

A colheita régia ou o dinheiro que ela vale (Valdevez, Junho de 1308)

*The royal colheita, or its worth in money
(Valdevez, June 1308)*

Iria Gonçalves^[*]

— *Resumo*

Desde bem pretéritos tempos, os monarcas talharam para si um direito que entre nós, na Península Ibérica, tomou a par de outras a designação de *colheita*. Consistia esse direito na obrigação que os súbditos tinham de subministrar os alimentos necessários para a refeição a tomar pelo monarca e sua comitiva, quando chegavam a qualquer povoação. Tratava-se, assim, de uma listagem mais ou menos numerosa de víveres tendencialmente suficientes para, em conjunto, poderem fornecer uma refeição digna de um rei. Com o decorrer dos tempos esses conteúdos foram-se modificando para se transformarem, como tantos outros direitos, numa soma em numerário.

[palavras-chave] Valdevez, colheita régia, alimentação, pão, carne, vinho

— *Abstract*

From ancient times, monarchs devised for themselves a right which, among Iberian peoples, came to be known — among other designations — as *colheita*. This would have consisted in the obligation, on the part of their subjects, to supply the necessary victuals for the king and his entourage as they arrived at any given settlement. The payment presupposed by this tax involved a more or less extensive list of goods aimed towards furnishing the king with a worthy meal. As time passed, these stipulated demands changed, and came to be translated into a sum of money.

[keywords] Valdevez, royal *colheita*, food, bread, meat, wine

Introdução

Corria o mês de Junho de 1308. Uma delegação do concelho de Alva de Vez (Arcos de Valdevez), sem dúvida constituída por alguns dos homens mais grados da terra, deslocava-se até à corte régia, então estacionada em Viseu^[1], para pedir ao monarca, por mercê, que permitisse a substituição dos géneros alimentícios anualmente pagos pelas gentes da sua terra, a título de colheita régia, por “cousa sabida”, isto é, por uma quantia em dinheiro, como havia tempo já vinha a ser feito em outros lugares. Naturalmente, o rei anuiu ao pedido. Era também do seu interesse. Ficou estabelecido o valor monetário da contribuição, aparentemente a satisfazer ambas as partes: trinta e seis libras^[2].

Era uma enorme quantia: tanto quanto aquela com que se podiam adquirir os produtos necessários para confeccionar uma refeição destinada a umas centenas de comensais habituados ao melhor que a época podia oferecer, e a usufruir desse melhor em largas quantidades.

A colheita régia

Da sua origem...

Numa Europa em que o império romano se desmoronava e ia sendo substituído por uma sociedade turbulenta e inculta, muita coisa estava em mudança. A vida para os povos autóctones tornara-se mais difícil, porque a *Pax Romana* chegara ao fim e não havia um poder forte que a pudesse substituir. Hostes armadas digladiavam-se por toda a parte, destruindo muito e construindo muito pouco, ou nada. Numa conjuntura que durou séculos. Foi assim em toda a parte. Foi assim, naturalmente, neste espaço onde, mais tarde, haveria de nascer Portugal. Algumas das mudanças então ocorridas importa, neste momento, serem lembradas.

Por um lado, e por motivos que não cabe aqui tratar, a produção de bens materiais — e, de uma maneira especial, a do sector agro-pecuário — diminuiu, empobrecendo todos. Numa agricultura de produtividade muito baixa^[3], os excedentes eram raros e só encontrados em algumas grandes propriedades.

Assim, e também porque essa era a prática mais desejável, o auto-consumo era a regra. Quase todos eram produtores, e os muito poucos que o não eram viviam dos rendimentos das suas propriedades que outros cultivavam^[4]. Poucos produtos agrícolas podiam circular, ainda que os houvesse disponíveis.

Por outro lado, as viagens, o transporte de mercadorias, sobretudo volumosas e pesadas, como é o caso dos víveres, eram perigosos, muito lentos e difíceis. Perigosos pela violência que por toda a parte grassava, pela inexistência de forças que lhe pudessem pôr cobro; muito lentos porque à base do esforço humano e animal, não podendo ultrapassar as capacidades – ou falta delas – que uns e outros possuíam; difíceis pelo estado das vias de circulação que existiam – quando existiam – o que era comum em toda a parte. É certo que o sistema viário romano continuava a ser utilizado^[5]; é certo que os rios navegáveis continuavam a ser usados para o efeito; e a navegação costeira mantinha-se actuante. Porém, no primeiro caso, as vias romanas ligavam as cidades, uniam pólos administrativos ou cumpriam funções de carácter militar e era preciso muito mais do que isso para agilizar os transportes, sobretudo numa sociedade que se tornara tão ruralizada; por outro lado, sem um poder forte que pudesse – e soubesse – manter o sistema viário em boas condições de funcionamento, este foi-se degradando cada vez mais a ponto de ter acabado, em muitas áreas, por se reduzir a simples troços, mesmo esses deteriorados e, ao menos aparentemente, desarticulados. Os serviços prestados pelas vias aquáticas, também eles menos fluidos pela insegurança reinante e pela perda de saberes anteriormente adquiridos, estavam longe de suprir as necessidades transportadoras.

Para além de tudo isto, a moeda circulante, em fraca quantidade, não ajudava, antes dificultava, o desenvolvimento comercial^[6].

Em resumo, tudo se conjugava para que cada um procurasse produzir os bens de que carecia, ou tivesse, bem perto de si, onde os pudesse procurar.

Fossem quais fossem os motivos que levavam os senhores, e de uma maneira especial os monarcas, a deslocarem-se permanentemente através dos seus domínios, o certo é que todos precisavam sempre alimentar-se e por isso tinham de encontrar, em todos os lugares aonde aportavam, o necessário para a refeição de chegada. Nem sempre encontrariam tudo quanto desejavam^[7] mas, pelo menos, queriam contar com uma refeição. No entanto, quando o rei

e a sua corte chegavam a qualquer povoação, cidade ou vila, mormente nestes vetustos tempos em que os víveres não abundavam e era difícil e muito moroso fazê-los chegar de outros lados, era necessário criar um mecanismo que obstasse ao pior.

Para o monarca foi assim criado o direito de colheita ou jantar, em tempos remotos que, tanto quanto sei, não se encontram seguramente documentados – mas com estes e outros nomes era ele um direito feudal cobrado com grande generalidade, porque devido também aos demais senhores e mesmo aos seus oficiais, no desempenho das respectivas funções^[8]. Correspondia, na sua criação, a uma necessidade óbvia e premente, porque se tratava da alimentação.

No caso da realza tomou contornos diferentes: os contornos específicos de direito real, sendo que ficou considerado, no *Fuero Viejo* de Castela que, como é sabido, teve vigência entre nós, como inalienável e imprescritível.

Não seria fácil, nesses recuados tempos, receber o rei e a sua comitiva, sempre numerosa, facultando-lhes alimento e pousada^[9]. Por isso ter-se-ão, desde cedo, criado algumas normas, por certo bastante maleáveis, tendo em atenção as possibilidades do local e de um círculo mais ou menos alargado à sua volta, o maior ou menor número de pessoas que em cada deslocação acompanhava o monarca.

Embora não estejamos documentados sobre estes primórdios da colheita régia, seria mais ou menos o que aconteceria aquando das deslocações dos velhos monarcas asturo-leoneses.

... à sua evolução

Os nossos primeiros reis herdaram as estruturas criadas para aqueles monarcas, seus antepassados, contudo não já com tanto de inesperado e de inseguro.

Com o decorrer do tempo muitos progressos estavam a acontecer em toda a Europa^[10] e até mesmo nesta península ocidental, onde uma guerra endémica e que se prolongava por séculos não permitia um tão rápido desenvolvimento. Mesmo assim ela ia acompanhando os passos de uma Europa Ocidental onde as cidades prosperavam, onde o comércio se ia desenvolvendo e expandindo, a invadir todos os espaços, auxiliado por transportes que se iam agilizando,

por uma moeda que por todos os recantos já ia circulando. Quando o nosso primeiro rei talhou para si um trono, os seus jantares, como muitas vezes a documentação designa este direito, ele já estaria fixado em todo o Ocidente nortenho – em Valdevez por certo – embora com alguma maleabilidade. Era, ao menos para território actualmente português, a primeira fixação do tributo, tanto quanto até agora se sabe.

Infelizmente chegaram até nós poucos vestígios desta primeira fase evolutiva da colheita. Conheço apenas dois casos^[11], ambos eles, sintomaticamente, respeitantes às regiões mais a norte: Guimarães e julgado de Figueiredo.

A referência à contribuição a pagar por Guimarães chegou-nos em documento datado de 1220^[12], mas referindo-se a D. Sancho I e não, necessariamente, como o seu mais antigo utente^[13]. A documentação relativa ao julgado de Figueiredo, de época próxima, foi-nos dada a conhecer por mais de uma via de proveniência diferente, embora aparentada^[14] e por mais de uma fonte^[15].

Em ambos os casos se prevê a substituição de uns alimentos por outros e em quantidades maiores ou menores, segundo os casos, mas sobretudo, porque com mais significado, se mencionam dois tipos de refeição: aquela que tinha como prato principal a carne e aquela outra em que a carne era substituída pelo peixe.

É sabido como a Igreja impunha a todos os fiéis a abstinência ritual de carne em determinadas ocasiões e como essa imposição era principalmente dirigida às mais ricas e proeminentes camadas de população da sociedade, as únicas que podiam consumir aquele alimento sempre que queriam e com toda a abundância. Como essa obrigatoriedade vigorava durante todo o ano, representada por cada uma das sextas-feiras da semana e depois durante longos períodos que abrangiam o Advento e sobretudo a Quaresma, não havia outro alimento de substituição para lá do peixe. Ora, numa refeição que ainda podia ser consumida pelos nossos primeiros monarcas, embora isso já só acontecesse esporadicamente, tinham de ficar previstos os alimentos necessários para a confecção da chamada “refeição magra”: o peixe.

Existem poucos modelos desta fase evolutiva da colheita – que sem dúvida conheceu muitos – embora talvez poucos passados a escrito. E foram as regiões nortenhas que necessariamente os conheceram, até porque foram esses primeiros monarcas que, na verdade, as calcorrearam^[16].

Todavia penso que nos sobejou um claro indício desta fase evolutiva, relativo, precisamente, a Valdevez, ainda bem na memória colectiva do povo, embora já ultrapassada a primeira metade do século XIII, porque nos foi trazida pelas inquirições de D. Afonso III.

Vejamos: os reguengueiros das freguesias de Santa Eulália de Lara e São Salvador de Cambeses^[17], “se lis deren irze ou solio para levarem a voz d’el Rey levarem ataais Chayn”^[18], lugar da freguesia de São João da Portela^[19]. Aí um outro foreiro do monarca “leva irze ou solio a Moimenta^[20] al Rey”^[21]. Possivelmente os mesmos irezes e solhos que já vinham de Lara e Cambeses, nas proximidades do rio Minho^[22].

Chegados a Moimenta, no julgado de Valdevez, esses víveres, se não eram logo consumidos – mas seriam, porque eram levados a “voz d’el Rey” – encontravam-se, no entanto, no lugar adequado: esta freguesia era toda reguenga^[23]; aí eram cobrados, para o rei, numerosos foros em géneros, sob os mais variados títulos, e ali se encontravam estruturas adequadas ao seu tratamento e à sua armazenagem.

No que toca aos jantares do rei a evolução ia continuar. A Idade Média rica e poderosa apreciava de uma maneira especial, como alimento, a carne.

Ora, a colheita perdera, havia tempo, o seu carácter de necessidade; deixara de ter a ver, fosse o que fosse, com a presença ou a ausência do rei^[24], e era cobrada anualmente, em data fixa, num número restrito de dias, com nítida tendência para se fixar no dia primeiro de Maio^[25]; os víveres deixaram de ser consumidos no próprio dia do pagamento, mas passavam por outros circuitos, possivelmente os dos armazéns régios, como tantos outros provenientes de diversas rendas em géneros a que o soberano tinha direito. A prová-lo existe, inclusive, um interessante documento proveniente do reinado de D. Afonso III que, aliás, já foi referenciado por vários investigadores, onde se encontram registadas enormes quantidades de víveres recebidos a título de colheita e de serviço, entregues ao uchão régio^[26].

