
1291: um ano na chancelaria do rei Dinis de Portugal: cartas de foral e alimentação

Autor(es): Lima, Adriana Mocelim de Souza

Publicado por: Imprensa da Universidade de Coimbra

URL persistente: URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/38425>

DOI: DOI:http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1086-3_2

Accessed : 31-Dec-2020 16:19:59

A navegação consulta e descarregamento dos títulos inseridos nas Bibliotecas Digitais UC Digitalis, UC Pombalina e UC Impactum, pressupõem a aceitação plena e sem reservas dos Termos e Condições de Uso destas Bibliotecas Digitais, disponíveis em <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/termos>.

Conforme exposto nos referidos Termos e Condições de Uso, o descarregamento de títulos de acesso restrito requer uma licença válida de autorização devendo o utilizador aceder ao(s) documento(s) a partir de um endereço de IP da instituição detentora da supramencionada licença.

Ao utilizador é apenas permitido o descarregamento para uso pessoal, pelo que o emprego do(s) título(s) descarregado(s) para outro fim, designadamente comercial, carece de autorização do respetivo autor ou editor da obra.

Na medida em que todas as obras da UC Digitalis se encontram protegidas pelo Código do Direito de Autor e Direitos Conexos e demais legislação aplicável, toda a cópia, parcial ou total, deste documento, nos casos em que é legalmente admitida, deverá conter ou fazer-se acompanhar por este aviso.

Cilene Gomes Ribeiro
Carmen Soares
(coords.)

ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPrensa da Universidade de Coimbra
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

**1291 — UM ANO NA CHANCELARIA DO REI DINIS DE
PORTUGAL – CARTAS DE FORAL E ALIMENTAÇÃO
(1291 — A year in the Chancellery of the king Dinis of
Portugal – Cartas de Foral and Alimentation)**

PROFA. DRA. ADRIANA MOCELIM DE SOUZA LIMA
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)
(adriana.mocelim@pucpr.br)

RESUMO: O presente artigo tem como objetivo analisar quais produtos eram cobrados nas Cartas de Foral, sua quantidade e de que forma tais produtos estavam relacionadas à História da Alimentação régia e nobiliárquica da Baixa Idade Média portuguesa. Em um primeiro momento, será necessário apresentar o rei Dinis e sua atuação no reino português no período de 1279 a 1325. Em um segundo momento, passa-se para a definição e análise da documentação foraleira, bem como o levantamento de suas características. Depois, parte-se para o estudo da documentação presente na Chancelaria do rei Dinis relacionada ao ano de 1291. O terceiro ponto do texto visa ao estudo de forma mais específica dessa documentação e à análise dos dados relativos à História da Alimentação ali encontrados, bem como as conclusões obtidas.

PALAVRAS-CHAVE: rei Dinis de Portugal, Chancelaria – 1291, Cartas de Foral, alimentação.

ABSTRACT: This article aims to analyze which products were charged in the Cartas de Foral, quantity and how these products were related to History of royal and noble alimentation in Portuguese Low Middle Ages. At first is required to present King Dinis and his performance in the Portuguese Kingdom in the period 1279–1325. The second step will be for the definition and analysis of foraleira documentation as well as enumerate its features. After is the the study of this documentation in king Dinis Chancellery related to year 1291. The third point of the text is to study more specifically this documentation and analysis of data related to Alimentation History found there, as well as the conclusions reached.

KEYWORDS: king Dinis of Portugal, Chancellery – 1291, Cartas de Foral, alimentation.

Ao iniciar os estudos sobre a História da Alimentação na Idade Média veio o desafio de relacionar essa abordagem aos estudos já realizados desde a graduação em História, acerca do reino português na Baixa Idade Média. A resposta veio ao consultar a Chancelaria do Rei Dinis de Portugal e verificar a forma como eram descritas as cobranças, feitas pelo rei, pelo uso das terras por ele cedidas. O presente texto objetiva analisar quais produtos eram cobrados nas Cartas de Foral, escritas no ano de 1291, presentes na

Chancelaria do rei Dinis de Portugal (1279 a 1325), sua quantidade e de que forma tais produtos estão ligados à História da Alimentação régia e nobiliárquica da Baixa Idade Média portuguesa.

1. O REI DINIS (1279–1325)

O rei Dinis casou-se com Isabel, filha do rei Pedro III de Aragão, em 1282, sendo esse considerado seu primeiro êxito como rei de Portugal. O casamento de Dinis e Isabel foi marcado por intensas negociações entre os reinos de Portugal e Aragão, tratando-se de uma aliança que, segundo José Carlos Gimenez, tinha por finalidade atender aos novos desdobramentos políticos da Península Ibérica daquele momento. Para Portugal, essa aliança com Aragão era importante porque esse reino acabava de adquirir um papel fundamental na economia e na política do Mediterrâneo. Aliado a isso, havia o fato de que Pedro III, de Aragão (1276–1285), e seu filho Jaime II (1291–1327) desempenhavam importante papel na diplomacia peninsular, constituindo-se a rainha Isabel como importante mediadora nas relações entre os dois reinos. Já para Aragão, essa aliança trazia a possibilidade de unir-se a um reino forte, que poderia ser de grande auxílio em sua política externa¹.

Dinis ascendeu ao trono do reino português em 1279, em um momento bastante conturbado. Os últimos 12 anos do reinado de Afonso III foram de intranquilidade, pois o monarca, bastante doente, não conseguia dirigir a administração pública, provocando aumento da criminalidade e da violência no campo social.

As primeiras medidas tomadas por Dinis foram relativas à pronta aplicação da justiça, como forma de conter a criminalidade, contribuindo para o sossego das populações: procurava uma atuação mais justa, estando mais disposto a proteger os povos do que exercer dureza sobre eles.

Seu reinado ficou conhecido como a primeira administração completa que houve em Portugal, com leis assentadas na realidade política, econômica e social, além da obrigatoriedade de seu cumprimento. Durante seu reinado, não permitiu que o poder senhorial pusesse em causa o princípio de soberania, atributo da nobreza².

Dinis teve seu governo marcado também pelo fato de o reino português subsistir como reino independente no âmbito da *Hispania*, sendo seu soberano considerado interlocutor essencial e autoridade política respeitada por todos. Tal prestígio foi alcançado pela implantação de seu poder no interior do reino, mas também pelos triunfos acumulados por seu pai e pelo poder material por ele adquirido, sendo respeitado também fora das fronteiras do

¹ Mattoso 1993: 149.

² Serrão 1979: 247

reino. O reino português caracterizou-se ainda pelo fato de, por mais de 30 anos, garantir internamente a ordem pública, enquanto o vizinho Reino de Castela caracterizava-se pela instabilidade governativa e conflitos sociais no mesmo período³.

Aproveitando-se da fragilidade interna do reino castelhano, Dinis, de Portugal, e Jaime II, de Aragão, promoveram várias campanhas contra o reino vizinho, a fim de enfraquecê-lo e demarcar suas fronteiras, estabelecendo uma relação durável com seus ocupantes, criando assim uma identidade própria perante seus vizinhos. Para o reino português, agir dessa maneira significaria:

pôr um termo sobre as disputas com Castela pelo Algarve, até com possibilidades de avançar suas fronteiras sobre Badajoz e Andaluzia, [...], para Aragão, uma Castela enfraquecida significava um empecilho a menos para que o reino aumentasse sua área sobre o Mediterrâneo e realizasse a conquista do reino de Múrcia⁴.

