

MESTRADO EM ESTUDOS MEDIEVAIS

Os carniceros portugueses no final da Idade Média (séc. XIV- XV)

Josefa Cardoso Madureira

M

2021



Este trabalho é financiado por Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto MedCrafts – “Regulamentação dos mesteres em Portugal nos finais da Idade Média: séculos XIV e XV”, Ref.^a PTDC/HAR-HIS/31427/2017.



Josefa Cardoso Madureira

Os carnicheiros portugueses no final da Idade Média (séc. XIV- XV)

Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em Estudos Medievais, orientada pelo
Professor Doutor Luís Miguel Ribeiro de Oliveira Duarte

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

2021

Josefa Cardoso Madureira

Os carnicheiros portugueses no final da Idade Média (séc. XIV- XV)

Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em Estudos Medievais, orientada pelo
Professor Doutor Luís Miguel Ribeiro de Oliveira Duarte

Membros do Júri

Professor Doutor (escreva o nome do/a Professor/a)

Faculdade (nome da faculdade) - Universidade (nome da universidade)

Professor Doutor (escreva o nome do/a Professor/a)

Faculdade (nome da faculdade) - Universidade (nome da universidade)

Professor Doutor (escreva o nome do/a Professor/a)

Faculdade (nome da faculdade) - Universidade (nome da universidade)

Classificação obtida: (escreva o valor) Valores

“When he came to Nottingham, he entered that part of the market where butchers stood, and took up his inn in the best place he could find. Next, he opened his stall and spread his meat upon the bench, then, taking his cleaver and steel and clattering them together, he trolled aloud, in merry tones:

Now come, ye lasses, and eke, ye dames,
And buy your meat from me;
For three pennyworths of meat I sell
For the charge of one penny.

Lamb have I that hath fed upon nought
But the dainty daisies pied,
And the violet sweet, and the daffodil
That grow fair streams beside.

And beef have I from the heathery wolds,
And mutton from dales all green,
And veal as white as a maiden’s brow,
With its mother’s milk, I ween.

Then come, ye lasses, and eke, ye dames,
Come, buy your meat from me;
For three pennyworths of meat I sell
For the charge of one penny”.

The Merry Adventures of Robin Hood, Howard Pyle

Sumário

Declaração de honra	3
Agradecimentos	4
Resumo.....	5
Abstract	6
Introdução.....	7
Revisão Bibliográfica	8
Fontes e Metodologia	17
Estrutura da dissertação	22
1. Os sistemas de Obrigação	24
1.1. Contratos de obrigação – os exemplos portugueses	29
1.2. A falta de carnicheiros.....	49
1.3. Desistência e expulsão do mester.....	53
2. Da aquisição do gado até à sua chegada à cidade	58
2.1. A aquisição do gado	58
2.1.1. Regulamentar a compra e venda do gado	67
2.3. A chegada do gado à cidade.....	71
3. O processo de abate.....	80
3.1. Um problema de higiene e saúde pública.....	80
3.2. O abate das reses: um saber técnico	88
3.2.1. Os subprodutos do abate.....	96
4. O açougue	105
4.1. Controlar a venda da carne – a proteção do consumidor	119
4.2. Contrastes sociais e conflitos	128
4.3. A religião no mercado da carne	136
4.3.1. As minorias religiosas.....	140
Considerações finais.....	149
Referências Bibliográficas	156
Anexos	169

Declaração de honra

Declaro que a presente dissertação é de minha autoria e não foi utilizada previamente noutro curso ou unidade curricular, desta ou de outra instituição. As referências a outros autores (afirmações, ideias, pensamentos) respeitam escrupulosamente as regras da atribuição, e encontram-se devidamente indicadas no texto e nas referências bibliográficas, de acordo com as normas de referência. Tenho consciência de que a prática de plágio e auto-plágio constitui um ilícito académico.

Porto, 30 de Setembro de 2021

Josefa Cardoso Madureira

Agradecimentos

Em primeiro lugar, quero agradecer aos meus pais que me apoiaram incondicionalmente neste percurso pela História. Sem eles, chegar até aqui não seria possível.

