

Vol

I



REGULAMENTAÇÃO DOS MESTERES EM PORTUGAL NOS FINAIS DA IDADE MÉDIA

Arnaldo Sousa Melo
Joana Sequeira
(Eds.)



Laboratório de Paisagens,
Património e Território



Laboratório de Paisagens,
Património e Território

REGULAMENTAÇÃO DOS MESTERES EM PORTUGAL NOS FINAIS DA IDADE MÉDIA

Vol

I

Arnaldo Sousa Melo
Joana Sequeira
(Eds.)



Ficha técnica

Título

Regulamentação dos mesteres em Portugal nos finais da Idade Média - Vol. I

Editores

Arnaldo Sousa Melo

Joana Sequeira

Comissão Científica do Projeto Medcrafts

Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH - IEM),

Arnaldo Sousa Melo (Universidade do Minho – Lab2Pt)

Hermenegildo Fernandes (Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa – CH)

Hermínia Vilar (Universidade de Évora – CIDEHUS)

Joana Sequeira (Universidade do Minho – Lab2Pt)

Luís Miguel Duarte (Faculdade de Letras da Universidade do Porto – CITCEM)

Maria Helena da Cruz Coelho (Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra - CHSC)

Editado por:

Lab2PT - Laboratório de Paisagens, Património e Território

Instituto de Ciências Sociais

Universidade do Minho

Campus de Gualtar

4710-057 Braga

Escola de Arquitetura, Arte e Design

Universidade do Minho

Campus de Azurém

4800-058 Guimarães

Ano de edição

2022

Execução Gráfica

Amarelo Laranja

Tiragem

100 Exemplares

ISBN

978-989-8963-68-0

e-ISBN

978-989-8963-71-0

Depósito legal

519586/23

Imagens da capa retiradas dos “Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen”, 1425-1806 (domínio público, sem direitos reservados).

Esta publicação é financiada por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia (Portugal), no âmbito do Projeto MedCrafts – Regulamentação dos mesteres em Portugal nos finais da Idade Média: séculos XIV e XV, Ref. PTDC/HARHIS/31427/2017.

Esta publicação tem o apoio do Financiamento Plurianual do Laboratório de Paisagens, Património e Território (Lab2PT), Ref.ª UID/04509/2020, financiado por fundos nacionais (PIDDAC) através da FCT/MCTES.



Laboratório de Paisagens,
Património e Território



Universidade do Minho



CITCEM
CENTRO DE INVESTIGAÇÃO TRANSVERSAL
CULTURA, ESPAÇO E MEMÓRIA



FLUP FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DO PORTO



CENTRO DE HISTÓRIA
DA SOCIEDADE
E DA CULTURA

1 2



9 0

FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA



CENTRO DE
HISTÓRIA
UNIVERSIDADE
DE LISBOA



UNIVERSIDADE
DE LISBOA



FACULDADE
DE LETRAS



NOVA FCSH
CENTRO DE INVESTIGAÇÃO E INOVAÇÃO
EM CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS



Centro Interdisciplinar
de História, Cultura e Turismo
da Universidade de Évora
CIDEHUS



PTDC/HAR-HIS/031427/2017



Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia



REPÚBLICA
PORTUGUESA

Índice

Introdução	9
<i>Arnaldo Sousa Melo e Joana Sequeira</i>	
1. Os mesteres e a regulação metrológica em Portugal na Idade Média	13
<i>Mário Viana</i>	
2. O poder régio como agente da regulamentação dos mesteres	25
<i>Marco Alexandre Ribeiro</i>	
3. A regulamentação dos mesteres no Porto medieval, segundo as determinações municipais (séculos XIV-XVI)	41
<i>Joana Lencart; Paulo Cunha; Luís Miguel Duarte; Josefa Madureira</i>	
4. O Trabalho na Vereação: regulamentação dos mesteres na vila de Loulé no final da Idade Média	65
<i>Marco Alexandre Ribeiro</i>	
5. O Regimento dos Lagares de Azeite de Coimbra do século XVI. Os agentes e mecanismos de controlo, os objetos e as práticas regulamentadas	85
<i>Maria Helena da Cruz Coelho e Maria Amélia Álvaro de Campos</i>	
6. Regulamentação e fiscalização de mesteres familiares relacionados com o comércio alimentar e regatia em Portugal entre os séculos XIV e XVI.	113
<i>Ana Lino</i>	
7. “E o pam seja boom e bem feyto e bem coyto”: vislumbre sobre as padeiras e forneiros de Guimarães nos séculos XIV e XV.	121
<i>Aires Gomes Fernandes</i>	
8. Regular o trabalho do metal em Portugal: os objetos e objetivos da normativa (sécs. XIV-XVI)	139
<i>Paulo Morgado e Cunha</i>	

9. A regulamentação da tanoaria em Portugal (séculos XIV-XVI)	155
<i>Mário Viana</i>	
10. A regulamentação da atividade construtiva em meio urbano: uma análise às Posturas Municipais da Cidade de Lisboa (1499)	175
<i>João Pontes</i>	

In memoriam Filomena Barros

Introdução

Arnaldo Sousa Melo

Lab2PT; Departamento de História, Universidade do Minho
amelo@ics.uminho.pt

Joana Sequeira

Lab2PT, Universidade do Minho
sequeira.joana@ics.uminho.pt

Esta publicação sobre regulamentação dos mesteres na Idade Média resulta, fundamentalmente, do projeto MedCrafts, um projeto de investigação financiado pela FCT que se desenvolveu entre os anos de 2018 e 2022¹. Tendo como objetivo a caracterização da regulamentação dos mesteres nos séculos XIV, XV e inícios do XVI em Portugal, centrando-se nas principais cidades portuguesas deste período, reuniu uma equipa bastante vasta de medievalistas de seis universidades portuguesas e centros de investigação. O propósito consistiu em analisar a regulamentação dos mesteres, dos diversos setores e fileiras de atividade, em múltiplas perspetivas, nomeadamente caracterizar os tipos de normas e regulamentos existentes, a sua origem e autores, incluindo a participação dos mesterais, das autoridades jurisdicionais e de outros agentes na sua formulação e aplicação; caracterizar os aspetos regulamentados; e, a partir destes aspetos, caracterizar melhor as formas de organização dos mesterais e das suas atividades. Procurámos ainda privilegiar uma dimensão comparativa entre mesteres e fileiras de atividade, entre cidades e regiões portuguesas, não esquecendo a dimensão comparativa com outras regiões da Europa medieval e ainda a dimensão diacrónica, destacando continuidades e mudanças, ao longo do período estudado.

Este projeto deu origem a vários estudos e trabalhos originais da autoria de investigadores do projeto, alguns dos quais foram objeto de publicação em diversos periódicos e livros coletivos temáticos da especialidade. E um conjunto foi mesmo publicado num número especial da revista *eHumanista*². No entanto, a maior parte desses estudos, todos inéditos, será publicada no presente projeto editorial, de que este livro constitui o primeiro, de um conjunto de três volumes previstos.

-
- 1 Este trabalho é financiado por Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto MedCrafts – Regulamentação dos mesteres em Portugal nos finais da Idade Média: séculos XIV e XV, Ref.ª PTDC/HAR-HIS/31427/2017. Website do projeto disponível em: <https://medcrafts2021.wixsite.com/medcrafts>
 - 2 MELO, Arnaldo Sousa; CAMPOS, Maria Amélia Álvaro de; SEQUEIRA, Joana (eds.) – *Crafts in the Portuguese medieval town: organisation, association, and social representation*. *eHumanista. Journal of Iberian Studies* 49 (2021). Disponível em: <https://www.ehumanista.ucsb.edu/volumes/49>

Desta forma, a presente obra inicia-se com um inovador e aprofundado trabalho de Mário Viana sobre a metrologia relacionada com os mesteres, ainda que, naturalmente, se aplique também a realidades mais vastas. Simultaneamente, alguns mesterais surgem igualmente como agentes ativos desses mesmos sistemas metrológicos. Começando por destacar o papel do almotacé na fiscalização dos pesos e medidas, o autor destaca os *afiladores ou afinadores*, que em geral são mesterais, como os verdadeiros especialistas dos sistemas metrológicos. Os almotacés “desde o século XIV que ficaram com a vertente da verificação da legalidade e da repressão das fraudes, enquanto a efetiva regulação competia aos afiladores”, diz o autor. Este estudo adota uma perspetiva de longa duração, dos séculos XII ao XVI, embora particularmente centrado nas centúrias de trezentos e quatrocentos, destacando as quatro reformas metrológicas verificadas nestes dois séculos. Por fim, desenvolve ainda a questão das jurisdições que detinham o poder de definir e fiscalizar pesos e medidas, em particular os poderes régio e concelhio.

Os três capítulos seguintes tratam da regulamentação sobre as atividades dos mesteres no seu conjunto, no primeiro caso o ordenamento régio, nos dois capítulos seguintes a regulamentação sobre mesterais em dois concelhos distintos, respetivamente Porto e Loulé. No primeiro desses capítulos, Marco Ribeiro centra a sua análise na regulamentação régia relativa aos mesteres, ou que influencia diretamente essas atividades. A maior parte dos estudos sobre estas questões tem incidido, principalmente, sobre a regulamentação concelhia e de âmbito local sobre os mesteres. Partindo desta constatação, o autor apresenta um estudo inovador, que visa analisar as regulamentações régias dos séculos XIV e XV sobre os mesteres, na sua relação com as normas concelhias. Tratando-se de uma primeira abordagem sobre esta perspetiva, o estudo baseia-se sobretudo nas *Ordenações Afonsinas*, destacando a análise sobre os tipos de regulamentação sobre mesteres, avaliando as formas de regulação, os processos de elaboração das normas, a definição dos oficiais de controlo. Tratando dos vários setores mesterais, destaca-se o setor alimentar, o dos metais, e também questões transversais a todos, como o destino das coimas e multas, bem como a participação dos mesteres em atividades militares como os besteiros do conto. O capítulo seguinte, de Joana Lencart, Paulo Cunha, Josefa Madureira e Luís Miguel Duarte foca-se no estudo das regulamentações municipais do Porto sobre os mesteres, nos séculos XIV, XV e inícios do XVI. Utilizando como principal fonte de informação a base de dados coletiva desenvolvida no âmbito do projeto Medcrafts³, o trabalho visa identificar os setores mais regulamentados, especificando os mesteres e mesterais abrangidos, procurando definir os pontos comuns e os distintos daquela legislação conforme os setores de atividade e os aspetos regulamentados. Começando por analisar os tipos documentais e jurídicos que serviram de base ao estudo, os autores desenvolvem a distribuição dos regulamentos por setores de atividade e dentro de cada um por mesteres específicos, centrando o estudo na caracterização dos aspetos objetos de regulamentação, no geral e por cada mester, destacando as condições de venda, definição de preços e salários, controlo de qualidade, entre outros vários aspetos, bem como as formas de fiscalização e respetivas

3 Base de dados MedCrafts v. 2.0. Disponível em: <https://medcrafts2021.wixsite.com/medcrafts/tools>

penalizações. No capítulo sobre a regulação do trabalho dos mesteres na vila de Loulé, da autoria de Marco Ribeiro, o autor pretende, de igual modo, caracterizar os aspetos objeto de regulamentação do trabalho e atividades dos mesteres em Loulé, a partir dos *Livros de Vereação* do concelho de finais do século XIV e XV. Desta forma, estes dois últimos capítulos permitem ao leitor desenvolver uma análise comparativa entre os concelhos do Porto e de Loulé, procurando semelhanças e diferenças na regulamentação das atividades dos mesteres entre os dois concelhos, em particular nos aspetos regulamentados e nos mesteres sobre os quais incidem essas determinações.

