

Luísa Fernanda Guerreiro Martins

A ALIMENTAÇÃO EM LOULÉ MEDIEVAL (1384-1488)

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade,  
orientada pela Doutora Maria Helena da Cruz Coelho, apresentada à  
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2014



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

A ALIMENTAÇÃO EM LOULÉ MEDIEVAL (1384-1488)

**Ficha Técnica:**

<b>Tipo de trabalho</b>	<b>Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade</b>
<b>Título</b>	<b>A ALIMENTAÇÃO EM LOULÉ MEDIEVAL (1384-1488)</b>
<b>Autor/a Orientador/a</b>	<b>Luísa Fernanda Guerreiro Maria Helena da Cruz Coelho</b>
<b>Júri</b>	<b>Presidente: Doutora Carmen Isabel Leal Soares, Professora Associada com Agregação da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra</b> <b>Vogais:</b> <b>1. Doutora Maria Hermínia Vasconcelos Alves Vilar, Professora Auxiliar com Agregação da Universidade de Évora</b> <b>2. Doutora Maria Helena da Cruz Coelho, Professora Catedrática da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra</b>
<b>Identificação do Curso</b>	<b>2º Ciclo em Alimentação. Fontes, Cultura e Sociedade</b>
<b>Data da defesa</b>	<b>23-9-2014</b>
<b>Classificação</b>	<b>19 valores</b>

Resumo:

A partir das actas de vereação de Câmara do concelho de Loulé (1384-1488) procura-se interpretar um conjunto de dados que ajude a esclarecer os hábitos alimentares da população louletana no período medieval. Ainda, tenta-se contribuir para a redução do desconhecimento generalizado sobre a alimentação das populações algarvias, não obstante alguns estudos publicados, e clarifica-se se o modelo alimentar predominante terá sido o que se considera actualmente como “dieta mediterrânica”, na qual o consumo da carne é praticamente ausente, ou se este alimento detinha lugar importante no dia-a-dia alimentar das populações. Compreender a importância dos alimentos no quadro da economia, da sociedade no seu contexto cultural e religioso e ainda na política de gestão pública de um município é também um dos principais vectores deste trabalho.

Abstract:

From the minutes of the town council chamber of Loulé (1384-1488) we try to interpret a set of data to help clarify the eating habits of Loulé population in the medieval period. Still, we try to contribute to the reduction of unknowledge about the maintenance of the Algarve populations, despite some published studies and clarify if the predominant food model currently considered as “mediterranean diet”, in wich consumption meat is virtually absent, fitted in the Midle Age. To understand the importance of food within the economy, society in its cultural and religious context and even in public management policy of a municipality is also one of the main ways for this work.

À minha mãe e ao meu filho.  
Aos louletanos, de nascimento e de coração.

## Índice

<b>Agradecimentos</b> .....	<b>pág. 06</b>
<b>Capítulo 1</b> .....	<b>pág. 07</b>
1.1 A opção pelo tema .....	pág. 07
1.2 Metodologia .....	pág. 08
1.2.1 Fontes, dados e análise .....	pág. 08
1.2.2 Elaboração do estudo e seus capítulos .....	pág. 10
1.3 O estado de situação da literatura existente sobre o tema da alimentação medieval na região algarvia .....	pág. 11
<b>Capítulo 2</b> .....	<b>pág. 13</b>
2.1 Para uma contextualização de Loulé medieval .....	pág. 13
<b>Capítulo 3</b> .....	<b>pág. 25</b>
3.1 A trilogia consagrada: “pão”, “azeite” e “vinho” em Loulé medieval cristã (1384-1488) .....	pág. 25
3.1.1 O “pão” .....	pág. 25
3.1.2 O “azeite” .....	pág. 31
3.1.3 O “vinho” .....	pág. 38
<b>Capítulo 4</b> .....	<b>pág. 43</b>
4.1 A importância dos produtos hortofrutícolas, da carne e do peixe na alimentação da população de Loulé medieval .....	pág. 43
4.1.1 Os produtos hortofrutícolas .....	pág. 44
4.1.2 A carne .....	pág. 49
4.1.3 O peixe e o sal .....	pág. 55
<b>5. Conclusão</b> .....	<b>pág. 60</b>
<b>6. Fontes e bibliografia referenciadas neste trabalho</b> .....	<b>pág. 65</b>
<b>7. Anexo</b> .....	<b>pág. 74</b>

## **Agradecimentos**

A elaboração deste trabalho deve-se a um conjunto de pessoas que, directa ou indirectamente, contribuíram para que abraçasse este projecto, nomeadamente alguns colegas do 1º ano do Curso de Mestrado Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, que me incentivaram a trabalhar este tema que ora se apresenta: Natércia Rasteiro, Isabel Melo, Regina Ferreira. Mas devo reconhecer também que se não tivesse sido a riqueza interdisciplinar do Curso, com uma preocupação transversal de abordagem e transmissão dos saberes relacionados com a Alimentação, numa perspectiva patrimonial, histórica, literária, cinematográfica, de práticas culturais e religiosas, de contemporaneidade, de usos e costumes, de aplicação turística e gastronómica, não teria reunido a motivação, o enorme prazer e a vontade para construir este trabalho como síntese de saberes herdados dos “mestres” que, com tanta diligência, partilharam os seus conhecimentos. E isso deve-se essencialmente a: Albano Figueiredo, Abílio Hernandez, Carmen Isabel Leal Soares, Fernanda Cravidão, Maria Helena da Cruz Coelho, Maria José Azevedo Santos (que me desafiou desde a primeira hora), Paula Barata Dias, Rui Cascão.

Um agradecimento maior a Maria Helena da Cruz Coelho, pela orientação, paciência e persistência com que condimentou esta experiência, acrescentando-lhe uma amizade temperada com a seriedade que só um conhecimento profundo das matérias e da vida pode assegurar.

E claro, ao meu filho Daniel Filipe, pela sua paciência, pelas minhas ausências, pela sua companhia e camaradagem, pelo seu sorriso que alimenta a minha alma e a minha força.

## Capítulo 1

### 1.1 A opção pelo tema

À realização do primeiro ano do mestrado em *Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade* seguiu-se um interregno no curso, não obstante não ter parado com as pesquisas centradas em documentação existente no Arquivo Municipal de Loulé. Foi possível então, em 2010, publicar o *Caderno do Arquivo - 3*, com o título “O azeite no quotidiano do concelho de Loulé nos séculos XIV e XV”<sup>1</sup>. Surge agora a oportunidade de se concluir a 2ª parte do mestrado, com opção pela apresentação de tese, que resulta do estudo da alimentação da população louletana no período medievo a partir das fontes primárias e indirectas. Em 2013, ano em que a Dieta Mediterrânica foi classificada como Património Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO)<sup>2</sup>, e numa fase em que o estado de situação das pesquisas e do conhecimento sobre esta temática está mais consolidado, a opção por terminar o mestrado e desenvolver um estudo mais aprofundado afigurou-se inevitável. Pretende-se assim, apresentar um trabalho que visa conhecer a alimentação da população louletana, no contexto do seu quotidiano nos séculos XIV e XV.

A motivação que funcionou como mola propulsora deste trabalho foi o desconhecimento generalizado sobre a alimentação das populações algarvias no período medieval, não obstante os estudos que já saíram, na sua maior parte de carácter generalista ou centrados em certas experiências gastronómicas. Outro aspecto igualmente incentivador foi a tentativa de evitar que a ideia de dieta mediterrânica pudesse levar a uma observação superficial da contemporaneidade, sem um conhecimento mais aprofundado do que constaria dos usos e costumes alimentares das populações em tempos mais antigos. Pretende-se também determinar até que ponto, a carne seria importante para o fornecimento alimentar da antiga vila medieval. Procura-se demonstrar que os costumes alimentares no sul, não obstante a sua forte influência islâmica, estão também imbuídos de valores da cultura e da religião judaicas. Tal não significa que se pretenda aqui anular a matriz cultural islâmica, mas tão só lembrar também a influência judaica e cristã que durante séculos marcou a opção alimentar das famílias algarvias.

O texto que aqui se apresenta não pretende ser um estudo de História Medieval porque não é essa a disciplina nem a formação da autora. Por inerência das suas funções profissionais, a abordagem sobre vários temas de pesquisa levaram ao estudo da Alimentação a partir das

---

<sup>1</sup> Publicado pelo Arquivo Municipal, Câmara Municipal de Loulé.

<sup>2</sup> Em Baku, no Azerbaijão, durante a 8.ª Sessão do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO, em 04 de Dezembro de 2013.

fontes primárias a que teve acesso no Arquivo Municipal de Loulé. Neste percurso, a análise dos documentos permitiu desenhar um quadro do que seria a preocupação dos homens do período medieval de Loulé no que respeitava à alimentação da sua população.

## **1.2 Metodologia**

A metodologia deste trabalho cumpriu o levantamento de fontes primárias, secundárias e de bibliografia que alicerçasse a construção do texto, cujo objectivo geral foi procurar esclarecer os hábitos alimentares da população de Loulé no período medieval (século XIV), sem excluir outras variáveis relacionadas com o estilo de vida, cultura, economia e religião da população alvo do estudo. As actas de vereação do concelho de Loulé (séculos XIV e XV) constituíram as fontes principais que consolidaram o estudo, na medida em que foi a partir delas que se recolheu a informação que permitiu interpretar uma realidade que se aproximaria do quotidiano alimentar da população medieval residente na antiga vila de Loulé.

### **1.2.1 Fontes, dados e análise**

A documentação considerada representativa para o desenvolvimento da pesquisa traduziu-se nas actas das sessões de vereação do concelho de Loulé, datadas desde 1384 a 1488. Fez-se um levantamento de vocábulos das áreas vocabulares de “pão”, “azeite”, “vinho”, “hortofrutícolas”, “carne”, “peixe”, acrescentando-se ainda o “mel” no conjunto dos “hortofrutícolas” e o “sal” no conjunto de “peixe”. Os vocábulos ficaram registados em tabelas onde constam excertos das actas de vereação que incluem esses mesmos vocábulos, de modo a contextualizar a palavra. Seguiu-se a elaboração de gráficos para uma leitura mais rápida do resultado dos levantamentos, de modo a permitir uma interpretação dos expressivos dados obtidos. De facto, tais dados permitem compreender aspectos de influência cultural e de interculturalidade respeitosa que acontece no mesmo espaço e no mesmo tempo, a par de uma componente separatista, relacionada com os lugares de habitabilidade – mouraria, judiaria e espaço cristão, não definido mas subentendido como sendo tudo o resto. Acresce que para além da capacidade de convivência, as pessoas queriam também fazer valer os seus direitos e os da sua comunidade. Vamos, então, encontrar reivindicações de mouros e de judeus, que se prendem com a defesa dos seus direitos no que dizia respeito à selecção dos alimentos que iriam consumir, como vamos encontrar “homens honrados”, laicos e eclesiásticos, que exigiam ser atendidos em primeiro lugar na praça e mercados. E neste ambiente socialmente hierarquizado mas também partilhador de tempos, de espaços e de



preocupações não deixaram ainda de surgir picos de tensão social, sinais de descontentamento.

De sublinhar que, sendo as actas de vereação do concelho de Loulé a documentação analisada por excelência e a base para este estudo, o que se vai recolher e interpretar será apenas uma imagem muito opaca e mínima do quotidiano das populações. Aliás, o que pertence ao quotidiano automatizado, mecanizado pelas vidas do dia-a-dia no trabalho, em casa, na rua e em espaços sociais, desde que não seja problema, não levante questões ou dificuldades para o funcionamento normal da vila, não carecia com certeza de ir à discussão em reunião de Câmara. O que significa que só se encontra o excepcional, o excêntrico, aquilo que é susceptível de preocupação. E essa preocupação maior vai para os aspectos relacionados com a gestão dos espaços agrícolas e de transformação das matérias-primas no espaço urbano, assim como para as questões dos preços, comércio interno e comércio externo. Portanto, o que se analisa é o incomum, o que é necessário normalizar e regularizar. As fontes não revelam directamente o dia-a-dia das famílias, o que produzem para seu sustento, os bens de que se alimentam, os produtos que estão efectivamente nos mercados e na praça, o que apenas poderemos, em alguns casos, intuir. Conhecemos os motivos de discussão, ainda que tentemos perceber o que não ficou escrito pela pena do escrivão.

O *Livro de Receitas e Despesas do Concelho (1450-1451)* (Botão, 2009: 325-347)<sup>3</sup>, *Livro da Repartição da fruta, distribuída por João Sorodio, escudeiro, dos dinheiros que o concelho recebeu de Rui Vieira (1412)*<sup>4</sup> e o *Livro de Receita e Despesa do Procurador do Concelho de Loulé (1423-1425)* permitem confirmar a análise efectuada às actas das sessões de vereação, por comparação com outros estudos já realizados sobre estas fontes por Alberto Iria, Maria Valentina Ferreira, Iria Gonçalves e Fátima Botão. Todos os municípios medievais tinham as suas fontes de receita (Gonçalves, 1987: 185). Cabia ao procurador recolher essas receitas para depois saber dispendê-las. Estes preceitos ficavam registados em livros como estes aqui apresentados. Referenciados esporadicamente no presente texto, não nos ativemos no seu estudo mais aprofundadamente, porque o seu conteúdo nos restringiria a uma análise de carácter económico, o que não é aqui essencial para um trabalho que pretende recolher informação sobre o quotidiano alimentar da população medieval da vila de Loulé. No entanto, e porque reconhecemos a importância desta fonte documental, não podemos deixar de fazer aqui este registo.

---

<sup>3</sup> Transcrito por Maria de Fátima Botão.

<sup>4</sup> *Livro da Repartição da Fruta repartida por João Sorodio, escudeiro, dos dinheiros que o concelho recebeu de Rui Vieira*; PT/AMLLE/AL/CMLLE/F/C/02/Lv001, 1412; Arquivo Municipal de Loulé.

No caso do *Livro da Repartição da fruta, repartida por João Sorodío, escudeiro, dos dinheiros que o concelho recebeu de Rui Vieira* (1412) verifica-se que a população, na maioria mouriscos e também alguns judeus, de uma forma generalizada produtora de frutos que depois preparavam para secar, tinha de, por ocasião do dia de S. Cibrão (ou S. Cipriano), fornecer determinada quantidade de “frutta bõoa”. O *Livro de Receita e Despesa do Procurador do Concelho de Loulé* (1423-1425) traz informação que revela que o concelho geria a economia recorrendo a pagamentos pelo fornecimento de fruta e outros alimentos, fazendo movimentar o comércio interno e externo e preocupando-se com a existência de alimentos para as populações. O *Livro do Pagamento da Fruta* regista as obrigações que os produtores tinham para com o concelho no sentido de a Câmara reunir fruta para exportar. Quando não havia pagamento atempado o produtor ficava obrigado a pagar pelo dobro do que inicialmente se previra. Quando não conseguiam, tinham de substituir o pagamento por gado ou pão (Ferreira, 2003: 217).

### **1.2.2 Elaboração do estudo e seus capítulos**

O segundo capítulo contextualiza a vila medieval de Loulé nos aspectos geográfico, económico, político, social, cultural e religioso. Demonstra como a centralidade do concelho e da vila, a proximidade relativamente às principais vilas e cidades da região e a pouca distância do mar foram uma vantagem para a dinâmica do território, como pólo de produção interna e ainda de atracção populacional e económica.

O terceiro capítulo decorre da análise das fontes, em que se procedeu ao levantamento de todos os vocábulos relacionados com alimentos e/ou alimentação registados nas actas das sessões de vereação datadas entre 1384 a 1488. Neste capítulo, dedicado à trilogia alimentar do pão, do azeite e do vinho, a colecta das palavras e dos excertos relacionados com as áreas vocabulares de pão, de azeite e de vinho ficou espelhada em tabelas e gráficos que permitem visualizar mais facilmente a importância que tais alimentos tinham na gestão económica e administrativa do concelho. O recurso aos excertos das actas das sessões que contextualizam os vocábulos considerados na trilogia alimentar ajuda a demonstrar o universo em que tais temáticas são levadas à discussão nas reuniões dos homens bons do concelho.

No quarto capítulo pretende-se compreender a importância dos produtos hortofrutícolas, assim como da carne e do peixe na economia alimentar, incluindo o mel no conjunto dos produtos hortofrutícolas e o sal adossado ao tema do “peixe”. Para este capítulo obedece-se a uma metodologia semelhante à que foi aplicada para a trilogia do “pão”, do “azeite” e do “vinho” na recolha e registo dos vocábulos.

A conclusão apresenta uma reflexão de como seria a alimentação da população louletana nos séculos XIV e XV, onde as influências do contexto geográfico e climático determinavam os alimentos disponíveis para as gentes, consoante se situassem junto ao mar, no barrocal ou na serra. Procura-se também explicar como a população resolvia as situações de carência alimentar e, ainda, compreender a importância do consumo da carne por parte de uma população imbuída de normas religiosas.

### **1.3 A historiografia existente sobre a alimentação medieval no concelho de Loulé**

Para uma revisão da literatura existente sobre a alimentação da população louletana no período medieval recorreremos a um levantamento de estudos realizados em dois períodos: o primeiro desde 1983, ano da instituição do então Arquivo Histórico de Loulé, podendo-se, a partir daí, aceder à documentação histórica existente; o segundo desde 2000, ano a partir do qual começaram a surgir estudos sobre a alimentação das populações algarvias de forma sistematizada e intencional, trabalhos escritos com o objectivo bem definido de conhecer a alimentação das populações de antanho, embora não exista, tal como para o caso da região algarvia, uma monografia sobre a alimentação medieval louletana.

Entre 1983 e 2000 verifica-se a existência de alguns artigos que analisam fontes manuscritas, a partir dos quais se pode encontrar informação relevante para a construção de um quadro sobre o quotidiano das populações no que respeita à alimentação. Destacam-se os artigos de Maria Ângela Rocha Beirante, A. H. de Oliveira Marques, Iria Gonçalves, João José Alves Dias, Ana Maria Pereira Ferreira, Henrique David, Luís Miguel Duarte, todos do ano de 1987<sup>5</sup>, e ainda outros artigos do ano de 1989<sup>6</sup>, da autoria de A. H. de Oliveira Marques, Humberto Baquero Moreno, João José Alves Dias e Manuela Santos Silva.

Desde 2000 até aos dias de hoje, os estudos sobre Loulé medieval têm sido diversificados, salientando-se a obra fundamental de Maria de Fátima Botão (2009), que permite um percurso desde a história da dominação muçulmana até ao domínio cristão, retirando-se daí informação coesa para a construção de um estudo sobre a alimentação. Destacam-se ainda os artigos de Maria Valentina Garcia Ferreira sobre “A fruta de Loulé na Europa medieval – análise de manuscritos do século XV” (2003: 215-239) e de Patrícia Batista sobre a “Alimentação no concelho de Loulé no século XIV” (2006: 69-81) e ainda os trabalhos que João Pedro Bernardes e Luís Filipe Oliveira têm vindo a realizar a partir de escavações arqueológicas e documentação arquivística, conseguindo fazer transparecer uma imagem da

---

<sup>5</sup> *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

<sup>6</sup> *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

alimentação das populações do território algarvio desde os tempos mais remotos até ao período medieval. Destes autores destaca-se, entre outros estudos, a obra que ambos coordenaram - *A Vinha e o Vinho no Algarve, o renascer de uma velha tradição* (2006) - que não se cinge apenas à história da produção, consumo e comércio do vinho, mas aborda outros aspectos da alimentação. Os artigos que Luís Miguel Duarte tem publicado e as introduções com que apresentou as transcrições das actas das sessões de vereação do concelho de Loulé, nos suplementos da *Revista Al-'Ulyã* (1999/2000 e 2004), possibilitam a compreensão das estruturas do quotidiano da população do concelho de Loulé nos séculos XIV e XV, facilitando o enquadramento do tema central deste estudo.

## Capítulo 2

### 2.1 Para uma contextualização de Loulé medieval

A descrição que Frei Agostinho de Santa Maria (1721) faz das terras de Loulé resume as características que terão atraído populações ao local, nomeadamente a sua centralidade relativamente a toda a região algarvia, as terras boas para a agricultura, ricas em água, e a sua capacidade para a defesa das populações:

“A notável vila de Loulé fica no coração do reino do Algarve, dista de Faro duas léguas, fica-lhe a costa do oceano ao Meio-Dia, em distância de légua e meia. Está fundada em campo lhano, fresco e agradável e cingida de antigos muros com um grande e forte castelo e junto a ele uma copiosa fonte de excelente água”. (1721: vol. VII, 586)

#### Impressão de Mapa

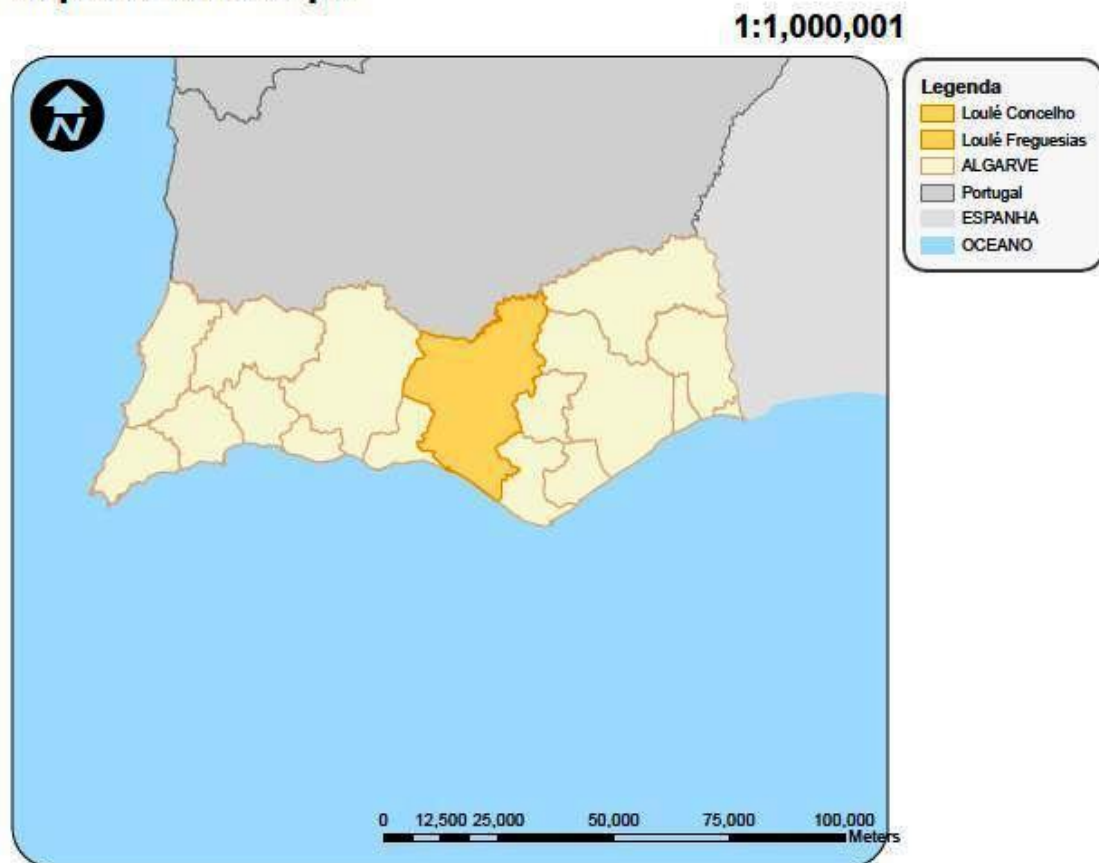


Fig.1- O actual concelho de Loulé, na continuidade do que seria o território medieval, não obstante alterações feitas na delimitação do concelho ao longo dos séculos, situa-se no centro do Algarve, entre o barlavento e o sotavento, ligando-se ao mar e ao Alentejo, sendo o seu território subdividido pelas terras do litoral, do barrocal e da serra. [http://cantino.cm-loule.pt/geoloule/adf/\(S\(xyww0e2g4xmkbxuowpyfpifi\)\)/Viewer.aspx?id=295](http://cantino.cm-loule.pt/geoloule/adf/(S(xyww0e2g4xmkbxuowpyfpifi))/Viewer.aspx?id=295) (07.11.2013, 20h).

## Impressão de Mapa

1:250,001

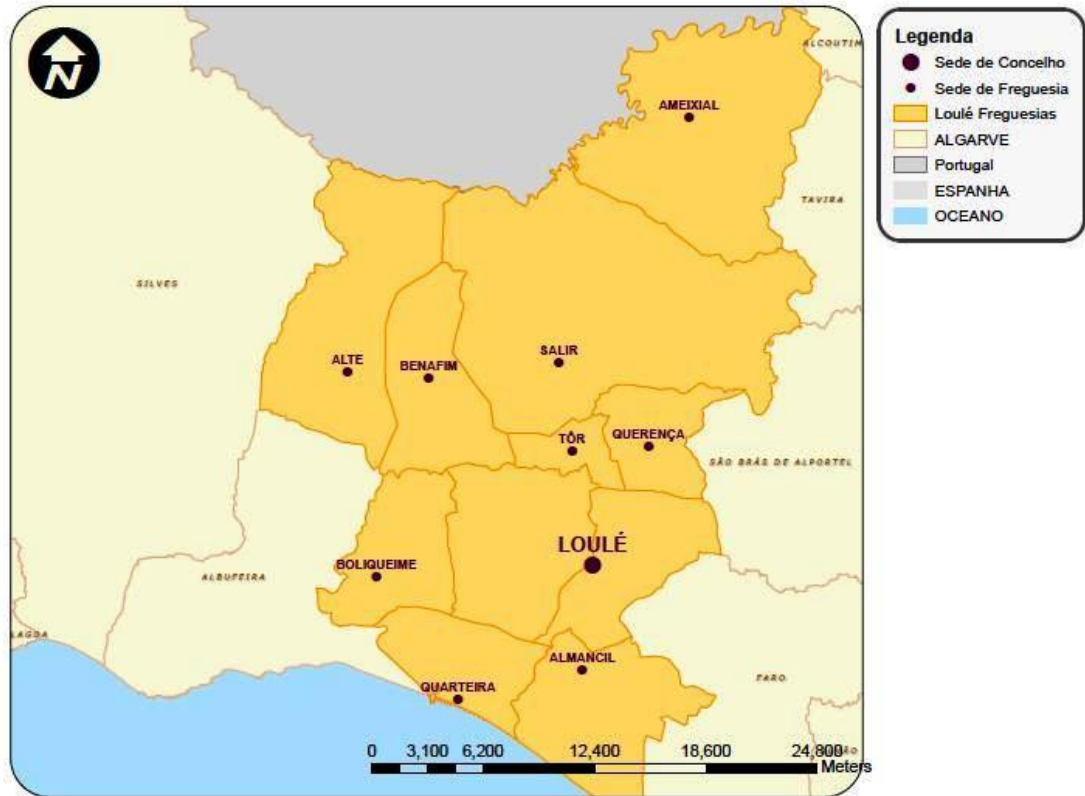


Fig.2- O actual concelho de Loulé com as suas freguesias. Quarteira e Al Mancil são freguesias do litoral; Boliqueime, São Sebastião, São Clemente, Querença, Tor, Benafim e parte de Alte e de Salir são freguesias do barrocal; a parte norte de Alte, Benafim, Salir e toda a freguesia de Ameixial são território da serra.

[http://cantino.cm-loule.pt/geoloule/adf/\(S\(ij0ucmq5qkw2k43wromgvbur\)\)/Viewer.aspx?id=295](http://cantino.cm-loule.pt/geoloule/adf/(S(ij0ucmq5qkw2k43wromgvbur))/Viewer.aspx?id=295)  
(07.11.2013, 20h).

Até aos dias de hoje, os estudos arqueológicos são unânimes em assentar as origens da antiga vila de Loulé no período de ocupação islâmica. Quando alguma hipótese surge sobre a sua origem romana, tal limita-se tão só a certas lápides ou percursos de vias que ligavam Tavira a Lagos ou a Silves. As lápides teriam sido trazidas de outros lugares, num aproveitamento da cantaria para novas obras<sup>7</sup> e os sítios arqueológicos com vestígios romanos correspondem essencialmente a locais junto a rios ou junto ao mar: Cerro da Vila, Loulé Velho, Quinta do Lago. Recentemente, escavações arqueológicas deram a conhecer sítios romanos na região do barrocal, espaço geomorfológico situado entre as terras férteis do litoral e os terrenos pedregosos e agrestes da serra. O sítio arqueológico do Espargal, na freguesia de Benafim, revelou a existência de uma aldeia, onde predominava a economia agro-pastoril, com

<sup>7</sup> Como é o caso da lápide à deusa *Diana Silvestris* que foi retirada da torre sineira da igreja matriz de Loulé, actualmente no Museu Nacional de Arqueologia.

alguma produção de tecidos resultantes da criação de gado<sup>8</sup>. Falta ainda perceber se existia relação entre as sociedades romanizadas do barrocal com as *villae* do litoral, lugares com maior dinâmica económica e social.

A origem de Loulé assenta, pois, numa base identitária islâmica. Os vários trabalhos arqueológicos têm desvendado espaços habitacionais, banhos, cemitério, para não falar do conjunto urbanístico e arquitectónico e do traçado dos eixos viários e ruas adjacentes dentro do espaço da muralha, actual núcleo do centro histórico. A tipologia de fundação e organização desta vila adequa-se aos requisitos inerentes às cidades islâmicas, que são a riqueza de uma região em água, em madeira e em pastos (Botão, 2009: 51). No centro da vila islâmica, os banhos faziam a recepção dos que entravam pela porta do Ocidente e aí acorriam para fazer as suas abluções para depois se dirigirem ao centro religioso que era a mesquita (Torres e Macias, 2007: 151-175), na actual igreja matriz<sup>9</sup>, ou para mergulharem na dinâmica da medina e suas ruas principais, onde se cruzavam comerciantes e artesãos, camponeses e hortelãos, que cultivavam terras ora dentro, ora fora da muralha, ou ainda pescadores e mercadores. Para além de um espaço de vida quotidiana, a medina amuralhada de Al'-Ulyã servia essencialmente como espaço de protecção, com seu alcaide a administrar as gentes e os espaços.

---

<sup>8</sup> Trabalho que está a ser desenvolvido por uma equipa da Universidade de Jena, na Alemanha, em protocolo com os municípios de Loulé e de Silves.

<sup>9</sup> A torre sineira da igreja matriz de Loulé, pelo afastamento do corpo da igreja e pelo tipo de silharia terá sido o minarete da mesquita (séc. X-XI). O próprio corpo da igreja e base quadrangular que parece esconder a planta da mesquita de Loulé. No entanto, só prospecções arqueológicas poderão clarificar essa possibilidade.



Fig. 3- Localização da muralha da vila medieval com imagem actual da cidade. Imagem cedida pelo Centro de Documentação da Divisão de Cultura e Turismo da Câmara Municipal de Loulé, em 06.11.2013.  
[http://cantino.cm-loule.pt/geoloule/adf/\(S\(xyyw0e2g4xmkbxuowpyfpifi\)\)/Viewer.aspx?id=295](http://cantino.cm-loule.pt/geoloule/adf/(S(xyyw0e2g4xmkbxuowpyfpifi))/Viewer.aspx?id=295) , (06.11.2013, 19h).



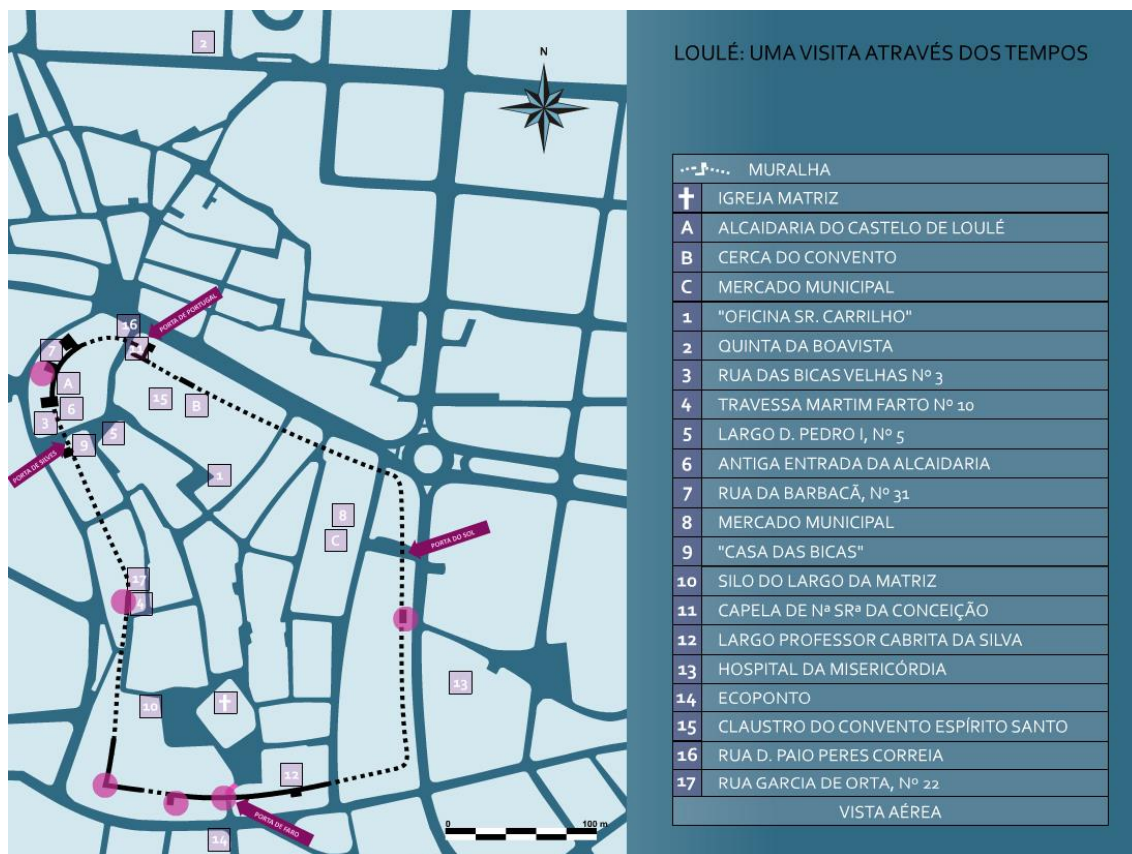


Fig. 4- Localização da muralha da vila medieval com sinalização das principais portas e outros pontos de interesse. Imagem cedida pelo Centro de Documentação da Divisão de Cultura e Turismo da Câmara Municipal de Loulé, em 06.11.2013.