Agradeço à minha família, sempre atenta ao desenvolvimento deste trabalho. Obrigado Catarina e Raquel, por sempre me darem força.

Agradeço ao professor Luís Miguel Duarte, meu orientador, por me introduzir neste tema e por estar sempre disponível para esclarecer as minhas dúvidas.

Por fim, agradeço aos meus colegas de mestrado, particularmente a quem pacientemente me ouviu falar sobre carniceros e me aconselhou. À Inês, pelo empurrão final de que tanto precisava.

Resumo

Esta dissertação tem como objetivo demonstrar a complexidade do negócio da carne. Os carnicheiros destacavam-se como uma figura indispensável no abastecimento de carne às cidades. Ainda assim, desprezados à vista da sociedade medieval. Nas cidades sacrificavam o gado, talhavam e vendiam a sua carne nos açougues, consoante um sistema de obrigação que permitiria aos concelhos controlar o aprovisionamento de carne. Analisaremos a regulamentação da profissão, ditada pelos concelhos, que procurava prover os seus habitantes quantidades suficientes, com qualidade (cumprindo as condições higiénicas e de saúde), a preços justos, evitando-se as possíveis ilegalidades cometidas pelos carnicheiros. Contudo, a sua atividade abrangia muito mais. Desde prováveis criadores de gado a negociadores de gado, até intervenientes no comércio das peles e fileira dos couros.

Palavras-chave: Abastecimento, Açougue, Carne, Carniceiros, Regulamentação

Abstract

This dissertation aims to demonstrate the complexity of the meat business. Butchers stood out as an indispensable figure in the supply of meat to cities. Still, despised in the eyes of medieval society. In the cities, they sacrificed the cattle, butchered and sold their meat in butcher shops, according to a system of obligation that would allow the councils to control the supply of meat. We will analyze the regulation of the profession, dictated by the councils, which sought to provide its inhabitants with sufficient quantities, with quality (while complying with hygienic and health conditions), at fair prices, avoiding possible illegalities committed by the butchers. However, their activity encompassed much more. From probable cattle breeders to cattle dealers, to players in the fur trade and the leather sector.

Key-words: Butchers, Butchers shops, Meat, Regulation, Supplement

Introdução

A carne era um produto de eleição na alimentação do homem medieval, particularmente dos mais poderosos, que dela disfrutavam para aumentar a sua notoriedade. Todavia, os carnicheiros, protagonistas de um trabalho indispensável que colocava a carne à disposição do consumidor, eram em certa medida marginalizados socialmente, bem como politicamente. Ainda que o seu papel fosse importante para o abastecimento de carne à cidade, e que alguns deles conseguissem enriquecer com o negócio da carne, os carnicheiros não chegariam a ocupar um patamar respeitável na hierarquia social, estando-lhes destinado um lugar de inferioridade.

Foi, sobretudo, a versatilidade desta personagem que nos despertou o interesse para o estudo deste ofício. Mas também a escassez do desenvolvimento mais profundo deste tema com que deparámos na produção historiográfica portuguesa.

Rafael Bluteau, no seu *Diccionario da Lingua Portuguesa*, define o carnicheiro como “o que mata, e vende carne no talho do açougue”. Mas o negócio da carne, compreendia outros encargos e era, portanto, muito mais complexo. Envolvia a compra do gado nos mercados e feiras e o seu transporte para as cidades ou vilas, por outro lado o carnicheiro também poderia ser o criador do seu próprio gado. E tudo isto acarretava custos. Depois era preciso saber executar o processo de transformação do gado, que levaria a carne até ao açougue, onde o carnicheiro a venderia. Além disso, o carnicheiro ainda poderia participar em negócios paralelos, como a venda de couros.

