

Abastecimento e consumo de pescado: alguns aspetos do quotidiano na Lisboa dos séculos XIV e XV

Supply and fish consumption: some aspects of daily life in Lisbon of the 14th and 15th centuries

Maria Manuela Catarino*
submissão/submission: 18/09/2017
aceitação/approval: 14/11/2017

RESUMO

A grande cidade precisa de abastecimentos para sua sobrevivência, sabem-no bem os habitantes e, mais do que todos, os responsáveis políticos a quem cabe tomar decisões sobre tal matéria.

Em Lisboa, ribeirinha do Tejo que avista já o mar, um dos produtos que faz parte do quotidiano é, naturalmente, o pescado. Peixes de rio e de mar, e também marisco, sujeitos a diferentes formas de captura, cujas técnicas, aprendidas ao longo de gerações, asseguram o consumo nos dias de *comer magro*, mas também nos demais, quando a bolsa ou a condição social não chegam para garantir o acesso aos alimentos desejáveis.

Em tempos de abundância e sobretudo em momentos de penúria é fundamental garantir que a quantidade e qualidade dos alimentos que chegam aos locais de venda estejam asseguradas. Superintender as condições de distribuição e penalizar práticas abusivas, zelando pela saúde e higiene públicas, constituem prioridades de que as fontes documentais medievais fazem eco.

* IEM – Instituto de Estudos Medievais, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas / Universidade NOVA de Lisboa, 1069-061 Lisboa, Portugal.

Maria Manuela dos Santos Costa Catarino – Mestre em História Medieval pela FCSH/UNL. Licenciada em História pela Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Docente de História no Ensino Secundário.

Correio eletrónico: manuelacatarinoiem@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-3808-2238>

PALAVRAS-CHAVE

Alimentação / Pescado / Lisboa tardo medieval / Livro dos pregos / Livro das posturas antigas

ABSTRACT


The big city needs supplies for its survival. This is known by its inhabitants and, above all, by its political leader who are responsible for making decisions on this matter.

In Lisbon, planted next to the Tejo in plain sight of the sea, one of the products of its daily life is naturally the fish. Fish of the river and of the sea, and also shellfish, subject to different forms of capture with techniques learned over generations, assuring nourishment in meat-free days and in all the others, when the lack of money or social status doesn't suffice to guarantee the access to the desirable foods.

In times of abundance and especially in times of shortage, it is fundamental to ensure that the quantity and quality of food arriving at the places of sale are assured. Superintending the conditions of distribution, penalizing abusive practices for public health and hygiene are priorities that mediaeval document sources echo.

KEYWORDS

Feeding / Fish / Late medieval Lisbon / Livro dos pregos / Livro das posturas antigas



Abastecer de pescado a grande cidade nas centúrias de trezentos e quatrocentos implica que todos os contributos – do mar e do rio – devam ser considerados. Naturalmente que essa aportação consubstancia as condições da respetiva captura. Peixe do meio fluvial e o do oceano, para além das naturais contingências climatéricas, exigem técnicas diferentes, apetrechos especializados, e até barcos de formatos e capacidades desiguais. Aos homens que o procuram requer-se natural afoiteza nos rios e ribeiros, mas um maior afinco e temeridade nas águas do mar largo¹.

¹ Cf. COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial na economia e sociedade portuguesa. *Cadernos Históricos*. VI (1995), p. 90. MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra e do mar. In SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira, dir. – *Nova História de Portugal: Portugal em definição de fronteiras do Condado Portucalense à crise do século XIV*. Lisboa: Editorial Presença, 1996. vol. III, p. 443-451.

BARCAS QUE CHEGAM... BARCAS QUE PARTEM

Pela foz, chega variedade de pescado da costa atlântica², de portos tão diversos quanto Aveiro, Buarcos, Atouguia³. E de Lisboa, por terra, almocreves com seus animais⁴, ou navegando o rio Tejo, pelo menos até Santarém⁵, se garante a redistribuição desse alimento que as gentes do interior consomem ao longo do ano⁶.

No cais da Ribeira, o lugar de acostagem, conhecido pela experiência dos que fazem dele quotidianas partidas e chegadas, é garantido “des a estaca que esta porta Junto Co a porta da rribeira atee a portagem”⁷, devendo estar desimpedido de outras embarcações⁸ e acautelado de lixos⁹ e entulhos que interfiram nas diárias descargas do pescado. Certamente algo que as autoridades, apesar das prevenções camarárias, não terão facilidade em assegurar¹⁰.

O constante movimento das barcas atíça o voo das gaivotas. Em gestos temperados pelo sal e pelo costume os homens alijam as cargas. Vazios, e logo cheios, os cestos de pescado resgatado ao fundo mar mas também o obtido nas águas fluviais¹¹. À vez, chegam outrossim à Ribeira barcas dos lados de Santarém¹² e da outra banda, de Alcácer¹³, que transformam o cais ribeirinho num mosaico único de escamas, formas e cheiros.

² MARQUES, A. H. de Oliveira – Portugal na crise dos séculos XIV e XV. In SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira, dir. – *Nova História de Portugal*. Lisboa: Editorial Presença, 1986. vol. IV, p. 109-110. COELHO, Maria Helena da Cruz – Portugal, um reino “Plantador de Naus”. *Revista Portuguesa de História*. T. XLIII (2012), p. 80-81.

³ MARQUES, João Martins da Silva, ed. – *Descobrimientos portugueses: documentos para a sua história*. Lisboa: Instituto para a Alta Cultura, 1944. Suplemento ao vol. 1, doc. 42, p. 53 (adiante referido como DP).

⁴ MORENO, Humberto Baquero – A acção dos almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média. In COLÓQUIO PAPEL DAS ÁREAS REGIONAIS NA FORMAÇÃO HISTÓRICA DE PORTUGAL, Lisboa, 1975 – *Actas do colóquio*. Lisboa: Academia Portuguesa de História, 1975. p. 185-239.

⁵ “De todo pescado E sardinhas que vierem pella foz posto que ho nom vendam em libõa mais que ho leuem pera santarem ou pera outros logares ham de pagar dizima” – DP, Suplemento ao vol. 1, doc. 42, p. 57.

⁶ TAVARES, Maria José Ferro – As pescas: uma riqueza em extinção?. In *Olhares sobre a História: estudos oferecidos a Iria Gonçalves*. Lisboa: Caleidoscópico, 2009. p. 639-651.

⁷ *Livro das posturas antigas*. Lisboa: Câmara Municipal, 1974. p. 7 (doravante referido LPA).

⁸ Nomeadamente das barcas de carroto, as quais descarregadas sejam logo “tiradas e leuadas e leixem o dicto lugar pera os pescadores assy da sardinha como do pescado pera se poer no dicto loguo” – Idem, p. 7-8.

⁹ Conforme a *Ordenaçom que se não lance esterco nem azeuel onde descarregam as barcas o pescado* – *Ibidem*, p. 28.

¹⁰ Como bem assinala GONÇALVES, Iria – Posturas municipais e vida urbana na baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa. In GONÇALVES, Iria – *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996. p. 83.

¹¹ Cf. COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial..., p. 81-102.

¹² *Livro dos pregos*. Lisboa: Câmara Municipal/Arquivo Municipal, 2016. doc. 98, p. 211 (passará a ser referido LP).

¹³ PEREIRA, Maria Teresa Lopes – *Alcácer do Sal na Idade Média*. Lisboa: Edições Colibri, 2007. p. 140-142.

É conhecida a importância económica que assumiu a Lisboa tardo medieval quer nos circuitos internos quanto nos internacionais¹⁴ e o peso das transações do pescado não deixa de constituir uma mais-valia nesse setor, que nem o poder régio¹⁵ nem o concelhio se atrevem a desdenhar¹⁶. Cumprindo as normas estabelecidas, é preciso solver os valores que sobre ele impendem e o controlo na portagem¹⁷ de todo o pescado a dizimar¹⁸ deve ser feito na sequência da sua chegada ao cais¹⁹.

Os oficiais do município, com as atribuições devidas²⁰, zelam para que tudo se cumpra sem dano a quem de direito, procurando evitar-se abusos de quem usufrui especial estatuto²¹ – como no exemplo do alcaide-mor da cidade que pretendia tomar “pescado que ha mester por meos o terço do que uall dizendo que o ouuerom assi os alcaides que ataa ora foram de custume”²², e a quem o rei D. João I proíbe terminantemente que o faça.

