

João Manuel Lagarto de Brito

Os gestos que nós perdemos

(Estudo histórico-etnográfico de cinco mesteres medievais)



[Dissertação de Mestrado apresentado ao Curso Integrado de Estudos
Pós-Graduados em História Medieval e do Renascimento]

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

2006



Sapateiros



Tanoeiros



Cerieiros



Carpinteiros



Carniceiros

Índice	Pág.
1 – Prólogo	4
2 – Introdução	11
3 – Agradecimentos	14
4 – Sapateiros	15
4.1. - Mester de sapateiro	16
4.2. - Curtir a Pele	17
4.3. - A quem era permitido fazer o calçado	21
4.4. - Tempo de aprendizagem de um sapateiro	22
4.5. - Como se fazia o calçado	23
4.6. - Como se faziam os sapatos mais recentemente	28
5 – Indústria de Tanoaria	33
5.1. - A Indústria de Tanoaria no Portugal Medieval	34
5.2. - Como se forma um Tanoeiro?	34
5.3. - A Arte de fazer vasilhame	45
6 – Cerieiros	51
6.1. - A indústria de cera	52
6.2. - O Sebo	53
6.3. - A Cera	54
6.4. - Como se faziam as velas de cera e sebo?	57
6.5. - Os Pavios	62
6.6. - A indústria de cera em Portugal na Baixa Idade Média	63

7 – Carpinteiros	71
7.1. - Mester de carpinteiro	72
7.2. - Quem podia exercer a profissão de carpinteiro	77
7.3. - Carpinteiros de marinha	80
7.4. - A carpintaria dos nossos dias	84
8 – Carniceiros	90
8.1. - Mester de Carniceiro	91
8.2. - O mester de Carniceiro em Portugal	95
8.3. - Os carnicheiros actuais: os “cortadores de carnes verdes”	101
8.4. – A matança do porco no alto Minho	104
9 – Conclusão	108
10 – Bibliografia	110

Prólogo

A realização do meu Mestrado em História Medieval e do Renascimento não foi intencionalmente premeditada nem prevista sendo o resultado da combinação de vários factores.

Penso que a minha educação, a família, o local onde vivi e cresci e alguma capacidade de esforço e persistência foram condições “sine qua non” para ter conseguido, apesar de tudo, chegar até aqui.

Embora tenha nascido na freguesia de Campanhã, na cidade do Porto, aos seis meses de idade fui viver, com os meus avós, para uma pequena aldeia de Arcos de Valdevez.

Por lá cresci e andei na escola primária até à 4ª classe sem nunca ter deixado de lá passar todas as minhas férias escolares depois de regressado ao Porto. Houve anos em que, pela minhas saudades da aldeia, e porque não passava de ano, era enviado de “castigo” para a casa dos avós. Perdi imensos anos de estudos assim. O meu falecido pai chegou a perguntar-me se eu preferia vir para o Porto estudar, para ser alguém, ou se queria ficar na aldeia a guardar as ovelhas e cabras no monte. Respondi-lhe que preferia ficar a guardar cabras e ovelhas.

As casas e a quinta dos meus avós ficavam distanciadas da estrada mais próxima, e na altura única, dois longos quilómetros que percorríamos a pé, por caminhos circundantes ou carreiros, ditos de cabras.

Uma das casas era a dos caseiros e a outra onde vivíamos. Zona rural, por excelência, esse meu berço, moldou-me não só os primeiros anos de vida como um pouco do que ainda sou hoje: um amante da natureza e do campo e de tudo que se relacione com eles. Até há bem poucos anos aproveitava todos os momentos para ir matar saudades e marcava as férias em conformidade com os trabalhos que me comunicavam se iriam realizar. Mas os anos não perdoam e as forças para determinados trabalhos, violentos ainda, foram-se, a quinta também.

Embora neto dos proprietários, dos senhores da terra, numa época em que os caseiros ficavam apenas com a terça parte da colheita, a minha paixão era andar nos trabalhos do campo.

As casas ficavam no lugar de Santa Marinha, em Sabadim, Arcos de Valdevez, separadas por um caminho que dividia a enorme quinta ao meio. Era um caminho público por onde transitavam os carros de vacas cheios de tojo, estrume, lenha, milho ou

uvas , dependendo da época do ano. E por vezes com doentes, traumatizados, a caminho da ambulância que os esperava na longínqua estrada.

Era o caminho para a escola, para a Igreja, praticamente no centro da freguesia ou para o lugar da Aspra onde se situava a farmácia, o correio e a mercearia e onde se reuniam os jovens de ambos os sexos, para namoriscarem e dançarem viras, chulas e canas verdes, ao som das concertinas.

A mercearia do senhor Feliciano era, ao mesmo tempo, tasco e funerária. Visão desagradável enquanto se faziam as compras, o caixão exposto e demais paramentos num enorme armário que enchia uma das paredes, a do lado direito de quem entrava.

No tasco, uma sala contígua, os homens bebiam vinho, fumavam tabaco enrolado e jogavam à sueca, principalmente aos domingos ou na “hora do sol”.

Muitas das trocas eram directas. As mulheres levavam de casa sacos de milho e ovos, à cabeça, da produção das suas terras, que trocavam na “benda” por arroz, massa, cevada e açúcar, vendidos a retalho, às “quartas” e “meias quartas”.

O dinheiro, naquele tempo, por aquelas bandas, escasseava. O povo do campo sempre viveu muito mal. A lavoura sempre foi desprezada. Ali não se vivia, vegetava-se, e de tal forma que demasiados fugiram para França ou para o Brasil donde ajudavam a manter os pais e os irmãos, quase sempre muitos.

A farmácia era também o posto do correio. Diariamente o senhor Mário, primeiro a pé e mais tarde de bicicleta, uma velha “pasteleira”, percorria os quase 7 quilómetros entre a vila e a Aspra. Era o portador das más e boas notícias dos filhos ou maridos distantes, no Brasil, Lisboa ou França.

Muita dessa correspondência era lida pelo farmacêutico, o senhor Baptista, pois poucos sabiam ler. Nem todos podiam ir à escola porque os trabalhos do campo eram muitos e duros. E respondida também. Seguramente, depois do padre João, era o farmacêutico quem mais sabia da vida dos outros.

As casas da quinta eram de pedras sobrepostas e tinham apenas forro nas salas e quartos. As cozinhas não tinham forro pois era a única maneira de o fumo da lareira sair para o exterior devido à ausência de chaminés. Ficava tudo enferruscado. Era onde se colocavam os presuntos e chouriços e os untos dos porcos que se matavam no período mais frio do ano, Dezembro/Fevereiro. Era necessário aproveitar o tempo gélido para que as carnes se não estragassem.

Não havia electricidade, nem gás. Cozinhava-se a lenha, que exalava um cheirinho agradabilíssimo, em potes de ferro de três pernas, pretos da cor e do fumo. A iluminação era feita à luz de **velas de Cera** e candeias a petróleo.

Não havia água canalizada pelo que era necessário ir buscá-la, à fonte comum, distante das casas uns bons 200 metros, em cântaros de barro, à cabeça. Tudo se transportava à cabeça das mulheres, e poucas ou nenhuma se queixavam de problemas de coluna. Tempos difíceis mas saudáveis. Possivelmente houve uma selecção natural, apenas sobreviviam os saudáveis e fortes .

Somente a casa dos meus avós tinha instalações sanitárias, um quartinho contíguo a uma enorme varanda exterior que lhe dava acesso, com uma estrutura em madeira, com um orifício no meio onde nos sentávamos. As fezes caíam para o fundo, onde se ia amontoando tojo que depois de putrefacto era retirado, para adubar os campos e as hortas, através de uma porta que dava para o quinteiro onde os porcos permaneciam durante o dia. A casa dos caseiros não tinha retrete.

Lavava-se a cara em alguidares de barro. Tomava-se banho em enormes bacias de zinco com base em madeira, pesadíssimas. Mas poucos o faziam com assiduidade. Eram luxos para os domingos de Ramos, de Páscoa, dias de casamentos e pouco mais.

Por baixo da casa dos caseiros ficavam as cortes das vacas. Não sendo higiénico, tornava as casas mais quentes mas também muitíssimo mal cheirosas. Para quem andava todo o santo dia no meio do gado ovino, porcino, bovino e caprino, esses fedores faziam parte da sua existência, eram já o seu respirar. A existência das cortes debaixo da casa permitia que os caseiros pudessem vigiar a prenhez das suas vacas e os nascimentos dos bezerros, o que poderia acontecer a qualquer hora do dia ou da noite. O gado também adoece e pode morrer ao parir, e gado doente, não trabalha, não cria nem dá leite. Se lhes morresse uma vaca era uma tragédia quase tão grande como se lhes tivesse morrido um familiar.

Muitos caseiros não tinham dinheiro para comprar os seus próprios animais. As vacas que tinham nas cortes pertenciam a pessoas de maiores posses, vivendo nas vilas ou cidades que as compravam e tinham como fonte de rendimento.

Mas também havia caseiros que tinham as suas. O bezerro que cada uma paria por ano era uma fonte de rendimento extra.

Era esse dinheirito que ia dando para matar as fomes, que os anos manhosos pouco enchiam a adega, a salgadeira e o celeiro. E para ir substituindo o gado que envelhecia e cansava.

No meu dia a dia calçava **tamancos**, os meus **sapatos** de pau, feitos de mimosa, árvores que existiam na quinta e fabricados pelos tamanqueiros que nos compravam a madeira. **Sapatos** ou **botas** eram para dias de festa ou se vinha para o Porto. A maioria dos meus amigos e colegas de escola ou de brincadeira e os filhos dos caseiros andavam sempre descalços.

Esses tamancos que eu usei, com muito orgulho, mas que também escondi quando ia para a escola, para ser igual aos demais, tinham taxas, que nós chamávamos de “taxolas” que impediam que escorregasse nas pedras dos caminhos e que os gastasse muito depressa. Juntava-se a segurança à economia de um período bastante pobre.

Os tamancos eram untados com **sebo**, que o meu tio trazia do **talho**, que possuía na vila, ou do **matadouro**, onde levávamos o gado, que criava ou comprava aos outros lavradores. Mais tarde comprava **velas de sebo** holandês, menos desagradável ao cheiro e mais prático de aplicar, para evitar que a água encharcasse os pés. Era uma forma simples e barata de impermeabilizar os tamancos tornando-os mais quentes e duradouros.

Na quinta tínhamos alguns enxames de abelhas, em cortiços, donde se retiravam os favos de **cera** cheios de mel. Esse mel era espremido em pequenas prensas de madeira. Porque em pequena quantidade não se aproveitava a cera. Mal eu sabia que era dessa **cera** que as velas, que nos alegravam as noites escuras, eram feitas.

Essas pequenas prensas eram idênticas às maiores, destinadas a espremer o “bagaço” que, no alto Minho, é mais conhecido por “brôlho”.

Na adega dos meus avós havia pequenos **pipos**, **barris**, **pipas** e o grande **tonel** que levava duas pipas e meia. Antes de levarem o vinho novo eram desfundados e meticulosamente limpos e ensebados por fora. Esta operação realizava-se para tapar qualquer pequeno poro existente nos cascos, já velhos, que pudesse possibilitar a entrada de ar que azedasse o vinho. Algumas vezes, com a periodicidade que o casco impunha, metia-me dentro das pipas e raspava-lhes o sarro que era vendido para tintos. Praticamente todo esse vasilhame fora feito pelo primo Evaristo, um **tanoeiro**, **carpinteiro**, marceneiro e até meio ferreiro, que tratava esses mesteres por tu.

Das suas mãos saíram obras de uma perfeição incrível apesar das ferramentas rudimentares que possuía sempre impecavelmente afiadas, limpas e gravadas com as suas iniciais.

O primo Evaristo era o artista da aldeia. O mestre dessas profissões. Era quem fazia os vasilhames, os carros de bois e as charruas, as grades de gradar os campos, os jugos, as

cangas e muito do madeiramento das casas. Mas era também quem fazia as mobílias e as sanefas para alguns endinheirados que viviam na cidade do Porto para onde vinha, longos períodos, trabalhar.

Amava o campo, os trabalhos de lavoura, de tal maneira que, algumas vezes, sabendo que às horas em que estava na escola se realizava uma lavrada na quinta, cheguei a fingir uma indisposição para que a professora, preocupada, e por consideração pela minha avó, D. Ana de Brito, me mandasse embora para a cama. Voava para casa, pelo caminho íngreme atrás referido, percorrendo aqueles mais de mil metros no menor tempo que as minhas pequenas pernas e os pesados tamancos tornassem possível. Chegado a casa, inventava uma desculpa qualquer, que a minha avó fingia acreditar, comia qualquer coisa e corria para a frente das pachorrentas vacas.

Dizia-se, na altura, que “o trabalho do menino é pouco mas que quem o desperdiça é louco”. Era mais útil um adulto de sachola na mão cortando a *leiva* do que agarrado à sôga a encaminhar as vacas no rego. Daí a preferência da garotada para ocupar esse lugar na lavrada.

À rabiça da charrua, normalmente ou o caseiro ou outro homem dos que ia à lavrada, “de favor”, fazia enorme esforço para que esta se mantivesse enterrada e rasgasse as *leivas* cortando o campo. Outro adulto, de vara aguilhada em punho, gritava às seis vacas - “Bai marela! Ah linda! Carriça chega-te a ela! Ai que elas já não podem com o rabo! bonita! galharda! menino puxa-as pró rego! Ei! Ei! Bai! Bai! Bamos bonita! Bai! Bai! Bai! Bira menino! Ou! Ou! Ou! ”. Bastava encostar-lhes a vara ao lombo para que elas despertassem temendo o aguilhão.

Ao longo do rego aberto, homens e mulheres sachavam a terra virada pela charrua, enquanto cantavam cantigas ao desafio. Sabe Deus as mágoas de alguns deles. Quem canta seus males espanta. Foi-o demasiadas vezes

Aprendi a fazer de tudo: podar, atar, sulfatar, enxofrar, vindimar e até a enxertar. Lavrei, sachei, reguei o milho ao pé, de dia ou de noite, conforme as horas a que a água, de consorte, nos tocava.

A água era tapada “ao sol à ponte”. Quando o sol batia no local ancestralmente combinado, a quem tocasse a água nessa noite, podia encaminhá-la para as suas terras. Por causa da água de regadio havia imensas questões, zangas, algumas cabeças partidas e trabalho acrescido para o Regedor da freguesia, quando não para a guarda e os tribunais. Até o farmacêutico, que também cosia cabeças, fazia horas extraordinárias.

Mais rapazote e de férias da escola, já no Porto adorava levar, de manhã muito cedo, o carro com as vacas cangadas ao monte onde, desde as 5 horas da manhã, os caseiros roçavam o tojo. Era preciso madrugar pois os Verões eram muito quentes e havia milhares de moscas, ávidas de sangue, quer dos animais quer do nosso. Era preciso evitar as suas ferroadas e o calor excessivo do sol que as enlouquecia.

Preparava o carro, colocava-lhe os fueiros afiados para o tojo e cangava as vacas. Nunca me esquecia das molidas, almofadas em **couro**, que lhes amorteciam as pancadas da canga na cabeça quando em esforço desciam o carro. Apesar do seu enorme corpanzil, é no meio da cabeça que fica o seu ponto mais fraco. Nesse pequena concavidade vi, demasiadas vezes, espetar-lhes a choupa. Depois de tantos anos de trabalho e dedicação acabarem no matadouro, para nos permitirem ainda saborear apetitosos petiscos era, no mínimo, uma enorme ingratidão.

Chegado ao monte, dividíamos o almoço (ao meio dia era o jantar, à tarde a merenda e à noite a ceia) que lhes levava também, e comíamos o que houvesse. Muitas vezes broa, umas lascas de presunto e azeitonas, curtidas em casa ou, se o ano o tivesse permitido, postas de bacalhau, frito, passado por ovo, e para empurrar, vinho branco. Um manjar a que muito poucos aldeões tinham acesso. Muitos jornaleiros passavam o dia roçando no monte apenas com um naco de broa como alimento. Bebião, quando a sede apertava, no límpido riacho que alegre cantarolava saltitando montanha abaixo.

Carregávamos o carro, já com as cunhas apertadas. Ajudava a travar o carro e fazia-o chiar “iiióóóiiióóóiiii”. Aquele som estridente, ouvido bem longe, anunciava a chegada.

Amarrávamos o tojo deixando uma ponta da corda que caía pelas traseiras onde um dos adultos puxava à aproximação de qualquer lacada do caminho ajudando ao equilíbrio do carro. O tojo roçado desde as 5 horas da manhã dava uma carga que ficava com uma altura considerável. Porque muito leve, apesar de tudo, esta carga, muito alta, tornava o carro uma base muito insegura para os caminhos maltratados pelas chuvas e neves.

Era a hora da verdade das vacas que, em esforço, muitas vezes espumando, eram orgulhosamente conduzidas por mim. Sentia uma enorme vaidade pela confiança que depositavam nos meus 14 anos de vida e pela responsabilidade que levava na mão esquerda por onde pegava na sôga. Na mão direita a vara, de aguilhão, servia mais de batuta do que para admoestar o gado que se aplicava. Da boa condução e gestão do esforço das vacas, dependiam elas também. Se um carro de tojo se virasse pela ribanceira do monte poderia perder-se uma junta de vacas. Sentia orgulho,

responsabilidade, mas muito medo também. Um pequeno erro poderia ser fatal. No entanto sentia-me um Homem! E um homem não treme nem vira as costas ao perigo.

Eu estava a crescer e queria aproveitar essas oportunidades da vida e todos os seus ensinamentos.

O gado era muito importante para o lavrador e o tojo que se roçava era para lhes fazer as camas na corte, que depois se transformava no adubo dos campos. Até a sua bosta era usada para tapar quer a porta do forno do pão, quer para vedar o capacete do alambique quando fazia aguardente. Fiz centenas de litros.

Vivi, portanto, num ambiente rural, rodeado por **velas de cera** e de **sebo**, **tamancos**, **pipas**, **couros**, **talhos**, **matadouros** e tive um familiar que foi um excelente **tanoeiro**, **carpinteiro** e marceneiro. E até ferreiro, pois trabalhou o ferro com que fazia as charruas, sachos, gadanhas, forquilhas, forcadas, arcos das pipas e os aros com que forrava as rodas dos carros de bois para maior segurança e menor desgaste.

Hoje, passados seguramente 45 anos, pois com 10 anos já adorava ajudar nas lides da terra, perante a decisão da escolha do tema para a Tese do meu Mestrado, esse tempo vivido surgiu naturalmente no meu subconsciente. Sempre tive a curiosidade e o interesse em conhecer e em particular a ansiedade em perceber os porquês das coisas.

Provavelmente, se tivesse sido educado e criado na minha cidade natal, o Porto, já teria feito este Mestrado há muitos mais anos. Faltar-me-iam, naturalmente, estes conhecimentos rudimentares e práticos. Hoje procuro os conhecimentos científicos e explicativos da evolução do homem e das sociedades que criou e nas quais viveu. Neste caso particular da Baixa Idade Média.

Porque situo este meu estudo no tempo de longa duração, quase pude, permita-se-me o enormíssimo exagero, viver esse período medieval a que vou dedicar esta minha tese. As mudanças, até há 45 anos atrás, foram demasiado lentas, quase imperceptíveis. O tractor veio revolucionar um pouco tudo isso. Nos últimos 30 anos houve uma evolução, pelo menos aparente, das técnicas agrícolas em Portugal. Mas também houve políticas desincentivadoras e um consequente abandono do campo.

Introdução

O mundo do trabalho é um dos sectores que mais tem atraído a atenção dos investigadores, pelo menos estrangeiros, porque o seu conhecimento abre as portas a algumas realidades económicas e sociais que são a chave para que se possa compreender qualquer período histórico.

É naturalmente aceite que foi D. João I quem tornou oficial a organização dos mesteres, em Portugal, ao determinar na cidade de Lisboa, que “viimte e quatro homees de cada mester, tevessem carregio de star na camara, pera toda cousa que sse ouvesse de hordenar por boom rregimento e serviço do Meestre fosse com seu acordo delles”¹. Esta sua resolução é datada de 1383. Tinha nascido a primeira Casa dos Vinte e Quatro². Na cidade do Porto, “não sucedeu o mesmo que em Lisboa, ao que parece. Os mesteirais eram chamados e admitidos aos *grandes congressos* para os casos extraordinários da economia municipal. Das outras vezes, poderiam assistir às vereações, mas dentro dos limites impostos pelas Cortes: «somente por olheiros, pera veerem see os Vereadores [ao darem voz] o faziam beem ou mal»”³.

Este meu pequeno estudo sobre cinco mesteres pretende fazer uma aproximação a algumas actividades artesanais desenvolvidas em Portugal na Baixa Idade Média, do ponto de vista das técnicas e processos de trabalho. O que este trabalho terá de inédito é ter-me debruçado muito mais sobre os aspectos técnicos do que da organização profissional, sobre o qual há bastante mais estudos feitos. Há um quase desconhecimento total sobre muitos dos detalhes da tecnologia industrial portuguesa da Baixa Idade Média, até porque a documentação é muito escassa, e a iconografia pobre e difícil de interpretar: “Porque contrariamente aos burgueses, ao clero e à nobreza, praticamente [os mesteirais] não falam de si [...] eles pertencem, enquanto grupo social, àquela multidão imensa – 97%? Mais? – que não teve acesso à escrita nem ao direito de dizer-se para nós por palavras suas. Essa mole imensa – o povo – passou pela história e construiu tempo no meio da noite. Que é do seu pensar? E do seu sentir? Auto imagem

¹ LOPES, Fernão, *Primeira parte da Crónica de D. João I*, edição do Arquivo Histórico Português, cap. XXVII, p. 49, citado por CRUZ, António, *Algumas observações sobre A Vida Económica E Social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Publica Municipal, 1967, p. XVII.

² TORCATO, Brochado de Sousa, *A representação dos mesteres na Câmara do Porto durante o século XV*, in Estudos, revista do C.A.D.C. ano XV. Coimbra: C.A.D.C., 1938.

³ CRUZ, António, *Algumas observações sobre A Vida Económica E Social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*. Porto: Biblioteca Publica Municipal, 1967, p. XXIX.

onde? Silêncio. Mas não percorrem textos? Claro que sim. Os textos de toda a espécie e de todas as origens: económicos, fiscais, administrativos, judiciários, jurídicos, militares, moralísticos, religiosos, parlamentares, etc. Tudo isso está cheio de povo. Povo-argumento. Povo-objecto. Povo-sombra chinesa, voz e gesto emprestados, actor que outros fizeram”⁴.

Para realizar este estudo sobre os mestres portugueses medievais tentarei reconstruir alguns dos processos hipoteticamente seguidos em cada um deles, tentarei abordá-los atendendo a três factores essenciais que definem o trabalho artesanal:

Em primeiro lugar o mercado das matérias-primas que serviram de base aos artesãos para a elaboração das suas manufacturas.

Em segundo lugar procurei verificar os processos artesanais propriamente ditos e a tecnologia usada.

Foi neste capítulo que senti mais dificuldades, porque se torna indispensável a informação proporcionada pelos documentos escritos ou manuscritos, pelos livros de posturas medievais. Em suma, a reconstituição dos processos seguidos na elaboração de cada produto, descrevendo como se faz a cada momento.

Quando há já estudos efectuados e essas técnicas são bem conhecidas não há grandes dificuldades em as descrever. No entanto, quando são praticamente desconhecidas deparam-se-nos dificuldades acrescidas. Senti imensas.

Este segundo ponto dividi-o em três. Primeiro ter que conhecer como se desenvolviam estes mestres, o que exige contacto prévio com cada um deles. Em segundo lugar interpretar os documentos da época, nem sempre tão claros como desejaria. Em terceiro ordenar os passos seguidos para a execução de cada tarefa.

Em todos eles verifiquei um problema complementar: a de que as posturas municipais, minha principal fonte de informação, definem melhor como o desejou o município que se fizesse do que a realidade quotidiana: “Os mesterais aparecem sempre hostilizados nos discursos concelhios. Hostilização moderada em 1331 e extremamente agonística em 1481 e 1490 [...] No Portugal afonsino rural os mesterais foram malquistos pela sua cupidez material, por serem raça urbana porventura conotada com os mouros e judeus, por seduzirem e distraírem da terra lavradores e serviçais, por subverterem a honestidade dos preços e da mão-de-obra, por gerarem instabilidade social nas cidades e

⁴SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Mattoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo Leitores, Lda, 1993, p. 412.

nas vilas”⁵. Assim, quando as posturas municipais proíbem ou limitam determinada prática industrial é lícito perguntar se estariam a introduzir novos costumes, novas técnicas de trabalho, sancionando desta forma as técnicas já difundidas ou se estão a impedir operações levadas a cabo com alguma normalidade. Havia queixas do povo sobre o mau fabrico. Teria sido uma má confecção por desconhecimento das técnicas ou por má fé? Ou as duas coisas? Parece-me que também por falta de regulamentação, orientação e “cultura industrial”, embora houvesse tentativas nesse sentido sem descurarmos que: “Os clãs camarários do século XV combatem os mesterais por medo”⁶.

Creio que devemos ser prudentes e não generalizar as técnicas descritas pelas ordenações, quando não possuímos qualquer outra informação válida sobre o tema.

Finalmente tentarei abordar os produtos resultantes desses mesteres; aqui senti-me um pouco mais seguro do que nos anteriores, até porque todos eles chegaram até nós.

Para tentar descrever os cinco mesteres que seleccionei socorri-me, não podendo recorrer a documentação inédita, fundamentalmente do Livro de Posturas Antigas editado pela Câmara Municipal de Lisboa, em 1974, e de alguns textos de historiadores nacionais e estrangeiros que os abordaram, embora em épocas posteriores. E da imaginação, sempre útil quando não há testemunhos. Mas as dificuldades foram imensas.

Mas investi sobretudo na observação dessas práticas que ainda sobrevivem, a muito custo, nos nossos dias (algumas claramente em extinção).