O objetivo da presente dissertação será demonstrar esta diversidade da atividade dos carnicheiros (e a própria diversidade entre eles), perceber o que realmente cabia ao seu ofício e de que maneira estavam regulamentados, bem como refletir sobre o posicionamento económico e social dos carnicheiros portugueses medievais, inserindo-os no meio urbano. Destacando, ainda, a sua importância para o abastecimento de carne às cidades e vilas portuguesas. Com este fim, optámos por abordar os séculos XIV e XV, um período que nos permite obter uma visão mais abrangente sobre estes problemas.

Revisão Bibliográfica

No decorrer da elaboração desta dissertação foi possível denotar a discrepância entre a produção historiográfica portuguesa e a estrangeira sobre carnicheiros, não só em quantidade, como também na evolução da análise do tema, que viria a ser tratado através de várias perspetivas. Começemos por explorar o que tem sido realizado entre nós para o avanço deste estudo, para em seguida destacarmos alguns dos contributos da bibliografia estrangeira.

Em Portugal, a referência a carnicheiros começa por surgir de forma generalizada, apenas mencionados pontualmente noutras investigações mais abrangentes: conseguimos encontrá-los em estudos sobre a História do Trabalho ou sobre História Urbana Medieval.

Em 1974, Oliveira Marques, na sua obra *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*, aborda os carnicheiros de forma sintetizada no capítulo intitulado “O Trabalho”¹. O autor caracteriza-os como pequenos comerciantes, mas salienta a sua inclusão na classe dos mesteiros. Em 1996, Maria Helena da Cruz Coelho, no capítulo “O povo: a identidade e a diferença no trabalho”, da *Nova História de Portugal*², dedica também um pequeno espaço para se referir aos açougues, bem como aos tabus que pendiam sobre os carnicheiros e outros mesteres³.

Seria a partir da década de 80 e durante a década de 90 que começaram a surgir vários estudos dedicados à História Urbana medieval⁴. Alguns deles iriam

¹ MARQUES, A. H. de Oliveira - *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*. 6ª Edição. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2010, p. 163- 184. Durante o nosso trabalho recorre-se a uma edição mais recente.

² COELHO, Maria Helena da Cruz Coelho – O povo: A identidade e a diferença no trabalho. In COELHO, Maria Helena da Cruz; HOMEM, Armando de Luís de Carvalho (coord.) – *Portugal em definição de fronteiras: do condado Portucalense à crise do século XIV*. Vol. III de *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Martins. Lisboa: Editorial Presença, 1996, p. 252- 308.

³ Um artigo posterior também aborda aspetos semelhantes: COELHO, Maria Helena da Cruz Coelho – O trabalho no Portugal medievo. *Actas dos V Cursos Internacionais de Verão de Cascais*. Vol. 1. Cascais: Câmara Municipal de Cascais, 1999, p. 75- 92.

⁴ Decorrentes de um seminário sobre esse tema, dirigido por Oliveira Marques, no Mestrado em História Medieval na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.

abordar a figura do carnicheiro, o seu enquadramento espacial e económico na cidade. Destacam-se as obras de Ângela Beirante, *Santarém Medieval*⁵ e *Évora na Idade Média*⁶, posteriormente complementadas com outros artigos⁷. Bem como o trabalho de Ana Maria Rodrigues intitulado *Torres Vedras: a vila e o termo nos finais da Idade Média*⁸.

Ainda durante a década de 90, o papel do carnicheiro era tratado em estudos sobre a administração concelhia⁹, particularmente relacionados com a cidade do Porto, onde se analisava uma das grandes preocupações dos concelhos – o abastecimento da cidade e os seus abastecedores. Ainda assim, referências breves.

Em 1995, Iria Gonçalves publicava o artigo *Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares (Lisboa- séculos XIV- XV)*¹⁰, onde discute a intervenção do concelho sobre os mesteres, no momento de venda do seu produto, dando atenção ao comércio da carne e às fraudes que daí poderiam resultar.

⁵ BEIRANTE, Ângela - *Santarém Medieval*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 1980.

⁶ BEIRANTE, Ângela – *Évora da Idade Média*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian/ Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica, 1995.