Dada a apetência medieval pela alimentação cárnea, como acima ficou lembrado, não fazia sentido continuar a manter o peixe na lista dos produtos a constar dos jantares régios. Assim a colheita fixou-se, sem surpresa, numa lista em que a proteína animal estava apenas representada pela carne: carne em abundância, e diversas variedades de carne.

Conhecem-se várias dezenas de listagens, interessando todos os recantos do país, representativas desta fase de fixação do tributo. Faltava apenas, para a sua completa descaracterização, que ele fosse transformado num pagamento em dinheiro.

Foi o que aconteceu em Valdevez quando corria o ano de 1308 e D. Dinis se encontrava estacionado em Viseu.

Mas que víveres e que quantidade de cada um deles eram ali devidos ao monarca a título da sua colheita?

A colheita de Valdevez: sua constituição

Dos produtos essenciais...

Eram três os produtos alimentares que não podiam faltar numa boa mesa medieval, nesta Europa bafejada pelo sopro quente e seco do Mediterrâneo: o pão, as carnes e o vinho.

O pão era o mais essencial de todos os alimentos. Sem pão sobrevinha a fome para o comum dos europeus, embora existissem, disponíveis, outros víveres. É certo que quanto mais se ia subindo na escala social e económica, menor era a dose de pão com que cada um se alimentava. Há já muito que o facto se encontra estabelecido pela investigação^[27]. Mas isso não implicava que ele fosse dispensável. Não era.

O pão mais geralmente confeccionado em todo o Entre-Douro-e-Minho era o de centeio^[28], na medida em que era também o centeio a gramínea aí mais cultivada^[29].

Embora não saibamos com muita segurança que pães integrariam a colheita régia de Valdevez, quando D. Dinis a trocou por dinheiro, uma coisa é certa: uma mesa rica servia-se, na Idade Média, com pão de trigo – cereal, aliás, pouco cultivado em todo o Entre-Douro-e-Minho e muito pouco no Vale do Lima^[30]. O que mais dificultava o pagamento. Mas fossem quais fossem, eram trezentos os pães devidos ao rei a título de colheita^[31].

Tentemos, todavia, saber alguma coisa sobre eles. Ou, ao menos, como poderiam eles ser.

Penso que se se tratasse de uma refeição a ser efectivamente consumida, eles seriam variados, até porque variadas seriam as pessoas que os iriam fabricar. E em alguns deles entrariam mesmo outras farinhas que não apenas a triga, mas também a centeia, estreme ou de misturas com outras. Nas grandes casas serviam-se mesas muito diferenciadas e sobre cada uma delas colocavam-se os alimentos a que os respectivos comensais tinham direito. Havia lugar para grande variedade.

O que não podia faltar eram alguns pães considerados de muito boa qualidade, destinados ao rei e aos seus próximos. Ora, esses pães eram confeccionados exclusivamente com farinha triga várias vezes peneirada por peneiras de malha cada vez mais apertada: em primeiro lugar por uma peneira chamada “de rala”, que apenas expulsava os farelos; depois por uma outra, normalmente dita “de ante-mão”, que também rejeitava as sêmeas e produzia já um pão de bastante boa qualidade, isto é, alvo e macio; mas se se queria ainda maior requinte podia usar-se uma última peneira, chamada “de seda”. Neste caso a moedura que saíra do moinho encontrava-se drasticamente diminuída, a resultar em percentagens de extracção de farinha na ordem dos 45% ou ainda menos^[32]. Mas era o pão daqui resultante que os grandes senhores – e não só o rei – preferiam degustar. Como exemplo podemos pensar no direito homólogo que o bispo de Coimbra devia receber na freguesia de Puços^[33] e onde constavam, entre outros produtos, três quartos de farinha peneirada pela “ante-mão”, que já permitia um pão branco e bom e dois alqueires de farinha “muito bem peneirada”, portanto com uma peneira “de seda” com a qual se devia confeccionar o pão para a mesa do bispo^[34].

O pão medieval era grande. Pequenos, como os nossos pães individuais, não existiam. Mas no Entre-Douro-e-Minho, como de uma maneira geral em todo o lado, confeccionavam-se com diferentes tamanhos e pesos. Os mais pequenos que aí foram encontrados para as cronologias aqui em análise pesavam, aproximadamente, 400 g. Mas podiam chegar, no que se refere ao pão quotidiano, aos 1,750 kg. Fabricavam-se depois outros pães, esses enormes, que poderiam pesar entre os 3,5 kg e ultrapassar os 8,3 kg. Eram eles as fogaças, cozidas sob as cinzas e não em forno, um pão de circunstância, feito apenas em dias e ocasiões especiais^[35].

Querendo avaliar, com estas informações – as possíveis, por ora – o peso dos pães que integravam a colheita régia de Valdevez, as dificuldades são mui-

tas. Mas poderíamos, talvez, pensar numa outra grande casa, senhorial, não régia, claro, mas que muitas vezes recebeu o rei: o mosteiro de Alcobaça. Aí, com os mesmos métodos usados para encontrar o peso dos diversos pães minhotos, mas com informação canalizada num único sentido e portanto mais coerente, ficou apurado que o pão servido à mesa dos monges pesava à volta de 750 g^[36]. Poderíamos, talvez, tomar este valor, que não está longe da média possível para o Minho, se abstrairmos, para o efeito, dos valores introduzidos pelas fogaças, que, como atrás ficou dito, eram pães de circunstância. Teríamos, assim, 225 kg de pão a ser entregue ao rei, a título de colheita, por Valdevez.

Contudo há que contar ainda com uma pequena quantidade de cereal, desta vez já transformado em farinha: um almude.

Não ficou dito e não é claro o papel deste produto na composição do jantar régio. Pequena quantidade, mas que talvez interesse conhecer melhor na sua transposição para valores actuais, uma vez que essa medida serviu de referência para vários outros produtos. E até porque conhecemos agora muito aproximadamente, mercê de rigorosas investigações alheias, o valor desta medida no espaço aqui tratado. Penso que valerá a pena gastar, para isso, algumas linhas deste texto.

É sabido que entre as várias competências de âmbito jurisdicional de que gozavam os concelhos se contava o direito de possuir padrões próprios de medida e peso. É certo que desde cedo alguns desses padrões foram sendo alargados a vários espaços jurisdicionais, de modo a minorar o volume de variações metrológicas em uso. Mas continuavam sempre a coexistir outros padrões diferentes. Houve tentativas de uniformização mais ou menos mal sucedidas que não eliminavam os padrões até aí em uso, mas apenas acrescentavam outros, distinguidos pelas designações de medida velha, medida nova.

Além disso os grandes senhores, e como é lógico, em primeiro lugar o rei, tinham direito a impor pesos e medidas próprios quando se tratava da cobrança dos seus foros^[37]. É, pois, com a medida reguenga que temos aqui que contar.

De acordo com o valor a que chegou Mário Viana para a unidade de medida reguenga então em vigor no Minho – o alqueire – este seria de, aproximadamente, 3,375 litros, média de dois valores que o autor apresenta^[38]. É certo que o almude era, em princípio, uma medida de capacidade para líquidos mas, como o mesmo autor verificou, para sólidos ou líquidos as medidas eram

intercomunicáveis – o que também se verifica neste caso da colheita de Valdevez – equivalendo o almude a dois alqueires^[39]. Teríamos assim uma aportação de farinha na ordem dos 6,75 litros talvez para, à semelhança do que acontecia com o bispo de Coimbra, atrás referido, ela se destinasse a confeccionar um pão melhor, destinado ao próprio rei: ao “corpo do rei”.

Se o pão era o produto essencial de refeição, o mais apreciado e sobretudo nas altas camadas da sociedade, era a carne. Muita carne e representada por muitas variedades. Esta era o alimento mais conotado com a força e o poder, como já ficou dito. Não deixava de ser muito atraente para uma Idade Média que tanto gostava, a todos os níveis, de alardear estas como outras características de elevada consideração social^[40].

No tratamento deste ponto surge, desde logo, um grave problema a resolver. Se é difícil encontrar a equivalência rigorosa para qualquer medida, e teremos que ficar sempre num prudente pouco mais ou menos, uma outra é ainda mais complicada: a equivalência da unidade natural^[41]. Se é difícil saber o que era um pão, não obstante conhecermos aproximadamente a capacidade do alqueire, os processos de moagem e de confecção e quantos pães se fabricavam a partir do cereal que ele podia conter, muito mais o é quando se trata de animais. Em termos práticos, o que era, na Idade Média, uma vaca, um carneiro ou uma galinha, em termos de fornecimento de carne^[42]? Não podemos usar os valores actuais porque os progressos da pecuária aumentaram consideravelmente o porte dos animais e, pelo menos para Portugal, não existem, que eu saiba, quaisquer fontes capazes de nos elucidarem sobre o assunto. Têm, no entanto e desde há muito, surgido alguns trabalhos, num ou outro ponto da Europa onde existem fontes mais ricas ou investigações mais avançadas que nos podem, de alguma maneira, colocar perante o que, na realidade, poderemos estar^[43].

Vejamos que animais constituíam a colheita a pagar por Valdevez. Uma vaca: o animal de grande porte, capaz de fornecer carne para um número significativo de comensais. Mas não era muito apreciado por quem tinha possibilidade de se deliciar com outras carnes consideradas mais saborosas e tenras. Porque as vacas, de uma maneira geral, só eram abatidas após terem passado a sua fase de vida mais produtiva. Quanto aos bois, esses eram utilizados nos trabalhos, sobretudo agrícolas e transportadores e só na sua velhice eram apresentados no talho. Carnes pouco tenras, portanto^[44].

Juntavam-se-lhe seis carneiros e dois porcos. Os carneiros eram sempre bem-vindos a uma boa mesa medieval, pelo menos em todo este Sul europeu. Às suas carnes, como a outras, também se tinham afeito os paladares da época, até porque era necessário, e todos os produtores tinham isso em conta, gerir bem o rebanho. Por isso os machos excedentários da espécie eram sacrificados relativamente cedo, logo que adquiriam o máximo do seu porte, pelo que as suas carnes eram ainda bastante tenras^[45]. Quanto ao porco, no que se refere à produção de carne, era um animal insubstituível, o único que, na Idade Média, era criado exclusivamente para esse efeito. É certo que na época qualquer animal, e assim também o porco, demorava mais tempo do que na actualidade para atingir todo o seu porte; no entanto, ele era abatido logo que chegava ao máximo da sua capacidade de rendimento, uma vez que nada mais se esperava dele. Além disso, o sabor bem pronunciado das suas carnes e a forma como tão bem respondiam aos processos de conservação que se conheciam — e mais ainda acentuavam esses sabores, tanto ao gosto medieval — agradava a todos, e fazia-o bem recebido em qualquer mesa^[46].

A completar a lista das carnes, trinta galinhas e seis cabritos. Em toda a Europa medieval, a volataria era um alimento de requinte e procurava-se que ele não faltasse à mesa. Sobretudo nos dias festivos^[47]. Não eram as galinhas as mais apreciadas, mas sim as aves silvestres. No entanto eram aquelas que pululavam por toda a parte e, assim, as que mais seguramente podiam ser encontradas em qualquer lugar e sempre que necessário. Todas as aves eram consideradas alimento digno de figurar nas grandes mesas^[48]. Por sua vez as reses juvenis proporcionavam pratos de grande requinte, pelas suas carnes tenras^[49]. E eram sobretudo os cabritos, os juvenis do rebanho, ou mesmo enquanto ainda recentais, os que principalmente se sacrificavam. Porque os cordeiros, esses valia a pena conservá-los durante mais tempo, dado o apreço em que era tido o carneiro, como atrás ficou referido. Por outro lado, a lã que, entretanto, lhes podia ser retirada era uma mais-valia para o proprietário. Era a boa gestão do rebanho, que continuava a impor-se. Nem mesmo o rei ia contra isso.