Já aos pescadores pouco se perdoa. Não lhes basta a aspereza da labuta, o temor de naufrágio ou o receio de outras adversidades, também lhes não são consentidos subterfúgios para se eximirem às regras impostas. Veja-se o caso das barcas que chegam à noite ou ao serão, acostando ao cais de Alfama para se refugiarem de momentos de tempestade; no outro dia, era permitido que levassem o pescado, em cestos, ao açougue para a venda. Porém, tendo sido arrendados os direitos da portagem, os pescadores queixam-se que perdem a barca e o pescado quando tal acontece²³.

¹⁴ Cf. o que diz respeito à circulação dos produtos por via fluvial, marítima e terrestre sintetizada por MARQUES, A. H. de Oliveira – Portugal na crise..., p. 123-180.

¹⁵ As tributações régias sobre as atividades portuárias da cidade e naturalmente sobre o pescado foram do interesse dos monarcas já nos finais do século XII – Cf. FARELO, Mário – Tributos sobre o espaço e sobre os homens em Lisboa ao tempo das Inquirições de D. Afonso II. In ANDRADE, Amélia Aguiar; FONTES, João Luís Inglês, ed. – *Inquirir na Idade Média: espaços, protagonistas e poderes: séculos XII-XIV: tributo a Luís Krus*. Lisboa: IEM, 2015. p. 225-245; Direitos régios que no século XVI serão objeto de doação a senhores laicos ou eclesiásticos exatamente pela importância económica de que se revestem – Cf. SILVA, Francisco Ribeiro da – A pesca e os pescadores na rede dos forais manuais. In SILVA, Francisco Ribeiro da – *Quinhentos/Oitocentos (ensaio de História)*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2008. p. 211-244.

¹⁶ Relembre-se como a “obra da pescaria” aduzia “muitos benefícios para a fazenda pública na medida em que se cobravam os direitos estabelecidos”, o que favorecia a intensa atividade piscatória e mercantil como elucida no seu estudo MORENO, Humberto Carlos Baquero – A navegação e a actividade mercantil no Entre-Douro e Minho. *Revista da Faculdade de Letras* [Em linha]. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Vol. 9 (1992), p. 9-24. [Consult. em 02/07/2017]. Disponível na Internet: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/2179.pdf>; Sobre arrecadação de rendas, direitos e serviços que incidem sobre as pescas fluvial e marítima Cf. COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial..., p. 81-89.

¹⁷ Cf. TORRES, Ruy d’Abreu – Dizima. In SERRÃO, Joel, dir. – *Dicionário de História de Portugal*. Porto: Livraria Figueirinhas, 1981. vol. II, p. 326-327.

¹⁸ “[...] Os pescadores moradores na cidade de Lisboa de todo o pescado e serdinhas que lhe deos der ham de pagar a el Rey a dizima / E por a uenda que fazem ham d auer de doze huum que he chamada rredizima E esto que ham de doze huum he pera mantimento d albergarias e spitaes E ora depois que a portagem foy rrendada dezimam o pescado. E tomam pera El Rey a dizima em pescado E mais as serdinhas E outro pescado que vendem ham sua Redizzima/” – LP, doc. 98, p. 213.

¹⁹ “[...] he de Costume que os dictos pescadores quando veem com suas barcas em que tragem sseu pescado Os homens d el Rey da dicta portagem scripuam pella guisa que sse uendija e dauam Recado ao scripuam da pescaria da dicta portagem que o possuem em rrecadaçom [...]” – Idem, p. 214.

²⁰ Cf. TORRES, Ruy d’Abreu – Almotacé. In SERRÃO, Joel, dir. – *Dicionário de História de Portugal*. Porto: Livraria Figueirinhas, 1981. vol. I, p. 121.

²¹ Sobre alguns rendimentos da alcaidaria obtidos por meios menos legais. Cf. MARTINS, Miguel Gomes – *A alcaidaria e os alcaides de Lisboa durante a Idade Média: 1143-1433*. Lisboa: Câmara Municipal/Arquivo Municipal, 2006. p. 67.

²² LP, doc. 278, p. 370-371.

²³ Em 1381 – Idem, doc. 98, p. 214.

Isenta-se de dízima, no entanto, o peixe para sustento dos que o pescam bem como o que “derem igualmente a algum seu amigo”²⁴. A família do pescador poderá, deste modo, ter na sua mesa pescado fresco para consumo no decorrer dos dias. Mas, e só, se a necessidade de o vender não for mais premente...²⁵

O bulício no cais da Ribeira não termina, porém, com a descarga do pescado. Das barcas, dos apetrechos de pesca²⁶, é necessário cuidar. O êxito de nova e proveitosa pescaria também depende da sua boa condição. O pescador sabe que o peixe de anzol tem maior procura no mercado²⁷. Por isso, boias²⁸, linhas, anzóis e engodos devem ser revistos em pormenor. Quanto às redes, consoante a sua natureza²⁹, esforçadas pelo ímpeto dos cardumes e outros excessos de captura, precisam ser repassadas malha a malha. Homens e mulheres, novos e velhos, consertam nelas o labor de toda uma vida, remendando-as por suas mãos.

Também sobre estas atividades o concelho está vigilante: as pescadas que “matam nas rredes” não podem ser misturadas com as que “matam a linha”, nem sequer misturadas no açougue, sendo apartado o espaço para a sua venda³⁰. Está em causa a qualidade do abastecimento e os consumidores citadinos não têm sempre em muito boa conta os pescadores.

Preocupações de outro tipo vão-se acentuando nos tempos baixo medievos no que diz respeito à atividade piscatória, tanto no mar quanto no rio. E as vozes levantam-se com queixas que chegam aos ouvidos régios. Em 1409, D. João I proíbe que se usem redes para “pescar *com* ellas os pescados *que* a essa Çidade ouuerem de *trager*”³¹, dado que “queymam o mar” de tal sorte que os pescadores de linha não acham nele espécies em abundância. Queixas certamente repetidas que levam, em 1470, D. Afonso V a reforçar a proibição aos pescadores para que usem “Redes meudas senom pella guiza [que] athegora uzarom”³².

No que ao peixe do rio Tejo se regista, as dificuldades prendem-se com o tipo de direitos exercidos sobre as águas por algumas “pessoas de grande condiçom”. Conhecida a grande disponibilidade de peixe que as águas

²⁴ *Ibidem*, p. 215; No entanto, também se acautela que se alguém enviar aos moradores de Lisboa “em amor e em graça posto que seiam cousas em que aia dízima nom paguem saluo se for pescado seco ou sardinhas ou as cousas que asi enujassem viessem per a foz nom escusariam de pagar direto” – *Ibidem*, p. 205.

²⁵ Em 1498 se reforçava o direito de vender o peixe fresco prioritariamente “ho pescador que ho pesca/o quall ho poderá vender per sy ou per sua molher ou per outra qualquer pessoa de sua cassa” – *LPA*, p. 220.

²⁶ Cf. MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra..., p. 450.

²⁷ “porquanto o pescado da rrede sse acontece que he muyto podre e maa e o vendem por pescado da linha que he mjllhor” – *LPA*, p. 14.

²⁸ Os pescadores moradores em Lisboa estavam isentos de dízima sobre a cortiça que usassem nas suas barcas – *DP*, suplemento ao vol. 1, doc. 42, p. 59.

²⁹ Cf. os tipos de redes apresentados por MARQUES, A. H. de Oliveira – Portugal na crise..., p. 111; Sobre artes de redes usadas especificamente na pesca fluvial vejam-se os exemplos aduzidos por COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial..., p. 92; CONDE, Manuel Sílvio Alves – *Uma paisagem humanizada: o médio Tejo nos finais da Idade Média*. Cascais: Patrimonia, 2000. vol. I, p. 270-272.

³⁰ Em 1415, esse espaço localizava-se “na ferraria escomtra ho muro aalem dos sinaaes que lhês Ja ssom postos” – *LPA*, p. 14.