⁷ Alguns deles em: BEIRANTE, Ângela – *O ar da cidade: ensaios de história medieval e moderna*. Lisboa: Colibri, 2008.

⁸ RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida – *Torres Vedras: A vila e o termo nos finais da Idade Média*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1995.

⁹ Referimos a existência de algumas dissertações de mestrado que se concentram no estudo do governo municipal: FIGUEIREDO, Maria Amélia da Silva Alves dos Santos – *A Administração Municipal do Porto entre 1488 e 1498 segundo o Livro 6 de Vereações*. Porto: [s.n.], 1996 (dissertação de mestrado policopiada apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto); LOURO, Laura de Jesus do Paço Viana – *O Porto entre 1485 e 1488 segundo as Actas das Vereações*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto; RAMOS, Carla Susana Barbas dos – *A Administração Municipal e as Vereações do Porto de 1500 a 1504*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto; FERREIRA, Cristina Isabel de Oliveira Gomes – *A Vereação da Cidade do Porto (1512-1514)*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto; ARAÚJO, Jorge Filipe Pereira de – *A administração municipal do Porto (1508- 1511)*. Porto: [s. n.], 2001. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto; É de referir neste âmbito o trabalho: MARQUES, José - *A administração municipal de Vila do Conde, em 1466*. Porto: [s. n.], 1981

¹⁰ GONÇALVES, Iria – *Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares (Lisboa- séculos XIV- XV)*. In *ARQUIPÉLAGO. História*. 2ª Série. Vol. 1, nº 1. Açores: Universidade dos Açores, 1995, p. 29- 48.

A tese de doutoramento *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: o Porto - c. 1320 – c. 1415*¹¹, da autoria de Arnaldo Sousa Melo, de 2009, anuncia um novo enfoque no estudo dos carnicheiros medievais. Visando o estudo da organização do trabalho no Porto para o século XIV e início do século XV, é realizada uma caracterização política, económica e espacial dos carnicheiros do Porto, bem como de outros mesteres. Portanto, um trabalho de leitura obrigatória. Para o mesmo tema, o autor contribuiu ainda com a publicação de vários artigos¹².

Em 2017, Rodolfo Feio, na sua dissertação *Por prol e bom regimento. A cidade e o trabalho nas posturas antigas de Évora*¹³, dedica parte do seu subcapítulo “A carne e o peixe”, à análise da atividade dos carnicheiros eborenses, a partir das *posturas* da cidade, revelando a importância dos carnicheiros no aprovisionamento de carne. O autor faz uma abordagem semelhante num artigo recente¹⁴, resultante das *Jornadas Internacionais de Idade Média*, realizadas em Castelo de Vide em 2019, com o tema *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*.

Quando abordamos os carnicheiros temos de falar obrigatoriamente da sua matéria-prima, a carne, e de perceber qual era a importância deste produto na alimentação do Homem medieval. Nesta matéria, a da alimentação na Idade Média, é

¹¹ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: o Porto – c.1320- c. 1415*. Vol. 1 e 2. Braga: [s. n.], 2009. Tese de doutoramento em História, apresentada ao Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho.

¹² Destacam-se alguns artigos: MELO, Arnaldo Sousa – Os mesterais e o poder concelhio nas cidades medievais portuguesas (séculos XIV e XV). In *Edad Media: Revista de Historia*. Vol. 14. Universidad de Valladolid, 2013, p. 149- 170; MELO, Arnaldo Sousa - Os espaços dos mesteres nas cidades medievais e nas suas periferias: Tipologia e metodologia de análise. In: ANDRADE, Amélia Aguiar; TENTE, Catarina; [et al.] (ed.) - *Espaços e Poderes na Europa Urbana Medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2018, p. 337- 355; O artigo com a colaboração de Maria do Carmo Ribeiro é de igual destaque. Veja-se: RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A influência das atividades económicas na organização da cidade medieval portuguesa. In RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Melo (coords.) - *Evolução da paisagem urbana: Sociedade e economia*. Braga: CITCEM, 2012, p.145- 170.