Nos campos do arrabalde da cerca da vila desenvolviam-se hortas, pomares, plantações de figueiras, amendoeiras, oliveiras e vinhas, para além da criação de gado e de outras actividades agro-pastoris que tiveram continuidade no processo de cristianização, conforme as fontes documentais medievais permitem deduzir. Todas estas actividades tinham subjacente o aproveitamento inteligente dos recursos hídricos fundamentais para a boa produtividade e segurança na alimentação das populações. Preocupação que transparece transversalmente na documentação medieval analisada, sublinhando a importância da subsistência das populações, para além da preocupação com a defesa e com o comércio externo.

A Arqueologia e as fontes documentais históricas atestam uma passagem praticamente em processo contínuo do islamismo para a cultura cristã, não obstante o embate da “reconquista” se ter revelado dramático, conforme atestaram as escavações realizadas em habitações adossadas ao interior da muralha, onde a terra negra e vestígios de setas e outros elementos de carácter militar revelaram um ambiente de invasão, fogo e morte, ao nível estratigráfico correspondente ao período de 1249. Mas sobre este episódio os investigadores

não são unânimes. Se a arqueóloga Isabel Luzia (2013)<sup>10</sup> defende a tese de uma reconquista agressiva para as populações baseando-se nos seus trabalhos de escavação, já João Miguel Simões (2012: 21) advoga que uma elite moçárabe terá aberto as portas ao invasor e aceite as novas condições, sem que tivesse havido derramamento de sangue. O que dificulta o esclarecimento desta matéria é a ausência de um registo escrito da descrição da guerra. No entanto, crê-se na veracidade das escavações arqueológicas como uma prova de confronto bélico directo. A descrição de Frei João de São José (1577), embora não sendo contemporâneo do acontecimento, deixa transparecer a dureza das campanhas de conquista por D. Afonso III e o conseqüente cansaço que levou a que a população claudicasse. Este texto permite uma posição de equilíbrio entre os investigadores que seguem a premissa da violência da reconquista e os que perfilham a teoria da facilitação dada pelos senhores da medina. Veja-se um excerto do texto de Frei João de São José que se recolheu da obra de Susana Carrusca (2001: 69):

“...Os Mouros aos primeiros encontros, mostraram esforço; e presumiram defender-se e d’ambas as partes havia mortos e outros danos, que nestes conflitos costumam não faltar; mas como já tinham os corações enfraquecidos do que sabiam haver acontecido aos de Faro, seus vizinhos, e de se verem sós e sem esperança alguma de socorro, não durou muito seu esforço; e a vila foi entrada sem enfadamento de cerco e eles postos à mercê d’el-rei, que deles a houve como com os de Faro.”

A conquista de Loulé aos “mouros” realizou-se por acção de D. Paio Peres Correia, Mestre da Ordem Militar de Santiago. O território algarvio pertencia ao reino de Niebla e, conseqüentemente, estava sob a soberania de Afonso X desde 1252, ano em que Fernando III morreu, chegando mesmo a nomear bispo para Silves e a enviar gente da Andaluzia para o povoar o Algarve (David, 1987: 272). Só a partir do Tratado de Badajoz, no ano de 1267, é que todos os castelos do Algarve foram entregues a Afonso III, que se intitulou rei do Algarve em 1268 (Lopes, 1848: 157)<sup>11</sup> apesar de, anteriormente, não ter deixado de emitir diplomas que pretendiam efectivar a sua administração no território, como foi o caso do foral de 1266 e do foral aos mouros forros de 1269, assim como os regulamentos sobre os lugares de transformação de matéria-prima e de negócios que deveriam ficar retidos para si,

---

<sup>10</sup> Para além de ter acompanhado algumas escavações em visitas que realizei, a arqueóloga Isabel Luzia justificou a sua tese *in loco*, bem como em mensagens electrónicas que trocámos.

<sup>11</sup> A Ordem Militar de Santiago reconheceu Afonso III como soberano das terras do Algarve em 1271 e a Sé de Silves permaneceu sob administração do arcebispado de Sevilha até 1393; Cf. João Miguel Simões (2012), *História económica, social e urbana de Loulé*, Col. Cadernos do Arquivo, nº7. Loulé: Câmara Municipal de Loulé, p.23.

nomeadamente tendas, fornos de pão, salinas, moinhos, azenhas, açougues, fangas e banhos<sup>12</sup>.

Num estudo feito por Maria Helena da Cruz Coelho, a autora faz referência ao mapa demográfico desta vila, classificando-a de pequena dimensão, num universo de menos de 2 mil habitantes (Coelho, 2013 b: 160-161). Os actores que se moviam nesse palco bem definido da vila medieval de Loulé foram objecto de análise atenta por Oliveira Marques (1989) e por Fátima Botão (2009). Oliveira Marques alerta-nos para a fragilidade dos números e dos cálculos aleatórios que se podem fazer sobre um quadro demográfico do período entre 1384 a 1488. No entanto, afigura-se coerente reiterar a sua proposta para o estudo demográfico de Loulé medieval. Também Maria de Fátima Botão (2009:173), depois de ter acesso a um conjunto mais vasto de fontes, concluiu: “Apesar dos obstáculos a uma quantificação exacta, as proporções medianas da vila, em contexto regional e nacional, pronunciaram-se com alguma clareza, para o período que medeia o século XIV e o XV.” Utilizando o estudo de Oliveira Marques e regressando a uma leitura das fontes pode-se desenhar o seguinte quadro socio-demográfico:

<b>Clero secular e regular</b>	<b>Nobreza</b>	<b>Povo</b>	<b>“Homens-bons” para a gestão do concelho nas vereações</b>
Igreja matriz, capelas e convento de S. Francisco contabilizariam cerca de 20 pessoas	Cavaleiros : João Gonçalves de Vieira e Lopo Esteves de Sarria	Escudeiros- 9 Físicos-1 Mercadores- 3 Tabeliães-12 Escrivães-4 Corretor- 1 Estalajadeiro-1 Médico-1 Advogados-2 Lavradores Mesterais: carnicheiros, alfaiates, sapateiros, pedreiros, ferreiros, ferradores, alfagemes e outros	2 juizes; 3 vereadores; 1 procurador do concelho (porta-voz da administração); 2 almotacés-mores (nas questões económicas e financeiras); 1 chanceler; 2 juizes dos órfãos; 1 porteiro; 1 pregoeiro; 1 juiz das sisas; vedores; advogados; escrivães

Tabela 1- Dados recolhidos de A. H. de Oliveira Marques (1989), “Para a história do concelho de Loulé na Idade Média”. *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.17-33. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

No entanto, se se analisar o índice de profissões, cargos, habilitações literárias e dignidades que ficaram registados na publicação das actas de vereação de Loulé para os séculos XIV e XV (1992: 305-327) verificam-se números superiores aos apresentados por

<sup>12</sup> ANTT, *Chancelaria de D. Afonso III*, lv. 1, fls. 83v-84; Cf. Maria de Fátima Botão (2009), *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, pp.100-104.

Oliveira Marques. Cerca de 716 indivíduos com diversas funções<sup>13</sup>. Considerando o número de participantes nas vereações e sublinhando sempre a frustrante impossibilidade de se atingir valores absolutos, pode-se avançar para um número considerável de indivíduos activos, moradores na vila ou nos arredores, com responsabilidades profissionais e sociais adequadas à dimensão e actividade económica e política da vila medieval. Os indivíduos, directa ou indirectamente relacionados com a gestão eclesiástica seriam 7<sup>14</sup> ou mais. O número de oficiais e elementos ligados à gestão do concelho demonstra que, apesar de não se conseguir conhecer com exactidão o número de habitantes da vila e seu território, o total de moradores seria significativo, aliado à diversidade de actividades inerentes ao trabalho e ao comércio, à agricultura e actividades afins, à política, à administração e às obras públicas: “Nos inícios do século XV (1422) Loulé e seu termo teria um máximo de 500 vizinhos – 2000 a 2500 habitantes.” (Marques, 1989: 17-33). A sublinhar estas anteriores análises, os totais retirados das actas de vereação do século XIV são bastante clarificadores da importância que a vila adquiriu logo nesse século<sup>15</sup>. E para se confirmar ainda mais uma vez a dinâmica demográfica da vila louletana note-se que se considerarmos um total de cerca de 348 homens aqui registados para este período, podemos calcular que cada um seria cabeça de família. O que, para uma média de 5 pessoas por agregado, totalizaria cerca de 1745 pessoas, num conjunto de homens, mulheres e crianças, que viveriam em cerca de 348 habitações, dentro e fora da muralha.

As profissões e cargos que se conseguem definir nas actas do século XIV apontam para um conjunto significativo de pessoas com responsabilidades na gestão da vila e do concelho, nomeadamente na administração política, económica, fiscal, judicial e militar. As actividades relacionadas com as artes e ofícios aparecem representadas apenas pelo carniceiro, cenoureiro<sup>16</sup>, físico, lavrador, mercador, pedreiro, pregoeiro, sapateiro e seleiro. Tal não significa a existência apenas dessas profissões. Estes registos resultam de assuntos que foram abordados em reunião de Câmara. Pode-se deduzir daqui que a gestão da maioria das artes e ofícios não seria problemática durante o século XIV e que por isso não terão sido levados às reuniões de Câmara questões com eles relacionados. Pelo contrário, a gestão administrativa concelhia afigura-se o principal assunto de debate, o que se compreende numa ocasião em

---

<sup>13</sup> Não nos reportámos a valores absolutos porque alguns dos nomes se repetem em mais do que uma função; o que, não sendo um valor exacto, permite uma imagem da realidade que se pretende aqui apresentar.

<sup>14</sup> “Actas de Vereação de Loulé. Século XIV-XV”, Separata da Revista *Al-Ulyã*, nº7 (1999/2000), p. 305-327.

<sup>15</sup> No entanto, algumas excepções devem ser consideradas, nomeadamente nos casos em que um nome surge registado desempenhando mais do que uma função ou cargo, como é o caso de Lourenço Anes “Mil Libras”, que aparece como “homem-bom”, como “regedor”, como “tabelião” e como “vereador”, ou quando existe semelhança de nomes que pela transcrição e pela escrita se pode considerar tratar-se de mais do que uma pessoa.

<sup>16</sup> Acta da sessão de vereação de 05.08.1394, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 57-58.

que a fiscalização e a recolha de direitos por parte do poder central era preocupação constante para se fazer face a eventuais ataques e cercos<sup>17</sup>. Por outro lado, havia que consolidar e definir poderes, quer régios e quer locais, de modo a assegurar a administração de todo o país.

Para os séculos XIV e XV, os valores ideográficos<sup>18</sup> permitem apresentar totais que mostram a imagem de uma vila populosa, anunciando uma pequena burguesia comercial que se apoia nas artes e ofícios, cujos produtos eram vendidos nos mercados da vila ou vendidos para outras terras do Algarve. Seguem-se os indivíduos detentores de cargos de finanças, de fiscalização e de administração dos bens públicos. Estes últimos reforçam a imagem, que já se vinha construindo, de uma vila dinâmica, onde seria necessário fiscalizar os preços, o funcionamento de talhos e de lagares, a aplicação da lei e o registo das normas e decisões dos vereadores e homens bons do concelho. Apenas no século XIV verifica-se no levantamento de nomes associados a cargos e funções uma predominância de pessoas ligadas à gestão administrativa, fiscal e judicial, seguindo-se os detentores de mesteres.

Os homens de armas e os religiosos contabilizados são em número menor, provavelmente porque não teriam dado azo a debate em reunião de Câmara. A existência do juiz<sup>19</sup> e do vedor<sup>20</sup> da obra da igreja matriz de S. Clemente revela a preocupação em acompanhar uma obra do padroado da Ordem de Santiago, assim como o cuidado de se voltar a erigir aquilo que os vários terramotos e outros acidentes naturais<sup>21</sup> deitaram abaixo.

O facto de se registarem poucos proprietários e lavradores pode indiciar a não existência deste grupo com forte poder económico no interior de Loulé. A vila de quatrocentos e de quinhentos seria de facto uma terra de mesteirais e de funcionários, dependente da ruralidade ao seu redor e de todo o concelho, mas com predominância comercial nas suas artérias e praças. A nobreza, uma nobreza cavaleira, seria em número muito reduzido anotando-se, no século XV, Lopo Esteves de Sarrea, que nas actas das sessões de vereação aparece como cavaleiro, juiz geral e avaliador. Segundo Baquero Moreno (1989: 138,139) D. João I doou-lhe, em 1388, as salinas existentes em Faro e, em 1396, confirmou-o no desempenho das funções de protector dos mouros de Faro, cargo para que havia sido eleito pela comunidade muçulmana. O *Livro da Repartição da Fruta* revela-nos tratar-se dum

---

<sup>17</sup> Actas das sessões de vereação de 24.12.1384, 09.01.1385, 12.02.1385, "Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV", *Op. Cit.*, p. 22-23, p. 25-30, p. 34-38. Nestas actas verifica-se a preocupação com a defesa, segurança e manutenção da vila.

<sup>18</sup> "Actas de Vereação de Loulé. Século XIV-XV", *Op. Cit.*, p. 329-356.

<sup>19</sup> "Actas de Vereação de Loulé. Século XIV-XV", *Op. Cit.*, p. 315.

<sup>20</sup> "Actas de Vereação de Loulé. Século XIV-XV", *Op. Cit.*, p. 325.

<sup>21</sup> Segundo as actas de vereação, em 1404 e em 1408 a obra de S. Clemente não estava concluída. "Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV", *Op. Cit.*, p. 153 e p. 168.

cavaleiro-mercador, que fornecia decerto a fruta (figos e passas) aos mercadores que a iam vender a Marrocos. Acrescentamos que muito provavelmente, Lopo Esteves de Sarrea venderia também azeite que se produzia no lagar do qual era proprietário<sup>22</sup>. Outro cavaleiro assinalado por Baquero Moreno é Gonçalo Nunes Barreto, parente de nobres proprietários de terras de Entre-Douro-e-Minho e da Beira, entre as quais a vila de Cernache. Segundo Baquero Moreno (1989: 135-149), este nobre vai aparecer envolvido nos conflitos com Castela, que se seguiram ao levantamento do cerco de Lisboa em 1384, o que lhe valeu o reconhecimento de D. João I, tendo depois participado na tomada de Ceuta em 1415. Em Ceuta ficou responsável pela defesa da torre de Fez juntamente com o seu primo D. Pedro de Meneses e um contingente de 250 escudeiros (Moreno, 1989: 135-149). Outros nobres de menor categoria na hierarquia social, que se confundiam com a cavalaria vilã eram: Vasco Lourenço, João Gonçalves, Gonçalo Navarro. D. Henrique de Meneses<sup>23</sup> surge na documentação a partir de meados do século XV. Outros cavaleiros são Gonçalo Vasques, Lopo Esteves, Lourenço Afonso e Martim Vasques. João Domingues também foi juiz geral, tal como o nobre cavaleiro Lopo Esteves de Sarrea e Lourenço Afonso o que, por inerência, o pode colocar também no patamar da nobreza cavaleira. Da média e pequena nobreza seriam, tal como também Gonçalo Nunes Barreto, João Gonçalves de Vieira e seu genro Gil de Ataíde, João Teles, Rui Lourenço, Rui Lourenço de Faria, Lourenço Afonso, Afonso Teles Barreto (Botão, 2009: 353-357).

Segundo João José Alves Dias (1987: 205-229), no século XVI, dentro da muralha da vila registavam-se 145 fogos com cerca de 500 a 650 habitantes e fora da muralha registavam-se 289 famílias com cerca de 1000 a 1300 habitantes. O que significa que a vila teria um total de cerca de 1500 a 2000 habitantes que residiam em 434 fogos. Neste total integravam-se os judeus em 15 fogos (7 dentro da muralha da vila e 8 no arrabalde, provavelmente em casas adossadas à muralha) e apenas 3 fogos com mouriscos, a residir no arrabalde (Dias, 1987: 207). Para além destes existiam 3 castelhanos, 3 aragoneses e 2 galegos. Ao nível da situação económica existiam muitos “pobres”, a maioria da população era “remediada”, seguindo-se em número menor os “ricos” e os “muito ricos” (Dias, 1987: 205-229). Esta análise configura uma continuidade do quadro social, demográfico e económico da população de Loulé no século anterior, com uma população tendencialmente em crescimento, não obstante os períodos de doenças e de crise que terão provocado, em certos períodos, fases depressivas.

Já Romero Magalhães (1970: 29) afirma que a partir da conversão é difícil reconhecer os judeus submergidos pelos nomes cristãos e progressivamente integrados de todo na

---

<sup>22</sup> Acta de sessão de vereação de 28.10.1487, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 239-240.

<sup>23</sup> Conde de Marialva e de Loulé. Doou as terras de Loulé à filha, D. Beatriz de Menezes (2ª condessa de Loulé) que casou com D. Francisco Coutinho (4º conde de Marialva).

sociedade. O que, de certa maneira, não coincide com o estudo de Alves Dias. Neste caso, seria mais fácil reconhecer mouros e os seus espaços já que se trataria de um espaço urbano com um número significativo desta população que mais facilmente se reconhecia pelos seus hábitos e registos materiais, apesar da conversão também lhes ter alterado nomes e identidades.

Também Filomena Barros (2009: 125) reafirma a continuidade da presença “mourisca” em Loulé, apesar do édito de expulsão. Famílias que no século XV já não moram dentro do muro da vila mas que optam pelos arrabaldes, confirmando-se esta afirmação com o facto de terem procedido ao pagamento de passas e de figos 158 cristãos, 5 judeus e 70 muçulmanos (Barros, 2009: 128).

Os estudos de Dias, Magalhães e Barros demonstram a necessidade de um estudo aturado de assinaturas, onomástica, genealogia e ainda outras análises demográficas que ajudem a compreender o universo das comunidades judias e mouras de Loulé quinhentista e seiscentista.

Globalmente, estes estudos fazem-nos calcular que o quadro económico e social seria de certa maneira equilibrado, com uma população que viveria geralmente bem.

Loulé entrou na centúria de quinhentos superando as dificuldades do século anterior. Fátima Botão e Luís Filipe Oliveira (2004: p.43) também confirmam que o núcleo urbano de Loulé contabilizava os 500 fogos, com capacidade de entrada de gente para a vila pelo fácil contacto que tinha com o mar, apesar da sua localização no interior.

O porto de Farrovilhas permitia o escoamento de produtos e de pessoas que circulavam entre as terras de Loulé e o litoral, mantendo também relação com as cidades vizinhas de Faro e de Tavira. Um dos agravos que o Algarve vai apresentar às Cortes de Coimbra de 1498 é precisamente o facto de Loulé acusar o concelho de Faro de má vizinhança porque quando navios estrangeiros se preparavam para aportar em Farrovilhas a fim de carregar fruta e vinho, as gentes de Faro encaminhavam esses navios para o seu porto, onde iam fazer comércio (Dias, 1989: 171-195).

A exportação de produtos frutícolas – sublinhando-se os frutos secos -, a pesca (Botão e Oliveira, 2004: 42) e a vinha, que ocupava uma porção de terreno que se estendia por toda a faixa litoral algarvia, subindo até ao barrocal “para se deter apenas nas imediações da serra algarvia” (Fontes, 2006: 25), a criação de gado e o olival nos terrenos do barrocal eram a base económica transversal do concelho ao longo dos séculos XIV e XV.

No século XVI a vila de Loulé já pertencia ao Conde de Marialva e de Loulé, D. Henrique de Meneses, seguindo-se sua filha, D. Beatriz de Meneses, como 2ª condessa de Loulé, que casou com D. Francisco Coutinho, 4º conde de Marialva. A proximidade do casal à antiga vila

confinava-se apenas às propriedades que o conde D. Francisco Coutinho possuía, porque a sua ausência do território foi permanente. A gestão administrativa e militar era principalmente da responsabilidade dos alcaides, responsáveis pelo castelo e muralha e nos escrivães da Câmara que serviam e secretariavam as reuniões de vereação, redigiam as actas e anotavam o que se tinha debatido em reunião e demais informação. Outros poderes presentes eram os procuradores do concelho, com controlo sobre as finanças, os oficiais que representavam os seus senhores. Com o século XVI empalideceram as diferenças culturais e religiosas, hegemonizando-se o domínio cristão.

À semelhança do que se verificou para os séculos XIV e XV, as actas de vereação fazem transparecer a preocupação com a protecção e preservação dos campos cultivados de figueiras, oliveiras e vinhas, surgindo, no século XVI, a referência às alfarrobeiras. A qualidade da produção arborícola, agrícola e pecuária eram garantia da dinâmica artesanal e comercial da vila. A vida urbana animava-se pelas mãos de homens que governavam a vila - vereadores, juizes, escrivães, tabeliães, meirinhos, chanceleres, procuradores, ouvidores, alcaides, almotacés, fidalgos, licenciados, notários, recebedores; que a defendiam - besteiros do couto, anadéis, cavaleiros; que nela comerciavam e trabalhavam - sapateiros, carpinteiros, pedreiros, serralheiros, carniceiros, celeiros, regatões (vendedores de peixe), criados, escravos, chamiceiros, albardeiros, estalajadeiros, rendeiros, lagareiros, pescadores, porcariços, padeiros, adueiros, almocreves, físicos, hortelãos, oleiros, ouvidores, porteiros, mancebos, mercadores; ou nela rezavam - beneficiados das igrejas, párocos, clérigos; e outros elementos com cargos e profissões próprios de uma vila com destaque em todo o Algarve.



## Capítulo 3

### 3.1 A trilogia consagrada: “pão”, “azeite” e “vinho” em Loulé medieval cristã

A análise desta trilogia foi feita a partir da recolha, nas actas das sessões de vereação dos séculos XIV e XV, de vocábulos relacionados com a área vocabular de “pão”, “azeite” e “vinho”. As reuniões camarárias aqui analisadas totalizaram 132 sessões no período de 1384 a 1488. Procedeu-se ao registo dos excertos das actas<sup>24</sup>, que de um modo ou de outro, apelavam directa ou indirectamente à trilogia “pão, azeite e vinho”. Por exemplo, quando se recolheu o vocábulo “trigo”, considerou-se a sua integração no conjunto de vocábulos relacionados com o pão. Procedeu-se da mesma forma para vocábulos relacionados com “azeite”: oliveira, azeitona, lagar; ou em torno do vocábulo “vinho”: uva, taberna e outros.

Ao registo dos vocábulos das áreas vocabulares de pão, azeite e vinho, com excertos das actas de vereação, seguiu-se a contabilização do total desses vocábulos e sua transposição para tabelas e gráficos, para facilitação de leitura dos totais obtidos. No entanto, mantém-se os excertos e registos nos quadros, em anexo, na medida em que podem ajudar a compreender o contexto em que esses vocábulos surgiram.

Para a elaboração do texto recorreu-se não só aos totais obtidos e à leitura das tabelas e gráficos mas também aos excertos registados e voltou-se, com frequência, à leitura das actas para tentar encontrar uma interpretação aproximada da realidade.

#### 3.1.1 O “pão”

Os cereais<sup>25</sup> – o “pão” – constituem a base da alimentação das populações do sul da Europa desde os tempos mais antigos. Se o norte da Europa se afigura eminentemente consumidor de carne, o sul elege o “pão” como primordial alimento que acompanhava todos os demais alimentos. São numerosos os elementos de carácter etnográfico que chegaram até aos dias de hoje e que permitem compreender a forma como, em tempos recuados, os cereais eram semeados, recolhidos, tratados, trocados e comercializados e, finalmente, consumidos. Para o contexto do concelho de Loulé no período medieval cristão verifica-se que existem vestígios suficientes que atestam a importância e a preocupação do concelho relativamente ao “pão”.

Na baixa Idade Média louletana, os cereais destacavam-se no panorama do consumo dos elementos da trilogia alimentar mediterrânica. Entre os anos de 1384 e de 1488, os vocábulos que, directa e indirectamente, anunciam a cultura, gestão e consumo de cereais

---

<sup>24</sup> Tabela 1 em anexo, com respectivos gráficos.

<sup>25</sup> Tabela 2 em anexo, com respectivos gráficos.

totalizam 89 registos das actas de vereação. Para um arco cronológico de 104 anos, a média anual de registos na área vocabular de “pão” é de 0,85. Estes valores permitem certificar a existência de uma séria preocupação relativamente a este elemento primordial da alimentação das populações. Quando os registos vocabulares não surgem amiúde não significa que o “pão” não continue a ser um produto fundamental, mas que a sua produção e circulação faz parte do quotidiano e não se verifica qualquer carestia ou problema relacionado com este alimento. Quando os registos surgem com frequência, é sinal de que o “pão” está na ordem do dia, porque escasseia e é alvo de constantes atenções nas reuniões dos representantes do concelho de Loulé.

Os cereais faziam parte do consumo interno, transformados em farinha nos moinhos e azenhas, para ser transportada para fornos colectivos depois de amassada. Segundo Oliveira Marques, no período medieval, a produção e consumo de cereais era regulamentado por posturas municipais, e o trigo seria o cereal preferido (Marques, 1987) apesar da escassez. Por sua vez, Iria Gonçalves afirma que a região algarvia era uma região com uma produção cerealífera mais reduzida, o que obrigava à importação de cereal de outras regiões do país, como as terras de Entre-Douro-e-Minho, Beiras, Ribatejo e Estremadura, quando não tinha de se recorrer a Castela e à Andaluzia (Gonçalves, 1984).

No primeiro período de 1384 a 1488 verifica-se a predominância dos vocábulos “pão” e “trigo”, sendo a preocupação com o fornecimento deste cereal à vila de Loulé que regista maior significado nas sessões de vereação.

Alguns registos documentais revelam épocas de escassez de pão, o que obrigava à sua aquisição fora do concelho e da região. Os meses de Janeiro e de Fevereiro do ano de 1385 foram de grave carência frumentária. Deste modo o tabelião de Loulé, Diogo Rodrigues, teve de se deslocar a Beja e a Campo de Ourique a pedir “saca de pan per a dicta vila”<sup>26</sup>. Perante a inflação, o conselho dos homens bons decidiu proceder ao tabelamento do preço dos cereais para evitar especulações e carências, assim como decretar a sua venda prioritária aos moradores na vila, interditando-se a venda para fora dela<sup>27</sup>:

“e que o boom triigo ponhan a XXV soldos e o outro mais somenos se ponha mais baixo e meos. Esto acordarom por proll e onrra da dicta vila e dos moradores della e por que achando que era mantiuda e bastada de pam e das outras cousas que lhi compree poborar se ha melhor e os moradores e naturaais della estarom mais fiirmes esforçados contra seus inimigos se mantimento ouverem...”<sup>28</sup>

---

<sup>26</sup> Acta de sessão de vereação de 09.01.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 27.

<sup>27</sup> Acta de sessão de vereação de 09.01.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 29.

<sup>28</sup> Acta de sessão de vereação de 09.01.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 30.

Outras medidas estruturantes foram levadas a cabo para ultrapassar esta crise frumentária. No entanto, como em todos os tempos, medidas radicais para se enfrentar qualquer crise podem não ser bem aceites e, inclusive, provocar reacções sociais e políticas que podem fazer “rolar cabeças” ou desautorizar quem emite essas ordens de mudanças face aos privilégios dos senhores instalados no sistema. A decisão do físico e juiz geral de Loulé, Mestre Martinho, de transformar o campo de almargem de Bilhas, um terreno que sempre fora destinado a ferragial, em plantação de cereais, não foi bem recebida pelos antigos arrendatários de Almargem, que o usavam para a pastagem dos seus cavalos e bestas. A reacção foi imediata e as pressões e influências logo se manifestaram. O próprio rei D. João I acabou por intervir na polémica, através do seu corregedor Gonçalo Mendes, sublinhando a necessidade de se continuar a usar o almargem de Bilhas para os arrendatários colocarem aí os seus animais a pastar<sup>29</sup>. Por sua vez, o Outono de 1403 trouxera consigo fortes chuvadas que destruíram os campos de Bilhas o que, indirectamente, favorecia o ponto de vista dos arrendatários que se opunham ao cultivo daqueles terrenos. Mestre Martinho não cedeu face ao contratempo do caso de Bilhas. Não baixou os braços perante a gravosa crise que assolava a região. Com essa convicção vamos encontrá-lo em Faro, a tentar negociar com os representantes do concelho e alguns mercadores, que haviam aportado a sua nau na cidade. A intenção era comprar para o concelho de Loulé a metade do pão que transportavam<sup>30</sup>. Finalmente, em 1423, o campo de Bilhas já produzia cereal no montante de 2 moios, 40 alqueires de trigo e 1 moio de cevada:

“As uarzeas de bilhas foram este ano semezadas e foy trazydas em pregom dellas que o Concelho ha dauar e por que outrem mayns nom lançou que Ale Pantorro que lançou dous moyos e xb alqueires de trigo e mayns hum moyo de çeuada e saluo pera o concelho posto nas eyras foy lhe rematada e outrosy o dicto concelho ha dauar de bolo<sup>31</sup> as dictas uarzeas xxb alqueyres de trigo e asy hum per todo que o procurador ha de receber nas eyras das dictas uarzeas pera o Concelho – dous moyos e quarenta alqueires de trigo e hum moyo de çeuada.”<sup>32</sup>

O rocio da vila, situado junto da “orta d’El Rei”, que sempre fora espaço onde os residentes de dentro da vila haviam colocado os seus animais a pastar, foi arrendado a pessoas

---

<sup>29</sup> Acta de sessão de vereação de 14.07.1402, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 99-104.

<sup>30</sup> Acta de sessão de vereação de 14.07.1402, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 113.

<sup>31</sup> Duvidamos da nossa leitura.

<sup>32</sup> PT/AMLLE/AL/CMLLE/E/A/01/Lv007, 1423-1425, *Livro de Receita e Despesa do Procurador do Concelho de Loulé*, (46 fólhos), fls. 12 e 12v. Transcrição de nossa autoria.

que pretendessem semear naquelas terras. Esta decisão permitiu aumentar a produção de cereais em benefício das populações da vila, embora não fosse do total agrado de alguns moradores da vila que tinham gado e bestas para pastar naquelas terras e só o poderiam concretizar após a ceifa. Mais tarde, já em 1492, alguns moradores da vila, proprietários de gado, conseguiram junto do procurador do rei que se determinasse a proibição de arrendamento do rocio para sementeira, que deveria destinar-se apenas ao pastoreio<sup>33</sup>. Detecta-se, pois, um claro choque de interesses na vila entre a produção de cereal e os criadores de gado. A vigilância dos campos cerealíferos e dos trabalhos que aí se desenvolviam chegava a atingir extremos. Os habitantes de Tôr e de Salir reagiram à intromissão que o concelho pretendia fazer ao modo como geriam as eiras, as palhas debulhadas e a possibilidade de os animais irem para as eiras depois das debulhas. Explicavam ao concelho, que sabiam quão importante era para a vila as lavouras e criações de gado e que consideravam que tinham todo o direito em permitir que o seu gado comesse os rastolhos uns dos outros e que pudesse ser vendido. Esta reacção dos povos de Tôr e Salir demonstra, uma vez mais, a necessidade do equilíbrio entre a agricultura e a pecuária<sup>34</sup>.

Na esteira das medidas de contenção e justeza que haviam de ser tomadas, destacam-se as posturas que regulamentaram a transformação do trigo em farinha. As pessoas queixavam-se de que quando entregavam o grão aos moleiros ou moleiras, estes transformavam a matéria-prima em farinha nas suas “mós de braços” e devolviam a farinha em menor quantidade relativamente ao grão que tinha entrado. Para obviar exageros e injustiças ficou decidido que todos teriam de pagar ao “moedor” três reais por alqueire de farinha<sup>35</sup>.

O funcionamento dos moinhos era vital e por isso vigiado. A água para as azenhas não podia faltar e era prioritária. As noras, cujos proprietários seriam pessoas poderosas da vila, seriam o principal engenho de rega, aproveitando-se a água da ribeira do Carcavai. Os agricultores apenas podiam desviar água para os seus campos quando os moinhos não estivessem a funcionar. O mouro Azemete Louseiro teve de obter licença do concelho, entenda-se também a anuência desses homens poderosos, para poder regar a sua horta – a Horta Nova – aos domingos, dia em que os cristãos, donos dos moinhos, “nom ham de moer ao dicto dia” porque estavam parados<sup>36</sup>. Outro espaço de hortofruticultura era a horta d’el rei<sup>37</sup>, cujo terreno seria de D. Martim Gil e que D. João I, em 1404, aforou ao mercador

---

<sup>33</sup> Acta de sessão de vereação de 10.11.1492, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 64-65.

<sup>34</sup> Acta de sessão de vereação de 02.04.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 44-45.

<sup>35</sup> Acta de sessão de vereação de 23.06.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 133.

<sup>36</sup> Acta de sessão de vereação de 31.03.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 173.

<sup>37</sup> O topónimo permanece até aos dias de hoje.

genovês João da Palma para plantar cana-de-açúcar (Beirante, 1987: 231-242). Outras terras de Quarteira seriam também aforadas a este genovês para desenvolver a mesma cultura. Terras que deixam de pertencer ao rei em 1413, quando D. João I as troca pela vila de Cernache que lhe deu em escambo Gonçalo Nunes Barreto, conforme já referido anteriormente.

As medidas de protecção dos campos cultivados, abrangendo todo o tipo de plantações, tornaram-se mais restritivas e exigentes. A vigilância e as multas aos donos dos animais que os deixavam pastar em campos cultivados eram uma constante nas preocupações das reuniões de vereação<sup>38</sup>. Os gados apanhados em terras alheias, especialmente em tempo de “fruto”, ou seja, em tempo de maturação, corriam o risco de pagar coima, a não ser que os donos provassem a sua inocência, por estarem apenas a recolher erva, sem provocar danos no que estava semeado<sup>39</sup>. Outra situação de defesa dos campos cultivados, e em especial da preocupação com a existência de cereais suficientes para alimentar a população, se apreende quando se proíbe os criadores de porcos de alimentar os seus animais de farelos sempre que o preço do trigo estivesse superior a vinte e cinco reais, pois em caso de necessidade, a população encontraria no farelo um complemento à sua alimentação<sup>40</sup>. Os ovinos, suínos e caprinos não podiam circular nas terras entre Loulé e o mar e em direcção a Albufeira, à excepção das ovelhas, quando delas se precisasse para estercar, e as cabras deviam circular nas terras em direcção à serra, para os lados de S. Gens e da Costa da Rainha, enquanto as éguas deveriam ir para Vale Telheiro nas terras dos almerjões (Beirante, 1987: 231-242).

Queixas, denúncias e consequentes castigos revelam que, ao longo dos séculos XIV e XV, a gestão da economia primária cerealífera era imperiosa para garantir a alimentação das populações. A subsistência colectiva da vila dependia da boa utilização da terra e da protecção e vigilância dada à produção agrícola.