³¹ *LP*, doc. 261, p. 360-361.

taganas desde sempre ofereceram³³ e da qual Lisboa também usufruiu³⁴, em 1433 queixam-se os povos de que não podem pescar os tão apreciados sáveis por estar o rio coutado por esses outros senhores³⁵. D. Duarte, ainda que salvaguardando os direitos de pesca do seu irmão D. Henrique e os seus próprios, acaba por permitir a todos que “quiserem hir pescar sauees ao dicto Ryo *que* possam pescar desembargadamente com suas auargas e Redes per honde lhes prouguer saluo nos dictos tres corredoyros”³⁶.

Em situações excepcionais Lisboa vê-se na contingência de recorrer a peixe de fora. Assim acontece durante os dias terríveis do cerco castelhano no verão de 1384, em que a frota saída do Porto acorre a Cascais trazendo, entre outros mantimentos, pescado³⁷, possivelmente salgado. Sabe-se que não supriu as carências alimentares, mas constituiu uma hipótese de abastecimento, quando a cidade não podia usar os recursos do seu cais ribeirinho³⁸.

Melhor fortuna havia, porém, sorrindo aos habitantes no mês de fevereiro desse mesmo ano. Pela foz do rio, tinham aparecido navios da Galiza carregados de farinha e mantimentos, cuidando que Lisboa estava já cercada pelos castelhanos. Acompanhavam-nos outros transportando peixe seco para Aragão³⁹. Apresados pelas forças fiéis ao mestre de Avis, garantiram à cidade o cumprimento das imposições alimentares na Quaresma, que então se aproximava, permitiram que se pagasse “aos fidalgos e aas outras gemtes o solldo em elle”, apesar de algumas vozes requererem que lhes “vemdese aquelle pescado, pera o levarem fora do rregno, pollo gramde gaanho que em ell sentiam”, argumentando que seria em serviço da causa⁴⁰.

Em outros momentos, a falência de pescado se faz sentir para o espaço urbano, se bem que não em cenário tão dramático. Como no ano de 1431⁴¹, em que “nom morerom *serdinhas* neessa çidade. E que faziam grande mingua as Jentes dessa çidade pera sseu mantimento e pera adubarem seus bens”⁴², sendo autorizado aos

³² LPA, p. 219.

³³ Cf. o que a este propósito já deixámos dito em CATARINO, Maria Manuela – *Na margem direita do baixo Tejo: paisagem rural e recursos alimentares*. Cascais: Patrimonia, 2000. p. 125-130.

³⁴ Relembre-se a dízima cobrada sobre os sáveis do Tejo, pescados no Alqueidão, que devia ser paga na portagem de Lisboa – LP, doc. 261, p. 373-374.

³⁵ Algo que ocorre no reino português para a maioria dos espaços fluviais e a partir do século XIV, no regime de “parcerias ou sociedades de estrangeiros em regime de monopólio” no que diz respeito à pesca marítima, como exemplifica MARQUES, A. H. de Oliveira – *Portugal na crise...*, p. 111-112.

³⁶ LP, doc. 330, p. 474.

³⁷ CATARINO, Manuela – A fome e a abundância: Lisboa cercada na prosa de Fernão Lopes. In CONGRESSO A NOVA LISBOA MEDIEVAL, 1, Lisboa, 2002 – *Actas*. Lisboa: Edições Colibri, 2005. p.112.

³⁸ O bloqueio naval do Tejo pelo impedimento da chegada de géneros alimentícios à cidade constituía uma das manobras de guerra a ter em conta pelos contendores – Cf. MARTINS, Miguel Gomes – *Lisboa e a guerra: 1367-1411*. Lisboa: Livros Horizonte, 2001. p. 110-111.

³⁹ Como pescadas, congros, polvos, sardinhas de fumo e de pilha. CATARINO, Manuela – *A fome...*, p. 120.

⁴⁰ Como judiciosamente salienta LOPES, Fernão – *Cronica Del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo, parte primeira*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1973. p. 119.

⁴¹ Tal ocorre de novo em 1437 – Cf. MARQUES, A. H. de Oliveira – *Hansa e Portugal na Idade Média*. 2ª edição. Lisboa: Editorial Presença, 1993. p. 75.

⁴² LP, doc. 301, p. 396.

que providenciarem o aprovisionamento que não paguem a dízima nova. Podendo existir várias ordens de razões para a escassez ou dificuldade na obtenção de pescado no século XV português⁴³, decerto que à cidade essa quebra, por mais curta ou demasiado longa, não só traz implicações como afeta inevitavelmente os preceitos do consumo⁴⁴.

Em suma, a grande cidade dos séculos tardo medievos recebe “por uma tríplice via, de mar, rio e terra”⁴⁵ as provisões de que carece e por essa mesma as reconduz a todo o reino e para fora dele. O pescado, sob diferentes formas de conservação, integra esse comércio de forma tão intensa quanto a necessidade dos mercados. Da Ribeira, partem tantíssimas barcas⁴⁶ e navios que carregam mercadores naturais e estrangeiros⁴⁷, garantindo o fornecimento piscícola a cidades como Aragão e Sevilha⁴⁸ e outras mais⁴⁹, num ininterrupto movimento das gentes que imprime a sua vida nas horas e nos dias da Lisboa ribeirinha⁵⁰.

COMPRAR E VENDER NO MERCADO

A barca carrega no ventre um mar de prata. Miríades de pontos luminosos faíscam quando a claridade da lua incide sobre ela. Cheira a mar intenso. Às redes não se emaranharam os longos cabelos das algas mas a elas se entregou a enorme manta de sardinhas. Soltas sobre o chão, num último sufoco de vida, confundem-se os dorsos, rebrilhando de reflexos molhados, cordas, água e as mãos destros dos pescadores.

Restos de azul profundo salpicam a esteira da barca num jogo de espumas. Curvados, à voz do mestre, os homens irmanam-se aos remos. Adivinham-se silhuetas longínquas da cidade na neblina que se suspende em farrapos...

⁴³ Problemas como o assoreamento de algumas zonas do litoral atlântico, alterações dos ecossistemas marítimos e a própria redefinição da geoestratégia marítima do reino, como assinala ANDRADE, Amélia Aguiar – A estratégia régia em relação aos portos marítimos no Portugal medieval: o caso da fachada atlântica. In ENCUESTROS INTERNACIONALES DEL MEDIEVO, Nájera, 2005 – *Ciudades y villas portuarias del atlántico en la Edad Media: actas*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2005. p. 57-81.

⁴⁴ A não ingestão de carne nos dias prescritos pela Igreja implica um aumento do consumo de peixe, como adiante se dará nota.

⁴⁵ Cf. MARQUES, A. H. de Oliveira – Portugal na crise..., p. 150.

⁴⁶ Sobre tipologias de embarcações para a pesca fluvial e marítima Cf. MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra..., p. 449.

⁴⁷ É por demais conhecida a referência que Fernão Lopes faz às “mujtas e desvaíradas gentes” que nela desenvolviam as atividades de comércio internacional, já no reinado de D. Fernando – citado por GONÇALVES, Iria – Na ribeira de Lisboa, em finais da Idade Média. In *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996. p. 61-62.

⁴⁸ “quando no tempo da sardinha compram barcas de sardinhas” – LP, doc. 98, p. 212.

⁴⁹ Levavam-no para Itália, Inglaterra e Flandres, entre outras regiões – Cf. MARQUES, A. H. de Oliveira – Portugal na crise..., p. 169; Sobre o pescado português que chega a Madrid – Cf. PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás – El mercado de los alimentos en Madrid en la Edad Media. ENCUESTROS INTERNACIONALES DEL MEDIEVO, Nájera, 2008 – *Alimentar la ciudad en la Edad Media: actas*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2009. p. 207.

⁵⁰ Cf. GONÇALVES, Iria – Um dia na cidade medieval. *Media Aetas. Cadernos de Estudos Medievais*. II Série Vol. 3 (2008/2009), p. 9-32.

Logo bem cedo anima-se a zona ribeirinha⁵¹. Os dias em que o céu plúmbeo se derrama sobre as águas do Tejo contrastam com aqueles outros em que o sol se esbraseia em luz pelo cais. E sempre, em todos, o grito das gaivotas abre a manhã. Os compradores distinguem-se pelo poder da sua bolsa. Mas, a qualquer um o mesmo fito: conseguir um bom peixe fresco, seco, salgado ou o tão apreciado peixe defumado.