¹³ FEIO, Rodolfo Nunes Petronilho – *Por prol e bom regimento. A cidade e o trabalho nas posturas antigas de Évora*. Coimbra: [s. n.], 2017. Dissertação de Mestrado em História, ramo Idade Média, apresentada ao Departamento de História, Estudos Europeus, Arqueologia e Artes da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

¹⁴ Recentemente publicado: FEIO, Rodolfo Petronilho – O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: contributos do Livro das Posturas Antigas de Évora. In ANDRADE, Amélia Aguiar; SILVA, Gonçalo Melo da (eds.) – *Abastecer a cidade na Europa medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020, p. 129- 148.

imprescindível a leitura dos vários trabalhos de Iria Gonçalves¹⁵. Da mesma autora, mais recentemente, em 2019, é editado o artigo *A carne no abastecimento de Lisboa*¹⁶ onde, através da análise de vários *contratos de obrigação*, proporciona um melhor entendimento dos abastecedores de carne à cidade, bem como do consumo.

Por último, será de evidenciar o projeto de investigação MEDCRAFTS¹⁷, em atividade desde 2018, que tem como objetivo o estudo da regulamentação dos mesteres nos séculos XIV e XV em Portugal. Aguardamos resultados promissores que, certamente, expandirão o conhecimento sobre este tema. Aliás alguns dos resultados intercalares do projeto foram-nos muito úteis.

Ao contrário do que podemos verificar para a historiografia portuguesa, na bibliografia estrangeira é possível encontrar um desenvolvimento distinto do estudo dos carnicheiros. Uma historiografia dispersa geograficamente, e que começa mais cedo a debruçar-se sobre estudo deste mester, em várias vertentes.

Em 1933, era publicado o artigo *Butchering in Medieval London*¹⁸ de Ernest L. Sabine, um dos primeiros trabalhos, que saibamos, a dedicar-se exclusivamente à temática dos carnicheiros. Através da observação da regulamentação do mester, o autor dedicou a sua investigação ao processo mais poluente do trabalho dos carnicheiros, o abate das reses, e o que ele implicava na cidade de Londres.

¹⁵ Veja-se: GONÇALVES, Iria – Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas. In *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*. Vol. 2. Cascais: Câmara Municipal de Cascais, 2000, p. 29- 48; GONÇALVES, Iria – A alimentação. In SOUSA, Bernardo Vasconcelos (coord.); MATTOSO, José (dir.) - *História da Vida Privada em Portugal*. Vol. 1: *A Idade Média*. Alfragide: Círculo de Leitores/Temas e Debates, 2016, p. 226- 259; GONÇALVES, Iria – *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*. Alcobaça: Direção Geral do Património Cultural/ Mosteiro de Alcobaça, 2017; GONÇALVES, Iria – A cozinha e a mesa em tempos medievais. In *Pão, carne e água: memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Instituto de Estudos Medievais, 2019, p. 101- 112.

¹⁶ GONÇALVES, Iria – A carne no abastecimento de Lisboa. In ANDRADE, Amélia Aguiar; FARELO, Mário Sérgio; e GOMES, Marta (coords.) - *Pão, carne e água: memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Instituto de Estudos Medievais, 2019, p. 67-74.

¹⁷ Veja-se o site do projeto: <https://medcrafts2021.wixsite.com/medcrafts>.

¹⁸ SABINE, Ernest L. – *Butchering in Medieval London*. In *Speculum*, Vol. 8, nº3. Chicago: University of Chicago Press, 1933, p. 335- 353.

Na década de 50, Philippe Wolff, em *Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle*¹⁹, consegue colocar em contraste a importância económica dos carneiros de Toulouse, uma vez que seriam homens ricos e com grande poder de compra, com o isolamento político, que o autor denomina de “quarentena política”, que lhes era conferido pela elite governante. Deixava, portanto, a sua marca na historiografia francesa, conseguindo demonstrar dois aspetos divergentes do quotidiano dos carneiros de Toulouse.