Era esta já uma boa aportação de carnes para uma mesa régia de finais do século XIII, princípios do XIV^[50]. Se ainda fosse cobrada para o efeito que lhe dera origem. Não obstante o porte dos animais ser, nesta época, sensivelmente menor que o dos seus homólogos actuais, como atrás ficou lembrado, estas carnes andariam entre os 270 kg e os 300 kg^[51].

Estamos perante quantidades que, se não são exageradas para uma corte régia — contando que elas tinham sido estabelecidas para épocas anteriores — se afiguram capazes de constituírem uma abundante refeição. Porque o pão e a carne eram os alimentos que contavam para o efeito.

O terceiro produto sempre indispensável nesta Europa meridional era o vinho.

A Idade Média era muito pobre em bebidas. A maior parte daquelas que actualmente consumimos eram, aqui, em absoluto desconhecidas^[52]. No entanto esta nossa Europa, aquecida pelo clima mediterrânico, era largamente produtora de vinho. Tínhamos assim, disponível para todos, porque todos cultivavam, de Norte a Sul do País, alguns talhos de vinha, a bebida que todos apreciavam. Ela era, como já há muito Georges Duby deixou expresso, “la boisson noble, l’ornement de la table des riches”^[53]. Era esta a bebida de que todos faziam grande uso, homens e mulheres, desde a infância à velhice^[54] e em quantidades bastante avultadas, embora significativamente inferiores àquelas que até há bem pouco, e mercê de investigações feitas com base em medidas sobrevalorizadas, eram consideradas normais para a época^[55].

Parecendo contrariar o que acima ficou dito sobre o interesse que a Idade Média dedicava ao vinho, aquele que era devido ao rei a integrar a colheita de Valdevez afigura-se muito baixo: três almudes. Tendo em atenção a capacidade do alqueire então usado na região para a cobrança dos foros régios e a sua equivalência em relação ao almude, teríamos pouco mais de 20 litros. Manifestamente exíguo, principalmente em comparação com as quantidades que de outros produtos eram exigidas e do que era pedido às demais povoações equiparáveis a Valdevez. É certo que esses valores variavam muito de umas para outras povoações; no entanto, essa variação manifestava-se em todos os produtos, tendo, aparentemente em atenção as possibilidades de cada lugar^[56] e não apenas em alguns, como é aqui o caso. Não existe já ou não foi ainda encontrado o original do documento em causa, que é conhecido apenas por cópias. Erro de um primeiro copista, repetido por outros? Assunto que não me foi possível esclarecer.

De qualquer modo, se isso fosse necessário, o escanção régio teria sempre oportunidade de procurar o vinho necessário em qualquer lugar onde o houvesse.

...aos condimentos...

A meio caminho entre o que se considerava alimento e tempero, dois ingredientes nunca faltavam a compor estas listagens da colheita régia. É certo que como alimento só o povo comum e nas suas camadas menos possidentes – aliás a grande maioria da população – fazia uso deles. Eram esses produtos os alhos e as cebolas. Aqui, na alta cozinha, eles eram apenas, e sem dúvida, temperos. No entanto penso que, e apesar de tudo, eles merecem ser destacados dos demais condimentos.

Muito se tem dito sobre o menosprezo que as altas camadas da sociedade votavam aos produtos hortícolas e sobretudo aos que se desenvolviam sob o solo. No entanto, alhos e cebolas, pela capacidade de influir no sabor dos alimentos que com eles entravam na composição do prato e, mais, de influir de maneiras diferentes, de acordo com o modo e o momento em que eram utilizados, estavam presentes, com alguma frequência, em todas as grandes cozinhas^[57]. Sendo que, para mais, as propriedades que a medicina da época atribuía ao alho resultavam num valor acrescido para fomentar o seu consumo^[58]. Uma réstia de cada, era quanto o monarca tinha a receber.

Se maior ou menor número de condimentos sempre são indispensáveis em culinária, muito mais isso assim é quando se pretendem pratos com requinte e bem elaborados, como é consensual considerar-se ser assim que a Idade Média rica e poderosa era deste modo que os apreciava.

É certo que nas altas esferas da sociedade também se degustavam com prazer as carnes simplesmente assadas, por vezes em peças que eram o animal inteiro, incluindo os de grande porte e, em circunstâncias especiais, habilmente preparados de modo a sugerirem os animais enquanto vivos. É certo que também estes necessitavam de temperos para lhes avivar o sabor, mas o processo de elaboração era relativamente simples: no espeto ou na grelha, com as atenções que ambas essas formas de cozedura exigem.

Todavia, aquilo que melhor conhecemos sobre a alta cozinha medieval provém maioritariamente de receitas recolhidas em várias dezenas de manuscritos compostos um pouco por toda a Europa^[59] e provenientes dos últimos séculos da Idade Média. É sabido, no entanto, que estas receitas gastronómicas eram produto de tradição que vinha de longe e só passavam a escrito após vá-

rias experimentações. Por outro lado, eram as receitas elaboradas e complexas que precisavam de fixação escrita para não perderem alguns pormenores considerados importantes. São estas as que conhecemos.

Assim, sabemos que eram apreciados os pratos de confecção complexa, nos quais se utilizavam diferentes técnicas culinárias a que podia ser sujeito o mesmo ingrediente – na maioria dos casos o principal de cada prato – ou cada um dos outros que compunham a receita; era apreciada a mistura de sabores, de ingredientes; o salgado e o ácido coexistiam com o doce, não constituindo, por isso, categorias distintas^[60].

Por tudo isto eram necessários muitos condimentos que, sem dúvida para a mesa itinerante, nem sempre seriam encontrados. No entanto alguns eram em absoluto indispensáveis e outros, demasiado comuns, presentes em todo o lado.

Entre os mais importantes destacavam-se o sal e uma gordura.

O sal é um tempero que dispensa comentários, tão obviamente insubstituível e tão necessário que logrou o apodo de “sabor dos sabores”. Valdevez tinha que fornecer ao rei, a título de colheita, um almude: 6,75 litros, de acordo com o que atrás ficou dito sobre a equivalência desta medida.

Indispensável, também era uma gordura como fundo de cozinha. Aqui já era possível haver escolha, ou até mais do que uma, a utilizar no mesmo prato.

Na Europa em que a carne era alimento tão valorizado como atrás já foi referido^[61], as gorduras de origem animal eram as preferidas e entre todas a mais usada era a manteiga^[62], ainda mesmo quando ainda estava longe de apresentar o aspecto que actualmente lhe conhecemos e não passava, no dizer de Lucien Febvre, de uma rude conserva de leite azedo^[63]. Talvez devido às conotações elitistas que conservou até não muito longe dos nossos dias.

Valdevez devia ao rei, a integrar a sua colheita, um almude de manteiga: os mesmos 6,75 litros que também lhe competia pagar em sal.

Valorizando a Idade Média os sabores fortes, como atrás ficou referido, os acidulantes não podiam faltar. Eram eles obtidos a partir de frutos ácidos por natureza ou utilizados ainda em verde e portanto ácidos também^[64], mas o mais comum, o que em qualquer lugar podia ser encontrado era o vinagre, dada a insistência de cultivo da videira, não só entre nós mas em toda a Europa meridional.

Era mais uma vez um almude a quantidade de vinagre que integrava a colheita régia a solver por Valdevez.

Herdado de Roma o gosto pelo doce, naturalmente que se procurava satisfazê-lo. É sabido que se conheciam e cultivavam muitas variedades frutícolas, todas elas mais ou menos doces quando maduras, mas o mel era o único edulcorante geralmente acessível e a nossa produção era boa em todo o País, uma vez que a flora e os extensos matagais ainda existentes a favoreciam. É certo que os mais elevados estratos sociais lhe preferiam o açúcar, até pela sua raridade e pelos preços proibitivos que na época atingia^[65], mas também eles utilizavam o mel, quer para adoçar bebidas de baixa e média graduação alcoólica^[66], quer como precioso remédio para várias doenças. Na verdade ele era uma das poucas substâncias utilizadas pela medicina medieval que se revelavam eficazes no tratamento de diversas patologias^[67] e por certo era usado para vários outros efeitos, até porque, quando em Évora se realizaram as magníficas festas de casamento do Príncipe D. Afonso, se gastou abundância de meles^[68].

Era mais uma vez um almude – 6,75 litros – que D. Dinis tinha a receber.

Temperos bem diferentes destes até aqui mencionados eram as especiarias.

As especiarias – tem sido dito por diversos investigadores – eram a pedra de toque da alta cozinha medieval. As especiarias puras, entenda-se, pois eram essas, em grande quantidade e variedade^[69] que os poderosos queriam consumir. E consumiam. Até porque eram caras, muito caras e assim se definiam bem os grandes possidentes. Mas também porque possuíam ou lhes eram atribuídas diversas valências. Se eram temperos, eram também perfumes, eram também, segundo as palavras de Bruno Laurioux, emanações de um Oriente mítico^[70] e eram, acima de tudo, medicamentos a que se atribuíam grandes propriedades curativas^[71].

Como é natural, uma vez que se mostravam tão polivalentes, as especiarias já se iam espalhando um pouco por todos os espaços urbanos, se não como substâncias puras, ao menos em formatos mais ou menos adulterados, pulverizadas de mistura com diversas outras substâncias. E com preços muito variados, sendo que a pimenta era, se não a mais barata, uma das mais baratas^[72]. Todavia, nem mesmo a pimenta, nem mesmo adulterada, se podia encontrar em todos os lados. Por certo talvez não num ambiente ainda tão ruralizado como o de Valdevez. Por isso não era a pimenta – nem mesmo ela – que se pedia aos moradores da terra, mas dinheiro: um maravedi^[73] com o qual também se comprava cera.

...a alguns acessórios básicos...

Como é sabido, o único combustível que a Idade Média conheceu foi a madeira, sob as formas de lenha e carvão. Não era possível cozinhar na sua ausência e tratando-se de um grupo sempre alargado de comensais e com as exigências gastronómicas a que este estava habituado, os gastos em lenha tinham que ser bastante avultados. É certo que o combustível ainda não rareava de forma preocupante neste início do século XIV – não, de todo, num meio rural como aquele de que aqui se trata. As preocupações, neste sentido, chegariam mais tarde. Não obstante era preciso prevenir, para que não faltasse. Os homens de Valdevez tinham que ter prontas a ser utilizadas, duas cargas de lenha^[74].

Na Idade Média tomavam-se, em regra, duas refeições por dia: o jantar, a mais importante, e a ceia, entre as quais, esporadicamente, se intercalava uma merenda, que entre a população mais possidente era, em regra, constituída por vinho e fruta. O jantar tomava-se bastante cedo, porque o dia de trabalho começava também muito cedo e na altura em que esta forma de pagamento da colheita se fixou – em finais do século XII ou inícios do XIII – ainda mais cedo do que posteriormente foi acontecendo^[75]: entre as oito e as nove horas da manhã, ou talvez um pouco mais tarde. Ceava-se a horas de Vésperas, isto é, em começando a anoitecer. Quando a ceia terminava era noite, sobretudo durante o Inverno. Necessitava-se iluminação artificial.

Uma boa iluminação artificial também não era fácil, na Idade Média. Podiam usar-se, para isso, vários combustíveis. Todos eles pouco eficientes: o azeite, o sebo, o saim, a cera. O azeite, além de pouco eficaz, era um líquido precioso e mais ainda aqui, no Norte. A oliveira, planta mediterrânica que é, as suas características ecológicas^[76] não se adaptavam ao clima predominantemente atlântico e ela estava longe de ter vencido os obstáculos com que se deparava^[77]. O sebo e o saim, além da fraca iluminação que possibilitavam, produziam muito fumo e sobretudo mau cheiro. Restava a cera^[78]. A cera, com numerosas aplicações, era um produto caro^[79] e talvez, por isso, não se encontrasse disponível com facilidade, em qualquer lugar.