Porque a venda dos produtos à cidade deve ser repartida em justo preço⁵² pelos seus habitantes, é entendimento do poder régio que se faça cumprir a regra já conhecida, mas nem sempre acatada, de que “rregateira nem rregatam nom [possam] comprar carnes pescados nem outros nenhũus mantjmentos ataa ora da terça porque atee entom pode ho pouoo aver ssua prouissam”⁵³.

No açougue do pescado⁵⁴, as mulheres dispõem sobre os poiais⁵⁵ a sua oferta. Olhos brilhantes, escamas luzidas de frescor, peixes maiores e menores apelam aos que os procuram. Ainda que, no decorrer da manhã, as mãos da vendedeira façam uso da proibida gamela de água⁵⁶ para lhes garantir, com uns salpicos, a cor e a viveza.

Atrair a atenção dos fregueses concita para cada uma a experiência herdada de gerações antigas, que se não deixará de expressar nos pregões e bastas vezes nas altercações com as companheiras de profissão⁵⁷. A isso estarão bem atentos os oficiais concelhios assim como aos regulamentos a fazer cumprir: que as regateiras não se misturem com as mulheres dos pescadores, negociando o pescado apenas onde estão os marcos⁵⁸ e se respeite o lavadeiro da marca da cidade⁵⁹, por exemplo.

Devem garantir a aplicação dos cuidados de higiene exigíveis à venda deste tipo de produto e as posturas municipais são bem claras quanto à sua especificação. O peixe grosso – “de cuytelo” – tem lugar próprio para ser amanhado⁶⁰; as vísceras e escamas resultantes do preparo e o próprio escalar dos espécimes⁶¹ não podem sujar

⁵¹ Veja-se o belíssimo retrato da Ribeira medieva composto por GONÇALVES, Iria – Na Ribeira de Lisboa..., p. 61-75.

⁵² Cf. GONÇALVES, Iria – Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares: Lisboa séculos XIV-XV. In GONÇALVES, Iria – *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996. p. 97-116.

⁵³ Às nove horas da manhã, quando tocam os sinos da Sé – LPA, p. 54-55.

⁵⁴ “na rribeira ante o açougue do pescado .s. des a portajem ataa em direito da fomte noua da dicta rribeira” de acordo com uma postura de 1434 – LPA, p. 21.

⁵⁵ Semelhantemente ao que era preceituado para as marisqueiras – “que nom vendam fora dos poiaes das verçearas” – Idem, p. 10.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 118.

⁵⁷ Conhece-se, de um autor anónimo do séc. XVI, o saboroso diálogo entre duas mulheres Isabel Botelha e Catarina Tisnada que se desmascaram reciprocamente enquanto más vendedoras, intrujando a mais não poder, quem compra o pescado e pão que vendem – *Auto das Padeyras, Chamado da Fome ou do Centeo & Milho, em que entram as figuras seguintes...* [Em linha]. Lisboa: [impresso] por Antonio Alveres, [1636?]. [Consult. 12/06/2017]. Disponível na Internet: <http://purl.pt/11794>, p. 4-7.

⁵⁸ Para tal decidem “poer marquos de pedra na calçada honde se vende o ssall” – LPA, p. 151.

⁵⁹ “e os dictos cestos lhe serom dados per os rrendeiros da dicta çidade que pelos tempos forem sem leuando dello preço alguu” – *Idem*, p. 34.

⁶⁰ “E tenham os talhos e messas na rribeira fora do muro ao longo do muro e hi talhem os peixes grossos de cuytello como susodicto he e tenham hy cestos em que lancem todas as tripas e escamas e çujidade que sayr dos dictos peixes E ho vãoo lançar na rribeira em lugar que nam seja coymeiro” – *Ibidem*, p. 9-10.

⁶¹ *Ibidem*, p. 29-30.

as ruas citadinas⁶². Não se permite que a prática da salga conspurque praças e outras artérias⁶³, sobretudo com particular atenção que não se faça salga de sardinhas nem de pescado nas sacadas sobre as ruas⁶⁴. O que numa cidade tão perto do rio será custoso de erradicar...

O método da salga, mais favorável à íntegra manutenção da qualidade e sabor do peixe, garante-se pelo menor tempo que medeia entre a captura e seu envolvimento pelo sal. Essa técnica ocorre normalmente no local de descarga ou em espaços próprios a tal reservados. Mas nem sempre é assim. A salmoura que escorre e enche o ar de “maos odores” propaga-se de tal forma pela cidade que é necessário fazer impor a força da lei – “que nam seja nehũu tam ousado que faça salga de sardinha nas praças da cidade nem da rribeira des a dicta porta do mar ataa ponte do rrego que esta as privadas e quallquer que o fezer que perca a sardinha pera o Concelho//”⁶⁵.

Para que todo o processo se concretize, o sal, ingrediente primeiro, deve ser de qualidade. Cuida-se pois que essa condição se não viole. Achando-se pela prática que as vendedeiras procuram, ao engano, misturar sal “preto e mao com o branco poendo o preto em fumdo das lojeas e masseiras em que o asy vendem e o branco em çyma delle e cobrem o preto todo do branco e os que comprom cuidam que he todo aluo”⁶⁶, postulam-se as coimas que em último caso podem ser agravadas de “oyto dias na cadea”.

Quanto à secagem, tempos houve em que se fazia no “quanto *que* sta a cabo d oira”⁶⁷. Porém, D. Afonso IV, em 1329, autoriza que a edilidade de Lisboa aí construa casas, com boas ruas e espaços de lazer junto ao mar, de modo a acabar com as “cousas *que* sse em el fazem [...] muj danjnhas [...] aos *que* em ella moram e aos outros *que* ueem das outras partes *per* rrazom dos pescados *que* em el secam e por outras cousas *que* hj lançam”⁶⁸. Os desperdícios, os cheiros e a própria cura feita ao sol de peixes estendidos sobre estacas⁶⁹, que motivam as queixas referidas, não impedem que esta prática de conservação se continue posteriormente a realizar, em outro local. Assim o exige o seu largo consumo dentro e fora de Lisboa.

Também as mulheres que vendem o peixe seco estão debaixo da alçada do município. É-lhes vedado que o molhem indevidamente⁷⁰, numa garantia de que o comprador adquire o peixe nas melhores condições, curtido pelo calor

⁶² O próprio pescado de “coyro” não pode ser aberto e manuseado senão em locais adequados – *Ibidem*, p. 28.

⁶³ Em 1462, uma postura determina, apesar da proibição existente, que cada um “posa fazer salgua E escala em sua loja [...] contamto que a salmoura nom corra per a rrua ou praça nem acostada a muro da çidade mais que seja lançada per canos ou em sumjdoyrois ou leuada aa rribeira” – *Ibidem*, p. 30.

⁶⁴ *Ibidem*, p. 130.

⁶⁵ *LPA*, p. 120.

⁶⁶ *Idem*, p. 122.

⁶⁷ Junto à porta da Oura, “onde havia de ser construído o Arsenal da Marinha” – Cf. GONÇALVES, Iria – Na Ribeira de Lisboa..., p. 70, nota 63.

⁶⁸ *LP*, doc. 43, p. 95.

⁶⁹ CUNHA, Rosalina B. da Silva – Subsídios para a história da conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI. *Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra*. Coimbra: Universidade de Coimbra. Vol. XXIX (1972), p. 35. Separata.

⁷⁰ *LPA*, p. 118.

dos meses de verão, e não um produto adulterado. E, nos finais do século XV, o espaço para a transação deste tipo de alimento surge delimitado pela intervenção régia, “nenhũa Regateira que qujser vender pescado sseco ho nom possa vender em nenhũa parte da Ribeira saluo des a fonte dos açougues da carne ataa os açougues da verçaria [...] E bem se podera vender o dito pescado seco dos muros adentro da cidade onde quer que qujserem”⁷¹.

Separado do peixe fresco⁷², evitam-se contaminações e más práticas de manuseamento. A higiene e defesa do consumidor são preocupações que o concelho continua a ter relativamente às gentes da sua cidade⁷³.