Apontado como um trabalho pioneiro e hoje sem dúvida um clássico²⁰, em 1970, é publicado o livro *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*²¹ de Louis Stouff, onde dedica o subcapítulo “La viande et la boucherie” ao estudo dos carneiros, à problemática do abastecimento e ao consumo de carne na região.

A influência desta investigação abria novos horizontes ao estudo dos carneiros, proporcionando a elaboração de vários trabalhos que manifestavam nas suas análises preocupações com o abastecimento e consumo, bem como com a sua regulamentação, analisando-se fatores económicos e sociais.

A partir do fim da década de 80 do século passado, a historiografia espanhola, conheceu uma proliferação de artigos e obras dedicados aos carneiros. Uma das investigações que marcou o início desse crescimento foi o artigo de 1988, *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450- 1500)*²². María Marin Garcia, a autora, abordou a organização e funcionamento das carnicarias de Múrcia, bem como o abastecimento da cidade, através da análise da propriedade urbana, da

¹⁹ WOLFF, Philippe – *Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle*. In *Annales du Midi: revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tomo 65, Nº 23, 1953. Hommage à la mémoire de Joseph Calmette, p. 375- 393.

²⁰ Ramón Banegas López, talvez o maior especialista atual sobre os carneiros e o abastecimento e consumo da carne, considera este um trabalho pioneiro pelas fontes e o método de análise que o autor utilizou para elaborar a sua investigação. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder: el negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*. Lleida: Editorial Milenio, 2016, p. 29.

²¹ STOUFF, Louis – *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris: Mouton, 1970.

²² MARIN GARCIA, Maria Angeles – *Las Carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)*. *Miscelánea Medieval Murciana*, XIV, 1987-88, p. 49- 99.

estrutura da propriedade agrária, da organização das pastagens e, por fim, dos meios de obtenção da renda pelos concelhos e as políticas fiscais régias. Um estudo que pretendia ultrapassar a esfera económica, para que fosse possível compreender os aspetos sociais e fiscais relacionados com os carniceros murcianos.

Nos anos 90 continuou o aumento do interesse dos historiadores por este assunto, dando origem a alguns estudos que concediam protagonismo aos carniceros no provimento urbano, centrando-se na análise de cidades como Orihuela²³ e Madrid²⁴. Dentro destes, destacamos o artigo de Juan Antonio Bonachía Hernando, *Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV)*²⁵, onde revela as adversidades que emergem do abastecimento e da venda da carne em Burgos, enquanto retrata o desenvolvimento do negócio da carne e a política a que estava subordinado.

O início do século XXI, também foi um período bastante produtivo acerca dos carniceros, trazendo várias novidades para a historiografia. Ricardo Izquierdo Benito, empregou um capítulo da sua obra *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*²⁶, na análise do aprovisionamento de carne à cidade, questionando-se sobre os meios criados por esta para que pudesse garantir que não faltavam os produtos considerados de primeira necessidade. Entre 2006 e 2009 publicaram-se ainda alguns artigos relativos ao abastecimento de carne²⁷, mas também sobre a organização e

²³ BARRIO BARRIO, Juan Antonio – El abastecimiento y venta de carnes en Orihuela durante el reinado de Afonso V (1416- 1456). *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*. Nº 9. Alicante: Universidad de Alicante, 1992-1993, p. 257-278; HINOJOSA MONTALVO, José – Poder municipal y abastecimiento de carne en la gobernación de Orihuela a fines de la Edad Media. In *Miscelánea Medieval Murciana*. Vol. XXI-XXII, 1997- 98, p. 157- 170.

²⁴ ZAPATERO, Mariana – *Abastecimiento y consumo de carne en la Baja Edad Media. Madrid - siglo XV*. Buenos Aires: Universidad Católica Argentina, 1997. Tese de Licenciatura.

²⁵ BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV). *Espacio, tiempo e forma. Serie III, Historia medieval*. Nº 5. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia, 1992, p. 85-162.