Os capítulos que se seguem incidem sobre setores mesterais específicos. No primeiro caso, da autoria de Maria Helena Cruz Coelho e de Maria Amélia Campos, trata-se do regimento dos lagares de azeite em Coimbra nos finais da Idade Média e inícios do século XVI. A regulamentação do funcionamento destes lagares nesta cidade deu lugar a numerosas posturas, coligidas e registadas em meados do século XVI, mas muitas delas originadas nos séculos anteriores. Tal como nos capítulos precedentes, procurou-se caracterizar o tipo de regulamentação, os aspetos objeto de regulação e ainda as formas de controlo, destacando-se aspetos como o acesso ao mester; o acesso e a manutenção dos equipamentos, entre outros. Simultaneamente, dedicou-se bastante atenção aos mesterais, homens e mulheres, específicos deste setor de atividade bem como ao enquadramento dessa atividade no contexto económico e social de Coimbra e do seu aro rural envolvente, no contexto da sua evolução urbana. Na mesma linha, o capítulo seguinte, da autoria de Ana Lino, procura encontrar a participação do agregado familiar na atividade dos mesteres. Em função dos dados que obteve, a autora centrou-se sobretudo nos mesteres de âmbito alimentar, por serem aqueles onde essa participação familiar mais se revela. Por isso, estuda sobretudo pescadeiras, vendedeiras, fruteiras e regateiras, nas cidades de Braga, Évora e Loulé nos séculos XIV a inícios do XVI. Este capítulo centra-se na regulamentação desses setores de atividade procurando, através deles, encontrar o papel dos familiares dos mesterais, em particular mulheres e descendentes. Finalmente, o capítulo de Aires Fernandes trata sobretudo das *padeiras e dos forneiros* de Guimarães nos séculos XIV e XV, ou seja, o setor de panificação ou fabrico e cozedura do pão, associado à sua comercialização. Através da análise de regulamentação proveniente de documentação municipal vimaranense, embora conhecida através de fontes régias, uma vez que as primeiras não se conservaram, o autor analisa vários aspetos objeto de regulamentação destes mesteres, como o tipo de farinhas a utilizar; o peso do pão; a localização dos principais fornos; o número de padeiras que poderiam trabalhar na vila; a intervenção dos almotacés e a fiscalização dos produtos; as multas e os conflitos. Finalmente, o autor apresenta alguns elementos de identificação e caracterização desses mesterais.

Cada um dos últimos três capítulos, por seu turno, diz respeito a um mester ou setor produtivo em particular, mas, ao contrário dos capítulos anteriores, a uma escala geral do reino de Portugal, embora partindo dos dados de várias localidades, mas não centrados num concelho em particular. Desta forma, Paulo Cunha assina um estudo sobre a regulamentação do setor dos metais, em particular utilizando dados documentais de Porto, Lisboa e Évora, com alguns apontamentos de Coimbra e Braga, entre os séculos XIV e inícios do XVI, além de também utilizar a base de dados compilada

no projeto MedCrafts. O autor procurou definir os aspetos objeto da regulamentação aplicada aos mesterais que trabalhavam o metal. Começa por identificar um total de 9 diferentes mesteres dos metais, onde se incluem vários tipos de metais e diferentes fileiras produtivas, com as suas especificidades, como os ferreiros, os armeiros ou os ourives que se dedicavam aos metais preciosos. O autor apresenta uma análise dos aspetos objeto de regulamentação dos diferentes setores e mesteres dos metais, que revelam bastantes especificidades e variação entre si. Por seu turno, Mário Viana apresenta-nos um estudo sobre a tanoaria, centrando-se no estudo da regulamentação deste mester nos séculos XIV a inícios do XVI, sem descurar a figura socioprofissional do tanoeiro. Atribuindo particular atenção às origens do tonel em Portugal, o autor centra a análise na regulamentação sobre a produção e mester da tanoaria sobretudo em Lisboa e no Porto. Trata-se de regulamentação de origem concelhia, mas com forte participação dos tanoeiros na sua definição e com apoio e intervenção do poder régio, que tinha particular interesse neste setor. De facto, os toneis e seus tipos tinham também uma dimensão metrológica como medida de capacidade de referência, o tonel, pela que a sua exata medida e controlo tinha consequências comerciais (internas e internacionais), económicas e, também, fiscais. Daí que aspetos como garantir a sua qualidade e rigor de capacidade e a existência de uma marca de fabricante e local de produção eram particularmente importantes e objeto de regulamentação. Este estudo permite, ainda, comparar, mas também constatar a forte interpenetração deste mester entre as duas cidades, Lisboa e Porto. Finalmente, o autor ainda destaca a importância económica e social dos tanoeiros e atividades de tanoaria no mundo social e urbano das zonas portuárias. O último capítulo do livro, da autoria de João Pontes, dedica-se às leis e regulamentos da cidade de Lisboa sobre a atividade construtiva, em finais do século XV. Trata-se de legislação concelhia, que foi compilada em finais deste século, recolhendo, sistematizando e atualizando regras anteriores, com elementos novos. Legislação concelhia, mas aprovada e, eventualmente, alterada por D. Manuel I, que incentivou esse labor de recolha e sistematização de leis e regulamentos. O autor procurou destacar os aspetos objeto de regulamentação nestas posturas urbanas de Lisboa, nomeadamente questões de organização do trabalho, salários, exame de acesso ao ofício, e normas sobre as formas de aquisição e obtenção dos diferentes tipos de materiais de construção.

Acreditamos que este conjunto de estudos ilustra bem o nível de profundidade alcançado nesta investigação sobre mesteres e mesterais, que foi possível graças ao empenho de uma equipa de investigadores coesa, que soube organizar a sua pesquisa e que foi debatendo os desafios metodológicos e teóricos ao longo das seis jornadas organizadas no âmbito do projeto. O enfoque numa camada da sociedade que não se integrava nas elites sociais mais importantes permitiu, ainda, repensar algumas questões da própria história de Portugal, ao evidenciar o importante papel dos mesterais no desenvolvimento económico dos centros urbanos e o respetivo impacto nas instituições legisladoras.

A equipa MedCrafts foi crescendo ao longo dos quatro anos de vigência do projeto, mas no percurso perdeu um dos seus membros mais queridos: a Professora Filomena Barros (1958-2021), docente e investigadora da Universidade de Évora. Sabemos do imenso carinho que nutria por todos e do grande entusiasmo que tinha em relação ao projeto, pelo que todos lhe dedicamos esta publicação nos seus vários volumes.

O Regimento dos Lagares de Azeite de Coimbra do século XVI. Os agentes e mecanismos de controlo, os objetos e as práticas regulamentadas¹

Maria Helena da Cruz Coelho

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras,
Centro de História da Sociedade e da Cultura,
coelhomh@gmail.com

Maria Amélia Álvaro de Campos²

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras,
Centro de História da Sociedade e da Cultura,
melicampos@gmail.com

Resumo

Os lagares de azeite representavam uma importante fonte de rendimentos, na cidade de Coimbra da Baixa Idade Média. Assim, a regulamentação do seu funcionamento originou numerosas posturas, coligidas e registadas, em meados do século XVI, pelo concelho, num regimento dos lagares e lagareiros de Coimbra.

Neste estudo, este documento será enquadrado no contexto histórico e urbano em que foi produzido e depois caracterizado de acordo com a sua estrutura e conteúdo. Após uma breve apresentação de aspetos como os agentes da regulamentação, os visados pela regulamentação, os mecanismos de controlo e as penas implementadas para as infrações, procurar-se-á detalhar os assuntos regulamentados. Para tal, submetemos esta fonte a uma análise que nos permitiu compreender em que medida é que o regimento regulamentava âmbitos de atividade como: o acesso ao mester; o acesso e a manutenção dos

¹ Este trabalho foi financiado por fundos nacionais através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) no âmbito do projeto MedCrafts – “Regulamentação dos mesteres em Portugal nos finais da Idade Média: séculos XIV e XV”, (PTDC/HAR-HIS/31427/2017).

² Investigadora contratada no Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra (UIDB/00311/2020), contrato financiado pela FCT (DL57/2016/CP1370/CT0068).

equipamentos; o controlo dos pesos e medidas; o controlo de qualidade do produto; a fixação de preços e salários; a prevenção de furto; a preservação das condições sanitárias e ambientais.

Palavras-chave

História da Idade Média; História da cidade medieval; Lagares; Azeite; Mesteres.

Abstract

In late-medieval Coimbra, the olive oil mills were an important source of income, and their activity was object of an exhaustive regulation, composed by the municipal rules, which were gathered and registered in one document entitled as the Regiment of the olive oil mills and olive oil makers of the city of Coimbra (1554).

In this article, the regiment will be framed in the historical and urban context of its production and will be characterised according to its structure and contents. After the presentation of the agents of control, of the craftsmen and other workers object of the norms, of the control strategies identified in the document, we intend to analyse the aspects object of regulations and control. For that, we submitted the document to a detailed analysis in order to understand in what extent this regiment regulated activity aspects such as: the admission of the metier; the access and the maintenance of the equipment; the weights and measures control; prices and wages standardization; theft prevention; preservation of environmental and sanitary conditions.

Keywords

History of Middle Ages; History of Medieval city; Olive oil mills; Olive oil; Craftsmen.

Introdução

Este estudo tem como principal objetivo compreender de que modo o funcionamento dos lagares e o trabalho dos lagareiros de Coimbra nos finais da Idade Média era regulamentado, controlado e fiscalizado. Visa-se perceber quais os agentes e mecanismos desse controlo, assim como quais eram os objetos e as práticas regulamentadas. Com esses propósitos, será especialmente analisada a documentação concelhia e o regimento dos lagares de azeite desta cidade, lavrado na primeira

metade do século XVI, que se afigura o mais antigo documento congénere chegado até aos nossos dias, para a cidade de Coimbra.

Num primeiro momento, será apresentado o contexto urbano e regional em que se centra esta investigação, refletir-se-á sobre a evolução histórica da mancha olivícola e, conseqüentemente, sobre a preponderância da indústria oleícola na economia da cidade e região de Coimbra. De seguida, assumirá protagonismo a análise do referido regimento. Após o enquadramento material e a caracterização desta fonte na cronologia em que foi produzida, as disposições que nela se compilam serão detalhadas de modo a permitir uma compreensão do alcance da regulamentação e das principais preocupações que o documento revela. Ela permitirá também ilustrar o próprio funcionamento destas unidades de produção, assim como a organização dos oficiais e de outro pessoal que nelas trabalhava.