Por isso a possível novidade metodológica deste trabalho, se existe, é também talvez o seu grande risco: a tentativa de combinar para o estudo de cinco actividades artesanais medievais, a análise de documentos da época com a observação e a descrição etnográficas clássicas.

Para este tema concreto, acreditamos que a etnografia pode ser uma via útil para compensar, pelo menos parcialmente, as lacunas das fontes. Foi esse o propósito, pelo menos. Até porque a evolução destes mesteres foi lenta até à 50 ou 100 anos atrás.

Devido à especificidade do tema, investi grande parte do meu esforço na ilustração gráfica do trabalho, o que também me levantou problemas metodológicos vários.

⁵ SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Mattoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo Leitores, Lda, 1993, p. 414.

⁶ SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Mattoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo Leitores, Lda, 1993, p. 415.

Agradecimentos

Este meu trabalho não teria sido possível sem a enorme ajuda, contributo e paciência de algumas pessoas.

Assim não posso deixar de agradecer ao Armando de Vasconcelos, amigo de infância, que me enviou de Paris as revistas, n.ºs 9, 12, 14 e uma “Hors-série” sobre 5 profissões da madeira, de “Nos Ancêtres Vie & Métiers”, ao Sérgio Almeida, do Instituto do Vinho do Porto, à Dr.ª Ana Barata da Biblioteca da Fundação Calouste Gulbenkian, ao Pedro Rego, da Biblioteca do Centro Regional de Artes Tradicionais, do Porto, ao Dr. António Filipe do grupo Symington (empresas do vinho do Porto) e aos seus tanoeiros, ao senhor Rodrigo Mendes (Firma Rodrigo & Gomes Industria de círios, Lda), aos meus carneiros, ao meu carpinteiro e ao meu sapateiro, à Dr.ª Isabel Gaspar, da Biblioteca da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, ao meu filho Hugo pela ajuda informática, ao meu filho Sérgio por me ter acolhido uns dias no Algarve para poder meditar na tese, ao meu irmão Manuel Lagarto pelos desenhos do pipo da cubicagem, à Dr.ª Helena Pontes da Câmara Municipal de Moncorvo, pela fotografia do lagar comunitário da cera que me enviou, ao amigo Alfredo Marques Pereira pela fotografia da capa deste meu trabalho e à minha esposa Margarida Olga Brito, pelo que me aturou durante este “périple”. Ao Prof. Doutor Luís Miguel Duarte, sem o qual nada teria conseguido. Aos meus Professores, todos eles, que orientaram de forma superior este Mestrado.

E aos meus pais, João Baptista de Brito e Maria Ana Lagarto Soares de Brito.

Sapateiros



(Foto do autor)

Mester de sapateiro

Para trabalharem no seu ofício os sapateiros necessitam de matéria-prima. A matéria com que os sapateiros trabalham é o couro. Parece-me então necessário que me refira primeiramente a este material, se bem que de uma forma sucinta, para que percebamos como é conseguido e tratado até chegar à banca do sapateiro.

A pele é uma membrana de tecido que cobre o corpo dos animais. No caso que nos interessa, dos bois, vacas, cabras e bodes, gazelas, carneiros e até ursos.

A maior parte das vezes, os termos “pele” e “couro” são empregues dando-se-lhes o mesmo sentido quando nos referimos a este material. No entanto, esses termos não querem dizer exactamente a mesma coisa porque a pele, tal e qual sai do animal é um produto sem qualquer valor industrial: apodrece e rompe-se com bastante rapidez e não seria aproveitável se não fosse sujeita a tratamentos que a transformam em couro. Assim, desde que a pele é retirada do animal, o que implica sempre a sua morte, até que chega à oficina do sapateiro sofre alguns tratamentos. A isso chama-se *curtir as peles*.

Antes mesmo de começar a descrição dos trabalhos preparatórios do tratamento da pele, o curtir, parece-me essencial aflorar a sua estrutura e características. Isto servirá para que se perceba melhor as operações industriais que sobre ela se praticam para que se converta em couro.

Exteriormente, a pele compreende várias partes coincidentes com as do animal a que pertenceu e que é necessário distinguir. A parte central que corresponde ao lombo ancas e nádegas, os flancos ou fraldas, a cabeça e as patas. Existe uma enorme diferença entre as partes que referi, que determinam o uso que se lhes deve dar. O lombo é a parte com maior valor, é a maior parte da superfície da pele e destina-se aos produtos de maior importância. Aqui as suas fibras são mais fortes e a sua grossura maior. As outras partes são mais finas pelo que é necessário curti-las de uma forma diferente. São também utilizadas em produtos de menor qualidade. As peles do gado bovino são as mais importantes, porque bastante maiores, destacando-se entre elas as de vaca e boi, mais utilizadas na solaria do calçado.

As peles de cabra, principalmente as de bode, constituíam a base para a elaboração do couro denominado *cordovão* ou do original *cordobán* e eram empregues profusamente no calçado.

O cordovão era o melhor tipo de couro curtido em Córdoba, exportado para vários locais, França incluída: “durante séculos importava-se peles espanholas para França. Com efeito o couro de Córdoba ou cordobán, um couro de cabra muito bem preparado e que era tingido de diversas cores, servia para fazer sapatos de luxo”⁷.

Na sua história sobre o calçado, Paul Lacroix diz que “no século XVI a aceitação da palavra cordobán foi generalizada e chamava-se assim a todos os couros curtidos em qualquer país donde proviessem”⁸.

Curtir a Pele

Como atrás referi, antes de ser utilizada nos trabalhos industriais a pele sofria um processo a que se deu o nome de *curtimento*. O curtimento das peles era realizado por três profissões diferentes: o curtidor encarregado das primeiras fases do processo, o surrador que as tingia e o peleiteiro encarregado do tratamento das peles que deveriam conservar o pelo a fim de servir para o fabrico de peles finas.

O curtimento de peles necessitava de muita água e por isso era feito em lugares perto dela. Aí decorria a primeira fase do curtimento, empapando as peles em água limpa para que amolecessem e absorvessem tanta água como a que continham quando ainda no animal vivo: “Durante a primeira fase, à pele eram retiradas as suas partes externas, tanto a epiderme (pelo) como hipoderme (carne), porque apenas a parte intermédia (derme) era tratada para se converter em couro. Primeiro a pele era submetida a um prolongado remolho de amolecimento em água clara e limpa para se conseguir que as fibras da pele absorvessem tanta água como haviam contido em vida do animal e se eliminasse a sujidade aderida à superfície”⁹.

Como se pode verificar, eliminava-se ao mesmo tempo a sujidade que aderira à superfície da pele como o sangue, o barro e lixos vários. Depois de limpa e flexível, a

⁷ “Nos Ancêtres Vie & Métiers”, *Métiers du Cuir XV-XIX siècles*, nº 14 Juillet-Août, Revigni: 2005, p. 62.

⁸ “Nos Ancêtres Vie & Métiers”, *Métiers du Cuir XV-XIX siècles*, nº 14 Juillet-Août, Revigni: 2005, p. 62.

⁹ CÓRDOBA, Ricardo, "Las Técnicas preindustriales", in Luis García Ballester, dir. de, *Historia de la ciencia y de la técnica en la Corona de Castilla*. Junta de Castilla y León - Consejería de Educación y Cultura, 2002, Vol. II, p. 299.

pele era levada para recipientes chamados *curtidouros*¹⁰, onde era submetida a um banho de cal dissolvida em água. Deveria permanecer aí durante algum tempo sob a acção da cal que a amolecia e depilava. Os couros estavam nesta fase a curtir.



Curtimento das peles¹¹

Depois de se lhe eliminar o pelo, tiravam-se os tecidos conjuntivos que uniam a pele ao corpo do animal. Retirada a epiderme a pele era novamente humedecida, demolhada e colocada sobre tábuas. Seguidamente, limpavam-se das carnes que restassem, como o demonstra a fotografia.

Esta descarnação era tanto melhor quanto mais enxuta a pele estivesse. Esta operação era feita com grandes cutelos.

“A descarnação necessita de muitas precauções. Uma descarnação muito forte adelgaça demasiado a pele e uma descarnação muito superficial dá à pele um aspecto muito desagradável”¹².

¹⁰ CÓRDOBA, Ricardo, "Las Técnicas preindustriales", in Luis García Ballester, dir. de, *Historia de la ciencia y de la técnica en la Corona de Castilla*. Junta de Castilla y León - Consejería de Educación y Cultura, 2002, Vol. II, p. 299.

¹¹ Foto retirada de: www.bretagne-racines.ac-rennes.fr/p350053T/Tannerie/etapes.htm.

¹² “ Nos Ancêtres Vie & Métiers “ , *Métiers du Cuir XV-XIX siècles*, n° 14 Juillet-Aôut, Revigni, 2005.

Seguidamente era necessário eliminar totalmente a cal contida na pele, caso contrário a cal desenvolveria uma reacção prejudicial adquirindo um tacto rude. Depois era adubada com um banho obtido através da fermentação de cascas de cereais para se lhe eliminar os últimos vestígios de cal. Com este tratamento final a pele abria-se, limpava e ficava macia.

Eliminados todos os vestígios, a epiderme e a carne, passava-se à curtição propriamente dita através de uma série de operações cujo principal ingrediente era o tanino, substância que se encontra na casca, raízes ou folhas de algumas árvores ou arbustos, dissolvidos em água.

O lentisco, almácea, mástique, aroeira ou almecegueira era a pistácea mais utilizada na indústria da cidade de Castellón no século XIV¹³. Quanto à realidade portuguesa, “em meados do século XII os sapateiros em Coimbra eram também curtidores, surradores e até peleteiros, tal a variedade de couros e peles que preparavam destinadas às obras específicas do seu mester. Couros de vaca, de zebro (cavalo selvagem), de bezerro, de cervo, de cabra, de carneiro e mesmo pele de urso eram aproveitados, pelo mester, como matéria-prima”¹⁴.



Sumagre arbusto utilizado para curtir couros¹⁵

Em Córdoba, no século XV, era usado o sumagre, arbusto com cerca de 3 metros de altura, de fruto redondo e avermelhado, que contém grande quantidade de tanino, para

¹³ ROCA Y TRAVER, F, *El grémio de curtidores de castellón: unas ordenanzas desconocidas del siglo XIV*, Boletín de la Sociedad Castellonense de cultura, 26, 1950, p. 202-203, Citado por Ricardo Cordoba, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 166.

¹⁴ LANGHANS, Almeida, *Os Mesteirais: Crónica Milenária do Trabalho Artífice*, vol. XIII, “Revista Portuguesa de História”. Coimbra: Revista Portuguesa de História, 1971, p. 5.

¹⁵ “Nos Ancetre Vie & Métires “ , nº 14 Juillet-Août, *Métiers du Cuir*. Revigny : 2005, p. 58.

curtir as peles mas também com aplicação para tinturaria¹⁶. Em Portugal era usado também o sumagre e a casca para curtir as peles “E asy faram em çumagre e casca e todas as outras cousas que pera o officyo comprarem”¹⁷.

Cada uma destas matérias usadas para curtir produzia diferentes tipos de couro.

Por exemplo a curtição com casca de carvalho dava um couro forte e duro que servia para fabricar solas de sapatos. Se o couro fosse curtido com sumagre seria mais mole e flexível e já não tão bom para a solaria.

Analizadas as peles e a forma de as curtir, se bem que de uma forma muito superficial, cheguei ao couro já curtido e às indústrias que ele permitia. Eram várias e constituíam uma parte muito importante das actividades laborais em todas as cidades da Baixa Idade Média.

Uma delas, e a que interessa para este estudo, é a indústria do calçado e por conseguinte a actividade do sapateiro medieval. Esta foi sem dúvida a mais importante na época em que se empregava o couro como matéria-prima e aquela também sobre a qual se detiveram as ordenações redigidas durante o séculos XV e XVI.

A carta de confirmação dos borzeagueiros, sapateiros e chapineiros é datada de 13 de Setembro de 1532 embora o regimento dos borzeagueiros, tenha a data de 27 de Julho de 1532¹⁸. Estas ordenações e outras foram a consequência lógica do relevo e significado que o sector do calçado alcançou no reino de Portugal e por outro lado a preocupação que houve em regular tal indústria procurando-se que as obras dos sapateiros chapineiros (os que faziam chapins, antigo calçado de senhora) e os borzeagueiros (os que faziam borzeaguins, calçado antigo até ao meio da perna, com atacadores ou botões) tivessem a melhor qualidade possível.

Estas preocupações tiveram como resultado a redacção de uma grande quantidade de documentos e regulamentos que incidiram sobre aspectos muito variados deste sector de trabalho artesanal.

Os sapateiros medievais estavam divididos por especialidades, se me é permitido utilizar este termo para esta época, no fabrico do sapato. Daí os termos sapateiro, chapineiro e borzigueiro atrás referidos.

“Os sapateiros dividiam-se em sapateiro de obra grossa, os encarregados da elaboração e preparação das solas; os sapateiros de obra fina que executavam o corte do sapato e o

¹⁶ CORDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 166.

¹⁷ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.325.

¹⁸ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.324.

conjunto das peças que cobriam a zona superior do pé; sapateiros de correia que trabalhavam as aplicações de correias e as costuravam no calçado e os costureiros encarregados de aparar e coser entre si as diferentes partes do sapato e estas com a sola”¹⁹. Além destes havia ainda o sapateiro remendeiro (o remendão), que reparava os sapatos velhos e gastos pelo uso e lhes deitava as solas, tudo o que fosse necessário e possível, na altura, remendar.

Depois de abordar as peles, os couros e a divisão dos sapateiros por “especialidades”, é chegado o momento de passar à última fase de como se faziam os sapatos, ou melhor, o calçado na Idade Média.

A quem era permitido fazer o calçado?

Apenas era permitido fazer sapatos àqueles que o tinham aprendido bem e executavam este ofício na perfeição. Procurava-se assim aperfeiçoar o calçado, proteger os compradores e defender o mester de sapateiro: “Item outrossy acordaram que nhum mestre nem outra nhuaa pessoa nom laure nem consemta laurar em sua temda nem ffora della outra obra saluo aquella que ele mestre bem souber laurar per suas mãaos pera que conheça os eros que nas ditas obras se fizerem quamdo quer que as derem a ffazer a seus cryados queer aquelles que em casa tiverem pera que o pouo seja milhor seruydo e desemguanado em suas compras que na dita obra fizerem E também pêra que sayba dar Rezam de sy ao mestre dalgũs eros que se nas ditas obras pasam quoamdo quer que lhe ffor pregumtando (sic) por aqueles veedores e Juizes ordenados pello dito officio que ora pêra ello emlegemos / o quall vos abaixo sera nomeado E sendo achados taaes mestres que eles ffazem ou dam a ffazer algũas obras a quaesquer pessoas /. As quaes elles mestres nom aprenderam nem sabem ffazer soamente semdo lhe achados em sua temda a vemder ou provamdo se per hũa testemunha que elle a vemdeo / sejam certos os que taes cousas fizerem que emcoreram na dita penna /. A qual lhes nom seraa quyte visto como semelhantes pessoas o ffazem contra defesa e ffallseficam suas obras pera emguanar o pouo”²⁰.

Será que as técnicas e saberes dos sapateiros portugueses da Idade Média se desenvolveram e aperfeiçoaram de modo totalmente independente, ou terá havido

¹⁹ CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 187.

²⁰ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.325-326.

“contágios” estrangeiros, através da aprendizagem de portugueses fora, da instalação, entre nós, de mesteirais de outras partes, ou simplesmente através da “cópia” de sapatos vindos de outros países?: “Item outrossy acordaram que pera o pouo melhor ser seruido e desemguanado na compra que fezer das ditas obras de seus officios que se teuesse a Regra e maneira que se tem em todallas outras çidades e villas de fora destes Regnno que per bem da dita ordenamça sam bem Regidos e sua obras feytas na perfeçam que deuem para proveyto e bem da Reepublica a qual ordenança he que nhũ obreyro nem apremdijsz nom tome temda de qualquer calçado que quiser ffazer sem o primeiro fazer saber aos veedores e Juiz ordenados pelo dito officio pera primeiro verem suas obras que querem ffazer...”²¹.

Isto pode querer dizer que mesmo estas ordenações foram redigidas tendo como texto de orientação as ordenações usadas em algumas cidades e vilas fora de Portugal. Que cidades e vilas teriam sido então? Ter-se-iam baseado em ordenações do reino de Castela? Em Córdoba, por exemplo, onde me parece, pelo que lemos em Ricardo Córdoba, que este mester era bastante desenvolvido? Não o podemos saber. Concretamente não encontrei nada escrito que me permita responder com segurança.

Tempo de aprendizagem de um sapateiro

Com que idade se podia começar a aprender o ofício de sapateiro? Quantos anos teria que acompanhar seu mestre o jovem aprendiz? “Item outrosy acordaram que nhum mestre nom tome nhum apremdijsz por dinheiro soamente por tempo o qual tempo seraa este que se segue .ss. se ffor moço de dez annos ate doze e de hy pera ffumdo dara quatro annos e de lhe vistido segumdo se com elle comçertar e doutra guisa nam E se for de mayor ydade de tres annos com o dito vestido segumdo o dito comçerto”²². Seria o tempo suficiente de aprendizagem? Creio que talvez não pois acabamos de verificar que mesmo alguns dos mestres eram incapazes de executar obra perfeita o que levou a que se redigisse esta ordenação. Nota-se no entanto uma enorme preocupação de melhorar o mester de sapateiro procurando-se atingir a perfeição que já se notava existir em todas as cidades e vilas fora deste Reino.

Portanto, aparentemente, prevê-se o início da aprendizagem com 10 anos ou até menos.

²¹ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.327-328.

²² *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.327.

Como se fazia o calçado

Não encontrei, desta época, qualquer texto que me elucidasse acerca de como se faziam os sapatos em Portugal. Procurei entendê-lo em Ricardo Córdoba por me parecer ser o autor que melhor o descreve e também pela relativa proximidade entre a cidade de Córdoba²³ e o Reino de Portugal, tendo em consideração também que era de Córdoba que os couros eram exportados para França como atrás já referi. Se França importava couros de Córdoba, e possivelmente algumas técnicas de sapateiro, tudo me leva a crer que o Reino de Portugal o fizesse também, até pela proximidade. Pela história conjunta, pela língua, pela acção dos árabes e dos judeus e pelas relações comerciais que mantinham entre si. E também porque: “A propagação das inovações verificou-se principalmente através da emigração de artesãos habilidosos que decidiam estabelecer-se em países estrangeiros”²⁴.

Fazer sapatos não era uma tarefa tão simples como possa parecer à primeira vista, tanto mais que notamos nas ordenações atrás referidas a preocupação que houve em que se aperfeiçoasse essa técnica. Faziam-se sapatos, mas muitas vezes deficientemente.

Era uma actividade composta por várias operações executadas por distintas pessoas.

A sola é a primeira das partes de que se compõe o calçado, seja ele qual for. Porque é esta a parte do calçado que tem que suportar o peso do corpo e o contacto directo com o chão e é a parte que mais sofre o desgaste. É aqui que se empregam os couros mais grossos e mais resistentes. As solas eram feitas de couro de vaca e de boi. Também eram feitas em sola de cordovão e de carneiro. Qual a diferença entre cordovão e carneiro? A pele de cordovão era de cabra macho²⁵ ou seja de bode. O carneiro é o macho da ovelha, logo existe uma enorme diferença.

”Outrosy Mandarom que quallquer çapateiro que calçadura fezer de carneiro que a faça toda de carneiro E aquelle que a ouuer de fazer de cordouom que a faça toda de cordouom estreme e que venda aa ssua vontade E sse daquy en dyante algũ çapateiro

²³ CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 187-195.

²⁴ CIPOLLA, CARLO M., *História Económica da Europa Pré-Industrial*. Lisboa: Edições 70, 1991, p.211.

²⁵ Existiam duas variedades , o cordovão de machos e o de fêmea que se não podiam trabalhar nem vender juntos para evitar a confusão pois o primeiro é mais apreciado e resistente. CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 184.

mesturar cordouom com carneiro na calçadura que fazer ou lhe for achada em ssua tenda asy mesturada que a perca e sseJa do comçelho...”²⁶.



Formeiro fazendo formas²⁷

A primeira tarefa era executar o corte do sapato. Para isso era necessário cortar o couro. Cortava-se então o couro com facas muito afiadas, nas várias e diferentes partes que compõem o sapato. Eram cosidas e depois montadas numa *forma*, em forma de pé.

As formas eram em madeira e feitas pelos formeiros. Estas formas eram de vários tamanhos conforme os sapatos que o sapateiro teria que fazer por encomenda.

A peça mais importante do corte, embora todas fossem importantes pois não podiam existir umas sem as outras, era a parte superior do sapato, que abraçava o pé, a pala e a parte traseira, que cobre o pé pelo lado de trás. Mas um sapato era composto de vários elementos, como sabemos, pois hoje é-o igualmente. Por exemplo, as guarnições de pele com que se reforçavam certas partes do sapato; os contrafortes que firmavam o sapato à parte do calcanhar; as viras que se cosiam entre a sola e a pala e que eram tiras de couro; a barreta, que era uma tira em carneira que se põe no interior do calçado para reforçar as costuras e a biqueira do sapato para que não magoasse os dedos; a palmilha, pedaço de couro que se colocava sobre a sola, pela parte interior do sapato, para tornar mais suave a superfície onde apoiava o pé, e os forros que recobriam a parte interior do

²⁶ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.69.

²⁷ “ Nos Ancêtres Vie & Métiers “, n° 14 Juillet-Août, *Métiers du Cuir*. Revigny : 2005, p. 68.

sapato. Costurar as várias partes do sapato entre si era feito em duas fases. Uma delas era coser entre si as diferentes partes do sapato e a outra de as coser à sola.



Sapateiro cosendo as partes do sapato à sola²⁸

Para coserem estas partes os sapateiros usavam um fio, fiado na roca e encerado. A cera fazia com que o fio deslizasse melhor, conservava-o durante mais tempo e dava-lhe uma maior aderência ao couro.

Depois de cosida a sola, aparava-se a parte que sobrava com a faca e dava-se-lhe o acabamento que podia ser com a colocação de tiras de couro, a toda a volta da sola, que protegia o sapato da fricção no chão. As ordenações determinam o número de pontos de costura que devia levar cada sapato: “Por outro lado, no pormenor da indicação do tecido, sola e cabedal usados bem como do número de pontos e ainda do tipo de calçado...”²⁹. António Cruz, na obra referida, exhibe uma tabela onde se pode verificar o número de solas, a matéria de que são feitas e o número de pontos de cada sapato ou bota e o respectivo preço³⁰: Dois exemplos apenas:

²⁸ “ Nos Ancetres Vie & Métiers “ , nº 14 Juillet-Août, *Métiers du Cuir*. Revigny : 2005, p. 62.

²⁹ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Pública Municipal, 1967, p. 80.

³⁰ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Pública Municipal, 1967, p.p. 81.

“Botas de joelheira de 2 solas, de 10 a 14 pontos, do melhor cordovão que puder ser, honestamente compridas” – preço - 530rs.³¹(Taxas dos sapateiros de 1575).

Sapatos pretas de mulher, de 5 a 8 pontos, de bom cordovão, o melhor que puder ser, de soleta ou palmilha – preço – 60 rs.³² (Taxas dos sapateiros de 1545).

Sapatos pretas de mulher, de 5 a 8 pontos, de bom cordovão, o melhor que puder ser, de soleta ou palmilha – preço – 140rs.³³ (Taxas dos sapateiros de 1575).



(Foto do autor)

Réplica de Calçado medieval (Feira de Leça do Balio, 2006)

Um elemento indispensável era a água pois o couro era sempre trabalhado molhado para que se tornasse flexível e se moldasse convenientemente à forma. Depois de secar, mantinha a forma que a forma lhe tivesse dado. Se não fosse molhado era impossível moldar e trabalhar o couro pois este manter-se-ia hirtos.

Para cortarem o couro nas diferentes e variadas peças do sapato os sapateiros usavam facas, chamadas trinchetes ou facas de sapateiro³⁴.

³¹ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Pública Municipal, 1967, p. 82.

³² CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Pública Municipal, 1967, p. 80.

³³ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Pública Municipal, 1967, p. 80.

³⁴ Duas trinchetes (1482.IX.12, APC, 14-8, 16, 22r) Estes documentos, datados respectivamente em 1475 e 1482 de onde extraímos os diferentes utensílios usados pelos sapateiros, pertencem ao testamento de um sapateiro que deixa certos instrumentos do ofício ao seu criado e o inventário de bens que se encontravam na oficina de outro. Citado por CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba,: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 195.

Usavam uma outra ferramenta muito útil, a grossa ou lima, de textura grossa e que servia para raspar e aparar as solas.

Os sapateiros trabalhavam sentados em bancos de madeira ou em bancos largos, com tampas, tipo arcas, onde metiam geralmente ferramentas e materiais de consumo. Possuíam também cabides onde penduravam os sapatos depois de prontos.

Outras das ferramentas indispensáveis eram as sovelas com que furavam o couro para coserem os sapatos. Com umas sovelas furavam o couro e com outras, com uma calha, enfiavam o fio encerado que puxavam à mão para unir as diferentes partes do sapato.



Fases de cosedura das diferentes partes e resultado final³⁵

Estes utensílios eram usados tanto pelos sapateiros fabricantes de sapatos novos como pelos sapateiros remendões. Estes limitavam-se, como já foi referido, a consertar o calçado que se ia deteriorando, desgastando e rompendo porque o calçado novo era caro.

Em 30 anos aumentou imenso como os exemplos seguintes nos esclarecem.

Sapatos pretas de mulher, de 5 a 8 pontos, de bom cordovão, o melhor que puder ser, de soleta ou palmilha – preço – 60 rs.³⁶ (Taxas dos sapateiros de 1545).

Sapatos pretas de mulher, de 5 a 8 pontos, de bom cordovão, o melhor que puder ser, de soleta ou palmilha – preço – 140 rs.³⁷ (Taxas dos sapateiros de 1575).

³⁵ www.shieldsandshoes.co.uk/102294.jpg - 22/04/2006.