De eleição é o peixe defumado, em particular a sardinha⁷⁴. Processo mais trabalhoso, pois implica uma primeira salga e só depois a exposição ao fumo durante bastante tempo⁷⁵, parece estar espalhado pelos vários cantos da urbe. Tanto assim que, já em 1394, a vereação da câmara de Lisboa tendo conhecimento que algumas pessoas faziam novamente “fumeiros de sardinhas na dicta çidade em lugares que os numca ouuera e que eram muy perigosos aa dicta çidade” decide proibir a sua construção e preconiza ainda que “os fumeiros que Ja sson antjgamente fectos que os nam façam mayores”⁷⁶.

A venda do peixe ocupa as gentes naturais da cidade, mas também homens e mulheres de fora⁷⁷, que nesta atividade garantem todo ou parcialmente o seu sustento e da família. Contudo, aos olhos da época, o papel das mulheres solteiras neste contexto não lhes é favorável⁷⁸. São bem assertivas quanto a isso, ainda que nem sempre respeitadas, as posturas municipais: “nam seJa nenhũa molher solteira que per ssy vyva que aJa de ser rregateira de nenhũa Coussa que aJa de vender saluo se for cassada ou vyuaa que viva honestamente”⁷⁹.

Na Lisboa ribeirinha, ainda assim, o trabalho feminino assume uma presença assídua e determinante. As próprias mulheres dos pescadores iniciam o dia vendendo, a quem as procura, o peixe descarregado⁸⁰. São outras, que a elas se misturam para obter o pescado com que nas horas permitidas⁸¹ praticam a regatia. Outras mais,

⁷¹ Posturas datadas de janeiro de 1498 – *LPA*, p. 221.

⁷² Definido o espaço para a venda do peixe seco, ordena-se claramente que “E que nenhũu pescado fresco se vemda demtro do dito limjte” – *Ibidem*.

⁷³ Cf. GONÇALVES, Iria – Posturas municipais..., p. 82-84.

⁷⁴ “E de costume que sse os dictos mercadores que comprarem as dictas sardínhas frescas e defumarem [...] E este defumar que contam aas sardinhas que defumarem he porque ualem mujo mais as sardinhas de fumo que as de pilha” – *DP, suplemento ao vol. 1*, doc. 42, p. 57.

⁷⁵ CUNHA, Rosalina B. da Silva – Subsídios para a história..., p. 35.

⁷⁶ *LPA*, p. 123-124.

⁷⁷ *Idem*, p. 102.

⁷⁸ Cf. GONÇALVES, Iria – Regateiras, padeiras e outras mais na Lisboa medieval. In KRUS, Luís; OLIVEIRA, Luís Filipe; FONTES, João Luís, coord. – *Lisboa medieval: os rostos da cidade*. Lisboa: Livros Horizonte, 2007. p. 11-12.

⁷⁹ Assim se postula em 1434 – *LPA*, p. 54.

⁸⁰ *LP*, p. 213.

⁸¹ Cf. nota 53 supra.

"comtadeiras"⁸², "escamadeiras"⁸³, asseguram as rotinas necessárias ao consumo urbano. Enquanto as mais idosas ou já impossibilitadas de dar o seu contributo para a azáfama comum deambulam pelas ruas e açougue apelando à solidariedade por migalhas do seu sustento.

Em uma zona tão movimentada quanto esta não se pode esperar que sejam apenas os humanos a estar presentes. O intenso cheiro a peixe decerto não deixa de atrair os gatos que pululam na grande urbe. Alguns talvez tenham sorte nos sobejos caídos dos cestos, mas há sempre a tentação do poial, que um movimento mais ágil pode premiar com algo de substância. A não ser que o felídeo, bem negro e retinto, suscite um atempado esconjuro e nada mais lhe reste do que bater em retirada para salvar uma das suas preciosas sete vidas...

Habituaados a lidar com a fúria dos elementos, no mar quanto no rio, os pescadores nem sempre escapam à hostilidade dos homens que com eles coabitam o espaço urbano. Um exemplo dessa oposição está presente nas cortes de Santarém, em 1418, quando os representantes da cidade de Lisboa pedem ao monarca que autorize “*nom* conprem pescado nenhuum ataa çertos messes ou çerto *tempo* pera conuerter a maldade dos pescadores / ou lhes mandasemos que os vendam a pesso por preço çerto *segundo* fazem em euora *e* em santarem *e* em outros lugares que d outra guissa querem os dictos pescadores escarnar os homens”⁸⁴.

A resposta régia é lapidar: que se faça o “que sobre ello emtenderem por prol cumunal”. O interesse da cidade deve prevalecer sobre os ganhos individuais. As autoridades responsáveis certificam-se da aferição correta dos pesos e medidas a serem usados nos espaços de venda⁸⁵. As múltiplas posturas que regulam as transações e os agentes económicos nelas envolvidos visam garantir que o consumo na cidade respeite o bem de todos os que aí se acolhem e querem usufruir da fartura que ela lhes promete.

QUANDO A CIDADE COME PEIXE...

Ao contrário da carne, alimento que potencia a energia do corpo humano e equivale a uma mesa de abundância⁸⁶, o consumo de pescado para o homem medieval pode assumir uma postura de humildade⁸⁷, de sacrifício⁸⁸, que em

⁸² "Comtadeiras" de sardinhas, não devendo ser moças solteiras, como se refere em 1453 – LPA, p. 89.

⁸³ Também existiriam na Ribeira de Lisboa mulheres que escamavam o peixe, à semelhança daquelas que cuidaram do que foi comprado para a mesa de D. Afonso V em 1474 – SANTOS, Maria José Azevedo – O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V: breves notas. In *A alimentação em Portugal na Idade Média: fontes-cultura-sociedade*. Coimbra: [s.n.], 1997. p. 1-33.

⁸⁴ LP, doc. 284, p. 377-378.

⁸⁵ Por ordenação de 1436, apenas se podem usar “pessos de ferro ou darame marcados da marca nova que ora fezerom” – LPA, p. 10.

⁸⁶ Cf. por exemplo, GRIECO, Allen J. – Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. – *História da alimentação 2: da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 2001. p. 83-93; outras referências bibliográficas sobre o consumo da carne Cf. CATARINO, Maria Manuela – *Na margem direita...*, p. 109-112.

⁸⁷ “A captura de peixe pelas artes da pesca era uma actividade popular, própria dos humildes, no mundo antigo. Será entre estes homens simples, Pedro, André, Tiago e João, que Jesus inicia o seu chamamento, na Galileia, dizendo-lhes que deles fará «pescadores de homens»” – DIAS, Paula Barata – O peixe para os judeus e para os cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana. *Humanitas* [Em linha]. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. V 62 N 62 (2010), p. 161. [Consult. 02/05/2017]. Disponível na Internet: https://www.uc.pt/fluc/eclassicos/publicacoes/ficheiros/humanitas62/09_o_peixe_para_os_judeus.pdf

⁸⁸ Cf. MONTANARI, Massimo – L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo. In *Settimane di Studi del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo 31*. Spoleto: CISAM, 1985. t. I, p. 651-652.

casos mais extremos se aproxima de um percurso em busca da santidade⁸⁹. Abster-se de ingerir carne significa "comer magro", ajustando aos dias do calendário⁹⁰ as regras no que à religião diz respeito. Porém, esse tipo de prática não implica "comer peixe" unicamente, já que se permite o consumo de "substitutos" como legumes, queijo e ovos⁹¹.

Certamente que a ingestão de peixe na alimentação quotidiana mais uma vez será diferente quanto às posses económicas de cada indivíduo. Uma mesa régia, ou senhorial, tem sempre ao seu dispor boas quantidades e variedades piscícolas, independentemente dos preceitos religiosos a cumprir. Já o mesmo não ocorre com as de baixa condição social, onde aquelas, necessariamente bem mais reduzidas, devem bastar para cumprir o que a Igreja a todos preceitua⁹².

Não sendo igual para todos os habitantes do reino o acesso a este tipo de alimento⁹³ também o não é para os que vivem na grande cidade. Há que articular as características próprias das espécies, a sazonalidade da sua captura, os preços estabelecidos com as leis da oferta e da procura, dentro do possível, às naturais preferências dos consumidores. E, no caso de Lisboa, alcandorada sobre um rio já quase mar, a ingestão de peixe constitui um recurso a não desperdiçar desde sempre⁹⁴.