Com este estudo, pretendemos contribuir para os desenvolvimentos sobre a História do trabalho e da regulamentação do trabalho, na Baixa Idade Média europeia³, enquadramento historiográfico em que se insere o projeto MedCrafts e que, em Portugal, tem sido especialmente credor da obra de Arnaldo Melo⁴. Para além dos trabalhos que amiúde citaremos ao longo do texto, importa referir que a história da produção oleícola em Portugal, assente precisamente na análise da documentação municipal produzida com vista à sua regulamentação, conhece desenvolvimentos desde meados do século XX, com estudos que também coligimos para esta investigação⁵.

1. A olivicultura e a produção oleícola em Coimbra e no seu aro e termo

Antes de entrarmos no objecto mais específico do nosso estudo, é necessário, em primeiro lugar, apresentar a cidade de Coimbra, a sua situação geográfica e a sua relação com o aro periurbano e o termo, onde a olivicultura era muito intensa e, sem dúvida, uma das mais significativas fontes de produção e de rendimentos agrícolas. Em seguida, torna-se imprescindível referenciar criticamente a implantação dos lagares que funcionavam nesta cidade ao longo dos séculos XIV e XV. Para ambos os aspetos, foram compulsados os principais acervos documentais

³ Sobre este tema, vejam-se, entre outros, Hamesse et al. 1990; Braunstein, 2003 e Braunstein et al. 2019.

⁴ Ver, entre muitos outros, Melo 2009, Melo 2013 e Melo 2018.

⁵ Ver Langhans 1949, Salvado 1959, Salvado 1969, Marreiros 2006 e Oliveira 2016.

de Coimbra, pertencentes às suas instituições eclesiásticas que eram, também, as principais proprietárias no território urbano⁶.

Em Coimbra⁷, o azeite era fundamental para a luminária litúrgica que a catedral, as paróquias urbanas e os mosteiros da cidade reclamavam. Qualquer destas instituições era detentora de olivais, entregues pelos fiéis, como legados por alma e garantias da manutenção de lâmpadas que eternamente os alumiasse e comemorasse, juntamente com as suas famílias. Mas o azeite era também o produto com que se temperavam, confecionavam e conservavam muitos dos alimentos que serviam o quotidiano dos homens e que sustentaria ainda algumas outras atividades artesanais⁸. Sem esquecer que ele se comercializava dentro e fora do reino, avultando significativamente na balança exportadora com os países da liga hanseática⁹.

O aro urbano e o termo coimbrãos, em todo o seu circuito, verdejavam com olivais. E desde meados do século XIV a olivicultura sobrepunha mesmo a viticultura, ainda que ambas andassem muitas vezes associadas¹⁰. Muitos desses olivais possuídos por senhores¹¹ eram justamente explorados por mesteirais mediante contratos. Assim, a título de amostragem, verificamos que, no século XIV e primeira metade do XV, a Sé de Coimbra estabeleceu 43 contratos de exploração de olivais com artesãos, com duração, no geral, de uma vida (casal) ou duas (casal mais um filho), recebendo rendas em dinheiro ou em alqueires de azeite. Entre eles, como se pode ver no gráfico, contam-se alfagemes, alfaiates e alfaiatas, armeiros, carniceiros, carpinteiros, ferradores, forneiros, oleiros, moleiros (ou azinheiros), pedreiros, peliteiros, sapateiros, tanoeiros, tecelões e tecedeiras e tosadores.

⁶ Esta sondagem beneficiou do levantamento de informação arquivística realizada com vista à realização das obras Coelho, 1989 e Campos, 2017 e cobriu os seguintes acervos: Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo (doravante citado por LX, ANTT), Cabido da Sé de Coimbra, 2.ª incorporação (doravante citado por Cab. Sé, 2.ª inc.); Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra (doravante citado por M. S. Cruz); Mosteiro de Santa Clara de Coimbra (doravante citado por M. S. Clara); Colegiada de São Bartolomeu de Coimbra (doravante citado por Col. S. Bartolomeu); Colegiada de Santiago de Coimbra (doravante citado por Col. Santiago); Colegiada de Santa Justa de Coimbra (doravante citado por Col. S. Justa); Colegiada de São João de Almedina de Coimbra (doravante citado por Col. S. João de Almedina); Colegiada de São Cristóvão de Coimbra (doravante citado por Col. S. Cristóvão). Sem dados relevantes para este estudo, foram também compulsados documentos dos acervos das igrejas colegiadas de São Pedro e de São Salvador na Almedina de Coimbra e do Mosteiro de São Jorge.

⁷ Ver Alarcão, 2008, Coelho, 2013, Campos, 2016.

⁸ Ver Coelho, 2019, 41-44; Santos, 2006, 139-157.

⁹ Ver Marques, 1993, 87-88, 93-96 e Miranda; Casado Alonso, 2018, 24-27.

¹⁰ Ver Coelho, 1989, vol. II, apêndice VI, 176-179.

¹¹ Referimo-nos tanto a olivais individuais como aos associados a outras culturas e ainda a oliveiras complantadas em diversos tipos de herdades.

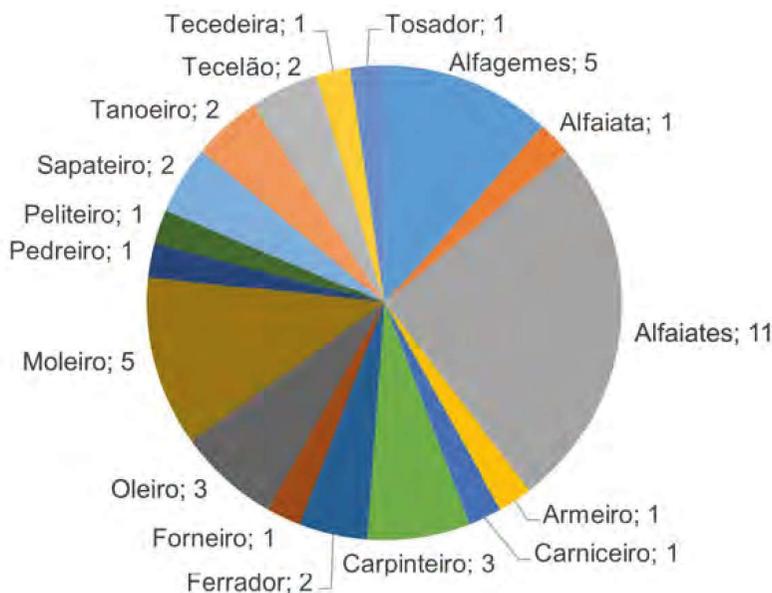


Gráfico 1- Contratos de exploração de olivais da Sé de Coimbra a mesteiros (c.1300-1450).

Desta paisagem pontuada de olivais resultava aquela que seria a maior riqueza de Coimbra – o azeite. D. João I não hesitava, pois, em confirmar e conceder, aos moradores da cidade, o privilégio de o poder vender livremente a mercadores nacionais e estrangeiros. Assim se lê em carta régia, emitida na cidade de Lisboa, a 4 de julho de 1399, em que o rei, para justificar a concessão da liberdade de livre comercialização que lhe fora requerida, refere: «porquanto auemos certa emformaçom que a mjlhpr renda que ham de seus beens de que se ham d aproueytar e manter assy he os dictos azeites»¹².

Apanhada a azeitona, em torno do mês de dezembro, um longo processo decorria até que o azeite fosse produzido, o que ocupava os meses iniciais do ano até ao Entrudo. E para tal eram necessários lagares onde a azeitona fosse moída e depois espremida. Por isso muitas vezes associados aos olivais do arrabalde, do aro e do termo urbanos os lagares sucediam-se. Compunham-se desde logo do moinho ou “vasa” onde duas mós, movidas pela força animal, humana ou hidráulica, esmagavam as azeitonas. Depois essa massa era enseirada e molhada com água quente. Tais seiras colocavam-se então no lagar, onde uma prensa de vara, movidas pela ação giratória que os homens davam ao fuso, espremia a massa, saindo por fim do lagar o azeite e a água ruça, que deviam ser separadas de acordo com a habilidade

¹² Ver Dias, 2005, doc. 1236.

técnica do lagareiro¹³. A necessidade de água para a laboração dos lagares levava a que muito deles se situassem junto de rios e ribeiros. A referência toponímica de lagares de azeite conimbricenses nos lugares de Lameira, da Ribeira ou da Rua da Ponte são claros indícios dessa estratégica localização.

Os donos dos lagares eram, no geral, pessoas de posses, onde, para além dos senhores eclesiásticos, se contava mesmo uma aristocracia urbana¹⁴. Tais possidentes dos lagares teriam um ou vários lagareiros a trabalhar no lagar, conforme a dimensão dos mesmos, além de pessoal menor como mancebos. Alguns desses lagareiros dispunham de capacidade económica para deterem contratos de exploração de terras senhoriais, entre elas olivais¹⁵.

Na sondagem mais ou menos exaustiva dos documentos disponíveis atrás referidos, identificámos mais de quatro dezenas de referências a lagares¹⁶, cuja esmagadora maioria se localizava no arrabalde e eram propriedade da Sé, dos Mosteiros de Santa Cruz e de Santa Clara, das igrejas colegiadas de São Bartolomeu, Santiago e Santa Justa, situadas no arrabalde, mas também das igrejas de São Cristóvão e de São João de Almedina, localizadas intramuros¹⁷.