Na primavera de 1297, por meio de um tratado assinado na cidade de Alcanices, entre o rei Dinis, de Portugal, e o rei Fernando IV, de Castela, foram estabelecidos os limites territoriais entre os dois reinos. Com pequenas alterações posteriores, esse tratado “fixou até aos nossos dias, [...], a demarcação territorial entre Portugal e Castela, que tem sido, por isso, considerada como a linha de fronteira mais estável da Europa”⁵.

Em função da estabilidade política do reino de Portugal, Dinis era solicitado para sancionar acordos entre os soberanos dos reinos de Castela e de Aragão. Essas solicitações contribuíam para aumentar ainda mais o prestígio de Dinis. Tal prestígio da Corte portuguesa pode ser aferido pelo fato de ter ela sido procurada, por diferentes razões e durante diferentes períodos, por poderosos castelhanos, por nobres e membros da família real aragonesa, além de genoveses. As relações com outros reinos não peninsulares também existiram, embora em menor número, apontando para uma expansão do comércio português em direção ao Atlântico Norte, devido a tratados assinados com os reinos da Inglaterra e da França.

Internamente, como os ataques muçulmanos já não representavam perigo ao reino, o rei Dinis preocupou-se em consolidar as fronteiras. Procurou atender castelos e fortalezas que se encontravam em ruínas, concedeu foros, obrigações e benefícios, fundou vilas e fortalezas, promoveu a fundação de outros núcleos militares para a segurança do Reino, e por meio dos “dois serviços — de conselho, de ajuda militar e financeira — devidos ao senhor

³ Mattoso 1993: 149.

⁴ Gimenez 2005: 113.

⁵ Mattoso 1993: 152.

pelos vassalos, (pode o) rei suserano reunir exércitos”⁶. Promoveu ainda a organização de uma força naval, nomeando para almirante Nuno Fernando Cogominho, depois substituído por Manuel Pessanha; “mais do que atacar Marrocos ou Granada, o rei pretendia, evidentemente, combater a pirataria sarracena que assolava as costas portuguesas”⁷.

A obra legislativa de Dinis caracterizou-se, principalmente, pelo intuito de assegurar a eficácia do aparelho administrativo, destinado a garantir, de maneira direta ou indireta, a cobrança de foros e rendas da coroa. Esse processo de concentração de poder político e econômico na pessoa do rei permitia-lhe combater o poder senhorial. Para isso, fez uso dos instrumentos jurídicos que estavam ao seu dispor, chegando a pegar em armas, quando necessário, para atingir seus objetivos.

Seu reinado ficou marcado por uma luta lenta e insidiosa contra a proliferação senhorial, luta essa contra os senhores que pudessem fazer uso de maneira ilegítima de direitos senhoriais, com prejuízo da jurisdição régia. Como forma de controle, fez uso das Inquirições Gerais⁸ de maneira persistente e sistemática, permitindo-lhe, dessa forma, avançar na política de centralização do reino, por meio da recuperação de muitos dos direitos senhoriais sonegados pela nobreza.

Chegou ainda a instalar em Barcelos, no mês de maio de 1298, o primeiro Condado no reino português, no Norte Senhorial, ocupando uma área não muito significativa e sem possibilidades de expansão, já que estava limitado pelos outros senhores. João Afonso de Albuquerque foi nomeado por Dinis como o primeiro conde que, a partir daquele momento, passava a ter “um título e um poder que se confinava a um espaço preciso, e ambos expressamente concedidos por graça régia”⁹.

A partir da nomeação do primeiro conde territorial português, o rei passou a dominar mais diretamente a hierarquia da nobreza, determinando um novo ordenamento para a mesma. Definindo, de uma maneira mais nítida e exemplar, os escalões superiores da nobreza, conferindo-lhes maior prestígio, e afirmando cada vez mais sua dependência em relação ao monarca.

Ao mesmo tempo em que patrocinava a expansão dos direitos senhoriais, criando o Condado de Barcelos e fazendo doações a seus filhos bastardos,

⁶ Segundo Guy Fourquin, o rei Felipe II, da França, pode ser citado como um rei, tal qual Dinis, que preocupou-se em melhor guarnecer as fortalezas da região de fronteira, além de preocupar-se em ampliar suas tropas através dos serviços de conselho e ajuda militar devidos pelos vassalos ao rei suserano. Fourquin 1987: 103.

⁷ Mattoso 1993: 154

⁸ As inquirições destinam-se a fazer o cadastro de seus (do Rei) rendimentos senhoriais. Mesmo aqueles que são de origem pública, como os que derivam de prestações outrora de natureza fiscal, se equiparam aos exigidos em virtude da autoridade feudal. Mattoso 1993: 270.

⁹ Pizarro 1999: 88.

Dinis restringia a atuação da nobreza por meio das inquirições e limitações à jurisdição senhorial, assumindo, assim, o papel de regulador dos poderes senhoriais, delimitando o espaço territorial destinado à nobreza no reino. Tal atitude régia deixava claro que a “monarquia rivaliza e disputa o poder dos nobres a nível local, ao mesmo tempo em que é o seu grande sustentáculo e mesmo sua principal fonte concessora de poder”¹⁰.

As inquirições de 1220 (Reinado de Afonso II) e de 1258 (Reinado de Afonso III) destinavam-se a registrar foros e rendas pagos ao rei, mencionando o que havia sido sonegado por fidalgos, ordens militares e senhores eclesiásticos. Já as inquirições posteriores a 1284 (Reinado de Dinis) tiveram como principal objetivo averiguar de que maneira haviam sido adquiridas e transmitidas aos atuais detentores as honras dos fidalgos. Também estão registrados problemas de jurisdição, assim como conflitos entre nobres e representantes do rei. Visavam, ainda, delimitar honras e direitos senhoriais, além de reprimir os abusos da jurisdição senhorial, por meio da criação de novas honras e ampliação das antigas¹¹.

Diante do cerco às imunidades senhoriais, promovido por Dinis, os nobres protestaram nas Cortes de Lisboa (1285) contra a quebra das mesmas, gerando um clima de contestação no reino; o

progresso da autoridade régia durante a época de D. Dinis foi enorme, [...], provocando a revolta dos senhores sob a chefia do futuro Afonso IV, à semelhança dos fidalgos castelhanos que se haviam revoltado contra um monarca não menos consciente da necessidade de edificar o Estado, Afonso X. Foram ambos os verdadeiros edificadores dos dois Estados de Castela e de Portugal. Até ali a monarquia mal saíra ainda de seu estádio feudal¹².

De 1285 a 1316, os nobres tentaram opor ao rei uma resistência passiva, ou através de processos legais. Nesse período, o rei continuou firme em seus propósitos, persistente nos inquéritos e decisões, adiando respostas a apelos judiciais, ou ainda obtendo sentenças a seu favor. Em 1316, os esforços dos fidalgos terminaram, e no ano seguinte esboçou-se a oposição do Infante Afonso ao seu pai Dinis, tornando-se uma oposição aberta em 1319, para resultar em guerra civil no ano seguinte.

A nobreza senhorial, tendo esgotado os processos de resistência passiva e das reclamações legais, recorreu a:

¹⁰ Frighetto 2001: 135.

¹¹ Mattoso 1993: 159.

¹² Mattoso 1988b: 98.

intrigas palacianas para colocar ao lado dos senhores o Infante D. Afonso e fazer dele o seu *leader*, para que a oposição se transformasse em guerra civil. Era a reação a uma política centralizadora que não havia sabido utilizar com tanta habilidade como no reinado anterior os apoios de uma parte da nobreza¹³.