O certo é que, como a pimenta, em inícios do século XIV também já se encontrava transformada em dinheiro: um maravedi por ambas, como atrás ficou referido.

... e até à alimentação animal

Os meios de locomoção da Idade Média, como também os dos séculos seguintes, limitavam-se, como se sabe, às capacidades humanas e animais. Se homens e mulheres, na Idade Média, eram grandes andarilhos capazes de vencer longas distâncias a pé, os soberanos, e grande parte das comitivas que os acompanhavam, deslocavam-se a cavalo, a constituírem sempre grupos mistos de cavaleiros e peões. Por outro lado iam sempre acompanhados por numerosa bagagem transportada a dorso de animal ou em carros puxados por igual força de tracção.

Era preciso, sempre que o rei viajava, contar com um número muito significativo de cavalos e mulas que também precisavam de alimento: cevada, o que em toda a Europa meridional constituía a ração alimentar destes animais.

No entanto, como a cera e a pimenta, também a cevada já se encontrava, à época, em Valdevez, transformada em dinheiro: seis maravedis. Era esta uma quantia bastante avultada, capaz de comprar grandes quantidades de cereal. A ser preciso adquiri-lo na altura, talvez não fosse muito fácil.

Eram aqueles os únicos animais lembrados nesta fase de cristalização da colheita régia. No entanto não eram apenas eles os que acompanhavam as comitivas senhoriais nas suas constantes deslocações. Também os cães – e podiam ser muitos – estavam presentes, em regra.

Independentemente de eles poderem ser, ao menos em parte, alimentados com os desperdícios das mesas a que se sentavam os homens, ainda em meados do século XIII se guardava, por estas bandas, na memória do povo, que quando o rei aí chegava podia mandar fazer boroas para os seus cães^[80].

E mais ainda. Apreciada como era a falcoaria, pelas conotações elitistas que estavam ligadas a esta modalidade de caça, também ela podia ser praticada em qualquer lado, desde que estivessem presentes as respectivas aves de rapina que naturalmente, como animais altamente treinados que eram, tinham que ser transportadas. Precisavam também ser alimentadas e não desaparecera ainda da memória local a obrigatoriedade que impendia sobre alguns daqueles camponeses de fornecer carnes para os açores e falcões do rei^[81].

A terminar

Era, assim, uma grande panóplia de deveres a que estavam sujeitos os camponeses do julgado de Valdevez, no âmbito do pagamento da colheita régia. Quase tudo se encontrava previsto para produzir uma excelente refeição medieval. Quase, porque pelo menos uma falha era importante e merece ser notada: os ovos, que constavam da generalidade das listagens homólogas desta, destacam-se, aqui pela sua ausência.

Os ovos eram alimento a que a Idade Média atribuía grande valor e que eram contados às centenas na composição da colheita régia. Porque era assim, com toda esta exuberância, que eles se utilizavam nas grandes cozinhas. A maioria das receitas elaboradas que se conhecem, de proveniência medieval, incluíam os ovos, inteiros ou só as gemas, preparados de maneiras diferentes — na maioria das vezes, entrando na composição do prato como ingrediente secundário, mas em várias receitas ocupando o lugar principal^[82]. Os ovos representavam aqui, em Valdevez, os grandes ausentes.

Todavia, era com as carnes que eles sobretudo emparceiravam, e se essas aí estavam, prontas a transformarem-se em saborosos assados que, tal como as complexas receitas em que os ovos tinham lugar de destaque, tão bem se coadunavam com os paladares da alta sociedade da época. E, talvez mais ainda, com a sua apetência pela ostentação e por todas as formas que permitissem afirmar a pertença a essa mesma sociedade. Ora, o assado, sobretudo de um animal de grande ou médio porte, era a técnica culinária que mostrava a carne na sua máxima pujança^[83], a apresentar-se, sem rebuço, como o maior distintivo alimentar de força e poder. Assim, na circunstância, os ovos podiam dispensar-se.

Todos estes alimentos que constituíam a colheita régia eram especificamente destinados ao rei — ao “corpo do rei”^[84]. Porque os grandes senhores precisavam de ter à sua disposição abundância de alimentos, para poderem afirmar, também por este meio, o seu poder e a sua força. Como nos diz Massimo Montanari, o senhor da Alta Idade Média era, por assim dizer, obrigado a comer muito para mostrar a sua pertença à sociedade dos potentes — não era em vão que as suas refeições se encontravam transformadas num quase espectáculo público; o senhor da Baixa Idade Média continuava a ter que dispor de muitos alimentos, só não precisava consumi-los^[85]. Haveria, antes, que distribuí-los.

Assim D. Dinis, se em vez de transformar esta colheita em dinheiro, como lhe era pedido (e como, havia tempo, estava geralmente a ser feito) tivesse preferido usufruir dos alimentos, embora esta colheita estivesse bastante aquém das mais volumosas, podia, mesmo assim, querendo, apresentar-se como um monarca poderoso e forte – um rei alimentador.

[*] IEM, CEH — NOVA FCSH.

[1] Aí estacionou D. Dinis em princípios de Junho, de onde partiu em direcção ao Porto. Pode ver-se, sobre este ponto, *Itinerários régios medievais: elementos para o estudo da administração medieval portuguesa*, vol. 1, *Itinerário del-rei D. Dinis 1279-1325*, intr. Virgínia Rau, Lisboa, Instituto de Alta Cultura / Centro de Estudos Históricos, 1962, p. 65.

[2] *Valdevez medieval. Documentos*, vol. 2: *Arquivos de Lisboa 1300-1479*, coord. Amélia Aguiar Andrade e Luís Krus, trans. Filipa Silva e João Luís Fontes, Arcos de Valdevez, Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, 2001, p. 44. Fica claro, neste como em outros documentos, que os povos preferiam já, em inícios do século XIV e mesmo antes, solver uma contribuição como esta, na verdade complexa, em dinheiro e não em géneros. Existem diversos documentos que de uma maneira ou de outra, nos dizem o mesmo. Podem ver-se, por exemplo, em ANTT, Gavetas, 10, mç. 10, n.º 7; 11, mç. 3, n.º 16; mç. 8, n.º 32; Núcleo Antigo, n.º 246, *Livro de sentenças a favor da Coroa*, fls. 14º-15º; *Direitos Reais*, liv. 1, fls. 235-235º, 239-240.

[3] Não conheço, para épocas tão recuadas como aquelas a que estou a reportar-me, informações relativas à produtividade de qualquer produto, minimamente credíveis. Mas são conhecidas várias para a Baixa Idade Média e todos os investigadores são unânimes em considerar como aceitáveis para a época e para o trigo, o produto agrícola mais apreciado durante toda a Idade Média, uma produtividade na ordem das quatro, cinco sementes, embora com rendimentos pontuais bastante maiores. Para épocas tão recuadas o panorama seria ainda pior. Aqueles valores

foram encontrados em muitos pontos da Europa, incluindo Portugal. Podem ver-se, para território português: A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 3.ª ed., Lisboa, Cosmos, 1978, pp. 48-50; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (estudo de história rural)*, vol. 1, Coimbra, Imprensa Nacional — Casa da Moeda, 1983, pp. 142-143; Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa — Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 1989, pp. 340-344; Isabel Castro Pina, *A encosta ocidental da Serra da Estrela: um espaço rural na Idade Média*, Cascais, Patrimonia, 1998, p. 29. Para outras regiões da Europa: Georges Duby, “Téchiques et rendements agricoles dans les Alpes du Sud en 1336”, *Annales du Midi: revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, t. 70, n.º 43, 1958, pp. 403-413; 410-411; Georges Comet, *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e-XV^e siècle)*, Roma, École Française de Rome, 1992, pp. 311-313; Gérard Sivéry, *Terroirs et communautés rurales dans l'Europe occidentale au Moyen Âge*, Lille, Presses Universitaires de Lille, 1990, pp. 31-32; Pierre Charbonnier, *Une autre France. La seigneurie rurale en Basse Auvergne du XIV^e au XVI^e siècle*, vol. 1, Clermont-Ferrand, Publications de l'Institut d'Études du Massif Central, 1980, p. 124; Maria Xosé Rodríguez Galdo, *Señores y campesinos en Galicia. Siglos XIV-XVI*, Santiago de Compostela, Editorial Pico Sacro, 1976, pp. 104-105; Paulino Iradiel, *Progreso agrario, dese-*

quilíbrio social y agricultura de transición: la propiedad del colégio de España en Bolonia (siglos XIV y XV), Bolonha, Real Colegio de España, 1978, pp. 192-198; Julio A. Pérez Celada, *El monasterio de San Zoilo de Carrión: formación, estructura y decurso histórico de un señorío castellano-leonés (siglos XI-XVI)*, Burgos, Universidad de Burgos, 1997, p. 49; Giuliano Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rural, società*, Florença, Sansoni, 1982, pp. 128-129; Giovanni Cherubini, “Risorse, paesaggio ed utilizzazione agricola del territorio della Toscana sud-occidentale nei secoli XIV-XV”, in *Scritti toscani. L’urbanesimo medievale e la mezzadria*, Florença, Salimbeni, 1991, pp. 219-240: p. 231; Massimo Montanari, “Rese cerealicole e rapporti di produzione”, in *Campagne medievale: strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, Einaudi, 1984, pp. 55-85: 57-71.

[4] Veja-se o que sobre este ponto diz Renée Doeherd, *Le Haut Moyen Âge occidental: économies et sociétés*, Paris, Presses Universitaires de France, 1971, p. 219.

[5] Pode ver-se em *ibid.*, p. 266 um mapa com a rede das principais estradas romanas que sulcavam a Europa Ocidental. Também Robert Fossier, *Enfance de l’Europe X^e-XII^e siècles: aspects économiques et sociaux, t. 2: Structures et problèmes*, Paris, Presses Universitaires de France, 1982, p. 733.

[6] Sobre a circulação de produtos alimentares e suas dificuldades pode ver-se a bibliografia citada na nota 3.

[7] O que também podia acontecer em cronologias bem posteriores àquelas a que estou a referir-me. Haja em vista o que aconteceu já no século XVI – 1517 – quando Carlos I de Espanha aí chegou, ao seu novo reino, e desembarcou nas Astúrias, já noite cerrada, e só encontrou pão, ovos e carne de porco. O que lhe valeu foram alguns alimentos de conserva de que o seu dispenseiro se havia prevenido, como nos diz Eduardo Méndez Riestra, *Lo comido y lo servido: una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la Edad Moderna*, 2.^a ed., Gijón, Trea, 2007, p. 149.

[8] No que se refere a estes últimos o direito recebia, entre nós, o nome de “vida”. Pode

ver-se Iria Gonçalves, “‘Dant vitam maiordomo de quali habuerint’. Apontamentos sobre um direito senhoriais à luz dos inquéritos afonsinos”, in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as inquirições de Afonso III*, Porto, CITCEM/ Edições Afrontamento, 2012, pp. 149-177.

[9] Nem sempre, nem mesmo em épocas bem posteriores àquelas a que estou a referir-me, isso era fácil. Veja-se para Portugal e respeitante a séculos posteriores, Manuela Santos Silva, “Itinerancia y paso por las ciudades de la corte real portuguesa en la Edad Media: reinados de Fernando I y Juan I (1367-1433)”, in *Acoger, abastecer y financiar la corte: las relaciones entre las cortes ibéricas y las sociedades urbanas a finales de la Edad Media*, ed. Alexandra Beauchamp, Antoni Furió, Germán Gamero Ugea e María Narbona Cárcelos, Valência, Universidad de Valencia, 2019, pp. 121-132.

[10] Para uma breve síntese desses progressos pode ver-se José Mattoso, “Rumos novos”, *História de Portugal*, coord. José Hermano Saraiva, vol. 3, Lisboa, Publicações Alfa, 1983, pp. 137-175.