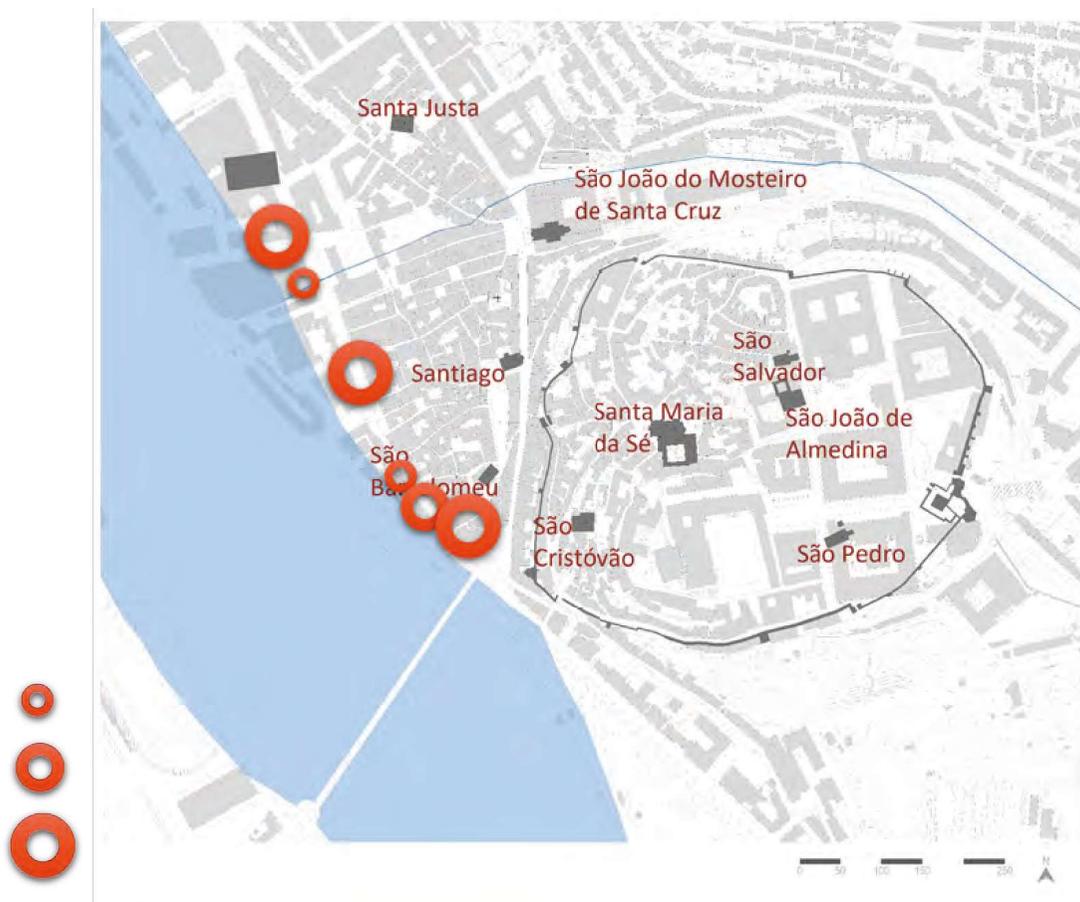
¹³ Todas estas peças de um lagar nos surgem referenciadas num emprazamento do cabido da Sé de uns pardieiros em Montemor-o-Velho, que deviam ser reconstruídos como lagares de moer azeite (Lx, ANTT, Cab. Sé, 2.ª inc., liv. 1, fls. 76v-77), cfr. Coelho, 1989, vol. I, 233-234.

¹⁴ O escudeiro Rui Dias, morador em Coimbra, era possuidor de um lagar de azeite em Olho do Lobo (Lx, ANTT, Col. Santiago, 2.ª inc., m. 2, n. 400 e 360, de 1394, julho, 6). Outros exemplos surgem nas notas seguintes.

¹⁵ A um lagareiro, morador na Rua da Ponte, a Sé emprazou uma almuinha e um olival a par de S. Francisco (Lx, ANTT, Cab. Sé, 2.ª inc., m. 76, doc. 3085). Ao lagareiro João Domingues emprazou a Sé um olival na Fonte dos Amores (Lx, ANTT, Cab. Sé, 2.ª inc., m. 82, doc. 3723, de 1366, junho, 27). E a um outro emprazou duas courelas de vinha na Várzea (Lx, ANTT, Cab. Sé, 2.ª inc., m. 38, doc. 1607, de 1369, fevereiro, 3).

¹⁶ Há que ter em conta que nos reportamos a uma cronologia longa de século e meio, sendo claro que estes lagares não existiriam durante todo este período, desaparecendo uns e surgindo outros.

¹⁷ Ver Mapa 1, em anexo.



Mapa 1 - Proposta de distribuição dos lagares de azeite nos arrabaldes da cidade de Coimbra (1316-1442). [Esquema realizado a partir da «Base Cartográfica: Levantamento Aerofotogramétrico de 1993/1999» da cidade de Coimbra, levada a cabo pela Câmara Municipal.]
A sinalética representa, respetivamente, 2, 3 e 4 lagares.

No século XVI, segundo a vereação coimbricense, a maior riqueza da cidade continuava a ser o azeite, como nos dá a conhecer António de Oliveira¹⁸. Segundo o mesmo Autor, entre 1585-1587, funcionariam na cidade, no aro e no termo de Coimbra, pelo menos 61 engenhos de fazer azeite. Na maioria movidos por força hidráulica, tinham a sua moedura estabelecida primeiro em 36 e depois em 30 alqueires de azeitona. Por sua vez, aqueles que dependiam da força motriz das bestas moíam, apenas, cerca de 24 alqueires de cada vez¹⁹.

¹⁸ Ver Oliveira, 2016, 534.

¹⁹ Ver Oliveira, 2016, 534-542.

2. A regulamentação dos lagares, dos lagareiros e da produção oleícola em Coimbra

O concelho de Coimbra era, assim, o centro político de um território onde a mancha de olival se revelava densa e a produção oleícola representava uma atividade económica de impacto muito importante. No entanto, da Idade Média não nos chegaram normativas concelhias com intuito de regulamentar este sector. Datadas do século XIV, conhecemos vários registos de sentenças emanadas da audiência episcopal de Coimbra dirimidas com intuito de repor desvios dos rendimentos devidos aos proprietários eclesiásticos dos lagares, por via do pagamento de tributos eclesiásticos como as dízimas²⁰. Nestes casos, o motivo da regulamentação respeitava praticamente em exclusivo à aplicação da fiscalidade e os agentes de controlo eram os representantes das igrejas paroquiais – a quem as dízimas eram devidas – e os representantes da justiça eclesiástica, responsáveis pela deliberação e emissão das sentenças. Os visados por esta tipologia de regulamentação e controlo eram, em primeira instância, os proprietários ou enfiteutas dos lagares e, de seguida, numa sequência hierárquica de responsabilidades, os subarrendatários (quando existiam), os mestres de lagar, os lagareiros e os mancebos que neles trabalhavam, assunto que já foi objeto de pormenorizado estudo²¹.

No sentido do que vimos dizendo, o levantamento exaustivo de informação relativa aos mesteres de Coimbra na Idade Média revela que nos arquivos do concelho de Coimbra não se preservaram registos da regulamentação de tal atividade, para período anterior ao século XVI. Nessa centúria, percebemos, a partir de 1514, a vontade do concelho em regulamentar os rendimentos e as obrigações dos proprietários dos lagares desta cidade, bem como o esforço de sistematização e registo das posturas dos lagares de azeite num regimento que, terminado em 1554, representa o ato mais sistemático de regulamentação deste sector, por parte do concelho.

Em 1514, o concelho de Coimbra procurou legislar no sentido de que a lagragem ou maquia²² cobrada pelos senhores dos lagares não excedesse a proporção de 1 alqueire em cada 16 alqueires de azeite, em vez da décima parte do azeite, a que estavam habituados, até essa data. Por carta de 7 de dezembro, D. Manuel

²⁰ Ver Lx, ANTT, Col. S. Bartolomeu, m. 14, n. 9, 10, 11 e 12 [publicadas por Guardado, 2000, documentos 30, 33, 34 e 35 (1335, maio 13; 1341, janeiro 9; 1341, abril 28; 1345, julho 6)]; Lx, ANTT, Col. S. Justa, m. 15, n. 304 e 311 (1382, dezembro 17 e 1387, novembro 14) e Lx, ANTT, Col. Santiago, m. 6, s/n (numeração antiga 221 e 428) (1388, fevereiro 10).

²¹ Ver Campos, 2021, 287-303.

²² Os dois termos são aplicados para referir o valor que era devido aos senhorios dos ditos lagares.

I²³ aprovava e confirmava esta postura o que, imediatamente, despoletou grande contestação por parte dos visados, que, enquanto apresentavam os seus agravos ao concelho, ameaçando o fecho dos lagares²⁴, pediram para ser ouvidos pelo monarca. A 15 de janeiro, D. Manuel mandou dizer que expusessem tais agravos ao seu corregedor em Coimbra²⁵ e, a 4 de fevereiro, a vereação da cidade nomeava um conjunto de pessoas – entre elas dois procuradores dos mesteres – a quem atribuiu as funções de ouvir e responder à contestação dos senhorios dos lagares²⁶. Em resultado destas diligências, a alteração da lagaragem de 1 em cada 10 alqueires de azeite para 1 em cada 16 não se terá concretizado, porém os senhores dos lagares ficaram, daí para a frente, obrigados a abastecer o lagar de lenha, a alimentar o pessoal que aí trabalhava e a prover o transporte da azeitona. Por sua vez, receberiam 8 réis dos donos da azeitona, por cada carga de moedura, ou seja, por cada 36 alqueires. Estas resoluções foram estabelecidas por decisão régia, a que o monarca acrescentou a obrigatoriedade de que estes homens jurassem perante o concelho não se consorciarem de modo a, em conjunto, lhe desobedecerem – juramento que se terá celebrado alguns dias depois²⁷.

2.1. O Regimento dos Lagares de Azeite de Coimbra de 1554

A determinação régia que resultou deste processo, com data de 20 de fevereiro de 1515, está trasladada no Livro da Correia do concelho de Coimbra²⁸ com o título *Regimêto dos lagares d'azeyte desta cydade e seu termo per que usão e se regem e do que hão-de levar de maquia por fazer e lavrar os azeyttes*. A esta, seguem-se mais 39 disposições com o título *Posturas e regimento que a cidade tem feito sobre os ditos lagares de azeite*, às quais nos dedicaremos de seguida²⁹. Estes regimentos abrem o referido códice do concelho e, nele, o *Livro de regimentos e posturas desta mui nobre e sempre leal cidade de Coimbra*.

²³ Ver Carvalho, 1943, documento 18.

²⁴ Ver Coimbra, Arquivo Histórico e Municipal de Coimbra (doravante citado por Cbr, AHMC), Vereações, nº 2, 1515, fls. 5-7 (1515, janeiro, 30).

²⁵ Carvalho, 1943, documento 19.

²⁶ Ver Cbr, AHMC, Vereações, nº 2, 1515, fl. 8-10v.

²⁷ Ver Cbr, AHMC, Vereações, nº 2, 1515, fl. 15v-16v (1515, fevereiro 26).

²⁸ Ver Cbr, AHMC, *Livro da Correia*, fl. 1r-3r, publicado em Carvalho, 1938, 1-3.

²⁹ Ver Cbr, AHMC, *Livro da Correia*, fl. 3r-12r. Para este estudo, seguimos a transcrição publicada de Carvalho, 1938, 3-16 indicando as suas disposições de acordo com a numeração inserida nessa edição. Sempre que necessário, recorremos à leitura do original para confirmação e despistagem de dúvidas. Doravante, a fonte será citada por RLAC.

Terminada a sua redação a 6 de março de 1554, o regimento dos lagares de azeite de Coimbra encontra-se entre os três mais antigos documentos congêneres que se conhecem para o caso português, sendo os outros dois dos concelhos de Évora e de Lisboa. O mais antigo foi produzido em Évora e é composto pela compilação de algumas breves disposições sobre este sector, identificadas pelo «Titollo dos lagares do azeite», registado no Regimento da cidade de 1392, recentemente publicado por Hermínia Vilar³⁰. Por sua vez, redigido em 1572 e acrescentado em 1575, conhecemos o *Regimento dos lagareiros dos lagares de azeite* de Lisboa, publicado por Rosa Marreiros³¹. Enquanto o de Évora apresenta apenas quatro disposições relativas à forma de guardar o azeite no lagar, ao cumprimento do valor das medidas, ao valor das maquinas e ao provimento das forragens para as bestas que carregavam a azeitona, os de Lisboa e Coimbra eram muito mais abrangentes na quantidade e no âmbito de aplicação das suas disposições. O regimento de Lisboa, depois de estipular como se realizava o exame dos que quisessem trabalhar nos lagares, aduz outras 16 disposições, às quais se acrescentaram mais 12, que legislavam sobre os trabalhadores, sobre a forma de medir a azeitona e as medidas a seguir, sobre o acondicionamento e o transporte da azeitona, sobre a moagem e o acondicionamento do azeite, sobre a moral e a disciplina a adotar nos lagares e sobre as penas impostas em caso de transgressão³².