O infante Afonso nasceu em Lisboa em 8 de fevereiro de 1290. Depois de atingir a maioridade, casar, em 1309, com Beatriz, filha de Sancho IV de Castela e de Maria de Molina, e possuir casa própria, começou a discordar abertamente de seu pai. Rapidamente começaram a se reunir a sua volta nobres descontentes, em função da pressão que vinham recebendo por parte do rei, contribuindo assim para agravar os conflitos entre o rei e o herdeiro.

Muitos desses nobres tinham sido condenados por Dinis e se aproximavam do infante para que este pudesse livrá-los de seus castigos, “ajoelhados em sua presença, com fingida lastima, se justificavão innocentes, & encarecião perseguidos, condenando em elRey, & seus ministros a sem razão, e a injustiça, com que procedião com todos, aproveitando-se do poder para executarem o roubo, & a vingança”¹⁴, o infante acolhia assim sob sua proteção todos os que, de uma maneira ou de outra, indispunham-se em relação ao rei.

A maior queixa do rei em relação ao infante estava no fato deste reivindicar para si o regimento da justiça do reino. Os nobres, aliados ao infante, esperavam conseguir dessa forma uma administração judicial menos rigorosa, pois poderiam reduzir as pretensões dos juristas que desprezavam os costumes ancestrais dos nobres e só pensavam em aplicar princípios racionais, não valorizando prestígios ou tradições¹⁵.

No ano de 1319, as hostilidades entre o infante e o rei agravaram-se em virtude da solicitação do Infante para que o rei lhe entregasse a justiça do reino. Tal solicitação deveu-se a constantes reclamações feitas pela nobreza, que estava descontente e se sentia prejudicada diante da forma como o rei vinha fazendo uso do poder judicial para reprimir os abusos da mesma. O infante representava, para a nobreza, uma pessoa capaz de restabelecer a Justiça, segundo suas reivindicações.

O conflito, que opôs o rei e o infante, gerou polarização social com o apoio preferencial dos Concelhos¹⁶ ao rei e dos nobres ao infante; regional, oposição entre o Norte senhorial e agrícola e o Centro e Sul Concelhio e urbano. O que estava em jogo não eram tanto os interesses de grupos sociais que apoiavam este ou aquele contendor, mas o fato de aceitar ou não a centralização política, que

¹³ Mattoso 1988b: 137.

¹⁴ Jesus 1683: 99.

¹⁵ Mattoso 1982: 168.

¹⁶ Circunscrição administrativa, de categoria imediatamente inferior ao distrito. Cunha 2010: 168.

na realidade não prejudicava apenas os nobres. Durante o reinado de Afonso IV foi a vez dos Concelhos protestarem “contra a intromissão dos funcionários régios na administração municipal e o desrespeito das liberdades concelhias”¹⁷.

A guerra civil, “querida por Castela e Aragão, reinos interessados em enfraquecer Portugal no contexto da Península”¹⁸ e desencadeada pela tentativa de “implantação de uma autoridade monárquica que se coloca acima de todos os poderes e que tem, como primeiro ponto do seu programa a supressão das prerrogativas dos senhores”¹⁹, mostrou que não era possível acabar facilmente com os privilégios senhoriais da nobreza.

As medidas de centralização de Dinis provocaram uma reação por parte das antigas estruturas senhoriais, reação essa que culminou na guerra civil de 1319–1324. Até ali, “podemos ainda falar da existência de poderes políticos locais, capazes de se oporem efectivamente a um processo de centralização”²⁰. A guerra civil teve um desfecho aparentemente ambíguo, resultando em numerosas concessões do rei à nobreza, porém a “verdade é que o processo de organização do Estado se revela, no reinado seguinte, como irreversível. Os poderes senhoriais, aparentemente triunfantes, não deixarão mais de perder terreno perante o fortalecimento do Estado monárquico”²¹.

A política centralizadora iniciada no reinado de Afonso III e ampliada no reinado de Dinis respeitou em princípio, a independência das jurisdições senhoriais e concelhias, quando as considerou legítimas. O rei, jogando com sua dupla qualidade de “soberano e suserano, num primeiro tempo, não deixou prescrever as prerrogativas que o costume feudal lhe conferia, isto antes de se servir delas, num segundo estágio, para aumentar as suas forças e o seu domínio”²².

O direito de intervenção do rei funcionava como um corretor dos poderes locais autônomos, e também como fonte de justificação de toda autoridade. Tal política se fortaleceu ainda mais com a integração das comunidades municipais ao organismo político, coordenado por um governo único. Essa integração foi garantida pela progressiva intromissão de funcionários régios nos campos fiscal e judicial, tratando-se de uma estratégia política para aumentar os laços senhoriais que uniam os Concelhos ao rei como vassalos coletivos: “ninguém se pode opor a que exija direitos senhoriais a homens

¹⁷ Mattoso 1982: 176.

¹⁸ Mattoso 1993: 484.

¹⁹ Mattoso 1982: 176.

²⁰ Mattoso 1988a: 65.

²¹ Mattoso 1988a: 66.

²² Fourquin 1987: 100.

livres. É ele a verdadeira e única autoridade sobre as comunidades e sobre os proprietários que não dependem de nenhum senhor”²³.

Dinis pretendia ser o juiz e vigilante do exercício dos direitos dos nobres, manteria as honras como estavam. Impediria os mais poderosos de absorverem os inferiores, defenderia igrejas e mosteiros contra os abusos dos senhores, impediria as ordens monásticas de enriquecerem à custa de seus cavaleiros; com isso, visava cumprir o dever de sua obrigação de manter a paz e a justiça no reino.

Dinis morreu em Santarém, no dia 7 de janeiro de 1325, quase um ano após ter concedido ao infante Afonso um aumento de suas rendas e garantir-lhe a segurança de sucessão. Era uma efetiva cedência às reclamações de seu filho e da nobreza senhorial. Com a morte de Dinis, não se deve considerar apenas o fim de um reinado, mas “sobretudo o momento final do período de criação e montagem dos principais órgãos do Estado monárquico português, agora dotado de instrumentos eficazes de centralização”²⁴.

2. A OBRA CHANCELAR DO REI DINIS

Como foi apresentado aqui, o reinado de Dinis ficou marcado por uma importante obra legislativa. Dessa obra legislativa será destacada, no presente texto, a Chancelaria. O rei despachava pessoalmente sobre todos os assuntos relativos ao reino, juntamente com funcionários ligados às diversas áreas da administração pública; na sequência, o que era decidido era lavrado e autenticado na Chancelaria Régia, a cargo do chanceler, desempenhando uma função de ministro dos despachos e do expediente do rei. A Chancelaria Real era a “repartição encarregada da redacção e expedição de todos os actos lavrados em nome do Rei, quer fossem respeitantes aos negócios particulares deste quer aos negócios públicos, uma vez que, naquela época, não havia verdadeira distinção entre uns e outros”²⁵.

Esses documentos oficiais do Reino eram, até o reinado de Dinis, redigidos em língua latina. A partir de então, todos os documentos oficiais passaram a ser escritos em português, sendo Dinis reconhecido como:

um dos fundadores da base linguística de identidade do reino luso, [...], o uso da língua vulgar no lugar do latim configuraria um mecanismo régio de abertura de canais de comunicação com partes importantes da sua sociedade política, como

²³ Mattoso 1993: 270, 484.

²⁴ Mattoso 1988a: 65.

²⁵ Jesus da Costa 1996: 71.

por exemplo, os Concelhos ou mesmo de afirmação de identidade frente aos outros reinos, no fundo uma estratégia centralizadora que parte do rei²⁶.