[11] Estes casos chamaram, desde cedo, a atenção dos investigadores, pelo que ambos se encontram publicados desde bastante cedo. Adiante irei chamando a atenção para eles.

[12] *Vimaranis Monumenta Historica a saeculo nono post Christum usque ad vicesimum*, compil. por João Gomes de Oliveira Guimarães, vol. 2, *Monumenta ab initio regiminis Alphonsi Henrici usque ad obitum Fernandi*, Guimarães, Ex Typis Antonii Ludovici da Silva Dantas, 1931, p. 86.

[13] O documento indica que aqueles alimentos eram dados a “domino regi Sancio” porque era isso que estava em causa o que não impedia que seu pai tivesse já usufruído do mesmo direito.

[14] Todas as informações nos chegaram a partir de inquirições, embora uma delas respeitasse exclusivamente ao assunto da colheita régia.

[15] ANTT, Gavetas, 11, mç. 6, n.º 11, documento que se conserva inédito. O segundo está publicado por João Pedro Ribeiro, *Memórias para a história das inquirições dos primeiros reinados de Portugal...*, Lisboa, Impressão Régia, 1815, doc. XII, pp. 41-42.

[16] Foi Afonso Henriques quem, obviamente, mais circulou por todo o Norte de Portugal, como seu pai já antes dele o fizera. As lutas com o reino de Leão, os diferendos com sua mãe, a própria pequenez das terras que senho-reava e que então tinham aí os seus pontos centrais, a isso obrigavam. Os seus sucessores imediatos ainda, de algum modo, lhe seguiram o exemplo, mas a pouco e pouco o Norte foi sendo, cada vez menos, palco da itinerância régia. Podem ver-se as deambulações de Afonso I por terras minhotas em *Crónica de cinco reis de Portugal, inédito quatrocentista reproduzido do códice 886 da Biblioteca Pública Municipal do Pôrto, seguido de capítulos inéditos da versão portuguesa da Crónica Geral de Espanha e outros textos*, ed. A. de Magalhães Basto, vol. 1, Porto, Civilização, 1945, pp. 54-134, ou *Crónica de Portugal de 1419*, ed. Adelino de Almeida Calado, Aveiro, Universidade de Aveiro, 1998, pp. 10-83. Dos seus sucessores imediatos são conhecidos os itinerários de D. Sancho I (mapa de conjunto publicado por José Mattoso, *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325*, vol. 2 – Composição, Lisboa, Imprensa Universitária/Editorial Estampa, 1985, p. 237) e de D. Afonso II (João José Alves Dias, “Itinerário de D. Afonso II (1211-1223)”, in *Estudos medievais*, n.º 7, 1986, pp. 29-47). Para as deslocacões de Afonso I e Sancho II, que permitiram as afirmações acima exaradas, servi-me de esboços por mim realizados há já muitos anos a partir de materiais recolhidos por antigos alunos da Faculdade de Letras de Lisboa que à data se encontravam depositados no Centro de Estudos Históricos daquela faculdade e que, tanto quanto sei, nunca chegaram a ser trabalhados. Os monarcas que se lhes seguiram pouco jornadearam por terras mais a Norte. Pode ver-se, desde logo, o itinerário de Afonso III (João José Alves Dias, “Itinerário de D. Afonso III”, in *Arquivos do Centro Cultural Português*, vol. 15, 1980, pp. 453-519) e também o de seu filho D. Dinis (*Itinerários régios medievais*, I – D. Dinis, cit.) — sendo que este último ainda passou algum tempo em terras do litoral minhoto.

[17] No actual concelho de Monção.

[18] *Portugalie Monumenta Historica a sæculo octavo post Christum usque ad quin-*

tumdecimum. Inquisitiones, ed. Alexandre Herculano, Lisboa, Typis Academicis, 1888, pp. 371-373.

[19] Igualmente concelho de Monção.

[20] Concelho de Arcos de Valdevez.

[21] *Portugalie Monumenta Historica... Inquisitiones*, p. 373.

[22] Eram numerosos os foros pagos em pescado pelas populações de ambas as margens do rio Minho como nos outros rios que sulcam a região e não eram apenas peixes de águas fluviais. Como aqueles solhos aqui referidos, que, pela localização dos foreiros deviam ser capturados no Minho, muitos outros também o eram quando, por altura da desova, subiam os rios. Aliás, a importância da pesca no rio Minho já foi evidenciada por outros investigadores como, por exemplo, Ermelindo Portela Silva, “La región del obispado de Tuy en los siglos XII a XV: una sociedade en la expansión y en la crisis”, in *Compostellanum: revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, vol. 20, n.º 1-4, 1975, pp. 1-468: p. 184, ou José Mattoso, Luís Krus e Amélia Aguiar Andrade, *O castelo e a feira: a terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, Editorial Estampa, 1989.

[23] *Portugalie Monumenta Historica... Inquisitiones*, p. 384.

[24] Na Coroa de Aragão, onde este direito tinha o nome de “cena”, estava estabelecida a diferença entre o tributo que se cobrava na presença e na ausência do soberano: Marina Miquel i Vives, “La “cena de presencia” a la Corona d’ Aragó a mitjan segle XIV”, *Estudios sobre renta, fiscalidad y finanzas en la Cataluña bajo medieval*, comp. Manuel Sánchez Martínez, Barcelona, CSIC/ IMF, 1993, pp. 277-334.

[25] Podem ver-se alguns documentos comprovativos em ANTT, Gavetas, 10, mç. 2, n.º 4; mç. 10, n.º 7; Gavetas, 11, mç. 11, n.º 32; *Estremadura*, liv. 2, fls. 85-85; *Direitos Reais*, liv. 1, fls. 215-216; Núcleo Antigo, n.º 246, *Livro de sentenças a favor da Coroa*, fls. 14-15.

[26] *Dissertações chronologicas e criticas sobre a historia e jurisprudencia ecclesiastica e civil de Portugal*, ed. João Pedro Ribeiro, Lisboa, Academia das Sciencias de Lisboa, 1857, t. III, parte 2, doc. XXXI, pp. 86-87.

[27] Um dos primeiros investigadores que deixou o assunto bem esclarecido foi Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence au XIV^e et XV^e siècles*, Paris – La Haye, Mouton, 1970, p. 223, quando teve oportunidade de analisar várias doses alimentares destinadas a diversos estratos sociais.

[28] Num trabalho sobre o pão confeccionado em todo o Entre-Douro-e-Minho nesta mesma época aqui tratada, 68,3% dos pães que puderam ser conhecidos eram de centeio (Iria Gonçalves, “Sobre o pão medieval minhoto”, in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho...*, p. 105).

[29] *Ibid.*, pp. 93-94.

[30] *Ibid.*, mapa da p. 90.

[31] *Valdevez medieval...*, vol. 2, doc. 10, p. 44. À medida que for apresentando os produtos integrantes da colheita régia e indicando as quantidades dos mesmos, fá-lo-ei sempre a partir do documento acima citado. Dispensar-me-ei, por isso, da sua constante citação.

[32] Muitos autores e desde há tempo se têm debruçado sobre este assunto. Podem ver-se, entre vários outros, Maurice Aymard, “Pour l’histoire de l’alimentation: quelques remarques de méthode”, in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, ano 30, n.º 2-3, 1975, pp. 431-444: 437; Bartolomé Bennassar e Joseph Goy, “Contribution à l’histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle”, *ibid.*, pp. 402-430: 419; Georges Comet, *Le paysan et son outil...*, p. 491; Juan Vicente García Marsilla, *La taula del senior duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*, Gandia, CEIC Alfons el Vell, 2010, p. 71; Iria Gonçalves, *À mesa nas terras de Alcobça em finais da Idade Média*, Alcobça, Mosteiro de Alcobça/ Direcção Geral do Património Cultural, 2017, pp. 135-136. Era este um processo usado com muita generalidade na Idade Média (Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, Olivier Orban, 1987, esp. pp. 52-53) e que se prolongou pelos tempos seguintes (Andrzej Wyczanski, *La consommation alimentaire en Pologne au XVI^e et XVII^e siècles*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 1985, p. 31).

[33] Concelho de Alvaiaçere.

[34] Avelino de Jesus da Costa, “Jantar”, in *Dicionário de história de Portugal*, dir. Joel

Serrão, vol. 2, Lisboa, Iniciativas Editoriais, 1965, p. 579. Também Maria Manuela Catarino, em contexto semelhante se refere a “farinha branca e bem peneirada”, o que indicia tratar-se de peneiração por peneira de seda (Maria Manuela Catarino, “*Da fome, da peste e da guerra e do bispo da nossa terra libera nos domine*: em torno da colheita do bispo nas comendas da Ordem de Cristo (Ega e Pombal) 1508”, in *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas*, vol. 5, coord. Iria Gonçalves, Lisboa, Centro de Estudos Históricos — Universidade Nova de Lisboa, 2013, pp. 97-118: 103).

[35] Estes pesos e a maneira como foram obtidos, com as correspondentes fontes e bibliografia utilizadas podem ver-se em Iria Gonçalves, “Sobre o pão medieval minhoto”, in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho...*, pp. 212-218.

[36] Gonçalves, *À mesa nas terras de Alcobça...*, p. 140.

[37] Para toda esta questão veja-se Mário Viana, “Medidas de capacidade medievais portuguesas: uma revisão”, in *O reino, as ilhas e o mar oceano. Estudos em homenagem a Artur Teodoro de Matos*, coord. Avelino Freitas de Meneses e João Paulo Oliveira e Costa, vol. 1, Lisboa – Ponta Delgada, CHAM/ Universidade dos Açores, 2007, pp. 63-66, onde a questão é tratada com muito rigor.

[38] Mário Viana, “As medidas de capacidade nas inquirições de 1258”, *Olhares sobre a História. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, coord. Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Casal de Cambra, Caleidoscópio, 2009, p. 700.

[39] *Ibid.*, p. 693.

[40] Como já em diversas ocasiões deixou anotado Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma – Bari, Laterza, 1988, p. 31; *id.*, “Guerriers et paysans: alimentation, style de vie et imaginaire social”, in *Les mangeurs de l’an 1000: archéologie et alimentation*, dir. Dorothee Rippman e Brigitta Neumeister-Taroni, Vevey, Fondation Alimentarium, 2000, pp. 138-147; *id.*, “Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação”, in *História da alimentação*, dir. pelo

mesmo e Jean-Louis Flandrin, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, Terramar, 1998, pp. 261-268.

[41] Há já várias décadas e embora relativamente a cronologias posteriores àquela de que aqui se trata, foi esta dificuldade bem analisada por Wyczanski, *La consommation alimentaire en Pologne...*, pp. 43-46.

[42] De qualquer modo é ainda mais difícil saber o que era um animal de pequeno porte como, por exemplo, uma galinha, do que um outro, de grande porte, porque este se vendia no talho, a peso e existem, aqui e ali, algumas informações que podem ajudar a reconstituir o peso que em média atingia o fornecimento de carne desse animal, o que não acontece com os animais de pequeno porte, nunca pesados.

[43] Considerando que acompanhávamos, mesmo num espaço periférico que é o nosso, os avanços que iam acontecendo na Europa. O que na verdade se verificava, embora isso pudesse surgir com ligeiro atraso.

[44] O que geralmente acontecia em todo o lado como nos dizem Pierre Charbonnier, “L’élevage de ‘montagne’ dans les Monts Dore du XIV^e au XVIII^e siècle”, in *L’élevage et la vie pastorale dans les montagnes de l’Europe du Moyen Âge aux temps modernes*, Clermont-Ferrand, Institut d’Études du Massif Central, 1984, pp. 227-248: 228; Maria de Fátima Botão, *Silves, a capital de um reino medievo*, Silves, Câmara Municipal de Silves, 1992, p. 71; Frédérique Audouin-Rouzeau, “Élevage et alimentation dans l’espace européen au Moyen Âge: cartographie des ossements animaux”, in *Milieus naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, comp. Élisabeth Mornet, Franco Morenzoni e Danielle Millioud, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, pp. 143-159: 146; Antonio Gázquez Ortiz, *La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*, Madrid, Alianza Editorial, 2002, p. 179.