³⁶ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Pública Municipal, 1967, p. p. 80.

³⁷ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto: Biblioteca Pública Municipal, 1967, p. p. 80.

Falta dizer algo sobre os modelos dos sapatos, imagino que imensos e variados. A figura que representa o sapateiro remendão, numa tentativa de reconstituição histórica, exhibe alguns deles.



Sapateiro remendão ³⁸

Como se faziam os sapatos mais recentemente

Quis saber como eram feitos os sapatos, à mão, mais recentemente, para averiguar quais as grandes diferenças entre a Baixa Idade Média e o nosso século. Tentei perceber se através dos gestos actuais seria possível reconstituir, como hipótese, os gestos antigos. Solicitei a um amigo sapateiro, especialista ou *oficial* de calçado de senhora, que começou a trabalhar com 10 anos nesta profissão. João Manuel é o seu nome. Em 1955, quando começou a aprender a profissão de que viria a ser um exímio executante, aprendeu a fazer sapatos de senhora, à mão.

Foi-me dizendo que as senhoras sempre tiveram sapatos mais vistosos, mais difíceis de executar. Talvez por isso sempre se abeirara dos oficiais mais velhos que os executavam primorosamente. Sempre quis saber mais acerca desta arte que aprendeu com muito gosto. Hoje limita-se quase apenas aos consertos. O chamado remendão embora de vez em quando ainda os faça para a sua mulher.

³⁸ www.shieldsandshoes.co.uk/102294.jpg - 22/04/2006.

Para fabricar os sapatos escolhia a pele conforme a qualidade e o preço do sapato que iria executar. A pele era comprada em armazéns especializados (entre eles o Armazém Fernando Guimarães fundado em 1907). As peles que mais usava eram as de cabra, gazela, cabrito e vaca ou boi. Para a sola usava sempre a sola de vaca ou boi por ser mais grossa e resistente. As peles já vinham coloridas.

As formas que usava eram adquiridas aos “formeiros”, uma espécie de carpinteiros especializados, todas em madeira. Os saltos eram comprados aos “salteiros” e todos em madeira também.

Desenhava o modelo do sapato em papel. Passava este desenho para cartolina e “escalava” os sapatos, escolhia o tamanho que ia do nº 33 ao nº39 uma vez que o pé das senhoras é, geralmente, mais pequeno. Depois, numa escala de pontos cortava o couro com uma faca, em cima de uma chapa de zinco para não afectar a lâmina.

Cortadas, as partes do sapato eram cosidas entre si, molhadas e metidas e pregadas numa forma.

O couro era previamente molhado para poder ser trabalhado na forma ou seja esticado e moldado. Hoje é tudo feito em máquinas e através de computadores, na altura fazia-se tudo à mão.



Marcava na forma para cortar as partes (Foto do autor)

Havia formas de vários tamanhos. Este artesão usava-as, como foi dito entre o tamanho 33 e 39, todas em madeira. A da fotografia é em plástico.

Um sapateiro de senhora não fazia sapatos nem de criança nem de homem. Os especialistas em calçado de homem não faziam os de criança nem de senhora e, logicamente, os especialistas em calçado de criança não faziam nem os de homem nem

os de senhora. Não quer dizer que não soubessem fazer de todos os tipos, mas não eram tão perfeitos nem tão rápidos se os fizessem todos. Na Idade Média, esta especialização deve ser vista com precaução.

Cada um especializava-se portanto no seu sapato. Este meu amigo sempre gostou de fazer os de senhora pois as senhoras sempre gostaram muito de variar, de possuir modelos novos e diferentes.

Começava pela palmilha da sola e depois pela “alma” do sapato, que é um ferro que vai desde o calcanhar até ao meio do sapato. Depois leva uma “calcanheira” em sola fina, por cima da alma do sapato. Se o sapato for aberto, toda a “palmilha” e a “calcanheira” será “avivada”, colocando-se a toda a volta do sapato uma tira do mesmo cabedal. Se o sapato for fechado não é preciso “avivá-lo” porque o couro, ou seja o “corte” do sapato, tapa a palmilha toda.



A “alma do sapato” ou “enfuste” (Foto do autor)

Se o sapato for fechado leva uma “testeira”, que é uma sola fina na ponta do sapato entre o forro e a peça. A peça é o sapato inteiro. Atrás leva o contraforte que é uma sola fina e é colocada entre o forro e a parte de fora do sapato.

Como disse o sapato vai à forma, onde é pregado, para ser enformado. Levava as testeiras e os contrafortes, que eram colocados húmidos com uma cola feita de farinha de trigo a que chamava goma. Tinha que secar entre 4 e 5 horas, para que quando se tirasse o sapato da forma já estivesse bem seco e formado e não encolhesse ou deformasse. É posteriormente “soleado” (que é a junção entre a palmilha e o cabedal, ou couro), ou seja a colocação da sola no sapato. A sola é a parte mais grossa do sapato, geralmente em pele de vaca ou boi por ser mais resistente e grossa.

Cosia-se a sola com uma sovela e com um fio feito de várias linhas, que era torcido e encerado com uma cera especial.



Cosendo uma sola (Foto do autor)

Há vários tipos de sovelas, umas mais afiadas para furar e outras, com uma calha, por onde se mete o fio que se puxa, uma ponta para um lado e a outra para o outro. Assim são dados os pontos de sapateiro. Na sola, fazia-se uma incisão a toda a volta, onde o fio cosido ia acamar. Depois rebatia-se voltando a fechar essa incisão para que o fio ficasse protegido e não entrasse em contacto directo com o chão. Hoje é tudo feito em máquinas, quase tudo é colado. Alguns sapatos parece que são cosidos mas de facto as solas são coladas ou vulcanizadas. Os pontos que se vêem nos sapatos são apenas feitiço. Mesmo os sapatos de luxo já não são feitos totalmente à mão.

A sola depois de cosida era aparada e lixada, com lixas próprias, e à volta era tingida da cor do sapato. Era pincelada com *sal de azedas*. Antigamente usavam limas grossas, as grosas, porque não havia lixas como hoje.

Por fim metia-se uma palmilha, em carneira, pele mais barata, no interior do sapato, para o forrar e o tornar mais confortável ao pé. Se não levasse essa palmilha, sentiam-se os pontos que magoavam o pé e a obra ficava incompleta, feia e desconfortável.

Com o ferro de “burnir” dava-se o acabamento ao friso da sola. O tacão era colocado no fim. Para o tacão deixava-se um espaço livre na sola, onde ele era pregado. O tacão era, como me disse, em madeira e forrado com o mesmo couro do sapato. Não havia ainda as “capas” que hoje se colocam. Se o sapato tivesse algum encorralho, passava-se um ferro especial que se aquecia em brasas.

A última operação era a de engraxar os sapatos e metê-los em caixas e seguiam para as sapatarias ou eram vendidos pelo próprio sapateiro.

Há uns 25 anos, este artesão ainda fabricou na sua oficina sapatos de senhora que vendia. Mas a operação não era rentável, pois demorava muito tempo fazer os sapatos à mão. Hoje as máquinas fazem-nos muitíssimo mais depressa, embora não tão perfeitos. É quase “obra de feira”. Um oficial especializado que soubesse fazer sapatos à mão era perfeito e fazia-os de qualidade. Eram sapatos únicos, pois ninguém fazia dois pares absolutamente iguais. Eram escolhidas as peles melhores, dedicados especiais cuidados à obra, o que demorava algum tempo e encarecia o sapato. Hoje já não pagaria o trabalho. O meu amigo quase se limita a deitar capas e pouco mais.

Pelo que pude verificar, na comparação que fiz, fazer sapatos à mão pouco terá mudado desde a Idade Média. Não consegui documentos da Baixa Idade Média, em Portugal, que me relatassem como faziam os nossos “çapateiros” o calçado. Apenas legislação sobre as coimas a que estava sujeito quem não cumprisse o estipulado. No entanto, o que li na bibliografia que refiro e nas descrições que transcrevi e o testemunho do senhor João Manuel, sapateiro ainda a exercer por conta própria, leva-me a sugerir que, em Portugal, na Baixa Idade Média os sapatos eram feitos conforme o descrito. As diferenças seriam pouquíssimas, os materiais utilizados quase os mesmos, podendo haver apenas algumas diferenças nas ferramentas utilizadas para o fabrico de calçado.

Mas creio que existe uma enorme diferença na execução do calçado. Enquanto na Idade Média se fizeram ordenações para que a qualidade do calçado fosse a melhor, para melhor servirem o povo, hoje permite-se que se vendam sapatos de fraquíssima qualidade, mal feitos, com acabamentos péssimos e caríssimos, apesar dos poucos euros que custam a produzir. Mas também há excelentes sapatos.



Miúdos da catequese, descalços, em Arcos de Valdevez³⁹

³⁹ Foto cedida pela minha tia Maria das Dores, Sabadim, Arcos de Valdevez, 1950.

Industria de Tanoaria



(Foto do autor)

A Industria de Tanoaria no Portugal Medieval

Até determinada altura do período medieval a profissão de tanoeiro exerceu-se, pelo menos em França, livremente⁴⁰. A partir daí aparecem as confrarias profissionais que vão, por sua vez, dar origem às primeiras corporações. Em 1168, em França, os tanoeiros criam o seu estatuto e organizam-se em corporação. A ordenação de uma profissão sob a forma de uma associação de mesterais permite uma transmissão eficaz de saber e é a garantia de qualidade, visto que apenas os artesãos aceites pelos seus pares, depois de uma longa aprendizagem, podem exercer a sua profissão⁴¹.

Para usos distintos são necessárias matérias-primas também distintas. O vasilhame de madeira foi usado para guardar e transportar a água, cereais, peixe, azeite e vinho. Naturalmente que cada um destes vasilhames foi fabricado de madeiras diferentes, tornando-se mais exigente a escolha das madeiras quando o seu fabrico era para guardar e transportar vinho. Para guardar o vinho é necessário escolher madeiras de excelente qualidade.

“Em Portugal, as pipas, pipos e tonéis eram feitos em madeira de castanheiro e de carvalho. Apenas a partir do século XVI se faziam de madeira importada quer da América do Norte, quer do Brasil”⁴².

As madeiras mais utilizadas durante a idade média, e ainda hoje, em Portugal, são o Carvalho e o Castanho de que o Norte de Portugal é bastante rico ainda.

Como se forma um Tanoeiro?

Um tanoeiro começa como aprendiz na oficina do mestre. O período da sua aprendizagem é de quatro anos: “E porque algũas vezes acozteee algũu offiçal por cobica de dinheiro que lhe dam damtemão tomam apremdizes dizendo que os ensynaram em menos tempo o que he causa de fiquarem maaos ofiçiais ouueram/ por bem que nnhũu ofiçal nam tome aprendiz nnhũu menos de quatro annos aJmda que

⁴⁰ Artigo lido em : www.romanduvin.ch/index.php?IDcat=9&IDarticle=197&IDcat9visible=1&langue=F.

⁴¹ <http://www.romanduvin.ch/index.php?IDcat=9&IDarticle=197&IDcat9visible=1>.

⁴² LACERDA, Silvestre, *Com todas as aduelas*. Porto: “Revista mãos”, nº 26, edição conjunta CERRT, CRAA, CRAT, PPART, 2004.

negro seJa sob pena de pagar myl reaes pera as obras da çidade de que avera a metade quem os acusar”⁴³.



Aprendizes de tanoeiro⁴⁴

Depois deste período de aprendizagem, é feito um exame ao aprendiz para que se verifique se está capaz de exercer a sua profissão conforme o estipulado no Regimento dos Tanoeiros da cidade de Lisboa. “Prymeiramente todo o oficial do dito ofício que se quiser examjnar dele falara prymeiro com os examynadores do dito ofício que o tal esame am de fazer pera asemtarem omde a de ffazer a obra porque se a de examinar porquamto a mister dias para a fazer E ser de qualidade que ocupa muito pelo que nam pode ser em casa dos veadores senam quando algũu deles tiuesse tamanha praça que bem posam caber emtam sera em sua casa E sendo ffora das temdas de cada hũ dos ditos veadores terem a maneira seguinte”⁴⁵.

Durante o exame os examinadores verificavam se o candidato executava bem todas as tarefas, tendo em atenção se a *fundagem* e as *aduelas* eram bem executadas pelo examinado antes de este as cobrir com os arcos. Os arcos ainda não eram de ferro mas de madeira e quando aplicados cobriam totalmente as aduelas. Uma aduela mal feita ou podre podia ser perfeitamente “escondida” pelos arcos. Se o candidato a tanoeiro não desempenhasse as tarefas como era devido não lhe davam a licença e mandavam-no aprender o tempo suficiente até estar apto a fazer sozinho novas pipas, tonéis ou

⁴³ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 369-370.

⁴⁴ louis.toffoli.free.fr/images_jpg/tonneliers.jpg, - 12-04-2006.

⁴⁵ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.364.

quartos. Se os examinadores verificassem que estava tudo em perfeitas condições, deixavam que o examinado acabasse a pipa ou tonel e concediam-lhe licença para poder montar tenda de tanoeiro na cidade.

“Prymeiramente veram ambos Juntamente lavrar a madeira asy de costado como fundagem E asy a veram bastida antes de ser leada nem cuberta darquos pera que mylhor posa ser vista o que nam poderia ser sendo cuberta e achando que nam esta boa e como deue emtam lhe mandaram laurar E Juntar e bastir outra e achando que esta boa lha mandaram acabar e depois dacabada a tornaram a ver ambos Juntos E o esprivam do offiço com eles e esta maneira terem em todas as quatro peças que am de ffazer hũu / tonel e hũua pipa E huu quarto tudo de meaçam E hũu baryl de quatro almudes./. E sendo caso que o tal official que asy se quiser examinar nam ffizer as ditas peças como deue ou algũa delas lhe nam daram carta de examjnaçam nem o averam por examjnado antes o mandaram apremder tamto tenpo até que saiba E posa ffazer as ditas peças boas e como deue E achando que he bom offiçial E que ffaz todas as quatro peças boas e como deue emtam lhe mandaram dar carta dexajnaçam ffeita pelo esprivam do dito offiço e asynada por eles examjnadores pera que os senhores vereadores lhe dem licença pera poder ter tenda de tanoeiro E vsar do offiço segundo Regimento da cidade⁴⁶.

Como se pode verificar pela imagem da página seguinte o vasilhame ficava quase totalmente coberto pelos arcos. Apenas a zona do batoque ficava à vista. Como referi, os arcos eram de madeira. “Em todos os países, desde a Idade Média até ao século XVII, a arcaria era feita exclusivamente, de castanho, das suas varas mais delgadas, vulgarmente designados por «arcos de pau»⁴⁷. As pipas levavam muitos arcos para lhes dar a consistência e a segurança necessárias para que os líquidos que lhes eram metidos não se vertessem. “Os arcos de ferro aparecem na Europa, muito provavelmente, no século XVI. Em Portugal o início da utilização dos arcos de ferro pode ser datado do último quartel do século XVIII”⁴⁸.

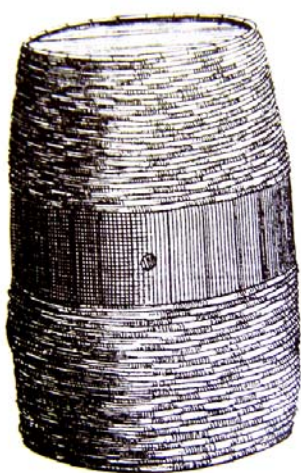
Havia, no entanto, quem pretendesse fazer exame em louça velha, em pipas já usadas, limitando-se a consertar uma pipa cujas aduelas, algumas delas, tivessem apodrecido. Este exame em louça velha era feito da seguinte forma: o aprendiz deveria executar

⁴⁶ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa : C.M.L., 1974, p.364-365.

⁴⁷ LACERDA, Silvestre, *Com todas as aduelas*. Porto: “Revista mãos”, nº 26, edição conjunta CERRT, CRAA, CRAT, PPART, 2004.

⁴⁸ LACERDA, Silvestre, *Com todas as aduelas*. Porto: “Revista mãos”, nº 26, edição conjunta CERRT, CRAA, CRAT, PPART, 2004.

duas aduelas novas que iriam substituir as velhas e com problemas. Nunca deveriam ser colocadas juntas. Este grau de exigência iria dificultar o exame mas permitia verificar a destreza do examinado, que deveria saber refazer o fundo onde as novas aduelas iriam ser colocadas. Deveria também saber recolocar e amarrar os arcos convenientemente. Se conseguisse executar estas tarefas era-lhe então concedida uma licença. Mas esta licença apenas lhe permitiria executar arranjos e nunca fazer vasilhame novo. Não poderia ter tenda de tanoeiro, como no-lo esclarece o texto seguinte.



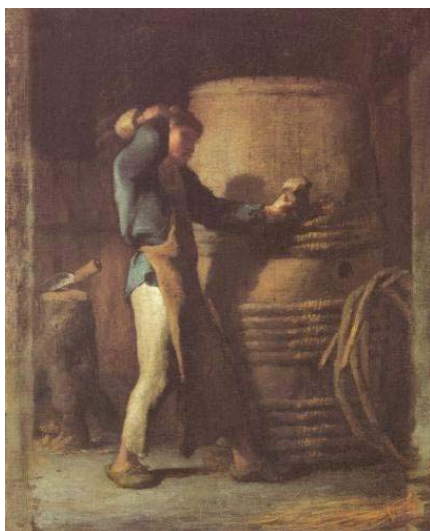
Pipa com arcos de madeira⁴⁹

“O tal obreiro que asy se quiser examjnar de louça velha buscara hũu pipa vsada na qual metera duas aduelas velhas / as quays aduelas nam metera ambas Juntas antes cada hũa por sy afastada hũa da outra ambas na dita pipa E asy fara hũ fundo em que metera duas peças nouas ou tres E as mais peças serem velhas as quais peças nouas eles veadores lhes veram laurar e cortar o fundo E asy lamçara o dito obreiro/ a dita pipa os arquos que neçesarios fforem de maneira que a pipa seJa muito bem acabada E asy depois dacabada a tornaram a ver os ditos veadores E achamdo que esta boa e da maneira sobredita lhe daram sua carta de examjnaçam em a qual decrarara o esprivam que nam podera ter tenda somente coregera pipas velhas toneis quartos e baris asy de vinho como dazeite e aguoas e nam fara nhũa peça noua sem se examjnar como acima he dito no capitulo da dita examjnaçam e pagara a metade do que pagam os que se examjnam da obra nova como adiante sera dito /”⁵⁰.

⁴⁹ Imagem retirada de (www.vieuxmetiers.org/gravure/imaipq/tonnelier.jpg) – 12-04-2006.

⁵⁰ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.365.

Como se pode verificar estes exames não eram iguais, e os examinados não ficavam todos com a mesma categoria. Verifiquei também que este exame era pago da seguinte forma: “todos os naturais que se examjnarem nam pagaram mais que trezentos reaes – ss- cem reaes pera os veadores E os duzentos reaes para o offiço e comfrarya de samtana de que os ditos tanoeiros sam amjnistradores E ao esprivam daram de seu trabalho pelo tempo que perde na vedorya e do feitio da carta hũu vimtem somente E se for estramgeiro o que se examjnar quyser pagara seiscentos reaes porque asy se costuma em todas as partes”⁵¹.



Apertando os arcos ⁵²

Depois de uma aprendizagem de quatro anos, formado e examinado, o tanoeiro estava pronto ou a fazer ou a consertar pipa ou tonel. Mas que medidas eram as exigidas para cada uma destas vasilhas? Como eram calculados os seus tamanhos? E a sua capacidade? .

“E corremdo as tendas como dito he e leuando sua vara ffeita pelo padram da çidade e comçertada por ele / o qual padram hũu deles tera em seu poder olharam muito bem as talhas de cada ofiçal asy de tonel como de pipas e quartos achamdo as curtas sem se poderem enmemdar as cortaram de maneira que se nam vse mais dellas e se as acharem comprydas as faram çertas pelo dito padram E asy veram as molas e pareeas o que tudo faram certo Justamente que a obra que pelas ditas talhas e paareeas se fizer leue o

⁵¹ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.366.

⁵² louis.toffoli.free.fr/images_jpg/tonneliers.jpg, - 12-04-2006.

ordenado pela cidade conforme ao padram dela – ss – os toneis leuaram cimquenta e dous almudes E as pipas leuaram vinte e seis E os quartos treze almudes”⁵³.

Os tonéis levavam portanto cinquenta e dois almudes, as pipas vinte e seis e os quartos treze. Sei que o almude, antiga medida de capacidade, de origem árabe, equivalia a 16,8 litros no nosso sistema métrico. No sistema introduzido por D. Pedro, o Almude equivalia a 19,7 litros. No sistema de Lisboa, adaptado e generalizado por D. Manuel I o Almude equivalia a 16,8 litros. Os sistemas introduzidos não conseguiram uma universalidade das medidas; estas tentativas não surtiram efeito. A prova do que afirmo é que nos aparecem várias medidas para o almude em diversas regiões do país usadas ainda até há bem pouco tempo⁵⁴.

Equivalência do Almude, em litros, em algumas regiões do País

Águeda	19,680	Gaia	25,704	Penafiel	24,060
Amarante	26,256	Gondomar	25,440	Pombal	18,900
Aveiro	17,400	Gouveia	31,680	Ponte da Barca	23,400
Barcelos	25,688	Guarda	23,040	Portalegre	17,640
Braga	23,700	Guimarães	23,232	Portimão	19,380
Bragança	23,700	Lamego	27,636	Porto	25,440
Caminha	28,820	Leiria	16,500	Régua	28,800
Castelo Branco	25,080	Lisboa	16,800	Resende	28,080
Coimbra	16,750	Lousã	22,140	Santarém	16,800
Elvas	16,944	Melgaço	24,720	Santo Tirso	25,608
Esposende	25,698	Mesão Frio	27,150	Setúbal	16,800
Évora	17,400	Mirandela	24,996	Tomar	16,800
Fafe	23,640	Moncorvo	24,996	Valença	26,340
Famalicão	25,476	Monção	24,000	Viana	23,100
Faro	18,600	Montalegre	25,320	Vila do Conde	26,640
Felgueiras	24,480	Olhão	18,000	Vila Flor	23,900
Figueira da Foz	21,300	Ovar	26,160	Vila Real	29,400

Gráfico composto e abreviado pelo autor a partir de um de José Caldas Veiga⁵⁵

Pela leitura que a tabela nos proporciona o tonel, em Lisboa, levaria 873,6 litros, a pipa 436,8 litros, e os quartos 218,4 litros.

Ainda segundo a tabela apenas em Águeda a medida do almude corresponde ao sistema introduzido por D. Pedro I, enquanto Faro, Lisboa, Santarém e Setúbal adoptaram a medida implementada por D. Manuel I. As restantes localidades nem uma nem a outra. No texto das posturas antigas não encontrei qual a medida do padrão da cidade de

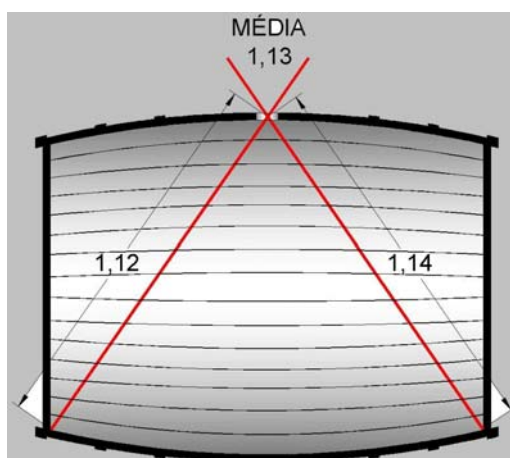
⁵³ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.361.

⁵⁴ VEIGA, José Caldas Nobre da, *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1954, p. 240.

⁵⁵ VEIGA, José Caldas Nobre da, *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1954, p. 240.

Lisboa. Não sei exactamente o que era esse padrão nem qual a sua medida. No entanto encontrei uma fórmula empírica usada para calcular as capacidades do vasilhame cujas tabelas recalculei e corriji por encontrar bastantes erros, uns de cálculo e outros de arredondamento. Talvez essa fórmula nos ajude a perceber a medida exacta do vasilhame⁵⁶. O Padrão era uma ponta de arco com a largura de 1 polegada e $\frac{3}{4}$ (4,5cm) e o comprimento de 90 cm que servia para medir a vasilha nas cabeças, ou seja medir o diâmetro à cabeça da vasilha na extremidade dos “pentes”.

Cálculo da capacidade do vasilhame



Desenho de Manuel Lagarto

Vara (a vermelho) medida desde o batoque ao javre

Para calcular a capacidade do vasilhame (cubicagem) mete-se uma vara pela batoqueira que vai tocar no bordo inferior interno, ou seja no javre. Se as medidas não forem absolutamente iguais, como na figura, calcula-se a média, neste caso 1,13. Obtida esta medida a que chamaremos **C**, aplica-se a tal fórmula empírica e obtém-se a capacidade do pipo, pipa ou tonel.

$$N = C^3 \times 605 - \text{Formula empírica}^{57}.$$

$N = 1,13^3 \times 605 = 1.442897 \times 605 = 872,952685$ que se arredondado dá 873 litros

Porque este cálculo é apenas aproximado deve fazer-se os descontos de⁵⁸

- 5% para vasilhame com menos de 5 000 litros
- 10% para vasilhames entre 5 000 e 10 000 litros
- 20% para vasilhame com mais de 10 000 litros

⁵⁶ VEIGA, José Caldas Nobre da, *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1954, p. 227-232.

⁵⁷ VEIGA, José Caldas Nobre da, *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1954, p. 225.

⁵⁸ VEIGA, José Caldas Nobre da, *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1954, p. 226.