Os homens-bons da vila preocupavam-se com o fornecimento de cereais ao concelho, para precaver fomes e cercos. Daí a decisão de, nos primeiros meses de 1385, se enviar o tabelião Diego Rodrigues a Beja e a Campo de Ourique “pedir saca de pan” e para que os responsáveis pelos fornos da vila se fornecessem da lenha necessária para fazer garantir o fornecimento de pão às populações em caso de cerco ou de extrema carestia<sup>41</sup>. Não só os que tinham “pam”, mas os que tinham também “vinhos” e outros mantimentos nos arrabaldes da vila, teriam de recolher tudo o que podiam para dentro do perímetro urbano para se

---

<sup>38</sup> Acta de sessão de vereação de 02.09.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 148.

<sup>39</sup> Acta de sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 186.

<sup>40</sup> Acta de sessão de vereação de 10.06.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 130.

<sup>41</sup> Acta de sessão de vereação de 09.01.1385 e 06.02.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 27.

precaverem de um eventual cerco. Recorde-se que de Maio a Setembro de 1384, a cidade de Lisboa estivera sob um longo cerco de quatro meses e que se libertara dos castelhanos devido à peste que começara a grassar entre os sitiados (Coelho, 2005: 15-58).

A falta de pão parece, aliás, ser uma questão estrutural. Assim, uma carta régia de 23 de Abril de 1468, responde ao desespero do concelho, cujos homens-bons haviam pedido trigo ao rei que, segundo teriam ouvido, chegara da Bretanha. O rei teve o cuidado de enviar carta ao concelho de Loulé, explicando que tal pedido surgira na sequência de um boato, uma vez que não aportara em Lisboa nenhum navio com trigo. Ao mesmo tempo, e em forma de apoio ao concelho, autorizou que buscassem cereais nas terras de “Entre Tejo e Odiana”, sem terem de pagar qualquer imposto.

Em contrapartida, havia que tomar muita atenção com o comércio de “pão” que castelhanos e outros estrangeiros vinham fazer ao concelho de Loulé, concorrendo o comércio interno. Estes tentavam sempre vender os cereais por um preço superior ao que estava estipulado.

O reguengo de Quarteira era gerido e controlado por Rui Barreto. No ano de 1493<sup>42</sup> verificou-se uma larga produção de cereais que se destinava ao consumo do concelho, com uma média de um moio de cereal ou mais por cada lavrador<sup>43</sup>.

Uma obrigação que assistia ao concelho era o fornecimento de cereais ao bispo e cabido de Silves, o que fazia reduzir a sua quantidade no celeiro da vila. Em Julho de 1493 foram enviados para Silves vinte dos quarenta moios de trigo que estavam guardados no celeiro da vila de Loulé.<sup>44</sup>

Às obrigações de uns sucediam os privilégios de outros. André Vasques, telhador da vila, pediu privilégio para não pagar impostos, porquanto já prestava bons serviços nas obras do bem comum, tal como o pedreiro Pedro Afonso e o carpinteiro Diogo Vasques. Tal pedido foi atendido e este detentor do “ofício de trestelhar” ficou isento de qualquer serventia ao concelho, nomeadamente no que dizia respeito a dinheiros e preços, roupa, trigo, palha, cevada, galinhas, bestas ou nenhuma outra coisa.<sup>45</sup> Também o cristão pescador Fernão Gonçalves viu aceite o seu pedido de privilégio de isenção de impostos porque ele, antigo morador de Faro, optara por viver em Loulé, pescando sempre e cumprindo com os pagamentos aos seus quadrilheiros e porteiros, nunca faltando com alimentos aos homens-

---

<sup>42</sup> Acta de sessão de vereação de 02.07.1492, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 98.

<sup>43</sup> Eram eles: Estevão Vasques o Velho; Adela Bavosso; Gonçalo d’Arrea; Pedro Álvares; Estevão Vasques filho de Álvaro Esteves, Álvaro Esteves seu genro, Vasco Pincho, Diogo Álvares Pincho, João Álvares seu genro, Tomé Vasques Salem; Bastião Rodriguez; Estevão Martins Amo.

<sup>44</sup> Acta de sessão de vereação de 02.07.1493, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 118.

<sup>45</sup> Acta de sessão de vereação de 18.01.1494, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 138.

bons do concelho. O pedido foi aceite e Fernão Gonçalves viu reduzidas as suas obrigações, entre as quais o fornecimento de trigo, cevada ou palha.<sup>46</sup>

O foral manuelino de 1504 revela já uma recuperação da economia e da circulação dos cereais no concelho e fora dele. Fazendo jus ao seu objectivo de arrecadação correcta de rendas e direitos da coroa, D. Manuel pretendia obter dividendos financeiros com as portagens que impunha sobre a carga de trigo, cevada, centeio, painço, aveia e farinha que entrasse no concelho, por terra ou por mar (ou rio), à excepção das quantidades inferiores a cinco alqueires. Em contrapartida, os moradores e vizinhos da vila de Loulé não teriam de pagar nenhum imposto para fornecimento das suas próprias casas, não pagariam qualquer portagem do seu pão cozido, das fogaças, dos bolos e biscoitos, das queijadas, folares e farelos que produzissem e fizessem circular. Também não tinham de informar ninguém sobre o trigo e “... outro pam que leuem pera moer e trazerem nam paguaram portagem nem o faram saber asy da yda como da uimda...” (Botão e Oliveira, 2004: 68). Normativo que revela a protecção real aos moradores do concelho.

### 3.1.2 O “azeite”

A utilização do azeite no quotidiano das populações regista-se desde há milénios. No entanto, o seu uso não era exclusivo da culinária. O azeite podia ser utilizado para o fabrico de outros produtos, entre eles o fabrico de sabão – a indústria da saboaria teve relevância na economia medieval e o infante D. Henrique recebeu o seu monopólio (Marques, 1974: 89) –, para alumiar igrejas e altares e para as cerimónias religiosas (por exemplo, o sacramento da “extrema-unção”). A igreja de N<sup>ª</sup> S<sup>ª</sup> dos Pobres, em Loulé, tinha uma renda de azeite para “... a alampeda que está diante do Senhor...”<sup>47</sup>. Era também usado na iluminação das casas nobres e nos curativos caseiros. Nas casas humildes bastava uma simples candeia de azeite para alumiar (Arnaut, 1967: LXXXIV), para além do fogo da cozinha.

Nas cozinhas, o azeite era usado em substituição de gorduras de origem animal, quando os dias de jejum proibiam o consumo de carne e seus derivados, mas a preferência ia para as gorduras de origem animal: toucinho, banha, manteiga (Ferro, 1996: 31). Em finais do século XV, o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* apresenta poucas receitas com azeite, demonstrando desta forma o discreto interesse que haveria pela utilização deste óleo na alimentação. Num total de 61 receitas, apenas 5 registam o uso do azeite: “Tigelada de perdiz”, “Receita da lampreia”, “Receita da vaca picada em seco”, “Fartes”, “Biscoutos”

---

<sup>46</sup> Acta de sessão de vereação de 18.03.1497, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 230-231.

<sup>47</sup> Constituição e Gestão do Convento de Freiras da Ordem Terceira de S. Francisco de N<sup>ª</sup> S<sup>ª</sup> da Conceição, PT/AMLLE/ECL/MON/CFOTLLE/A/01/Lv 001, 1684-1844, fl. 10.

(Arnaut, 1967: 13, 33, 35, 131, 135) (Santos, 2007: 133). Para além da confecção de refeições e de doçaria resta saber se o azeite seria usado também para fritar, numa região rica naquele líquido.

A média das referências ao “azeite” é de 0,98 no arco cronológico de 1384-1488. Para o período de 1384 a 1488 que foi considerado para este estudo<sup>48</sup>, o vocábulo “azeite” surge integrado num contexto onde também consideramos os vocábulos “olival”, “lagar”, “azeitona”, “lagareiro”, “oliveira”, “carretador”, “moedor”. O total de palavras registadas nesta área vocabular é de 102, um valor superior ao “pão” (89) e ao “vinho” (69).

Porém é certo o que nos assegura a acta: “... e acharees que este lugar seria ho mais rico e abastado d’azeite que lugar nenhum de Portugall por ser cheo de tanto [s] zambugeiros de que se fazem as oliveiras... e asy se poderá fazer que a gente tenha tanto azeite como tem de fruta que será grande proveito e onra da terra...”<sup>49</sup>

A produção de azeite decorria na normalidade, pelo que não era alvo de frequente debate na vereação; tal explica, provavelmente, a baixa frequência de registo da área vocabular de azeite.

Os valores obtidos e os debates registados nas sessões camarárias de Loulé no século XIV revelam que a produção e o consumo interno do azeite representavam maior preocupação do que o seu comércio externo. Este tornou-se mais central no que respeitava aos frutos secos que se exportavam a partir dos portos de Farrovilhas, Faro e Tavira. Se bem que o padrão alimentar se mantinha semelhante em todo o país relativamente ao consumo do azeite, a região algarvia apresenta um desvio. Mais do que a restante população portuguesa, os algarvios habituaram-se ao consumo do azeite. O foral manuelino de Loulé de 1504 confirma a circulação das cargas de azeite, por meio terrestre ou aquático, o que implicava o pagamento da portagem por qualquer entrada ou saída do concelho, da região algarvia ou do país.

O plantio da oliveira e a produção de azeite estavam sujeitos a normas concelhias, assim como os indivíduos ligados a esta economia: carretador, moedor, lagareiro. As multas encontravam-se associadas ao descuido relativo à preservação dos olivais e à má gestão na transformação da matéria-prima, tal como nos concelhos de Évora, Lisboa e Coimbra (Langhans, 1949: 94). O concelho louletano acautelava assim este elemento fundamental para a sua economia.

No entanto, a preocupação maior traduzia-se no bom funcionamento dos lagares, situados em espaço urbano (Martins, 2009:26) e no procedimento isento e legal do lagareiro (Martins, 2009: 13). Os lagares de azeite só poderiam funcionar com licença do concelho e com

---

<sup>48</sup> Tabela 1 em anexo, com respectivos gráficos.

<sup>49</sup> Acta de sessão de vereação de 07.12.1492, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 75-78.



vistoria prévia de todo o espaço: “o que contrario fazer e com lagar moer pague por cada vez Ilc libras pera o Concelho e cada huum lagareiro que stever no dicto lagar pague C libras...”<sup>50</sup>.

Nos anos de 1403 e 1408, a preocupação maior é com a protecção dos campos de oliveira para tentar acabar com a pastagem dos animais nesses espaços, especialmente o gado bovino, cavalar, muar e asinino que, pelo seu porte, facilmente alcançavam ramos, folhas, flores e frutos das árvores. As multas aplicadas aos criadores de gado descuidados cresciam proporcionalmente à intencionalidade do acto. O facto de surgirem casos de animais deixados a pastar durante a noite, com os chocalhos tapados, comprovava a premeditação da ilegalidade e, como tal, o castigo era maior. Quando o gado fosse apanhado a pastar no período de 1 de Março a 20 de Outubro, aquando da floração, frutificação e recolha dos frutos, as multas tornavam-se mais pesadas e a vigilância redobrava relativamente ao restante período do ano (Martins, 2009: 29).

Outras acções de protecção da oliveira eram lavar, desmatar e estercar as plantações para garantir a qualidade da produção. As pessoas ficavam proibidas de cortar lenha, verde ou seca, de qualquer árvore, nomeadamente de oliveira, figueira, sabugueiro ou outra árvore de fruta e também estavam proibidas de transportar lenha para o arrabalde ou para a vila sem alvará do concelho. Se eventualmente alguém fosse apanhado com figos, passas ou azeitona, sem que fosse proprietário de árvores que as produzissem, deveria comprovar que os frutos não tinham sido roubados e, caso o tivessem sido, o indivíduo teria de pagar 200 libras de multa<sup>51</sup>.

Nos finais da centúria de quatrocentos, no contexto urbano, a transformação da azeitona e o funcionamento dos lagares eram realidades que preocupavam os homens-bons do concelho, mais do que propriamente a plantação da oliveira, para os quais vão todas as atenções nos primeiros anos da mesma centúria. Os proprietários de lagares e os lagareiros estavam obrigados a esperar pela vistoria prévia dos lagares pelos homens de confiança da Câmara, antes de iniciarem os trabalhos de moedura, uma vez que havia que certificar as dimensões e qualidade das ceiras que serviam para espremer a azeitona, inspeccionar as tulhas (tanques que armazenavam as azeitonas) e verificar as medidas da azeitona (largas) e as medidas do azeite<sup>52</sup>.

Para uma leitura mais fácil desta realidade da produção oleícola no concelho de Loulé construiu-se a seguinte tabela respeitante às coimas que eram dadas a quem não salvaguardasse quer a produção da oliveira quer a transformação da azeitona.

---

<sup>50</sup> Acta de sessão de vereação de 20.11.1402, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 107.

<sup>51</sup> Acta de sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 185.

<sup>52</sup> Acta de sessão de vereação de 20.11.1402, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 107.

### Coimas para a protecção da oliveira e produção de azeite:

Pág. do livro	Data	Descrição da situação	O valor da multa	Totais
106	15.11.1402	Sobre os porcos que eram levados para os campos	(sem transcrição)	0
107	20.11.1402	Obrigatoriedade de qualquer lagar ser vistoriado pelos representantes do concelho antes de iniciar a "moedura", para se definir qual a quantidade de azeitona que caberia a cada um	Quem iniciasse a moagem sem prévia vistoria pagaria: o fornecedor da azeitona, 200 Libras para o concelho; cada lagareiro que estivesse no lagar, 100 Libras para o concelho	200L 100L
129	26.05.1403	Proibição de deixar o gado a pastar em herdades, pauis, vinhas, figueirais e olivais	<p>Por cada animal apanhado ("asno ou asna"), paga o proprietário, 70 Libras; se o animal tiver os chocalhos tapados ou se for noite, o proprietário pagará o dobro, ou seja, 140 Libras.</p> <p>Se boi ou vaca forem achados nos campos, desde Março ao dia de Sta. Iria (20 de Out.), o proprietário pagaria, por cabeça, 50 Libras. Se forem achados do dia de Sta. Iria até Março, pagaria 25 Libras. Mas, em qualquer das situações, se o animal tiver o chocalho tapado, a multa sobe para o dobro, respectivamente 100 Libras e 50 Libras</p>	70L 140L 50L 25L 100L 50L
148	01.12.1403	Bovinos apanhados em figueirais, pauis, olivais, em qualquer altura do ano, o proprietário paga coima	50 Libras para o concelho ou para o rendeiro, caso houvesse	50L
178	21.04.1408	<p>Proibição de deixar o gado bovino a pastar em vinhas, figueirais e olivais, desde o dia de Sta. Iria (20 de Out.) até dia 1 de Março</p> <p>Se acontecer o mesmo desde o dia 1 de Março até 20 de Outubro</p> <p>Se muares ou asininos forem encontrados em vinhas, figueirais e olivais em qualquer altura do ano</p> <p>Se as bestas estiverem com guardador, a qualquer hora do dia</p>	<p>O proprietário paga por cabeça 35 Libras</p> <p>O proprietário paga por cabeça 50 Libras</p> <p>Se for dia, o proprietário paga 35 Libras por cada besta e se for de noite paga 50 Libras</p> <p>O proprietário paga o dobro: se for de 20 de Out. a 1 de Mar. paga 70 Libras e se for de 1 de Mar. a 20 de Out. paga 100 Libras</p>	35L 50L 35L 50L 70L 100L
179	21.04.1408	<p>Qualquer animal encontrado em ferrageais, figueirais ou olivais;</p> <p>Mas se os animais forem encontrados com seu guardador, a multa é maior</p> <p>Se gado cavalari, muar ou asinino for encontrado a alcançar figueira, oliveira ou outra árvore com fruto</p>	<p>Proprietário paga, por cabeça, se for dia, 35 Libras; se for de noite, 70 Libras</p> <p>A qualquer hora do dia, a multa é o dobro, entendamos, 70 Libras</p> <p>O proprietário paga por cabeça, 35 Libras</p>	35L 70L 70L 35L

		Se o animal estiver preso junto à árvore e a alcançar	O proprietário paga por cabeça, 100 Libras	100L
184	21.04.1408	Proibido cortar oliveira, figueira, sabugueiro ou outra “herdade” que der fruto	O prevaricador paga 200 Libras	200L
185	21.04.1408	Proibido transportar para o arrabalde ou para a vila, lenha de oliveira, seca ou verde, sem ter alvará do concelho  Qualquer pessoa apanhada com figos, passas e azeitona e não for proprietária e não comprovar o modo como obteve tais alimentos	O prevaricador paga 100Libras  O prevaricador paga 200 Libras	100L  200L
187	21.04.1408	O proprietário pode permitir a um amigo que o seu gado paste nos terrenos, mas desde que não haja figueiras, oliveiras ou outras árvores de fruta.	-----	0
189	25.04.1408	Só pode dar fogo ou cortar lenha de oliveira quem tiver alvará (escrito pelo escrivão do concelho e assinado pelo juiz e vereadores ou um vereador)	O prevaricador paga a coima de acordo com as posturas do concelho	200L
237 a 240	28.10.1487	Acordo sobre os lagares de azeite, em que os lagareiros ficam proibidos de receber mais do que 35 arrobas de azeitona, assim como os proprietários das azeitonas ficam também proibidos de entregar as referidas 35 arrobas (c. 525 Kg)	O prevaricador paga de coima 500 Reais, ficando metade para o acusador e a outra metade para as obras do concelho: Lagareiro – 500R Proprietário – 500R	500R 500R

Tabela 3 – Dados retirados do livro “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*

Para o ano de 1402, a única multa que os documentos permitem recolher diz respeito à obrigatoriedade de uma vistoria prévia aos lagares, realizada pelos representantes do concelho, antes de estes começarem a laborar.

Ainda no contexto urbano, os governantes concelhios vão ter sérias dificuldades em normalizar os espíritos mercantis e ambiciosos dos lagareiros. Estes, na ânsia de quererem receber toda a azeitona do concelho, acabavam por não conseguir transformar a matéria-prima em tempo capaz de garantir a manutenção do bom estado da azeitona e a qualidade do produto seu derivado. Para além disso, “a posteriori”, armazenarem azeitona que, com o tempo, se tornava de péssima qualidade. Até ao século XX, a generalidade da população do concelho de Loulé consumia um azeite de má qualidade, vulgarmente conhecido pelo seu sabor “rançoso”.

Seria comum a azeitona esperar muito tempo até ser moída, o que colocava em causa a qualidade do azeite. Também pode ser legítimo pensar-se que o azeite velho fazia parte dos sabores gastronómicos da época, para além de ficar mais ao alcance das bolsas das gentes do povo. No entanto, esta questão da demora na transformação da azeitona foi premente para o concelho de Loulé nos primórdios da centúria de quatrocentos. De facto os lagareiros aceitavam toda a azeitona para a moedura de uma só vez, mesmo contra a vontade dos donos

da azeitona. Daí a dificuldade de uma moagem atempada e a conseqüente deterioração da azeitona, pois o prazo ideal para a transformação da azeitona, depois de ser varejada, é de vinte e quatro horas. Havia que regular e normalizar o processo, sob risco de se perder muita azeitona, o que seria mau governo para uma época em que se devia saber fazer render todos os bens agrícolas em prol da alimentação das populações e da economia, bem como se tinha de garantir a existência de azeite para todos os serviços em que era utilizado.

Ficou então definido que cada produtor entregaria no lagar, 35 arrobas de azeitona de cada vez, dando tempo para que se produzisse o azeite. Só depois, por outra vez, voltaria a entregar mais 35 arrobas, se fosse esse o caso. Os produtores ficavam proibidos de entregar mais do que tal quantidade de azeitona, pois se tal acontecesse pagariam de multa 500 reais, sendo que 250 reais destinaram-se-iam às obras do concelho e, como incentivo à vigilância entre todos, os outros 250 reais entregaram-se-iam a quem os tivesse denunciado. O mesmo caberia ao lagareiro, em caso de multa.<sup>53</sup> Tal decisão permitia evitar a acumulação de matéria-prima no lagar e a conseqüente deterioração das azeitonas.

Esta medida não era nova. Na realidade já fora posta em prática mas tornara-se inoperante por incumprimento de todos. Em virtude deste laxismo, juízes, oficiais, fidalgos, escudeiros e homens-bons do concelho de Loulé chegaram mesmo a discutir se se deveria voltar a tentar pôr em prática esta vigilância, ou se se deveria aumentar a quantidade limite de entrega de azeitonas no lagar, ou ainda, se não seria melhor liberalizar e exigir do lagareiro maior capacidade de resposta técnica e funcional na transformação da azeitona em azeite.

A opção recaiu na continuidade da medida restritiva da entrega limite de 35 arrobas. Decidida a postura, os lagareiros e moedores fizeram juramento perante os Santos Evangelhos, o juiz e os oficiais da Câmara, que a cumpririam. Os mestres que compravam o azeite deveriam garantir a sua venda e não o armazenamento, para que o líquido não se degradasse. E para além de se evitar a degradação, obstava-se à tentativa de inflacionar o produto. Aconselhava-se também aos donos da azeitona e aos senhorios dos lagares que fossem coerentes para que não deixassem estragar azeitona e azeite, assim como se solicitava aos moedores e aos “carretadores” (carregadores) que não adquirissem para transformação mais do que as 35 arrobas (525 Kg) e não a deixassem estragar e a moessem, garantindo que os donos da azeitona e os senhorios dos lagares também não ficassem prejudicados.<sup>54</sup>

Os ofícios relacionados com a transformação da azeitona traduziam-se nos: lagareiro, mestre, moedor, carretador, com hierarquia profissional definida, sendo o de maior importância sócio-económica o “mestre” e, o de menor, o “carretador”. Socialmente, este

---

<sup>53</sup> Acta de sessão de vereação de 28.10.1487, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 237-238.

<sup>54</sup> Acta de sessão de vereação de 28.10.1487, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 238-239.

grupo profissional dos lagareiros não era bem quisto. Nas procissões, momentos religiosos solenes na vida das populações, de grande ritualidade e simbolismo, os lagareiros, carniceiros, ferreiros, caieiros e telheiros juntavam-se em lugar dianteiro da procissão do Corpo de Deus, uma das poucas cerimónias onde podiam participar (Santos, 2006: 139-157).

Quando um lagareiro, mestre, moedor ou carretador adoecesse e fosse substituído, ou caso fosse trabalhar para outro lagar, responsabilizavam-se os proprietários dos lagares por apresentar o substituto aos juízes e oficiais do concelho para que lhe fosse “... decartada a maneira e regra que a d’aver e a pena que teeria fazendo o contrairo logo no prestumeiro dia ante de fazer nem tomar nenhuma azeitona pera fazer por asy todos sentirem ser serviço de Deus e proll de todo o povo ...<sup>55</sup>.

O lagareiro, o mestre, o moedor e o carretador estavam ligados ao proprietário do lagar e a este senhor prestavam os seus serviços sob juramento. Oliveira Marques demonstra este tipo de contratualização e sublinha que os mesterais não seriam totalmente independentes, uma vez que muitos deles pertenciam a um senhor para quem trabalhavam em exclusivo (Marques, 1987:270).

A atestar pelos seis lagares existentes, a vila medieval de Loulé seria um local importante na produção do azeite no panorama algarvio e mesmo nacional<sup>56</sup>. Apesar de ser um concelho que já naquele período era extenso e de características naturais e económicas diversas, a produção do azeite concentrava-se nos lagares da vila, enquanto a cultura da oliveira representaria uma fatia considerável da produção agrícola e económica das terras de fora da vila. De salientar, por exemplo, a significativa produção de azeite que seria o sustento dos frades franciscanos do Convento de Sto. António de Loulé, os quais produziam azeite no seu próprio lagar situado na Horta do Olival, topónimo que ainda subsiste. Na tabela abaixo anotam-se os lagares, proprietários de lagares e os oficiais do mester:

<b>Proprietário do lagar</b>	<b>Lagareiros e mestres</b>	<b>Moedores e carretadores</b>
Fernando Pereira Barreto, fidalgo	João Calvo e Fernando Afonso Navarro	João Galego e João Vaz Pousado
João Mendes, fidalgo de Riba de Neira, alcaide-mor da vila	Vasco Pousado e António Rodrigues	João Sousa e Cristóvão Martins
João Eanes de Sarrea, cavaleiro	Clemente Esteves Chora e Pedro Anes Navarro, seu cunhado	Afonso Anes, filho de Afonso Anes e Cristóvão, servo do dito Gomes Eanes
Moor ( <i>sic.</i> ) de Aragão	João Bispo e Luís Pires	João Gonçalves Abegão e João Vicente
Álvaro de Arca	Nuno Martins	Pedro Geraldés

<sup>55</sup> Acta de sessão de vereação de 28.10.1487, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 240.

<sup>56</sup> Acta de sessão de vereação de 28.10.1487, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 239-240.

	e (...) <sup>57</sup>	e Andre Eanes
Beatriz Caeira	Rodrigo Álvares Pincho e Gil Eanes	Rodrigo Afonso Boto e Jorge Dias

Tabela 4 – Dados retirados do livro “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*

Sobre a identificação dos proprietários dos lagares pouco se pode adiantar, assim como sobre os lagareiros, mestres, moedores e carretadores identificados. Da tabela anterior saliente-se apenas a separação sócio-profissional entre o grupo dos proprietários, o grupo dos lagareiros e mestres e, em terceiro lugar, o grupo dos moedores e carretadores. O lagareiro examinava o procedimento dos trabalhos, o mestre dirigia o funcionamento do lagar e dos obreiros, seus subordinados. O moedor tratava directamente da moedura da azeitona, enquanto o carretador transportava a azeitona e o azeite. Estes últimos conheciam bem as azeitonas que davam entrada nos lagares e poderiam disputar os fornecimentos da azeitona de melhor qualidade no “seu” lagar.

### 3.1.3 O “vinho”

As terras do concelho de Loulé, aliadas a um clima favorável, propiciavam a viticultura já desde a presença romana. O circuito comercial marítimo pelo Mediterrâneo unia a região da Lusitânia a todo o território banhado por aquele Mar, à qual chegavam o vinho, o «garum» e o azeite. A continuidade da produção do vinho desde a ocupação grega e romana, passando pela presença islâmica, até à cristianização não terá sido interrompida, nem mesmo pelas leis do Alcorão que deixam, aliás, margem para várias interpretações no que concerne ao consumo daquela bebida. São do homem de letras nascido em Loulé (al-‘Ulia), Al-Kutayir, os versos: “O que me dá prazer não é o vinho, não! / Nem a música, nem o canto. / Apenas os livros são o meu encanto / E a pena: a espada que tenho sempre à mão” (Alves, 1991: 151). E ainda, Al-Mu’Tamid, de Silves (1609), diz: “Ao passar junto da vide / Ela arrebatou-me o manto / E logo lhe perguntei: porque me detestas tanto? / A que ela me respondeu: / Porque é que passas, ó rei, / Sem me dares saudação, / Não basta beberes-me o sangue / Que te aquece o coração?” (Alves, 1991: 154).

Após a consolidação da conquista cristã do território algarvio, a plantação da vinha já estaria generalizada por todo o país, sendo a uva utilizada para o fabrico do vinho, na alimentação e preparada para passa, a qual era exportada, conforme acontecia no concelho de Loulé, através dos portos de Tavira e de Faro. Os frutos secos – figos e passas – eram destinados aos países do centro da Europa. O primeiro foral de Loulé, de 1266, regista as 40

<sup>57</sup> Não foi possível a transcrição paleográfica.

arençadas<sup>58</sup> de vinha que o rei guardou para si, duas adegas e um figueiral (Ferreira, 2003: 217) situado no termo de Loulé, no sítio do Ludo, junto da costa (Beirante, 1987: 231-242). Este foral, concedido por Afonso III, foi alvo de um aditamento por ordem do rei, o qual libertava “... o concelho do pagamento da oitava da jugada do vinho...” (Botão e Oliveira, 2004: 25). Tal decisão beneficiou a produção de vinho no concelho de Loulé.

Mais tarde, o rei D. Dinis (1291) impõe o direito de relego, ou seja, o vinho da produção das terras do rei devia ser vendido em primeiro lugar nos primeiros três meses de cada ano (Ferreira, 2003: 217), ou seja, os louletanos do concelho ficavam com os restantes meses do ano para venderem o vinho no mercado. Foi com D. Afonso IV que se obteve benesses para o desenvolvimento dos procedimentos inerentes a produção e venda do vinho. Os produtores viram-se isentos de pagamento de dízima das madeiras que comprassem para fabrico de cubas, tonéis e tinhas e também para reparação de suas casas e adegas e ainda, não pagavam portagem do vinho que se exportasse por mar (Beirante, 1987: 231-242).

No levantamento dos vocábulos que se efectuou a partir da área vocabular de vinho<sup>59</sup>, verificou-se que o terceiro elemento contemplado na tríade alimentar mediterrânica ficou registado, para o período de 1384-1488, com um total de 69 vocábulos, com uma média anual de 0,66 registos. Para o conjunto de anos considerados nestes períodos cronológicos (1384-1497) temos assim um total de 84 registos, o que perfaz uma média de 0,77 referências por ano. Os registos não se afiguram significativos quanto ao número, mas o significado desse mesmo número pode ajudar-nos a perceber o grau de importância da produção do vinho no quotidiano dos louletanos medievos.

A vinha, tal como os figueirais, os olivais e outras plantações ocupavam os campos sob determinações prévias que acautelavam os interesses de todos e evitavam desmandos. Os cuidados com a ocupação do solo e a sua protecção ficavam permanentemente registados nos documentos municipais, mesmo quando se tratasse de proteger as uvas das abelhas, obrigando que os produtores de mel colocassem as suas colmeias a mais de uma légua da vila de modo a que não ficassem junto de vinhas<sup>60</sup>. Protegia-se também a vinha dos estragos provocados pelos cães que circulavam por todo o lado, uns vadios, que andavam soltos na vila e nos campos, outros de caça, que eram levados aos campos e aí eram soltos. Esses animais provocavam danos irreversíveis nas vinhas e nas uvas. O concelho decidiu multar quem deixasse os cães nos campos à solta, com três libras por cada animal e por cada vez que

---

<sup>58</sup> Medida agrária.

<http://www.google.pt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0CGAQFjAH&url=http%3A%2F%2FdiaIn.et.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F58742.pdf&ei=N1RPU6HeOMLNtQbJt4DwCw&usg=AFQjCNEKszU7sIT3mOY5aQgGy1FD7Ow0nw&bvm=bv.64764171,d.Yms> (17.04.2014; 5h.19m).

<sup>59</sup> Tabela 1 em anexo, com respectivos gráficos.

<sup>60</sup> Acta de sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 187.

fossem vistos. Quando se tratasse de cães sem dono, o agricultor tinha toda a legitimidade em matar o animal<sup>61</sup>. Verificou-se emelhança situação relativamente às bestas “cavaleiras” que andavam soltas em vinhas e figueirais provocando danos nas plantações, obrigando a que se lançasse uma coima no valor de 5 libras ao dono de cada animal<sup>62</sup>. Estas coimas tornavam-se mais pesadas no período da frutificação e da colheita dos frutos e, ao longo dos anos, os seus valores foram aumentados. Durante o período de S. João (Junho) até Sta. Iria (Outubro), o gado era enviado a pastar para as zonas serranas e nas vinhas era completamente proibido a presença de qualquer animal, especialmente no período de maturação das uvas (desde dia de Santiago, 25 de Julho, até às vindimas) (Magalhães, 1974: 94-125). Em 1396 a coima era de cinco libras para os cavalos e outros animais de carga que fossem encontrados em vinhas. Em 1403 o valor da coima era de cinquenta libras para o período desde Março ao dia de Sta. Iria, período de colheitas; e desde o dia de Sta. Iria ao mês de Março a coima era de vinte e cinco libras<sup>63</sup>, o que nos dá conta dos diferentes momentos de resguardo das vinhas.

Os almocreves que transportavam uvas em bestas estavam sujeitos a regras estritas nas quantidades que fariam sair do concelho. O seirão cavalari só poderia transportar quatro cestos de uvas e o seirão de asno só poderia levar três cestos, sendo que deveriam proteger os frutos, tapando-os<sup>64</sup>. Seria castigada qualquer pessoa que retirasse fruta de algum seirão<sup>65</sup>. Também se multariam todos aqueles que fossem apanhados a vender uvas ou outra fruta e que não comprovassem a sua origem legal<sup>66</sup>.

No seio dos oficiais e homens-bons também se verificou a necessidade de se regulamentar um período de férias, entre Agosto e S. Miguel de Setembro, para que estes pudessem dispor de algum tempo para se dedicarem à apanha de fruta (figos, uvas e tratamento das passas)<sup>67</sup>. O final do mês de Setembro era, por excelência, o mês em que os rendeiros tinham de entregar a fruta (na maioria figos secos e passas) aos proprietários, assim como ao concelho. Os dias escolhidos eram: S. Cipriano – 26 de Setembro, S. Miguel – 29 de Setembro e Santa Iria – 20 de Outubro. As uvas destinadas à produção de vinho davam então entrada nos lagares da vila.

O vinho seria produzido em larga escala e fazia parte do quotidiano das populações, meado ou terçado com água. Acreditava-se que matava a sede e evitava infecções, segurança

---

<sup>61</sup> Acta de sessão de vereação de 02.08.1392, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 54.

<sup>62</sup> Acta de sessão de vereação de 22.01.1396, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 71.

<sup>63</sup> Acta de sessão de vereação de 26.05.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 129.

<sup>64</sup> Os seirões eram feitos de esparto. Segundo Ângela Beirante (1987: 231-242), quem não cumprisse esta regra na execução dos seirões seria multado em 100 libras com conseqüente queima do seirão.

<sup>65</sup> Acta de sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 180-187.

<sup>66</sup> Acta de sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 185.

<sup>67</sup> Acta de sessão de vereação de 10.08.1394, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 59.



que a água “limpa” não garantia. Para o concelho de Loulé é conhecida a preocupação das populações se deslocarem periodicamente à ribeira da Benémola para beberem a sua água ferrosa e assim poderem expulsar as sanguessugas que tinham no seu organismo, derivadas das outras águas que bebiam (Martins, 1992: 387-435). Segundo Maria Helena Cruz Coelho, cada camponês consumiria diariamente 1 a 2 litros de vinho (Coelho, 1983: 91-101). Iria Gonçalves confirma que “bebia-se muito” (Gonçalves, s.d.: 15-32) e o vinho nunca faltava à mesa do rei, apesar de as classes trabalhadoras muito certamente beberem muito mais vinho mas de pior qualidade. Esta bebida era também utilizada para desempenho das práticas religiosas nas igrejas, conventos e casas particulares, para além de recurso medicinal. A arte portuguesa representa amiúde, especialmente na pintura, a presença do vinho nas mais diversas funções, em banquetes dos grupos sociais mais elevados, em cenas de vida no campo, em motivos religiosos.