É importante destacar o papel da escrita na sociedade medieval. Ela aparece como um instrumento centralizador, de afirmação de posição e valores a serviço dos mais diferentes interesses. Levando em conta a importância de tais documentos, é necessário refletir acerca de sua produção e preservação. Segundo Fátima Regina Fernandes, tais documentos ficaram a cargo dos monges cistercienses do Mosteiro de Alcobaça até que os arquivos foram transferidos para uma torre do Castelo de São Jorge em Lisboa em 1373, que serviria, a partir de então, de tombo aos documentos régios e de local de elaboração de cópias solicitadas por terceiros.

Esses documentos sofreram sérias perdas ao longo do tempo, causadas por instabilidades políticas no reino português, durante a União Ibérica e domínio filipino (1580–1640), e mesmo em função da vinda da corte portuguesa para o Brasil em 1808. Além disso, deve-se levar em conta as filtragens e seleções promovidas em tais documentos ao longo dos séculos, que ocasionaram perdas importantes. Outro fator que ocasionou prejuízos à documentação foi o terremoto ocorrido em Lisboa em 1755: a falta de cuidado ao organizar e encadernar novamente a documentação ocasionou desordem cronológica nos documentos, além da encadernação de folhas e cadernos de um reinado no outro.

A Chancelaria relativa ao reinado de Dinis está sendo transcrita e editada por Rosa Marreiros, sendo que até o momento já se encontra editado o Livro II da mesma. Segundo a pesquisadora, em função das “lacunas existentes no livro primeiro da Chancelaria de D. Dinis, correspondentes ao desaparecimento de 234 documentos, optou-se por iniciar a sua publicação pelo livro segundo”²⁷. É essa edição, publicada em 2012, que será a base para a análise aqui proposta. Trata-se de uma cópia dos originais, contendo os documentos relativos ao período de 1291 a 1297. Para a presente análise, optou-se por fazer um recorte de um ano na documentação, sendo escolhidos os documentos relativos ao ano de 1291.

Dos documentos publicados no ano de 1291, são de interesse, para a presente análise, as Cartas de Foral emitidas pelo rei. Tais cartas eram concedidas pelos reis portugueses com o intuito de povoar o reino, além de consolidar fronteiras. Os Forais eram um instrumento jurídico a que os reis recorriam a fim de disciplinar e ordenar pessoas e Concelhos, sendo uma importante forma de cristalização e legitimação do poder régio.

²⁶ Fernandes 2012: 78.

²⁷ Marreiros 2012: 7.

Ao conceder tais cartas, o rei estabelecia um contato direto com os habitantes do reino, “reconhecia-os como membros de uma comunidade que possuía sua autonomia e certos direitos. Em contrapartida ficavam devedores para com o monarca e, por isso, tinham a obrigação de lhe pagar foros e auxiliá-lo militarmente quando necessário”²⁸. A importância desses documentos reside no fato de que estão atrelados ao processo de consolidação do poder régio, à ocupação do espaço rural e à consequente ampliação da produção agrícola. Ao chamar para si a distribuição dessas terras, e o exercício da cobrança que lhe é devida, o rei tira da nobreza e do clero tais prerrogativas, impedindo-os de ampliar suas propriedades e seu poder.

Os Forais foram, dessa forma, relevantes para a dilatação e consolidação do poder régio sobre os poderes do clero e da nobreza, a outorga dos Forais, sendo uma atribuição legal de competência exclusiva dos reis e de mais ninguém, “destaca o status singular que o monarca ocupava em relação aos seus súbditos, [...], se tratava dum procedimento com objetivo político-administrativo e judiciário bem definidos da parte da realeza, qual seja a dilatação e consolidação do poder e do patrimônio régios”²⁹.

As cartas podiam ser de dois tipos. Existiam as cartas de povoação, nas quais o monarca fazia concessões tendo em vista “o povoamento e o cultivo de certas terras, geralmente em lugares estratégicos, sendo atribuída aos povoadores uma série de regalias e fixando os tributos que tinham a pagar”³⁰; constituem uma documentação que servirá de base para o presente estudo. O segundo tipo diz respeito à “necessidade de estabelecer os direitos e os deveres dos moradores para com a autoridade outorgante”³¹.

A fim de gerir a cobrança dos tributos devidos, era necessária uma complexa estrutura administrativa formada pelos “agentes locais chamados normalmente mordomos ou vigários, ou mais especificamente mordomos das eiras, das terras, da vida e os recebedores que recolhiam as rendas nos celeiros e entrepostos régios”³². A arrecadação das rendas a partir do rei Afonso III passou a contar também com a cobrança em dinheiro, além da cobrança em espécie. Até então, as cobranças eram feitas visando ao consumo local ou ao fornecimento de alimento ao rei e sua comitiva quando faziam seus deslocamentos pelo reino³³.

A partir da leitura dessa documentação, é possível perceber o que era cobrado como foro, tributo a ser pago ao rei, pelas terras recebidas. Sendo

²⁸ Paes Filho 2008: 78.

²⁹ Paes Filho 2008: 80-81.

³⁰ Costa, Santana 2006: 120.

³¹ Costa, Santana 2006: 120.

³² Mattoso 1988b: 75.

³³ Mattoso 1988b: 76.

assim, será objetivo, a partir desse momento do texto, analisar quais produtos eram cobrados, a quantidade e de que forma tais produtos estavam relacionadas à história da alimentação régia e nobiliárquica da Baixa Idade Média portuguesa. A partir dessa análise, será possível traçar um panorama, ainda que restrito a um ano, do que se plantava e consumia no reino português no fim do século XIII. Uma ressalva é necessária antes de partir para a análise dos dados: trata-se de uma amostragem realizada a partir da leitura das Cartas de Foral, o que significa uma visão apenas da realidade alimentar do reino português em função da particularidade dos documentos analisados, ligados diretamente à corte régia portuguesa.

3. A COBRANÇA DE FOROS DO ANO DE 1291 E SUA RELAÇÃO COM A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Após realizar a leitura dos documentos relativos ao ano de 1291, presentes no Livro II da Chancelaria do rei Dinis, verificou-se que havia 71 documentos, dos quais 48 trazem dados relacionados à cobrança de foro em espécie ou regulamentando o comércio de alimentos nas cidades, e 13 cobram dinheiro como tributo. Um deles regulamenta a atividade comercial da cidade de Coimbra, estipulando o que e onde tais produtos podem ser comercializados. Os demais trazem outras decisões régias não relacionadas à cobrança de foro.

No Gráfico 1, que apresenta os produtos mencionados nos documentos analisados, são indicadas quantas vezes cada alimento foi citado nos documentos:

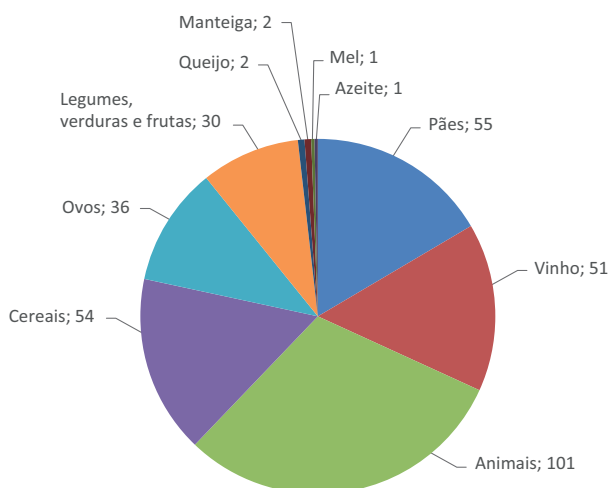


Gráfico I - Alimentos cobrados nas Cartas de Foral do ano de 1291

Fonte: Chancelaria de D. Dinis – Livro II.