Tabela de Capacidades

Metros	Litros	Metros	Litros	Metros	Litros	Metros	Litros
C	N	C	N	C	N	C	N
0,3	16	0,48	67	0,66	174	0,84	359
0,305	17	0,485	69	0,665	178	0,845	365
0,31	18	0,49	71	0,67	182	0,85	372
0,315	19	0,495	73	0,675	186	0,855	378
0,32	20	0,5	76	0,68	190	0,86	385
0,325	21	0,505	78	0,685	194	0,865	392
0,33	22	0,51	80	0,69	199	0,87	398
0,335	23	0,515	83	0,695	203	0,875	405
0,34	24	0,52	85	0,7	208	0,88	412
0,345	25	0,525	88	0,705	212	0,885	419
0,35	26	0,53	90	0,71	217	0,89	427
0,355	27	0,535	93	0,715	221	0,895	434
0,36	28	0,54	95	0,72	226	0,9	441
0,365	29	0,545	98	0,725	231	0,905	448
0,37	31	0,55	101	0,73	235	0,91	456
0,375	32	0,555	103	0,735	240	0,915	463
0,38	32	0,56	106	0,74	245	0,92	471
0,385	35	0,565	109	0,745	250	0,925	479
0,39	36	0,57	112	0,75	255	0,93	487
0,395	37	0,575	115	0,755	260	0,935	495
0,4	39	0,58	118	0,76	266	0,94	503
0,405	40	0,585	121	0,765	271	0,945	511
0,41	42	0,59	124	0,77	276	0,95	519
0,415	43	0,595	127	0,775	282	0,955	527
0,42	45	0,6	131	0,78	287	0,96	535
0,425	46	0,605	134	0,785	293	0,965	544
0,43	48	0,61	137	0,79	298	0,97	552
0,435	50	0,615	141	0,795	304	0,975	561
0,44	52	0,62	144	0,8	310	0,98	569
0,445	53	0,625	148	0,805	316	0,985	578
0,45	55	0,63	151	0,81	322	0,99	587
0,455	57	0,635	155	0,815	328	0,995	596
0,46	59	0,64	159	0,82	334	1	605
0,465	61	0,645	162	0,825	340	1,005	614
0,47	63	0,65	166	0,83	346	1,01	623
0,475	65	0,655	170	0,835	352	1,015	633

Tabela retirada e recalculada pelo autor a partir de uma de José Caldas Veiga⁵⁹

Segundo esta tabela, **os quartos**, em Lisboa, levando 13 Almudes, a 16,800 litros cada = 218,4 litros teriam entre 0,710 e 0,715 metros do javre ao batoque. Se aplicarmos a

⁵⁹ VEIGA, José Caldas Nobre da, *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1954, p. 227-228.

fórmula empírica acabamos por verificar que é verdade. A **pipa** terá 26 almudes X 16,800 litros = 436,8, ou seja 437 litros e, por sua vez entre 0,895 e 0,90 metros do javre ao batoque.

Verifica-se no texto que os “toneis leuaram cinquenta e dous almudes E as pipas leuaram vimte e seis E os quartos treze almudes”⁶⁰. Isto demonstra, segundo a tabela, que o tonel era maior do que a pipa 0,235 metros e que por sua vez a pipa tinha mais 0,185 metros do que o quarto se medidos do batoque ao javre. Sendo a pipa o dobro do quarto e o tonel o dobro da pipa, em litros, no tamanho físico essa diferença não se verificava. Talvez pela influência da forma bojuda feita a olho pelo tanoeiro.

Eram estas as medidas impostas por esta ordenação para o vasilhame na cidade de Lisboa.

“E asy terem cuidado de vesityar as casas E adeguas dos vinhateiros da çidade e ver se tem pipas maiores de vimte e seis almudes conforme ao Regimento da çidade E achando as ditas pipas maiores lhes poeram pena de mjl reaes pera as obras da çidade que loguo as mamdem a tanoarya a casa do official examinado que lhas ffaça de meaçam e se forem marcadas da marca da çidade lha cortaram”...” E sendo caso que se ache algũa pipa ou quarto ou tonel que emmendar se nam posa E visto muito bem pelos ditos veadores E asemtado per ambos que nam tem enmemda o ffaram abater pera se poder / ffazer outra peça mais pequena”⁶¹.

Por necessidade de arrumar o vasilhame cheio de água e mantimentos vários, nas naus que partiam, foram autorizadas outras pipas mais pequenas para melhor acondicionamento. A necessidade deste vasilhame permitiu que se autorizasse estas pipas de tamanho especial, “cuja volumetria era padronizada por ordenação real”⁶² sem no entanto se descurar uma vigilância apertada: “...por mais decraçam porque pera aguoam mandam mujtas vezes ffazer pipas pequenas pera meter nas naos e camaras e quarteirollas do tamanho que he o lugar omde se am de meter e aRumar E a vomtade de quem as manda fazer pelo qual he muito neçesario a dita enfformaçam pera os Rimdeiros nam tenham ocasyam de demamdarem os tanoeiros que as tais pipas / vemderem pera aguoam e drogarya e farynha E outras mujtas cousas pera que se mujtas vezes vemdem...”⁶³.

⁶⁰ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.361.

⁶¹ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.362.

⁶² <http://nautarch.tamu.edu/shiplab/01monteiro/barris01.htm>.- 12-04-2006.

⁶³ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.366.

Penso que se tentou a universalidade dos tamanhos e das medidas do vasilhame em todo o território o que, pelos testemunhos que consegui e expus, não resultou totalmente, conforme as tabelas que apresento. Embora a medida do almude variasse de região para região, verificamos que em Lisboa, Santarém, Setúbal e Tomar equivalia a 16,8 litros, sendo diferente nas outras localidades. De qualquer modo a fórmula empírica que aqui menciono dá perfeitamente para calcular a capacidade das pipas e tonéis ou quartos seja qual for o valor do almude, em litros, usado em cada região. Bastará tão só aplicá-la. Como foi já referido os arcos das pipas ou dos tonéis ainda não eram de ferro mas de madeira e ocupavam quase a totalidade do vasilhame, apenas ficando à vista uma pequena parte.



Arcos em madeira amarrados com vimes⁶⁴

Houve também necessidade de proteger o povo de certas falcatuas que se faziam na venda dos arcos: “...E porque de gualiza vem muitos arcos davileira amtre os quais vem mujtos arcos velhos E carunchosos E o pouo que oos compra çrem que sam muito boos...”⁶⁵. Isto acontecia porque o povo se queixava de perder muito vinho e azeite por causa dos arcos podres e carunchosos que eram colocados nas pipas e rebentavam com a pressão do líquido: “...Reçebem muita perda nos ditos vinhos E azeites...”⁶⁶.

⁶⁴ www.poster.net/poulet-raymond/poulet-raymond-tonneliers-4703185.jpg&imagreful...-12-04-2006.

⁶⁵ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.374.

⁶⁶ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.374.

Esta vigilância era também feita nas feiras onde os lavradores vendiam os vimes (varas delgadas de castanheiro) para os tanoeiros fazerem os arcos “...E os ditos varejadores terem cuydado de yr as terças ffeiras a feira ver os vimeis que os lauradores trazem a vemder ao pouo se vem as leacas Jguais porque a / hy tres sortes deles - ss – gramdes E meyãos e pequenos e com malícia metem hũs com outros E achamdo a tal mestura os ditos vareJadores os tomaram...”⁶⁷.

Estes arcos tinham medidas específicas impostas para cada tipo vasilhame. Se não fossem verificadas estas medidas, eram cortados: “...E os arquos das pipas no cabo deles - ss – na parte mais delguada am de ser de hũa polegada em larguo pouco mais ou menos E aqueles que mujto menos forem estes tais deuem de ser cortados pera fiquarem pera baris E lhe tyraram hũu palmo e meio de craueira e yso mesmo se entemdera nos arquos dos toneis quamdo nam fforem aqueles que deuem e lhe serem tirados o dito palmo E meio e fiquaram pera pipas”⁶⁸.

Para que esta vigilância fosse garantida criou-se o “Regimento dos arquos E do vareJo deles”⁶⁹.



Arcos de madeira usados no vasilhame⁷⁰

⁶⁷ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.374.

⁶⁸ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.374.

⁶⁹ *Livro das Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.372.

⁷⁰ Ribeiras de Miño, Ferreira de Pantón :www.sotodefion.org/..../arcos.jpg.

Arte de fazer vasilhame

A tanoaria não conhece alterações profundas até ao começo do século XX. Os artífices perpetuam e enriquecem, em cada geração, uma perícia milenar, sem produzirem inovações significativas⁷¹.

Segundo o professor Cinccinato da Costa, a madeira para o vasilhame deve ser elástica, muito seca, ter fibras uniformes e provir de árvores de meia-idade. Não deve ter veios nem ser nodosa, nem ter muitos galhos. As árvores usadas para o fabrico das aduelas, como atrás referi, eram fundamentalmente o castanheiro e o carvalho, e deveriam ser abatidas durante os meses de Novembro a Janeiro. Depois de abatidas e de secarem, procedia-se ao rasgar, procurando-se as rachas naturais da madeira, de modo a respeitar a orientação do grão. Seguidamente cortavam-se pranchas de cerca de 4 cm de espessura e armazenavam-se durante 4 anos. Findo este período de secagem, o mestre tanoeiro trabalhava a madeira nos dois sentidos da fibra dando-lhe a forma da aduela.



Vergando as aduelas (Foto do autor)

⁷¹ www.romanduvin.ch/index.php?IDcat=6&IDarticle=191&IDcat6visible=1&langue=F.

A produção da aduela começa por tornear, acção que consiste em dar às aduelas, pela face exterior, a forma arredondada em jeito de lombada de forma a que o conjunto venha a ficar uniforme, permitindo mais tarde o perfeito ajustamento dos arcos usando-se o *supilho* e a *raspilha* com o auxílio do banco de tanoeiro ou muleta.



Banco de tanoeiro ou «muleta» (Foto do autor)

Esta operação consistia na redução da espessura da madeira em 25 mm dando-lhe uma ligeira curvatura; chama-se *vasar* e não é mais do que adelgaçar a face interior da aduela progressivamente do meio para as pontas. Para esta operação usava-se a *volta*.



A volta (Foto do autor)

Com a plaina de três pés procede-se ao *juntar* que consiste em afeiçãoar e polir as juntas de maneira a assegurar uma perfeita justaposição das aduelas. Desta operação depende a qualidade e durabilidade do vasilhame.



Plaina de três pés (Foto do autor)

A seguir realiza-se a operação de *parear* que consiste em se saber o número exacto de aduelas necessárias para a vasilha que se vai armar. A *pereia* é a medida correspondente ao perímetro máximo do bojo da vasilha. De entre as aduelas o tanoeiro escolhe a mais forte para posteriormente nela abrir o batoque. Com esta aduela, juntamente com o primeiro arco vai-se proceder ao armar do pipo, isto é, vão-se colocando as aduelas em pé, de maneira a formar-se um tronco cone⁷².

A pipa, tonel, ou quarto começa por ser um tronco cone. Foi aliás a fórmula matemática do tronco cone, $V = \frac{\pi h}{3} (R^2 + r^2 + Rr)$, que permitiu chegar-se à fórmula empírica que referi.

3

Uma pipa é, nada mais nada menos do que dois troncos cones juntos. O valor 605 aparece por experimentação e facilita o cálculo aproximado, como refiro, da capacidade da pipa de uma forma mais rápida, é a chamada *cubicagem*. O problema está na parte bojuda feita, a olho, pelo tanoeiro, que o valor 605 acaba, razoavelmente, por resolver. Como se chegou a este número? Experimentando. De tantas tentativas feitas, este número acabou por ser encontrado.

⁷² SILVESTRE, Lacerda, *Com todas as aduelas*. “Revista mãos”, nº 26. Porto: CEART, CRAT, PPART, 2004.

Formado o tronco cone leva-se ao fogacho durante alguns minutos para aquecimento das aduelas de forma a se poderem vergar para que o outro extremo da pipa fique da mesma largura, dando-lhe a forma de pipa.



Fogacho

Foto do autor

Depois de se aquecerem as aduelas tira-se este tronco cone do fogacho, vergam-se as aduelas e coloca-se o primeiro arco do lado oposto seguindo-se os restantes até à conclusão do que se chama a *bastição*. Estes arcos de *bastir* são mais grossos do que os outros para serem mais resistentes e facilitarem ao tanoeiro o trabalho com o *chaço*, uma espécie de *cunha* em ferro, como se vê na imagem seguinte.

Com arcos demasiados finos, o *chaço* escapulia-se com mais facilidade. Arcos mais grossos possuem maior superfície onde o *chaço* agarra quando empurra o arco para apertar e dar forma à pipa.



Chaços

(Foto do autor)

Com a marreta e o chaço servindo de batente, procede-se ao acertar das aduelas de forma a obter-se uma superfície exterior uniforme e lisa. É um trabalho que exige força e resistência, porque tanto a marreta como o chaço são pesados.

Montadas as aduelas, apertados os arcos de consolidação, inclina-se esta já quase pipa sobre o *baixete* para *arrunhar* ou seja fazer o chanfro ou aba da pipa, e assim se lhe colocar os fundos.



Baixete para arunhar (Foto do autor)

Para se fazerem os fundos, aparelha-se a madeira para que fique desempenada. Depois divide-se, normalmente por tentativas, em 5 ou 6 partes iguais o perímetro da circunferência da vasilha, javre incluído, para se obter o raio do fundo.

Com um *enxó*, o tanoeiro começa a dar forma de cunha às pontas das aduelas. Esta operação é conhecida por “cortar”.



Tanoeiro com enxó a cortar (Foto do autor)

A seguir prepara uma superfície lisa na zona onde vai ser aberto o *javre* usando uma *parejadeira*, uma espécie de *enxó*, com que se acerta a madeira em toda a volta da pipa. Utilizando o *rabote* regularizam-se os pentes, que é a superfície de contacto com o fundo da pipa e seguidamente procede-se à abertura do *javre* com uma *javradeira*, onde posteriormente irão encaixar os fundos da pipa.



Usando a javradeira e o baixete (Foto do autor)

Finalmente, nesta fase de armar a pipa, aperfeiçoa-se e alisa-se o espaço da aduela, entre o *roço* e a ponta da vasilha, a que se dá o nome de *assentar o fartel*.

Em seguida colocam-se os fundos nas duas extremidades da pipa e procede-se ao *empalhamento* que é o preenchimento que se faz dos espaços existentes entre as aduelas com «palha tabúa» que são as folhas da (*typha latifolia*), para garantir uma boa vedação. Seguidamente inicia-se o *ferrar* que consiste na substituição dos arcos de *bastição* pelos arcos definitivos. E por ultimo abre-se o *batoque* com o *broquim* e alarga-se com o *tufo* em brasa e procede-se aos acabamentos necessários e finais.

Cerieiros



Foto retirada de www.bagaudes.free.fr/bougies.jpg - em 22-01-2006.

A indústria de cera

Não se conhece suficientemente bem a origem das velas. Tem-se escrito, e aceite, que as primeiras velas foram usadas pelos egípcios, feitas de junco. Estes empapavam a parte central ou medula do junco com sebo fundido. É aos Romanos a quem se atribui a descoberta das velas com pavio. Os Romanos, no século I D.C., porque desconheciam o emprego da cera de abelhas para fabricar as velas, usavam a gordura animal, ou sebo, como matéria-prima das suas velas. Estas velas eram comestíveis. Há relatos sobre soldados romanos que, cheios de fome, devoraram, sem pestanejar, as suas rações de velas.

Durante a Idade Média, porque eram muito caras, as velas apenas se utilizavam nas Casas Nobres, nas Igrejas e Mosteiros, embora se usassem também os archotes, as candeias de azeite e as tochas. No Século XVI, período em que as condições dos mais humildes melhoraram significativamente, as velas já aparecem em inventários domésticos.

Ao iniciar este capítulo sobre a fabricação das velas de sebo e de cera na Baixa Idade Média em Portugal, irei abordar primeiramente as matérias de que eram feitas.



Junco, a primeira vela da humanidade?⁷³

⁷³ www.infojardin.com/.../typha-latifolia.jpg - 22-06-2005.

O Sebo

O sebo é uma massa sólida e dura que se retira dos herbívoros e que se derrete para fabrico de velas. O seu tratamento era realizado directamente pelos cerieiros que o adquiriam directamente aos carniceiros das cidades e vilas periféricas. Mas também se realizava no campo ao ar livre.

Existiam dois tipos de sebo: o que era obtido do gado bovino, bois e vacas, no interior dos seus ventres e o do gado caprino e ovino. Mas ambos os sebos eram praticamente iguais e tinham o mesmo valor. A regra mandava que, para se conseguir o sebo para as velas se, submetia essa massa de gordura animal a uma fusão, num recipiente ou caldeira, onde era derretido. Depois de derretido e de se retirar por completo a água que continha, coava-se, deitava-se em moldes onde se deixava a solidificar⁷⁴.



Pedaço de sebo pronto para fazer velas⁷⁵

⁷⁴ “Que o sebo seja bem cozido e bem derretido e que quando se fizerem as velas de sebo e se derreter o sebo na caldeira de cobre, não seja encontrada água nem ao derretê-lo e muito menos ao trabalhar no molde” (Ord. Candeleros, AMC, LO.2º, cap. 9º, f. 45v). Citado por CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, 1990, p. 362.

⁷⁵ www.sotodefion.org/.../cultura_material/sebo.jpg - 22-05-2005.

A Cera

O principal produto utilizado no fabrico das velas de cera é um material obtido a partir dos favos que as abelhas fabricam para depositarem o mel que também produzem.



Favo de Mel⁷⁶

A produção desta cera está ligada às características das explorações apícolas da época pois eram os próprios apicultores que faziam as velas.

A cera era obtida a partir dos favos que as abelhas segregam, pelas glândulas, que se encontram nos anéis do abdómen. O tratamento da cera para obtenção de cera branca realizava-se no campo, ao ar livre, mas também em locais destinados para isso; eram os chamados lugares de cera que se localizavam na mesma propriedade onde se exploravam as colmeias. Mas também havia quem andasse de terra em terra a comprar os cortiços. “Dantes os cerieiros iam pelas aldeias comprar os cortiços das abelhas. Metiam os cortiços nas fontes ou ribeiros e matavam as abelhas afogando-as. Depois passaram a matar as abelhas queimando enxofre na boca do cortiço. Agora há que poupar o gado. Ajusta-se a boca do cortiço com abelhas e mel à boca dum cortiço vazio; tira-se o tampo ao cortiço cheio e afumam-se as abelhas que vão passando ao cortiço vazio, previamente borrifado com vinho adoçado com açúcar ou com mel”⁷⁷.

⁷⁶ <http://istoe.terra.com.br/planetadinamica/site/reportagem.asp> - 22-05-2005.

⁷⁷ JÚNIOR, J.R. dos Santos, *Lagar Comunitário da Cera*. Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, Faculdade de Ciências do Porto, 1983, p. 498.

Mortas as abelhas ou poupadas as suas vidas, retiravam-se os favos de mel dos cortiços. Mais recentemente os favos eram prensados em prensas para se lhes retirar o mel. Não sei se na Idade Média existiam já estas prensas ou se o mel era retirado espremendo-se os favos à mão.



Foto do lagar comunitário da cera de Moncorvo⁷⁸

“Uma vez limpos de todo o mel aplicava-se aos favos o primeiro tratamento que consistia em derretê-los em água a ferver. Para isso eram utilizados vários recipientes fundamentalmente caldeiras mas também outros recipientes mais pequenos feitos em cobre ou latão”⁷⁹.

Quando a água já fervia, metiam-se os favos na água e mexiam-se com um pau até estarem bem derretidos. Totalmente fundida, retirava-se a massa de cera e fazia-se passar por uma espécie de peneira ou crivo. Depois deitava-se água por cima, a ferver, que arrastava a cera derretida para outro recipiente, ficando as impurezas nesse crivo ou peneira. Repetia-se esta operação as vezes necessárias para se ir eliminando a água contida na cera, assim como as impurezas.

⁷⁸ Foto enviada pela Dr^a Helena Pontes da Câmara de Moncorvo – Fevereiro 2006.

⁷⁹ CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 363.

“A cera amarela resultante desta operação, e que se desejava que continuasse amarela não sofria qualquer outro tratamento. Mas a que queriam que se tornasse branca precisava de ser branqueada, ou como diziam na época, curada”⁸⁰.

Este branqueamento ou curamento consistia em expor-se a cera à luz solar, operação que ainda hoje é utilizada por alguns comerciantes de cera. Embora haja métodos mais rápidos os seus resultados não são melhores. Para expor a cera ao sol, e uma vez que o sol actuava à superfície, branqueando sobretudo essa parte, era necessário estender a cera em lâminas o mais finas possível. Para tal utilizavam-se tábuas onde se esticava a cera.

Em Felgueiras, Moncorvo, fazia-se o branqueamento da cera de maneira diferente. “Para ter a cera branca há que manipular a cera amarela, para o que eram precisos o **raro, o rebolo e a eira**. O **raro** era uma espécie da gamelinha feita de lata com o comprimento de cerca de 50 cm, bordos altos de 20 a 25 cm e fundo da largura e 12 a 15 cm, com 6 a 8 fiadas de furos feitos a prego. O **rebolo** era um cilindro de madeira da grossura da coxa de um homem com 20 a 25 cm de diâmetro, que assentava nos bordos de uma pia cheia de água, de tal modo que metade do cilindro ficava mergulhado. A **eira** era de pedra lousinha, ou seja de lajes de xisto convenientemente ajustadas”⁸¹.

Com estes apetrechos todos os cerieiros de Felgueiras, Moncorvo coravam, ou branqueavam assim a cera: “O raro estava montado por cima do rebolo, de tal modo que a cera amarela nele deitada em meio derreter, ao sair em cordões pelas fiadas de buracos ia cair no rebolo em movimento e logo se espalmava em fita. A manivela mantinha o rebolo em rápido movimento de rotação que levava as fitas à água, as fazia arrefecer e desprender da superfície do cilindro e cair no fundo da pia. A cera amarela em fitas caídas no fundo era tirada aos punhados e levada em cestas para a eira, onde era estendida ao sol e regada de vez em quando com água”⁸².

⁸⁰ CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 361.

⁸¹ JÚNIOR, J.R. dos Santos, *Lagar Comunitário da Cera*. Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, Faculdade de Ciências do Porto, 1983, p. 503.

⁸² JÚNIOR, J.R. dos Santos, *Lagar Comunitário da Cera*. Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, Faculdade de Ciências do Porto, 1983, p. 503 e 504.



Cera laminada para branquear⁸³

O tempo do branqueamento desta cera dependia, e depende ainda, da intensidade maior ou menor do sol, assim como da temperatura. No Verão, quente e mais luminoso, a cera necessita de menos tempo do que em dias de sol mas de Primavera, Outono ou mesmo de Inverno. Assim se obtinha a cera branca. A cera amarela, sem tratamento de branqueamento, ou a branca, era depois colocada em moldes de madeira onde se deixava solidificar antes de se comercializar para com ela se fazerem as velas.

Como se faziam as velas de cera e sebo?

Inicialmente o processo de se fazerem as velas era o de imersão. É considerado o mais antigo processo de fabrico das velas. “A grande vantagem deste processo reside no facto de quase não ser preciso verter a cera. Basta ter-se um recipiente pouco mais alto do que o tamanho pretendido para a vela. Enche-se o recipiente com a cera e aquece-se. Ata-se uma porção de pavio a um pauzinho e mergulha-se na cera. Depois retira-se. Repete-se o processo a intervalos de 30 segundos, o tempo que leva cada camada de cera a endurecer, até que a vela tenha a espessura desejada. Depois penduram-se as velas para arrefecerem”⁸⁴.

⁸³ http://www.apilani.com.br/p_apicultura_cera07... - 22-05-2005.

⁸⁴ COLLINGS, Anne, et al, *Velas de cera*. Lisboa: Editorial Presença, 1976, p. 7.

Em Felgueiras, Moncorvo, as velas faziam-se com alguns pormenores diferentes, usando a roda de fazer as velas. “As velas fazem-se na roda que tem o tamanho da roda de um carro”⁸⁵.

A grande diferença é apenas o uso da roda que tem 57 pregos, onde se prendem 57 pavios, o que possibilita fazer 57 velas quase ao mesmo tempo.



A roda de fazer velas ⁸⁶

Na imagem, um cerieiro arredonda as velas na mesa de madeira e o outro faz as velas na roda. Este engenho permitia fazer as velas do tamanho que se quisesse.

Este método foi provavelmente o mais usado na Baixa Idade Média em Portugal. A entrevista que Armando Amado, de 58 anos de idade, cerieiro de Cogula, deu ao Jornal da Beira em 23 de Maio de 1996, faz-me acreditar que assim tenha sido.

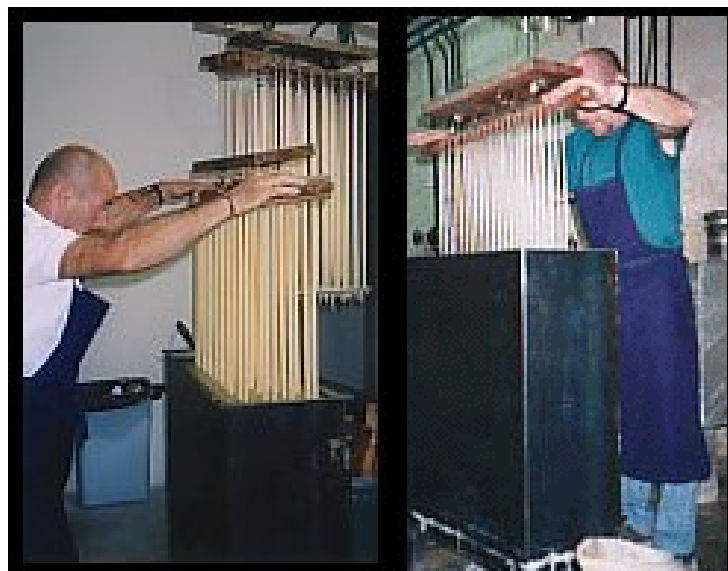
Resumo da entrevista: “O meu pai e avô usavam um **processo antigo**, eu já modernizei um pouco isto”; “Eles faziam vela a vela enquanto eu faço trinta de cada vez”⁸⁷; “Primeiro a cera é fervida aqui, depois vai àquela prensa, é espremida e a cera cai pela pia e é novamente fervida num tacho. A impureza fica no fundo do tacho pois põe-se um bocado de água por baixo. É apanhada a cera limpa para umas formas e depois é outra vez derretida, para se moldar a cera, fazendo então as velas”; “A cera das abelhas leva três ou quatro voltas, só depois de estar purificada é que é derretida para fazer as

⁸⁵ JÚNIOR, J.R. dos Santos, *Lagar Comunitário da Cera*. Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, Faculdade de Ciências do Porto, 1983, p.505.