A vila também soube responder aos apelos da realeza, correspondendo com o fornecimento de vinho quando em 1384 o Mestre de Avis solicitou apoio para enfrentar os castelhanos. Para além de vinho Loulé cedeu ao rei, pão, chamiça, lenha, e equipamentos, para além de ter mandado reparar e consolidar a torre da Porta de Faro. A ajuda materializava-se na provisão da vila com todos esses produtos (Botão e Oliveira, 2004: 29).

À vereação chegou a queixa de alguns cidadãos, aduzindo que certos taberneiros vendiam o vinho medido sem funil, provocando dano na quantidade fornecida ao consumidor, o que levou a decidir que quem procedesse de tal modo deveria pagar dez reais de coima para o concelho<sup>68</sup>.

E quanto ao consumo de vinho na vila, que era frequente e, em alguns casos, exagerado, foi estipulada uma regulamentação. As tabernas só podiam vender vinho aos domingos e às terças-feiras, após a missa e a pregação, para que todos cumprissem as suas obrigações religiosas, sob pena de terem de pagar uma multa de cem libras<sup>69</sup>. A esta limitação juntava-se a transacção de outros bens: “nem pão, peixe ou carne, nem ... coisa de pesar nem mydir nem contar...”<sup>70</sup>. Na realidade, muitos fiéis tinham o mau hábito de, em vez de irem à missa, ao domingo, se quedavam pelas tabernas a comer e a beber. Para obviar a tais usos tão laicos ficou estipulado por postura que a venda de qualquer produto só se faria após a conclusão dos actos religiosos. A própria venda estava obrigada ao uso de funil que permitia uma medição correta e justa para todos<sup>71</sup>.

---

<sup>68</sup> Acta de sessão de vereação de 04.08.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 138.

<sup>69</sup> Acta de sessão de vereação de 26.05.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 128.

<sup>70</sup> *Idem, ibidem.*

<sup>71</sup> Acta de sessão de vereação de 04.08.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 138.

Aos vizinhos do concelho que morassem no termo de Faro sobre quem houvesse uma boa opinião, como foi o caso de Lopo Esteves, provavelmente considerando o carácter probo ou a importância social do indivíduo, foi dado privilégio de venda de trinta e cinco almudes de vinho, sem pagar algum imposto<sup>72</sup>: “derom licença a Lopo Estevez que possa vender da sua vinha de termo de Faarom XXXV allmudes de vinho que tinha a vender visto como he boom e seu vizinho e tall que o merece”.

A circulação das cargas de vinho estava sujeita a portagens e outras obrigações. Quem levasse vinho para fora da vila deveria dar conhecimento disso aos juízes e oficiais da vila, sob pena de pagarem duzentos reais de multa (metade para o concelho e outra metade para quem o acusasse)<sup>73</sup>. A partir de 1504, o foral manuelino tornou as portagens mais apertadas quanto às saídas e entradas do termo da vila; apenas o vinho que circulasse no interior do concelho não ficaria sujeito ao aumento das portagens (Botão e Oliveira, 2004: 68, 69).

Para além da presença do vinho na economia do concelho, assinala-se a importância e influência nefasta da bebida no quotidiano das populações, especialmente dos “... escravos negros e brancos...” que, não contentes com o que já bebiam em casa dos seus senhores, se metiam nas tabernas com grandes “... comerees e banquetees e beberetees...”<sup>74</sup>. Tal levou a vereação a proibir os taberneiros de vender vinho aos escravos bem como que não o bebessem na taberna, devendo ainda verificar se não recebiam deles em pagamento objectos furtados<sup>75</sup>.

---

<sup>72</sup> Acta de sessão de vereação de 28.05.1468, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 209.

<sup>73</sup> Acta de sessão de vereação de 01.07.1492, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 43.

<sup>74</sup> Acta de sessão de vereação de 07. 12. 1492, “Actas de Vereação de Loulé, Século XV”, suplemento da *Revista Al-Ulyã*, nº 10, Câmara Municipal de Loulé, 2004, p. 75-78.

<sup>75</sup> *Idem, ibidem.*

## Capítulo 4

### 4.1 A importância dos produtos hortofrutícolas, da carne e do peixe na alimentação da população de Loulé medieval

Segundo César Aguilera, no mundo cristão predominava a carne, nomeadamente de suíno, ovino e caprino (2001: 119-125). Iria Gonçalves continua este raciocínio, acrescentando que a carne de boi, vaca e vitelo seria mais rara, optando-se frequentemente pelas aves de capoeira e pela carne de caça: coelhos, lebres, cervos, javalis, gamos e outros (Gonçalves, 1978: 193). Os dados recolhidos nas actas de vereação sintetizam ligeiras alterações ao padrão de preferências do contexto ibérico e europeu, não obstante a constatação de que os temas da alimentação que são debatidos nas sessões de vereação na presença de homens bons, oficiais e outros homens de poder local, encerram mais uma preocupação económica e de recolha de impostos do que propriamente a concatenação de interesses no sentido da boa alimentação da população. Esta faceta surge mais clara no que dizia respeito ao fornecimento de carne, de pão e de peixe à vila, enquanto os temas de “vinho”, “azeite”, “hortofrutícolas / fruta” se focalizam maioritariamente em discussões à volta dos preços, impostos e exportação para fora da vila.

O *Livro de Receitas e Despesas do concelho de Loulé (1450-1451)* (Botão, 2009) revela que o concelho se preocupava com a aquisição de alguns bens para uma boa recepção aos forasteiros que chegavam a Loulé, especialmente para participar em reuniões de gestão política e administrativa. Foi o caso de um quarteirão de figos brancos de meia arroba para os cerca de dez convidados de outros concelhos que vieram a Loulé para se preparar, provavelmente, os seus representantes às Cortes. Para além dos figos, os visitantes foram também agraciados com nozes, cidras e cinco canadas de vinho tinto (Gonçalves, 1987: 185-197). Outra imagem interessante é a despesa que o concelho teve com os homens que foram arranjar as casas do Almargem, garantindo-lhes mantimento que consistia, para além do pão e do vinho, em peixe, sal, azeite, vinagre, cebola, salsa e mostarda, revelando-se aqui uma prometedora refeição à maneira mediterrânica (Gonçalves, 1987: 185-197).

A análise aos dados recolhidos das actas de vereação permitem uma leitura mais definida do perfil da gestão dos alimentos no concelho, não apenas para consumo por parte da sua população como também para integrar os circuitos económicos do interior e do exterior do concelho.

#### 4.1.1 Os produtos hortofrutícolas

Os registos realizados a partir da área vocabular dos “hortofrutícolas”<sup>76</sup> revelam o predomínio dos vocábulos “fruta”, “fruto”, “melão”, com 43 registos, referindo-se, as duas primeiras palavras essencialmente ao figo e à uva, embora tal percepção surja no contexto global da acta de vereação, mesmo não sendo sempre suficientemente esclarecedor; noutras ocasiões percebe-se que se trata mesmo de outros frutos. Daí a opção por se manter um registo autónomo para aqueles vocábulos. Os vocábulos “figueiral”, “figueiras” e “figueirais”, com 26 registos, revelam a importância que o concelho dava aos campos plantados de figueiras, cujo fruto era fundamental para a dinâmica comercial da região.

Os vocábulos “hortelão”, “horta”, “lavar”, “cenoureira”, “pomar”, com 23 registos, demonstram a preocupação do concelho com a produção hortofrutícola e em especial com a protecção das hortas e pomares, relativamente a estragos provocados por animais ou por pessoas, para além da garantia de fornecimento da vila com as verduras necessárias. O “figo” reúne um registo significativo de frequências (21) o que, mais uma vez, atesta da importância deste fruto, não só para a alimentação quotidiana, podendo substituir o pão ou mesmo constituir uma refeição, como também na exportação para fora do concelho e do país. Os “legumes” e a “hortaliça”, com 5 registos, referem-se ao fornecimento dentro da vila, nos mercados semanais e diários. Seguem-se o “mel” e a “colmeia”, e ainda a “mostarda”. Neste último caso refere-se um interessante pedido de empréstimo que um homem pobre de nome Toribe Anes fez ao concelho, no valor de 200 reais para poder comprar grão de mostarda, que forneceria o concelho, apresentando as suas contas no dia de Santa Iria do ano seguinte. Os grãos de mostarda seriam depois comercializados pelo concelho. Certamente fora adiantado o dinheiro para a sementeira, que depois seria resgatado na entrega da produção.

A maior preocupação dos homens bons relativamente aos campos cultivados e plantados direcciona-se para os figueirais e produção de figos, tal como se preocupam também com os vinhedos, com os olivais e com o cultivo dos cereais. Situados nos campos um pouco mais afastados do círculo das hortas e sementeiras, e estendendo-se praticamente por todo o concelho, os figueirais permitiam aos seus proprietários a recolha e a secagem dos figos, que, para além de se destinarem a consumo próprio<sup>77</sup>, tinham também em vista a venda na vila e à própria Câmara. Esta, no seu papel de intermediária, vendia posteriormente o figo, tal como a passa, para outros mercados nos países do norte da Europa ou enviava-os para o fornecimento do Mestre de Avis e depois rei D. João I, conforme esclarece Manuela Santos

---

<sup>76</sup> Tabela 3 em anexo, com respectivos gráficos.

<sup>77</sup> Para além de ser um complemento alimentar que podia ser comido com pão, o figo poderia mesmo substituir os cereais e a carne.

Silva (1989: 255-264). A primeira acta de vereação, não datada, mas anterior a Dezembro de 1384, dá testemunho de que o concelho precisava de reunir determinada quantidade de figo e que estava a constringer os proprietários de maior renda do concelho à entrega dessa fruta, que se destinava ao serviço do Mestre de Avis, conforme teria sido anteriormente solicitado. Caso não fosse cumprida esta postura, eram enviados dois tabeliães a suas casas, e se fossem renitentes, ou não tivessem a quantidade de figos que estivesse estipulada, teriam de pagar o mesmo valor “tanto pam bois e gaados e penhores que valham os figos”<sup>78</sup>. Outros casos houve em que, em vez de figos, se enviou “coiros e feno e mel e cera e outros averes” para o Mestre de Avis, correspondendo ao pedido de apoio feito ao concelho de Loulé<sup>79</sup>.

A gestão interna dos campos plantados de figueiras, dos pomares e das hortas passava pelo cuidado e vigilância que os oficiais do concelho tinham relativamente à protecção dos campos contra a voragem e os estragos dos animais. Eram apanhados bovinos<sup>80, 81</sup>, ovinos, muares<sup>82, 83</sup>, suínos, galinhas e patos a esgravatarem, espezinharem e comerem fruta, o que resultava em pesadas multas sobre os seus proprietários. Quando os animais em transgressão eram galinhas, patos e adaeis, metidos em hortas e pomares durante o período da frutificação, a multa seria de X libras e meia ou poderiam ser capturados pelo proprietário do terreno lesado para sua alimentação, sem ter de pagar nada ao dono das aves<sup>84</sup>. Quando eram os cães, poderiam ser mortos, caso não se identificasse o seu dono<sup>85</sup>. Os apicultores eram obrigados a colocar as suas colmeias respeitando as devidas distâncias dos campos cultivados: “... possorem por pustura que nenhuas colmeas nom stem na dicta villa nem arravalde poucas nem moitas salvo allem da villa hua legoa contanto que em essa legoa as nom ponha a beira de vinhas so pena de as perderem pera o rendeiro...” para evitar a voragem das abelhas nos frutos<sup>86</sup>.

O corregedor do rei no reino do Algarve, Gonçalo Mendes, apresentou ao cavaleiro Lopo Esteves, aos juízes gerais, vereadores, procurador e outros homens bons, reunidos em conselho, uma carta do rei em que isentava os mouros da obrigatoriedade de cumprirem todo o calendário litúrgico, nomeadamente lavrarem, tendo apenas de parar com as suas actividades aos domingos e festas de Santa Maria<sup>87</sup>. Tratamento mais especial teve o mouro

---

<sup>78</sup> Acta da sessão de vereação, s.d., “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 19.

<sup>79</sup> Acta de sessão de vereação de 12.12.1384, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 20.

<sup>80</sup> Acta de sessão de vereação de 01.12.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 148.

<sup>81</sup> Acta de sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 178-187.

<sup>82</sup> Acta de sessão de vereação de 26.05.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 129.

<sup>83</sup> Acta de sessão de vereação de 18.02.1404, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 159.

<sup>84</sup> Acta de sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 186.

<sup>85</sup> Acta da sessão de vereação de 02.08.1392, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 54.

<sup>86</sup> Acta da sessão de vereação de 21.04.1392, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 54.

<sup>87</sup> Acta da sessão de vereação de 17.03.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 114.

Azemete Louseiro, sobre quem já falámos anteriormente, que se queixou ao juiz, procuradores, oficiais e homens bons que sempre regara a sua horta junto à ribeira do Carcavai recorrendo à água da nora aí existente mas que agora receava a reacção dos donos da nora: “...que som poderosos e el he(ra) pobre mourro”. A decisão do concelho foi de proteger Azemete Louseiro, dando-lhe autorização para que em cada domingo recorresse à água do Cagavai, uma vez que as noras não trabalhavam nesse dia da semana<sup>88</sup>. A ribeira do Carcavai ou Cagavai e o talvegue d’el rei eram dois recursos hídricos fundamentais para as hortas e pomares que moradores cristãos, mouros e provavelmente poucos judeus mantinham nas suas margens.

O consumo da hortaliça fazia parte do quotidiano das populações, nomeadamente dos mais pobres, que produziam o suficiente para consumo familiar, nas suas hortas. No entanto, quando o concelho determinou a venda de hortaliça até V soldos, os hortelãos, regateiras e vendedeiras revoltaram-se e exigiram que se considerasse o valor de um real ou meio real. Exigência que não foi aceite pelo concelho que respondeu com uma postura obrigando-os a manter o valor dos 5 soldos, sob risco de pagamento de multa de 50 libras em caso de desobediência.

A compra e venda do figo era alvo de acompanhamento estreito por parte do corrector para se evitar o desmando de muitos vendedores, alguns deles mouros, baixarem demasiado o preço fixado pelo concelho. Multar-se-ia um eventual transgressor com a multa de 500 libras<sup>89</sup>.

O comércio externo relacionado com a fruta aumentou a partir de meados do século XIV, procurando acompanhar o ritmo de venda do vinho. Logo depois o sal, o peixe, os couros, o azeite, seguiam-se os escravos na lista dos produtos exportáveis (Fonseca e Pizarro, 1987: 63). A fruta (o figo e a passa) era exportada, tal como o vinho e o azeite, a partir do porto de Farrovilhas, concorrendo com a cidade vizinha de Faro.

O figo seco destinar-se-ia à troca directa com os vendedores de trigo da Bretanha<sup>90</sup>. Assim, o porteiro e troteiro Afonso Anes foi enviado àquelas terras a fim de ir comprar ou trocar trigo pelos figos que levava. A maior parte do figo era para exportação para os países do centro e norte da Europa, conforme fica registado nas actas de vereação:

Sabede que os moradores da villa de Bruges nos enviaram dizer per sua carta que elles e os outros moradores do condado de Frandes receberom grandes perdas e damnos per razom de enganos que acharom em ha fruita que este ano compraram dos

---

<sup>88</sup> Acta da sessão de vereação de 31.03.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 173.

<sup>89</sup> Acta da sessão de vereação de 06.10.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 143.

<sup>90</sup> Acta da sessão de vereação de 04.06.1468, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 211.

mercadores que a levaram alli a vender que foy carregada em esta terra asii nos figos como em nas pasas... achavom alla os burgueses em a peça dos figos que os mercadores do Algarve levarom comprados em fundo e em cima da peça booa fruta e em na metade chouchos polla qual razom os allemães andarom com elles em preito e grande demanda e perderam muitos dos seus averes segundo em polla carta bem podiam veer...<sup>91</sup>

Esta reclamação deu brado e polémica, com cisões entre os concelhos de Loulé, Faro e Tavira, uma vez que deu azo a acusações mútuas dos produtores, porque dificilmente se conseguira perceber quem eram os fornecedores da fruta. A situação ficou sanada com a obrigatoriedade de a fruta ser enseirada na frente do mercador, fazendo-se o registo da identificação da origem e do produtor, assim como a verificação das embalagens pelos homens bons de Tavira, Faro e Albufeira antes de se proceder ao embarque. E ainda, no caso de haver frutos “chouchos”, estes também deveriam estar sinalizados com a marca do concelho.

O fornecimento de melões aos dirigentes do concelho estaria garantido pelo almargeiro Fernão Gomes, que, para além de lavrar as terras, tinha de fazer um pomar e horta, com a obrigação de, anualmente, em dia de Sant’Iago, entregar aos oficiais e homens bons uma dúzia de bons melões. Este contrato surge numa ocasião em que o almargem de Bilhas se encontrava danificado e cheio de silvados, sem que corresse água na fonte, impedindo o gado de beber, optando-se por acordar com Fernão Gomes que anualmente mantivesse os terrenos de Bilhas em condições, com pomar e hortas e com acompanhamento da pastagem dos animais. O usufruto das terras ficaria para o almargeiro e seu descendente, para além dos 10 reais brancos que iria ganhar por mês, por cada besta que guardava<sup>92</sup>. Ao almargeiro cabia a função de tratar das terras para garantir que estivessem em condições para fornecer alimento aos animais que para ali era enviado, geralmente cavalar. Mas cabia-lhe, essencialmente, a função de guardar esses animais, com um ganho mensal por cada besta que cuidava.

Sem menção nas actas de vereação, mas na chancelaria de D. João I<sup>93</sup>, a cana-de-açúcar aparece a ser produzida pelo mercador genovês João da Palma, a quem aquele rei aforou parte de uma horta junto da muralha da vila para aí desenvolver plantação (Beirante, 1987: 231-242). Mais tarde, o aforamento é também feito em terras da quinta de Quarteira. O registo da existência desta plantação para esta época em Loulé é revelador da ligação que a vila mantinha com os países do Mediterrâneo através do comércio externo. Não sabemos se a produção de açúcar terá prosperado no concelho mas o facto de os documentos não

---

<sup>91</sup> Acta da sessão de vereação de 05.10.1394, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, pp. 61-63.

<sup>92</sup> Acta da sessão de vereação de 21.02.1488, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, pp. 250-253.

<sup>93</sup> IAN/TT, Chancelaria de D. João I, Livro II, fl. 200.

alargarem mais informação sobre este assunto pode ser sintomático do pouco sucesso da plantação e da produção do açúcar. Até porque a fabricação do açúcar, pela sua complexidade técnica – esmagar a cana, cozer o sumo, cristalizá-lo e refiná-lo –, exige equipamento adequado oneroso (Rosenberger, 1996: 349-350) e decerto muita mão-de-obra e consumidores que mantivessem activo o mercado deste produto. Na verdade, isso não terá acontecido em Loulé<sup>94</sup>, mas a sua existência nesta vila revela que haveria um mercado importante interessado no açúcar, um produto tão raro e, por consequência, inacessível a todas as bolsas.

A plantação de rosas merece também destaque pela sua singularidade. A documentação não revela mais do que aqui fica transcrito:

“Outrosy ordenarom per pustura visto como alguuns soltamente per sy e sos servydores e filhos e moços andavom pellas herdades alheas onde avya e ha alguuns rossaes e os colhiom contra talante de seos donos e sem lhes pera ello ser dado lougar da quall coussa querendo scousar arroido que se della pode requecer mandarom que quallquer pessoa de qualquer idade e condiçom que seya que for achado colhendo rossas ou lhas acharem tragendo pello camynho e essa pessoa que as trouxher nom tener herdade em que tena rosal ou lhe veer provado que as trouxe pague por cada vez e por cada hua pessoa – XXXV libras.”<sup>95</sup>

As rosas e a água de rosas, para além da sua aplicação na farmacopeia e nos produtos de beleza, destinar-se-iam também à alimentação, mais concretamente como condimentos dos pratos de carne. De herança romana e árabe, a água de rosas era utilizada para aspergir as carnes, incluindo as de aves, provavelmente com os pratos decorados ainda por pétalas. Um bom subterfúgio para disfarçar eventuais cheiros menos agradáveis da carne, cuja conservação seria frágil, mas também para agradar aos convivas, quando a vista falava mais que o paladar (Rosenberger, 1996: 349-350).

A exigência feita ao almargeiro Fernão Gomes para fornecer “cada anno por dia de Sam Tiago pera os officiaes e homens boons huua dúzia de boons mellõoes”<sup>96</sup> faz transparecer um hábito alimentar curioso da cultura judaica. A “pepitada”, ainda uma bebida muito apreciada na actual cidade de Izmir (antiga Esmirna), na Turquia, feita de sumo de melão, pode

---

<sup>94</sup> Seria interessante um estudo mais aprofundado para se conhecer se a plantação de açúcar teve continuidade ou se família optou por outras produções, ou ainda se terá havido uma posterior transferência desta plantação para as ilhas do Atlântico.

<sup>95</sup> Acta da sessão de vereação de 21.04.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 188.

<sup>96</sup> Acta de sessão de vereação de 21.02.1488, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 252.



ter sido herdada dos judeus (Dolader, 1996: 375). Em Loulé, a preocupação com o acesso a bons melões pode revelar a preferência de judeus e cristãos influenciados pelos hábitos alimentares judaicos.

#### 4.1.2 A carne

Os registos relativos ao vocábulo “carne”<sup>97</sup> foram tratados de modo a distinguir-se aqueles que dizem respeito aos espaços de corte e venda de carne, à criação de animais e sua guarda, aos bovinos, caprinos, ovinos, suínos e aves. Os totais revelam que os bovídeos (65 registos) e assuntos relacionados com a sua criação, guarda, corte e venda seriam mais polémicos, razão pela qual surgem com mais frequência em sessões de vereação. Os espaços de corte e venda de carne (42 registos) eram também alvo de preocupação porque ali se vendia e se cruzavam pessoas de diferentes culturas religiosas e porque a venda da carne seria decerto preocupação do concelho. Seguiam-se os espaços e funções de guarda dos animais (34 registos) como temas levados a discussão, mais uma vez, comprovando a preocupação do concelho em fornecer carne à sua gente.

À semelhança do que se passaria na Europa, o consumo da carne era preocupação constante, assim como a economia relacionada com a criação de gado e a sua venda. Segundo Iria Gonçalves (2010: 230) o “animal criado para a obtenção de carne era, na Idade Média, apenas o porco”, enquanto o gado bovino se destinava a auxiliar na lavoura aproveitando-se depois a sua carne “em plena velhice”. Curiosamente, enquanto a autora centra esta análise nos territórios de “lezírias taganas”, “prados estremenhos ou lameiros minhotos”, para a região do Algarve, as actas de vereação trecentistas de Loulé revelam uma realidade assaz diferente. Os documentos demonstram a existência de uma economia baseada na criação de gado, nomeadamente o bovino, com manadas até um máximo de dez animais vigiados por um adueiro, com o fim de se fornecer carne nos talhos da vila.

Paralelamente à distribuição da carne compreende-se a preocupação com o fornecimento de peixe nos mercados para que se pudesse colmatar a escassez alimentar nos dias de jejum e abstinência que, conforme já se viu, seriam bastantes ao longo do ano.

Estes carnicheiros eram contratados desde a Páscoa “ataa Entrudo seguinte” e estavam obrigados a comprar gado aos produtores para depois venderem a carne aos fregueses, para que a vila, em tempos de maior liberdade de consumo de carne, se encontrasse devidamente abastecida<sup>98</sup>.

---

<sup>97</sup> Tabela 4 em anexo, com respectivos gráficos.

<sup>98</sup> Acta da sessão de vereação de 26.03.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, pp. 40-41.

A carne preferida pela população seria a de carneiro, provavelmente herança cultural gastronómica judaica e muçulmana, sendo por isso mais cara do que a carne de vaca: em 26 de março de 1385<sup>99</sup>, a carne de vaca vendia-se a 3 soldos, a carne de carneiro a 4 soldos, a carne de cabra a 2 soldos e 3 dinheiros. A 13 de março de 1402, o arrátel de vaca custava 5 reais e o de carneiro 6 reais<sup>100</sup>. No ano de 1503, o arrátel de bovídeos e de carneiro valia 14 reais; a carne de bode (por capar ou capado), cabra e restantes tipos de carnes custavam 10 reais<sup>101</sup>. A carne de caprídeos e das aves aparece em último plano nas preocupações que são levadas a discussão na reunião dos homens bons, o que não significa que não fosse um recurso alimentar frequente dos habitantes de Loulé. Outras carnes que se vendiam no mercado eram cordeiros, cabritos, leitões, patos, galinhas, frangãos, perdizes, capões, e ainda carne de caça e os ovos, que inserimos neste conjunto alimentar<sup>102</sup>.

Merece destaque a preocupação das populações com o fornecimento diário da carne de carneiro e de vaca. Tal pode revelar a existência de uma população de origem islâmica e judaica, que continua a solicitar qualidade e respeito pelos seus valores culturais e religiosos. Para além disso, no que diz respeito à alimentação, também se pode acrescentar o facto de, muito provavelmente, a apetência pela carne de vaca, mais rija, não ficar no patamar das maiores preferências, embora surjam os caprídeos e as aves no rol das preocupações menos frequentes registadas nas actas de vereação. Mesmo no contexto do consumo da carne de vaca, as pessoas mais abastadas optariam pela carne tenra dos animais mais jovens, os vitelos.

Os carnicheiros Aires Fernandes e Vasco Rouco<sup>103</sup> estavam proibidos de faltar com o fornecimento de carne no talho da vila, desde a Páscoa de um ano até ao Entrudo do outro ano, sob risco de serem presos pelo incumprimento. E enquanto um dos talhantes vendia carne no talho, o outro percorria todo o concelho para comprar gado para talhar, estando ainda proibido de trazer carne de fora do concelho, nomeadamente do concelho de Faro, defendendo-se, desta forma, o escoamento da criação local.

Os registos de 1468 atestam que a carne mais desejada seria a de carneiro, porque João Adaes, “o moço”, era obrigado a vender 300 carneiros à vila, sendo os animais trazidos desde Salir. O carnicheiro do concelho, Diogo Afonso, ficou com 160 animais, tendo o vendedor informado que dos 140 animais com que tinha ficado, 30 tinham morrido e que só poderia já contar com 110. Perante este quadro, o criador de gado pediu autorização ao concelho para que aceitasse apenas que ele vendesse os 160 animais (e não os 300 a que estava obrigado a

---

<sup>99</sup> *Idem, ibidem.*

<sup>100</sup> Acta da sessão de vereação de 13.03.1402, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 76-78.

<sup>101</sup> “Actas de Vereação de Loulé. Século XV”, Separata da Revista *Al-'Ulyã*, nº 10 (2004), p. 10.

<sup>102</sup> Acta da sessão de vereação de 28.09.1487, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 229.

<sup>103</sup> Acta da sessão de vereação de 26.03.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 40-41.

vender) uma vez que também se podia contar com os 50 animais que ele sabia que o carnicheiro já teria. Para além disso, para colmatar uma eventual falta de carne, ele poderia também fornecer carne de vaca já cortada, solicitando ainda que lhe dessem autorização para vender os 110 animais que sobraram onde entendesse para suprir o pouco lucro que obteve com a venda dos 160 carneiros ao carnicheiro, uma vez que lhe tinha cedido os melhores animais. Diogo Afonso apresentou o seu parecer ao concelho no sentido de concordar com João Adaes, sossegando o concelho com o facto de poder suprir a eventual falta de carne com os seus 50 carneiros e ainda carne de vaca. No entanto, esta discussão não terá sido de fácil resolução porque os homens bons do concelho se dividiram. Se uns concordaram com a proposta de Diogo Afonso e de João Adaes, outros foram peremptórios em considerar que João Adaes era obrigado a fornecer à vila os 300 carneiros que estavam. Logo o vereador Mem Ribeiro venceu a sua autoridade dando razão a João Adaes e esclarecendo que as vozes contrariantes não o demoveriam, uma vez que o próprio Diogo Afonso se obrigava a corresponder com carne de vaca em caso de falta. Fernão d'Ovanha corroborou a decisão do vereador, sublinhando mesmo que a carne de vaca “era melhor carne pera a gente que o carneiro”<sup>104</sup>.

Mais do que uma divergência de opiniões parece estar-se perante uma divisão de culturas ou mesmo de interesses económicos. Se alguns grupos – judeus e islâmicos – optavam pelo consumo de carne de carneiro, os cristãos poderiam dar preferência à carne de vaca. Acrescente-se também o interesse na venda de carne de bovídeos para benefício dos seus criadores. Por outro lado, o facto de a carne de carneiro ser mais cara que a carne de vaca pode revelar que a sua procura era superior à capacidade de fornecimento do mercado. O que vai dar razão aos que defendiam que João Adaes deveria cumprir com aquilo a que se encontrava obrigado. É interessante esta nota sobre um consumo, praticamente forçado, de carne de bovídeos, quando a preferência se encaminhava para os ovinos e caprinos.

As escavações arqueológicas não demonstraram, para meados de quatrocentos, restos faunísticos de bovídeos. Mas os documentos testemunham a criação de gado como uma actividade quase generalizada a todo o concelho, desde o litoral, no sítio de Bilhas<sup>105</sup> (ou Farroilhas) até à serra, onde bovinos, porcinos, muares e caprinos se criavam, não só para abate em talhos e açougues, como também para apoio aos trabalhos agrícolas, tal era o caso dos bovídeos e muares (Botão, 2009: 228). A venda do gado realizava-se periodicamente na vila,

---

<sup>104</sup> Acta da sessão de vereação de 14.04.1468, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 201-202.

<sup>105</sup> Aparece também a designação de Farroilhas.

em locais determinados, para onde se ia «fazer barreira»<sup>106</sup>, nos arrabaldes da vila. O cuidado com o gado era preocupação do concelho e para que os animais não desaparecessem houve que reparar as portas do curral do concelho para que todos os que trouxessem animais de fora para vender o pudessem fazer sem qualquer perda. Os adueiros tinham, assim, grande responsabilidade no acompanhamento e guarda do gado. O adueiro e seu companheiro assumiam funções todos os anos a partir do primeiro dia de Abril, com a responsabilidade de zelar pela boiada da vila e seu termo. E não podiam cuidar de mais do que dez vacas pois, caso contrário, se admitissem mais animais por solicitação de outrem, corriam o risco de multa pesada (Beirante, 1987: 239). Numa ocasião, por doença do adueiro Domingos Aguilhão, “a adua andava sem guardador e os bois andavam derramados”<sup>107</sup>, quadro que nos pode revelar como a criação de gado *vacum* seria relativamente frequente entre os particulares. Outro criador, desta feita de porcos, criava-os no sítio da Tôr e tinha de os vender ao carnicheiro da vila. Esta exigência demonstra bem a preocupação do concelho com o seu próprio abastecimento, pois apenas depois deste assegurado é que dava liberdade para a saída deste bem alimentar. Assim, fornecido o concelho, o criador poderia levar porcos (ou já a sua carne) para o couto de Bilhas, “pera o maar”:

“Outrossy derom licença a Johan Adaez “o Moço” morador em Selir que ell possa trazer seus porcos neste couto d’Ator pera o maar nom entregando no couto de Bilhas contanto que elle os corte ou aprove em esta villa ou os venda ao cerneceiro sob pena de pagar ao Concelho de pena mil reaes brancos.”<sup>108</sup>

O documento não esclarece se a carne de porco seria enviada para Bilhas, para consumo dos residentes, ou se se destinava a exportação a partir do seu porto. Também a expressão “pera o maar nom entregando no couto de Bilhas” suscita dúvida, parecendo, no entanto, querer dizer que a carne se destinava a sair pelo mar, precisamente para exportação.

A venda da carne pelos carnicheiros tinha de ser vigiada, não só por causa dos preços que eram aplicados, mas também porque os açougueiros punham grandes quantidades de carne de vaca e de boi à venda, a qual, não sendo transaccionada nos primeiros dois dias, continuava à venda pelos mesmos preços, prejudicando economicamente os consumidores e perdendo a qualidade do produto, sem esquecer a proibição de venda aos domingos, tal como acontecia a qualquer outro produto:

---

<sup>106</sup> Até às primeiras décadas do século XX, os criadores de gado da vila e seu concelho juntavam-se periodicamente no mercado de venda de gado num terreno próximo da ermida de N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> das Portas do Céu, em Loulé; «fazer barreira» significava, pois, ir vender gado.

<sup>107</sup> Acta da sessão de vereação de 19.09.1395, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 64.

<sup>108</sup> Acta da sessão de vereação de 28.05.1468, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 209

“aconteciam muitas vezes que a carne vendiam no primeiro dia nem no segundo dia e que passados dois dias que a tornavam ao talho e que a vendiam por aquelle mesmo preço o que aviam por mal porem ordenaram poserom por postura que qualquer pessoa que talhar o dicto gaado que o talhe no primeiro e segundo dia e se a de hi em deante quiser talhar que a de por metade do preço que a dava no primeiro dia.”<sup>109</sup>

A 12 de Maio de 1403, o concelho decidiu que a partir do terceiro dia os preços deveriam descer para metade, acelerando o consumo da referida carne, protegendo-se, assim, o escoamento do produto e, ao mesmo tempo, o interesse do consumidor que agora iria adquirir um produto de menor qualidade, embora com a vantagem de preços mais baixos. Um aspecto interessante é a acusação dos homens reunidos em vereação quanto aos almotacés

“em logar de dar primeiramente a carne e o pescado as pessoas onrradas axy como he devysado nas dictas ordenações nom guardavom sto e a davam primeiramente a outras pessoas mayns somenos e os mancebos das pessoas onrados cavaleiros scoudeiros officiaes do concelho e contiosos de cavallo a cada huum em seu grão davam a quem lhes prazia e ficavom moitas vezes sem carne e pescado”<sup>110</sup>.

As elites reivindicavam as suas prerrogativas sociais de primazia no abastecimento, enquanto os vendedores queriam fornecer o produto livremente, certamente a quem lhes desse maiores lucros. Ficou, então, estipulado que quem chegasse primeiro deveria ser imediatamente atendido e que carneiros teriam de fornecer carne fresca e não tentar vender a que já não seria de melhor qualidade. Tudo isto sob pena de serem obrigados a pagar 5 libras de coima, caso não cumprissem com o que ficava registado em acta.<sup>111</sup> O próprio capelão de Santa Maria, Afonso Gonçalves, pediu que lhe dessem prioridade no atendimento, sempre que fosse comprar carne, para com maior celeridade poder atender os seus fiéis e rezar as missas, motivo religioso que justificaria o privilégio social. Assim se lê na vereação:

“Afonso Gonçalvez capellam de Santa Maria chegar ao açougue pidir carne ou pescado lhe dem logo posto que hii estem os bacios dos cavalleiros visto como ha de hir aviar sua capella e missa e nom he razom hii seer detheudo.”<sup>112</sup>

<sup>109</sup> Acta da sessão de vereação de 12.05.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 125.