[45] Muitos investigadores o verificaram já. Alguns exemplos: Louis Stouf, *Ravitaillement et alimentation en Provence*, pp. 232-235, 252; Monique Sommé, “L’alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle”, in *Bulletin Philologique et*

Historique, n.º 1, 1971, pp. 103-117: 110-111; Ángel Sesma Muñoz, “Aproximación al estudio del regimen alimentario de Aragón en los siglos XI y XII”, in *Homenaje a Don José María Lacarra de Miguel en su jubilación del profesorado. Estudios medievales*, vol. 2, Saragoça, Anubar, 1977, pp. 55-78: 67; María del Carmen Yáñez Boza, “Datos para la alimentación navarra en la segunda mitad del siglo XIV”, in *Príncipe de Viana*, n.º 8, 1988, pp. 677-684: 679; Gonçalves, *À mesa nas terras de Alcobça...*, p. 292.

[46] Iria Gonçalves, “A alimentação”, in *História da vida privada em Portugal: a Idade Média*, coord. Bernardo Vasconcelos e Sousa, Lisboa, Temas e Debates, 2011, p. 230; *ead.*, *À mesa nas terras de Alcobça...*, pp. 183-184. Massimo Montanari, que tanto da sua atenção de investigador tem dedicado aos problemas da alimentação medieval, considera-o uma “impressionante reserva de carne”. Montanari, “Estruturas de produção e sistemas alimentares”, in Montanari e Flandrin, *História da alimentação...*, p. 252.

[47] O que acontecia em todo o lado. Adéline Rucquoi, “Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV^e siècle”, *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, ed. Denis Menjot, vol. 1, *Aliments et société*, [Paris], Les Belles Lettres, 1984, pp. 297-312: 300; Teresa-Maria Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona, Publicacions de la Fundació Salvador Vives Casajuana, 1985, p. 166; *ead.*, “El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400”, in *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, Cosell Superior d’Investigacions Científiques, 1988, pp. 137-166: 162; Juan Vicente García Marsilla, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios de la Valencia bajomedieval*, València, Diputació de València, 1993, p. 198; *id.*, “Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)”, in *I^{er} Colloqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 487-505: 492; María del Cristo González Marrero, *La casa de Isabel la Católica: espacios, domésticos y vida cotidiana*, Ávila, Ins-

tituição “Gran Duque de Alba”, 2005, p. 167.

[48] Entre outros autores: Jacques Le Goff, “Codes vestimentaire et alimentaire dans Erec et Enide”, in *L’imaginaire médiéval*, Paris, Gallimard, 1985, pp. 188-207: 205; Teresa-Maria Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana a Barcelona*, p. 166; *ead.*, “El rebost, la taula i la cuina...”, p. 138; María Jesús Torre-Blanca Gaspar e Juan José Morales Gómez, “La provisión de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquía”, in *Actes I^{er} Colloqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Llérida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 329-346: 335-336; Iria Gonçalves, “Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares na Idade Média portuguesa”, in *Estudos medievais. Quotidiano medieval: imaginário, representação e práticas*, coord. Amélia Aguiar Andrade e José Custódio Vieira da Silva, Lisboa, Livros Horizonte, 2004, pp. 43-63: 52-53.

[49] Tal como o anterior, era este um ponto muito saliente quando se trata daquilo que se considerava o requinte das mesas medievais. Por isso a bibliografia que se lhe refere é imensa. Podem ver-se alguns títulos: Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo...*, p. 97; *id.*, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, trad. Juan Vivanco, Barcelona, Crítica, 1993, pp. 24-25, 77; Bruno Laurioux, *A Idade Média à mesa*, trad. Elsa Andringa, Mem Martins, Europa-América, 1992, pp. 20-21; Iria Gonçalves, “A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão)”, in *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol. 6, 1992-1993, pp. 175-189: 181; *ead.*, “À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, in *Revista da Faculdade de Letras do Porto*, II série, vol. 14, 1997, pp. 15-32: 20; Giovanna Frosini, *I cibo e i signori (La mensa dei priori di Firenze nel quindicennio del sec. XIV)*, Florença, Accademia della Crusca, 1993, p. 40; Maria Manuela Catarino, *Na margem direita do Baixo Tejo. Paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV-XV)*, Cascais, Patrimonia, 2000, p. 109; *ead.*, “A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo”, in *Animalia. Presença e representações*, coord.

Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, Edições Colibri, 2002, p. 50; Juan Vicente García Marsilla, *La taula del senior duc...*, p. 47. Podiam juntar-se muitos mais títulos.

[50] Veja-se, sobre a comensalidade régia, Rita Costa Gomes, “Os convivas do rei e a estruturação da corte (séculos XIII-XVI)”, in *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coord. Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa, Temas e Debates, 2011, pp. 26-43.

[51] Claro que estes valores só podem ser aproximados a partir das médias de pesos concretos encontrados para cada uma das espécies, já durante o século XV, as mais recuadas de que tive conhecimento, apresentadas por Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence...*, no quadro que apresenta como apêndice ao seu trabalho e nas equivalências ponderais que o mesmo dá, a pp. 174-175.

[52] O que já há muito foi salientado entre nós por A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, 6^a ed., Lisboa, Esfera dos Livros, 2010, p. 37.

[53] Georges Duby, *L’économie rurale et la vie des campagnes dans l’Occident médiéval (France, Angleterre, Empire, IX^e – XV^e siècles). Essai de synthèse et perspectives de recherche*, vol. 1, Paris, Flammarion, 1962, pp. 107-108. E reforçava esta afirmação, acrescentando: “[p]ain blanc, vin pur, voilà déjà [século XIV] ce qui distinguait le train de la maison des maîtres” (*id.*, “La seigneurie et l’économie paysanne. Alpes du Sud, 1338”, *Hommes et structures au Moyen Âge*, ed. Georges Duby, Paris-La Haye, Mouton 1973, pp. 167-205: 175).

[54] Nas palavras de Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell’alimentazione. L’Arga Pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turim, Centro Studi Piemontesi, 1989, p. 384.

[55] Foi sobretudo na sequência dos trabalhos de Mário Viana e Luís Seabra Lopes, com investigações rigorosas e bem documentadas, que as questões de metrologia histó-

rica começaram, entre nós, a ganhar grande solidez. Para este ponto em concreto veja-se Mário Viana, “A história metrológica portuguesa. Breve roteiro ideográfico”, in *Estudos de história metrológica. Medidas de capacidade portuguesas*, ed. Mário Viana, Lisboa, 2015, pp. 13-32: 22. Em relação ao segundo autor acima citado importa sobretudo, como o mais abrangente dos seus trabalhos nesta área, Luís Seabra Lopes, “Sistemas legais de medidas de peso e de capacidade do Condado Portucalense ao século XVI”, in *Portugalia*, nova série, vol. 24, 2003, pp. 116-164.

[56] O que pode verificar-se em ANTT, *Inquirições de D. Afonso III*, liv. 4, *passim*.

[57] Gonçalves, “A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade...”, p. 185; Marina Miquel i Vives e Anna Domingo, “La taula reial a finals del segle XIV”, *1^{er} Colloqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lérida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 293-307: 297; Odile Redon, Françoise Sabban e Silvano Serventi, *Delicias de la gastronomía medieval*, pról. de Georges Duby, trad. Mauricio Wacquez, Madrid, Anaya & Mario Muchnik, 1996, p. 71.

[58] Beatrice Sordini, “Il cibo e la cura”, in *La cucina di un ospedale del Trecento. Gli spazi, gli oggetti, il cibo nel Santa Maria della Scala di Siena*, ed. Maddalena Belli, Francesca Grassi e Beatrice Sordini, Pisa, Pacini, 2004, pp. 11-65: 19.

[59] Como já tem sido dito algumas vezes, esta cozinha era decididamente internacional, o que se torna muito claro quando se comparam receitas, algumas das quais circulavam por vários países, mantendo, inclusive, os mesmos nomes, embora podendo apresentar certas divergências. O assunto foi tratado, já há tempo por Jean-Louis Flandrin, “Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine”, in *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, vol. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, ed. Denis Men-jot, [Paris], Les Belles Lettres, 1984, pp. 75-91.

[60] Gonçalves, “Entre a abundância e a miséria...”, pp. 61-64.

[61] Penso que a valorização da carne como alimento está bem expressa na atitude da Igreja perante ela. Não só as regras monásticas a aboliam total ou quase totalmente – ao menos aquelas que vigoravam em tempos mais recuados – como era obrigatório para todos os fiéis em determinados dias e períodos alargados do ano. O que é bem sabido porque o preceito se manteve em vigor durante vários séculos e até muito próximo de nós. E tudo isto a título de penitência e reparação dos pecados cometidos.

[62] Como na generalidade dos receituários de cozinha que a Idade Média nos legou, também no primeiro que se conhece redigido em Portugal, a manteiga aparece como a gordura mais utilizada (Maria José Azevedo Santos, “O mais antigo livro de cozinha português: receitas e sabores”, in *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes, Cultura, Sociedade*, Coimbra, INATEL, 1997, pp. 36-66: gráfico na p. 47). E é também interessante verificar que o toucinho ocupava o segundo lugar da lista (*ibid.*) e que numa das receitas em que a sua utilização se encontra presente, ela se justificava pelo sabor que introduzia no prato (O “*Livro de Cozinha da infanta D. Maria de Portugal*”, ed. Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella, Coimbra: Universidade de Coimbra, 1967, pp. 10-11).

[63] Lucien Febvre, “Folklore et folkloristes. Problèmes et bilans”, *Pour une histoire à part entière*, Paris, Sevpén, 1962 [reimp. 1982], pp. 607-619: 616.

[64] Jean-Louis Flandrin, “Internationalisme, nationalisme et régionalisme...”, p. 77; Prim Bertran Roigé, “Compra y consumo de vino en la mesa pontificia bajo Benedicto XIII (entre 1411 e 1415)”, in *Castilla y el mundo feudal. Homenaje al Profesor Julio Valdeón*, dir. María Isabel del Val Valdevisio e Pascual Martínez Sopena, vol. 3, Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo/ Universidad de Valladolid, 2009, pp. 435-445: 442; Gonçalves, *A mesa nas terras de Alcobaça*, pp. 377-378.

[65] Conhecem-se, inclusive, diversas quantias despendidas por D. Dinis na compra desse produto para a sua ucharia: “Inventários e contas da casa de D. Dinis (1278-1282)”, ed. A. Braamcamp Freire, *Arquivo historico português*, vol. 10, 1916, p. 49.

[66] Laura Prosperi, *Il miele nell' Occidente medievale*, Florença, Accademia dei Georgofili: Le Lettere, 2010, p. 117.

[67] Martin Kluge, “‘Mange du miel, mon fils...’ Abeilles et problèmes apicoles au Haut Moyen Âge”, in *Les mangeurs de l'an 1000. Archéologie et alimentation*, dir. Dorothee Rippmann e Brigitta Neumaster-Taron, p, Fondation Alimentarium, 2000 pp. 184-190: 188.

[68] Maria Teresa Lopes Pereira, “O mel e a cera em Portugal na Idade Média”, in *Olhares sobre a História...*, pp. 447-467: 452.

[69] Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette, 2002, p. 19, fala em vinte espécies de especiarias diferentes.

[70] *Id.*, “Les épices dans l'alimentation médiévale”, in *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion 2005, pp. 157-196: 196.

[71] A Idade Média atribuía a cada uma das especiarias virtudes e características em regra puramente fantasiosas, o que não impedia que elas tivessem as suas propriedades e características próprias, como todas as outras plantas. Para conhecer umas e outras veja-se, por exemplo: Paul Freedman, *Lo que vino de Oriente: las especias y la imaginación medieval*, trad. Salustiano Moreta e Ramón Gutiérrez, Valência, Publicacions de la Universitat de València, 2010.