⁸⁶ Fotomontagem do autor retirada de “Nous Ancêtres Vie & Métiers” – nº 9 – septembre/octobre. Revigny: 2004, p.41.

⁸⁷ RODRIGUES, Américo, “Jornal Terras da Beira” de 23 de Maio de 1996.

velas”; “As velas são feitas através de um processo manual, por meio de banhos, colocam-se os pavios de algodão em grampos e mergulham-se na cera a ferver”. “Cada mergulho é uma camada de cera que fica”.



Cada mergulho é uma camada de cera que fica⁸⁸

“A cera fica fria e solidificada”,..., “Cada vela leva vários banhos, conforme a grossura que se quer, mais delgada ou mais grossa”,..., “Cortam-se as velas à altura que se quer”; “Há quem as queira mais grossas, são as tochas para pôr nos altares”⁸⁹.

Esta entrevista em 23 de Maio de 1996, é a prova evidente de que as coisas pouco mudaram ao longo dos séculos, pelo menos em Portugal. Se compararmos o que é descrito nesta entrevista de 1996 com a descrição de Ricardo Córdoba⁹⁰ acerca do trabalho da cera, em Córdoba, no século XV, só poderemos concluir que, seis séculos depois, a indústria de cera ainda é exactamente igual em muitas oficinas de cerieiros.

Embora a “*hordenação dos cirieiros*” nos apareça apenas em 16 de Janeiro de 1447, sob a regência de D. Pedro, Duque de Coimbra, no reinado de D. Afonso V, que descreverei mais adiante, os cerieiros já exerciam, havia muito tempo, a sua actividade em Portugal. Aliás, como veremos, foi essa prática e algumas “*maliças*” que se faziam, que levaram o monarca a regular tal actividade, como veremos também.

⁸⁸ <http://mipagina.aol.com.mx/velasyaromas/anexos.html> em 22-01-2006.

⁸⁹ RODRIGUES, Américo. Jornal “Terras da Beira” de 23 de Maio de 1996.

⁹⁰ CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 360-364.

As velas de sebo eram feitas da mesma maneira; apenas em vez de cera era usado sebo derretido.

A descoberta da aplicabilidade da cera para velas quase que arredou o sebo. Foi posto de parte pois o cheiro que as velas exalavam era muito mais agressivo e elas faziam muito mais fumo. As chamas eram menos brilhantes e mais fracas. As velas de sebo ardiam muito mal, de tal modo que em cada meia hora havia necessidade de se retirar o pavio ardido e carbonizado mas sem se apagar a vela. Uma vela de sebo a que não se retirasse este pavio carbonizado não só apenas difundia uma pequeníssima parte da sua capacidade de luz como derreteria rapidamente o sebo restante. Assim, uma vela de sebo que se deixasse arder por si só, sem esta indispensável ajuda, só consumiria 5% do sebo ficando o restante sem aproveitamento útil.

“Se ninguém retirasse às velas de sebo o pavio carbonizado, em cada meia hora, oito velas de sebo, com um peso de uma libra, consumiam-se em meia hora”⁹¹. Um castelo medieval onde ardiam centos de velas de sebo por semana requeria uma equipa de serventes encarregados de lhes retirar esse morrão. As velas de sebo ardiam mal, precisavam de uma vigilância especial para se poderem aproveitar quase totalmente, faziam muito fumo e cheiravam mal.

As velas de cera, que poderiam ser mais amareladas ou mais brancas, dependendo se feitas totalmente de cera corada ou apenas revestidas, com o máximo de três camadas, dessa cera corada, mais branca portanto, não produziam tanto fumo, não cheiravam tão mal, ardiam muito melhor e tinham uma chama maior e muito mais brilhante: “Entre a luz e o calor das velas de cera e das tochas, dos sons das trombetas, charamelas e atabales e do movimento das danças e das momices dos bobos, a refeição aproximava-se do fim”⁹².

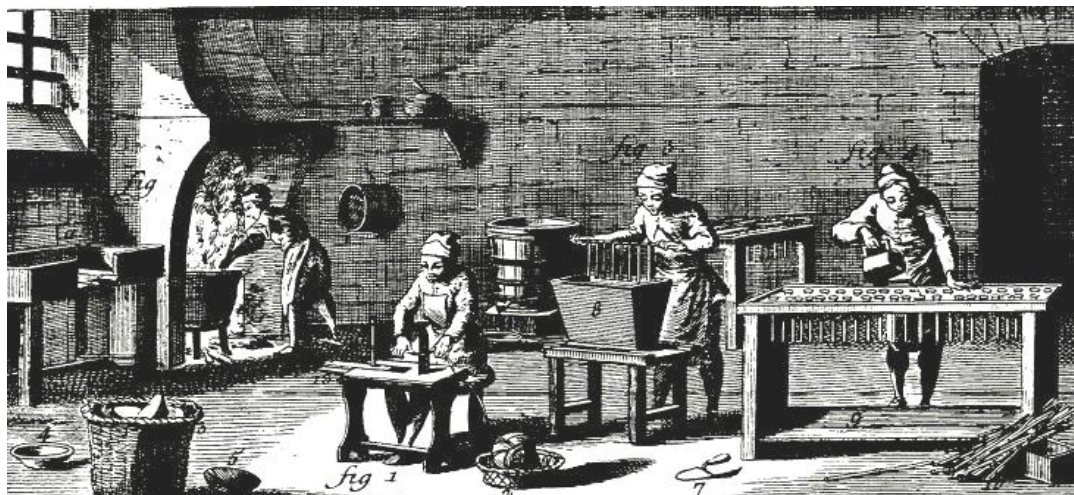
Embora fossem três vezes mais caras do que as de sebo, começaram a ser preferidas.

Até que se descobrisse a cera de parafina, no ano de 1854, usou-se, como venho afirmando, primeiramente as velas de sebo e depois as de cera, embora, como é evidente, se tenham usado as duas em simultâneo. Mas houve outras misturas incluindo uma cera rara, a cera-batik extraída da árvore-da-cera, a *Morinda Citrifolia*.

⁹¹ <http://mipagina.aol.com.mx/velasyaromas/anexos.html> - 22-01-2006.

⁹² SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e cear na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002, p. 51.

A indústria de velas não se ficou apenas por utilizar o método de imersão. Por essa altura, Idade Média, já se usavam moldes de madeira o que facilitava fazerem-se várias velas ao mesmo tempo: “Outrosy que os çirieiros que os ditos çirios e tochas fizeram que os façom de çera laurrada sem agoa. saluo que no fazer das tochas que possam molhar a messa E as mãos e a forma quando as fizerem porque acharom que sse nam podiam fazer doutra guissa as dictas tochas que bem fosse //”⁹³.



Oficina de cerieiro ⁹⁴

Como se pode verificar na gravura, enquanto um cerieiro derretia a cera, outro fazia velas pelo método de imersão e um terceiro vertia a cera derretida nos moldes colocados numa espécie de mesa. “Com uma mão segurava o pavio procurando mantê-lo no centro do molde e com a outra vertia a cera derretida no molde. Como o molde não era redondo, mas cónico, depois de deixar arrefecer ligeiramente a vela, para se não queimar, retirava-a e rolava-a sobre uma mesa de madeira para lhe dar a forma redonda. Como a cera ainda não tinha secado totalmente, era-lhes permitido moldá-la com relativa facilidade”⁹⁵. Há um quarto elemento que parece estar a cortar os pavios que puxa de um novelo, no chão, dentro de uma pequena cesta.

O cerieiro francês estava obrigado a colocar a sua marca nas velas de cera que fabricava para evitar todo o tipo de fraudes⁹⁶. Em Portugal essa marca era colocada pelos vedores da cera: “Outrosy acordarom e defenderom a todos os çirieiros da dicta çidade que nam laurem nenhũa çera ssua nem alhea pera vender nem pera comfrarias

⁹³ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.144.

⁹⁴ www.odile-halbert.com/Images/cirier.JPG - 23-01-2006.

⁹⁵ “Nos Ancêtres Vie & Métiers” – nº 9 – Septembre/Octobre Revigny: 2004, p. 41.

⁹⁶ “Nos Ancêtres Vie & Métiers” – nº 9 – Septembre/Octobre. Revigny : 2004, p. 41.

sem primeiro seer marcada pellos veedores da dicta çera pera se saber se a dicta çera he fecta sem engano...”⁹⁷.

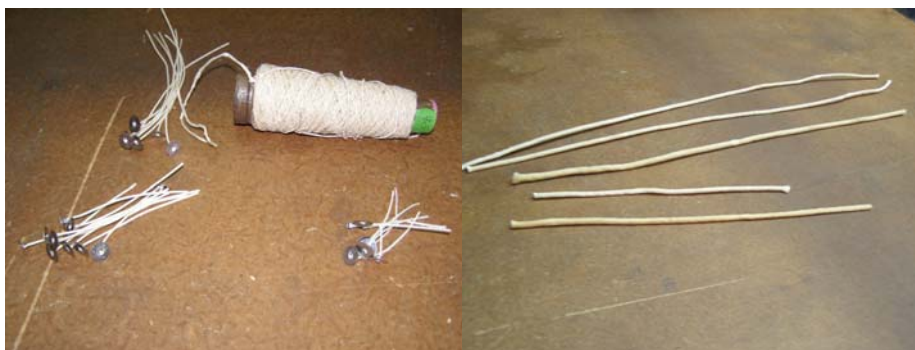
Tentava-se, com esta vigilância, evitar que houvesse fraudes. Proibia-se, por exemplo, a mistura de sebo e cera na mesma vela, muito provavelmente porque cerieiros sem escrúpulos os misturaram algumas vezes: “...mas o que estava totalmente proibido era misturar cera e sebo numa mesma peça...”⁹⁸.

Os Pavios

Um elemento indispensável para o fabrico das velas quer de sebo quer de cera são os pavios. Deles depende elas não arderem, arderem melhor ou pior.

Os pavios eram, na altura, feitos de linho ou de estopa de linho. A estopa é a parte grossa que fica do linho quando é assedado, portanto a mais impura.

Estes pavios deveriam ter a mesma grossura em todo o seu comprimento e deveriam ser cozidos, isto é, metidos na cera a ferver durante alguns minutos, cerca de 10, para se embeberem de cera. “ O pavio deveria ser molhado na cera, depois de voltar a ser coada, para que não ficasse impregnado de água quando já no interior da vela”⁹⁹.



Pavios de várias grossuras (Fotos do autor)

Os pavios crus ardiam muito depressa e apenas no interior das velas apagando-se rapidamente. Se embebidos em cera os pavios chamavam-se *cozidos* e ardiam lentamente. Mas se cheios de água ardiam mal. Os fios de linho ou de estopa que compunham os pavios deveriam ser proporcionais ao comprimento e grossura da vela

⁹⁷ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 149.

⁹⁸ CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 363.

⁹⁹ CÓRDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 363.

para que não queimassem mais depressa do que o necessário, nem tão poucos e finos que pouco iluminassem. “Como é lógico, os fios aumentavam proporcionalmente ao peso da vela. Em Múrcia, os círios de 3 ou 4 libras levavam quatro fios dobrados de estopa cozida”¹⁰⁰. “Em Toledo, círios de 4 libras levavam 16 fios, os de 2 libras dez. Entretanto as velas de 8 libras levavam 64 fios, as de 6 libras 48, as de 5 libras 40 e as de 4 libras 32”¹⁰¹.

A Indústria da Cera em Portugal na Baixa Idade Média

Analizados os aspectos gerais da actividade dos cerieiros , tendo como base o estudo feito em Córdoba por Ricardo Córdoba, mas também alguns artigos da revista “*Nos Ancêtres Vie & Métiers*”, sobre os cerieiros franceses, entre outros, vou procurar perceber se o que li nas Ordenação dos Cerieiros da Cidade de Lisboa, de 1447, confirma a tese de que os cerieiros em Portugal faziam as velas da mesma maneira e seguiam os mesmos métodos dos cerieiros de Córdoba ou até dos de Paris .

“Ordenação dos çirrieiros”

“Era de mjl E quatroçemtos e quorenta e sete annos dezassey dias do mês de Janeiro na camara da vereação da cidade de lixboa sendo hi Joham afonso fuseiro vassallo delRej noso Senhor E Corregedor por ell na dicta cidade E njcolaae annes e gonçalo vaaz Carregeiro e pero lopez vereadores da dicta cidade e pêro Roiyz procurador do conçelho E Lopo afomssso do quintall escudeiro Juiz do çiuell e Joham Roiyz escolar Juiz do crime e fernam daluarez e Ruy garcia e Joham da ueiga ho moço afonso gomçaluez diogo afonso sardinha Joham martjnz de ssam mamede. Joham de serpa. Joham de lixboa Joham esteuez que foy procurador pero afonso Joham de santarem mercadores E outros çidadãaos da dicta cidade Joham marinheiro pere annes da liuree do dicto Senhor Rey Os sobredictos vendo como no Çirios e tochas que sse faziam em esta çidade se faziam em ellas muytas maliçias e enganos de que os moradores da dicta çidade e termos E comarquas darredor Reçebiam grandes danos E perdas e enganos porque punham nas dictas tochas çirios e candeas de çera os pauios muy grossos may

¹⁰⁰ CORDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 363.

¹⁰¹ CORDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 363.

que / Conpria e de fiado muy grosso e cruu E asy laurauam a cera com agoa. e se fazia em elle outras maliçias porque no dicto mester nam era posta rrega nem rregimento senam cada hũu fazia segumdo sse pagaua Porem os sobredictos por Remediar as maliçias e enganos ACordarom hordenarom poserom por pustura que a dicta çera se laure daquy em diamte E sse façom os çirios e tochas e Candeas per a guissa que se ssegue//”¹⁰².

Ninguém se queixa do que desconhece totalmente. Aceitará como correctas as “maliçias” que lhe são feitas porque as julgará normais. Quando há queixas é porque as pessoas sabem como as coisas devem ser feitas, ou como eram feitas até aí e verificam que estão a ser enganadas. Por isso se queixam da demasiada água nas velas, dos pavios crus e de muitas outras mais coisas como iremos verificar. Pelos vistos algumas velas eram feitas sem regra e alguns faziam-nas como queriam ou sabiam. Nada me impede de pensar que parte das velas era confeccionada erradamente por total desconhecimento das técnicas, ou de parte delas. Mas, por outro lado, nada me diz que o não tenha sido, também, pela ganância de ganhar mais dinheiro. As duas hipóteses são possíveis.

Houve necessidade de criar regras. Não sei se estas regras já existiam, pelo menos verbalmente. Se existiam não foram cumpridas, caso contrário não teria havido necessidade de redigirem estas, quem sabe se influenciados pelas regras existentes em Córdova e chegadas até nós. Tornou-se necessário criar condições para que as velas fossem produzidas por todos da mesma maneira, que as velas levassem os pavios cozidos, e em quantidade proporcional ao tamanho e grossura das velas: “Primeiramente que todos aquelles que na dicta çidade Çirios grandes E pequenos e tochas de çera fazerem que lhes ponham paujos cozidos e nam crus e nom mays grosos saluo quamto comprir segumdo a çera for”¹⁰³.

Da mesma forma por se verificar que se queixavam de que as velas tinham mais água, do que o que era normal, pesando mais e ardendo pior, houve necessidade de regular: “Outrosy que os çirieiros que os ditos çirios e tochas fazerem que os façom de çera laurrada sem agoa. saluo que no fazer das tochas que possam molhar a messa E as mãaos e a forma quando as fazerem porque acharom que sse nam podiam fazer doutra guissa as dictas tochas que bem fosse //”¹⁰⁴.

¹⁰² *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C M L., 1974, p. 143.

¹⁰³ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 144.

¹⁰⁴ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 144.

Como referi, nem toda a cera era corada para ficar branca. Corar a cera levava tempo, exigia trabalho e isso encarecia naturalmente a cera e consequentemente as velas se totalmente feitas desta cera mais branca. Assim, por vezes dava-se um banho de cera branca às velas de cera amarela, o que lhes dava outro aspecto mais agradável. Brancas por fora mas amarelas por dentro. Acontece que para se aplicar a camada branca de cera teriam que a derreter novamente em água a ferver. Quantos mais banhos levasse, mais água levaria também e mais pesada se tornaria. As velas eram vendidas a peso. Ao proibirem mais do que 3 banhos estavam a prevenir esta possibilidade de fraude. “Outrossy na camjssa da çera branca que derem aos çirios porque sse nam pode dar saluo com agoa mandam que ha deem com agoa comtamto que a dicta camjssa nam seJa mays de tres banhos //.”¹⁰⁵.



Círios com banho e círios ao natural (Foto do autor)

Da mesma forma se pode verificar que havia também vigilância na confecção das velas para que não houvesse misturas de ceras já ardidas com a cera nova, nem sebo e cera.

“Outrosy mandarom que os candieiros a que forem dados çirios pera emader de çera rrequemada e lhe for dada çera pera o dicto emadiamente ou lho pagarom a dinheiros que os dictos çirieiros rreformem os dictos çirios com cera bella E nam maa nem rrequemada...”¹⁰⁶.

Estas regras também se impuseram no que diz respeito quer à forma da vela quer à quantidade de pavios.

¹⁰⁵ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 144.

¹⁰⁶ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 144-145.

“Outrosy Acordaram que todos os çirieiros da çidade nam façam nenhũuas tochas de quatro fios como ante atee qui fizeram pera darem a enterramentos nem a comfrarias senam de hũu fyo e quadrradas como antigamente sse costumou E sse antes os dictos çirieiros as quiserem fazer quadrradas de quatro Ramos possam no fazer e seJa de hũu fio E a grosura deste fyo seJa de çinquo fios cozido...”¹⁰⁷.

Diz-se neste texto duas coisas que me fazem pensar que, efectivamente houve regras impostas às quais ninguém ligou, ou então que teria sido apenas uma prática corrente, não ordenada, que foi funcionando até esse momento. “...nam façam nenhuuas tochas de quatro fios como ante atee aqui fizeram...”. Este “ante atee aqui fizeram”, quer dizer o quê? Que não havia regulamento e que cada um fazia as velas como sabia e queria ou que houve regras mas que ninguém as respeitava? Mais à frente podemos ler “...senam de hũu fyo e quadrradas como antigamente sse costumou...”. Como antigamente se fazia, se costumava fazer. Então, com ou sem regras, era regra fazer-se daquela maneira e houve quem alterasse esses usos e costumes. Já não pela ignorância como admiti, mas para obter maior rendimento. Quem coloca quatro fios numa só vela só pode esperar que ela arda mais depressa e que seja preciso comprar outra, que a substitua, mais cedo também. Com um fio apenas as velas arderiam muito mais lentamente, durando muito mais tempo. Concluo daqui que houve uma espécie de exercício consuetudinário aceite por todos até que foi preciso regular por incumprimento de alguns. De novo? Pela segunda ou terceira vez? Não é possível esclarecer isto.

A exposição que os cerieiros fizeram, e que transcrevo, vem reforçar o que penso: “...os cyryeiros desta cidade ffazemos saber a vosas merçes que damtigamente que de tempo ,que memorya dos homes nom he contraíro a çerra e obra que lauramos sempre se costumou pymtar com folha de framdes a qual alem de bem parecer nom dana a çerra da obra nem lhe faz perJuizo e he da calidade que se aparta a dita folha da cera limpamente sem se mesturar nem comromper a çera e os amtjgos per verdadeira e prouejtossa espiyemcya senpre com a dita folha ornaram e pintaram a çera. / e agora algũs hofiçiaaes acostumam a pymtar com timtas delydas com cola e olyo e botume e outras couas que aa çera perJudica de feicam (sic) que quando a çera asy pintada com as timtas se correge e Renova mysturasse as timtas com o lycor da mesma çera e nom fica a çera em perfeiçam pera se laurar antes por as ditas mesturas se dana...”¹⁰⁸.

¹⁰⁷ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 148.

¹⁰⁸ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 308.

Daqui posso concluir que efectivamente já havia regras e tradições antigas pelas quais se orientavam, mas que por qualquer razão alguns deixaram de as cumprir. Modernamente diríamos tratar-se de uma profissão não regulamentada ou de vazio legal.

Refere-nos o texto ainda outra coisa muito importante: “...ffazemos saber a vosas merçes que damtigamente que tempo que memorya dos homes nom he em comtrairo a çera e obra que lauramos sempre se costumou pymtar ...”. Perante este pequeno excerto do texto parece-me que será lícito perguntar se estariam a introduzir novos costumes, novas técnicas de trabalho, sancionando desta forma as técnicas já difundidas ou se estão a impedir operações levadas a cabo com alguma normalidade.

Em 1717 não havendo “Compromisso no dito Officio, e clareza por onde os Officiaes se houvesse de governar”, os Cerieiros da cidade do Porto fizeram uma “Transacção E Amigável Composição De Compromisso” para que fosse regulada a forma de procederem de aí em diante¹⁰⁹.

Fico com a impressão de que, com este regulamento, não pretendiam a confirmação dos usos e costumes mantidos até aí, antes impor outros e novos. Se assim não fosse a exposição/queixa dos cerieiros, que acima transcrevi, da cidade de Lisboa, não teria sentido. O que é certo é que as regras que foram impostas por esta ordenação verificam o que Ricardo Córbova descreve sobre o “Trabalho da Cera em Córdova”.

As queixas não diziam apenas respeito às velas de cera; também as havia sobre as velas de sebo. “Outrossy mandam que os que fezerem as candeas de seuo que as façam de bõo seuo e seraa tall de dentro como de fora...”¹¹⁰.

Se considereei que as queixas em relação às velas de cera possam ter partido maioritariamente de nobres e clérigos, posso admitir que em relação às de sebo elas possam ter partido maioritariamente do lado do povo. Verdadeiramente não sabemos porque não o encontrei escrito.

Mas que nobres, clérigos ou povo se queixavam da má manufactura das velas de sebo isso queixavam: “Outrossy mandam que façam as dictas candeas de seuo cozido e nam sejam fectas de seuo cruu so a dicta pena”¹¹¹.

¹⁰⁹ CRUZ, António, *Os Mesteres do Porto. Subsídios para a História das Antigas Corporações dos Ofícios Mecânicos*, volume primeiro. Porto: edição do Sub-Secretariado de Estado das Corporações e Previdência Social, MCMXLIII, p. 103-138.

¹¹⁰ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 147.

¹¹¹ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa, C.M.L., 1974, p. 147.

Do que se depreende que havia quem pegasse no sebo, cru, conforme vinha do gado, o enrolasse à volta de um pavio e vendesse assim as velas. Ou então que disfarçasse sebo cru, interiormente, com um ou dois mergulhos de sebo derretido e vendesse estas velas. O sebo cru dava mais lucro porque impregnado de água pesava muito mais.

A regra mandava que para se conseguir o sebo para as velas, se deveria submeter essa massa de gordura animal a uma fusão, num recipiente ou caldeira onde era derretido. Depois de derretida e de se expulsar por completo a água que continha, coava-se, deitava-se em moldes onde se deixava a solidificar.

As velas, de sebo e de cera, eram vendidas ao peso e não à unidade como hoje. “Outrossy Mandarom que todollos que venderem especiarias Ou çirios e çera que tenham balança gramde e pequena e todos os pesos arratall e meyo arratall liura e meya liura onça e meya onça oyttau e meya oyttau e nom os tendo que paguem por cada hũa vez çinquenta liuras”¹¹².

Ricardo Córdoba também no-lo diz “Uma vez terminadas as tochas e as velas eram comercializadas não à unidade mas ao peso usualmente por libras”¹¹³.

Comparando a investigação de Ricardo Córdoba sobre “O Trabalho da Cera”, que realizou em Córdoba, e os textos das Posturas Antigas da Cidade de Lisboa, mostram que os cerieiros portugueses trabalharam nos mesmos moldes dos andaluzes durante a Baixa Idade Média.

A indústria da vela mudou significativamente, quer nos métodos de fabrico quer nos produtos e matéria-prima.

Visitei a firma Rodrigo & Gomes Industria de círios, Ld^a, onde pude verificar que hoje é quase tudo mecanizado. Os círios já não são nem de sebo nem de cera mas de parafina. Não são coradas ao sol mas levam corantes. Alguns círios ainda são feitos quase artesanalmente, mas mesmo essa prática actual já está muita avançada em relação à que descrevi da época medieval. Nas fotos que se seguem essa alteração é bem visível.

¹¹² *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 61.

¹¹³ CORDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 364.



Círios de parafina corada. Barras de parafina branca e corada (Fotos do autor)

No nosso tempo o maquinismo revolucionou um pouco tudo. As modernas máquinas como a que a fotografia documenta fazem em poucos minutos o que os cerieiros medievais demorariam horas, dias ou semanas a fazer.



Máquina de fazer círios

(Foto do autor)

A parafina, em barra, é metida num orifício da máquina, que se vê por detrás do cerieiro. É desfeita, sem ser novamente derretida, e sobre pressão faz o círculo que sai automaticamente cortado e à medida que se pretende. É uma máquina totalmente fabricada em Portugal no ano de 2005.

Se na Idade Média a vela era um bem precioso de iluminação, hoje a vela é um produto cheio de misticismo. A luz de uma vela é mágica, envolve. Presentemente as velas exalam múltiplos cheiros que acalmam, seduzem, enlevam.

São feitas de outras matérias, como parafina. Curiosamente enquanto hoje, nas nossas casas, quase diariamente arde uma ou várias velas de cheiros agradáveis e retemperadores tornando os espaços românticos e envolventes, nas Igrejas as velas

começam a desaparecer. Estão a ser substituídas por pequenas lâmpadas que acendem com a introdução de uma pequena moeda. Prevenindo-se o fogo, afasta-se a paixão que uma vela acesa transmite. A paixão pelo divino e sobrenatural.