<sup>110</sup> Acta da sessão de vereação de 10.06.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 131.

<sup>111</sup> Acta da sessão de vereação de 22.01.1396, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 71.

<sup>112</sup> Acta da sessão de vereação s.d. (1468), “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 200.

De salientar o cuidado exigido pelo concelho aos carneiros quanto ao modo de cortarem e prepararem as carnes para venda aos seus clientes, o que se especificava no item: “Como os carneiros am a servir”<sup>113</sup>.

Os talhantes procediam de forma menos clara para com os seus clientes e depressa chegaram as queixas às reuniões dos homens bons. Os queixosos seriam pessoas da comunidade islâmica e judaica, uma vez que não exigiram que os talhantes sejam proibidos de cortar “pees de vacas e bois e toiros mesturada com a carne que talhem nem cabeças das dictas reses nem lacoos nem hunhas de porcos e porcas.”<sup>114</sup> A diferenciação e fácil identificação das carnes à venda passou a ser obrigação nos talhos da vila para que todos os compradores a pudessem adquirir sem correrem riscos de engano ou irregularidade por parte dos vendedores. Esta preocupação com o tipo de carne que era colocado à venda revela não só a existência de uma comunidade islâmica que, pela sua religião repele o porco, mas também a força da presença da comunidade judaica que quer conhecer a carne que vai comprar. O facto de não haver alguma referência a talhos judaicos pode significar que, ou esse aspecto do quotidiano e da comunidade judaica não fazia parte do debate dos homens bons do concelho, ou os judeus já tinham autorização para comprar carne devidamente cortada em talhos cristãos, o que justifica a exigência no reconhecimento do tipo de espécie à venda (Dolader, 1996: 386).

E quando o fornecimento de carne falhava, por descuido do carneiro, tal acto era punido com a expulsão do concelho, com suas famílias e haveres:

“e que esto fora per as culpas deles por nom servirem o concelho como lhe compria e erom theudos por nom darem carne este Natall que ora foi a qual razom eles se reconociam no dicto erro”.<sup>115</sup>

Situação curiosa é a criação de touros que havia na vila, no arrabalde próximo da porta de Portugal, que eram usados especialmente por ocasião das festas religiosas do Corpo de Deus. Entre outras manifestações realizavam-se nessas festas as corridas de toiros. No encerramento da festividade matavam-se os toiros e aos homens que tinham ajudado a esfolar o animal e a preparar a carne, provavelmente para distribuição pela população ou pela confraria, oferecia-se uma canada de vinho (Gonçalves, 1987: 195).

---

<sup>113</sup> Acta da sessão de vereação de 08.01.1396, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 68.

<sup>114</sup> Acta da sessão de vereação de 17.11.1403, “ Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 146-147.

<sup>115</sup> Acta da sessão de vereação de 26.03.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 40.

### 4.1.3 O peixe e o sal

O peixe, recurso prioritário para todos os cristãos por ocasião dos períodos de abstinências e jejuns, era preferido pelas populações mais próximas do litoral, mas também na vila, consumido quotidianamente. Aqui, regateiras e regatões vendiam, separadamente, o pescado de escama (pescada, sardinhas, corvina, pargo, linguado, sável) e o pescado de couro (raia, auga, cação).

Os vocábulos “pescado” e “pescado de escama” ficaram reunidos, num total de 50 registos<sup>116</sup>. Seguem-se os vocábulos relacionados com as funções de “regateiro”, “pescadeira”, “pescador” e “regatão”, num total de 23 registos. Logo depois alude-se ao “pescado de couro”, “raia”, “auga”, “cação” com um total de 5 registos, a “pescada” com 2 registos e finalmente, apenas com 1 registo, os vocábulos “pescar”, “peixoteiro”, “sal”, “corvina”, “pargo”, “linguado”, “sável”. O pescado de escama seria decerto o preferido e a sua qualidade, preço, prazo de validade e locais de fornecimento e de revenda seriam assuntos mais frequentemente discutidos nas reuniões dos homens bons, em detrimento da atenção face ao peixe de couro, menos apetecível.

Em 1408<sup>117</sup>, os almotacés tinham de acompanhar e fiscalizar a venda e os preços aplicados, que assim estavam tabelados: o pescado de escama a 400 reais o arrátel e o pescado de couro a 3 reais o arrátel. O linguado e o sável custava 6 reais o arrátel enquanto o preço da corvina, do pargo e da pescada deveria rondar os 60 reais o arrátel. Individualizados, a corvina, o pargo e a pescada seriam transacionados de acordo com decisão do almotacé.

O pescado de escama era muito mais caro que o peixe de couro, sendo a preferência da comunidade judaica pelo peixe de escama. Se pensarmos nos cuidados que havia relativamente ao fornecimento da carne, que deveria ser facilmente identificada, e os cuidados na distinção entre o peixe de escama e o peixe de couro, tal reflectirá a existência de uma comunidade judaica com algum peso social, económico e político, que podia fazer exigências no tipo de peixe e de carne que lhe eram fornecidos.

Dir-se-ia mesmo que tanta pressão e direitos das comunidades judaica e islâmica, e tanta capacidade reivindicativa, especialmente por parte dos judeus, deixaria as obrigações apenas para a comunidade cristã, o que poderia desenvolver picos de tensão social nesta vila de Loulé, embora não nos tenham chegado testemunhos da mesma.

As obrigações pareciam intermináveis, assim como as tentativas de as contornar. As mulheres que vendiam o pescado foram punidas por venderem o peixe a preços mais elevados do que o seu verdadeiro valor. Ficou então determinado que, apenas quem pescava o peixe o

---

<sup>116</sup> Tabela 5 em anexo, com respectivos gráficos.

<sup>117</sup> Acta da sessão de vereação de 17.03.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 167.

poderia vender, e quem o quisesse fazer como intermediário e com acordo do próprio pescador teria de pagar uma taxa suplementar de 20 soldos<sup>118</sup>. O alfageme Taribe Anes, por ser bom mesteiral, naturalmente como fabricante, afiador e consertador de armas brancas ou quiçá também por ser bom barbeiro, ficou autorizado a não adquirir ou vender peixe caso não fosse essa a sua vontade<sup>119</sup>. Mas para as regateiras e regatões houve que estabelecer um regulamento destinado aos que iam comprar peixe a Faro e a Tavira para vender em Loulé. Constava nas alíneas desse regulamento a obrigação do almotacé perguntar ao vendedor ou vendedeira de onde vinha o peixe e quanto custava. A resposta seria dada sob juramento. Assim, os almotacés teriam de estipular que, se a pescada valesse em Faro 5 ou 6 reais, haveria que ser vendida em Loulé a 12 ou 15 reais, e não mais, sob pena de multa de 100 libras, caso se atrevessem a vender por preço mais elevado. E caso o almotacé não fosse vigilante e permitisse que a infracção acontecesse, seria ele mesmo obrigado a pagar uma multa no mesmo valor<sup>120</sup>.

Às maiores infracções respondia-se com maiores coimas. Assim as denúncias feitas sobre alguns vendedores que vendiam peixe em suas casas, ao preço que bem entendiam, sem que o almotacé, na praça, chegasse a ver esse peixe. Acto que seria penalizado com 200 libras e a obrigação de se transaccionar o peixe na praça da vila<sup>121</sup>.

Toda a atenção relativamente aos “regatões” e “regateiras” seria pouca. Uma outra situação irregular que as vereações denunciavam era que esses vendedores “que trazem o pescado de Farom a dicta villa pera vender fazem moitos enganos ao Concelho da dicta villa”<sup>122</sup>, nomeadamente vangloriando-se que traziam o peixe de Faro por encomenda de compradores certos de Loulé, para além do peixe que depois venderiam na praça, ou seja peixe que já não passaria pelo crivo do almotacé, com o gravoso desprante de trazerem “cabeças das peixotas” que em Faro nem sequer eram vendidas e muitas vezes seriam jogadas e recolhidas nos “montouros e pella ribeira” para posteriormente as venderem em Loulé. A justiça foi aqui também implacável, proibindo-os de vender cabeças de peixe e que se as tivessem que as comessem eles próprios ou as oferecessem.

Para se assegurar a qualidade do pescado, este devia ser vendido pela manhã com um agendamento prévio. Ou seja, os dias de venda do peixe seriam as quartas, sextas e sábados, o

---

<sup>118</sup> Acta da sessão de vereação de 05.03.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 45.

<sup>119</sup> Acta da sessão de vereação de 03.11.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 145.

<sup>120</sup> Acta da sessão de vereação de 10.11.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 146.

<sup>121</sup> Acta da sessão de vereação de 22.12.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 149.

<sup>122</sup> Acta da sessão de vereação de 02.02.1404, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 154.



que obrigava a pescar à terça-feira, para vender à quarta-feira, pescar à quinta-feira para vender às sextas-feiras e pescar às sextas-feiras para vender aos sábados<sup>123</sup>.

A pesca ocupava os “mouros”, que estavam autorizados a pescar todos os dias, à excepção dos domingos e festas de Santa Maria<sup>124</sup>, ficando as restrições religiosas e o cumprimento do calendário religioso para a responsabilidade dos cristãos. Segundo Maria Helena da Cruz Coelho (2013: 146), ao domingo dedicava-se repouso, reflexão e oração. Ouvia-se missa e pregação. Era proibido trabalhar mas surgem excepções, como foi o caso dos mouros Azemete Louzeiro e dos pescadores, de que já se falou, isentos de cumprir o calendário litúrgico nos seus muitos dias de paragem e abstinência. A título de exemplo, a partir do Sínodo de Braga de 1505, haveria cerca de uma centena de dias de paragem por ano, por motivos religiosos (Coelho, 2013: 147).

E finalmente, para que nunca faltasse peixe na vila ficou assente que o concelho enviaria um homem a Faro, pago pelo concelho, para que durante todo o ano assegurasse o fornecimento de peixe para Loulé<sup>125</sup>. Assim se compreende a forte vigilância que se fazia sobre os outros vendedores que se atreviam a ir buscar peixe a Faro. Havendo um homem do concelho com a responsabilidade específica sobre esta matéria, a existência da concorrência de outros profissionais punha em risco os lucros do concelho.

À semelhança das reclamações apresentadas pelos homens honrados relativamente às prioridades no atendimento, também quanto à venda de peixe na praça se alertou para o facto de as “pescadeiras” não atenderem em primeiro lugar os seus mancebos e filhos. Em Março de 1385, passou a ser obrigatório dar primazia aos enviados das “pessoas onrradas” da vila, sob pena de uma multa de 5 libras<sup>126</sup>. Esta queixa repete-se no concelho dezoito anos mais tarde, em 1403. E, quando alguém quisesse adquirir pescado sem pagar<sup>127</sup>, os vendedores e vendedeiras podiam solicitar um penhor no valor do dobro do pescado entregue, o qual guardariam durante três dias, findos os quais tinham permissão de transacionar o objecto penhorado<sup>128</sup>.

Para a preparação e consumo do peixe os oleiros da vila executavam “tigela grande para cozer pescados”, que custavam 1 real a unidade<sup>129</sup>.

O sal, elemento fundamental para a saúde e alimentação das populações, seria trazido das salinas que existiam no sítio do Ludo já desde os tempos da presença romana. O sal

---

<sup>123</sup> Acta da sessão de vereação de 04.02.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 162.

<sup>124</sup> Acta da sessão de vereação de 17.03.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 114.

<sup>125</sup> Acta da sessão de vereação de 18.03.1408, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 168.

<sup>126</sup> Acta da sessão de vereação de 05.03.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 45.

<sup>127</sup> Ou pretendesse adquirir pão, carne ou vinho.

<sup>128</sup> Acta da sessão de vereação de 05.03.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 45.

<sup>129</sup> Acta da sessão de vereação de 26.05.1403, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 127.

transportava-se para a vila onde era vendido, proporcionando às populações não apenas a possibilidade de salgarem o peixe e a carne, conservando-os para todo o ano, prática que permaneceu até pleno século XX. Até à década de setenta do século XX, apesar das tecnologias de conservação pelo frio, muitas famílias portuguesas não tinham acesso a um simples frigorífico e menos ainda a arcas congeladoras. O recurso à matança e salga do porco, por exemplo, assegurava a carne para uma família ao longo de todo o ano. Assim acontecia com o peixe, talvez com menor frequência, porque as vereações permitem-nos concluir que o concelho de Loulé exigia qualidade, frescura e fornecimento constante de peixe na praça da vila.

O sal tinha porém outra finalidade. Para engordar porcos e outros animais, a inserção de abundante sal nos alimentos levava o animal a comer mais e a beber muita água<sup>130</sup>. Para assegurar um fornecimento mais rápido junto das populações, obviando a deslocação ao Ludo, situado a cerca de 16 quilómetros da vila, teriam, muito provavelmente, sido criados tanques de média dimensão, próximo do sítio dos barreiros do Areeiro, a cerca de 6 quilómetros da vila, para aí se guardar o sal que diariamente seria levado para a vila. A esses tanques dava-se o nome de “sainhas”. Até ao século XX chamou-se a um local junto ao Areeiro, o sítio das Saínhas<sup>131</sup>.

Em 9 de Janeiro de 1385, o almoxarife João Anes ficou obrigado, a mandado do Mestre de Avis, que viria a ser proclamado rei em Abril seguinte, a mandar recolher todo o sal dos arredores da vila:

“que faça logo vir todo sal que sta nas sainhas acerca da dicta vila per guisa que se inimigos veerem que o nom achem hi e pêra esto lhi da logar este mês de Janeiro e asii aos outros suso dictos que em ste mês de Janeiro façam todo o que dicto he.”<sup>132</sup>

A documentação pouco esclarece sobre as “sainhas” – se seriam pontos de recolha de sal em determinados lugares à volta da vila ou lugares para guardar o sal marinho. Segundo J. Romero Magalhães (1970: 162) havia “marinhas ou sainhas” em Castro Marim, Ferrobilhas e Vila Nova de Portimão. Provavelmente, traduziam-se em lugares de reserva de sal, que seria depois transportado para a vila para consumo, e sobre o qual se exercia uma vigilância

---

<sup>130</sup> Informação obtida em conversa com residentes no sítio do Areeiro, freguesia de S. Clemente, território próximo do litoral, em 15 de Maio de 2014 e com residentes do sítio da Seiceira, freguesia do Ameixial, território do interior serrano, próximo da fronteira com o Alentejo.

<sup>131</sup> Informação obtida em conversa com alguns residentes no sítio do Areeiro, em 15 de Maio de 2014.

<sup>132</sup> Acta da sessão de vereação de 09.01.1385, “Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV-XV”, *Op. Cit.*, p. 28.

cuidada, evitando que os inimigos o roubassem ou controlassem. O sal era, portanto, fundamental para a dinâmica económica da vila louletana e para o quotidiano das populações.

## 5. Conclusão

Este estudo revela que é possível uma imagem sobre a alimentação medieval no território algarvio, nomeadamente numa região situada no centro do Algarve, entre a serra e o mar, como é o caso do concelho de Loulé, embora com dificuldades que a própria documentação levanta, precisamente pela omissão de informação, uma vez que o objectivo para o qual foi criada não seria um relato do quotidiano alimentar das populações. Essa imagem recorre, algumas vezes, a suposições, enquadradas pela informação retirada dos documentos. As actas de vereação do concelho de Loulé (1384-1488) foram a base principal para o texto que aqui se apresenta, sem desprezar outras fontes.

O recurso aos produtos hortofrutícolas, aos cereais, ao vinho e ao peixe revela uma alimentação de influência mediterrânica, caldeada numa matriz cultural e religiosa de cariz árabe, judaica e cristã, com uma forte preocupação na procura dos cereais que escasseiam em todo o Algarve, nomeadamente o trigo. Não só os rios e os caminhos levam às terras do rio Guadiana para aquisição do trigo, como a proximidade do mar facilita a chegada ou a partida de embarcações, que se destinam ora ao fornecimento ora à procura do trigo noutras terras do norte da Europa. Também a proximidade do mar vai permitir que, pelos portos de Tavira, Faro ou Farrovilhas, se exporte, quer para o restante país quer para a Flandres, ou talvez mesmo, para Marrocos, aquilo que mais se produzia e se controlava através da gestão camarária: os frutos secos (figos e passas), ao qual se juntariam o azeite e o vinho.

Embora se possa integrar esta tipologia alimentar na conhecida “dieta mediterrânica”, o quadro alimentar da população medieval louletana demonstra um consumo generalizado de carne (ovicaprinos, bovídeos e aves), embora esta revele também a existência, na antiga vila, de uma camada socio-profissional que pode comprar carne com mais frequência do que, muito certamente, as gentes dos arrabaldes e restante concelho, restringida apenas ao animal que matam, salgam e comem ao longo do ano. A predominância dos registos relativos a “carne” traz um apontamento interessante ao perfil da sociedade louletana. Percebe-se que a procura da carne nos locais de venda é transversal à sociedade e obriga a que nunca falte carne no talho, à excepção do período quaresmal. Os mais pobres teriam dificuldade ao acesso à carne com frequência e decerto contariam apenas com a carne seca e/ou salgada, que estaria em casa depois da matança anual do seu porco. As gentes do espaço urbano, que provavelmente não poderiam ter o seu gado para além da horta com os legumes para todo o ano, teriam de retirar dos seus lucros, como sapateiros, albardeiros ou ferreiros, o dinheiro para comprar a carne que já poderiam oferecer com mais alguma frequência à sua família. Por outro lado, a predominância do registo da preocupação concelhia com o fornecimento de

carne, leva também para um quadro social, cultural e religioso que permite tirar algumas observações sobre a vivência das três religiões na antiga vila de Loulé.

Sintetizando-se os registos dos vocábulos “pão”, “azeite”, “vinho”, “produtos hortofrutícolas”, “carnes”, “peixe” e “sal” verifica-se o contributo das actas de vereação de Loulé para a história da alimentação. O vocábulo “carne” (237 registos) predomina, seguindo-se os “produtos hortofrutícolas” (121 registos), onde se inclui o mel e as colmeias, e o “azeite” (102 registos). Num segundo patamar, o “pão”, o “peixe”, o “vinho” e o “sal” com referências inferiores à centena. Estes valores surgem, não pelo quotidiano de vida das populações mas pelo carácter de excepcionalidade de uma situação, que leva aos registos referentes aos alimentos nas actas de vereação. Este facto limita-nos tremendamente qualquer tentativa de descrição do dia-a-dia. Trata-se de registos que emolduram uma realidade que seria de preocupação dos elementos decisores do concelho no que respeitava, em primeiro lugar, à alimentação da população. O fornecimento de “hortofrutícolas” e de “carne” apresenta-se como um problema que vai mais amiúde a discussão à reunião de Câmara, enquanto alimentos para a população, não obstante encontrar-se o comércio dos frutos (nomeadamente dos frutos secos – passa e figo) também como factor de preocupação.

No que respeita aos produtos relacionados com a carne, o pescado e os ovos, verifica-se uma forte presença de vocábulos nas actas das sessões de vereação, correspondendo estes alimentos a 32,4% dos registos efectuados.

As gorduras e os óleos, relacionados com o azeite, a azeitona, a oliveira, o olival, os lagares e seus oficiais ocuparam 25,4% do total de registos.

Seguem-se os cereais, seus derivados, tubérculos e, ainda, o mel, com um total de 22,4% relativamente ao total de registos. Nestes, a predominância do trigo, cevada, centeio, pão, farinha prevalecem sobre os outros. No entanto vale a pena sublinhar o cuidado que o concelho teve na protecção das terras cultivadas entre a vila e o mar, proibindo que as colmeias fossem instaladas nas proximidades dessas terras. Situação que atesta que a produção de mel teria algum significado, ao verificar-se a preocupação dos agricultores com a protecção das suas plantações relativamente às abelhas.

No caso da fruta, com 17% (16,95%) de registos relativamente ao total, considera-se a predominância dos vocábulos “vinha”, uvas, passas, pomares, fruta, figo seco, figos, figueira e figueiral, o que demonstra a importância destes frutos na economia alimentar do concelho, principalmente os figos e as uvas, geralmente preparados secos.

Restam os produtos hortícolas (2,2%) e os legumes (0,49%=0,5%) com valores representativos muito reduzidos.

Outros campos desenvolviam-se à medida que aumentava a distância do perímetro da muralha da vila. Junto às ribeiras do Cadouço e do Cagavai desenvolviam-se campos semeados de trigo e cevada, para além de hortas, pomares, ferragiais, vinhas, figueirais e moinhos.

O azeite, no conjunto das gorduras e óleos, seria provavelmente mais frequente na alimentação em comparação com o restante país, mas as fontes documentais não nos permitem aferir essas quantidades de consumo diário. No entanto, a preferência vai para a gordura animal, como já aqui se afirmou. Os registos efectuados relativos à área vocabular de azeite remetem para a oliveira e protecção dos campos e ainda para a transformação do azeite em contexto urbano, nos lagares da vila.

O vinho e a passa surgem num contexto onde os vinhedos se espalhavam a par dos figueirais. As “passas” e as “vinhas” são os vocábulos que predominam no contexto da área vocabular de “vinho”. As “vinhas”, porque os homens-bons do concelho se preocupam com os campos cultivados e a sua protecção contra os animais que os poderiam destruir. As “passas”, porque é com elas que os produtores do concelho pagam os seus impostos, permitindo ao concelho desenvolver o comércio interno e decerto a exportação. A fruta constitui um vector fundamental na economia da região e, no âmbito da trilogia, a passa é um elemento incontornável na exportação para os países europeus.

A análise à trilogia alimentar mediterrânica permite confirmar a sua importância no quotidiano das populações e na economia do concelho de Loulé. Os totais registados para as áreas vocabulares de “pão”, “azeite” e “vinho” não significam obrigatoriamente que esses valores correspondam às prioridades destes produtos na alimentação das populações. Estes valores indiciam, na realidade, a preocupação dos homens-bons do concelho na garantia do fornecimento dos produtos para a manutenção de uma dinâmica económica interna e externa.

Para além de pomares de fruta, dos figueirais vinham os figos escuros e brancos que, depois de secos, garantiam a alimentação da família ao longo do ano, como permitia o trabalho às mulheres que eram pagas para apanhar, colocar a secar e enceirar os figos.

Como já se viu, quer no espaço rural quer no espaço urbano, a preocupação com a protecção aos principais produtos de consumo e de exportação são constantemente discutidos pelos representantes do concelho que emanam posturas para os salvaguardar. No espaço urbano, para além da protecção aos produtos que chegavam à vila para transformação, os grupos sócio-profissionais eram também vigiados, ora no sentido da sua protecção, ora no sentido da sua penalização, quando os seus comportamentos fossem contra a boa gestão do concelho e das suas gentes. Se aos escravos era proibido irem para as tabernas provocar desacatos, aos cristãos era interdita a ida às tabernas, estalagens ou outros locais de vendas durante o domingo, dia destinado às orações. Em contrapartida, ao mouro hortelão das terras

próximas do Cadavai era permitido usar a água ao domingo para regar as suas hortas porque a azenha estava parada naquele dia. E ao judeu foi proibido ir trabalhar para as vinhas e outras plantações ao domingo, sob pena de duzentos reais de multa que seriam igualmente repartidos entre o concelho e o denunciante<sup>133</sup>.

Percebe-se também o cuidado que o rei D. João II tem em proteger aqueles que se dedicam à agricultura, especialmente à cultura de cereais, quando, para conhecer os homens com os quais poderia contar, o rei manda que se registassem nomes, moradas e idades dos besteiros de caça e dos besteiros do monte. Ordena ainda que, embora registados, os besteiros (no total de 27) fiquem isentos de guerra se fossem “oficiaes d’ofícios macanicos” ou “lavradores que semeem mais de hum moio de trigo e que andam acupados o outro tempo em sua caça”. Estes seriam, pois, os últimos aos quais D. João II iria recorrer em caso de necessidade, embora também ficassem de fora os que tivessem mais de sessenta anos, ou os que, por justificação plausível, se mostrassem impossibilitados de servir na guerra.

As tensões sociais transparecem em algumas situações relatadas nas actas de vereação, no contexto da gestão económica da produção e do fornecimento alimentar no concelho nos finais da Idade Média. O pedido do padre da capela de Santa Maria e dos privilegiados da vila para serem primeiramente atendidos no talho e na praça do peixe demonstra que existia uma força da população no sentido de um tratamento igual para todos, respeitando, neste caso, a ordem de chegada dos fregueses, ao mesmo tempo que revela o reconhecimento implícito da importância social e profissional de alguns.

A diferenciação religiosa transparece na alimentação. No espaço da vila de Loulé, as preocupações registadas nas actas de vereação com a forma como a carne era cortada e apresentada nos talhos e carnicerias, ou ainda, como o peixe era designado e taxado separadamente, quer fosse peixe de escama ou peixe de couro, revela uma coexistência de mouros, judeus e cristãos que apesar de geralmente pacífica, não seria isenta de picos de tensão, especialmente pela premência em obrigar os talhantes a deixar bem identificada a carne que colocavam à venda.

Nos procedimentos e posturas decididas em vereação adivinhamos a vida regrada dos louletanos do período em estudo (1384-1488), inclusive naquilo que era fundamental para a sua sobrevivência ao longo dos dias: a alimentação, com variáveis que nos permitem definir social, profissional e economicamente a vila medieval de Loulé.

Há que sublinhar mais uma vez que os temas que vão à discussão a reunião de Câmara são os que representam "o problema" ou a "excepção" no quadro alimentar quotidiano, o que

---

<sup>133</sup> Acta de sessão de vereação de 01.07.1492, “Actas de Vereação de Loulé, Século XV”, , *Op. Cit.*, p. 43.

não quer dizer obedecem a um padrão alimentar. Na realidade, o total da menção do recurso à carne (criação, pascigo, abate, corte, venda em talho) consolida-se como um dos temas de maior discussão no concelho, mas tal não significa que a população se alimentasse mais de carne do que os restantes povos do sul da Europa, contrariando o modelo alimentar definido para esta região do globo. Havia com certeza uma camada populacional que exigia carne nos talhos durante todo o ano (sendo apenas proibida no período da Quaresma) mas tal não seria uma fatia mais vasta da sociedade.

Seria interessante que, na esteira da mesma metodologia aplicada neste estudo, se realizassem investigações para a mesma época, em regiões onde ainda existem documentos de natureza semelhante aos analisados para o caso de Loulé, como é o Porto e Santarém. Assim seria possível a comparação entre vários pontos do país e a determinação de um modelo de debate em reunião de Câmara no que concerne à alimentação das populações. O que não significaria a formatação exacta do modo de alimentação das populações mas tão só o registo do que mais assolava aos espíritos gestores do concelho relativamente ao fornecimento de determinado alimento, quer para comércio quer para provimento dos seus habitantes.



## 6. Fontes e bibliografia referenciadas neste trabalho

### Primárias manuscritas não publicadas

Arquivo Municipal de Loulé:

Constituição e Gestão do Convento de Freiras da Ordem Terceira de S. Francisco de N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Conceição, PT/AMLLE/ECL/MON/CFOTLLE/A/01/Lv 001, 1684-1844, fl. 10.

### Primárias manuscritas, transcritas e publicadas

“Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV-XV”, separata da *Revista Al-‘Ulyã*, nº 7, Câmara Municipal de Loulé, 1999/2000.

“Actas de Vereação de Loulé, Século XV”, suplemento da *Revista Al-‘Ulyã*, nº 10, Câmara Municipal de Loulé, 2004.

*Livro de Receitas e Despesas do Concelho (1450-1451)*, transcrito e publicado por Fátima Botão, (2009), *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval*. Casal de Cambra: Caleidoscópio.

*Livro da Repartição da fruta, distribuída por João Sorodio, escudeiro, dos dinheiros que o concelho recebeu de Rui Vieira (1412)*, transcrito e publicado por Alberto Iria, (1988), *O Algarve e os Descobrimentos*. Vol. II: *Descobrimentos portugueses, documentos para a sua história*, publ. e prefaciado por João Martins da Silva Marques. Lisboa: INIC.

*Livro de Receita e Despesa do Procurador do Concelho de Loulé (1423-1425)*, transcrito e publicado por Alberto Iria, (1988), *O Algarve e os Descobrimentos*. Vol. II: *Descobrimentos portugueses, documentos para a sua história*, publ. e prefaciado por João Martins da Silva Marques. Lisboa: INIC.

*Livro de Receitas e Despesas do Concelho (1450-1451)*, transcrito e publicado por Alberto Iria, (1988), *O Algarve e os Descobrimentos*. Vol. II: *Descobrimentos portugueses, documentos para a sua história*, publ. e prefaciado por João Martins da Silva Marques. Lisboa: INIC.

Martins, Luísa Fernanda Guerreiro (1992), “Memórias Paroquiais do Concelho de Loulé”. *Revista Al-‘Ulyã*, nº 10, p. 387-435. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Oliveira, Luís Filipe; Botão, Maria de Fátima (2004), “O município no advento da modernidade”. *Foral de Loulé – 1504 – D. Manuel*, p. 42. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

#### **Bibliografia:**

Aguilera, César (2001), *História da Alimentação Mediterrânica*. Lisboa: Terramar.

Almeida, Maria Daniel Vaz de (1998), “O azeite na alimentação mediterrânica”. *1º Seminário Sobre Alimentação e Saúde*, p. 11. Faro: Escola Superior Tecnologia, Campus da Penha.

Alves, Adalberto (1991), *O meu coração é árabe, a poesia luso-árabe*. Lisboa: Assírio e Alvim.

Arnaut, Salvador Dias, (introd.) (1967), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*. Coimbra: Por Ordem da Universidade.

Barros, Maria Filomena Lopes de (2009), “Os últimos mouros de Loulé: percurso de uma minoria”, *Revista Al’-Ulyã*, nº 13, p.121-. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Batista, Patrícia (2006), “Alimentação no concelho de Loulé no século XIV”. *Revista Al’-Ulyã*, nº 11, p.69-81. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Beirante, Maria Ângela Rocha (1987), “Relações entre o homem e a natureza nas mais antigas posturas da Câmara de Loulé”. *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.231-268. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Beirante, Maria Ângela Rocha (1989), “O resgate de cativos nos reinos de Portugal e Algarve (século XII-XV)”. *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.273-282. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Beirante, Maria Ângela Rocha (1995), *Évora na Idade Média*. Lisboa: JNICT-FCG.

Bernardes, João Pedro; Oliveira, Luís Filipe, (Coords.) (2006), *A Vinha e o Vinho no Algarve, o renascer de uma velha tradição*. Faro: Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve.

Botão, Maria de Fátima (2009), *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval*. Casal de Cambra: Caleidoscópio.

Carrusca, Susana (2001), *Loulé, o património artístico*. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Castro, Inês de Ornellas e (2007), “O consumo de carne em Roma: banquetes festivos e banquetes fúnebres”. *História da Alimentação*, coord. Carlos Guardado da Silva. Encontros de História Turres Veteras IX, p. 19. Lisboa: Edições Colibri & Câmara Municipal de Torres Vedras & Universidade de Lisboa.

Coelho, António Borges (1972), *Portugal na Espanha Árabe*, vols. I e II. Lisboa: Seara Nova.

Coelho, Maria Helena da Cruz (1983), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”. *Revista de História Económica e Social*, dir. de Vitorino Magalhães Godinho, nº12, p.91-101. Lisboa: Livraria Sá da Costa.

Coelho, Maria Helena da Cruz (1989), *O Baixo Mondego nos fins da Idade Média*, 2 vols. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

Coelho, Maria Helena da Cruz (2001), “A pastorícia e os seus proventos ao longo do tempo”. *1º Congresso do Queijo da Serra da Estrela*, Organização: Confraria do Queijo da Serra da Estrela, Câmara Municipal de Seia, Parque Natural da Serra da Estrela. Seia: Câmara Municipal de Seia.

Coelho, Maria Helena da Cruz (2005), *D. João I*, Col. Reis de Portugal, vol. X. Lisboa: Círculo de Leitores.

Coelho, Maria Helena da Cruz (2013 a), “As cidades medievais portuguesas: população”. *Actas das Conferências do I Congresso Histórico Internacional - As Cidades na História: População*, p. 143-162. Guimarães: Câmara Municipal.

Coelho, Maria Helena da Cruz (2013 b), “A festa – a convivialidade”. *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*, dir. de José Matoso e coord. de Bernardo Vasconcelos e Sousa, 1ª edição em 2010, 2ª edição em 2013. Lisboa: Círculo de Leitores.

David, Henrique (1987), “Os portugueses nos Livros de «Repartimiento» da Andaluzia (século XIII)”. *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.271-296. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Dias, João José Alves (1987), “Estratificação económico-demográfica do concelho de Loulé nos finais da Idade Média”. *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.205-229. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Dias, João José Alves (1989), “Agravos do Algarve às Cortes de Lisboa de 1498”. *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.171-195. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Dolader, Miguel Angel Motis (1996), «L'alimentation juive médiévale». *Histoire de l'Alimentation*, p. 367-387. Dir. de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. Paris: Fayard.

Duarte, Luís Miguel (1987), “Eleições municipais no Algarve no início do século XV”. *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.297-347. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Duarte, Luís Miguel; Coelho, Maria Helena da Cruz (1996), “A fiscalidade em exercício: o pedido dos 60 milhões no Almojarifado de Loulé”. *Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, 2ª série, vol. XIII, p.205-229. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

Duarte, Luís Miguel (2004), “Portugal visto de Loulé, 1492-1497”. *Actas de Vereação de Loulé, Século XV*. Suplemento da Revista *Al'-Ulyã*, nº 10. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Duarte, Luís Miguel (2005), *D. Duarte, Requiem por um Rei Triste*. Col. Reis de Portugal, Vol. XI. Lisboa: Círculo de Leitores.

Encarnação, José (2008), “Epígrafes romanas de Loulé, histórias por desvendar!”. *Revista Al'-Ulyã*, nº 11, p.25-33. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Ferreira, Ana Maria Pereira (1987), “O Algarve e a importação têxtil no final da Idade Média: algumas notas sobre os mercados, os mercadores e as rendas”. *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.149-171. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Ferreira, Maria Valentina (2003), “A fruta de Loulé na Europa medieval – análise de manuscritos do século XV”. *Revista Al’-Ulyã*, nº9, p.215-239. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Ferro, João Pedro (1996), *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Lisboa: D. Quixote.