[72] Embora para um período mais tardio – meados do século XV – conhecem-se os preços de algumas especiarias praticados em Lisboa, infelizmente não muitas: apenas nove. Mas o que permite, de algum modo, e enquanto se não encontra disponível maior número de informações, uma abordagem preliminar. Deste grupo destaca-se isoladamente e de forma exponencial o açafrão, sendo que as restantes, de modo mais modesto todas elas se vão enfileirando gradativamente até à mais barata: a pimenta (Gonçalves, *À mesa nas terras de Alcobaça...*, gráfico na p. 371).

[73] Como é sabido o maravedi já era, nesta época, uma moeda de conta, fazendo-se o comércio interno à base do dinheiro.

[74] Não me foi possível saber a quanto correspondiam estas cargas de lenha. Na Idade Média encontravam-se aferidas, mais ou me-

nos, a carga cavalar e a carga asnal, para lá do que correspondia ao que era possível, a um homem, transportar. No entanto a lenha, um produto tão dificilmente mensurável por de todo não normalizável, deixa tantas dúvidas que não consegui chegar a nenhuma resposta.

[75] Marques, *A sociedade medieval portuguesa*, p. 28.

[76] Orlando Ribeiro, “Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal”, in *Opúsculos geográficos*, vol. 4, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1991, pp. 93, 95.

[77] Gonçalves, “A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho”, in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho...*, pp. 78-79.

[78] Podiam usar-se ainda outros combustíveis, como a resina, mas só no exterior. Valia, nas casas da grande maioria da população, a lenha que ardia na lareira onde se cozinhava a ceia.

[79] Maria Teresa Lopes Pereira, “O mel e a cera...”, pp. 454-458. Veja-se também Laura Prosperi, *Il miele...*, p. 62.

[80] *Portugalix Monumenta Historica... Inquisitiones*, p. 338. O que acontecia também em outros lugares, ainda com maior exuberância, como nos diz, por exemplo, Pierre Pégeot, “Le droit de gîte aux chiens”, in Morinet, Morenzoni e Millioud, comp., *Milieux naturels...*, pp. 273-278.

[81] *Portugalix Monumenta Historica... Inquisitiones*, pp. 79, 83, 85, 1486. O que também acontecia em outros lugares, tanto em Portugal como além fronteiras: Mattoso, Krus e Andrade, *O castelo e a feira...*, p. 88; Manuel Juan Peláez Albendea, “Algunas manifestaciones del derecho de caza en Cataluña (siglos XIII y XIV)”, in *La chasse au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, [Paris], Les Belles Lettres, 1980, pp. 69-82: 70.

[82] De novo remeto para Odile Redon, Françoise Sabban e Silvano Serventi, *Delicias de la gastronomía medieval...*, *passim*.

[83] Já numa outra ocasião me referi ao assunto: Gonçalves, “A alimentação”, p. 250. É esta também a opinião de Juan Vicente García Marsilla, *La jerarquía de la mesa...*, p. 156. O autor para definir esta condição emprega a palavra “rotundidad”, parece-me que bem escolhida.

[84] Rita Costa Gomes, *A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média*, Carnaxide, Difel, 1995, p. 243. Por isso este direito real, apesar da sua generalizada conversão a dinheiro nunca perdeu, como base de solvência, os géneros que lhe estavam adscritos, assim como guardou o seu carácter de imprescritibilidade. Veja-se sobre este último aspecto, Iria Gonçalves, “Estado moderno, finanças

públicas e fiscalidade permanente”, in *Génese do Estado moderno no Portugal tardo-medieval*, coord. Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, Universidade Autónoma de Lisboa, 1999, pp. 95-111: 101-102.

[85] Montanari, “Guerriers et paysans...”, p. 146.

Abreviaturas utilizadas

ANTT — Arquivo Nacional Torre do Tombo

Fontes e bibliografia

Fontes manuscritas

- ANTT, Gavetas, 1, mç. 6
- , Gavetas, 10, mçs. 2, 7, 10
- , Gavetas, 11, mçs. 3, 6, 8, 11
- , Inquirições, Inquirições de D. Afonso III, liv. 4
- , Leitura Nova, Direitos Reais, liv. 1
- , Estremadura, liv. 2
- , Feitos da Coroa
- , Núcleo Antigo, n.º 246

Fontes impressas

- Crónica de cinco reis de Portugal, inédito quatrocentista reproduzido do códice 886 da Biblioteca Pública Municipal do Porto, seguido de capítulos inéditos da versão portuguesa da Crónica Geral de Espanha e outros textos*, ed. Artur de Magalhães Basto, vol. 1, Porto, Civilização, 1945
- Crónica de Portugal de 1419*, ed. Adelino de Almeida Calado, Aveiro, Universidade de Aveiro, 1998
- Dissertações chronologicas e criticas sobre a historia e jurisprudencia ecclesiastica e civil de Portugal*, ed. João Pedro Ribeiro, t. III, 2ª ed., Lisboa, Academia das Sciencias de Lisboa, 1857
- “Inventários e contas da casa de D. Dinis (1278-1282)”, ed. Anselmo Braamcamp Freire, in *Arquivo historico português*, vol. 10, 1916, pp. 41-59

O “*Livro de Cozinha*” da infanta D. Maria de Portugal, ed. Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella, Coimbra, Universidade de Coimbra, 1967

Ribeiro, João Pedro, *Memórias para a história das inquirições dos primeiros reinados de Portugal. Colligidas pelos discipulos da Aula de Diplomatica no anno de 1814 para 1815, debaixo da direcção dos lentes, proprietario e substituto da mesma aula*, ed. João Pedro Ribeiro, Lisboa, Impressão Regia, 1815

Portugalix Monumenta Historica a sæculo octavo post Christum usque ad quintumdecimum. Inquisitiones, ed. Alexandre Herculano, Lisboa, Typis Academicis, 1888

Valdevez medieval. Documentos, vol. 2, *Arquivos de Lisboa*, coord. Amélia Aguiar Andrade e Luís Krus, trans. de Filipa Silva e João Luís Fontes, Arcos de Valdevez, Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, 2001

Vimaranis Monumenta Historica a sæculo nono post Christum usque ad vicesimum, compil. por João Gomes de Oliveira Guimarães, vol. 2, *Monumenta ab initio regiminis Alphonsi Henrici usque ad obitum Fernandi*, Guimarães, Ex Typis Antonii Ludovici da Silva Dantas, 1931

Bibliografia

Andrade, Amélia Aguiar, *vd.* Mattoso, José.
Audouin-Rouzeau, Frédérique, “Élevage et alimentation dans l’espace européen au Moyen Âge: cartographie des ossements animaux”, in *Milieus naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*,

- comp. Élisabeth Mornet, Franco Morenzoni e Danielle Millioud, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, pp. 143-159
- Aymard, Maurice, “Pour l’histoire de l’alimentation: quelques remarques de méthode”, in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, ano 30, 1975, pp. 431-444
- Bennassar, Bartolomé; Goy, Joseph, “Contribution à l’histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIXe siècle”, in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, ano 30, 1975, pp. 402-430
- Bertrán Roigé, Prim, “Compra y consumo de vino en la mesa pontificia bajo Benedicto XIII (entre 1411 e 1415)”, in *Castilla y el mundo feudal. Homenaje al Profesor Julio Valdeón*, dir. María Isabel del Val Valdevieso e Pascual Martínez Sopena, vol. 3, Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo/ Universidad de Valladolid, 2009, pp. 435-445
- Botão, Maria de Fátima, *Silves, a capital de um reino medievo*, Silves, Câmara Municipal de Silves, 1992
- Catarino, Maria Manuela, “A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo”, in *Animalia: presença e representações*, coord. Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, Edições Colibri, 2002, pp. 49-59
- , “Da fome, da peste e da guerra e do bispo da nossa terra libera nos domine: em torno da colheita do bispo nas comendas da Ordem de Cristo (Ega e Pombal) 1508”, in *Paisagens rurais e urbanas. Fontes, metodologias, problemáticas*, vol. 5, coord. Iria Gonçalves, Lisboa, Centro de Estudos Históricos — Universidade Nova de Lisboa, 2013, pp. 97-118
- , *Na margem direita do Baixo Tejo: paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV-XV)*, Cascais, Patrimonia, 2000.
- Charbonnier, Pierre, *Une autre France: la seigneurie rurale en Basse Auvergne du XIVe au XVIe siècle*, vols. 1 e 2, Clermont-Ferrand, Institut d’Études du Massif Central, 1980
- , “L’élevage de ‘montagne’ dans les Monts Dore du XIVe au XVIIIe siècle”, in *L’élevage et la vie pastorale dans les montagnes de l’Europe du Moyen Âge aux temps modernes*, Clermont-Ferrand, Institut d’Études du Massif Central, 1984, pp. 227-247
- Cherubini, Giovanni, “Risorse, paesaggio ed utilizzazione agricola del territorio della Toscana sud-occidentale nei secoli XIV-XV”, in *Scritti toscani: l’urbanesimo medievale e la mezzadria*, Florença, Salimbeni, 1991, pp. 219-239.
- Coelho, Maria Helena da Cruz, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de história rural)*, vol. 1, Coimbra, Imprensa Nacional — Casa da Moeda, 1983
- Comet, Georges, *Le paysan et son outil: essai d’histoire technique des céréales (France, VIIIe-XVe siècle)*, Roma, École Française de Rome, 1992
- Costa, Avelino de Jesus da, “Jantar”, in *Dicionário de história de Portugal*, dir. Joel Serrão, vol. 2, Lisboa, Iniciativas Editoriais, 1965, p. 579
- Desportes, Françoise, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, Olivier Orban, 1987
- Dias, João José Alves, “Itinerário de D. Afonso II (1211-1223)”, in *Estudos medievais*, n° 7, 1986, pp. 29-47
- , “Itinerário de D. Afonso III”, in *Arquivos do Centro Cultural Português*, vol. 15, 1980, pp. 453-519
- Doeherd, Renée, *Le Haut Moyen Âge occidental: économies et sociétés*, Paris, Presses Universitaires de France, 1971
- Domingo, Anna, *vd.* Miquel, Marina
- Duby, Georges, *L’économie rurale et la vie des campagnes dans l’Occident médiéval (France, Angleterre, Empire, IXe-XVe siècles): essai de synthèse et perspectives de recherche*, vol. 1, Paris, Flammarion, 1962
- , “La seigneurie et l’économie paysane: Alpes du Sud, 1338”, in *Hommes et structures au Moyen Âge*, Paris — La Haye, Mouton, 1973, pp. 167-201
- , “Techniques et rendements agricoles dans les Alpes du Sud en 1336”, in *Annales du Midi*, t. 70, 1958, pp. 403-413
- Febvre, Lucien, “Folklore et folkloristes: problèmes et bilans”, in *Pour une histoire à part entière*, Paris, Sevpen, 1962 [reimp. 1982], pp. 607-619
- Flandrin, Jean-Louis, “Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des