³⁰ Ver Vilar, 2018a, 28v-29v (transcrição de Sandra Paulo). Ver também Vilar, 2018b.

³¹ Ver Marreiros, 2006, 265-321.

³² Ver Marreiros, 2006, 309~316.

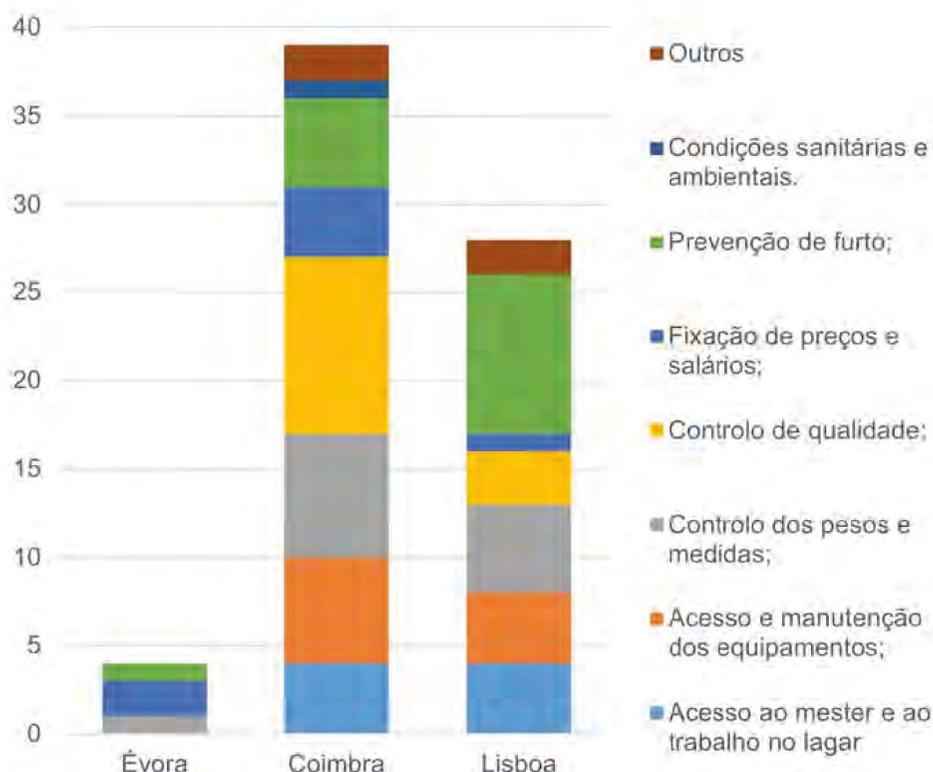


Gráfico 2 - Comparação da tipologia do regulamentado nos Regimentos de Lagares de Azeite de Évora (1392), Coimbra (1554) e Lisboa (1575).

Dos três documentos legislativos, o regimento de Coimbra é o que revela maior complexidade uma vez que reúne 39 disposições. De um modo geral, é difícil apurar a data da implementação de todas estas medidas, mas a sua leitura torna claro que elas foram tomadas em momentos diferentes. As referências em seis delas à sentença de D. Manuel sobre o valor da maquia, do pagamento devido aos donos da azeitona, da carga permitida em cada moedura e ao regimento dos pesos e das medidas, não deixam dúvidas quanto a serem posteriores a 1515³³. Por outro lado, nas deliberações que ocupam a parte final do regimento, refere-se que o que se legisla é para corrigir o regimento e as posturas entretanto aprovadas, as quais, por um motivo ou por outro, causaram contestação e desvio ao estabelecido³⁴. Desta observação, conclui-se que o documento compila posturas sobre o funcionamento dos lagares de Coimbra, produzidas em momentos diferentes.

³³ Ver *RLAC*, disposições 6, 7, 9, 17, 27, 31.

³⁴ Ver *RLAC*, disposições 33, 34 e 35.

Apesar de ser claro que uma boa parte data do século XVI, podemos supor que este regimento não se reportaria a uma realidade muito diferente da verificada em período medieval, podendo na verdade conter o traslado de posturas de redação e aplicação de séculos anteriores.

2.1.1. O conteúdo do regulamentado

As normativas regulamentares do regimento dizem respeito a diversos aspetos da profissão, desde o seu pessoal aos meios e modos de confeção do azeite, pelo que as analisamos seguindo uma grelha tipológica. Mas cumpre-nos desde já salientar que o clausulado normativo é no geral complexo, nos seus imbricamentos e sobreposições, e, por vezes, um item engloba diversos aspetos regulamentares, tornando-se algo linear e redutor qualquer esquema classificatório. Ainda assim, atendendo à maior predominância de uma ou outra vertente, estabelecemos sete assuntos tratados com diferentes desenvolvimentos neste regulamento, a saber: o acesso ao mester, com 4 itens; a regulação do acesso e manutenção dos equipamentos, com 6 itens; o controlo dos pesos e medidas, com 7 itens; o controlo de qualidade, com 10 itens; a fixação de preços e salários, com 4 itens; a prevenção de furto com 5 itens; as condições sanitárias com um item.



Gráfico 3 - Distribuição do conteúdo das disposições regulamentares do Regimento de Lagares de Azeite de Coimbra de 1554, por tipologia do regulamentado.

Por fim, outras duas questões dizem essencialmente respeito à publicitação do regimento. Por elas se obrigava a que o traslado do regulamento fosse afixado à porta de cada lagar. Liam-no os que sabiam ler e era lido a quem não tinha tal capacidade, mas ninguém – donos e rendeiros do lagar, mestres ou mancebos – poderia alegar ignorância do mesmo³⁵. E posteriormente, quando o regimento foi sujeito a esclarecimentos e aditamentos de acórdãos³⁶, houve maiores precisões. Seria o mestre do lagar que devia ter sempre consigo um exemplar do regimento, sob pena de 2000 réis, e não os donos dos lagares. Assim o escrivão da câmara, quando o mestre prestasse o seu juramento também lhe leria o regimento e entregar-lhe-ia um traslado do mesmo³⁷. Dedicar-nos-emos, agora, a particularizar o conteúdo de cada um dos aspetos que este documento tratava.

a) Acesso ao mester

O acesso ao mester de lagareiro exigia que o candidato se sujeitasse e fosse aprovado num exame, a cargo de examinadores e juizes do ofício designados pela câmara da cidade. Passaria então a ser detentor de um alvará de examinação, lavrado pelo escrivão da câmara e assinado pelos vereadores³⁸. Mas, mesmo depois de examinado, qualquer mestre que estivesse à frente de um lagar deveria dar juramento ao escrivão da câmara e mostrar o seu alvará, para além de apresentar fiança pelo seu mester³⁹. A responsabilidade dessas obrigações abrangia todos os que se movimentavam em torno dos lagares, dos donos ou rendeiros aos mestres e mancebos, que pelo seu incumprimento seriam responsabilizados⁴⁰.

À luz deste regimento, desconhecemos, porém, a forma como o dono de um lagar escolhia o competente lagareiro responsável pela sua laboração. Mas já o mesmo nos informa que era da sua obrigação o recrutamento do pessoal menor, neste caso referido indistintamente como mancebos. Exigia-se-lhe até que tivesse nos lagares mancebos em número suficiente para desempenharem todos os serviços, nunca havendo necessidade de os donos das azeitonas aí colocarem

³⁵ Ver *RLAC*, disposição 32.

³⁶ Tal ocorre a partir da disposição 33.

³⁷ Ver *RLAC*, disposição 38. De certa forma este aditamento precede a regulamentação que se segue desde a norma 33 já que expressamente nele se diz : «E, para que a todo seja notório se porá este acordão em cada regimento, e os tais regimentos não terão os senhorios dos ditos lagares, senão os mestres, sem embargo de o regimento dizer o contrário».

³⁸ Ver *RLAC*, disposição 2.

³⁹ Para confronto sobre o exame, juramento e fiança do mestre no Regimento de Lisboa de 1572, ver Marreiros, 2006, 270-272. Uma análise das cartas de lagareiros e juramentos dos lagareiros nos inícios do século XVII, apresenta Oliveira, 2016, 508-510.

⁴⁰ Ver *RLAC*, disposição 3.

qualquer servidor⁴¹. No entanto, não lhes seria permitido o recrutamento de negros nem escravos, certamente porque, não tendo, estes, capacidade jurídica, não poderiam ser responsabilizados diretamente pelos seus abusos ou infrações. E sobre tal particular o regimento especifica ainda que «nem o escrivão da Câmara lhos não receberá nunca, nem lhes dará juramento»⁴², o que nos esclarece que também, pelo menos alguns destes mancebos, prestariam um juramento perante os oficiais camarários⁴³. Para evitar ou facilitar conluios abusivos, determinava-se igualmente que não houvesse laços de parentela entre mestres e mancebos, o «que era grande inconveniente para o proveito do povo e grande dano das consciências dos ditos mestres e mancebos»⁴⁴.

b) Regulação do acesso e manutenção dos equipamentos

A responsabilidade da manutenção do lagar, ou seja, como se escreve, de o “envinhar” e de o “emffornar”, portanto de dar de comer e beber ao seu pessoal⁴⁵ e de lhe garantir os materiais para a sua laboração, era do seu dono ou rendeiro⁴⁶. Logo, para que os fornos sempre pudessem estar acesos para as suas diversas funcionalidades, o dono do lagar tinha o dever de o prover com lenha «em abastança»⁴⁷.

Já o acesso ao lagar era controlado pelo mestre do lagar, que devia respeitar a ordem, a «vez», dos donos das azeitonas e nunca podia prometer moagem a mais do que três pessoas⁴⁸. E tal controlo do acesso ao lagar por parte do lagareiro era mesmo um seu direito exclusivo, não podendo ser quebrado pelos donos ou rendeiros dos lagares, a quem não cabia prometer a vez. Detinham estes apenas a regalia de moerem o seu próprio azeite, e não o de outrem, quando quisessem. Mas claramente intuímos que a intromissão

⁴¹ Ver *RLAC*, disposição 25. A multa neste caso era de 300 réis.

⁴² Ver *RLAC*, disposição 26.

⁴³ Nestes «mancebos» se deviam incluir o moedor e acarretador individualizados no Regimento de Lisboa, os quais tinham de prestar juramento antes de iniciar a sua atividade, ver Marreiros, 2006, 273-274.