No topo da escala estão os peixes gordos, os mais apreciados, sejam de alto mar ou de águas de média profundidade, que vão guarnecer as mesas das elites⁹⁵: "euos⁹⁶ alcapetores arrayas caçoes huJas⁹⁷ e congros

⁸⁹ "Peixe, comida de monges, alimento de paz, quase sacralizado. [...] O peixe, na sua indissolúvel ligação à água, é frio, magro, branco. Algo triste, é calmante e puro. Ideal para quem se penitencia numa ascese até Cristo" – COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial..., p. 100.

⁹⁰ Cerca de um terço do ano (110-120 dias) segundo MANE, Perrine – Images médiévales de la pêche en eau douce. *Journal des Savants* [Em linha]. V 3 N1 (1991), p. 227. [Consult. 30/04/2017]. Disponível na Internet: http://www.persee.fr/doc/jds_0021-8103_1991_num_3_1_1548; durante 140 a 150 dias propõe STOUFF, Louis – *La table provençale: boire et manger en provençe à la fin du Moyen Age*. Avignon: Éditions A. Barthélemy, 1996. p. 144; Cerca de 146 dias, apoiando-se em Raymond Delatouche, indica COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial..., p. 97-98.

⁹¹ CATARINO, Maria Manuela – *Na margem direita...*, p. 125.

⁹² Cf. GONÇALVES, Iria – Um dia na cidade..., p. 17. COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial..., p. 98-99.

⁹³ V. o que antes dissemos sobre o abastecimento.

⁹⁴ Relembrem-se alguns títulos dos documentos, concedidos pelos reis à cidade de Lisboa, em que o pescado é referido – Do reinado de Afonso Henriques: "da dizima dos pescadores" e "do pescado que uem de fora" – LP, p. 23; do reinado de Afonso II: "Carta sobre a praça do pescado fresco / Carta sobre a praça do pescado seco" e "Carta per que nom sequeu pescado aa porta d ooyra" – Idem, p. 25 e p. 26 respetivamente.

⁹⁵ Na tragicomédia *Cortes de Júpiter*, que Gil Vicente apresenta pela celebração do casamento da filha de D. Manuel com o duque de Sabóia, figuram peixes de variadas espécies, associados a pessoas da corte, como assinala TAVARES, Maria José Ferro – *As pescas...*, p. 639.

⁹⁶ Também designados "chernos" – MATTOSO, José; KRUS, Luís; ANDRADE, Amélia Aguiar – *O castelo e a feira: a terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*. Lisboa: Estampa, 1989. p. 89.

⁹⁷ Chamado "uge, peixe-rato" – Cf. GOMES, Sandra Rute Fonseca – *Territórios medievais do pescado do reino de Portugal* [Em linha]. Coimbra: [s.n.], 2011. p. 39 e nota 212. Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. [Consult. 30/04/2017]. Disponível na Internet: <https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/18460/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Sandra%20Gomes.pdf>

pargos”, considerados “pescado grosso de cuytello”⁹⁸. Já a pescada (*peixota*), com largo consumo no quotidiano⁹⁹, acompanha os que se nomeiam “vesugos E carapaas e solhas”¹⁰⁰, classificados como “peixe meudo”¹⁰¹.

Da pesca costeira, por vezes nas águas da foz, se obtêm espécies piscícolas que chegam à mesa cidadina¹⁰². Sabores e texturas diferentes que os comensais não podem deixar de aproveitar e que lhes permite uma refeição menos dispendiosa. Quanto aos cetáceos – baleias¹⁰³, golfinhos e toninhas – também podem constar da dieta alimentar urbana¹⁰⁴, ainda que nas fontes que utilizamos eles não estejam diretamente especificados.

Abundantes referências, nestes séculos XIV e XV, merece a sardinha¹⁰⁵. Ainda petinga, ou já adulta e gorda, o seu consumo liga-se intensamente à vida dos habitantes de Lisboa. Desde que é descarregada no cais da Ribeira, até ser levada para o açougue do peixe, vendida posteriormente por regatões e regateiras, de mil e uma maneiras é aproveitada.

Salga-se por todo o lado¹⁰⁶. Nas lojas dos mercadores portugueses e estrangeiros, nas casas dos habitantes¹⁰⁷, procurando garantir-lhe qualidade na posterior transformação culinária. As mulheres, que a contam e a acamam, fazem dessa tarefa, devidamente regulamentada¹⁰⁸, mais uma expressão do seu quotidiano¹⁰⁹.

⁹⁸ *LPA*, p. 9.

⁹⁹ Na variedade fresca, mas também seca ou salgada, a encontramos a circular no comércio internacional, principalmente em tempo de Quaresma – ESTEVAN, María Luz Rodrigo – Fresco, frescal, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón: siglos XII-XV. In ENCUENTROS INTERNACIONALES DEL MEDIEVO, Nájera, 2008 – *Alimentar la ciudad en la Edad Media: actas*. Logroño: Gobierno de la Rioja – Instituto de Estudios Riojanos, 2009. p. 561-562.

¹⁰⁰ *LPA*, p. 34.

¹⁰¹ *Idem*, p. 9.

¹⁰² Cf. os exemplos aduzidos por MARQUES, A. H. de Oliveira – Portugal na crise..., p. 110.

¹⁰³ A pesca da baleia está atestada, para antes do século XIII, entre a costa da Estremadura e o litoral algarvio sendo usados a sua carne e o óleo – Cf. MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra..., p. 449; Deve ser pago na portagem, o direito do “pescado E balea e sardinhas E arenques” quer venham do reino ou de fora dele – *DP*, suplemento ao vol. 1, doc. 42, p. 53.

¹⁰⁴ “da ballea que vier do alguarue E da aTouguja per mar ou per terra também vezinhos come os que nom som vezinhos paguam dizima posto que a tragam pera seu comer nom escusam. E outro sy da ballea que carregarem pera en frandes E outros logares paguam /dizima” – *Idem*, p. 58.

¹⁰⁵ E não apenas no reino português – Cf. FERNÁNDEZ, María Álvarez – Abastecimiento y consumo de pescado en Oviedo a finales de la Edad Media. In *La pesca en la Edad Media* [Em linha]. Madrid: Sociedad Española de Estudios Medievales-Editum-Xunta de Galicia, 2009. p. 81-82. [Consult. 20/04/2017]. Disponível na Internet: http://www.academia.edu/5106746/Abastecimiento_y_consumo_de_pescado_en_Oviedo_a_finales_de_la_Edad_Media

¹⁰⁶ V. nota 63 supra.

¹⁰⁷ Relembre-se a aplicação da coima de “çem liuras” para quem ao fazer salga de sardinhas, nas sacadas sobre as ruas, permita que se sujem com salmoira as “rroupas que os homens e molheres trazem vestidas” – *LPA*, p. 120.

¹⁰⁸ “Ordenaçom das camas da sardinha nas praças da çidade E na rribeira” – *Idem*, p. 120.

¹⁰⁹ Cf. COELHO, Maria Helena da Cruz – A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas. In *Homens, espaços e poderes: séculos XI-XVI. I-notas do viver social*. Lisboa: Livros Horizonte, 1990. p. 41-42.

Mas é a de fumeiro que ganha maior procura, não só entre os nacionais mas também nos de fora. O gosto específico que o fumo de lenha consegue imprimir-lhe, torna-a não apenas um peixe de vulgar consumo mas fá-la atingir o patamar de uma experiência gustativa para os apreciadores. Disso bem sabem os mercadores, que ao "tempo da sardinha" a adquirem em grandes quantidades para o seu negócio¹¹⁰.

Em fresco, desde logo apetecível pelo odor característico que exala aquando do preparo para a refeição ao ser assada no braseiro: aquele espalha-se, incorporando-se nas ruas, praças e casas, de uma forma tão mais persistente do que o de qualquer outro peixe. Iguamente é estimada se frígida em azeite, como é prática corrente para o demais pescado¹¹¹. Simplesmente cozida alimenta todos os ventres. E os mais desfavorecidos bem o sabem¹¹².

Dado que o consumo da sardinha integra os quesitos da alimentação "magra" medievá, não se estranha, nos anos em que o mar propicia cardumes generosos, a sua ampla captura. De outra feita, a sua míngua ou inexistência no mercado é sobejamente sentida e determina o recurso às compras em outros centros piscatórios¹¹³. Ela própria é fundamental para o isco¹¹⁴ com que os homens do mar preparam a captura de outros pescados e pode constituir-se, enquanto salgada, uma parte do aprovisionamento dos mareantes que demandam a costa portuguesa¹¹⁵.