Da análise do Gráfico 1 percebe-se a grande quantidade de menções a pães, cereais e animais, além da grande referência ao vinho. Os alimentos presentes no gráfico estão relacionados à dieta destinada ao rei e à aristocracia que o cerca. Em função de se tratar de documentos relacionados a essa parcela da sociedade, a mesa pode ser vista, assim, como um forte elemento de identidade coletiva. O pão e o vinho são os alimentos básicos da dieta, seguidos da carne vinda da pecuária; não há menções nos documentos à carne de caça, salvo os peixes que são vendidos na cidade de Coimbra.

A base da alimentação composta de pão, carne e vinho remete a uma tradição mediterrânica, tradição essa que foi modelada ao longo do tempo através do acúmulo de conhecimentos adquiridos acerca da obtenção de alimentos, das técnicas culinárias, dos ideais religiosos, das conotações simbólicas ligadas aos alimentos e dos saberes dietéticos dos quais a sociedade ia dispondo.

O reino português comunga dessa tradição mediterrânica. O pão aparece destacado como sendo o alimento por excelência que, além das suas qualidades dietéticas, estava envolvido por conotações religiosas e simbólicas que o destacavam de todos os outros alimentos. A carne, por sua vez, “era o alimento dos fortes, dos poderosos e que lhes potencializava a força e o poder, [...], acarretava prestígio”³⁴. Já o vinho, graças ao clima mediterrânico favorável, era produzido em grande quantidade, nem sempre com a melhor qualidade. A bebida partilhava, juntamente com o pão, “daquela dignidade que Jesus atribuíra a ambos ao transformá-los, a um no seu corpo, ao outro no seu sangue. Era a bebida ímpar”³⁵, tida como um alimento para a vida do homem.

A partir dos dados, apresentados no Gráfico 2, é importante analisar os tipos de pães mencionados nos documentos, assim como os cereais presentes nas descrições. O Gráfico 2 traz os tipos de cereais e pães que aparecem citados nos documentos, bem como a quantidade de vezes que cada um deles é mencionado:

³⁴ Gonçalves 2011: 226.

³⁵ Gonçalves 2011: 226.

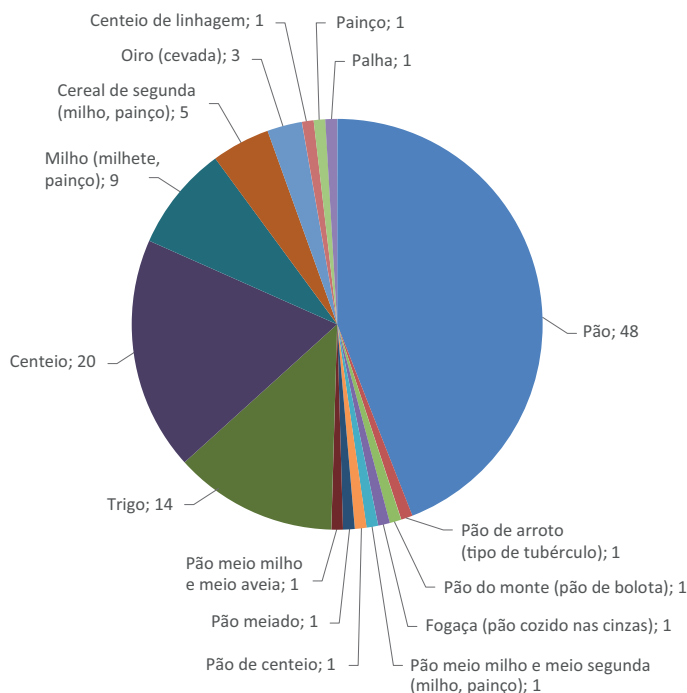


Gráfico 2: Pães e cereais

Fonte: Chancelaria de D. Dinis – Livro II.

O pão não podia faltar em nenhuma mesa medieval, embora pudesse variar na qualidade da fabricação e no tipo do cereal empregado na sua fabricação. Em épocas e locais de falta do cereal, chegavam a empregar certos tubérculos como o arrote, bolotas (fruto da azinheira, sobreiro ou carvalho) e castanhas para sua fabricação. Como pode ser observado na referência presente na descrição a seguir: “dedes ende a mim e a todos meus sucessores cada ano a quarta parte do pam arrote, [...], e huum quarteyro de pam do monte”³⁶. O pão do monte, produzido a partir da moagem da bolota, é típico da região de montanhas ao norte de Portugal.

Quando as menções são genéricas acerca da cobrança de pão, estaria esse tipo em particular relacionado ao uso do trigo em sua composição, segundo aponta Iria Gonçalves:

na primeira mesa do país, a farinha mais utilizada era a de trigo e por vezes exclusivamente essa, [...] nas colheitas a solver em terras beirãs, ou se indicava de forma clara que mais de 90% dos pães deviam ser fabricados com o cereal

³⁶ Chancelaria de D. Dinis = Marreiros 2012. Marreiros 2012: 51-52.

nobre, enquanto acerca do restante nada se estabelecia, ou apenas se mencionava o pão de forma genérica, o que logicamente pressupunha o emprego da mesma farinha³⁷.

Aparecem ao todo, na documentação analisada, 48 menções ao pão de forma geral e, ainda, 14 cobranças de trigo em espécie. Levando em conta o que coloca Iria Gonçalves, o trigo e o pão elaborado a partir do trigo destinavam-se ao rei e sua casa; já os pães elaborados com os demais cereais podiam ser destinados “aos serviçais ou aos pobres que sempre se aproximavam de uma mesa farta e caminhavam, até, na esteira do monarca. Ou podia acabar de igual modo como alimento dos cães”³⁸. O trigo era não só o cereal que proporcionava um pão mais branco, saboroso e nutritivo, mas “o único, entre todos os grãos panificáveis, considerado suficientemente digno de, pela hóstia, ser consagrado a Deus”³⁹.

A preocupação dos camponeses era, apesar da produtividade bastante reduzida, se comparada com a medida atual, assegurar “à sua família e aos que, eventualmente, tivessem direito à terra por ele cultivada ou aos seus produtos a produção de cereais, que constituíam, em toda a parte, o ingrediente principal da alimentação humana, sobretudo das classes mais baixas”⁴⁰.

Em função de o pão elaborado a partir do trigo representar a parte essencial do pagamento de foro ao rei, a população rural acabava por alimentar-se de pães meitados ou elaborados com cereais menos nobres que o trigo. Muitos plantavam o trigo para comercializar e não para consumo próprio⁴¹.

Aparecem menções a pães meitados, pães que misturam centeio com cereal de segunda (milhete ou painço), milho e aveia. O centeio partilhou com o trigo a função de alimentar os homens preferencialmente, tem um ciclo produtivo mais precoce e é, “depois do trigo, o cereal mais nutritivo e mais facilmente panificável, [...], o tornando de grande utilidade para o camponês que tinha como ambição máxima, no campo gastronômico, matar a fome”⁴².

O milho cultivado na Idade média era o “milho alvo ou miúdo, [...], era um cereal muito cultivado em todo o Entre Douro e Minho”⁴³. São, ao todo, 20 referências ao centeio e 9 referências ao milho encontradas nos documentos analisados. Aparece uma menção ao painço diretamente. Foram encontradas cinco menções a cereais de segunda, que poderiam englobar o painço também, e uma à palha em um mesmo documento: “por lagueyraga

³⁷ Gonçalves 1997: 24.

³⁸ Gonçalves 1997: 24.

³⁹ Gonçalves 1999: 226.

⁴⁰ Cherubini 1989: 84.

⁴¹ Gonçalves 1999: 227.