⁴⁴ Ver *RLAC*, disposição 35. A multa pelo desrespeito desta normativa era de 500 réis e pagavam-na os donos e rendeiros dos lagares, mas também os mestres e mancebos, da mesma forma que o escrivão da câmara não podia aceitar o juramento destes oficiais aparentados.

⁴⁵ Logo, o dono da azeitona pagava pela moagem os já aludidos 8 réis «sem mais outro comer, nem beber, nem lenha, nem nenhuma outra cousa». Ver *RLAC*, disposição 27.

⁴⁶ Ver *RLAC*, disposição 4.

⁴⁷ Ver *RLAC*, disposição 25

⁴⁸ Ver *RLAC*, disposição 14. A multa pelo desrespeito desta normativa era de 300 réis, metade para a cidade e metade para o acusador, para além de ter de indemnizar todas as perdas, danos e custos àquele a quem faltasse com a moagem. Além disso o lesado tinha plena liberdade de retirar as azeitonas do dito lagar e recorrer a outro que mais lhe conviesse.

dos senhores devia ser frequente e, não poucas vezes, com a conivência ou a cedência à pressão por parte dos lagareiros⁴⁹. Do mesmo modo a ânsia de bons lucros dos donos dos lagares levava ao atulhamento dos lagares com azeitonas, que depois não tinham capacidade de serem moídas no tempo certo, danificando a qualidade do fruto, o que prejudicava a qualidade do azeite. Neste caso dispunha o regulamento que os donos das azeitonas as podiam tirar para onde quisessem e o dono do lagar que a tal se opusesse era coimado com a pena máxima de 20 cruzados, que revertiam para as obras da Câmara⁵⁰. Outros momentos havia em que eram passadas à frente das tulhas já guardadas no lagar, com vista à moagem, cargas de azeitona de tulhas guardadas fora dele⁵¹, prática que era proibida.

c) Controlo dos pesos e medidas e da medição

Qualquer lagar de Coimbra devia estar provido de pesos e medidas regulamentares. Assim, nele teria de haver uma fanga de dois alqueires, decalcada da medida padrão da cidade e com a sua marca, pela qual o mestre e mancebos deviam medir a azeitona⁵². Além desta, o lagar estaria ainda apetrechado com outras medidas, como um alqueire, uma «meia», uma «pinta»,⁵³ uma «somicha»⁵⁴ e uma meia «somicha» e ainda um funil de cobre para vazar o azeite. Tais medidas tanto podiam ser de barro, mas neste caso em bom estado e não quebradas, sob pena de multas, como de cobre⁵⁵. Entregues as medidas ao mestre do lagar, e sendo algumas de barro, caso elas se danificassem, por ele deviam ser substituídos por outras, pois de outro modo era coimado⁵⁶.

Medidas corretas eram um meio caminho para que reinasse a justiça entre todos os que se envolviam neste processo de obter o azeite, desde o dono das azeitonas, o senhor ou rendeiro do lagar e o lagareiro e seu pessoal. Mas o outro meio caminho era o de uma honesta medição desse ouro líquido. Assim,

⁴⁹ Ver *RLAC*, disposição 16. Daí que os senhores que prevaricassem estivessem sujeitos à altíssima pena de 2000 reis e o lagareiro, se não denunciasse o abuso senhorial aos regedores da cidade, era igualmente coimado em 500 réis.

⁵⁰ Ver *RLAC*, disposição 28.

⁵¹ Ver *RLAC*, disposição 37.

⁵² Ver *RLAC*, disposição 5 e 8. Já a fanga de Lisboa era de 4 alqueires. Todavia era pelos mesmos 2 alqueires (meia fanga) que se media a azeitona que entrava para as tulhas do lagar, bem como a que delas saía para a moagem, ver Marreiros, 2006, 274-275.

⁵³ Viterbo (1865, s. v. «pinta») refere que a pinta equivalia a 3 quartilhos e a «meia» (duas pintas que perfazem meia quarta de almude) a 6 quartilhos

⁵⁴ Ver Viterbo (1865, s. v. «semicha») escreve que tal corresponde a «uma canada mais um almude». Marques (1971, 372) diz que o almude tem 12 canadas e cada canada 4 quartilhos.

⁵⁵ Ver *RLAC*, disposição 6.

⁵⁶ Ver *RLAC*, disposição 7.

o dono das azeitonas, ou quem o representasse, devia estar sempre presente quando fosse paga a maquia ao lagareiro pelo seu trabalho e em simultâneo recebesse «pela medida justa e não com verteduras» o azeite que lhe correspondia⁵⁷. Todavia, se aí não comparecesse, nem tivesse quem o representasse, o lagareiro podia atuar livremente, caso tivesse necessidade de despejar as talhas e porque lhe competia impedir que os engenhos parassem, que «este(vesse)m detheudos»⁵⁸. Acresce que se o dono das azeitonas não fosse um proprietário alodial de um olival, mas tão só um rendeiro de um olival que o explorasse, pagando uma quota parciária, de um meio, um terço ou outra parcela, então também o dono do prédio teria de ser chamado para a medição e recebimento da sua parte⁵⁹.

d) Controlo de qualidade

Fixados na margem do rio ou de um regato de água com caudal suficiente para fazer girar as mós, os lagares seriam construções relativamente simples, onde os donos do azeite depositavam o fruto da sua safra e, depois de pagar um montante ao mestre do lagar, aguardavam a extração do seu azeite. À entrada do lagar, organizavam-se as pilhas ou tulhas e, no seu interior, situava-se a mó hidráulica, que produzia o bagaço, as prensas que o espremiavam nas seiras e as caldeiras onde se davam as caldas⁶⁰.

As disposições que neste regimento dizem respeito ao controlo de qualidade visam três questões globais. Em primeiro lugar, fixam o valor máximo de «moedura», ou seja, o peso máximo de cada carga que se moía, em 36 alqueires; de seguida preocupam-se com o bom equipamento e apetrechamento do lagar; por fim, estipulam como deviam ser dadas as caldas que se aplicavam ao azeite e o combustível com que se teriam de fazer.

No primeiro ponto⁶¹, procura-se impedir que os lagareiros moessem uma carga superior aos 36 alqueires, considerando que esta era a carga máxima para um bom lagar extrair bem o azeite. Ao procurarem moer mais do que este valor de cada vez, os lagareiros comprometiam a qualidade final do produto. Se o lagar fosse pequeno ou tivesse pouco caudal, o mestre deveria equacionar moer menos quantidade de cada vez, mas nunca mais. Assim, na disposição 29 dizia-se que, a

⁵⁷ Ver *RLAC*, disposição 12. O incumprimento desta norma era penalizado com 300 reis

⁵⁸ Ver *RLAC*, disposição 13.

⁵⁹ Ver *RLAC*, disposição 15. Se o lagareiro assim não agisse pagaria 300 reis.

⁶⁰ Sobre o processo de produção do azeite, é muito detalhado o artigo de Marreiros (2006).

⁶¹ Ver *RLAC*, disposições 9, 27, 29, 30.

trabalhar noite e dia, um lagar de até 2 varas, não podia moer mais do que 4 vezes; num lagar de 3 varas, podiam fazer-se até 5 moeduras, desde que o azeite saísse de boa qualidade. Portanto, cada dia e noite, a capacidade máxima de moagem de um lagar de duas varas correspondia a 144 alqueires e a do de três varas era de 180 alqueires, podendo mesmo descer-se tais valores se a confeção de um bom azeite o exigisse. O infrator desta norma teria pena de prisão e castigo de perjuro. A comparação desta carga de moedura com aquelas estipuladas nos regimentos de Évora e de Lisboa demonstra variações assinaláveis que, provavelmente, resultam das diferenças de cronologia dos documentos, mas também das características e tipologias dos lagares. A moedura de Évora estabelecia-se em 12 fangas, ou seja, 24 alqueires⁶², e a moedura de Lisboa em 35 meias-fangas, correspondentes a 70 alqueires⁶³.

Na disposição seguinte, torna-se claro que um dos principais problemas a combater pelos reguladores era a pressa que certos mestres tinham em despachar a azeitona das tulhas, não levando o tempo necessário para que ela moesse o máximo que se poderia moer. E também por isto, ordenava o regimento pena de prisão, acrescida de uma multa de 300 reis, a quem fosse «achada azeitona mal moída e escousada»⁶⁴.

Em segundo lugar, considerámos nesta categoria de aspetos regulamentados o bom equipamento e apetrechamento dos lagares, tratado em quatro disposições⁶⁵. Para poderem trabalhar, os lagares de Coimbra deveriam na vistoria dos vereadores⁶⁶ apresentar talhas, seiras, odres, ‘vasas’ e cestos de boa qualidade, bem vedados e robustos, que não prejudicassem os donos da azeitona nem na fase de carregamento, nem na fase da moagem, nem na fase posterior do armazenamento do azeite⁶⁷. No que dizia respeito às seiras, obrigava-se a que não medissem menos de quatro palmos e meio, o equivalente ao que se estabeleceria para Lisboa, onde as seiras deveriam ter «quatro pallmos e tres dedos»⁶⁸. O dono ou o arrendatário do lagar estava obrigado a prover esses apetrechos, do mesmo modo que competia ao lagareiro certificar-se da sua existência antes de deitar o lagar a moer.

⁶² Ver Vilar 2018a: «os lagareiros ffaçam as moeduras per medida direita e iguaaes. scilicet. a mededura de doze faangas medidas per ffaanga direita de dous alqueires cada faanga».

⁶³ Ver Marreiros (2006), 275-276.

⁶⁴ Ver *RLAC*, disposição 30.

⁶⁵ Ver *RLAC*, disposições 10, 11, 11-a, 39.

⁶⁶ Ver *RLAC*, disposição 39.

⁶⁷ Ver *RLAC*, disposição 10.

⁶⁸ Ver Marreiros 2006, 280.

Para que o azeite fosse de boa qualidade, era imperioso que lhe fossem dadas todas as caldas necessárias⁶⁹. Sobre as caldas a dar ao azeite, diz-se no regimento que os lagareiros, não obstante poderem usar o bagaço para atear o fogo, deveriam fazer o lume com lenha e não com o bagaço, uma vez que este último combustível não permitia temperaturas tão altas quanto o necessário, para que o azeite saísse com a melhor qualidade e as melhores propriedades de conservação. Do ponto de vista técnico, este argumento traz-nos problemas, pois o bagaço é, ainda hoje, o principal combustível dos lagares de azeite. A capacidade de combustão do bagaço da azeitona está atestada, desde a Antiguidade⁷⁰, e, atualmente, o bagaço, depois de seco, é um importante combustível para várias áreas da atividade industrial⁷¹. Naturalmente, o bagaço resultante de um lagar medieval não teria as propriedades combustíveis do atual, por carecer de estádios de filtragem e secagem, ulteriores à extração do azeite, mas ainda assim acreditamos que, subjacente a esta regra, estivesse mais a preocupação do concelho em salvaguardar a maior quantidade possível de bagaço, do que a ineficiência do bagaço como combustível. Na verdade, metade do bagaço da azeitona – ou da «baganha» como é dito no documento – deveria ser entregue ao dono da azeitona, cabendo ao dono do lagar, como já se disse, prover toda a lenha para a extração da azeitona. Uma vez que este produto constituía uma importante fonte de rendimento⁷², as disposições deste regimento procuram que ele fosse entregue a quem de direito, sem que fosse desviado para as caldeiras do lagar⁷³.

e) Fixação de preços e salários

Considerámos como regulamentação dos preços e salários as disposições que se destinavam a fixar o valor da maquia e da «moedura»⁷⁴; a determinar a forma de remuneração dos mancebos; e a divisão do bagaço. No primeiro aspeto, estipula-se que o mestre do lagar não recebesse mais do que 1 em cada 10 alqueires de azeite, de maquia, nem mais de 8 reis «secos», por cada moedura. Percebe-se a preocupação de inibir qualquer tipo de suborno, condenando com pena de prisão os lagareiros que recebessem comida ou bebida, por cada «moedura». A alimentação dos trabalhadores do lagar, bem como o fornecimento da lenha para as caldas,

⁶⁹ Ver *RLAC*, disposição 22.