Se obter bom peixe, ou pelo menos com alguma qualidade, está à disposição do consumidor citadino, as técnicas da sua confeção não são praticadas de forma idêntica em todos os lares¹¹⁶. Genericamente, cozer peixe constitui a forma mais simples de o consumir. No entanto, nem todos os peixes nessas circunstâncias são suscetíveis de agradar ao paladar humano. Acrescentar-lhe algum acidulante no prato pode melhorar a sua ingestão¹¹⁷. Mas o trivial é a fritura em azeite¹¹⁸. Até porque assim a carne ganha uma textura enriquecida, não apenas ao paladar como também à vista. E o olhar também se compraz na refeição.

¹¹⁰ Fazem-no tanto os mercadores do reino como os *catelões* – LP, p. 102.

¹¹¹ Cf. GONÇALVES, Iria – A alimentação. In MATTOSO, José, dir. – *História da vida privada em Portugal: a Idade Média*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2010. p. 245.

¹¹² De pescado e sardinhas se alimentavam as "albergarias e spitães". Fornecidos pelos pescadores moradores na cidade de Lisboa através do pagamento da redizima – LP, p. 215.

¹¹³ Cf. nota 41 supra.

¹¹⁴ O que acontece ainda nos dias que correm. Dela se alimentam várias espécies de golfinhos (toninha), peixes como a pescada e o atum e até aves marinhas, como a gaivota – PORTUGAL. Instituto Português do Mar e da Atmosfera - *Sardina pilchardus* [Em linha]. Lisboa: IPMA, 2017. [Consult. 03/07/2017]. Disponível na Internet: <http://www.ipma.pt/pt/pescas/recursos/sardinha/index.jsp>.

¹¹⁵ Certamente faria parte do pescado seco que traziam os navios, que acostavam no Restelo, para seu mantimento, ou que o compravam antes da partida – DP, suplemento ao vol. 1, doc. 42, p. 55-56; "Uma nau com 62 tripulantes levava 50 dúzias de peixe salgado e 60 quilos de peixe seco; de sardinha para isco carregava 30 quilos e em viagem de três meses o mantimento de 70 pessoas, em peixe, era de 599 espécies" – Cf. CUNHA, Rosalina B. da Silva – Subsídios para a história..., p. 34.

¹¹⁶ Obviamente que nas cozinhas de maior prestígio o pescado poderia estar sujeito a técnicas elaboradas. Por exemplo, rechear-se os peixes, de melhor qualidade, "eventualmente, voltados ao invés, com a pele para o interior, a fim de melhor se aproveitar a sua camada de gordura subcutânea" – Cf. GONÇALVES, Iria – A alimentação..., p. 249; Também se podiam fazer empadas recheadas de peixe, como salmonetes – Cf. SANTOS, Maria José Azevedo – O peixe e a fruta..., p. 7-8.

¹¹⁷ Cf. GONÇALVES, Iria – A alimentação..., p. 246.

¹¹⁸ O próprio Afonso V, em 1474, não desdenha de assim se alimentar. O peixe destinado à sua mesa é frito, envolto em "farinha do Alentejo" – Cf. SANTOS, Maria José Azevedo – O peixe e a fruta..., p. 7.

Em mesas mais desmunidas, não podendo aspirar a peixes inteiros ou a quantidades mais desejáveis, certamente que as mulheres da casa não podem variar muito a ementa no que ao pescado diz respeito. Em situações de intensa penúria, será preciso repartir o que há por todos os comensais e cada quinhão não satisfará quanto baste. Não admira que se recorra a peixes de qualidade inferior, ou partes deles, e que até as sibas¹¹⁹ que andam à tona de água possam encontrar quem delas faça algum proveito¹²⁰.

Todavia, adquirir peixe e marisco cozinhado¹²¹ é opção fácil para os habitantes da Lisboa tardo-medieval. Garante-se o acesso a “amejeas berbeguões camgrejos que vijerem da parte daalem”¹²², mas também a lagosta, santola, camarão, em proporções variáveis¹²³ e a preços inferiores ao demais pescado, o que nos permite supor que o marisco seja uma espécie de parente pobre da alimentação quotidiana¹²⁴.

Quanto às ostras providas das águas salgadas e do excelente fornecedor que é o Tejo, sabe-se que à mesa de Afonso V são consumidas. Neste caso em concreto, talvez por um particular prazer gastronómico, sujeitas a uma preparação culinária além da simples cozedura. Para outras bolsas, menos prósperas, facilmente se conseguem no mercado dado o seu baixo preço de custo¹²⁵.

Moluscos, como lulas, polvos e chocos, também chegam às cozinhas e mesas da cidade. Com apetências culinárias para fazer variar o gosto do demais pescado podem eventualmente não ser, para o homem medievo, o alimento preferido. Mas asseguram a quem os consome a provisão quotidiana se outros peixes não estão presentes e, a quem os captura, mais um dia de sobrevivência. Assim as águas corram de feição.

Atraídas para o ar livre, as gentes circulam mais e mais pelos becos, vielas e praças na cidade que cresce. Aumenta a sua grandeza e formosura, de que se orgulham os naturais e muito apreciam os estrangeiros. Estancia nela cada vez mais o rei e a corte. O cais da Ribeira de Lisboa continuará tempos fora a chamar os pescadores. Alimentar a imensa urbe, trazer-lhe os mimos do rio, os frutos do mar, é a sua sina. Mesmo quando a cidade, senhoreando inimagináveis lonjuras, neles acender o desejo de dominar outras ondas, novos oceanos.



¹¹⁹ Concha interna dos moluscos cefalópodes (choco) – *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*. MACHADO, José Pedro, coord. Alfragide: Ediclube, 1990. vol. XI, p. 151.

¹²⁰ “das ssibas escabeçadas que apanhauam que andam per cima da agua nom pagauam na portagem direto dellas a el Rey E sse nom sam escabeçadas pagam portagem honde quer que as tomem” – *LP*, p. 213; “Mas se fossem pescadas vivas pagariam direitos como se fossem outro pescado” – *SILVA*, Francisco Ribeiro da – *A pesca...* p. 235.

¹²¹ Em 1498 se determina que “quem quyser ho pode vender” – *LPA*, p. 220.

¹²² *Idem*, p. 220.

¹²³ Consoante o tipo de apanha – para consumo próprio ou venda – Cf. *MARREIROS*, Maria Rosa Ferreira – *Os proventos da terra...*, p. 451.

¹²⁴ Cf. *SILVA*, Francisco Ribeiro da – *A pesca...*, p. 234.

¹²⁵ Cf. *SANTOS*, Maria José Azevedo – *O peixe e a fruta...*, p. 5-6.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FONTES

IMPRESSAS

Auto das Padeyras, Chamado da Fome ou do Centeo & Milho, em que entram as figuras seguintes.... Lisboa: [impresso] por Antonio Alveres, [1636?].

Descobrimientos portugueses: documentos para a sua história. Lisboa: Instituto para a Alta Cultura, 1944. vol. I, doc. 42, p.51-60. Suplemento.

Livro das posturas antigas. Lisboa: Câmara Municipal, 1974.

Livro dos pregos. Lisboa: Câmara Municipal/Arquivo Municipal, 2016.

LOPES, Fernão – *Cronica Del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo, parte primeira.* Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1973.

ESTUDOS

ANDRADE, Amélia Aguiar – A estratégia régia em relação aos portos marítimos no Portugal medieval: o caso da fachada atlântica. In ENCUESTROS INTERNACIONALES DEL MEDIEVO, Nájera, 2005 – *Ciudades y villas portuarias del atlántico en la Edad Media: actas.* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2005. p. 57-88.

CATARINO, Maria Manuela – *Na margem direita do Baixo Tejo: paisagem rural e recursos alimentares.* Cascais: Patrimonia, 2000.

CATARINO, Manuela – A fome e a abundância: Lisboa cercada na prosa de Fernão Lopes. In CONGRESSO A NOVA LISBOA MEDIEVAL, 1, Lisboa, 2002 – *Actas.* Lisboa: Edições Colibri, 2005. p.111-120.