⁴² Gonçalves 1999: 228.

⁴³ Gonçalves 1999: 229.

huum puçal de vinho de cada casal e senhos quarteyros de milho ou de payço pela medida jagunda, [...], por Natal devem a dar, [...], senhas mosteas (feixes ou carradas) de palha”⁴⁴.

O painço não estava entre as plantas que mais vezes apareceram na documentação. Servia, sobretudo, para os “animais e para a utilização da palha, [...], o diminuto interesse que o senhor lhe tributava fazia que fosse votado ao esquecimento. Em contrapartida, porém, o povo atribuía-lhe algum protagonismo, utilizando-o como referência para designar diversos lugares, espalhados por todo o Entre Douro e Minho”⁴⁵. A cevada, outro dos cereais citados nos documentos, tinha seu uso geralmente vinculado à alimentação de cavalos e muares. A aveia, também citada, era cereal de primavera, não suportando invernos rigorosos, destinando-se também para alimentar animais.

Dentre os cereais panificáveis, destaca-se o centeio e o trigo. Os demais cereais, mesmo não sendo ideais para a panificação, acabavam por ser empregados na sua fabricação. O pão de milho era “considerado melhor alimento para os cães, o milho era um grão de menor apreço para o sustento humano.”⁴⁶ Já os pães resultantes de misturas de farinhas, obtidas a partir de diferentes cereais, resultavam em produtos de menor qualidade. Eles aparecem nos documentos analisados em menor quantidade: são apenas três citações.

São mencionados cinco tipos de pães nos documentos analisados: o pão simples, o pão de arrote, o pão do monte, o pão meiado e as fogaças: “que eles dem a mim e a todos meus sucessores, [...], duas fogaças de tres alqueires a fogaça pela medida de Ova”⁴⁷. As fogaças eram:

matéria do tributo a pagar ao rei, era um pão algo diferente do habitual, confeccionado especificamente para a circunstância. [...] Tratava-se de um pão conhecido desde épocas bastante recuadas, cozido sob as cinzas ou no rescaldo, e por isso resultando todo ele mole, falta de ter podido ganhar côdea. [...] Eram pães que resultavam delgados ao menos em relação ao tamanho. [...] Eram sempre pães grandes, por vezes muito grandes⁴⁸.

Quanto ao tamanho dos pães, a autora Iria Gonçalves chama a atenção para o fato de não se fabricarem pães pequenos como os que existem hoje. Tirava-se somente o farelo mais grosso do cereal ao se fazer a farinha; assim, a massa acabava por ser mais densa, compacta e pesada. À farinha juntava-se água, em pequena quantidade, fermento e sal. A autora aponta que as fogaças

⁴⁴ Chancelaria de D. Dinis: 97.

⁴⁵ Gonçalves 1999: 230.

⁴⁶ Gonçalves 1999: 234.

⁴⁷ Chancelaria de D. Dinis: 66.

⁴⁸ Gonçalves 1999: 234.

nunca tinham menos de 2,6 kg e, considerando neste caso uma fogaça centeia, feita com farinha finamente peneirada. [...] Havia fogaças feitas de um alqueire (cerca de 18 litros de farinha), um almude (cerca de 24 litros de farinha), uma teiga (cerca de 36 litros de farinha), mesmo três almudes de cereal, esta última apenas em centeio. A considerarmos o enormíssimo pão feito com uma massa quase integral, teríamos que lhe atribuir peso superior a 30 kg, [...], o pão daí resultante andaria pelos 20 kg. [...] Poderiam existir fogaças desde os três aos quinze quilos, com grande quantidade de hipóteses intermediárias, tanto para as farinhas de trigo como para as de centeio, mais muito mais numerosas para estas últimas⁴⁹.

Ainda relacionado aos cereais, podemos referenciar três cartas em que o rei cede moinhos como aforamento perpétuo e hereditário. Segue a transcrição de uma das três cartas existentes:

Dom Denis pela graça de Deus Rey de Portugal e do Algarve. A quantos esta carta vyrem faço a saber que eu dou e outorgo a foro pera todo sempre a vos Fagundo Fagundiz e a vos Martim Perez e a vossas mulheres e a todos vossos successores os moynhos que stam en na ribeyra de Seda en logar que chamam Froya so tal preyto e condiçom que eles dem a mim e a todos meus successores a meytade de todalas cousas que esses moynhos gaanharem. E eles non nos devem a vender nen dar nen dõar nen escambhar nen alhear nen atestar nen em nenhua maneyra baratar a ordim nen a priol nen a clerigo nen a abade nen a cavaleyro nen a donna nen a escudeyro nen a nenhua pessoa religiosa nen poderosa senon aa tal pessoa que faça a mim e a todos meus successores cada ano conpridamente o dicto foro. Em testemoyngo deste cousa dey a eles esta carta⁵⁰.

É importante salientar o fato de o rei chamar para si o controle dos moinhos, sendo essa uma forma de exercer seu poder de controle das atividades agrícolas, desde a produção dos alimentos até a moagem, tirando, como se refere no próprio documento, o direito de fazê-lo de priores, clérigos ou cavaleiros.

Após analisar o que era cobrado é interessante passar para a discussão acerca do que era feito após a cobrança dos tributos devidos. Era necessário cobrar o que era devido logo após a colheita do cereal, a fim de obter produtos da melhor qualidade. Seguia-se do acondicionamento dos cereais de modo a que o grão se conservasse com qualidade até a próxima colheita, garantindo também a qualidade dos pães a serem fabricados. Quando chegavam os meses de abril/maio, estando já esgotadas “as reservas bem menores que a sua, os

⁴⁹ Gonçalves 1999: 237-238.

⁵⁰ Chancelaria de D. Dinis: 118.

preços subiam, tanto mais quanto a safra não fora tão boa quanto se desejaria, ou se avizinhava uma colheita com visos de produção pouco satisfatória”⁵¹.

A farinha estava presente em praticamente todos os lares e seus usos iam além do pão. A sopa, por exemplo, foi sempre de:

caldo sobre pão, embora na maioria dos lares o habitual fossem as papas, sem cozedura do pão. [...] Com os bocados do pão que sobravam, se havia manteiga ou azeite, era possível fazer migas; o pão servia de base para os mais diferentes alimentos e não apenas para a sopa. E em que qualquer caso a farinha, fosse ela qual fosse, tinha um protagonismo absoluto⁵².

O vinho foi a bebida citada em grande parte dos documentos analisados: foram encontradas 51 menções à cobrança do vinho. Ele é produzido em praticamente “todo el mundo euro-cristiano, al menos mientras el comercio no se desarrolla lo suficiente como para hacer posible la compra de vino de calidad; a partir del siglo XII se abandonará el cultivo del viñedo en las zonas poco aptas y se iniciará un activo comercio”⁵³.

Um dos documentos analisados trata da regulamentação da atividade comercial na cidade de Coimbra, precisamente do comércio de produtos alimentícios. Destaca a questão do vinho a ser vendido na cidade:

[...] mando que todo vinho que adusserem os vezinhos de regatia (compra-se no atacado e vende-se no varejo) que se vendam no açougue (tipo de mercado) e paguem quatro dinheiros de cada hua carrega de que soya a pagar VIII dinheiros de cada hua carrega e destes oito dinheiros lhys quito ende os quatro por lhys fazer mercee. E outro vinho que veer a essa vila dos que non forem vezinhos vendam-no no açougue e paguem seu foro como soyam pagar. E outrossy mando que o vinho dos tonees que veer per mar a essa vila e entrar pela foz que se venda sem almotaçaria (tabelamento de preços) e se hy algum engano fezerem os que o venderem os almotacees façam hy sa justiça e levem sa pena e o outro vinho que veer pelo ryo e non entrar pela foz venda-se pela almotaçaria⁵⁴.