⁷⁰ Ver Rowan, 2015, 465-482.

⁷¹ Ver, a título de exemplo, Caetano 2020.

⁷² Por exemplo, sobre a importância que lhe conferiam as igrejas da cidade, na altura da coleta da dízima, ver Campos, 2021, 298-299.

⁷³ Ver *RLAC*, disposições 33 e 34.

⁷⁴ Ver *RLAC*, disposição 17 e 31.

incumbia aos donos ou arrendatários dos lagares. Daí que, como acima se disse, se proibisse que todo o bagaço fosse consumido nas caldas, pois metade do bagaço proveniente das moeduras pertencia aos donos da azeitona⁷⁵. Por fim, era muito importante que mestres de lagares, mancebos e outros trabalhadores não fossem remunerados apenas com azeite, mas também com dinheiro⁷⁶, assim se salvaguardariam os interesses dos donos da azeitona e o que lhes era devido.

Em Lisboa, a maquia cobrada pelos senhores dos lagares era também de um décimo do produto, mas já do bagaço só lhes era costume entregar três cestos por cada moedura⁷⁷.

f) Prevenção de furto

Para proteger o azeite depois de feito e prevenir o seu furto, o regimento dispõe de, pelo menos, cinco cláusulas. O mestre do lagar era responsável pela integridade do azeite que entregava aos donos da azeitona e, por isso, não deveria deixar entrar estranhos no lagar⁷⁸. Nesse aspeto, este regimento é muito claro quanto à proibição da entrada da mulher do lagareiro ou de qualquer outra pessoa estranha ao serviço. Proibia-se também que se fizessem tibornas ou quaisquer provas do azeite⁷⁹, salvo as dos donos do azeite e dos seus mancebos e servidores. O mestre estava encarregado de guardar as chaves, enquanto o lagar estivesse em funcionamento⁸⁰. No entanto, se o lagar estivesse parado e ainda nele se guardassem os azeites, a chave deveria ser entregue ao dono da azeitona. Por fim, para evitar qualquer outra forma de o azeite sair do lagar, sem controlo, dizia-se que um lagar não deveria ter mais do que uma serventia e, se a tivesse, ela deveria ser tapada antes de que se comesçassem a moer os azeites⁸¹. O regimento dos lagares de Lisboa ordena taxativamente que o mestre dormisse no lagar enquanto aí se guardassem os azeites⁸². Em Coimbra, esta obrigação está implícita, mas não é claramente expressa em nenhuma disposição.

g) Condições sanitárias e ambientais

Implantados nos arrabaldes da cidade, junto das populações e das suas residências, os lagares representavam uma considerável fonte de poluição, que conta-

⁷⁵ Ver *RLAC*, disposição 33.

⁷⁶ Ver *RLAC*, disposição 19.

⁷⁷ Ver Marreiros 2006, 301-303.

⁷⁸ Ver *RLAC*, disposição 18 e 20.

⁷⁹ Ver *RLAC*, disposição 24.

⁸⁰ Ver *RLAC*, disposição 21.

⁸¹ Ver *RLAC*, disposição 36.

⁸² Ver Marreiros 2006, 283.

minava o ar, com os seus odores e as águas, com os despejos das águas ruças e outros dejetos. Por esse motivo, cumpria também ao mestre garantir que o seu lagar não contaminava, nem poluía o ambiente circundante. Para isso, deveria guardar as águas sujas do lagar em caboucos e albufeiras, que só poderia abrir durante a noite, já tarde, e não por um período superior a duas horas⁸³.

2.1.2. Os agentes da regulamentação e os visados pela regulamentação

Este documento incorpora a voz do monarca e do concelho, como agentes máximos de regulamentação do funcionamento dos lagares de Coimbra. Para além das menções às deliberações de D. Manuel I, os regedores de Coimbra são mencionados enquanto instância de apelação para se corrigir as deliberações registadas no regimento⁸⁴. Por sua vez, do quadro dos oficiais e funcionários concelhios, são referidos os examinadores e juízes do ofício⁸⁵, responsáveis pelo exame dos mestres do lagar e o Escrivão da Câmara, responsável por receber a fiança do exame, atestar a veracidade do juramento dos mestres de lagar e vigiar para que num mesmo lagar não trabalhassem mestres e mancebos da mesma família⁸⁶. Por fim, os vereadores do concelho são referidos enquanto responsáveis pela vistoria de cada lagar de modo a assegurar que todas as disposições do regimento sobre o estado, apetrechamento e outras condições de funcionamento eram respeitadas e, por isso, o mesmo podia entrar em funcionamento⁸⁷.

⁸³ Ver *RLAC*, disposição 23.

⁸⁴ Ver *RLAC*, disposição 33.

⁸⁵ Ver *RLAC*, disposição 2.

⁸⁶ Ver *RLAC*, disposições 3 e 35.

⁸⁷ Ver *RLAC*, disposição 39.

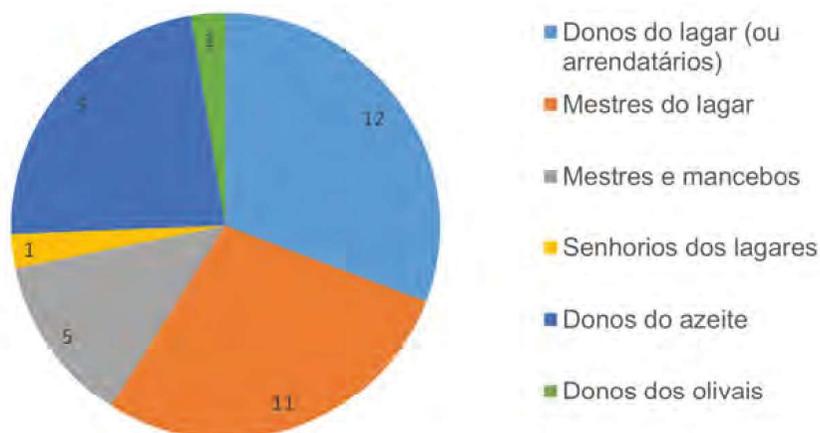


Gráfico 4 - Atores visados no Regimento de Lagares de Azeite de Coimbra (1554).

Visados pela legislação que o regimento compila, encontramos os senhorios e os donos dos lagares ou os seus arrendatários, os lagareiros de onde saíam os mestres de lagar, os mancebos e os donos da azeitona. Apenas numa ocasião, vemos citados os donos dos olivais. De um modo geral a grande maioria das disposições determina obrigações a cumprir pelos donos e pelos mestres dos lagares e, por vezes, a formulação do disposto parece não diferenciar os donos dos lagares dos mestres, o que cria alguma confusão de interpretação.

2.1.3. Mecanismos de controlo e penas para as infrações

O dono do lagar que o quisesse pôr em funcionamento era obrigado a informar a vereação para que, no prazo de dois dias, levasse a cabo uma vistoria que assegurasse que aquele engenho de moer azeitona dispunha da infraestruturas, dos equipamentos e dos vasilhames necessários à produção do azeite, assim como dispunha de uma cópia do regulamento dos lagares de azeite da cidade, para saber todas as leis a que estava obrigado. Depois desta vistoria preliminar, o bom funcionamento dos lagares e o cumprimento de medidas com vista à garantia da qualidade do produto, à prevenção de furtos e desvios de azeite, à regulação do acesso aos equipamentos e à regulação do acesso ao mester e ao trabalho do lagar eram controlados sobretudo através da denúncia. Com efeito, em 31 das 39 disposições do regulamento prevê-se a figura do que atualmente chamaríamos a delação premiada, com o denunciante a receber metade da pena estipulada.



Gráfico 5 - Tipologia das penas expressas no Regimento de Lagares de Azeite de Coimbra (1554).

Por sua vez, a esmagadora maioria das penas estipuladas consistia no pagamento de uma pena pecuniária que poderia ir de 100 réis – multa a cobrar aos mestres de lagar cujos recipientes de medida não estivessem em bom estado – a 2000 réis. Esta última quantia era cobrada quando as vezes do lagar não eram cumpridas e, por isso, os donos da azeitona eram prejudicados, quando os lagareiros e mancebos recebiam os seus salários exclusivamente em azeite ou quando se percebesse que o lagar tinha mais do que uma serventia, o que era terminantemente proibido. As infrações mais graves ao disposto no regulamento eram penalizadas com a pena de prisão ou com pena de prisão em associação com o pagamento de uma multa em dinheiro. Tal acontecia quando os donos do lagar não chamavam a vistoria da vereação; quando não cumpriam o valor da maquia, estipulado ao tempo de D. Manuel I, e todas as deliberações do monarca sobre os deveres dos donos do lagar perante os donos da azeitona; quando não eram cumpridas as vezes do lagar; e quando para moer mais azeitona num só dia ou para poupar lenha e outros recursos os mestres atalhavam os procedimentos e comprometiam a qualidade do produto. Em alguns casos, quando os interesses dos donos do azeite fossem lesados pela menor qualidade do produto ou porque ultrapassados quando deveriam fazer entrar a sua azeitona do lagar, os mestres, para além da multa ou da cadeia, deveriam ressarcir os lesados pelos danos causados.

Uma leitura global das penas aplicadas demonstra claramente o valor do azeite para o contexto socioeconómico da cidade de Coimbra e da forma como os lagares da cidade seriam poucos para moer toda a azeitona que neles deveria ser moída.