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Dir.) (2008, 2ª ed.), *História da Alimentação*, Vol I. Lisboa: Terramar.

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Dir.), (1996), *Histoire de l’Alimentation*. Paris: Fayard.

Fonseca, Luís Adão; Pizarro, José Augusto P. de Sotto Mayor (1987), “Algumas considerações sobre o comércio externo na época medieval”. *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.61-91. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Fontes, João Luís Inglês (2006), “A Expansão Medieval”. *A Vinha e o Vinho no Algarve, o renascer de uma velha tradição*, coord. de João Pedro Bernardes e Luís Filipe Oliveira, p.25. Faro: Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve.

Gonçalves, Iria (s.d.), “À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras*, p.15-32. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova.

Gonçalves, Iria (1984), *O Temporal do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, vol. I. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova.

Gonçalves, Iria (1987), “Despesas da Câmara Municipal de Loulé em meados do século XV”. *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.185-197. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Gonçalves, Iria (2010), “A alimentação”. *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*, dir. de José Matoso e coord. de Bernardo Vasconcelos e Sousa, 1ª edição em 2010, 2ª edição em 2013. Lisboa: Círculo de Leitores.

Gouveia, José Manuel Baptista de (2002), “A oliveira e o azeite na História”. *O Azeite em Portugal*. Lisboa: Edições Inapa.

Iria, Alberto (1988), *O Algarve e os Descobrimentos*. Vol. II: *Descobrimentos portugueses, documentos para a sua história*, publ. e prefaciado por João Martins da Silva Marques. Lisboa: INIC.

Iria, Alberto (1990), *O Algarve nas Cortes Medievais Portuguesas do Século XV: Subsídios para a sua História. I – 1404-1449*. Lisboa: Academia Portuguesa da História.

Langhans, F.-P. (1949), *Apontamentos para a História do Azeite em Portugal*. Separata do *Boletim da Junta Nacional do Azeite*. Lisboa.

Lopes, João Baptista da Silva (1848), *Memórias para a história eclesiástica do bispado do Algarve*. Lisboa: Academia das Ciências.

Magalhães, J. A. Romero (1970), *Para o estudo do Algarve económico durante o século XVI*. Lisboa: Edição Cosmos.

Magalhães, J. A. Romero (2004), “Livro do Registo do Tabelamento dos Ofícios e Serviços, 1555-1562”. *Revista Al’-Ulyã*, nº10, p.273-352. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Marques, A. H. de Oliveira (1968), *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 2ª edição. Lisboa: Edições Cosmos.

Marques, A. H. de Oliveira (1987), “A Mesa”. *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Cap. I, 5ª edição. Lisboa: Sá da Costa.

Marques, A. H. de Oliveira (1987 a), *Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV. Nova História de Portugal*, 4ª Vol. Lisboa: Editorial Presença.

Marques, A. H. de Oliveira (1987 b), "Para a história do Algarve Medieval". *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.55-60. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Marques, A. H. de Oliveira (1989), "Para a história do concelho de Loulé na Idade Média". *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.17-33. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Martins, Isilda Maria Pires (1989), *O Foral de Loulé de 1266*, 2ª Edição. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Martins, Luísa Fernanda Guerreiro (2009), "O azeite no quotidiano do concelho de Loulé". *Cadernos do Arquivo*. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Moreno, Humberto Baquero (1987), "Abusos e violências no reino do Algarve durante o reinado de D. Afonso V". *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.37. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Moreno, Humberto Baquero (1989), "A Nobreza do Algarve nos fins da Idade Média". *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.135-149. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Oliveira, Luís Filipe (2004), "Entre a Vila e a Aldeia, a comunidade de Rio Maior na Idade média", *Arquipélago. História*, 2ª série, VIII, p. 221-236.

Rodrigues, Teresa Ferreira; Reis, Célia Ferreira (1989), "A vida familiar no Algarve na primeira metade do século XVI: alguns aspectos do quotidiano". *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p. 291-307. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Romero-Camacho, Isabel Montes (1987), "La Iglesia de Silves sufraganea de Sevilla: la restauracion de uno bispado medieval em medio de la lucha por el Algarve entre Portugal y Castilla". *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.272. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Rosenberger, Bernard, (1996), « La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne ». *Histoire de l'Alimentation*, p. 345-365. Dir. de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. Paris: Fayard.

Soares, Carmen; Dias, Paula Barata, (Coords.) (2012), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra.

Santos, Maria José Azevedo (1997), «Vinho, pescados, fruta e outras viandas em tempos medievais». *A Alimentação em Portugal na Idade Média*, p. 68. Coimbra.

Santos, Maria José Azevedo (2002), *Jantar e Cear na Corte de D. João III*. Vila do Conde: Câmara Municipal de Vila do Conde.

Santos, Maria José Azevedo (2006), "O azeite e a vida do homem medieval". *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*, p. 139-157, vol. II. Porto: Faculdade de Letras.

Santos, Maria José Azevedo (2007), «O azeite e a vida do homem medieval». *Actas do Colóquio: Santarém na Idade Média*, p. 127-138. Santarém: Câmara Municipal de Santarém

Saramago, Alfredo (2001), *Cozinha Algarvia: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio e Alvim.

Saramago, Alfredo (2004), *Para uma História da Alimentação de Lisboa e seu Termo*. Lisboa: Assírio e Alvim.

Saramago, Alfredo (2007), "O legado árabe na História da Alimentação do Algarve". *História da Alimentação*, coord. Carlos Guardado da Silva. Encontros de História Turres Veteras IX, p. 19. Lisboa: Edições Colibri & Câmara Municipal de Torres Vedras & Universidade de Lisboa.

Silva, Carlos Guardado da (coord. de) (2007), *História da Alimentação*. Lisboa: Edições Colibri.



Silva, Manuela Santos (1989), “Para o estudo da produção frutícola do concelho de Loulé (Os «Livros da Repartição da Fruta» do século XV”. *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, p.255. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Simões, João Miguel (2012), *História económica, social e urbana de Loulé*, Col. Cadernos do Arquivo, nº7. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

Sousa, Bernardo Vasconcelos e; Silva, Fernando Vieira da; Monteiro, Nuno (1982), “O «Livro das Despesas do Prioste» do Cabido da Sé de Évora (1340-1341)”. *Revista de História Económica e Social*, nº 9, dir. de Vitorino Magalhães Godinho, p. 91-99. Lisboa: Sá da Costa.

Torres, Cláudio e Macias, Santiago (2007), “A arquitectura e as artes”. *História da arte portuguesa*. Org. Paulo Pereira, Vol. 01, p.151-175, 2ª ed. Rio de Mouro: Círculo de Leitores.

#### **Sítios electrónicos**

Antunes, M-T. (1991), “Restos de animais no castelo de Silves (séculos VIII-X); contribuição para o conhecimento da alimentação em contexto islâmico”. *Estudos Orientais*, Lisboa.  
[http://www.academia.edu/4312842/Estudo\\_Arqueofaunistico\\_do\\_Castelo\\_de\\_Salir\\_Loule](http://www.academia.edu/4312842/Estudo_Arqueofaunistico_do_Castelo_de_Salir_Loule) .  
[Contribuicao para o conhecimento da dieta alimentar islamica](#)

Ferreira, Nuno P. S. (2008), “A Alimentação Portuguesa na Idade Medieval”. *Revista da SPCNA – Alimentação Humana*, vol. 14, nº 3.

[www.spcna.pt/download.php?path=pdfs&filename=SPCNA](http://www.spcna.pt/download.php?path=pdfs&filename=SPCNA) (31.01.2014 ; 16h)

[http://pt.wikipedia.org/wiki/Hist%C3%B3ria\\_do\\_vinho](http://pt.wikipedia.org/wiki/Hist%C3%B3ria_do_vinho)

<http://www.scribd.com/doc/36906106/A-ALIMENTAÇÃO-PORTUGUESA-NA-IDADE-MEDIA>

[www.spcna.pt/download.php?path=pdfs&filename=SPCNA](http://www.spcna.pt/download.php?path=pdfs&filename=SPCNA) (31.01.2014 ; 16h)

<http://www.google.pt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0CGAQFjAH&url=http%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F58742.pdf&ei=N1RPU6HeOMLNtQbJt4DwCw&usq=AFQjCNEKszU7sIT3mOY5aQgGy1FD7Ow0nw&bvm=bv.64764171,d.Yms>  
(17.04.2014; 5h.19m)

<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4432.pdf> (25.06.2014; 17h)

Anexo



Tabela 1 – Excertos das actas de vereação para estudo da trilogia – pão, azeite e vinho

“Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV-XV”, separata da *Revista Al-Ulyã*, nº 7, Câmara Municipal de Loulé, 1999/2000

1384-1488

Pg.	Data	Excertos	Trilogia	Pão (cereais)	Azeite	Vinho
19	Antes de 12.12.1384	...e se acontecer que lhes nom acharem fuita que lhes tomem tancto <b>pam</b> bois e gaados e penhores que valham os figos...	1	1	0	0
25 / 26	09.01.1385	...os dictos homens boons acordarom que o relego se corra per esta guisa e tire que de todo o <b>vinho</b> que se ouver de vender de dentro do relego que se nom ponha sem lecença do relegueiro. E o relegueiro de logar as pesoas como o entender que se deve de poer hi gualdando todalas pe[soas] na venda do <b>vinho</b> / que se ouver de vender da vila e que paguem o dizemo de todo o <b>vinho</b> que ouver de vender assii da saca da agua come do <b>vinho</b> e se algua pessoa vender <b>vinho</b> a furto sem lecença do relegueiro e do que correr que este aja por pea de pagar avença grosamente do tonel e non dizemo e do <b>vinho</b> de fora do relego paguem do tonel XXV soldos e dalii en deante guardar se no dicto relego e tirar se pella guisa e condiçois que se paga e corre em Faarom e em Tavira...	6	0	0	6
27	Entre 09.01.1385 e 06.02.1385	...Primeiramente foi acordado que Diego Rodriguez tabaliom vaa a Beja e ao Campo d’Ourique pedir saca de <b>pan</b> per a dicta vila...Outrosii outorgaram que todos os que teei os <b>fornos</b> rendados dentro da vila que traga cada hum duzentos carregos de chamiça...	2	2	0	0
28	Entre 09.01.1385 e 06.02.1385	...Item outrosii acordarom que todos os que teei <b>pam</b> e <b>vinhos</b> e mantimentos nos arravalde e nos termos que os tragan logo a cerca da vila...	2	1	0	1
29 / 30	Entre 09.01.1385 e 06.02.1385	...os dictos homens boons diserom que vendo que a dicta vila estava agastada de <b>pam</b> que nom poinham nas feengas e muitos soltamente queriom poer o <b>pam</b> tam caro que a vila se podia despoborar por esta razom outrosi porque os que tinham ho <b>pam</b> na vila ante o queriiom vender pêra fora parte que aos da vila e per esta razom os da vila non avion mantimento e pereciion e porque am certa enformaçom que na ciidade d’Evora era acordado que o <b>triigo</b> non sobise de vinte soldos <arriba> porem mandarom que logo façom poer certo <b>pam</b> da dicta vila nas faangas e que este <b>pam</b> nom se de ergo a aquelles que acharem que nom teei <b>pan</b> e que lho dem temperadamente / e que o boom <b>triigo</b>	12	12	0	0

		ponhan a XXV soldos e o <b>outro</b> mais somenos se ponha mais baixo e meos. Esto acordarom por proll e onrra da dicta vila e dos moradores della e por que achando que era mantiuda e bastada de <b>pam</b> e das outras cousas que lhi compree poborar se há melhor e os moradores e naturaaiis della estarom mais fiirmes esforçados contra seus inimigos se mantimento ouverem. E logo acordarom que Steve Anes juiz reparta o dicto <b>pam</b> e o faça vir as fengas e que elles per Concelho em nome do Concelho se obriigavam de o relevar do encarrego da tomada e dada do dicto <b>pam</b> e outrosii de o poer pella dicta avaliaçom suso declarada...				
54 / 55	02.08.1392	...maior parte dos vizinhos da villa que recebiam muito mal e dano nos novos das <b>huvas</b> e figos dos quãaes os quaaes eram muitos na dicta villa os quãaes andavam soltos por ella e outros que levavam aa caça e tragiiam soltos pellos caminhos e outros que caçavam pellas montaryas antre as <b>vinhas</b> pella qual razom se seguia aazo de dano nas dictas novidades...E mandou que todos aquelles que achasem quãaes ou cadellas em suas <b>viinhas</b> ou seus homeens ou mancebos se conhecerem ou por cujos som que posam seer creudos por sua verdade e levem dos donos dos quãaes a coima convem a saber três libras por cada huum quam cada vez que for achado. E se os nom conhecerem que os posam matar sem nenhua pena. Outrosi mandou que qualquer que levase quãaes ou trouvese per'antre as <b>viinhas</b> e fiigueiraaes que os levase e trouvese pressos e nom os levando nem / tragendo pressos que pague por cada vez o que asi levalas quãees três libras de coiima e de... Outrosi mandou que qualquer que caçase antre as <b>vinhas</b> e os quãees entrasem nas <b>vinhas</b> que o dicto caçador pague por cada vez que asi caçar como dicto he três libras de coiima entrando os dictos quãees na <b>vinha</b> como dicto he...	7	0	0	7
59	10.08. 1394	...o dicto procurador e oficiaes diserom ao dicto juiz que elles am em cada huum ano suas ferias pera apanharem suas novidades e que os figos se colherem e as <b>pasas</b> se querem deytar per tal guisa que se ferias nom ouverem nom poderiam aver suas novidades apanhadas e andariam torvados que porem lhe pediam que lhe dessem ferias...	1	0	0	1
62	05.10.1394	...Sabede que os moradores da villa de Bruges nos enviaron dizer per sua carta que elles e os outros moradores do condado de Frandes receberom grandes perdas e danos per razom de enganos que acharom em na fruta que este ano compraram dos mercadores que a levaram allo a vender que foy carregada em esta terra asii nos figos como em nas <b>pasas</b> segundo	1	0	0	1

		mais compridamente e contheudo na dicta carta...				
71	22.01.1396	...ora mui soltamente lançam as bestas cavaleiras polas <b>vinhas</b> mui soltamente e como fazem ellas mui gram dano com as peias e as britam e danom o que he mal fecto e querendo [em] esto poer remédio qual compria e visto o negocio qual he poserom por pustura que nom seja nenhum tam ousado de qualquer condiçom que seja que daqui em deante tragam nem mandem lançar bestas nas <b>vinhas</b> da dicta villa [e] termo. E qualquer besta que daqui em deante foor achada nas dictas <b>vinhas</b> que pague de coima V libras...	3	0	0	3
94	01.07.1402	...Outrosy o dicto corregedor pos por ordenaçom [e] mandou que quallquer cavallo ou outra besta andar ou for achada nas <b>vinhas</b> <e <b>paes</b> ou figueirae no tempo dos novos des dia de Santiago ate Sant'Eiria> ou lhe veer provado pague por cada vez IIc libras pera o rendeiro da guarda da terra. E se o alguum achar em sua <b>vinha</b> leve a dicta contia pera sy. E se outra quallquer pessoa achar em <b>vinhas</b> ou ortas aja a terça parte pera sy e as duas partes pera o Concelho e o rendeiro a meatade e a meatade pera o Concelho...	4	1	0	3
100	14.07.1402	...que o dicto Concelho ha huum almargem em logo que chamam Bilhas e de sempre foy almargem em que pacem os cavallos e bestas dos nosos vasallos e moradores da dicta villa e que ora novamente os vereadores [e] procurador do dicto Concelho [arrendarom] a quem o lavre de <b>pam</b> per guisa que os dictos cavallos e bestas nom acham em elle nenhum mantimento e os vaam deitar no nosso reguengo da Quarteira fazem <do em> elle muito dapno aos <b>pãees</b> dos nosos lavradores... Outrosy vede a dicta carta dos juízes que vay em esta çarrada e fazede em guisa que o dicto reguengo seja bem guardado e nom recebam os dictos lavradores dapno em seus <b>pãees</b> ...	3	3	0	0
103	14.07.1402	...e que o dicto Affomso Gomez possa...(?) comprar e vender <b>pam</b> , <b>vinho</b> e carne, pescado e panos e nom ser teudo de hiir...	2	1	0	1
104	14.07.1402	...da dicta adua ou doutra parte no dicto almargem foor achado que paguem de coyma de cada cabeça asy como se fosse achados esses boys em coyma nos <b>pãaes</b> ou <b>vinhas</b> a coyma conteuda na pustura do Concelho ao rendeiro da guarda da terra...	2	1		1
106	15.11.1402	...levar adua e por em os dictos <b>olivaes</b> (?)... que daqui em diante qualquer porco ou porca que [for achado em] as dictas herdades souso dictas pague por cada cabe[ça]...	1	0	1	0
107	20.11.1402	...de sempre antigamente os <b>lagarres do azeite</b> da dicta villa nom devem de seer lalçados sem lecença do dicto Concelho pera per eles ser visto	6	0	6	0

		alverdrado quanto he o que deve ser posto per cada hua moedoura...por agora come daqui em diante pellos tempos nom seya nenhuum tam ousado dos donos dos <b>lagarres</b> que lalcem a moer os <b>lagarres do azeite</b> sem primeiramente ser visto e posto pello Concelho o que devem d'aver. E o que [o] contrairo fazer e com <b>lagar</b> moer pague por cada vez llc libras pera o Concelho <e se pena pague a quall der azeitona> e cada huum <b>lagareiro</b> que stever no dicto <b>lagar</b> pague C ibras...				
110	25.11.1402	...vendo como era já tempo de lalçar os <b>lagarres</b> a mão e fazer <b>azeitona</b> porende acordarom que os <b>lagarres</b> da dicta villa per seus donos delles segam constringudos de lalçar os <b>lagarres</b> per seus donos a moer e que lhe dem por cada moedura...	4	0	4	0
113	Entre 27.01.1403 e 17.03.1403	...que per razam de hua nao de <b>pam</b> que ora chegou a Farom que fosse allo o dicto Mestre Martinho e traustasse com o Concelho de Farom e com os mercadores da dicta não fazendo apartamento da meatade do dicto <b>pam</b> pera o dicto Concelho segundo ell quiser e entender...	2	2	0	0
122	14.04.1403	...vereadores pera olhar pella prol e regimento da villa e moradores dela foi acordado que se arendase as Varzias de Villas a <b>pam</b> ou a dinheiros e foi logo apregoado per Afonso Anes porteiro...	1	1	0	0
123	21.04.1403	...Outrosi poserom por postura que qualquer carneceiro mercham vendedeira de <b>pam</b> ou de pescado ou de carne ou de <b>vinho</b> se lhe o comprador der penhor que valha o dobro que elle seja thudo de tomar esse penhor ataa os três dias que de hi em deante o posa vender e eses vendedores lhe nom derem esas vendas que pague dez reaes por cada vez que for achado ou lhe vier provado...	2	1	0	1
128	26.05.1403	...Outrosy os dictos officiaes vendo em como moitas pessoas mal acostumadas ao domingo em logar come fies cristãaos de hirem a ouvir as oras de Deus se metiam nas <b>tabernas</b> a comer e a beber e pera todo sto se avytamento poserom por postura que nenhua pessoa da dicta villa nom venda ao Domingo <b>pam</b> nem <b>vinho</b> nem pescado nem carne nem outra nenhua cousa de pesar nem mydir nem contar ata sayrem da pregaçom e de todas misas da terça e o que ante desto fazer o contrairo do que dicto he pague por cada vez cem libras...	3	1	0	2
129	26.05.1403	...Outrosy os dictos officiaes vendo em como moitas pessoas soltamente lalçavom suas bestas em logarres que fazem danos e sto em atrevymento porque as coymas som moy pequenas porende por os danos se avytarem e as herdades e <b>paes</b> e <b>vinhas</b> e figueiraes e <b>olyvaes</b> serem bem gardados poserom por pustura que todo asno ou asna que for achado em <b>vynhas</b> ou em figueiraaes ou em <b>paes</b> ou em outros logares que tenham figueiras	8	2	3	3

		ou <b>olyveiras</b> pague por cada asno ou asna LXX libras e se foor de noute ou com chocalhos tapados achados nos dictos logares paguem a dicta coyma em dobro...Item todo boy ou vaca que for achado nos dictos logares de <b>vinhas</b> e figueiraaes e <b>olivaes</b> e en outros logares souso dictos des Março ataa Sant'Eiria daqui en deante paguem por cada cabeça L libras do dicto dia de Sant'Eiria en deante ata o dicto mês de Março paguem XXV libras por cada boy ou vaca. E se estes boys trouverem chocalhos tapados paguem a dicta coyma em dobro...				
132	16.06.1403	...A qual postura mandarom dar ao rendeiro da garda do <b>gram</b> e foi logo apregoada per Afons'Eannes pregoeiro...	1	1	0	0
133	23.06.1403	...na dicta villa avia muitas <b>moos de braços</b> e o poboo recebia muito dapno emgano dos <b>mooleiros</b> que levavam de <b>moer</b> moor preço que mereciom e outrosi nom davam conpridamente a <b>farinha</b> a seus donos porem querendo...(?) sa malícia e que nom seja hi fecto emgano ordenaram e poseram por postura que daque en deante toda pesoa que <b>moer</b> em <b>moo de braço</b> que receba o <b>trigo</b> per medida e o entregue a seu dono per esa guisa convem a saber que o senhor do <b>trigo</b> lhe [de] o alqueire cheo e o <b>moedor</b> lhe entregue o dicto alqueire <em <b>farinha</b> > cheo ceirado e...(?) o <b>farello</b> e outrosi que leve de <b>moer</b> do alqueire <três> reaaes e mais nom. E qualquer <b>moedor</b> homem ou molher que a dicta <b>farinha</b> asi nom der ou mais levar pague de coima dez reaaes pera o Concelho ou rendeiro se o hi ouver a qual postura mandarom apregoar e agardar.	14	14	0	0
138	04.08.1403	...logo de Loulle se costuma a bender o <b>vinho atavernado</b> por canadas meas canadas e cortilhos e he dous que medem esse <b>vinho</b> sem fonil o que he mui grande emgano aos compradores desse <b>vinho</b> porem ordenarom poserom por postura que nom seja nenhua pessoa de nenhua condiçom que <b>ataverne</b> o <b>vinho</b> pera bender nem benda sem fonil e qualquer pesoas que <b>vinho</b> medir sem fonil que pague de coima pera o Concelho ou rendeiro se o hi ouver dez reaaes...	7	0	0	7
142	02.09.1403	...pellas grandes necesidades dos envernos e augas e tempos desvairados no dicto almargem e se perdera quanto em ell <b>semearam</b> os lavradorres em tal guissa que ell rendeiro nom ouvera nenhum fruto nem proveito.	1	1	0	0
143	02.09.1403	... e porque outrosy o dicto almargem he moyto necesario aos cavallos da dicta villa e pero sto ainda se scausa moitos danos nos <b>paes</b> quando os cavallos andam no almargem...	1	1	0	0
148	01.12.1403	...muitas pesoas que recebiam muito mal e dapno pellos bois que andavam mui soltos pellas <b>vinhas</b> e figueraais e <b>paais</b> avendo muitas	5	2	1	2



		pesoas que nom tragiã boieiros fazendo muito dapno fora de razom porque a pena era pequena porem ordenaram e poseram por pustura que todos bois que daqui em deante forem achados em <b>vinhas</b> e em figueraais ou <b>paais</b> <ou <b>olivaes</b> > em qualquer tenpo do ano ou em cercas ou em pomares que paguem de coima de cada cabeça cinquonta libras...				
152	12.01.1404	...des o primeiro dia do dicto mës em deante nom andarem mais pellas <b>vinhas</b> porende poserom por postura que daqui em deante nehuas bestas nom andem nas <b>vinhas</b> e se hi forem achadas paguem por cada vez L libras...	2	0	0	2
156	09.02.1404	...melhor logar pera as bestas que a campina da dicta villa pera andarem arredadas dos <b>paes</b> porende posseram por pustura que nenhuuns porcos nem ovelhas nem cabranas en toda a campina nom andem nem pacem salvo em indo per canada a beber ou em atravessando e qualquer gado do sobredicto que hi for achado pague por cada cabeça trimta e V libras.	1	1	0	0
159	22.02.1404	...mandarom que daqui em deante toda besta cavallar pague de coyma sendo achado em <b>pam</b> ou em <b>vinhas</b> ou sendo per a beira de figueiras presa pague C libras e asy se entenda em todallas outras bestas e revogaram e privaram as pusturas por Gonçalo Mendez fectas.	2	1	0	1
173	31.03.1408	...e que ora ell nom ousava a tomar a dicta auga com temor dos donos dos <b>moynhos</b> que som poderosos e ell he pobre mourro...ao dicto Azemete que ell em cada huum <domyngo> possa tomar e trager pera a dicta orta auga da dicta ribeira de Cagavay visto como os <b>moynhos</b> nom ham de <b>moer</b> ao dicto dia e o dicto Azemete pidiu ste estormento.	3	3	0	0
178	21.04.1408	...ordenarom e poserom por pustura que todos bois vacas que forem achados em <b>vinhas</b> ou <b>olivaes</b> ou figueiraaes des dia de Samt'Eiria ata primeiro dia de Março pague por cada huma cabeça XXXV libras...  ...que todas bestas mouarres ou asnarres que foram achadas nas dictas <b>vinhas</b> e figueiraaes e <b>olivaes</b> <e logares que tiverem figueras> todo o ano de dia pague a besta mouar XXXV libras. E se foor achada de noite pague de cada besta L libras...  ...que todas bestas cavalarrs e mouarres e bois e vacas que forem achadas em <b>paens</b> paguem de coyma em todo tempo dos dictos <b>paes</b> de cada huma besta ou boy ou vaca de dia L libras...  ...e bois e vacas forem asy achadas nos dictos <b>paens</b> com guardador paguem as coymas em dobro...	8	4	2	2

		...todos asnos [e] <asnas> que forem achados nos dictos <b>paens</b> de dia pague XXXV libras...				
179	21.04.1408	<p>...todos bois e vacas e bestas mouarres e asnares que em todo o ano forem achados em faregeaes e em logarres que tiverem figueiras ou <b>olyveiras</b> paguem de dia de cada hum boy ou vaca XXXV libras posto que alguma figueira ou <b>olyveira</b> stever em montaria breve [ou] de gram tempo o asno e bestas nom paguem coyma. E se for de noite pague a dicta coyma em dobro convem a saber LXX libras.</p> <p>...toda besta cavallar ou mouar ou asnar que foor pressa em quallquer lugar de guissa que chegue a figueira ou <b>olyveira</b> ou a outra arvore que der fruto pague de cada cabeça pague XXXV libras.</p> <p>...que stever pressa que che[gue] ao <b>pam</b> e com a prisom chegar e fezer dano pague C libras.</p>	4	1	3	0
180	21.04.1408	<p>...que o seirom cavallar leve quatro cestos d'<b>ouvas</b> da marca direita e o asnal de três cestos outrosy de marca e sto se entenda em todollos que caretarem <b>ouvas</b> ou figos ou call e se he for achado pague por cada vez C libras...</p> <p>...C libras quaesquer que trouxherem os ditos seiros descobertos com as caregas das <b>ouvas</b> e figos.</p> <p>...C libras toda pessoa que tomar <b>huvas</b> dos seiros alheos ou no <b>lagar</b> ou o <b>lagareiro</b> se as der sem mandado de seos donos...</p>	6	0	2	4
182	21.04.1408	<p>...nom traga nenhuuns porcos de manada a redor da dicta villa nos faregeaaes nem <b>olivaes</b> ...</p> <p>...que for achado colhendo <b>tallos de vinha</b> ou agraço ou figos ou <b>ouvas</b> ou tomar ou colher...</p>	3	0	1	2
183	21.04.1408	<p>...Esta mesma coima pague toda a pessoa que desbardar orta ou <b>vinha</b> ou figueirall ou colher ou tirar ou tomar quallquer lenha ...</p> <p>...que quallquer pessoa que atravessar per herdade alhea nom avendo per ella camynho e no tempo das novas convem a saber per <b>vinhas</b> e</p>	4	0	0	4

		<p>figueiraes ou per herdades que tenho[m] frutas de comer levando alcoffa ou alforge posto que nom colhom nem tomem nenhua coussa paguem de coima L libras.</p> <p>...que quallquer pessoa que for achada em capello ou em alforge cada hua das dictas frutas ou figos ou <b>ouvas</b> e nom tener herdade daquella parte e nom fezer certo donde a há pague de coyma L libras...</p> <p>...que todas as bestas mouarres ou asnarres que em todo o ano forem achadas em <b>vinhas</b> de varra paguem de coyma L libras.</p>				
184	21.04.1408	<p>...que qualesquer carneiros e ovelhas e cabras e bodes que forem achados em qualesquer <b>vinhas</b> e figueiraes e herdades que tenham figueiras e outras qualesquer arvores que derem fruto paguem de coyma pella cabeça X libras mea ata L cabeças e de hi em deante llc libras de manada.</p> <p>... que quallquer pessoa que colher <b>bacello</b> ou figueiras pêra colher d'erdade alhea pague de coyma llc libras.</p> <p>...que quallquer que foor achado &lt;ou lhe veer provado&gt; que cortar <b>olyveira</b> ou figueira ou chabugueiro ou outra herdade que der fruto pague de coyma llc libras.</p>	3	0	1	2
185	21.04.1408	<p>...nem per camynho em besta nem ao collo lenha d'<b>olyveiras</b> seca nem verde...</p> <p>...que quallquer pesoa que trouxher lenha de <b>cepas</b> ou de figueiras ou doutras arvores que em fruto e nom fezer certo donde as traz pague de coyma L libras.</p> <p>...quallquer regateira que vender fruta e figos e <b>ouvas</b> ou outra fruta de pessoa que ella senta que nom há herdade donde há possa aver e vender pubricamente...</p> <p>...toda pessoa a que for achado figos e <b>passas</b> e <b>azeitona</b> e nom tener herdade donde há ou nom fezer certo de que titollo a ouve pague de coyma llc libras.</p> <p>... se entenda achando lhe essa fruta ou figos <b>pasas ouvas azeitona</b> que</p>	9	0	3	6

		tragendo ou em cassa e outrosy essa mesma coyma pague qualquier que rabuscar <b>vinha</b> ou figueiral alheo posto que seya colheito ata Sant'Eiria pague de coyma salvo se as tomar pera comer e nom poser em capello ou em outra cousa.				
186	21.04.1408	...que todas galyinhas e patas e adees que forem achadas em <b>pães</b> ou <b>vinhas</b> ou em figueiraes em tempo da fruta paguem de coyma X libras mea. E demais as possa matar e as aver para sy sem pagando por ellas nenhuum preço.  ...toda pessoa que segar <b>trigo</b> ou <b>cevada</b> ou fera de dia pague IIc libras...  ...que qualquier pessoa que segar herba antre <b>paaes</b> alheos posto que nom segue salvo a herba porque he azo pera fazer dano pague XVII libras mea.  ...E se lhe acharem colhendo <b>ouvas</b> ou agraço ou fruta ou lha acharem antre feixhe pague C libras.	6	4	0	2
187	21.04.1408	...que nenhuas colmeas nom stem na dicta villa nem arravalde poucas nem moitas salvo allem da villa hua legoa contanto que em essa legoa as nom ponha a beira de <b>vinhas</b> so pena de as perderem pera o rendeiro...  ...Pero ainda possam dar suas bestas ou gados comer erva sto em lougar onde nom steverem figueiras ou <b>olyveiras</b> ou outras arvorres que tiverem fruto.	2	0	1	1
189	25.04.1408	...que todollos que ouverem de poer fogo ou cortar madeira ou trager e cortar lenha <b>d'oliveiras</b> que o posa fazer per alvará scripto pello scripvom do Concelho e asinado per o juiz e vereadorres ou per hum vereador e se minguar cada hua das dictas cousas mandom que nom valha e pague as coimas conteudas nas pusturas do Concelho.	1	0	1	0
193	05.05.1408	...e derom logar a sobredicta que seya <b>padeira</b> franqueada esgardando como dicto he que <b>amasse</b> e faça boo <b>pam alvo</b> e bem fecto como dicto he e se nom entenda que encora nas coymas a que som teudas e obrigadas as outras <b>padeiras</b> da dicta villa visto o que dicto he...	4	4	0	0
197	08.06.1408	...dicto juiz visto o tempo qual lhe e o pidir do dicto procurador deu e consentyou as dictas ferias pera apanhar o <b>pam</b> d'oye ata XXX dias seguintes.	1	1	0	0
200	(?) 1468	...que vendo elles como se senpre ha vendeira do <b>pam</b> e legumes do Concelho nom levava mais de suas vendajeos que de vinte reaes hum e	2	2	0	0