- livres de cuisine”, in *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, vol. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, ed. Denis Menjot, [Paris], Les Belles Lettres, 1984, pp. 75-91
- Fossier, Robert, *Enfance de l’Europe X^e-XII^e siècles: aspects économiques et sociaux*, vol. 2, *Structures et problèmes*, Paris, 1982
- Freedman, Paul, *Lo que vino de Oriente: las especias y la imaginación medieval*, trad. Salustiano Moreta e Ramón Gutiérrez, Valência, Publicacions de la Universitat de València, 2010
- Frosini, Giovanna, *I cibo e i signori (La mensa dei priori di Firenze nel quintodecennio del sec. XIV)*, Florença, Accademia della Crusca, 1993
- García Marsilla, Juan Vicente, “Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)”, in *I^{er} Colloqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lèrida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 487-505
- , *La jerarquía de la mesa: los sistemas alimentarios de la Valencia bajomedieval*, València, Diputació de València, 1993
- , *La taula del senior duc: alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*, Gandia, 2010
- Gázquez Ortiz, Antonio, *La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*, Madrid, Alianza Editorial, 2002
- Gomes, Rita Costa, “Os convivas do rei e a estruturação da corte (séculos XIII-XVI)”, in *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, coord. Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa, Temas e Debates, 2011, pp. 26-43
- , *A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média*, Carnaxide, Difel, 1995
- Gonçalves, Iria, —, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa — Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 1989
- , “A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão)”, in *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol. 6, 1992-1993, pp. 175-189
- , “À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, in *Revista da Faculdade de Letras do Porto*, 2.^a série, vol. 14, 1997, pp. 13-32
- , “Estado moderno, finanças públicas e fiscalidade permanente”, in *Génese do Estado moderno no Portugal tardo-medieval*, coord. Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, Universidade Autónoma de Lisboa, 1999, pp. 95-110
- , “Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares na Idade Média portuguesa”, in *Estudos medievais. Quotidiano medieval: imaginário, representação e práticas*, coord. Amélia Aguiar Andrade e José Custódio Vieira da Silva, Lisboa, Livros Horizonte, 2004, pp. 43-65
- , “A alimentação”, in *História da vida privada em Portugal. A Idade Média*, coord. Bernardo Vasconcelos e Sousa, Lisboa, Temas e Debates, 2010, pp. 226-259
- , “A árvore na paisagem rural do Entre-Douro-e-Minho”, in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as inquirições de Afonso III*, Porto, CITCEM/ Edições Afrontamento, 2012, pp. 49-84
- , “Sobre o pão medieval minhoto”, in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as Inquirições de Afonso III*, Porto, CITCEM/ Edições Afrontamento, 2012, pp. 85-119
- , “‘Dant vitam maiordomo de quali habuerint’: apontamentos sobre um direito senhoria à luz dos inquéritos afonsinos”, in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as inquirições de Afonso III*, Porto, 2012, CITCEM/ Edições Afrontamento, pp. 149-177
- , *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*, Alcobaça, Mosteiro de Alcobaça/ Direcção Geral do Património Cultural, 2017
- González Marrero, María del Cristo, *La casa de Isabel la Católica: espacios, domésticos y vida cotidiana*, Ávila, Institución “Gran Duque de Alba”, 2005
- Goy, Joseph, *vd. Bennassar*, Bartolomé
- Iradiel, Paulino, *Progreso agrario, desequilibrio social y agricultura de transición: la propiedad del colégio de España en Bolonia (siglos XIV y XV)*, Bolonha, Real Colegio de España, 1978

- Itinerários régios medievais: elementos para o estudo da administração medieval portuguesa*, vol. 1, *Itinerário del-rei D. Dinis 1279-1325*, intr. Virgínia Rau, Lisboa, Instituto de Alta Cultura / Centro de Estudos Históricos, 1962
- Kluge, Martin, “‘Mange du miel, mon fils...’ Abeilles et problèmes apicoles au Haut Moyen Âge”, in *Les mangeurs de l’an 1000: archéologie et alimentation*, dir. Dorothee Rippmann e Brigitta Neumaster-Taroni, Vevey, Fondation Alimentarium, pp. 184-190
- Krus, Luís, *vd.* Mattoso, José
- Laurioux, Bruno, “Les épicés dans l’alimentation médiévale”, in *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion, 2005, pp. 157-196
- , *A Idade Média à mesa*, trad. de Elsa Andringa, Mem Martins, Europa-América, 1992
- , *Manger au Moyen Âge: pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette, 2002
- Le Goff, Jacques, “Codes vestimentaire et alimentaire dans Erec et Enide”, in *L’imaginaire médiéval*, Paris, Gallimard, 1985, pp. 188-207
- Lopes, Luís Seabra, “Sistemas legais de medidas de peso e de capacidade do Condado Portucalense ao século XVI”, in *Portugalia*, nova série, vol. 24, 2003, pp. 116-164
- Marques, A. H. de Oliveira, *Introdução à história da agricultura em Portugal: a questão cerealífera durante a Idade Média*, 3.^a ed., Lisboa, Cosmos, 1978
- , *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*, 6.^a ed., Lisboa, Esfera dos Livros, 2010
- Mattoso, José, *Identificação de um País: ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325*, 2 vols., Lisboa, Imprensa Universitária/Editorial Estampa, 1985
- , “Rumos novos”, in *História de Portugal*, dir. José Hermano Saraiva, vol. 3, Lisboa, Publicações Alfa, 1983, pp. 137-157
- , Krus, Luís; Andrade, Amélia Aguiar, *O castelo e a Feira: a terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*, Lisboa, Editorial Estampa, 1989
- Méndez Riestra, Eduardo, *Lo comido y lo servido: una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la Edad Moderna*, 2.^a ed., Gijón, Trea, 2007
- Miquel i Vives, Marina, “La ‘cena de presencia’ a la Corona d’ Aragó a mitjan segle XIV”, in *Estudios sobre renta, fiscalidad y finanzas en la Cataluña bajo medieval*, comp. Manuel Sánchez Martínez, Barcelona, CSIC/IMF, 1993, pp. 277-334
- , Domingo, Anna, “La taula reial a finals del segle XIV”, in *1^{er} Col·loqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, Comunicacions, Lérida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995 pp. 293-307
- Montanari, Massimo, “Rese cerealicole e rapporti di produzione”, in *Campagne medievale: strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turim, Einaudi, 1984, pp. 55-85
- , *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma – Bari, Laterza, 1988
- , *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*, trad. Juan Vivanco, Barcelona, Crítica, 1993
- , “Estruturas de produção e sistemas alimentares”, in *História da alimentação*, dir. Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin, vol. 1, *Dos primórdios à Idade Média*, trad. Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Lisboa, Terramar, 1998, pp. 251-259
- , “Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação”, *ibid.*, pp. 261-268
- , “Guerriers et paysans: alimentation, style de vie et imaginaire social”, in *Les mangeurs de l’an 1000: archéologie et alimentation*, dirig. por Dorothee Rippman e Brigitta Neumeister-Taron, Vevey, Fondation Alimentarium, 2000, pp. 138-147
- Morales Gomez, Juan José, *vd.* Torreblanca Gaspar, María Jesus
- Nada Patrone, Anna Maria, *Il cibo del ricco ed el cibo del povero: contributo alla storia qualitativa dell’ alimentazione. L’Arga Pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turim, Centro Studi Piemontesi, 1989
- Pégeot, Pierre, “Le droit de gîte aux chiens”, in *Milieux naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, comp. Élisabeth Mornet, Franco Morenzoni e Danielle

- Millioud, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, pp. 273-278
- Peláez Albendea, Manuel Juan, “Algunas manifestaciones del derecho de caza en Cataluña (siglos XIII y XIV)”, in *La chasse au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, [Paris], Les Belles Lettres, 1980, pp. 69-82
- Pereira, Maria Teresa Lopes, “O mel e a cera em Portugal na Idade Média”, in *Olhares sobre a História. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, dir. Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Casal de Cambra, Caleidoscópio, 2009, pp. 447-467
- Pérez Celada, Julio A., *El monasterio de San Zoilo de Carrión: formación, estructura y curso histórico de un señorío castellano-leonés (siglos XI-XVI)*, Burgos, Universidad de Burgos, 1997
- Pina, Isabel Castro, *A encosta ocidental da Serra da Estrela: um espaço rural na Idade Média*, Cascais, Patrimonia, 1998
- Pinto, Giuliano, *La Toscana nel tardo Medioevo: ambiente, economia rural, società*, Florença, Sansoni, 1982
- Portela Silva, Ermelindo, “La región del obispado de Tuy en los siglos XII a XV: una sociedad en la expansión y en la crisis”, in *Compostellanum: revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, vol. 20, n.º 1-4, 1975, pp. 1-468
- Prosperi, Laura, *Il miele nell' Occidente medievale*, Florença, Le Lettere, 2010
- Redon, Odile; Sabban, Françoise; Serventi, Silvano, *Delicias de la gastronomía medieval*, trad. Mauricio Wacquez, Madrid, Anaya & Mario Muchnik, 1996
- Ribeiro, Orlando, “Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal”, in *Opúsculos geográficos*, vol. 4, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1991, pp. 85-170
- Rodríguez Galdo, María Xosé, *Señores y campesinos en Galicia. Siglos XIV-XVI*, Santiago de Compostela, Editorial Pico Sacro, 1976
- Rucquoi, Adéline, “Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV^e siècle”, in *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, vol. 1, *Aliments et société*, [Paris], Les Belles Lettres, 1984, pp. 297-312
- Sabban, Françoise, *vd.* Redon, Odile
- Santos, Maria José Azevedo, “O mais antigo livro de cozinha português: receitas e sabores”, in *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes, Cultura, Sociedade*, Coimbra, INATEL, 1997, pp. 36-66
- Serventi, Silvano, *vd.* Redon, Odile
- Sesma Muñoz, Ángel, “Aproximación al estudio del régimen alimentario de Aragón en los siglos XI y XII”, *Homenaje a Don José María Lacarra de Miguel en su jubilación del profesorado. Estudios medievales*, vol. 2, Saragoça, Anubar, 1977, pp. 55-78
- Silva, Manuela Santos, “Itinerancia y paso por las ciudades de la corte real portuguesa en la Edad Media: reinados de Fernando I y Juan I (1367-1433)”, in *Acoger, abastecer y financiar la corte: las relaciones entre las cortes ibéricas y las sociedades urbanas a finales de la Edad Media*, ed. Alexandra Beauchamp, Antoni Furió, Germán Gamero Ugea e María Narbona Cárceles, Valência, Universidad de Valencia, 2019, pp. 121-132
- Sivéry, Gérard, *Terroirs et communautés rurales dans l'Europe occidentale au Moyen Âge*, Lille, Presses Universitaires de Lille, 1990
- Sommé, Monique, “L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle”, in *Bulletin Philologique et Historique*, n.º 1, 1971, pp. 103-117
- Sordini, Beatrice, “Il cibo e la cura”, in *La cucina di un ospedale del Trecento: gli spazi, gli oggetti, il cibo nel Santa Maria della Scala di Siena*, ed. Maddalena Belli, Francesca Grassi e Beatrice Sordini, Pisa, Pacini, 2004, pp. 9-62
- Stouff, Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence au XIV^e et XV^e siècles*, Paris – La Haye, Mouton, 1970
- Torreblanca Gaspar, María Jesús; Morales Gómez, Juan José, “La provisión de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquía”, *1^{er} Colloqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Llérida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995 pp. 329-346
- Viana, Mário, “Medidas de capacidade medievais portuguesas: uma revisão”, in *O*

- reino, as ilhas e o mar oceano. Estudos em homenagem a Artur Teodoro de Matos*, coord. Avelino Freitas de Meneses e João Paulo Oliveira e Costa, vol. 1, Lisboa – Ponta Delgada, CHAM/ Universidade dos Açores, 2007, pp. 59-80
- , “As medidas de capacidade nas inquirições de 1258”, in *Olhares sobre a História. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, dir. Maria do Rosário Themudo Barata e Luís Krus, Casal de Cambra, Caleidoscópio, 2009, pp. 691-702
- , “A história metrológica portuguesa: breve roteiro ideográfico”, *Estudos de história metrológica. Medidas de capacidade portuguesas*, ed. Mário Viana, Lisboa, 2015, pp. 13-32
- Vinyoles i Vidal, Teresa-Maria, “El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400”, in *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, Cosell Superior d’Investigacions Científiques, 1988, pp. 137-166
- , *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona, Rafael Dalmau/ Fundació Salvador Vives Casajuana, 1985
- Wyczanski, Andrzej, *La consommation alimentaire en Pologne au XVI^e et XVII^e siècles*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 1985
- Yáñez Boza, María del Carmen, “Datos para la alimentación navarra en la segunda mitad del siglo XIV”, in *Principe de Viana*, n.º 8, 1988, pp. 677-684