Conclusão

A olivicultura era uma das produções com maior expressão em Coimbra, na Baixa Idade Média. A cidade-diocese, com a sua catedral, várias colegiadas e poderosos mosteiros masculinos e femininos, reclamava o azeite para a luminária litúrgica, assim como os moradores da urbe o pretendiam obter para o abastecimento alimentar e provimento de certas atividades artesanais e mais ainda para lucrarem com a sua comercialização no reino e sobretudo fora dele. Daqui decorre a existência de muitos lagares na cidade e arrabalde, nomeados em diversos tipos de documentos, desde testamentos a contratos e sentenças. Algumas destas referem-se a questões resolvidas na Audiência Episcopal sobre as dízimas devidas pelos usufrutuários dos lagares e por aqueles que os exploravam. A ação mais sistemática de regulamentação deste sector de atividade terá ocorrido no século XVI, primeiro numa tentativa de diminuir os valores da maquia cobrada pelos donos dos lagares da cidade e depois pela compilação de 39 disposições sobre o funcionamento dos lagares da cidade num mesmo regimento. Da observação dessa realidade histórica e da análise do referido documento, destacamos as seguintes conclusões:

1. De facto, na centúria de Quinhentos, a cidade das muitas igrejas e mosteiros, mas também das muitas gentes que era Coimbra, e que, em 1537, acolheu mesmo a Universidade, continuava a ser a urbe que reafirmava ter o azeite como a sua maior riqueza e onde na paisagem dos seus arrabaldes, do seu aro e termo, no geral junto de cursos de água, se erguiam dezenas de lagares, que transformavam a azeitona nesse líquido de ouro.
2. A elaboração do regimento dos lagares foi da responsabilidade das autoridades camarárias, por certo ouvidas e conhecidas as vontades e anteriores procedimentos das diversas partes interessadas e nele se plasmando também, possivelmente, alguns usos costumeiros. Terá tido pelo menos três etapas de elaboração – uma em 1515, outra entre essa data e até à denúncia de incumprimentos do mesmo aos regedores da cidade e depois a elaboração de sete esclarecimentos e acórdãos até 1554.

3. O conteúdo do normativo regulamentar deixa perpassar a intenção do correto exercício de uma profissão – a dos mestres de lagares ou lagareiros – por dentro de uma orquestração difícil de interesses ou mesmo de pressões, abusos e conluios de donos ou rendeiros de lagares, donos da azeitona e mestres e mancebos dos lagares.

4. No corpo global das suas cláusulas, regulamentava-se, com particular ênfase, o acesso ao mester do mestre e mancebos, a acessibilidade e manutenção dos equipamentos, o controlo dos pesos e medidas e da medição e a qualidade do produto confeccionado. Mas a exaustividade do seu articulado normativo, que contemplava ainda a fixação de preços e salários, a prevenção de furtos e as preocupações com as condições sanitárias e ambientais da produção, demonstra um particular interesse da conjugação desta viva atividade com o tecido social urbano.

5. A garantia do cumprimento do dispositivo regulamentar era assegurada pela sua publicitação escrita e oral junto das partes interessadas; pela vigilância das autoridades camarárias, na pessoa dos vereadores, juizes e escrivão da câmara e dos regedores; pela vigia atenta e denunciadora dos vizinhos; e pela sujeição dos infratores a penas, que poderiam ir desde a prisão ao pagamento de multas pecuniárias mais ou menos avultadas e à compensação dos danos causados aos donos da azeitona e do azeite. Mas a certeza do real cumprimento de tudo o que detalhadamente ficou legislado para sempre nos escapa.

Certo é que, no cenário olivícola e oleícola de Coimbra, este regimento se assume com um ponto de confluência entre a tradição e os usos e costumes de tempos medievais e a codificação normativa e regulamentar dos tempos modernos na produção do azeite. Regimento minucioso dos lagares que, na quantidade e diversidade de normativas que engloba, na concertação dos interesses múltiplos dos envolvidos, na supervisão camarária e vicinal do cumprimento do regulamentado e na penalização dos infratores, demonstra, à saciedade, como a produção oleícola era um bem maior para os homens de Coimbra, os quais, como garantia da sua melhor qualidade, exigiam uma rigorosa regulamentação deste mester e dos seus mesteirais.

BIBLIOGRAFIA

Fontes Publicadas

- CARVALHO, José Branquinho de (ed.) (1943) – *Cartas originais dos Reis enviadas à Câmara de Coimbra (1480-1571)*. Coimbra: Biblioteca Municipal.
- CARVALHO, José Branquinho de (ed.) (1938) – *Livro I da Correea: legislação quinhentista do município de Coimbra*. Coimbra: Biblioteca Municipal.
- DIAS, João José Alves (org.) (2005) – *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. II, t. 3. Lisboa, Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa.
- VILAR, Hermínia Vasconcelos (ed.) (2018a) – Livro do Regimento de Évora. In *Os Regimentos de Évora e de Arraiolos do Século XV*. [em linha] Évora: Publicações do Cidehus. <http://books.openedition.org/cidehus/3286> [consultado a 26 de abril 2022].

Enciclopédias e Dicionários

- MARQUES, A. H. de Oliveira (1971) – Pesos e medidas. In Serrão, J. (dir.), *Dicionário de História de Portugal*. Porto: Livraria Figueirinhas, p. 67-72.
- VITERBO, Joaquim de Santa Rosa de (1865) – *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram* [em linha]. Lisboa: A. J. Fernandes. <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/idurl/1/68639> [consult. a 20 de abril 2022].

Estudos

- ALARCÃO, Jorge de (2008) – *Coimbra: a montagem do cenário urbano*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BRAUNSTEIN, Philippe (2003) – *Travail et entreprise au Moyen Âge*. Bruxelles: De Boeck.
- BRAUNSTEIN, Philippe; BERNARDI, Philippe e ARNOUX, Mathieu (2019) – Travailler, produire. Eléments pour une histoire de la consommation. In *Les tendances actuelles de l'histoire du Moyen Âge en France et en Allemagne*, ed. OEXLE, O. G. e SCHMITT, J. [em linha] Paris: Éditions de la Sorbonne, 2019. <http://books.openedition.org/psorbonne/20839> [consult. 30 de abril 2022].

- CAETANO, André Manuel Vieira (2020) – *Valorização do bagaço de azeitona: dimensionamento de um extrator sólido-líquido* [em linha]. Porto: ISEP <https://recipp.ipp.pt/handle/10400.22/16562> [consult. a 26 de abril 2022].
- CAMPOS, Maria Amélia Álvaro (2016) – Coimbra's parochial network: aspects of its definition in the 12th century. In VILAR, H. V. e BRANCO, M. J. (eds.), *Ecclesiastics and political state building in the Iberian monarchies, 13th-15th centuries* [Em linha]. Lisboa: Publicações do CIDEHUS, pp. 246-258. [Consult. 2 de maio 2022]. Disponível em <http://books.openedition.org/cidehus/1596>
- CAMPOS, Maria Amélia Álvaro (2017) – *Cidade e Religião: a colegiada de Santa Justa de Coimbra na Idade Média*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- CAMPOS, Maria Amélia Álvaro (2021) – Vigilância e controlo do trabalho dos mesteiros através da fiscalidade paroquial: o caso de Coimbra no século XIV. In Andrade, A. A. e Silva, G. M., (eds.) *Governar a cidade na Europa medieval*. Lisboa: IEM e Câmara de Castelo de Vide, 287-303.
- COELHO, Maria Helena da Cruz (1989) – *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- COELHO, Maria Helena da Cruz (1990) – A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas. In *Homens, Espaços e Poderes*, v. 2, *Notas do viver social*. Lisboa: Horizonte, 37-60.
- COELHO, Maria Helena da Cruz (2019), O azeite na Idade Média. In *O azeite e a oliveira ao longo do tempo. O museu do azeite (Bobadela, Oliveira do Hospital)*. Oliveira do Hospital: Arqueohoje, Lda, 2019, pp. 37-44.
- GONÇALVES, Iria (1986) – Posturas municipais e vida urbana na baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa, *Estudos Medievais*, n. 7, 155-172.
- GUARDADO, Maria Cristina Gonçalves (2000), *A colegiada de S. Bartolomeu de Coimbra em tempos medievais: das origens ao início do séc. XV*. Coimbra: Faculdade de Letras, 2000.
- HAMESSE, Jacqueline e MUARAILLE-SAMARAN, Colette (1990) – *Le travail au Moyen Âge : une approche interdisciplinaire : actes du colloque international de Louvain-la-Neuve 21-23 mai 1987*. Louvain-la-Neuve: Université Catholique de Louvain.
- LANGHANS, F.P. (1949) – *Apontamentos para a história do azeite em Portugal*. Lisboa: Junta Nacional do Azeite.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1995) – *Hansa e Portugal na Idade Média*, 2ª ed. corrigida e aumentada, Lisboa, Editorial Presença.

- MARREIROS, Rosa (2006) – A indústria oleícola de Lisboa na segunda metade do século XVI: o Regimento dos lagareiros dos lagares de azeite de 1572 e os capítulos que se lhe acrescentaram em 1575. *Revista Portuguesa de História* [em linha] n. 38, 265-321. <https://doi.org/10.14195/0870-4147> (consult. a 26 de janeiro 2022).
- MELO, Arnaldo Rui Azevedo de Sousa (2009) – *Trabalho e produção em Portugal na Idade Média: O Porto, c. 1320 - c. 1415*. [em linha] Braga: Universidade do Minho. <http://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/9896> [consult. 30 de abril 2022]
- MELO, Arnaldo Sousa (2013) – Os mesteirais e o poder concelhio nas cidades medievais portuguesas (séculos XIV e XV). *Edad Media: revista de historia*, n. 14, 149-170.
- MELO, Arnaldo Sousa (2018) – Os espaços dos mesteres nas cidades medievais e nas suas periferias: tipologia e metodologia de análise. In ANDRADE, A. A. TENTE, C., SILVA, G. M. e PRATA, S., (eds.) *Espaços e poderes na Europa urbana e medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2018, 337-357.
- MIRANDA, Flávio; CASADO ALONSO, Hilario (2018) – «Comércio entre o porto de Bristol e Portugal no final da Idade Média, 1461-1504». *Anais de História de Além-Mar*, XIX, 11-36.
- OLIVEIRA, António (2016) – *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*. Coimbra: Palimage.
- ROWAN, Erica (2015) – Olive Oil Pressing Waste as a Fuel Source in Antiquity. *American Journal of Archaeology* [em linha] 119, n. 4, 465-482. <https://doi.org/10.3764/aja.119.4.0465>.
- SALVADO, Artur (1959) – *Alguns documentos para o estudo evolutivo da indústria oleícola portuguesa: regimentos e posturas sobre lagareiros e lagares de azeite*. Lisboa: Junta Nacional do Azeite.
- SALVADO, Artur (1969) – *Contribuição para o estudo da indústria oleícola de Coimbra no século XVIII (I)*. Lisboa: Junta Nacional do Azeite.
- SANTOS, Maria José Azevedo (2006) – “O azeite e a vida do homem medieval”. In *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*. Porto: Faculdade de Letras, vol. II, pp. 139-157.
- VILAR, Hermínia (2018b), Entre Évora e Arraiolos: o percurso de um documento. In *Os Regimentos de Évora e de Arraiolos do Século XV*. [em linha] Évora: Publicações do Cidehus, 2018. <http://books.openedition.org/cidehus/3283> [consultado a 26 de abril 2022].



 **MedCrafts**
PTDC/HAR-HIS/031427/2017



Laboratório de Paisagens,
Património e Território



Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia



REPÚBLICA
PORTUGUESA