Do relato pode-se perceber que existem diferenças entre o vinho que entra na cidade vindo dos vizinhos daquele que entra trazido pelos não vizinhos. Outro ponto de destaque é a presença de vinho que vem pelo mar ou pelo rio, demonstrando, assim, as diferentes origens do vinho comercializado na cidade, variando também a cobrança de tributos, os locais onde o vinho seria vendido e a forma de comercialização do mesmo.

⁵¹ Gonçalves 2011: 232.

⁵² Aguilera 2001: 120.

⁵³ Martín 2002: 26.

⁵⁴ Chancelaria de D. Dinis: 90.

O vinho, produzido em toda a zona mediterrânica, era o companheiro ideal da refeição, devia estar sempre presente na mesa do rei, daí vem a relevância de estar presente em quase toda a documentação analisada. Podia ser servido “estreme ou cortado com água, em maior ou menor quantidade, mas estava sempre presente. Os escanções e copeiros régios encarregar-se-iam de o procurar para que na altura própria, a tornar mais saboroso o sabor das carnes, ou menos pobre a pobreza dos peixes, ele ali estivesse”⁵⁵.

A questão da preservação do vinho também é importante de ser analisada. O vinho era fabricado de “bica aberta e por isso com eliminação de taninos, os vinhos resultam leves, com pouco corpo, frescos, mas com a sua preservação comprometida. Poucos eram aqueles que conseguiam aguentar-se durante todo o ano em condições de satisfazer paladares exigentes”⁵⁶. Assim, o vinho era abundante no auge da safra por volta do mês de novembro, e melhor, depois ia se tornando escasso e perdendo qualidade, tornando-se quase que completamente deteriorado quando se aproximava o verão.

Outro ponto a ser destacado na documentação diz respeito às carnes que são cobradas nas Cartas de Foral. Os tipos de animais presentes nos documentos, bem como a quantidade citada nos mesmos, encontra-se referenciada no Gráfico 3:

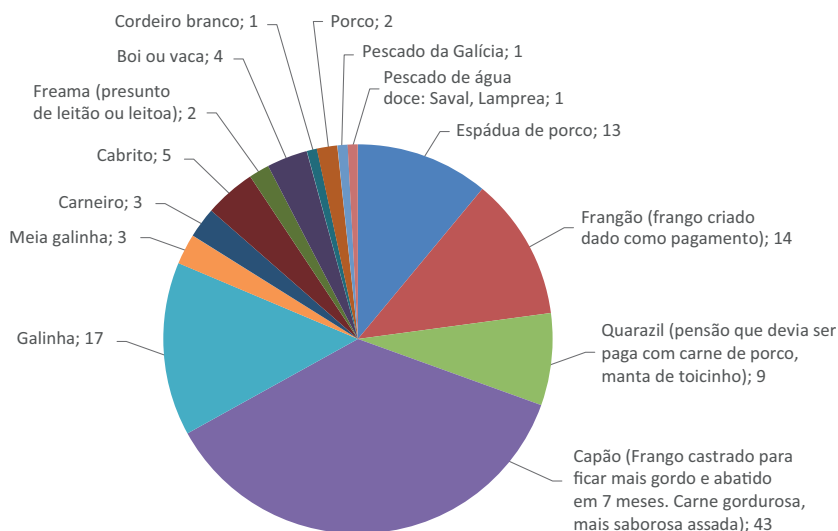


Gráfico 3: Animais

Fonte: Chancelaria de D. Dinis – Livro II.

⁵⁵ Gonçalves 1997: 26.

⁵⁶ Gonçalves 2011: 234.

Dos diversos animais citados nos documentos destacam-se as carnes consideradas finas, segundo Antoni Riera-Melis, o frangão⁵⁷, o capão⁵⁸, a galinha (chama a atenção o fato de aparecerem três menções à cobrança de meia galinha), seguidas de carneiro, cabrito, o cordeiro branco, o porco, que aparece duas vezes cobrado por inteiro, ou ainda em partes: somente as espáduas (costelas variando de tamanho de 9 a 12 ripas), o freama (presunto de leitão ou leitoa), e ainda o quarazil (manta de toicinho). São cobrados ainda o melhor boi ou a melhor vaca.

É importante ressaltar o fato de que a documentação analisada diz respeito ao que era cobrado para ser servido ao rei e aos seus. Sendo assim, o tipo dos animais cobrados nas Cartas de Foral revela traços da diferenciação social da época em análise. Nesse ambiente, a “carne boa era adequada principalmente para as camadas sociais mais elevadas, enquanto a de pior qualidade bastava para satisfazer as necessidades das pessoas mais modestas da sociedade”⁵⁹.

Segundo coloca Allen Grieco os frangos e os capões, que são os animais mais citados nos documentos analisados, eram “considerados uma carne bem superior, porque se tratava de animais mais manifestadamente aéreos. De fato, em qualquer banquete digno desse nome, deviam-se oferecer essas aves”⁶⁰. A superioridade de frangos e capões, segundo o autor, viria de uma tabela que mostrava a “Grande cadeia do Ser” em direção a Deus. Na terra, substrato mais baixo e vil, ficariam as plantas. O segundo segmento, associado à água, trazia animais aquáticos e peixes. O terceiro segmento, ligado ao ar, trazia em um primeiro nível animais ligados parte à água e parte à terra. Na sequência, viriam os animais aéreos por natureza, ocupando um grau de superioridade em relação aos demais⁶¹.

Havia dificuldade em inserir determinados animais, como, por exemplo, os quadrúpedes, nessa Cadeia do Ser. A dificuldade estava em

ligá-los a um elemento em particular. embora estivessem manifestadamente ligados à terra, não se poderia classificá-los como plantas. Por outro lado os quadrúpedes não pertenciam ao ar, o que os teria aproximado dos pássaros. Não se enquadravam no esquema geral. Contudo podemos fazê-los figurar em algum lugar no meio da cadeia; evidentemente eram considerados uma comida

⁵⁷ Frango criado dado como pagamento.

⁵⁸ Frango castrado para ficar mais gordo e abatido em sete meses. Carne gordurosa, mais saborosa assada.

⁵⁹ Grieco 2013: 470.

⁶⁰ Grieco 2013: 474.

⁶¹ Grieco 2013: 473- 475.

mais nobre do que os produtos do reino vegetal, embora menos apreciados do que as aves⁶².

Mesmo entre os quadrúpedes havia uma hierarquia. No ápice ficava o vitelo, só inferior às aves; o carneiro vinha depois, seguido do porco. O porco ocupava o escalão mais baixo, sendo “praticamente desprezado quando conservado no sal, certamente porque se tratava da carne mais acessível às classes inferiores”⁶³. Verifica-se aí um paralelismo entre a sociedade que supostamente obedeceria a uma ordem natural e a natureza que obedeceria a uma hierarquia social. Essa concepção justificava o consumo pela camada superior da sociedade de alimentos vindos dos escalões superiores do mundo natural.

Outro ponto a destacar, segundo Allen Grieco, é que as aves consumidas entre os mais poderosos seria uma forma de contribuir para a preservação de sua vivacidade, inteligência e sensibilidade. Assim, enquanto a carne das aves era destinada às camadas superiores da sociedade, o “porco e, em geral, os animais mais velhos (carneiros, cabras e bois) quando não tinham mais outra utilidade, forneciam carne para as camadas inferiores, que tinham necessidade de uma alimentação mais rica e revigorante”⁶⁴.