COELHO, Maria Helena da Cruz – A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas. In *Homens, espaços e poderes: séculos XI-XVI. I: notas do viver social.* Lisboa: Livros Horizonte, 1990. p. 37-59.

COELHO, Maria Helena da Cruz – A pesca fluvial na economia e sociedade portuguesa. *Cadernos Históricos.* VI (1995), p. 81-102.

COELHO, Maria Helena da Cruz – Portugal: um reino “Plantador de Naus”. *Revista Portuguesa de História.* Tomo XLIII (2012), p. 71-89.

CONDE, Manuel Sílvio Alves – *Uma paisagem humanizada: o médio Tejo nos finais da Idade Média.* Cascais: Patrimonia, 2000. vol. I.

CUNHA, Rosalina B. da Silva – Subsídios para a história da conservação do peixe em Portugal do século XII ao XVI. *Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra.* Coimbra: Universidade de Coimbra. Vol. XXIX (1972). Separata.

- DIAS, Paula Barata – O peixe para os judeus e para os cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana. *Humanitas* [Em linha]. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. V 62 N 62 (2010). [Consult. 02/05/2017]. Disponível na Internet: https://www.uc.pt/fluc/eclassicos/publicacoes/ficheiros/humanitas62/09_o_peixe_para_os_judeus.pdf
- ESTEVAN, María Luz Rodrigo – Fresco, frescal, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón: siglos XII-XV. In ENCUENTROS INTERNACIONALES DEL MEDIEVO, Nájera, 2008 – *Alimentar la ciudad en la Edad Media: actas*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2009. p. 547-577.
- FARELO, Mário – Tributos sobre o espaço e sobre os homens em Lisboa ao tempo das inquirições de D. Afonso II. In ANDRADE, Amélia Aguiar; FONTES, João Luís Inglês, ed. – *Inquirir na Idade Média: espaços, protagonistas e poderes: séculos XII-XIV: tributo a Luís Krus*. Lisboa: IEM, 2015. p. 225-245.
- FERNÁNDEZ, María Álvarez – Abastecimiento y consumo de pescado en Oviedo a finales de la Edad Media. In *La pesca en la Edad Media* [Em linha]. Madrid: Sociedad Española de Estudios Medievales-Editum-Xunta de Galicia, 2009. [Consult. 20/04/2017]. Disponível na Internet: http://www.academia.edu/5106746/Abastecimiento_y_consumo_de_pescado_en_Oviedo_a_finales_de_la_Edad_Media
- GOMES, Sandra Rute Fonseca – *Territórios medievais do pescado do Reino de Portugal* [Em linha]. Coimbra: [s.n.], 2011. Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. [Consult. 30/04/2017]. Disponível na Internet: <https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/18460/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Sandra%20Gomes.pdf>
- GONÇALVES, Iria – Posturas municipais e vida urbana na baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa. In GONÇALVES, Iria – *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996. p. 77-95.
- GONÇALVES, Iria – Na ribeira de Lisboa, em finais da Idade Média. In GONÇALVES, Iria – *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996. p. 61-75.
- GONÇALVES, Iria – Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares: Lisboa – séculos XIV-XV. In *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996. p. 97-116.
- GONÇALVES, Iria – Regateiras, padeiras e outras mais na Lisboa medieval. In KRUS, Luís; OLIVEIRA, Luís Filipe; FONTES, João Luís, coord. – *Lisboa medieval: os rostos da cidade*. Lisboa: Livros Horizonte, 2007. p. 11-29.
- GONÇALVES, Iria – Um dia na cidade medieval. *Media Aetas. Cadernos de Estudos Medievais*. II Série Vol. 3 (2008/2009), p. 9-32.
- GONÇALVES, Iria – A alimentação. In MATTOSO, José, dir. – *História da vida privada em Portugal: a Idade Média*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2010. p. 226-259.
- GRIECO, Allen J. – Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. – *História da alimentação 2: da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 2001. p. 83-93.

- MACHADO, José Pedro, coord. – *Grande dicionário da língua portuguesa*. Alfragide: Ediclube, 1990. vol. XI.
- MANE, Perrine – Images médiévales de la pêche en eau douce. *Journal des Savants* [Em linha]. Vol 3 Nº 1 (1991), p. 227-261. [Consult. 30/04/2017]. Disponível na Internet: http://www.persee.fr/doc/jds_0021-8103_1991_num_3_1_1548.
- MARQUES, A. H. de Oliveira – Portugal na crise dos séculos XIV e XV. In SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira, dir. – *Nova História de Portugal*. Lisboa: Editorial Presença, 1986. vol. IV.
- MARQUES, A. H. de Oliveira – *Hansa e Portugal na Idade Média*. 2ª edição. Lisboa: Editorial Presença, 1993.
- MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra e do mar. In SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira, dir. – *Nova História de Portugal: Portugal em definição de fronteiras do Condado Portucalense à crise do século XIV*. Lisboa: Editorial Presença, 1996. vol. III, p. 443-451.
- MARTINS, Miguel Gomes – *Lisboa e a guerra: 1367-1411*. Lisboa: Livros Horizonte, 2001.
- MARTINS, Miguel Gomes – *A alcaidaria e os alcaides de Lisboa durante a Idade Média: 1143-1433*. Lisboa: Câmara Municipal/Arquivo Municipal, 2006.
- MATTOSO, José; KRUS, Luís; ANDRADE, Amélia Aguiar – *O castelo e a feira: a terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*. Lisboa: Estampa, 1989.
- MONTANARI, Massimo – L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo. In *Settimane di Studi del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo* 31. Spoleto: CISAM, 1985. t. I, p. 619-663.
- MORENO, Humberto Baquero – A acção dos almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média. In COLÓQUIO PAPEL DAS ÁREAS REGIONAIS NA FORMAÇÃO HISTÓRICA DE PORTUGAL, Lisboa, 1975 – *Actas*. Lisboa: Academia Portuguesa de História, 1975. p. 185-239.
- MORENO, Humberto Carlos Baquero – A navegação e a actividade mercantil no Entre-Douro e Minho. *Revista da Faculdade de Letras* [Em linha]. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Vol. 9 (1992), p. 9-24. [Consult. 02/07/2017]. Disponível na Internet: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/2179.pdf>.
- PEREIRA, Maria Teresa Lopes – *Alcácer do Sal na Idade Média*. Lisboa: Edições Colibri, 2007.
- PUÑAL FERNÁNDEZ, Tomás – El mercado de los alimentos en Madrid en la Edad Media. In ARÌZAGA BOLUMBURU, Beatriz; SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús Angel, ed. – ENCUENTROS INTERNACIONALES DEL MEDIEVO, Nájera, 2008 – *Alimentar la ciudad en la Edad Media: actas*. Logroño: Gobierno de la Rioja-Instituto de Estudios Riojanos, 2009. p. 173-211.
- SANTOS, Maria José Azevedo – O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V: breves notas. In *Alimentação em Portugal na Idade Média: fontes-cultura-sociedade*. Coimbra: [s.n.], 1997. p. 1-33.

SILVA, Francisco Ribeiro da – A pesca e os pescadores na rede dos forais manuelinos. In *Quinhentos/Oitocentos (Ensaios de História)*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2008. p. 211-244.

STOUFF, Louis – *La table provençale: boire et manger en provence à la fin du Moyen Age*. Avignon: Éditions A. Barthélemy, 1996.

TAVARES, Maria José Ferro – As pescas: uma riqueza em extinção?. In *Olhares sobre a História: estudos oferecidos a Iria Gonçalves*. Lisboa: Caleidoscópio, 2009. p. 639-651.

TORRES, Ruy d'Abreu – Almotacé. In SERRÃO, Joel, dir. – *Dicionário de História de Portugal*. Porto: Livraria Figueirinhas, 1981. vol. I, p. 121.

TORRES, Ruy d'Abreu – Dízima. In SERRÃO, Joel, dir. – *Dicionário de História de Portugal*. Porto: Livraria Figueirinhas, 1981. vol. II, p. 326-327.

SÍTIOS NA INTERNET

INSTITUTO PORTUGUÊS DO MAR E DA ATMOSFERA. *Sardina pilchardus* [Em linha]. Lisboa: IPMA, 2017. [Consult. 03/07/2017]. Disponível na Internet: <http://www.ipma.pt/pt/pescas/recursos/sardinha/index.jsp>.