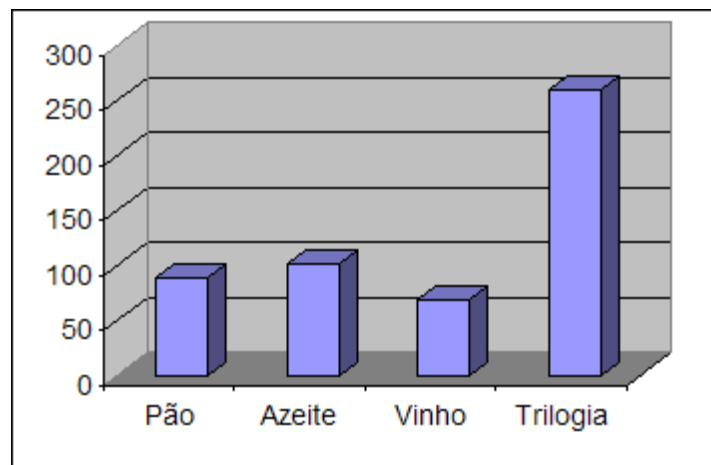
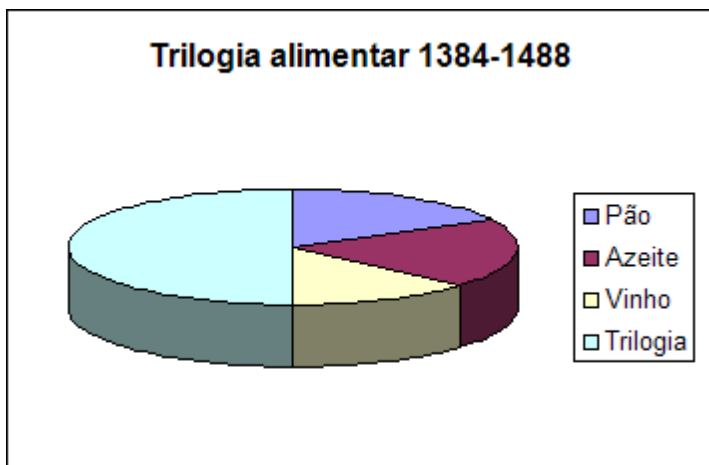
		ora levavam de quinze huum que era erro e contra o Concelho de que se as <b>padeiras</b> e outros agravavam e querendo o coreger acordarom que a vendeira que mais levar sallvo de vinte reaes huum que pague outros vinte reaes de coima a metade pera os muros e a metade pera quem as acussar.				
204, 205	23.04.1468	...nos El Rei vos enviamos muito saudar. Vimos a carta que nos enviastes sobre a mingua do <b>pam</b> que em esse regno ha do que nos bem dessapraz e Nosso Senhor seja louvado e quanto ao que nos pidiis que do <b>triigo</b> que veer de Bretanha ajamos por bem e mandemos que delle vos sejam laa levados mill moios. Vos sabees que tee agora <b>pam</b> allguum daquellas partees nem doutras nom veo a esta cidade. Porem se o dicto <b>triigo</b> vier de Bretanha a nos prazera mandarmos que ajaees delle allgua parte...  ...dar outro alvará por que todo o <b>pam</b> que veerdes o mandardes conprar pera vosso soportamento aa comarcaa d'Antre Tejo e Odiana vollo possam vender e vos levallo sem embargo das defessas e hordenações em contrairo factas...	5	5	0	0
205	23.04.1468	...por a muita necessydade do <b>pam</b> que teem no dicto regno queriam enviar conprar allguum <b>pam</b> aa comarca d'Antre Tejo e Odiana que que porquanto era posta hordenaçom e defessa nos lugares da dicta comarca que o dicto <b>pam</b> nenhua pessoa o nom possa della tirar nos pidiam por mercee que avendo consyração ao grande trabalho em que som ouvessemos por bem que o <b>pam</b> que mandasse conprar aa dicta comarcaa lho leixassem conprar e levar ao dicto regno sem lhe seer posto sobr'ello embargo allguum...	4	4	0	0
209	28.05.1468	...derom licença a Lopo Estevez que possa vender da sua <b>vinha</b> de termo de Faarom XXXV allmudes de <b>vinho</b> que tinha a vender visto como he boom e seu vizinho e tall que o merece.	2	0	0	2
210	04.06.1468	...que tinham hordenado enviar huum troteiro a Bretanha em busca de <b>pam</b> rogando lhes que enviassem a dicta villa de Faarom duas boos pessoas pera com elles hordenarem como e por que modo e per que partiidas ouvessem o dicto <b>pam</b> ... que tiinham hordenado enviar o dicto troteiro com cartas de segurança aos lugares de Bretanha pera noteficar a quaesquer que a estes dous concelhos quisesses trazer <b>triigo</b> lhe dariam por cada moio hua peça de figos de graça e loja e descaregas e quites da dizima e de todollos outros direitos d'El Rei e dos concelhos seguundo na dicta segurança fazia mençom... obrigar dar ao dicto Concelho cem moios de <b>triigo</b> a quarenta reaes alqueire...	4	4	0	0

211	04.06.1468	...E acordarom que os figos e custas se paguem per aquelles que o <b>triigo</b> ouverem...	1	1	0	0
223	05.09.1487	...que dos nossos reynos nam seja tyrado nenhuum <b>pam</b> asi <b>trrygo farrynha ceevada</b> nem <b>milho</b> pera fora dos dictos nossos reynos per maar nem por terra pera nenhuuas partes...	5	5	0	0
231/232	28.09.1487	<i>Novos impostos sobre os officios:</i> ...E em <b>tanoeiros</b> ... ...E em olleyros de toda louça assi em talhas grandes pera <b>pam</b> e <b>vynho</b> ...	3	1	0	2
238	28.10.1487	...foy dicto a todo o dicto povoo que elles sabyam bem como os <b>lagareyros</b> dos <b>lagares d'azeyte</b> tomavam quanta <b>azeytona</b> querryam levar na moedura o que era muyto contra seus donos da dicta <b>azeytona</b> porque se nam podia bem fazer e se perdia o <b>azeyte</b> e por yssso fora já ordenado e mandado que se nam dese por moedura mais XXXV arrobas <b>d'azeytona</b> e quem mais dese e o <b>lagarreyro</b> que mais tomase pagase quynhentos reaes pera as obras do concelho a metade e a outra metade pera quem o acusar... que nam dese nenhua pesoa por moedura mais de XXXV arrobas sob pena de qual[quer] <b>lagarreyro</b> que mays tomase das dictas XXXV arrobas <b>d'azeytona</b> que pagase quynhentos reais pera as obras do concelho e outros quynhentos quem lha dese pera o dicto concelho a metade e a outra metade pera quem os acusar e asy acordaram e ordenaram de ser dado juramento aos <b>lagarreyros</b> mestres e moedores da dicta <b>azeytona</b> aos Santos Avangelho aos mestres que aproveitem a dicta <b>azeytona</b> e <b>azeyte</b> com suas caldas que diretamente vejam eu e rezam de lhe darem que nam fique em obrigaçam danifricamento <b>d'azeyte</b> e que em todo façam verdade...	14	0	14	0
239	28.10.1487	...asy aos donos <b>d'azeytona</b> como ao senhorryo do <b>lagar</b> nam arredando a nenhuum do seu dirreito soomente pera aproveitar todo com muy sãa conciencia na dicta <b>azeytona</b> e <b>azeyte</b> por descarrego de suas conciencias e aos <b>moedores</b> e <b>careetadores</b> que pello juramento que fezerem nam tomem mais por moedura das dictas XXXV arrobas e a proveyte bem e em diligencia e a nam leyxem perder e a <b>moyam</b> e como devem senpre (?) ser (?) casso delles nam ajam perda aos donos da dicta <b>azeytona</b> nem os senhoryos dos <b>lagares</b> e que em todo façam veerdade aos donos senhoryos dos <b>lagares</b> e aos donos da dicta <b>azeytona</b> e em tall guysa que todo se faça bem e verdadeiramente – sem nenhua... alguas lhe trouxeram algua <b>azeytona</b> aos dictos <b>lagares</b> que lhes ... moedura (?) lhe tomem pera... asy (?) a XX[XXV arrobas] pera (?) moedura [sob] o dicto	28	0	28	0

		<p>juramento e pena dos quinhentos reaes o que todos ouveram por bem facto...E como em os dictos <b>lagares</b> se começassem ...nçar pera lavrarem a <b>azeytona</b> que os jui[zes e o]feciaes que pelos tempos forem mandem viir a câmara os <b>lagareyros</b> e <b>mestres</b> e <b>moedores</b> e lhes dem os dictos juramentos e avissos (?) que nam tomem mais das dictas XXXV arrobas pera <b>moeduras</b> e que conpram o dicto acordo e pregõees pellas praças...</p> <p>...mandaram logo viir presente sy os <b>mestres</b> e <b>lagareiros</b> e asy os dictos moedores da dicta <b>azeytona</b> e <b>caretadores</b> della dos dictos <b>lagares</b> e lhes foy dado juramento...</p> <p>...no <b>lagar</b> de Fernam Pireira Barreto fidalgo <b>lagareiros</b> mestres Joham Calvo e Fernam (?) Afomso Navaro <b>moedores caretadores</b> Joham Gallego e Joham Vaaz Pousado;</p>				
240	28.10.1487	<p>Item – no <b>lagar</b> de Joham Amendez fidal[go] de Riba de Neira alcayde moor dicta villa <b>lagareiros</b> Vasco Pou[sado] e António Rodriguez <b>moedores</b> e <b>carretadores</b> Joham Sousa e Crystovam Martinz;</p> <p>Item – no <b>lagar</b> de Joham Eannes de Sarria cavaleiro <b>lagareyros mestres</b> Cremente Estevez Chora e Pedro Annes Navarro seu cunhado <b>moedores</b> e <b>carretadores</b> Afomso Annes filho d’Afomso Annes (?) e Cristovam servo do dicto Gomez Eannes;</p> <p>Item – <b>lagar</b> de Moor d’Arragam <b>lagareyros mestres</b> Joham Byspo e Luys Piriz <b>moedores</b> e <b>careetadores</b> Joham Gonçallvez Abegam e Joham Vicente;</p> <p>Item – <b>lagar</b> d’Alvaro d’Arca <b>lagarreyros mestres</b> Nuno Martinz... e <b>moedores</b> e <b>caretadores</b> Pêro Giraldez e Andrres Eannes;</p> <p>Item – no <b>lagar</b> de Briatriz Caeira <b>lagarreyros mestres</b> Rodrigo Alvarez Pincho e Gill Eannes e <b>moedores</b> e <b>carretadores</b> Rodrigo Afomso Boto e Jurgee Diaz...</p> <p>...E asy os dictos juiz e oficiaees mandaram que aos senhorees dos <b>lagarees</b> que se lhes alguns destes <b>lagareyros</b> asy <b>mestre</b> como <b>caretador</b> e <b>moidor</b> adoecer ou se sayr de seu <b>lagar</b> e outro tomar que logo o leve presente o dicto juiz e oficiaes do Concelho pera lhe ser dado juramento</p>	31	0	31	0

		presente o escrivam da camara do dicto Concelho pera lhe ser declarada a maneira e regra que a d'aver e a pena que teerra (?) fa[zendo] o contrairo logo no prestumeiro dia ante de fazer nem tomar nenhua <b>azeytona</b> pera fazer por asy todos sentirem ser serviço de Deus...				
<b>TOTAL</b>			<b>260</b>	<b>89</b>	<b>102</b>	<b>69</b>

Pão	Azeite	Vinho	Trilogia
89	102	69	260





**Tabela 2- Cereais 1384 – 1488**

Data da acta de verificação e nº de página na edição	Tipologia dos cereais*	Nº de referências	Tipologia dos cereais	Total
09.01.1385 (pp.23,27,28,29,30)	pam	11	“pão”	47
	trigo	3	trigo	12
01.07.1402 (p.94)	paes	2	cevada	3
14.07.1402 (pp.100,103,104,113)	pam, paes	7	centeio	2
14.04.1403 (p.122)	pam	1	milho	1
21.04.1403 (p.128)	pam	1	farelo	1
26.05.1403 (pp.128,129)	pam, paes	3	<b>Total</b>	<b>66</b>
23.06.1403 (pp.133, 134)	trigo	3		
	farelo	1		
	pam	1		
02.09.1403 (p.143)	paes	1		
01.12.1403 (p.148)	paais	2		
09.02.1404 (p.155)	paaes	1		
18.02.1404 (p.159)	pam	1		
21.04.1408 (pp.178,179,186)	paaens, pam, paes	7		
	trigo	1		
	cevada	1		
?.?.1468 (p.200)	pam	1		
23.04.1468 (pp.204,205)	pam	5		
	trigo	2		
04.06.1468 (pp.210,211)	pam	2		
	trigo	2		
05.09.1487 (p.223)	pam	1		
	trygo	1		
	ceevada	1		
	centeeo	1		
	milho	1		
28.09.1487 (p.232)	pam	1		
23.02.1488 (p.254)	cevada	1		
Total		66		

\* Surgem outros vocábulos que por não serem suficientemente esclarecedores não considerámos nesta classificação mas constam dos totais reunidos para a referência geral de “pam”: seleiro, moinhos, semear, moer, mó, moleiros, farinha, moer, grão, padeira, pam alvo (porque se refere já ao produto transformado).

Tabela 3 – Excertos das actas de vereação para estudo da área vocabular de produtos hortofrutícolas

“Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV-XV”, separata da *Revista Al-Ulyã*, nº 7, Câmara Municipal de Loulé, 1999/2000

1388-1488

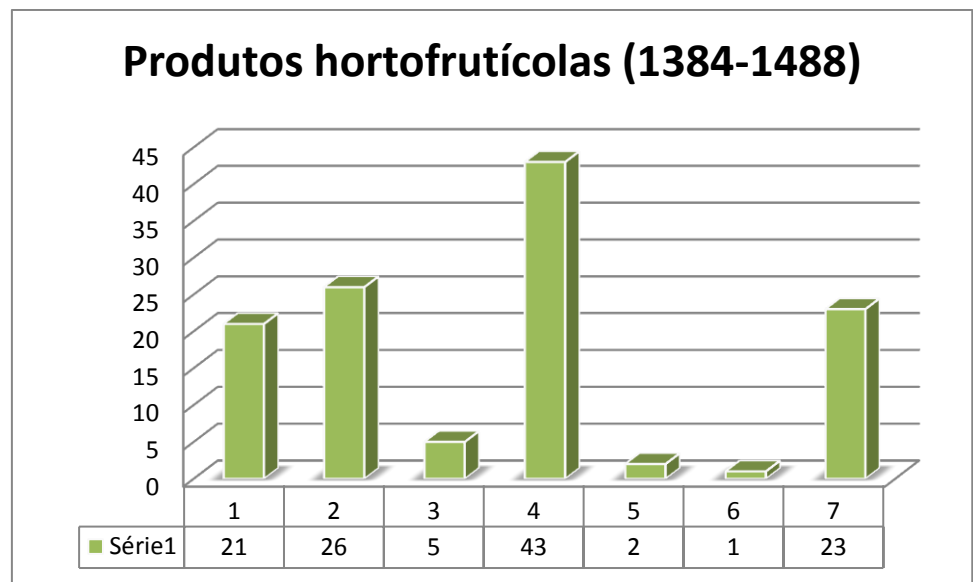
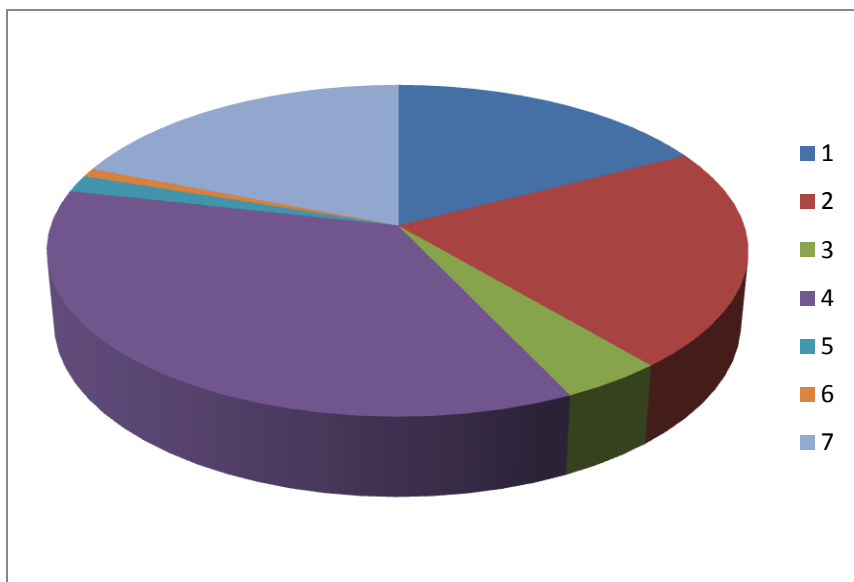
Pg.	Data	Excertos	Figo	Figueiral, figueiras, figueirais	Legumes, hortaliça	Fruta, fruto, melão	Mel, colmeia	Mostarda	Hortelão, horta, lavrar, cenoureiro, pomar
19	s.d.	... e nom queriam trager nem pagar os dictos <b>figos</b> ... ...e se acontecer que lhes nom acharem <b>fruita</b> que lhes tomem tancto pam bois e gaados e penhores que valham os <b>figos</b> que am de dar... ...aquelles que ainda deviam a dicta <b>fruita</b> que oge em ste dia a pagassem...	2	0	0	2	0	0	0
20	12.12.1384	...que o Mestre a d’aver por razom dos <b>figos</b> que emprestaram ao dicto senhor e coiros e feno e <b>mel</b> <sup>134</sup> e cera...	1	0	0	0	1	0	0
46, 47	24.04.1385	Acordo dos <b>figos</b> que El Rei mandava descarregar em Faarom. ... <b>figos</b> os quissem que os tomassem por aquelles preços por que os derom...que nom querem tomar os dictos <b>figos</b> ca se os tomassem posto que hii vendessem a meatade do que aviom...	3	0	0	0	0	0	0
54	02.08.1392	...vizinhos da villa que recebiam muito mal e dano nos novos das huvas e <b>figos</b> dos quãaes... Outrosi mandou que qualquer que levase quães ou trouvese per’antre as viinhas e <b>fiigueiraes</b> que os levase e trouvese pressos.	1	1	0	0	0	0	0
57	05.08.1394	...perante os dictos juizes pareceo Martim Lourenço <b>cenoureiro</b> morador no dicto logo e fazia demanda ao dicto produrador do Concelho dizendo que o Concelho lhe devia duzentas livras da moeda antiga do tempo que fora mordomo d’hua contia de <b>fruita</b> ...	0	0	0	1	0	0	1
59	10.08.1394	...em cada huum ano suas ferias pera apanharem suas novidades e que os <b>figos</b> se colherem e as pasas...	1	0	0	0	0	0	0
61-63	05.10.1394	...agravar que a <b>fruta</b> que alo ia deste Reyno... que se nom fezese na dicta <b>fruita</b> engano nem mallicia...que nenhum non enseire <b>fruita</b> nenhua...e que outrosi a <b>fruita</b> boa que esse mercador mercar... ...per razom de enganos que acharom na <b>fruita</b> que este ano compraram...asii	2	0	0	7	0	0	0

<sup>134</sup> Optou-se por incluir o “mel” no conjunto dos produtos hortofrutícolas.

		nos <b>figos</b> como em nas pasas...que achavom alla os burgueses em a peça dos <b>figos</b> que os mercadores do Algarve levarom comprados em fundo e em cima da peça booa <b>fruta</b> e em na meatade chouchos... ...os homens boons de Tavira e Faarom e Albufeira que som logares onde se esta <b>fruta</b> carrega se juntariam e fariam tal ordenança...							
94	01.07.1402	...outra besta ou for achada nas vinhas e pães ou <b>figueiraes</b> pague...E se outra qualquer pessoa achar em vinhas ou <b>ortas</b> aja...	0	1	0	0	0	0	1
114	17.03.1403	...per esta razom os mouros nom ousam de hir pescar nem <b>lavrar</b> nem aproveytar seus bens como devem...	0	0	0	0	0	0	1
129	26.05.1403	...as herdades e pães e vinhas e <b>figueiraes</b> e olyvaes serem bem guardados...asno ou asna que for achado em vynhas ou em <b>figueiraes</b> ou em pães ou em outros logares que tenham <b>figueiras</b> ou olyveiras... dictos logares de vinhas e <b>figueiraes</b> e olivaaes...	0	4	0	0	0	0	0
139	11.08.1403	...era omem pobre foi agardado que lhe enprestasem duzentos reaes pera comprar a <b>grãa da mostarda</b> ...	0	0	0	0	0	1	0
143	06.10.1403	...ha muitos <b>figos</b> pasos...os mercadores enseiravom e carretavam na dicta <b>fruta</b> e outros que vendiam sem carretores o que era aazo d'abate a <b>fruyta</b> ...que benda <b>fruyta</b> salvo... venda da dicta <b>fruta</b> a moor balia...	1	0	0	4	0	0	0
144	20.10.1403	...bendo em como os <b>hortelões</b> e regateiras e bendedeiras nom querem dar nem bender <b>ortaliça</b> salvo por real ou meo real porem posseram por pustura que todo <b>ortelam</b> ou bendedeira de em venda a <b>ortaliça</b> ...	0	0	2	0	0	0	2
148	01.12.1403	...muitas pessoas que recebiam muito mal e dapno pellos bois que andavam mui soltos pelas vinhas e <b>figueraais</b> e paais avendo muitas pessoas que não trariam boieiros...pustura que todos bois que daqui em deante forem achados em vinhas e em <b>figueraais</b> ou paais ou olivaaes... ou em <b>pomares</b> ...	0	2	0	0	0	0	1
159	18.02.1404	...toda besta cavallar pague de coyma sendo achado em pam ou em vinhas ou sendo per a beira de <b>figueiras</b> presa pague C libras...	0	1	0	0	0	0	0
167	17.03.1408	...de todos os pescados per que sto sempre foy antigamente e asy se entenda dos <b>legumes</b> ...	0	0	1	0	0	0	0
173	31.03.1408	...era e he <b>ortellom</b> da <b>orta</b> nova a qual <b>orta</b> e faregeaes... a dicta <b>orta</b> aja nora sempre antigamente foy de a dicta <b>orta</b> aver servydom e logar certos dias augua de Caganay pera regar a dicta <b>orta</b> ...trager pera a dicta <b>orta</b> auga da dicta ribeira de Cagany...	0	0	0	0	0	0	6
178, 179, 180, 181, 182,	21.04.1408	...que todos boi vacas que forem achados em vinhas ou olivaaes ou <b>figueiraes</b> ... que forem achadas nas dictas vinhas e <b>figueiraes</b> e olivaaes e logares que tiverem <b>figueras</b> ... que tiverem <b>figueiras</b> ou olyveiras... posto que alqua <b>figueira</b> ... que chegue a <b>figueira</b> ... ou a outra arvore que der <b>fruto</b> pague de cada cabeça... que os bois cheguem a <b>figueira</b> alhea... ovas ou <b>figos</b> ...com	8	17	2	15	0	0	2

183, 184, 185, 186, 187		as caregas das ouvas e <b>figos...</b> ou <b>figos</b> ou ouvas que tomar ou colher outra qualquer <b>fruta</b> ou <b>legumes</b> ou <b>ortalyça...</b> desbardar <b>orta</b> ou vinha ou <b>figueiral</b> ou colher ou tirar... convem a saber per vinhas e <b>figueiraes</b> ou per herdades que tenham <b>frutas</b> de comer levando alcofa ou alforge... das dictas <b>frutas</b> ou <b>figos</b> ou ouvas... das dictas <b>frutas</b> ou <b>figos</b> ou ouvas... e bodes que forem achados em quaisquer vinhas e <b>figueiraes</b> e herdades... tenham <b>figueiras</b> e outras quaisquer arvores que derem <b>fruto...</b> colher bacello ou <b>figueiras...</b> ou <b>figueira</b> ou o chabugueiro ou outra herdade que der <b>fruto...</b> lenha de cepas ou de <b>figueiras</b> ou doutras arvores que dem <b>fruto...</b> que trouxer <b>fruta</b> per camynho e nom fezer certo... qualquer regateira que vender <b>fruta</b> e <b>figos</b> e ouvas ou outra <b>fruta</b> de pessoa... que for achado <b>figos</b> e passas... essa <b>fruta</b> ou <b>figos</b> ...qualquer que rabuscar vinha ou <b>figueiral</b> alheo... pustura que todas galynhas e patas e adees que forem achadas em pães ou em vinhas ou em <b>figueiraes</b> em tempo da <b>fruta</b> paguem de coyma...nem colha grama em vinhas e <b>ortas</b> e <b>pomares</b> alheios... acharem colhendo ouvas ou agraço ou <b>fruta...</b> suas bestas ou gados comer erva sto em lougar onde nom stevere <b>figueiras</b> ou olyveiras ou outras arvorres que tiverem <b>fruto</b> .							
213, 214	11.02.1470	...daria ao dicto concelho dinheiros de trezentos cobros de <b>fruta</b> de <b>figo</b> e passa que som sete arrovas quatro de <b>figo</b> e III de passa e que se a eles aprovesse de os tomar e se obrigar a lhe pazerem pagar a dicta <b>fruta</b> que a elle prazia...lhe nom seja obrigado fazer pagar mais <b>fruta</b> por este primeiro Sam Miguell de Setembro que veem...o carrego de lhe fazer pagar a dicta <b>fruta...</b> pagar a dicta <b>fruta</b> que assy venderem...o carego teveer de arrecadar a dicta <b>fruta</b> lha façam pagar como dicto he... E sobejando lhe dicheiro dos dictos IIIc cobros de <b>fruta</b> que ell o receba em sy sem lhe o Concelho seer obrigado fazer pagar mais <b>fruta</b> que a que se comprar como dicto he... o carrego de lhe fazer pagar a dicta <b>fruta</b> que se asy comprar... e que bens tenham per huu pagar a dicta <b>fruta</b> que assy venderem lha paguem pelo dicto dia como dicto he.E nom lha pagando que os dictos juizes ou aquell que o carego teveer de arrecadar a dicta <b>fruta</b> lha façam pagar como dicto he e sob a dicta pena pelos bens do dicto Concelho que pera ello obrigarom... E sobejando lhe dinheiro os dictos IIIc cobros de <b>fruta</b> que ell o receba em sy sem lhe o Concelho seer obrigado fazer pagar mais <b>fruta</b> que a que se comprar como dicto he...	2	0	0	13	0	0	0
187	21.04.1408	...posserom por pustura que nenhuas <b>colmeas</b> nom stem na dicta villa nem arravalde poucas nem moitas salvo allem da villa hua legoa contanto que em essa legoa as nom ponha a beira de vinhas so pena de as perderem pera o rendeiro...	0	0	0	0	1	0	0

252, 253	21.02.1488	...atee a dicta fonte pera em ella fazer <b>pomar</b> e <b>orta</b> e que ell...huua duzia de boons <b>mellõees</b> com tal condiçam que a dicta <b>orta</b> e <b>pomar</b> ell a logre em saa vida...e fazer ho <b>pomar</b> e a lograr e ter em sua vida... os dictos doze <b>mellõees</b> e tevese carrego da guarda das bestas e almargem e pastos e arvores e madeira dell... gravar que em sua vida e do fylho elles nam possam tyrrar de sy a dicta <b>orta</b> e <b>pomaar</b> per nemhua guysa e tyrando...Fernam Gomez almargeyro que sob pena de dous mil reaes pera o dicto Concelho nam lavrara mais aquella terra que assy lavrada lhe achavam somente a que lhe era asy demarcada e devisada pella dicta carta pera a dicta <b>orta</b> e <b>pomaar</b> ...	0	0	0	1 (me- lão)	0	0	9
<b>Total</b>			21	26	5	43	2	1	23



**Produtos hortofrutícolas (1384-1488)**

- 1- Figo (21) ; 2- Figueiral, figueiras, figueirais (26) ; 3- Legumes, hortaliça (5) ; 4- Fruta, fruto, melão (43);  
5- Mel, colmeia (2); 6- Mostarda (1); 7- Hortelão, horta, lavrar, cenoureiro, pomar (23).

Tabela 4 – Excertos das actas de vereação para estudo da área vocabular de “carne”

“Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV-XV”, separata da *Revista Al-Ulyã*, nº 7, Câmara Municipal de Loulé, 1999/2000

1388-1488

Pg.	Data	Excertos	Adua, adueiro, guardador, curral	Boi, toiro, boieiro	Cabra, cabrão, cabrana, bode	Caça, caçar	Carne	Carneceiros, talho, talhar, carneceiras, açougue, merchão	Carneiro	Coelho	Gado	Ovos	Ovelha, cordeiro	Aves, pato, galinha, adael, frangão, perdiz, capão	Porco, porca	Vaca
38 a 39	03.03.1385	...os dictos homens boons vendo que os <b>bois</b> que lavravam arredor da vila lazeravam porque os canos velhos e Fonte do Horminhado nom tinham agua que beber e pella seca grande os <b>bois</b> lazeravam ...	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40 e 41	26.03.1385	Como os <b>carneceiros</b> am a servir. ...Airas Fernandes e Vasco Rouco <b>carneceiros</b> e preiitaram com eles como ouvesen de talhar a <b>carne</b> per esta guisa a <b>vaca</b> a três soldos e o <b>carneiro</b> a quatro soldos e a <b>cabra</b> e <b>cabron</b> a II soldos IIII dinheiros e a <b>ovelha</b> pello foro da <b>vaca</b> ... E os dictos <b>carneceiros</b> disserom que eles <b>talhariom</b> deste dia de Pascoa ataa Entrudo...quando forem comprar seus <b>gaados</b> ...emquanto hum for a comprar o outro talhe e sirva o Concelho...	0	0	2	0	1	4	1	0	1	0	1	0	0	2
64, 65	19.09.1395	...Domingos Anes Aguilhom do dicto logo era <b>adueiro</b> da <b>adua</b> do	10	7	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1

		<p>Concelho...guardar todos <b>bois</b> aos vizinhos...de todos aquelles que <b>bois</b> tinham...a dicta <b>adua</b> andava sem <b>gardador</b> e os <b>bois</b> andavom derramados e fazendo danos...por os dictos <b>bois</b> nom os podiam achar per mingua de <b>adueiro</b> e <b>gardador</b>...</p> <p>...colheo por <b>adueiro</b> pera guardar a dicta <b>adua</b>...cada mês de cada hum vizinho que <b>bois</b> ou outros <b>gaados</b> traga na dicta <b>adua</b> e que posa trazer XX juntas de <b>bois</b> de fora parte donde el quiser IXX <b>vacas</b> e mais nom...a sua despesa del dicto <b>adueiro</b>... por cada <b>boi</b> dez libras...</p>															
71	22.01.1396	<p>...mandam suas mancebas e filhos e sos moços ao <b>açougue</b> por <b>carne</b> por pescado a praça em como os <b>carniceiros</b> e regateiros do dicto logo quando asii talham as <b>carnes</b> e as pescadeiras os pescados nom querem dar a <b>carne</b> e pescados aos filhos e mancebos... pescados aqui se pagam a pessoas que os nom merecem e lhes dom as melhores <b>carnes</b> e pescados que tem o que he mal facto...que todo o <b>carniceiro</b> e regateira quando asii venderem os pescados e <b>carnes</b> que os dem... hi virem nos <b>talhos</b> e bancas dos pescados... lhes dando as <b>carnes</b> e pescados como dicto he que pague de coima cada <b>carniceiro</b> ou regateira...</p>	0	0	0	0	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
90, 91	28.06.1402	<p>...eram na dicta villa stantes <b>carniceiros</b> e ora lhes fora mandado que fossem a buscar das <b>vacas</b> pera mantimento da dicta villa... daqui ata dya d'Entrudo seguinte stem na dicta villa e <b>talhem carnes</b> segundo os tempos</p>	0	0	0	0	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	2

		forem per sta guissa que eles ao menos dem <b>carnes</b> que avondem a meatade do <b>talho</b> da dicta villa so tal condiçom: se acontecer que ao adeante as <b>carnes</b> encareçam...meatade de todo o <b>talho</b> da dicta villa per sta guissa que os outros <b>carnyceiros</b> da dicta villa se <b>talharem</b> II <b>vacas</b> que posam <b>talhar</b> ou mandar <b>talhar</b> outras duas e asy o mais ... meatade de todo o <b>talho</b> ...														
91	08.06.1402	...e asi foi apregoado que nenhum <b>porco</b> nom ande solto pela villa...	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
94	01.07.1402	...nom matar nem caçar <b>coelhos</b> nem <b>patos adees</b> ... daqui em deante e que nenhum nom vaa <b>caçar coelhos</b> ao dicto logo de Bilhas...per rzom dos <b>adees</b> e outras <b>avees</b> ...	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
104	14.07.1402	...como se fossem achados esses <b>boys</b> em coyma... esses rendeiros nom sejam desapoderados desses <b>boys</b> ataa que lhes seus donos... que o dicto <b>adueiro</b> de sua cassa pague dello toda a coyma... prendom o dicto <b>adueiro</b> e lho mandem bem presso a sua cadea onde quer que ell for.	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
106	4.07.1402	...como os <b>porcos</b> da dicta villa... stremadas d' <b>adua</b> nom os querendo seus donos... levar <b>adua</b> e por em os dictos...que daqui em diante qualquer <b>porco</b> ou <b>porca</b> que for achado em as dictas herdades...	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0
115	18.03.1403	...hiam a corer monte e andar a <b>caça</b> ...	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
117, 118	02.04.1403	...pera fazerem seu <b>adueiro</b> ... por <b>adueiro</b> por ste seguinte ano... guarde a dicta <b>adua</b> per seu prestimo... que nom traga <b>bois</b> de Farom... <b>vacas</b> que possa trager na dicta <b>adua</b> e se <b>bois</b> de Farom trouxherem paguem o dicto	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1



		<b>adoueiro pera o Concelho</b> V libras e os donos dos <b>bois</b> pague L libras de cada <b>boy</b> .														
123	21.04.1403	...vendedeira de pam ou de pescado ou de <b>carne</b> ...	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
125	12.05.1403	...os dictos oficeaaes acordaram e mandaram que rapayrasse o <b>curall</b> do Concelho e lhe fezesem huas portas em tal maneira que os <b>gaados</b> que poserem no dicto <b>currall</b> que jazam seguros... ..muitos <b>carneceeiros</b> e outras pessoas puinham muitas <b>vacas</b> e <b>bois</b> no <b>talho</b> e acontecia muitas vezes que a nom vendiam no primeiro... tornavam ao <b>talho</b> ... postura que qualquer pessoa que <b>talhar</b> o dicto <b>gaado</b> que o <b>talhe</b> no primeiro...deante quiser <b>talhar</b> que a de por metade do preço...	2	1	0	0	0	6	0	0	2	0	0	0	0	1
128	26.05.1403	...postura que nenhua pessoa da dicta villa nom venda ao Domingo pam nem vinho nem pescado nem <b>carne</b> nem outra nenhua cousa de pesar nem mydir nem contar...	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
129	26.05.1403	...Item todo <b>boy</b> ou <b>vaca</b> que for achado nos dictos des Março ataa Sant'Eiria daqui em deante paguem por cada cabeça L libras do dicto dia de Sant'Eiria en deante ata o dicto mês de Março paguem XXV libras por cada <b>boy</b> ou <b>vaca</b> . E se estes <b>boys</b> trouverem chocalhos...	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
131	10.06.1403	...per razom da <b>carne</b> e do pescado per que acontecia que os almotaces em logar de dar primeiramente a <b>carne</b> e o pescado... ficavom moitas vezes sem <b>carne</b> e pescado acordaram que o almotace que sto fez que se for dia	0	0	0	0	5	1	0	0	0	0	0	1	0	1

		de <b>carne</b> pague a cada hua das dictas pessoas que da dicta <b>carneçaria</b> for sua manceba ou servydor sem <b>carne</b> hua <b>galyinha</b> pera seu comer e huum arratel de <b>vaca</b> ...														
146, 147	17.11.1403	...convem a saber <b>talham</b> as hunhas pees dos <b>porcos</b> com a <b>carne</b> do <b>talho</b> e outrosi dos <b>bois</b> e <b>vacas</b> porem ...nenhum <b>carneceiro</b> nem <b>merchom</b> nem outra pessoa que <b>talhe</b> pees de <b>vacas</b> e <b>bois</b> e <b>toiros</b> mesturada com a <b>carne</b> que <b>talhem</b> nem cabeças das dictas reses nem lacoois nem hunhas de <b>porcos</b> e <b>porcas</b> . E qualquer que o <b>talhar</b> ...salvo que as cabeças das reses se <b>talhem</b> ...	0	1	0	0	2	7	0	0	0	0	0	0	3	2
148	01.12.1403	...muitas pessoas que recebiam muito mal e dapno pellos <b>bois</b> que andavam mui soltos pelas vinhas e figueraais e paais avendo muitas pessoas que não tragiam <b>boieiros</b> ...pustura que todos <b>bois</b> que daqui em deante forem achados em vinhas e em figueraais ou paais ou olivaaes... ou em pomares...	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
155	09.02.1404	...que nenhuus <b>porcos</b> nem <b>ovelhas</b> nem <b>cabranas</b> en toda a campina nom andem nem pacem salvo em indo per canada a beber ou em atravessando e qualquer <b>gado</b> ...	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0
163	25.02.1408	...os dictos oficiaaes vendo em como Stevam Annes <b>carnyceiro</b> que sya presente tragia em cabedal certa contia segundo...	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
166	27.02.1408	...pustura que he facta em razom dos <b>porcos</b> ...posto que os dictos <b>porcos</b> seyam achados em faregeaes... se nom entenda nos <b>porcos</b> salvo pagarem a coima...do dito sparto e dos <b>porcos</b> ...	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0