Isto posto, é interessante voltar à tabela que menciona os animais cobrados nas Cartas de Foral. Do porco encontram-se cobranças de espáduas, mantas de toicinho (gordura animal), além do freama, consistindo em presunto de porco, segundo Joaquim de Santa Rosa Viterbo, mais precisamente de leitão ou leitoa, e apenas duas cobranças de porcos inteiros. É importante destacar o fato de que era cobrado tributo de partes possivelmente “nobres” do porco, como as costelas, o presunto de leitão e a gordura animal.

A gordura que vinha do porco poderia substituir o azeite, que apareceu em apenas um documento analisado, sendo utilizada “para fritos, será o mundo dos torresmos. Essa gordura, aos bocados e autofrita era a acompanhante habitual das migas, bem como dos ovos estrelados”⁶⁵. Mesmo em regiões de bom azeite, a gastronomia de prestígio “preteria-o em favor de gorduras mais espessas e de sabor mais acentuado”⁶⁶.

Eram cobrados, ainda, carneiros e cabritos, e aparece a menção a um cordeiro branco, animais jovens de carne mais tenra. Nesse sentido, a cobrança do porco inteiro, assim como do melhor boi ou vaca, poderia representar a

⁶² Grieco 2013: 475.

⁶³ Grieco 2013: 475.

⁶⁴ Grieco 2013: 476.

⁶⁵ Aguilera 2001: 120.

⁶⁶ Gonçalves 2011: 249.

preocupação em ter carne para alimentar os que serviam ao rei, não diretamente a ele ou à nobreza.

Quanto aos peixes, eles aparecem somente em um documento que regulamenta o comércio de gêneros alimentícios na cidade de Coimbra. São citados peixes de água de rio (Saval e Lamprea) e de mar, vindos da Galícia sem uma espécie em particular. A dificuldade em conservar os peixes pode estar atrelada ao fato de os mesmos não serem cobrados nas Cartas de Foral.

Os ovos aparecem também em grande quantidade de documentos; foram ao todo 36 menções a cobrança de ovos. O uso dos ovos nas receitas permite maior variedade na confecção dos pratos. A presença de aves de capoeira e de ovos era habitual em qualquer lugar, embora “não se deva exagerar a sua abundância, nem este aspecto possa ser imaginado à luz do que se passa nos nossos dias. Para ter uma granja e conseguir cuidar dela e aumentá-la era preciso um certo grau de conforto”⁶⁷.

A autora Iria Gonçalves chama a atenção para o fato de que a gastronomia medieval de prestígio era muito elaborada, havia uma diversidade de técnicas envolvidas na preparação de um prato. Com os ovos não era diferente, eles estavam presentes em quase todas as receitas, “quer como ingrediente principal, quer como envolvente dos demais ou apenas de alguns, quer usados tão só para decorar o prato; utilizados inteiros ou só as gemas. Eles eram assim objecto de um cozinhado diferente, ou entravam na iguaria em momento já avançado da sua preparação”⁶⁸.

O Gráfico 4 contém os dados acerca das menções a legumes, verduras e frutas:

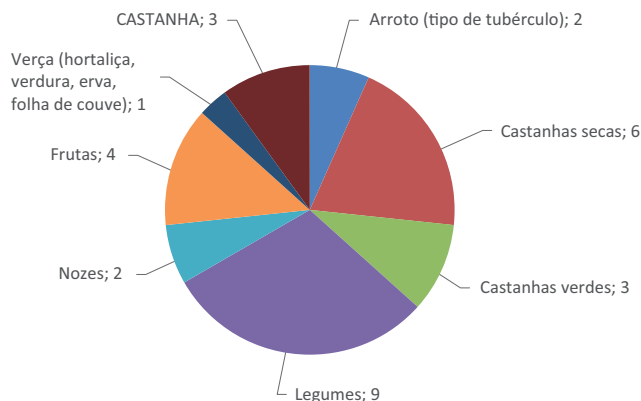


Gráfico 4: Legumes, verduras e frutas

Fonte: Chancelaria de D. Dinis – Livro II.

⁶⁷ Aguilera 2001: 120.

⁶⁸ Gonçalves 2011: 249.

Cinco produtos aparecem citados em um ou dois documentos, são eles: a verça, o queijo, a manteiga, o mel e o azeite. A verça⁶⁹, o mel e o azeite, bem como frutas de forma geral, sem especificá-las, aparecem no documento que regulamenta o comércio alimentar na cidade de Coimbra. Da necessidade de regulamentar a venda de tais produtos, pode-se ter uma ideia da importância que tais produtos tinham na alimentação da época, destacando-se o fato dos mesmos aparecerem no comércio da cidade e não nas cobranças das Cartas de Foral. As demais menções a frutas são muito genéricas, referindo-se ao pagamento de uma determinada quantidade de frutos a partir do que a terra produzir, não especificando quais seriam. Da mesma forma, as menções aos legumes são genéricas, pedindo que se pague parte do que a terra produzir de legumes.

O queijo e a manteiga aparecem também em outras duas Castas de Foral, sendo cobrados então como tributos. Já a presença de castanhas e nozes, cobradas nas Cartas de Foral, remete a atividades de coleta de frutos, sejam eles verdes ou secos. Além da menção ao pão de arrote, o próprio tubérculo aparece cobrado em uma Carta de Foral, tal qual foi analisado anteriormente, sua importância está ligada ao fato de possibilitar a fabricação de pães em época de falta de cereais.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após analisar o contexto vivido pelo rei Dinis de Portugal e sua atuação frente ao reino como legislador, fiscalizador e limitador das ações de nobres e membros do clero, além de desenvolver uma ação concreta a caminho da centralização monárquica com a delimitação territorial do reino, praticamente a mesma até hoje, e empregando o português como língua oficial, é que podemos perceber o uso das Cartas de Foral como parte desse mesmo processo.

Por meio delas, o rei pode estabelecer um controle mais direto acerca de quem ocupava as áreas agrícolas do reino, acerca do que seria produzido e de como deveriam ser pagos os tributos sobre a produção. Tira, assim, da nobreza e do clero o controle sobre tais ações, afirmando dessa forma o processo de centralização política do reino na figura régia. Ao mesmo tempo em que muitos tributos continuam sendo cobrados em espécie, já podem ser encontrados documentos nos quais a cobrança é feita a partir do pagamento de dinheiro, importante também no processo de centralização administrativa.

Os alimentos cobrados nas Cartas de Foral, como tributos, revelam traços acerca da alimentação de uma parcela da sociedade política da Baixa Idade Média em Portugal. Trata-se de uma dieta pautada no pão, no vinho e na

⁶⁹ Verça: tipo de hortaliça, verdura, erva, ou folha de couve.

carne — carnes essas marcadamente vindas de animais considerados nobres, como frangos, capões e galinhas, além de animais quadrúpedes jovens, de carne mais tenra, propícia para a elaboração de assados que eram servidos nos banquetes. Ficava a carne de animais mais velhos possivelmente para a elaboração de cozidos que tinham como objetivo saciar a fome da população que não pertencia à nobreza ou à monarquia.

Destaque deve ser dado também aos tipos de pães cobrados, assim como aos tipos de cereais mencionados na documentação, revelando preferências e gostos. Em épocas de carestia de cereais, até mesmo bolotas e tubérculos serviriam para a fabricação de pães, a base da alimentação.

Muito ainda pode ser desvelado acerca da alimentação dessa época, a partir do estudo dos demais documentos que fazem parte da Chancelaria do rei Dinis, no entanto, esse é assunto para próximas pesquisas. Esse foi somente um aperitivo...