Não sei se a indústria das velas em Portugal cresceu ou decresceu, também porque não estava nos horizontes deste meu trabalho. Sei que o comércio e uso das velas cresceu imenso. A globalização traz-nos dos mais recônditos locais do planeta velas lindíssimas, multicolores, dos mais variados e agradáveis cheiros e empregues para as mais e variadíssimas coisas. Para pagar promessas, para “afastar” maus-olhados, para “atrair” dinheiro, saúde e amor.

Desde a remota época das primitivas velas aos nossos dias a evolução foi imensa, embora ainda haja quem faça as velas à mão. Velas maravilhosas, multicolores, moeda de troca para que também paguemos os nossos pecados e imploremos, os que o fazem, protecção divina. Velas de salões de festas, de catedrais, de restaurantes de luxo ou de vivendas de sonho. Velas suplemento romântico de luz. Velas de miséria e de abandono. Velas que acendemos como protesto por incumprimento dos direitos do Homem, por massacres que presenciamos ou vigílias em defesa da dignidade humana. Quase uma “veloterapia”. Velas que usamos para tudo e por nada. Velas que iluminaram séculos da nossa escuridão.

Carpinteiros



(Foto do autor)

Mester de Carpinteiro

A sociedade medieval fez um uso abundantíssimo da madeira, quer para a construção quer para mobiliário. Esta indústria maioritariamente urbana está relacionada com o aproveitamento que o homem medieval fez das enormes florestas que possuiu. Desde a lenha para a lareira até à madeira para a construção das naus e das grandes catedrais, tudo provinha da floresta, de tal forma que se começou a verificar algum desequilíbrio entre o crescimento das árvores novas e o corte das árvores maduras: “Ao longo da Idade Média e do Renascimento, os europeus comportavam-se relativamente às árvores de maneira eminentemente parasita e extremamente esbanjadora”¹¹⁴.

Em Portugal, durante o século XIV verifica-se já esta desigualdade “...o desequilíbrio entre oferta e procura tornar-se-á cada vez mais difícil. Nos meados de Quatrocentos, quando Portugal inicia a sua política de expansão, a crise agudiza-se, marcando assim o declínio da floresta medievá que vinha a esboçar-se desde os começos do século”¹¹⁵.

Por outro lado, os incêndios provocados para se criarem pastagens para o gado acabaram também por dizimar uma outra boa parte da floresta portuguesa. “A degradação do coberto vegetal do País deveu-se ao desflorestamento e ao pastoreio e verificou-se por todo o lado”¹¹⁶.

Os incêndios nas florestas não são fenómenos do nosso século e da nossa época mas um flagelo que se desenvolve e vai repetindo conforme interesses e circunstâncias históricas.

A par disto, o desenvolvimento do comércio externo português estimulou a primeira, e se talvez a maior indústria medieval portuguesa, a construção naval, que redobra de actividade com a Expansão. Surge mais uma forma de ir buscar à floresta mais matéria-prima que, rapidamente, a irá empobrecer. As madeiras preferidas eram, as mais nobres: *carvalho*, *pinheiro manso* e *sobreiro*. Apesar de tudo Portugal figurava como um dos países mais arborizados, o que lhe foi permitindo a construção de barcos para os armadores estrangeiros assim como a exportação da madeira algarvia para o reino de Castela. E no Norte? Verificar-se-ia esta fatura de árvores? “Durante o século XIII, alguma madeira entrava pela barra do Douro para o Porto e Gaia, vinda de regiões ou

¹¹⁴ CIPOLLA, CARLO M., *História Económica da Europa Pré-Industrial*. Lisboa: Edições 70, 1991, p.130.

¹¹⁵ VARETA-Nicole Devy, *Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa*.” Revista da Faculdade de Letras do Porto - Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p. 6.

¹¹⁶ SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Mattoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da História de Portugal, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo Leitores, Lda, 1993, p. 322.

países com os quais os portos nortenhos tinham mais relações comerciais – Galiza, Biscaia, França, Flandres e Inglaterra “¹¹⁷.

Quererá isto dizer que na região Norte a floresta fora dizimada mais cedo? Que não existiam madeiras nobres como o *castanheiro*, *pinheiro manso* e o *sobreiro* ou será que estas árvores eram protegidas e o seu uso proibido? “No século seguinte, as importações de madeira «grossa» tornar-se-iam mais regulares, após a concessão em 1410 de uma carta régia que confirma os usos e costumes outorgados pelos «Reis Antigos»¹¹⁸.

Efectivamente no Norte do país as madeiras acabaram mais cedo. Pelo menos é o que concluo do seguinte excerto: “O hinterland de Viana já não teria madeiras adequadas para a construção de barcos. A serra de Arga que pertencia ao termo da vila era «une haute montagne stérile», conforme a observação de um frade beneditino que viajou em Portugal em 1533” (D. Cocheril, 1971). No século XVI importa-se regularmente madeira de castanheiro e de pinheiro das Astúrias e da Galiza¹¹⁹.

Portugal foi, desde o início do século XV abastecido pela Europa do Norte de madeiras que escasseavam nas matas do país. No entanto ainda havia grandes maciços florestais nos coutos eclesiásticos. A carta régia que tinha liberalizado os cortes em todas as matas, no ano de 1474, encontrou enormes resistências por parte dos mosteiros. Em Alcobaça, a abadia guardava cuidadosamente as matas do seu extenso couto, lembrando ao rei “que elas eram coisas «suas próprias», sob sua guarda e defesa...”¹²⁰.

Um século após as leis fernandinas de 1377, uma carta régia concede em 1474 grandes privilégios aos mercadores portugueses para a construção naval: “O corte de madeira é livre e gratuito em todas as matas, sejam elas do rei ou da família real, dos fidalgos, da Igreja ou de outros particulares”¹²¹.

¹¹⁷ VARETA-Nicole Devy, Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa.” Revista da Faculdade de Letras do Porto – Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p. 11.

¹¹⁸ VARETA-Nicole Devy, Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa.” Revista da Faculdade de Letras do Porto – Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p. 11.

¹¹⁹ Para 1566-1567, M. Moreira indica dados numéricos sobre as mercadorias que entravam no Porto de Viana. A madeira de castanho da Galiza, Astúrias e Biscaia – ou produtos transformados – pipas, remos e mastros de Inglaterra, Irlanda, Flandres (M. Moreira, p. 104 e seg.) citado por VARETA-Nicole Devy, Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa. “Revista da Faculdade de Letras do Porto – Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p. 12.

¹²⁰ GONÇALVES, Iria, O Temporal do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV. Lisboa: 1984, p.201, citado por VARETA-Nicole Devy. Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa.” Revista da Faculdade de Letras do Porto – Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p. 14.

¹²¹ VARETA-Nicole Devy, Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa. “Revista da Faculdade de Letras do Porto – Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p. 9.

É por isso que nas cartas de privilégio outorgadas no início do século XV, ainda era frequente a expressão «...la onde mais lhe apraz...», para indicar os sítios onde os carpinteiros poderiam cortar as árvores nas matas reais.

Com madeira importada ou com alguma da que iam conseguindo nas coutadas eclesiásticas, os carpinteiros trabalhavam construindo casas, igrejas mas, fundamentalmente barcos. “Na expedição a Ceuta, (1415), participaram 59 galés, 33 naus e 120 navios mais pequenos. As explorações empreendidas no reinado de D. Afonso V mantinham 200 a 350 barcos nas costas africanas. Para conquistar Azamor, precisou D. Manuel de 400 embarcações”¹²². Foram muitas as embarcações construídas pelos carpinteiros medievais portugueses.



Réplica de uma nau portuguesa, Lagos, Julho 2006

(Foto do autor)

É em relação a todas as construções, e não apenas com as dos barcos, que vou abordar este mester medieval.

Analisada superficialmente a floresta portuguesa, antes de especificar o trabalho dos carpinteiros parece-me conveniente falar da madeira como matéria-prima.

Contrariamente ao que acontece com outras matérias-primas, nomeadamente ao couro a que me refiro no trabalho sobre os sapateiros, a madeira não modifica em nada as suas propriedades e características primitivas. Permanece tal e qual como era em árvore apenas necessitando de tempo e de secagem. E depois de ser cortada conforme as

¹²² VARETA-Nicole Devy, *Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa*. “Revista da Faculdade de Letras do Porto – Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p 8.

necessidades para que vai ser empregue, em tábuas, rolos, caibros de diferentes medidas e dimensões.

O processo de tratamento da madeira começa no monte, com o corte da árvore e termina apenas quando se comercializa a madeira distribuída entre os diversos artesãos da cidade. O que determina em boa medida a própria actividade desenvolvida na cidade com este material, dado que a sua disponibilidade e tipologia condicionam, em grande medida, as obras realizáveis. “Rodeados por vastas coutadas fixadas pelos «Reis Antigos», os estaleiros de Lisboa abasteciam-se numa área cada vez mais ampla, mas em vias de desarborização para as necessidades em constante aumento nos últimos quartéis de Quatrocentos”¹²³.

A madeira que os nossos carpinteiros trabalhavam procedia, como acabamos de ver, quer das nossas matas quer importada de vários pontos da Europa do Norte.

No seu livro sobre profissões, Etienne Boileau reuniu sob o título único de Carpinteiro “todos os que trabalham a madeira com “ferramentas”¹²⁴. Os carpinteiros participam em todo o tipo de construções, desde o mais simples celeiro à mais alta catedral. As suas funções variam conforme a sua especialização.

Michel Guyot, proprietário e restaurador do Castelo de Saint-Fargeau descreve e ilustra o magnífico trabalho de restauração deste seu castelo do século XIII como se pode verificar nas oito fotos de Guédelon, que incluo no meu trabalho¹²⁵.



¹²³ VARETA-Nicole Devy, *Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa*. “Revista da Faculdade de Letras do Porto – Geografia”, I série, vol. 1, Porto: FLUP, 1986, p. 12.

¹²⁴“ Nos Aancêtres Vie & Métires”. 5 *Métiers du Bois*. Revigny : Hors-série, 2003, p.12.

¹²⁵ (<http://www.futura-sciences.com/comprendre/d/imprimer.php?id=464>), 2006/07/26.



As imagens dispensam comentários e recordam a enorme importância dos carpinteiros ao longo dos séculos em todas as sociedades.



Como se pode verificar, para que os arcos em pedra que sustentam maravilhosos tectos nas nossas catedrais, ou neste caso um castelo, pudessem ser realidade, os carpinteiros eram essenciais, pois faziam primeiro a estrutura em madeira, onde só depois eram montadas as pedras.



Quem podia exercer a profissão de carpinteiro

Só poderia exercer a profissão de carpinteiro e montar tenda quem primeiramente fosse examinado e naturalmente provasse ser sabedor do ofício que queria abraçar .”Item todo aprendiz asi do ofício de pedreiro. / como de carpenteyro sera exsamjnado per dous ofíciaes de cada huu dos ditos ofícios aos quaes sera dado Juramento na dita câmara que bem e fiellmente examjnem os ditos aprendizes..”¹²⁶.

Na cidade do Porto, o Regimento do ofício de carpinteiro, de 1548, também regulamenta que: “primeiramente quall quer official que for achado que poem tenda de carpenteiro ou tomar obra por sy sem primeiro ser engymynado pellos Juizes engymynadores do ofício de carpenteiro e tirar certidam asinada por elles e confirmada pellos Juis e vereadores pagara mill reais para a cidade e cativos...//”¹²⁷.

De que constava esse exame de carpinteiro? Que provas tinha? Que peças em madeira tinha que fazer convenientemente para ser considerado carpinteiro? “Item ffara toda ha faramemta que ouuer myster pera fazer ha tall peça dobra Em que se ouuer demgimynar e tamto que hasi tiver ffeyta fara hu paynel de oito pallmos ou mais de larguo e alltura conforme a tall largura grudado com grude de peixe ho quall fara em çassa (sic) do dito emgimynador e despois de grudado o tall painel fara huu cayxilho em que emtre com suas mullduras de cepos solltos e Jsto todo sera muyto bem feito e ordenado ao modo Romano como pertemça ao tall ofício e pera aver de ser emgiminado...”¹²⁸. O que seria o “modo Romano” ? .

Cada oficial só poderia ter dois aprendizes, porque tendo mais do que dois, assim consideravam, não os podiam ensinar convenientemente “Item mais nenhñu official dos ditos ofícios nom tera mais que dous apremdizes porque temdo mais os nom pode bem emsinar a nam saem taes ofíciaes quaes devem e Jsto soba a dita pena atrás deçrarada”¹²⁹.

¹²⁶ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 230.

¹²⁷ CRUZ, António, *Os Mesteres do Porto. Subsídios para a História das Antigas Corporações dos Ofícios Mecânicos*, volume primeiro. Porto: edição do Sub-Secretariado de Estado das Corporações e Previdência Social, MCMXLIII, p. 72-73.

¹²⁸ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.343.

¹²⁹ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.347.

Embora todos os carpinteiros usassem praticamente as mesmas ferramentas, foram-se especializando ao longo dos tempos. Eram famosos pela sua técnica de construção de madeiramento para telhados, escolhendo material quase sempre de grande qualidade. Eram os carpinteiros que, perante a obra, encomendavam e escolhiam o comprimento, largura e altura das madeiras que seriam cortadas pelo serrador. Dedicavam-se essencialmente à construção civil.

Destes surge outra especialidade, a dos marceneiros que se dedicam mais ao fabrico de móveis, não sendo esta regra muito rígida, pois muitas vezes efectuavam trabalhos idênticos. Há uma outra especialidade entre os carpinteiros, os carpinteiros de marinha a que dedicarei, mais à frente, um cuidado especial, mas longe de ser exaustivo, uma vez que Portugal foi um enorme fabricante de barcos, como atrás já referi.



Obra dos carpinteiros ¹³⁰

Como se pode verificar os carpinteiros eram responsáveis pelas grandes estruturas como a desta bela torre sineira.

¹³⁰ Foto retirada de retrophotos.iffance.com/echafaudage.htm, 2006/07/26.

Os marceneiros, outra categoria dos carpinteiros, dedicavam a sua especialidade ao fabrico de móveis, imagens e retábulos, entre imensas outras coisas. Para poderem exercer o seu mester tinham que ser examinados, tal como aos carpinteiros.

“item asambradores he emtalhadores e Imagynarios e todo offiçial que Emgimynado nom for de quallquer destes ofiços nom podera tomar nem fazer as obras abaixo deçraradas (sic) e que se ao diamte nomearem e se for emgymynado de allgu dos ditos ofiços nom huzara / mais que do que for emgymynado e a sua carta demgiminação o decrarar (sic) sob a dita pena atrás decçrarada (sic)”¹³¹.

Assim, conforme o exame a que se submetessem, que constaria na sua carta de examinação, poderiam efectuar ou não as seguintes obras: retábulos, cadeiras de igreja e de sacristia, grades de igrejas e de naves e capelas, púlpitos, câmaras guarda-roupa, oratórios, mesas de confraria, caixas para esmolos, caixilhos, molduras, frisos, capiteis, crucifixos com a imagem de Nossa Senhora, camas, prensas, engenhos e até andas para os senhores e os príncipes poderem caminhar¹³². O que me faz pensar que embora pudesse ter havido quem apenas se sujeitasse ao exame de uma ou duas “especialidades”, só podendo desempenhar esses, outros teria havido que, por provas prestadas perante os examinadores, estariam autorizados a executá-las todas.

Como desempenhavam os carpinteiros o seu mester? “Um móvel, um utensílio, uma peça qualquer de madeira obtinha-se da mesma forma nessa época como se obtém actualmente. Corta-se um pedaço de madeira, desbasta-se até se conseguir a forma adequada, junta-se com outros pedaços com colas ou amarrações, alisa-se, pule-se, enverniza-se e obtém-se a obra ou objecto desejado”¹³³.

Teriam sido perfeitos na realização dos seus trabalhos e nas suas obras? Mais ou menos do que hoje? Os testemunhos das enormes catedrais que nos deixaram, e os seus recheios, entre outros, pela sua nobreza e perfeição, permitem que possamos comparar.

¹³¹ Livro de Posturas Antigas. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 349.

¹³² Livro de Posturas Antigas. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 342.

¹³³ CORDOBA, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990, p. 283.

Carpinteiros de marinha

A carpintaria de marinha deve ter sido a maior indústria medieval portuguesa. Quem foram estes carpinteiros especializados? Que funções desempenhava cada um? Que cuidados especiais teriam tido na escolha das madeiras para fabricarem os seus barcos? Ter-lhes-ia sido possível, em Portugal, poderem escolher a melhor madeira com características especiais? Sabemos que nos estaleiros trabalhavam vários tipos de carpinteiros: Carpinteiros a que chamarei gerais, carpinteiros calafates, marceneiros de obra fina e serradores: “A profissão de carpinteiro de marinha requer conhecimentos e aptidões pluridisciplinares. O artesão deve retirar da madeira as melhores performances mas deve igualmente possuir conhecimentos sobre as interações entre certas substâncias e os metais. Antes de tudo, um bom carpinteiro de marinha deverá ser um excelente navegador”¹³⁴.



Azáfama de construção naval, cidade do Porto (reprodução do autor)¹³⁵

¹³⁴ “Nos ancêtres Vie & Métiers”, 5 métiers du bois. Hors-série Revigny: 2003, p.32.

¹³⁵ Reprodução de uma foto de Nuno Calvet, Arquivo Histórico Municipal do Porto, *alusiva à azáfama de construção naval verificada no burgo, nas vésperas da tomada de Ceuta, em 1415*, in SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, Lda, 1993, p.393.

“Um carpinteiro de marinha não mistura cobre e ferro porque os dois metais provocam uma electrólise e corroer-se-ão mutuamente”¹³⁶.

O trabalho de carpinteiro consiste em primeiro lugar em escolher a madeira. Ele deve decidir da qualidade das madeiras em função da sua situação e do terreno onde crescem.

“O freixo dobra-se bem mas pode quebrar se as curvas são muito bruscas. O carvalho dá madeira pesada, a faia e o freixo dão madeiras compridas. O carpinteiro de marinha prefere e quando lhe é permitido procura um carvalho muito especial, o carvalho retorcido. A maioria das peças de um barco são arqueadas e encurvadas. Será, portanto, muito mais fácil e cómodo usar a madeira de carvalho torcido ou curvo, do que ter que a torcer ao fogo.



Madeira de carvalho (Foto do autor)

Por isso interessam-lhe mais os carvalhos com cotovelos ou curvas pois saberá perfeitamente fazer um excelente aproveitamento deles. No entanto, para seu desespero, os carvalhos crescem absolutamente direitos e sem as curvas preciosas”¹³⁷.



Interior de um barco de madeira (Foto do autor)

¹³⁶ “Nos Ancêtres Vie & Métiers”, *5 métiers du bois*. Hors-série. Revigny : 2003, p. 33.

¹³⁷ “Nos Ancêtres Vie & Métiers”, *5 métiers du bois*. Hors-série. Revigny : 2003, p. 32.

Como podemos observar, sempre que era permitido ao carpinteiro de marinha escolher pessoalmente a sua madeira ele não hesitava na escolha. Parece-me, no entanto, que na maioria dos casos essa escolha era impossível, o que lhe dificultou ainda mais um trabalho já de si muito difícil. Fazer um barco era fazer uma enorme casa flutuante que enfrentasse as fúrias do mar revolto. Por mais complicada que fosse uma construção em terra, jamais seria sujeita a intempéries e ao desgaste intenso e corrosivo dos ventos e do mar. Além do mais, o barco carregado de homens, armas, mantimentos e animais, teria que flutuar e locomover-se num oceano tantas vezes desconhecido e enfurecido. Daí a importância da escolha das madeiras e de todo o material empregue.

A arte de calafetar os navios é a mais difícil de todas as executadas nos estaleiros. De todos os corpos de carpinteiros de marinha é, sem dúvida, a mais penosa. Exige muita aptidão, experiência, desembaraço, assim como uma perfeita sinergia entre os artesãos que trabalham no estaleiro¹³⁸: “Governos e administrações estavam perfeitamente conscientes da situação e sabiam que a perda dos bons artífices tinha consequências gravosas para a economia. Decretos proibindo a emigração de trabalhadores especializados eram comuns no fim da Idade Média bem como nos séculos XVI e XVII. Dava-se especial atenção a certas categorias de trabalhadores cuja actividade ou era considerada essencial para a segurança do estado ou vista como particularmente importante para a economia. O governo veneziano, por exemplo, proibia estritamente a emigração de calafates e, por um documento de 1460, aprendemos que um calafate que deixasse Veneza se arriscava a seis anos de prisão e a duzentas libras de multa se fosse apanhado”¹³⁹. Ter-se-ia passado o mesmo em Portugal? Não conseguimos saber.

O seu trabalho consiste em garantir uma estanquicidade absoluta e total das fissuras dos barcos com estopa, corda e cortiça¹⁴⁰. Queimada, ensebada e esfregada com pez pelos calafates a nau ou a caravela está pronta para enfrentar as piores intempéries: “E em verdade era fremosa cousa de ver, ca per toda aquela ribeira [em Lisboa e no Porto] jaziam naus e navios, nos quais de dia e de noute andavam calafates e outros mesteiros, que lhe repairavam seus falecimentos”¹⁴¹.

¹³⁸ “ Nos Ancêtres Vie & Métiers”, nº 12, Mars-Avril. Revigny: 2005, p. 34.

¹³⁹ CIPOLLA, CARLO M., *História Económica da Europa Pré-Industrial*. Lisboa: Edições 70, 1991, p. 212.

¹⁴⁰ “ Nos Ancêtres Vie & Métiers “, nº 12, Mars-Avril. Revigny: 2005, p. 34.

¹⁴¹ SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Matoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, Lda, 1993, p.393.

Até ao séc. XIX, a construção naval em Portugal, fazia-se por *Traças e Regimentos*¹⁴². “Como é do conhecimento geral, em Portugal fazia-se o traçado dos componentes do navio, no chão da chamada Casa do Risco, casas que existiam em todos os estaleiros e arsenais “¹⁴³.

Pelos riscos feitos no chão faziam-se os moldes que serviam para construir outros navios iguais, pois os moldes eram guardados.

Naturalmente que de barco para barco, de nau para nau, de caravela para caravela, a construção deve ter-se modificado lentamente, evoluindo e recriando novos espaços ou redimensionando os antigos.

Como construíram os nossos carpinteiros as naus e as caravelas, as galés e os galeões? Naturalmente cortando um pedaço de madeira, desbastando-o até conseguirem a forma adequada, juntando-o com outros pedaços com cavilhas com colas ou amarrações. Calafetando-os, queimando-os, ensebando-os, esfregando-os com peixe, e dando-lhes um acabamento perfeito.



Barco no estaleiro – V. N. Gaia (Foto do autor)

¹⁴² Hernani Amaral Xavier in http://www.geocities.com/j.aldeia/barcos/caravelas_const.htm, 2006/07/27.

¹⁴³ Hernani Amaral Xavier in http://www.geocities.com/j.aldeia/barcos/caravelas_const.htm, 2006/07/27.

A carpintaria dos nossos dias

Quisemos saber se a frase que me vai acompanhando ao longo do estudo deste mester terá razão de ser. Fui à carpintaria de dois irmãos, António e Belmiro, cuja arte já era do pai e conversei com o Belmiro. A pergunta que lhe fiz foi esta:

“Um móvel, um utensílio, uma peça qualquer de madeira obtinha-se da mesma forma nessa época medieval como se obtém actualmente. Corta-se um pedaço de madeira, desbasta-se até se conseguir a forma adequada, junta-se com outros pedaços com colas, alisa-se, pule-se, enverniza-se e obtém-se a obra ou objecto desejado”¹⁴⁴. É assim ainda?



Apertando uma cadeira com o grampo “sargento” (Foto do autor)

Disse-me que a não ser a ferramenta que foi electrificada, o que lhes facilita a vida, algumas ferramentas que não tendo sido electrificadas foram mais aperfeiçoadas, faz-se exactamente da mesma maneira, quase mo garantiu. Já o seu pai assim fazia e os mais antigos também.

¹⁴⁴ CORDOBA, Ricardo. *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, 1990, p. 283.

Os princípios são os mesmos, é tudo igual, talvez com algumas imperfeições em relação aos artistas de outrora muito mais perfeitos porque se dedicavam, de alma e coração, ao que faziam. Também tinham mais tempo, agora é tudo a correr.

Para isto eram necessárias ferramentas. É sobre algumas delas que nos debruçaremos, não exaustivamente pois, são tantas que seria impossível neste pequeno trabalho referir-me a todas. Falaremos das principais e mesmo assim ficarão a faltar imensas.

Em primeiro lugar parece-me importante falar do *banco de trabalho* do carpinteiro, mesa sobre a qual ele executa senão a totalidade, pelo menos a maior parte dos seus trabalhos. Na foto que se segue podemos ver a *saca* e a *mala do carpinteiro*, dois *serrotes*, um *martelo* e um *formão*.

Lugar onde vá trabalhar ou onde tenha oficina, é seguro que esse banco é a primeira coisa que monta. Na sua carpintaria é um elemento fundamental.



Banco de trabalho do carpinteiro

(Foto do autor)

Sendo o banco do carpinteiro um utensílio essencial, de pouco lhe serviria se não tivesse boas e variadas ferramentas.

Há uma série de ferramentas cuja função é a de cortar. São elas a *serra de mão*, uma serra composta por uma armação de madeira, como a figura da página seguinte demonstra, formada por um travessão e dois braços. A tensão da *folha* ou *serra* com que se corta obtém-se através de uma corda que se enrola com uma pedaço de madeira.

A corda enrola, puxa os dois braços que esticam a folha de serra, como se pode observar na fotografia da página seguinte.