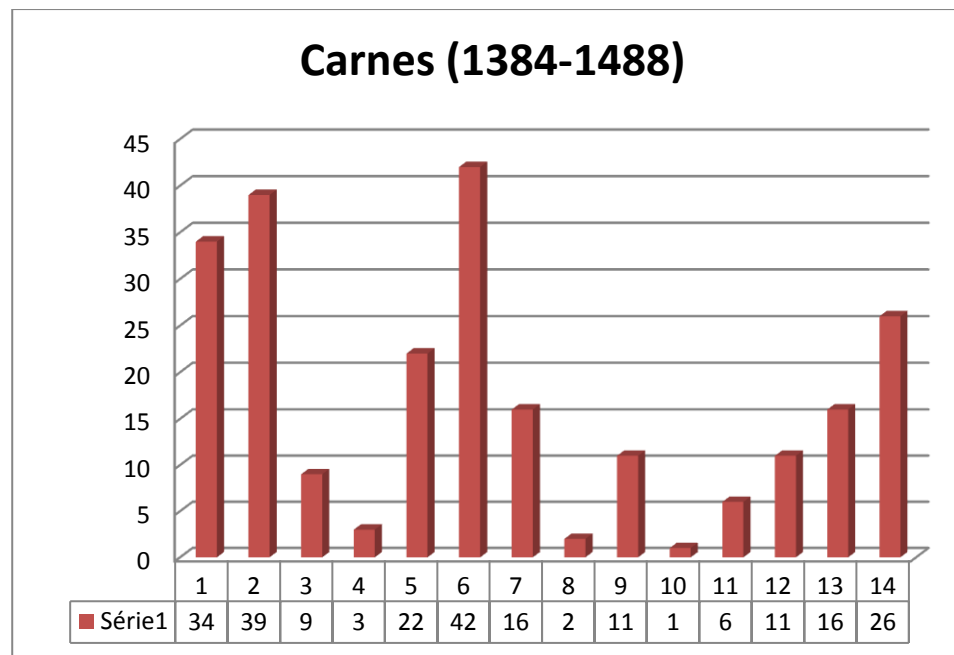
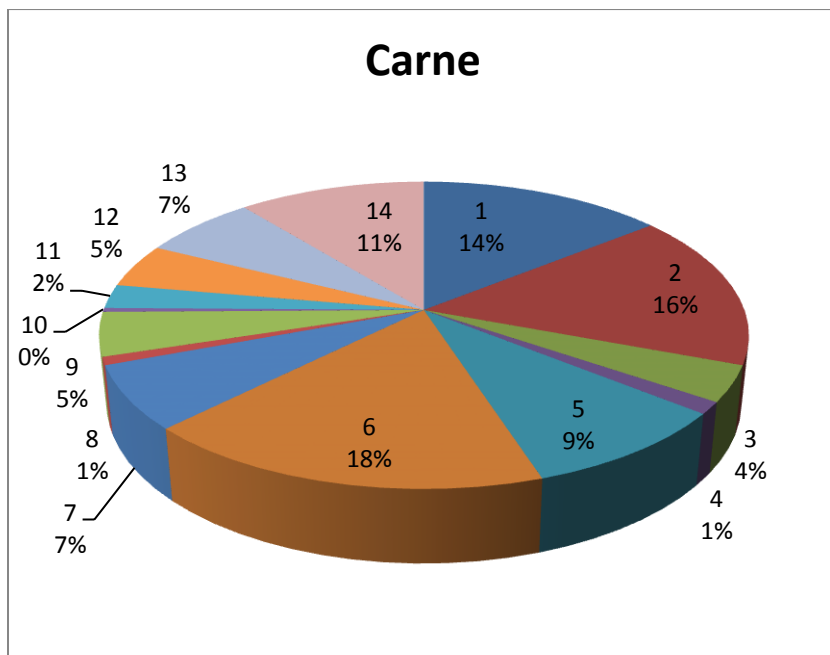
168	18.03.1408	Outrosy acordarom per a dicta villa ser bem regida de <b>carne</b> e pescado...	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
172	31.03.1408	...he moy boo mancebo e grande conhecedor do <b>gado</b> e se criara sempre na dicta <b>adova</b> e porem fezerom por <b>adoveiro</b> deste ano... outros da guta dos <b>bois</b> de garda três reaes cada mês.	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
174, 175	07.04.1408	...Andres <b>adoveiro</b> na <b>dova</b> do Concelho... o dicto Andre <b>adoveiro</b> e outros... a dicta <b>adua</b> em sta guissa... cheguem sem o <b>gardador</b> que logo seya teúdos...e sto se entenda nos <b>gados</b> da dicta villa e se chegarem hi <b>gados</b> alegos... que na dicta <b>adova</b> nom tragam nenhum <b>gado</b> de garda...	6	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187	21.04.1408	...que todos <b>boi vacas</b> que forem achados em vinhas ou olivaaes ou figueiraaes... que forem achadas nas dictas vinhas e figueiraaes e olivaaes e logares que tiverem figueras... E se estes <b>gados</b> susso dictos ou bestas... e <b>bois</b> e <b>vacas</b> ... de cada hua besta ou <b>boy</b> ou <b>vaca</b> de dia... por cada <b>boy</b> ou <b>vaca</b> ... e <b>gados</b> e <b>bois</b> e <b>vacas</b> forem asy nos dictos paaens... andar com gardador pague a coyma em dobro e dê lhe ao gardador... Outrosy todos <b>bois</b> e <b>vacas</b> e bestas... que teverem figueiras ou olyveiras... posto que alguma <b>figueira</b> ... que chegue a figueira... ou a outra arvore que der fruto pague de cada cabeça... pustura que todos <b>bois</b> que forem achados sem chocalhos... se acharem alguus <b>bois</b> em dano com chocalho tapado...lavragem com <b>bois</b> per gornal...lavrar com <b>bois</b> posto que se lavre sem gornal...que os <b>bois</b> cheguem a figueira alhea... ouvas ou	5	15	5	0	0	0	2 (1 é cor-deiro)	0	2	0	3	3 (gali- nha, pato, adael)	3 (1 é bá- co- ro)	10

	<p>figos...com as caregas das ouvas e figos... na <b>adova</b> da dicta villa onde quer que a dicta <b>adua</b> ande em termo da dicta villa nom traga nenhuums <b>bois</b> nem <b>vacas</b>... se nom entenda nos <b>boys</b> d'arado... nem traga na <b>adova</b> da dicta villa posto que seya vizinho nenhuas <b>vacas</b> salvo aquellas que som dadas per conto aos <b>adoveiros</b>... e pague o <b>adoveiro</b> a metade e a metade os donos dellas...nom traga nenhuns <b>porcos</b> de manada a redor da dicta villa... poserom por pustura que todo <b>boy vaca</b> e outro qualquer <b>gado</b> ...em rastolho...paguem per cada hua besta ou <b>boy</b> ou <b>vaca</b> de coyma... ou figos ou ouvas que tomar ou colher outra qualquer fruta ou legumes ou ortalyça... desbardar orta ou vinha ou figueiral ou colher ou tirar... convem a saber per vinhas e figueiraaes ou per herdades que tenham frutas de comer levando alcofa ou alforge... das dictas frutas ou figos ou ouvas... pustura que todas <b>cabras</b> que se criam na dicta villa e mouraria nom vam nem venham salvo pello camynho dos alandroeiros a canpina da camara... quaeesquer <b>carneiros</b> e <b>ovelhas</b> e <b>cabras</b> e <b>bodes</b> que forem achados em quaisquer vinhas e figueiraaes e herdades... tenham figueiras e outras quaisquer arvores que derem fruto... colher bacello ou figueiras... ou figueira ou o chabugueiro ou outra herdade que der fruto... lenha de cepas ou de figueiras ou doutras arvores que dem fruto... que trazer fruta per camynho e nom</p>														
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		fezer certo... qualquer regateira que vender fruta e figos e ouvas ou outra fruta de pessoa... que for achado figos e passas... essa fruta ou figos ...qualquer que rabuscar vinha ou figueiral alheo... pustura que todas <b>galynhas e patas e adees</b> que forem achadas em pães ou em vinhas ou em figueiraes em tempo da fruta paguem de coyma...nem colha grama em vinhas e ortas e pomares alheios... acharem colhendo ouvas ou agraço ou fruta... que todas <b>ovelhas e carneiros e cordeiros e porcos e bácoros e porcás e cabras e cabroes</b> que forem achados... sendo as <b>ouvelhas</b> ... suas bestas ou <b>gados</b> comer erva sto em loughar onde nom stevere figueiras ou olyveiras ou outras arvorres que teverem fruto.														
199, 200	1468	...Afomso Gonçallvez capellam de Santa Maria chegar ao <b>açougue</b> pidir <b>carne</b> ou pescado lhe dem logo posto que hii estem os bacios dos cavalleiros visto como ha de hir aviar sua capella e missa e nom he razom hii seer detheudo.	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
201, 202	14.04.1468	...pareceo Janadaeez “o Moço” e lhes disse que ell era obrigado vender ao <b>carneceiro</b> trezentos <b>carneiros</b> perque lhe derom licença os trazer em Selir ou os cortar pelo preço que razom fosse. E que ora ell vendeo a Diogo Affomso <b>carneceiro</b> CLX <b>carneiros</b> e lhe ficavam de refugo CX porque os trinta lhe morerom e que lhes pidia que se contentassem dos dictos CLX <b>carneiros</b> e mais cinquenta que o dicto... os	0	0	0	0	1	2	13	0	0	0	0	0	0	4

		<p>abastaria com as <b>vacas</b> que era obrigado cortar. E que os X <b>carneiros</b> que he assy ficavam...pera soprir a perda que recebeo nos dictos CLX <b>carneiros</b> que assy vendeo ao dicto Diogo Affomso...comprou do dicto Joam'Adaeez os dictos CLX <b>carneiros</b> e que tinha cinquenta pera refazer... que lhes abastariam com as <b>vacas</b> que lhes obrigado era... seu proveito dos dictos CX <b>carneiros</b> que lhe ficavam... obrigada cortar os dictos IlcX <b>carneiros</b> com as <b>vacas</b> e os mais se minguassem e lhe ficavam seu proveyto visto como era lavrador e criador... desatar o dicto Joan'Adaeez dos dictos Ilc <b>carneiros</b> que lhe erom obrigados... e que o dicto Joan'Adaeez fizesse dos dictos CX <b>carneiros</b> e nom erom mais de dez... fizesse dos dictos CX <b>carneiros</b> seu proveito vista a obrigaçom do dicto Diogo Affomso... porquanto nos dictos IlcX <b>carneiros</b> avia bastança pera o dicto Concelho com as <b>vacas</b> que he avia de dar que era melhor <b>carne</b> pera a gente que o <b>carneiro</b>.</p>														
229	28.09.1487	<p>...E os officiaees e coussas em que a dicta taixa se a de fazer sam as que se seguem:  Prymeiramente em <b>carnees de talho</b>  E em <b>cordeiros</b>  E em <b>cabrriytos</b>  E em <b>leytõees</b>  E em <b>patos</b>  E em <b>gallinhas</b>  E em <b>frangãaos</b>  E em <b>perdizes</b>  E em <b>capoees</b></p>	0	0	1 (cabrito)	1	0	1	0	0	0	1	1 (cordeiro)	1 (pato) 1 (galinha) 1 (frangão) 1 (perdiz) 1 (capão)	1 (leitão)	0

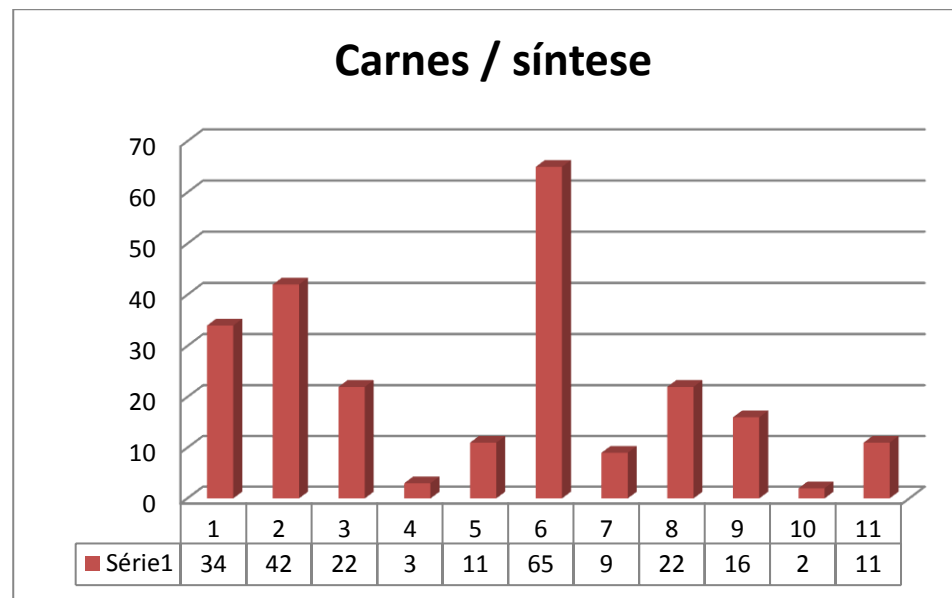
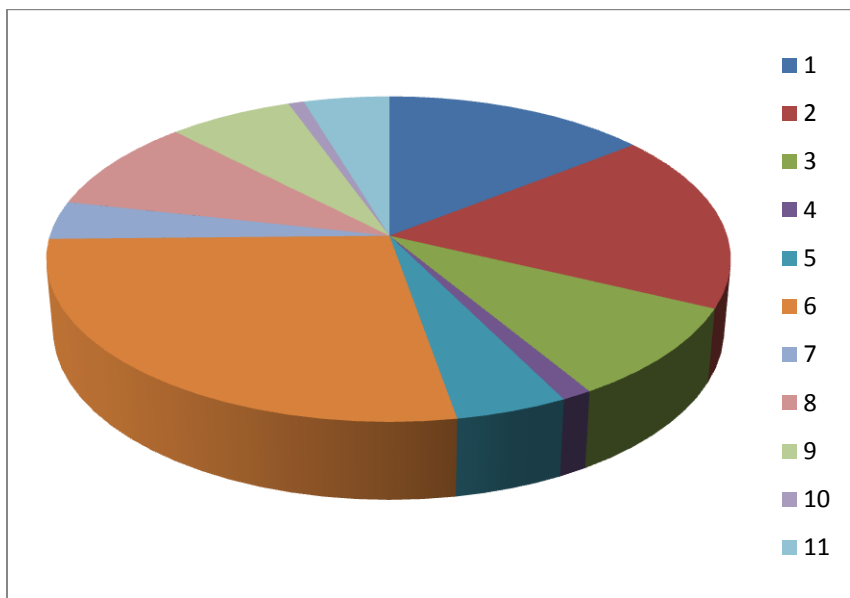
		E em <b>hovos</b> E em <b>caças</b> ...														
254	23.02.1488	...pera serventia dos dictos tilheyros quando quer que em eles fezesem telha e pera <b>boy</b> ...	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>			34	39	9	3	22	42	16	2	11	1	6	11	16	26



**Carne (1384-1488)**

1-Adua, adueiro, guardador, curral (34) ; 2- Boi, toiro, boieiro (39) ; 3- Cabra, cabrão, cabrana, bode (9); 4- Caça, caçar (3); 5- Carne (22); 6- Carneceiros, talho, talhar, carnicerías, açougue, merchão (42); 7- Carneiro (16); 8- Coelho (2); 9- Gado (11); 10- Ovos (1); 11- Ovelha, cordeiro (6); 12- Aves, pato, galinha, adael, frangão, perdiz, capão (11); 13- Porco, porca (16); 14- Vaca (26).

Espaços e funções de guarda dos animais	Espaços de corte e venda de carne	Carne	Carne de caça	Gado	Bovídeos	Caprídeos	Ovinos	Suínos	Coelho	Aves
34	42	22	3	11	65	9	22	16	2	11



1- Espaços e funções de guarda dos animais (34); 2- Espaços de corte e venda de carne (42); 3- Carne (22); 4- Carne de caça (3); 5- Gado (11); 6- Bovídeos (65); 7- Caprídeos (9); 8- Ovinos (22); 9- Suínos (16); 10- Coelho (2); 11- Aves (11)



Tabela 5 – Excertos das actas de vereação para estudo da área vocabular de “peixe”

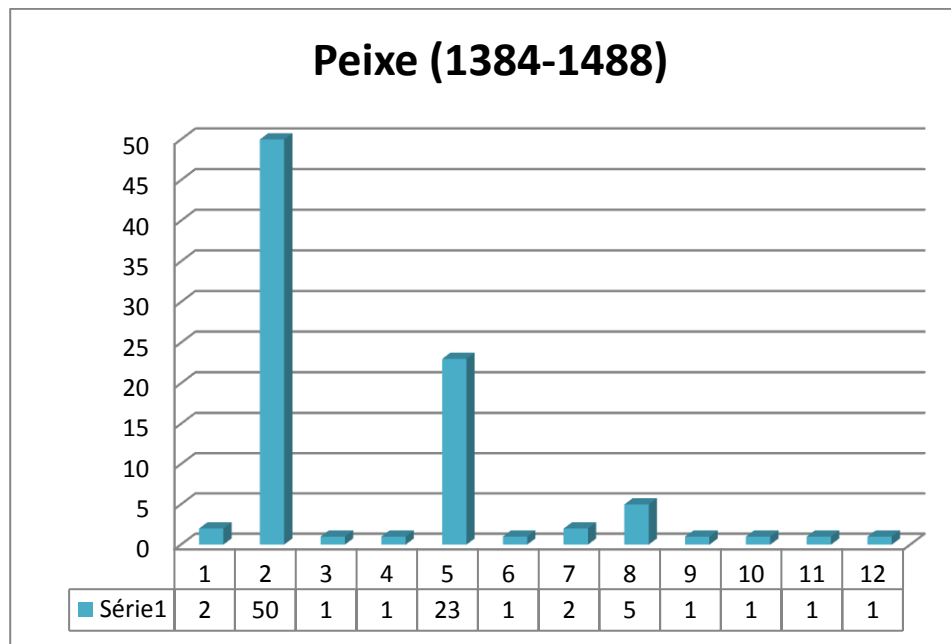
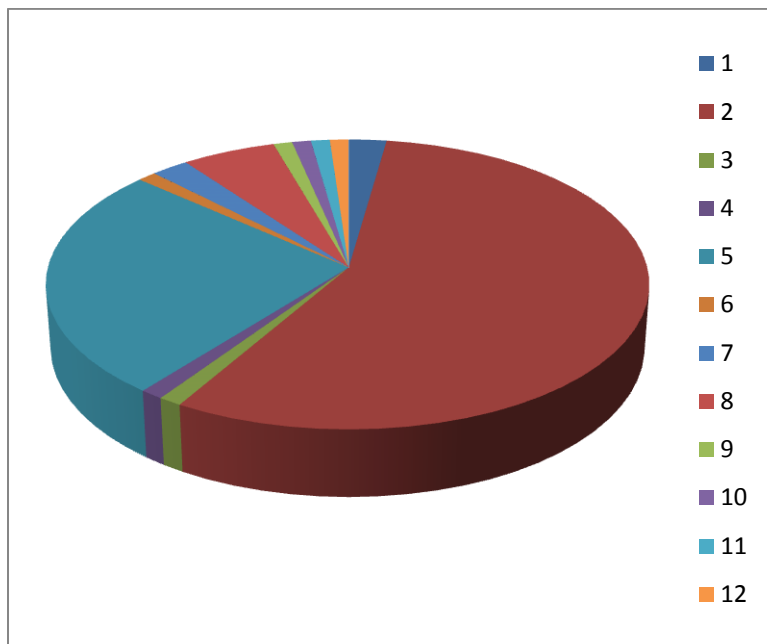
“Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV-XV”, separata da *Revista Al-Ulyã*, nº 7, Câmara Municipal de Loulé, 1999/2000

1388-1488

Pg.	Data	Excertos	Pes- cada	Pesca- do, pescado de escama	Pes- car	Peixo- teiro	Regateiro, pescadei- ra, pescador, regatão	Sal	Sardi- nha	Pescado de couro, raia, auga, cação	Cor- vina	Par- go	Lin- gua- do	Sá- vel
28	09.01.1385	...que faça logo vir todo <b>sal</b> que sta nas sainhas acerca da dicta vila per guisa que se inimigos veerem que o nom achem hi...	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
45	05.03.1385	...muitas molheres da dicta vila som saiaas em vender os <b>pescados</b> demandando por eles aquillo que eles nom valem poserom por postura que nom seja nenhum tam ousado homem nem molher que venda <b>pescado</b> alheio salvo que os venda seus donos e outro nenhum nom....que forem vender os <b>pescados</b> ... os posam vender porque se as pessoas que matarem os <b>pescados</b> forem taais que lhis seja vergonça que venderem os dictos <b>pescados</b> ...	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
57	05.08.1394	...e Vasco Afonso <b>pexoteiro</b> e outros muitos homens boons...	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
71	22.01.1396	...mandam suas mancebas e filhos e sos moços ao açougue por carne por <b>pescado</b> a praça em como os carneiros e <b>regateiros</b> do dicto logo quando asii talham as carnes e as <b>pescadeiras</b> os <b>pescados</b> nom querem dar a carne e <b>pescados</b> aos filhos e mancebos... <b>pescados</b> aqui se pagam a pessoas que os nom merecem e lhes dom as melhores carnes e <b>pescados</b> que tem o que he mal facto...que todo o carneiro e <b>regateira</b> quando asii venderem os <b>pescados</b> e carnes que os dem... hi virem nos talhos e bancas dos <b>pescados</b> ... lhes dando as carnes e <b>pescados</b> como dicto he que pague de coima cada carneiro ou <b>regateira</b> ...	0	8	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
114	17.03.1403	...per esta razom os mouros nom ousam de hir <b>pescar</b> nem lavrar nem aproveytar seus bens como devem.	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
123	21.04.1403	...vendeyra de pam ou de <b>pescado</b> ou de carne...	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

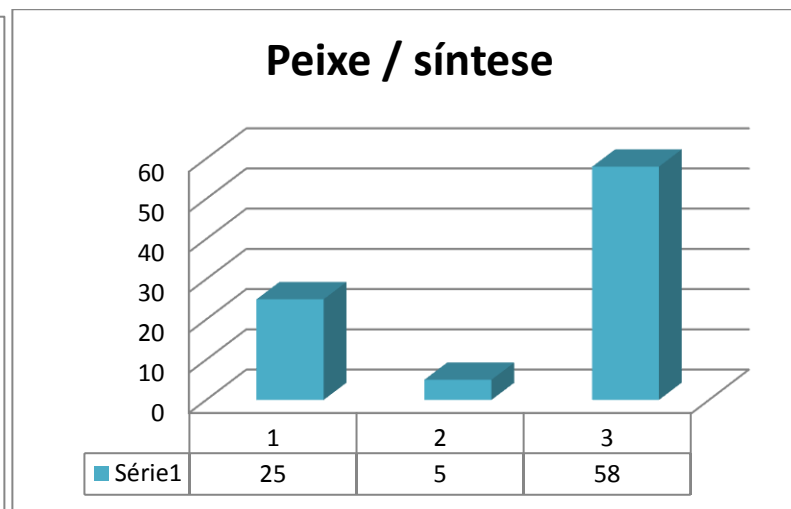
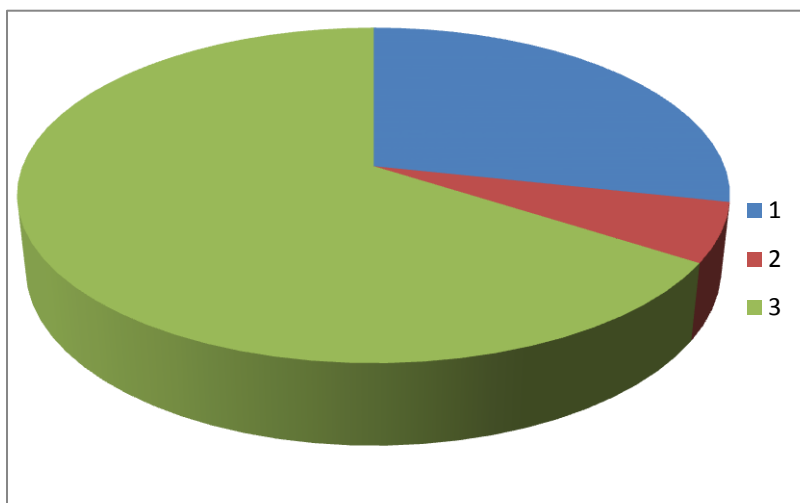
127, 128	26.05.1403	...Item per tigela para cozer <b>pescados</b> ... ...postura que nenhua pessoa da dicta villa nom venda ao Domingo pam nem vinho nem <b>pescado</b> nem carne nem outra nenhua cousa de pesar nem mydir nem contar...	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
131	10.06.1403	...per razom da carne e do <b>pescado</b> per que acontecia que os almotaces em logar de dar primeiramente a carne e o <b>pescado</b> ... ficavom moitas vezes sem carne e <b>pescado</b> acordarom que o almotace que sto fezer que se for dia de carne pague a cada hua das dictas pessoas que da dicta carneçaria for sua manceba ou servydor sem carne hua galyinha pera seu comer e hum arratel de vaca ou a valya del se se for sem <b>pescado</b> seya o condanamento do dobro do <b>pescado</b> que pode comer em sa cassa.	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
145	03.11.1403	...as bezes bay comprar <b>pescado</b> ... que trager <b>pescado</b> contra sua bontade...nom huse de comprar vender <b>pescado</b> contra sa bontade...	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
145, 146	10.11.1403	...Concelho eram muito enganados com os <b>regatoois</b> e <b>regateiras</b> que hiam comprar <b>pescado</b> e <b>sardina</b> a Faarom e a Tavira...que se a <b>pescada</b> balese em Faarom a cinque e a seis reais baliom no dicto logo de Loulle a doze quinze reais as duas partes mais coironpendo muitas vezes esses <b>regatoois</b> e <b>regateiras</b> ...certo a esses <b>regatoois</b> e mais nom...que qualquer <b>regatom</b> ou <b>regateiras</b> que trouver <b>pescado</b> ...E qualquer <b>regatom</b> ou <b>regateira</b> que mais levar pague de coima...	1	2	0	0	9	0	1	0	0	0	0	0
149	22.12.1403	...bam e tragem <b>sardinhas</b> e outros <b>pescados</b> e bendem em suas cassas e nom o querem levar a preço por que nom...qualquer pessoa que trouxer qualquer <b>pescado</b> que traga bem...	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
154, 155	02.02.1404	...os <b>regateiros</b> e <b>regatões</b> que tragem o <b>pescado</b> de Farom a dicta villa pera vender...que tragem os <b>pescados</b> pera vender ao Concelho... algum <b>regatom</b> na besta em que vem o <b>pescado</b> pera o Concelho trouxer algum <b>pescado</b> d'encomenda por essa vez nom lhe seja contado no <b>pescado</b> nenhum gornal dessa besta... nenhua <b>regateira</b> nem <b>regatom</b> daqui adeante nom venda per nenhum preço pequeno nem grande as dictas cabeças...	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0
162	04.02.1408	...erom mal servidos dos <b>regatões</b> que avyom de dar o <b>pescado</b> aos moradores... d'ir pello <b>pescado</b> pera os dias que	0	8	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0

		som de <b>pescado</b> ... nos dictos dias de <b>pescado</b> ... todollos <b>regatões</b> que ouverem de trager <b>pescado</b> ... pollo <b>pescado</b> pera quarta feira que se va a terça feira... dictos dias de <b>pescado</b> as jentes achem os <b>pescados</b> pella manha pera mantimento de suas jentes e qualquer <b>regatom</b> que o contraio fezer...												
167	17.03.1408	...Concelho era emganado com os <b>regatães</b> e <b>pescadorres</b> em como lhes nom seya contado o guanho per razom do terço que am d'aver...daqui em deante o <b>pescado</b> que veer a dicta villa... o aratel do <b>pescado da scama</b> e o <b>pescado do coiro</b> a <b>raya</b> e <b>auga</b> e <b>cações</b> e os outros <b>pescados do coiro</b> a três reaes e os <b>lenguados</b> e <b>sanvees</b> a VI reaes o aratel e sto se nom entenda nas <b>corvynas</b> e <b>pargos</b> e <b>pescadas</b> nom se pessem...	1	5	0	0	2	0	0	5	1	1	1	1
168, 169	18.03.1408	Outrosy acordarom per a dicta villa ser bem regida de carne e <b>pescado</b> ... que se concerte e meça o dicto <b>pescado</b> que asy for tragudo e que nenhum <b>regatom</b> que asy ouver de trager e caretar o dicto <b>pescado</b> ...	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
199, 200	1468	...Afomso Gonçallvez capellam de Santa Maria chegar ao açougue pidir carne ou <b>pescado</b> lhe dem logo posto que hii estem os bacios dos cavalleiros visto como ha de hir aviar sua capella e missa e nom he razom hii seer detheudo.	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>			2	50	1	1	23	1	2	5	1	1	1	1



1- Pescada (2) ; 2- Pescado, pescado de escama (50) ; 3- Pescar (1) ; 4- Peixoteiro (1) ; 5- Regateiro, pescadeira, pescador, regatão (23); 6- Sal; 7- Sardinha (2); 8- Pescado de couro, raia, auga, cação (5); 9- Corvina (1); 10- Pargo (1); 11- Linguado (1); 12- Sável (1)

Áreas socio-profissionais ligadas a “peixe”: regateiro, regatão, pescadeira, pescador, peixe, pescado, pescar, peixoteiro	Pescado de couro (raia, auga, cação)	Pescado de escama (pescada, sardinha, corvina, pargo, linguado, sável)
25	5	58

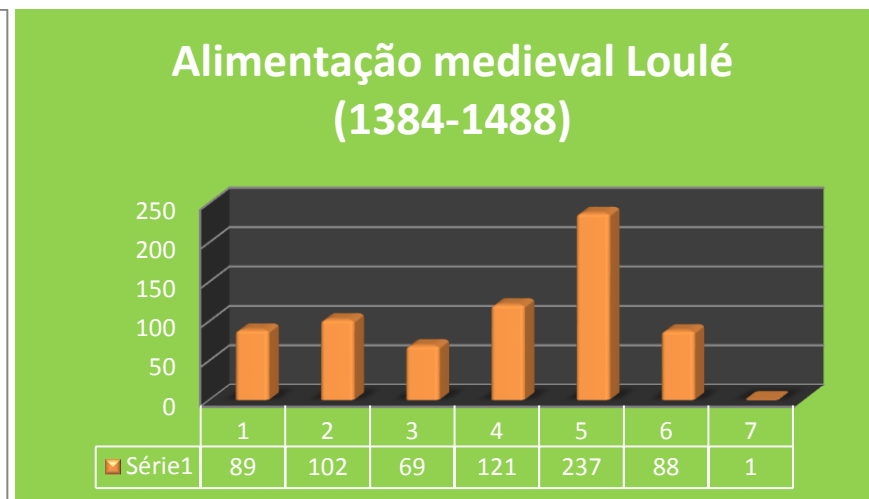
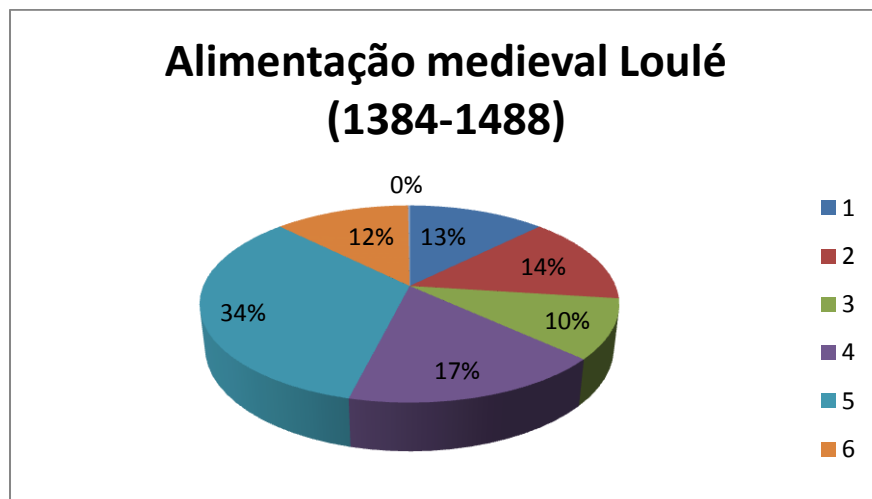


1- Profissões ligadas a “peixe”: regateiro, regatão, pescadeira, pescador, peixe, pescado, pescar, peixoteiro (25); 2- Pescado de couro (raia, auga, cação) (5); 3- Pescado de escama (pescada, sardinha, corvina, pargo, linguado, sável) (58)

Tabela 6 – O contributo das actas de veração de Loulé para a história da alimentação (séculos XIV e XV)

Total Alimentação 1384-1488

Pão	Azeite	Vinho	Produtos hortofrutícolas	Carnes	Peixe	Sal
89	102	69	121	238	88	1



Total de vocábulos relacionados com a alimentação no período de 1384 a 1488 em Loulé.  
 1-Pão ; 2- Azeite ; 3- Vinho ; 4- Produtos hortofrutícolas ; 5- Carne ; 6- Peixe; 7- Sal