Serra de mão (cheia de pó pela evidente falta de uso)(Foto do autor)

Havia outra serra muito importante, que ainda existe mas quase já não se usa, pois hoje é tudo eléctrico e que serve para serrar os troncos. A esta o senhor Belmiro chama; *serra “braçal”* e que era usada para serrar os troncos colocados em cima de um cavalete. Retirava-se a casca ao tronco e marcava-se com um fio embebido num líquido, geralmente vermelho. Dois carpinteiros pegavam no fio pelas pontas, esticavam-no sobre o comprido tronco e outro, a meio puxava ligeiramente libertando-o de seguida. Tinha o efeito de um elástico e ao bater ao longo do tronco marcava a grossura da tábuia que se queria cortar. Seguidamente um dos serradores subia para o cavalete e o outro, pela parte de baixo, ajudava a serrar, o que demorava horas pois era um trabalho muito duro e geralmente feito ao ar livre. Muitas vezes no monte onde a árvore fora abatida. Cortadas as tábuas, riscavam-se, cortavam-se e fazia-se a obra. Uma porta foi sempre feita da mesma maneira. Antigamente bem maiores e mais resistentes, hoje menores e mais franzinas. Mas os princípios são os mesmos, pouco alterou.

A mobília é feita da mesma maneira, apenas hoje mais à base de contraplacados, de madeiras prensadas e com ferramentas eléctricas o que facilita a vida. Mas ainda vai havendo quem faça quase tudo à mão. Na oficina que visitei, por exemplo, faz-se quase tudo artesanalmente.

Era impossível enumerar em tão poucas páginas as imensas ferramentas usadas pelos carpinteiros, pelo que ilustrarei este trabalho com mais algumas fotos de outras.



Serra braçal



Arco de furar e broca de navalha



Usando uma plaina



Trabulo



“Guilherme”, grossa e formão



Serrote (Fotos do autor)

Com estas ferramentas e com muitas outras que já apodreceram, que foram deitadas fora ou perdidas quando a carpintaria que visitei mudou de instalações, faziam as suas obras exactamente como as fazem hoje com as novas ferramentas que foram comprando.



Serrote de ponta



Graminho (Fotos do autor)

As técnicas são exactamente as mesmas. Não houve muita alteração. A máquina, o motor e a electricidade é que vieram dar um certo impulso ao trabalho mas o essencial é o mesmo. O trabalho manual é quase idêntico, apenas se usam pregos, taxas e colas mais sofisticadas. Talvez o trabalho dos carpinteiros antigos fosse mais perfeito, porque faziam quase tudo com encaixes perfeitos e com colas de inferior qualidade mas que, nas suas mãos resultaram excelentemente.

O Mester de carpinteiro¹⁴⁵ é um dos mais ricos e o que engloba provavelmente mais especialidades. Já abordei os tanoeiros, carpinteiros especializados em fazer pipas, pipos ou barris e tonéis. Já referi os formeiros e os salteiros quando falei sobre os sapateiros. Não tive espaço físico para abordar os tamanqueiros¹⁴⁶. Nem bordar os carpinteiros de coches¹⁴⁷. Nem os marceneiros de obra fina¹⁴⁸. Nem tão pouco os carpinteiros de arados, charruas e carros de bois usados pelos nossos lavradores e de tamanha utilidade para o desempenho da sua actividade agrícola.

¹⁴⁵“ Nos Ancêtres Vie & Métiers”, 5 métiers du bois. Hors-série. Revigny: 2003, p.10-83.

¹⁴⁶ PEREIRA, Benjamim Enes, *Calçado de pau em Portugal*. “Revista de Etnografia”, Vol. VII. Tomo I. Porto: Museu de Etnografia e História do Porto, 1996.

¹⁴⁷“ Nos Ancêtres Vie & Métiers”, nº 12, Mars-Avril. Revigny: 2005, p.42-52.

¹⁴⁸ “Nos Ancêtres Vie & Métiers”, nº 12, Mars-Avril. Revigny: 2005, p.54-69.

Não me foi possível abordar os milhares de tarefas realizadas pelos carpinteiros. É trabalho que continua a precisar de ser descoberto. Eram e ainda são imensas. Em quase tudo a sua obra está presente.



Carro de bois

(Foto do autor)

Carniceiros



(Fotos do autor)



Mester de Carniceiro

Referi, na parte deste trabalho dedicada aos carpinteiros, que os incêndios provocados para que se criassem pastagens para o gado acabaram também por dizimar uma outra boa parte da floresta portuguesa. “A degradação do coberto vegetal do País deveu-se ao desflorestamento e ao pastoreio e verificou-se por todo o lado”¹⁴⁹. “A somar a todos esses préstimos das matas e florestas, lembrem-se só mais dois, sem falar da caça e da apicultura, que não vêm para aqui: a lenha e as camas dos gados”¹⁵⁰.

Se havia pastoreio então havia cabras, cabritos, bodes, ovelhas, vacas, vitelos e bois com fartura, caso contrário não se teria desflorestado tanto terreno, como afirma Armindo de Sousa.

Aqui está, portanto, a prova da existência farta da matéria-prima que vou tentar abordar neste capítulo dedicado aos carniceros. A carne e os mesterais que a trabalhavam.

Esta minha pequena abordagem aos mesterais da carne pretende ser uma visão técnica de como se matavam os animais e se retalhava a sua carne para ser vendida. Pretendo abordar mais a parte técnica deste mester do que a parte económica ou política sobre o qual penso existirem mais estudos ou pelo menos mais descrições. Embora vá referir alguma legislação medieval deste mester, o meu estudo é sobre a evolução das técnicas de abate, desmancho e venda das carnes. Tentar entender o que mudou e o que se manteve e se alguma coisa permanece desde esses tempos.

A descrição que encontrei de Pierre Montet¹⁵¹, egiptólogo francês, que considero fundamental para a compreensão da evolução do mester dos carniceros, diz-nos o seguinte acerca do abate dos bois: “Quando o boi era introduzido no matadouro, acabara a tarefa dos pastores. Começava então a dos açougueiros. Estes, em número de quatro ou cinco, atacavam resolutamente o seu adversário e consumavam o acto por um método que não sofreu grandes variações desde a Antiguidade. Para começar, prendia-se a pata esquerda da vítima num nó corredio e passava-se-lhe sobre o dorso o outro extremo da corda. Um homem agarrava então a corda e obrigava a pata garrotada a erguer-se do solo. Desde esse momento, o animal ficava numa posição instável. Então, era atacado por um autêntico cacho humano. Um homem mais ousado instalava-se-lhe

¹⁴⁹SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Matoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, Lda, 1993, p. 322.

¹⁵⁰ SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Matoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, Lda, 1993, p. 323.

¹⁵¹<http://www.geocities.com/athens/agora/5555/abate.htm> - 22-07-2006.

sobre o cachaço e agarrando-o pelos cornos puxava-lhe a cabeça para a retaguarda. Um outro pendurava-se-lhe na cauda. Um último tentava levantar-lhe uma das patas traseiras. Quando o animal se deixava derrubar, colocavam-no na situação de não poder levantar-se, atando uma à outra as duas patas traseiras e a pata dianteira já presa pelo nó corredio. A quarta pata ficava livre. Nenhuma utilidade tinha para o animal vencido que retardava o instante da sua morte enrolando-se como uma bola. Então, um homem corpulento agarrava-lhe a cabeça, curvava-a para trás e mantinha-a imóvel, os chifres apoiados no solo, a garganta descoberta à mercê do golpe.



Carniceiros matando um boi ¹⁵²

Os açougueiros não dispunham de outro instrumento além da faca bem afiada, de bico arredondado para não perfurar a pele, um pouco mais comprida do que uma mão, e da pedra de amolar, presa a um lado do saiote. O mestre açougueiro sangrava a vítima. O sangue era recolhido num vaso. Se a cena tinha lugar no matadouro de um templo, aproximava-se nesse momento um sacerdote e lançava sobre a ferida um líquido contido num gomil. Podia acontecer que o sacerdote fosse, ao mesmo tempo, um funcionário do serviço de saúde.

Desde esse instante principiava-se a esquartejar o animal com uma maravilhosa rapidez. A perna direita, que se deixara livre enquanto se derrubava a vítima, será a primeira peça a ser cortada. O ajudante mantinha-a em posição vertical, aproximava-a de si ou afastava-a conforme se tornasse necessário, a fim de facilitar a tarefa do carniceiro que cortava os tendões e introduzia a faca nas articulações. A perna cortada era inteiramente

¹⁵²<http://www.geocities.com/Ahens/Agora/5555/carnicei.jpg>. 22-07-2006.

abandonada aos transportadores enquanto se separava a cabeça do corpo, e se fendia este para lhe retirar a pele e extrair o coração. As três pernas restantes eram desatadas e cortadas por seu turno. As patas traseiras forneciam três bocados, a coxa, a canela, e o pé. As costelas eram cortadas sucessivamente em vários quartos, o lombo que era carne de primeira, e o falso lombo. Entre as miudezas, o pâncreas e o fígado eram dois bocados muito apreciados. Quanto ao intestino, o açougueiro tinha a precaução de o erguer progressivamente para o esvaziar”¹⁵³.

Há poucos mesteres mais antigos do que o de carniceiro. E há muito poucos que tenham dado lugar a tantos regulamentos, sobretudo no interesse da saúde pública, como este. Em França¹⁵⁴, por exemplo, desde a sua origem este mester foi exercido apenas por um pequeno número de pessoas ou até mesmo somente por algumas famílias nas quais os filhos sucediam aos pais. Em Toulouse, no século XII, o negócio da carne estava enfeudado a uma família que tinha, apenas ela, o direito de abater os animais e de retalhar as carnes.

Mesmo em Paris, este mester foi exercido por apenas um pequeno número de famílias.



Talho medieval (tentativa de reconstituição histórica)¹⁵⁵

Pensa-se que esta organização remonta ao período romano. Parece provável que na sua origem um só açougue fosse suficiente para todos os habitantes.

¹⁵³ [http:// www.geocities.com/Athens/Agora/5555/carnicei.jpg](http://www.geocities.com/Athens/Agora/5555/carnicei.jpg). - 22-07-2006.

¹⁵⁴ La France Pittoresque. <http://www.france-pittoresque.com/metiers/47.htm> - 22-07-2006.

¹⁵⁵ www.teleable.es/.../pinbar/carraci/carni.htm-20/08/2006.

Em França, na Idade Média, matavam os animais da mesma forma que descreve o egiptólogo Pierre Montet. Depois esfolavam-nos e cortavam-nos em seis partes. Os quartos dianteiros, as duas coxas ou quartos posteriores, a parte de trás e a da frente do animal.

Ao longo dos séculos, os matadouros e os talhos ficaram próximos uns dos outros. Nas pequenas cidades o matadouro era um espaço coberto mas modesto e tinha instalações higiénicas rudimentares. Em Cluny, na Borgonha, eram uma espécie de granja, sem bancas nem barracas, e sem canais nem esgotos para as lavagens. Foi por isso que as actividades em torno da carne provocaram, pouco a pouco, o aparecimento de questões sobre a higiene. Atitude compreensível, porque se verificavam instalações de abate e venda de carne em plena rua sem condições de higiene nenhuma¹⁵⁶.

Com a introdução de regulamentação sobre higiene as condições foram-se alterando¹⁵⁷. Não se podia vender a carne dos animais mortos com doença nem muito jovens. Os animais alimentados em certos locais, nas *gafarias* por exemplo, eram igualmente proibidos. A carne que estivesse exposta demasiado tempo no talho era apreendida.

Uma vez que, depois de várias horas exposta a carne começava a ter mau aspecto, os carneiros usavam uma estratégia. Acendiam algumas velas de cera que colocavam estrategicamente, para que a sua luz baça e branca iludisse o aspecto da carne mas também os compradores.¹⁵⁸ Creio que esta técnica de ilusão chegou aos nossos dias com enorme sucesso porque uma montra bem iluminada é meio caminho andado para seduzir o cliente. Holofotes bem dirigidos realçam o bife, que em casa tem outro aspecto. Inicialmente, em França, a carne era vendida ao peso, mas cedo se começou a vender aos bocados, aos pedaços, à mão, como diziam na altura.

Os carneiros eram dos poucos mesteres a quem era permitido trabalhar nos dias feriados. O carneiro a quem fosse atribuído o fornecimento da casa do rei tinha o direito de escolher as cabeças de gado antes deste chegar ao mercado público, o que deu azo a imensos abusos¹⁵⁹. Como refere Jacques Le Goff, “A alimentação é a primeira ocasião para os estratos dominantes da Sociedade manifestarem a sua superioridade”¹⁶⁰.

¹⁵⁶ “Nos Ancêtres Vie & Métiers”, nº 12, Mars-Avril. Revigny: 2005, p. 72-73.

¹⁵⁷ 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.

¹⁵⁸ <http://www.france-pittoresque.com/metiers/47.htm> - 22-08-2006.

¹⁵⁹ <http://www.france-pittoresque.com/metiers/47.htm> - 22-08-2006.

¹⁶⁰ SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e ceia na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002, p. 5.

O Mester de Carniceiro em Portugal

Como teria sido em Portugal durante este período? Teriam morto o gado da mesma forma? Como foram as suas técnicas de abate? É o que vou tentar descrever, de novo recorrendo a uma descrição etnográfica do trabalho homólogo nos nossos dias. “Doutra parte jaziam muitos bois e vaca decepadas e, ali, muitos homens, uns a esfolar e outros a cortar e salgar, outros a meter em *tonéis* e *botas* em que haviam de ir”¹⁶¹.

Creio que deve ter sido muito parecido ou igual. Tanto mais porque assisti, algumas vezes, durante a minha vida passada em Arcos de Valdevez, à matança de vacas fora de qualquer controlo, isto é longe de qualquer matadouro público. Se uma vaca caísse de um valado abaixo e partisse uma perna era morta na aldeia e a sua carne vendida pelos vizinhos, quase em segredo. O matador dos porcos encarregava-se de o fazer quase com a mesma precisão.

Não precisavam de a amarrar selvaticamente, como no-lo descreveu Pierre Montet porque a pobre vaca, com uma perna partida, e provavelmente costelas, já pouco estrebuchava. Mesmo assim era presa, para se evitar que pudesse dar coices e, mesmo cheia de dores, tentasse levantar-se para fugir da morte certa. O que seria impossível. Outras vezes, se existia, metiam-lhe a *choupa*, na cabeça, com uma pancada certa, firme e forte, acabando-lhe rapidamente com o sofrimento. Era assim que faziam nos matadouros. Assisti também a algumas matanças no matadouro Municipal de Arcos de Valdevez.

Depois de se matar a vaca, sangrava-se, esfolava-se e retalhava-se para ser vendida pelos vizinhos da aldeia, a preço sem intermediários e livre de impostos. Algumas famílias a quem acontecesse a desgraça de se lhes “aleijar” uma vaca, não queriam ficar com carne nenhuma, pelo desgosto da vaca perdida e também pelo dinheiro que era necessário para comprarem outra. Nem a deixavam secar, escorrer-lhe o sangue, de um dia para o outro, como se fazia com os porcos. Era necessário despachar o serviço, rapidamente, para se evitarem consequências, dentre as quais terem que a enterrar por

¹⁶¹ SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Matosso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, Lda, 1993, p.393.

ser considerada imprópria para consumo, pelo veterinário camarário. Aconteceu algumas vezes!

Se em pleno século XX assisti a isto, imaginemos como possa ter sido por meados dos séculos XIV e XV. Daí o aparecimento de legislação sobre o abate e venda das carnes nas cidades:

“...foy dicto que vendo elles como cada hũ anno avya em a dicta çidade mjingoa de carneiro ao talho .s. des primeiro dia doutubro ataa entruído e que era muito neçesareo de os hy aveer asy pera os homeens honrrados como pera os doentes E outras pesoas Por esto acordaram todos que daquy em dyante em cada hũ anno des primeiro dia do mes doutubro ataa entruído vendam em a dicta çidade as enxerqueiras E outras quaaesquer pessoas que os vender quiserem carneiros a enxerqua Junto com os açougues da dicta çidade E que os que os venderem seJam Juntamente da parte do mar E nam em outro nenhũ lugar E se algũua enxerqueira vender ovelha ou cabra e sse vyer poer com ellos mandarom que pague a coyma aa çidade segundo he contheudo nas pusturas que sobrelho som feitas e sse aquelles ou aquellas que os dictos carneiros venderem for achado que vendem co (sic) elle de mestura ovelha ou cabra que pague a coyma em dobro comtanto que estas pessoas que asy venderem o dicto carneiro nam seJam carnençeiros nem ssuas mulheres”¹⁶².

Esta postura de 1464 tem duas vertentes. A primeira de carácter mais social, pois pretende acautelar o fornecimento de carne aos homens honrados e aos doentes. A segunda, mais “jurídico-política”, que proíbe que sejam os carniceiros ou as suas mulheres a venderem essa carne. Parece estarmos perante um contra-senso, mas a razão é simples. Porque os preços da venda da carne, taxados nas câmaras não agradavam aos carniceiros estes recusavam-se a matar e a fornecer a carne à cidade. “Outrosy acordarom e posseram por pustura que nehũu carnençeiro se nom aleuante nem abaixe com o preço que poser nas carnes que cortar ao talho no dia que a cortar saluo no preço em que começar de cortar em aquelle dia sob pena de quallquer que o contraíro fezer...etc.”¹⁶³.

Como a carne era necessária para os “homens honrados” e para “os doentes”, como acabamos de ler, havia que arranjar outra gente que matasse o gado e o vendesse. Mas não os carniceiros porque, como represália, os poderes públicos os tinham banido e impedido de o fazer.

¹⁶² *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 51-52.

¹⁶³ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 42.

Na cidade do Porto acontece o mesmo: “Havia muitos dias que a cidade carecia de carne e devido a essa falta o povo perecia ou comia coisas nocivas, verificando-se doenças na terra: assim o reconheceram, na vereação de 13 de Julho de 1577, os oficiais da governança, concluindo que era da inteira responsabilidade dos carnicheiros o que se passava”¹⁶⁴.

Os carnicheiros foram chamados, requeridos e notificados, e deram-lhes um prazo para comparecerem na Câmara. Isto foi apregoado na Rua das Aldas, onde moravam. “Não comparecendo, seriam banidos de nunca em nenhum tempo poderem cortar carne nesta Cidade e seus termos...”¹⁶⁵. Os carnicheiros não compareceram e foram banidos, o que provocou alguns problemas à cidade¹⁶⁶.

O mester de carnicheiro sempre foi muito especial como acentuou Jacques le Goff¹⁶⁷. Os seus mestris lidavam com a morte do animal e com sangue. Sujavam as suas roupas e mãos de sangue. Eram, como o seu nome indica, carnicheiros. Frios e cruéis atacavam os animais com brutalidade.

O sangue dos animais mortos, as fezes que na hora da morte não conseguem conter, o cheiro nauseabundo da mistura destes odores atrai moscas. E estas põem ovos e infectam rapidamente a carne e o sangue derramados no chão. As doenças por infecção começam a aparecer nas pessoas que se queixam. Podemos tentar imaginar o ambiente. Locais sem condições, açougues sem água corrente, sem esgotos próprios e capazes. Era preciso legislar nesse sentido.

“...e vendo os ssobreditos como por sse Jarretarem os guados. /. ante de os degollarem. / . E assy por os desJugarem. / . as carnes. /. sse denjficam E empeçoentauam de que ao pouoo. / se sseguya muyto danno E doemças . / . E por sse avitar o tall dano. / . acordaram e posseram por pustura. / . que daquy em diamte. /. nenhũu cortador./ e esfolador E carnyçeiro nom seJa tam ousado. /. que Jarrete nenhũa rres nem a desJugue. / . senam aaquella ora e pomto. / . que ouuer de degollar. // de tall maneira que como Jarretar e desJugar a degolle lloguo. / . sem aleuantar mãao della...”¹⁶⁸.

¹⁶⁴ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*. Porto: Biblioteca Publica Municipal, 1967, p. 140.

¹⁶⁵ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*. Porto: Biblioteca Publica Municipal, 1967, p. 139.

¹⁶⁶ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*. Porto: Biblioteca Publica Municipal, 1967, p. 140-144.

¹⁶⁷ LE GOFF, Jacques, “Métiers licites et métiers illicites dans l’Occident médiéval”, *Pour un Autre Moyen Age*. Paris: Gallimard, 1977, p. 91-107.

¹⁶⁸ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 274.

Quer isto dizer que os carneiros *jarretavam* os animais antes de os degolarem, ou seja antes de os matarem. E os *desjugavam*, isto é retiravam-nos do jugo, desamarravam-nos. E o que é *jarretar*? É cortar os nervos ou tendões dos *jarretes*. E o que são os *jarretes*? São a parte do membro interior situado atrás da articulação do joelho e em que se dá a flexão da perna o tendão da perna dos quadrúpedes. Quer então isto significar que antes de matarem os animais, os carneiros cortavam-lhes os tendões, o que os fazia perder o equilíbrio e cair. Como os desamarravam seguidamente os animais estrebuchavam de dor arrastando-se pelo chão cheio de dejectos e sangue dos outros animais mortos antes deles. Para evitarem as infecções, era então necessário *jarretar*, *desjugar*, e *degolar* “sem levantar a mão”, isto é sem perda de tempo, o mais rápido possível para se evitar que o animal estivesse em contacto com o chão, cheio de bactérias, muito tempo. E seguidamente complementam “...acabado de degollar tres rreses nom Jarretem nem desjuguem. / . nem degollem outras. / . atee aquellas tres serem Esfoladas e limpas de sseus devremtes ...”¹⁶⁹. O que quer significa que à medida que iam matando o gado o deveriam esfolar e limpar o mais depressa possível. Nunca mais do que três reses talvez porque foram também três os carneiros que o matavam, esfolavam e limpavam, ao mesmo tempo.

Já aqui referi que a carne era um bem precioso, que era necessária para os doentes, homens honrados, mas também para o povo “...que nom seJa nenhua enxerqueira tam ousada que venda ovelha mesturada com carneiro E quem na vender seja em tauoleiro sobe ssy afastada do carneiro em tall gisse que nom tenham rrazom de a venderem ao pouoo em vez de carneiro E quallquer carneiro ou cordeiro que venderam seja a peso segundo lhes he mandado e ordenado...”¹⁷⁰. À primeira vista poderá parecer um enorme contra-senso uma vez que a ovelha e o carneiro são o macho e fêmea, portanto as suas carnes deveriam ser exactamente iguais. Nada encontrei, desta época, que me esclarecesse como distinguiam as carnes. Será que conseguiam saber se a carne nos tabuleiros era de carneiro ou de ovelha? É um assunto que esclarecerei quando tratar este mester na actualidade.

Como vimos, por causa da falta de abastecimento de carne às cidades houve banimento dos carneiros, pelo menos na cidade do Porto. Um bem desta natureza tinha que ser protegido, porque haveria sempre a tentação de se apoderarem dele de forma menos lícita. Isto levou a cuidados redobrados que impedissem que alguns elementos da

¹⁶⁹ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 274.

¹⁷⁰ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 33.

sociedadeo pudessem conseguir de forma ilícita: ”Ouujde mandado do Corregedor vereadores procurador e almotações da muy nobre e senpre leall çidade de lixboa nam seja nenhũa pessoa asy cortesão como morador da dicta çidade tam ousado que leue espada nem punhall aa carnençarja quando cortarem carne e quallquer que achado for na dicta carnençaria com o dicto punhall e espada seja presso e Jaça xb dias na cadea e mays perca o dicto punhall e espada nem eso meesmo nenhũa pessoa de quallquer condiçom que seJa nam suba nos talhos a tomar a dicta carne so pena de ser preso e Jazer os dictos xb dias na dicta cadea...”¹⁷¹.

A proibição de entrar com espada e com punhal na carniçaria teria sido para prevenir roubos de carne ou apenas para se prevenir que houvesse pancadaria ? .

Acabamos de ver a forma como matavam o gado, como o vendiam a peso, e como não podiam vender carnes misturadas para não enganarem o povo. Não se podia vender ovelha misturada com carneiro.

Em quantas partes era dividido o gado, morto (bois e vacas)? Não consegui saber. Em França era assim: “Uma vez o gado morto, esfolava-se e cortava-se em seis pedaços, os dois quartos dianteiros, as duas coxas, a parte da frente e a parte de trás do corpo”¹⁷². Admitamos que por cá também. Isto numa primeira fase pois, com raras excepções, ninguém compraria uma coxa inteira de boi. Era mais retalhada naturalmente. Até porque sendo um produto caro não podia ser comprado em grande quantidade pelo povo, talvez apenas por alguns “homens honrados”. E não havendo frigoríficos, a carne estragar-se-ia rapidamente.

Excepção feita, assim julgo, aos abastecimentos que se faziam aos mosteiros da cidade, tanto de frades como de freiras “Obrigava-se também o carniceiro Baltazar André a abastecer de carne os mosteiros da cidade, tanto de frades como de freiras estabelecendo-se porém, que esse abastecimento havia de ser feito com bois e vacas não incluídas no número de cabeças a abater para a venda aos moradores da cidade”¹⁷³. E os mosteiros sempre tinham muita gente para sustentar.

Estou em crer que o povo comia mais ovelha e carneiro e que a carne de boi e de vaca era mais destinada aos conventos. Pelo menos é a mais referida: ”Paralelamente, encontramos, entre certas instituições religiosas de então uma inquestionável preferência pelo consumo de carneiro. A título de exemplo, refira-se que o mosteiro de

¹⁷¹ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p. 166.

¹⁷² La France Pittoresque. <http://www.france-pittoresque.com/metiers/47.htm> - 22-08-2006.

¹⁷³ CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*. Porto: Biblioteca Publica Municipal, 1967, p. 144.

Santa Cruz de Coimbra, no ano económico de 1534-1535, gastou 114.771 reais na compra dessa carne, enquanto a de boi despendeu pouco mais de 44.000 reais, e na de ovelha 400 reais”¹⁷⁴. Mas também comiam carne de porco: “Todoslos carnençeiros deuem dar a carne a pesso asy como for posto do comçelho e por quamto lhes mandarem dar o arratell asy a do carneiro como o da uaca como ho do porco, saluo os cabritos e os cordeiros que venderam por quamto lhes forem almotaçados...”¹⁷⁵. Provavelmente, como hoje, o sustento do povo deve ter sido mais a carne do porco: “O porco, simbolicamente, associado à luxúria, ignorância e sujidade, foi, apesar disso, a carne preferida, por excelência, nas sociedades antiga e alto medievais ”¹⁷⁶. Mas não sabemos como os matavam: “Como certo, temos o número considerável de profissões e profissionais que garantiam o abate, a chacina, o esfolamento, o comércio e o transporte desses animais. Eram os carniceiros, esfoladores, cortadores, chacineiros e outros, cujo estigma do sangue e cheiro das carnes, os lançava, não só para a base da pirâmide social, como ainda para o grupo das *inhonesta mercimonia* ”¹⁷⁷.

Os carniceiros lidavam com a morte do animal. Sujavam as suas roupas e mãos de sangue. Eram, como o seu nome indica, carniceiros, frios e cruéis atacavam os animais com brutalidade. Uma profissão considerada “desonesta”: “Aliás, a simbologia dos cortejos religiosos era um testemunho bem público e real dessa discriminação. Na verdade, quem abria a procissão do Corpo de Deus, nos finais da Idade Média, em Évora ou Coimbra, eram, justamente, na primeira, os carniceiros e enxerqueiros e, na segunda, de igual modo, os carniceiros ao ...”¹⁷⁸.

¹⁷⁴ SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e cear na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002, p. 32.

¹⁷⁵ *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L., 1974, p.109.

¹⁷⁶ SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e cear na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002, p. 34.

¹⁷⁷ SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e cear na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002, p.33.

¹⁷⁸ SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e cear na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002, 33.

Os carnicheiros actuais: os “cortadores de carnes verdes”

Hoje já não há carnicheiros mas *cortadores de carnes verdes*, nova designação dos profissionais desta tão importante como antiquíssima profissão. Estão divididos pelas seguintes categorias¹⁷⁹: ajudante de cortador de carnes verdes, talhante/cortador de carnes verdes de 1ª, talhante/cortador de carnes verdes de 2ª e talhante/cortador de carnes verdes de 3ª.

Para perceber se houve mudanças nesta vetusta profissão, visitei três talhos a cujos proprietários, responsáveis e colaboradores, referi o que li nos livros de posturas antigas. Queria confirmar se o que lera teria sido muito alterado.

Hoje o abate é feito de forma diferente, com outra postura perante o animal que quase não se apercebe da morte. Há mais respeito pelo gado a abater.

As vacas ou bois chegam ao matadouro em camiões. Aí são descarregados. Entram no matadouro e caminham por um corredor estreito. O matador vai por cima e com uma pistola, que lhe encosta à cabeça, na parte de trás do meio dos cornos, dispara um ponteiro de ferro que lhe perfura o cérebro. Imediatamente o animal cai morto. É içado por uma pata traseira e segue pendurado no dispositivo mecânico, passando por uma autêntica linha de montagem. Primeiro pelo sangrador, depois por outro magarefe que lhe retira a pele, em seguida por outro ainda que lhe retira as vísceras e segue para uma câmara de frio.

Apenas no dia seguinte o boi ou a vaca é cortado: primeiro em duas metades ou seja metade do animal para cada lado. Depois em quatro partes que são respectivamente as duas coxas mais sete costelas, isto é metade do animal de cada lado da parte de trás, e as duas pernas da frente, também elas com as tais sete costelas ou seja as duas metades da frente do animal.

Estes grande pedaços são posteriormente desmanchados em bocados mais pequenos, para que possam ser colocados à disposição do público.

¹⁷⁹ Convenção Colectiva de Trabalho nº 52/2006 de 1 de Junho de 2006. S.R da Educação e Ciência.

Cortada em pedaços mais pequenos, a carne é exposta em modernos balcões frigoríficos, iluminados, com luz que realce o seu aspecto, para ser vendida ao público. Como na Idade Média, e talvez por outros motivos, a luz continua a ser fundamental. É um outro tipo de velas.



Desmanchando uma coxa do boi (Foto do autor)

Posteriormente, satisfazendo o desejo e as necessidades do público a carne ainda é mais retalhada em bifes .



Cortando bifes duma peça de boi (Foto do autor)

Algumas dúvidas persistiam em mim e entre elas a questão da proibição de misturar carne de carneiro e ovelha, para venda, nos tabuleiros, durante a Idade Média. Poder-se-ia, de facto, reconhecer as diferenças entre cada uma destas carnes depois de mortos os respectivos animais? O Sr. Sérgio esclareceu-me e disse-me que sim. Todo o bom cortador de carnes verdes identifica imediatamente se está perante carne de macho ou de fêmea.

A carne do macho é mais musculada, mais redonda e tem uma tonalidade mais rosada. A da fêmea é mais vermelha, mais escura e contém mais gordura.



Como se distinguem as carnes (Foto do autor)

Junto ao *pujadouro* o macho é mais estreito do que a fêmea, que tem uma curva mais larga. Verifica-se esta verdade entre todos os animais, com uma pequena exceção entre a carne do bode e a da cabra, não tão fáceis de distinguir. Mas há quem as distinga tranquilamente.

Hoje a carne bovina é toda comercializada com exceção da cabeça, que é imediatamente queimada. Até aparecer a BSE a cabeça era aproveitada, tinha uma carne excelente; hoje, como referi, já não é. Em 1997; fruto da suspeita de que uma nova variante da Creutzfeldt-Jacob (DCJ) estaria ligada à BSE, Portugal proíbe a venda de miolos, vísceras e medula de vaca. Até a dobrada usada na famosíssima receita de “tripas à moda do Porto” esteve suspensa: “É crença que a alcunha de «tripeiros» atribuída aos do Porto, vem desde essa altura, por se alimentarem das vísceras dos animais abatidos para a armada”¹⁸⁰.

Hoje, com a única exceção da cabeça e da mioleira, toda a carne de vaca é vendida.

Mas não tem o mesmo nome em todas as regiões do país. Em Lisboa algumas peças de carne bovina têm o seguinte nome: *Rabadilha*, *pujadouro*, *alcatra*, *ganso redondo*, *agulha* e *chã foral*. Na cidade do Porto e pela mesma ordem estas peças são conhecidas por: *Posta falsa*, *jarrete*, *rabada*, *rolo*, *rolo da pá* e *perna*.

¹⁸⁰ SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Matoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, Lda, 1993, p. 393.

Exceptuando as congeladas, disponíveis quase diariamente, as carnes de ovelha, anho, carneiro ou cabrito, frescas, são mais raras a não ser na Páscoa e S. João, alturas em que as há em mais quantidade nos talhos.

A matança do porco no alto Minho

A matança do porco era a festa anual na casa do lavrador. Melhor, de alguns lavradores. Com ele enchia a salgadeira. Hoje até essa festa lhe proibiram, embora, como em tudo na vida, ainda haja quem não acate a proibição. Fazem-se centenas de matanças “clandestinas” pelas aldeias de Portugal.

Na véspera da sua morte, nada é dado de comer ao porco, apenas água para que não passe sede. No dia seguinte, mal o dia rompe, o matador e os convidados preparam o carro de bois em que metem um *fueiro*. Vão à corte buscar o animal que içam para o carro. Uma das patas traseiras é amarrada com uma corda ao *fueiro*. A cabeça do animal fica virada para o lado do cabeçalho. Os homens seguram o bicho, o matador lava-lhe a o pescoço, por onde lhe há-de meter a faca, com água quente. Uma das mulheres da casa segura um alguidar para onde há-de escorrer o sangue. O matador benze-se e, num gesto experiente, enfia a faca pelo pescoço do animal. Tem que ser um golpe certo e a faca tem que atingir o coração do animal, que grita desesperadamente. Não pelo medo da morte, mas por estar agarrado e manietado pelos homens que o seguram; dizemos nós. Sangra abundantemente para o alguidar e acaba por morrer sem pitada de sangue.

Sangrado, coloca-se um bocado de um farrapo de linho a tapar o buraco feito pela faca. É hora de descansar uns minutos. As mulheres chegam com o “mata-bicho”, umas bolachas, café e aguardente que se bebe com vontade. Findo o repasto, metade dos homens pegam em tochas de colmo a arder e a outra metade em facas já velhas e quase gastas. Os das tochas vão queimando os pêlos do porco enquanto os outros lhe vão raspando a pele. Enquanto isso as mulheres vão cozendo o sangue. Raspa-se o porco de pêlos e pele. Fica com uma tez dourada, depois de raspada e limpa a pele. É chagada a hora de o abrir e de se lhe retirarem as vísceras que são metidas, conforme a sua utilidade, em recipientes. Tripas para um lado, coração e fígado para o outro. O *redenho* é colocado à parte. É a prega do peritoneu, gordura saborosíssima, delícia de quem gosta de rojões. Retiradas as tripas são levadas pelas mulheres, que as vão lavar em água corrente.

É chegado mais um momento de descanso, porque a morte do porco é uma festa, menos para ele que pagou com a vida um ano de alimento. As mulheres chegam com o sangue cozido, broa e vinho branco, que se come com satisfação enquanto se conversa acerca da morte do bicho, o seu tamanho, a gordura que tem, aspectos vários da matança.

Outra mulher traz uma bacia cheia de vinho tinto com que o matador molha o corpo do porco por dentro. Faz-lhe uma incisão em cada pata traseira por onde mete um *fueiro* resistente e vão pendurá-lo na adega, o local mais escuro e mais fresco da habitação. Coloca-lhe um ramo de loureiro no interior da barriga, põe-lhe uma bacia por baixo que aparará os restos de sangue que vão escorrer durante o dia e a noite que se aproxima. Os dias são pequenos, Dezembro/Fevereiro; arruma as facas e é chegada a hora de jantar. Apenas no dia seguinte, já com menos gente, há a tarefa de o desmanchar.

A manhã acorda gélida. O frio faz-se notar pelo manto branco que cobre os campos. Primeiro o “mata-bicho” com água-ardente. Depois tira-se o porco da adega onde ficou e estende-se de novo no carro de bois já lavado. O matador começa a retalhar o animal com sabedoria. Num recipiente rectangular, em madeira, faz-se o tempero. Vinho tinto do melhor, sal grosso, alho, pimenta e uma pedra bem lavada. O matador corta as pás e os presuntos que, um a um são metidos e esfregados durante bastante tempo naquela mistura com a pedra para que tudo se entranhe muito bem.

Enquanto isso o matador corta alguns bocados, de todas as peças do porco para fazer as prendas. É costume oferecer um bocado do porco da matança a todos os vizinhos.

Estes quando matam também oferecem a sua prenda. É um uso e costume entre vizinhos que se ajudam nas lides do campo. A matança do porco é de entreajuda.

Enquanto os homens desmancham o porco, as mulheres na cozinha preparam a rojoadá que há-de servir de jantar. No alto Minho à noite é a ceia.

Mete-se o porco na salgadeira no meio do sal grosso, onde ficará durante todo o ano. É uma tarefa que exige cuidados para que fique tudo muito bem acamado e completamente coberto pelo sal. Será o sustento da família, de carne, durante todo o ano. A seguir vem o almoço festivo. Normalmente guarda-se o melhor galo para o dia da matança que se come ou de cabidela ou estofado. A seguir vem a *rojoadá* onde não falta o sangue, as *belouras* e o *redenho*. E muito vinho tinto, do melhor que a colheita do ano permitiu. Em honra do porco e também de S. António que lhe consentiu chegar, com saúde, até ao dia da matança.

Algum tempo depois os presuntos são retirados da salgadeira e colocados ao fumo.

Para abastecerem de carnes as necessidades das grandes cidades como a nossa os porcos são criados “à pressão”. Em pouco tempo “criam-se” centenas de porcos. São mortos por processos modernos e rápidos. Não poderia ser de outra maneira. Mas nada que se compare com o processo artesanal. Nem a sua alimentação é tão boa nem os seus presuntos têm o mesmo sabor.



Um presunto defumado “artificialmente” (Foto do autor)

Até a carne de porco se reconhece se é fêmea ou macho depois de morto. O princípio é o mesmo, referiu-nos o amigo Sérgio, que nos mostrou metade de uma porca.



Reconhecendo se é fêmea ou macho (Foto do autor)

Chegados ao talho, inteiros ou às metades, são depois repartidos conforme as exigências e necessidades dos clientes. Do porco tudo se come.

Ficou por referir como se matavam os carneiros, ovelhas e cabritos na Baixa Idade Média em Portugal. Não encontrei nada que mo esclarecesse. Assisti à morte de alguns. Era simples: um golpe na garganta, e depois eram sangrados, esfolados, limpos de vísceras e postos a escorrer. Não consigo imaginar a morte deste gado ovino ou caprino doutra maneira. Talvez com uma cacetada na cabeça, talvez lha decepassem, mas o resto seria provavelmente igual. Não me parece possível outro modo de fazer as coisas. As galinhas, e outras aves, devem ter sido sempre muito apreciadas e consumidas em grandes quantidades. Devem ter sido mortas da mesma maneira que as nossas bisavós e avós as matavam. Um golpe na cabeça, sangradas, depenadas, limpas de vísceras e cozinhadas. Não o conseguimos confirmar. Sabemos que D. João III apreciava imenso galinha de manjar branco; Este doce herdado da Idade Média generalizou-se em Portugal no século XVI. Aqui fica a sua receita.

Mamjar bra[n]quo

” Item tomareis ho peito de huñ galynha preta e po-lo-eis a cozer sem sal senam na agoa tal e a-de ser muito cozida por que se posão tirar as fevaras emteiras. E depois de tiradas deita-las-hão em huña escudela d’agua fria e dahy fa-las-eis em fios porque os mais delgados são milhores e pera este peito há mister huum aratal d’aroz muyto bem limpo e lavado e sequo e limpo com huum pano e pisado e peyneirado por huña pineira de seda basta e huñ canada de leite deitada no tacho e sete onças «d’açuquar». E tomareis a galinha e dar-lh’-eis tres machocaduras em huum gral e deita-la-eis no leite que já estará no tacho entam deitar-lh’-eis a farinha do aroz e deitar-lh’-eis sal com que se tempere muyto bem mexido entam po-lo-eis no fogo de fogareiro e seja bramdo e mexereis sempre e como for basto nam já muyto começareis a bater rijo e tira-lo-eis fora do fogo a tempos e batê-lo-eis sempre muyto batido”¹⁸¹.

¹⁸¹ Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, pp. 66-67, transcrito por SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e cear na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002, p. 39.

Conclusão

Na hora de acabar, apercebo-me claramente de algumas das fragilidades deste meu trabalho. Se pretendesse abordar apenas um ou dois mesteres não teria, provavelmente, matéria suficiente. Com cinco mesteres o espaço encurtou irremediavelmente e as descrições também. Então porquê cinco e não três ou quatro? Porque me pareceram, entre vários possíveis, os que tinham alguma ligação entre si. E, sobretudo porque convivi de perto com todos eles, com a exceção da cera. Nunca tinha visto como faziam as velas, nem as de sebo nem as de cera, nem o imaginava sequer. E nem este trabalho mo permitiu. Embora o tentasse foram tantas as recusas para que visitasse, fotografasse e assistisse ao fabrico de velas nas “modernas” oficinas de cerieiros, que quase acabei por desistir. Até que, quase já desesperado, acabei por obter permissão do senhor Rodrigo Mendes (Firma Rodrigo & Gomes Indústria de Círios Ld^a) que me deixou observar como fabricam os seus círios. As velas que vendem encomendam-nas a outros. Não consegui observar como são feitas. Não foi por isso que deixei de o descrever. Mas fica a mágoa.

Descrever estes cinco mesteres não foi fácil; muito mais difícil é reconstitui-los como não é fácil descrevê-los totalmente, em Portugal, para o período medieval. É um trabalho que me parece estar por fazer e onde qualquer investigador enfrentará imensas limitações.

Tenho consciência de que nem os descrevi no espaço físico de uma cidade, nem no de uma região, nem tão pouco na totalidade do país. É uma tarefa que também custará muito dinheiro, muitas horas perdidas, muita vocação e muito sacrifício.

A documentação municipal, e neste caso as posturas antigas, não explica claramente como eram produzidos os produtos que aflorei. Quase toda a documentação regista apenas as posturas, legislação portanto. Às técnicas apenas se chega por comparação. Pude descrevê-los com a ajuda de literatura estrangeira e por comparação com as técnicas praticadas ainda hoje. Mas a memória desse tempo perdeu-se sem registos. Como técnico especialista de biblioteca e documentação acredito que no acervo existente, e ainda sem tratamento técnico documental, em algumas das bibliotecas do país, ainda possamos encontrar algo que no-lo exemplifique. Mas são precisos, muito

tempo, muito trabalho e muita persistência, de que não dispus neste momento. O tempo foi escasso.

Todas estas circunstâncias determinaram que este meu trabalho não seja mais do que uma pequeníssima tentativa de me abeirar da compreensão do mundo do trabalho artesanal da Baixa Idade Média em Portugal.

Abordei apenas cinco dos inúmeros mestres medievais e as dificuldades foram imensas. São muitas as técnicas e tratamentos que desconheço e que não posso descrever com toda a segurança. É um trabalho que requer muito estudo, muitas leituras e muitas pesquisas. E talvez alguma pesquisa em documentos ainda inédita.

Apesar de me parecer que pouca coisa possa ter mudado, alguma mudou com certeza.

Apenas a descrição dos carpinteiros daria “pano para mangas”, tais as suas especialidades. Só a descrição da construção de uma caravela ou de uma nau, com todos os seus pormenores, seria um trabalho delicioso mas bem difícil.

A descrição pormenorizada de todos eles é uma tarefa que me parece hercúlea por falta de elementos. Aguardarão a predisposição, o amor e a vontade de saber dos jovens investigadores de História Medieval.

Chegado a este ponto da situação, a este minúsculo afloramento destas técnicas, que apesar de tudo consegui, sinto uma vontade enorme em prosseguir, em continuar as minhas investigações, leituras e pesquisas e esclarecer muitas das dúvidas com que fiquei.

Creio que pelo menos consegui reunir alguma bibliografia que vai certamente tornar mais fácil a investigação futura a quem se vier a interessar pela actividade industrial desenvolvida, durante a Baixa Idade Média, em Portugal.

E fica, sobretudo, esta proposta metodológica: a utilização da descrição e da observação etnográficas, nos nossos dias, para ajudar a compreender o que a documentação medieval não explica ou nem sequer aborda.

A outros caberá ajuizar se o método é válido ou não.

BIBLIOGRAFIA

1) Fontes impressas

CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA, *Livro de Posturas Antigas*. Lisboa: C.M.L, 1974.

LOPES, Fernão, *Crónica de D. João I, parte primeira, reprodução facsimilada da edição do Arquivo Histórico*. Português (1915) preparada por Anselmo Braancamp Freire, prefácio por Luís F. Lindley Cintra. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1977, cap. XXVII .

2) Estudos

BARROS, Henrique da Gama, *História da Administração Publica em Portugal nos séculos XII a XV, tomo IV*. Lisboa: Tipografia Castro Irmão, 1922.

CIPOLLA, CARLO M., *História Económica da Europa Pré-Industrial*. Lisboa: Edições 70, 1991.

COELHO, Maria Helena da Cruz, *Clivagens e Equilíbrios da Sociedade Portuguesa Quatrocentista*. Artigo retirado de http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_livres/artg5-6.pdf. - 22-05-2006.

COLLINGS, Anne, et al, *Velas de cera*. Lisboa: Editorial Presença, 1976.

CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo, *La Industria Medieval de Córdoba*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Cordoba, 1990.

CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo, "Las Técnicas preindustriales", in Luis García Ballester, dir. de, *Historia de la ciencia y de la técnica en la Corona de Castilla*. Junta de Castilla y León - Consejería de Educación y Cultura, 2002, Vol. II, p. 223-432.

CRUZ, António, *Algumas observações sobre a vida económica e social da Cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*. Porto: Biblioteca Publica Municipal, 1967.

CRUZ, António, *Os Mesteres do Porto. Subsídios para a História das Antigas Corporações dos Ofícios Mecânicos*, volume primeiro. Porto: edição do Sub-Secretariado de Estado das Corporações e Previdência Social, MCMXLIII.

GONÇALVES, Iria, "Acerca da alimentação medieval", in *Imagens do Mundo Medieval*. Livros Horizonte, 1988, p. 201-217.

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, *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 1989.

JÚNIOR, J.R. dos Santos, *Lagar Comunitário da Cera: Felgueiras - Moncorvo*. Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, Faculdade de Ciências do Porto, 1983.

LACERDA, Silvestre, *Com todas as aduelas*. Porto: "Revista mãos", nº 26, edição conjunta CERRT, CRAA, CRAT, PPART, 2004.

LACERDA, Silvestre, *A arte da Tanoaria*. Porto: CRAT, [2004].

LANGHANS, Franz-Paul de Almeida, *As Corporações dos ofícios mecânicos: subsídios para a sua história*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1946.

LANGHANS, Franz-Paul de Almeida, *Os Mesteirais: Crónica Milenária do Trabalho Artífice*. Coimbra: "Revista Portuguesa de História" I Série, Vol. I, Porto, p.1-59, 1971.

LE GOFF, Jacques, "Métiers licites et métiers illicites dans l'Occident médiéval", *Pour un Autre Moyen Age*. Paris: Gallimard, 1977, p. 91-107.

LENCASTRE, José de, *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses (séc. IX a XV)*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1953.

LIMA, Rui de Abreu de, *As Idades dos Mares*. Lisboa: IEF, 1999.

LIMA, Rui de Abreu, *A Cascaria e o Mar*. Lisboa: IEF, 1999.

LOPES, Luís Seabra, *Sistemas Legais de Medidas de Peso e Capacidade, do Condado Portucalense ao século XVI*. Porto: "Portugália", Nova série, Vol. XXIV, FLUP, 2003, p.113-164.

MARTÍN RODRÍGUEZ, José Luis, *La alimentación*. Historia de la ciencia y de la técnica en la corona de Castilla. *Edad Media 2*. Junta de Castilla y León: Consejería de Educación y Cultura, 2002.

MOURÃO, Ramiro, *Do Vasilhame vinário. Notas informativas da sua história*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1943. Sep. dos "Cadernos" do Instituto do Vinho do Porto.

NOGUEIRA, Sandra, *A Tanoaria no Concelho do Cartaxo – O reinventar da tradição*. Lisboa: Editora Mirante, 2005.

"Nos Ancêtres Vie & Métiers", *5 métiers du bois*. Hors-série. Revigny : 2003.

"Nos Ancêtres Vie & Métiers", *Apothicares et pharmaciens*, nº 9, Septembre-Octobre. Revigny : 2004.

“Nos Ancêtres Vie & Métiers”, *Métiers des Viles*, nº 12, Mars-Avril. Revigny: 2005.

“Nos Ancêtres Vie & Métiers”, *Métiers du Cuir*, nº 14, Juillet-Aô. Revigny : 2005.

PEREIRA, Benjamim Enes, *Calçado de pau em Portugal*. “Revista de Etnografia, Vol. VII. Tomo I. Porto: Museu de Etnografia e História do Porto, 1996.

PUISAIS, Jacques, *La Tonnellerie un art au service du vin*. Paris: Hermé, 2000. artigo retirado de <http://www.cepdivin.org/articles/pothier01.html>. - 12-06-2006.

SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e cear na Corte de D. João III: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e Cultura, 2002.

SILVA, José Manuel, *A Madeira e a Construção do Mundo Atlântico (Séc. XV-XVII)*. Funchal: CEHA, 1995.

SOARES, Torcato Brochado de Sousa, “1325 A representação dos mesteres na Câmara do Porto durante o século XV, in Estudos, “revista do C.A.D.C.”, ano XV. Coimbra: “revista do C.A.D.C.”, ano XV, 1938.

SOUSA, Armindo de, “1325-1481”, in José Mattoso (dir), *A Monarquia Feudal*, 2º vol. da *História de Portugal*, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo Leitores, Lda, 1993.

SOUSA, Armindo de, *História do Porto: tempos Medievais*. Porto: Porto Editora, 1994.

TAVARES, Maria José Ferro, *Os Judeus em Portugal no século XIV*. Lisboa: Guimarães editores, 2000.

TEMIÑO LÓPEZ-MUÑIZ, Maria Jesús, *Los oficios y los hombres en Burgos*. Burgos : Diputación Provincial, 1998.

VASCONCELOS, J. Leite de, *Etnografia Portuguesa, Tentame de Sistematização*. Lisboa : Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1985.

VARETA, Nicole Devy, *Para uma Geografia histórica da floresta portuguesa: do declínio das matas medievais à política florestal do Renascimento (séc. XV e XVI)*. “Revista da Faculdade de Letras - Geografia”, I série. Vol. I. Porto: FLUP, 1986, p.5 a 37.

VEIGA, José Caldas Nobre da, *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1954.

VITERBO, Sousa, *Artes e Artistas em Portugal: Contribuição para a história das artes e indústrias portuguesas*. Lisboa: Livraria Ferreira, 1892.

“Sites “ da Internet consultados

<http://www.france-pittoresque.com/metiers/46.htm> - 15-11-2005.

<http://www.france-pittoresque.com/metiers/47.htm> - 22-01-2006.

<http://www.france-pittoresque.com/metiers/49.htm>. -10-01-2006.

<http://www.futura-sciences.com/comprendre/d/imprimer.php?id=464> – 26-02-2006.

http://www.geocities.com/j.aldeia/barcos/caravelas_const.htm - 29-03-2006.

<http://mipagina.aol.com.mx/velasyaromas/anexos.html> - 21-04-2006.

<http://purl.pt/322/1/P281.html> - 04-04-2006.

<http://www.lusawines.com/figurasHistoricas.asp> - 16-03-2006.

<http://www.aofic.../pagina> ... - 15-11-2005

<http://www.goecites.com/RodeoDrive/Boutique/1106/historia.html?200624> – 25-05-2006

<http://www.cepdivin.org/articles/pothier01.html.-> 12-06-2006.

<http://www.instituto-camoes.pt/CVC/navegaort/c11.html> - 05-09-2006

www.shieldsandshoes.co.uk/102294.jpg - 22/04/2006.