²⁶ IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2002.

²⁷ ZAPATERO, Mariana – Abastecimiento de carne: problemática durante la baja Edad Media hispánica. In *Meridies*, VIII, 2006, p. 37- 46; HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba a fines de la Edad Media. In *Meridies: Revista de historia medieval*. Nº 8. Córdoba: Universidade de Córdoba, 2006, p. 73- 120; MARTÍNEZ ARAQUE, Iván - El mercado de la carne en el País

fiscalização do mester²⁸. Ainda em 2008, David Carr, com o artigo *Controlling the butchers in late medieval english towns*²⁹, retoma e complementa as ideias de Ernest Sabine, refletindo sobre o impacto que a atividade poluente dos carneiros tinha em algumas cidades inglesas. No ano seguinte, saía a tese de doutoramento “*Tuer, tailler et vendre char*”: *les bouchers parisiense à la fin du Moyen- Âge, v. 1350- v. 1500*³⁰, de Benoît Marc Descamps, que explora a origem da ascensão social dos carneiros parisienses³¹.

A partir da segunda década do século XXI, destacamos a extensa obra do historiador Ramón Banegas López. Focando-se, particularmente, na figura do carneiro, analisa questões como o abastecimento e consumo de carne na cidade medieval, bem como as políticas de intervenção nesse mercado. Inicialmente, estes estudos são dedicados a Barcelona³², mas o autor alarga-os a outras cidades da Europa Ocidental (Paris, Rouen, Londres ou Burgos), elaborando uma história comparativa³³.

Valenciano. Bestias, monopolios y carniceros en Alzira y la Ribeira del Xúquer durante la Baja Edad Media. In *Medievalismo*, nº 19, 2009, p. 413- 436.

²⁸ GONZÁLEZ ARCE, José Damián – El gremio de carniceros de Sevilla y la fiscalidad sobre la venta de la carne (siglos XIII – XV). In *Historia. Instituciones. Documentos*. Nº 33. Sevilha: Universidad de Sevilla, 2006, p. 255-290.

²⁹ CARR, David R. – Controlling the butchers in late medieval english towns. *The Historian* [em linha]. Volume 70, nº 3. 2008. pp. 450-461. Disponível em: <<https://doi.org/10.1111/j.1540-6563.2008.00218.x>>.

³⁰ DESCAMPS, Benoît - “*Tuer, tailler et vendre char*”: *les bouchers parisiense à la fin du Moyen- Âge, v. 1350- v. 1500*. Paris: [s. n.], 2009. Tese de Doutoramento em História Medieval, apresentada à Universidade de Paris 1 Panthéon- Sorbonne.

³¹ Veja-se também o seu artigo: DESCAMPS, Benoît – Pourquoi faire corps et communauté? Une réflexion sur l’organisation professionnelle d’un métier de l’alimentation : la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge. In *Rives méditerranéennes*, 55, 2017, p. 95- 108. Disponível em: <<https://doi.org/10.4000/rives.5301>>.

³² BANEGAS LÓPEZ, Ramón– *Sangre, dinero y poder: el negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*. Lleida: Editorial Milenio, 2016. Salientamos que esta publicação é a edição da sua tese de doutoramento intitulada *L’aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona durant els segles XIV i XV*, orientada por Antoni Riera i Melis e defendida em 2007.

³³ Ver: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora: comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*. Gijón: Ediciones Trea, 2012; BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería en la Baja Edad Media. Un estudio comparativo entre la Península Ibérica y Francia (Barcelone et Rouen). In *Rives méditerranéennes*, 55, 2017, p. 109- 121. Disponível em: DOI: 10.4000/rives.5306>; BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Competencia, mercado e intervencionismo en el comercio de carne en la Europa bajomedieval. Los ejemplos de Barcelona y Ruan. In *Anuario de Estudios Medievales*, 42/2, julho- dezembro 2012, p. 479- 499. Disponível em: <DOI: 10.3989/aem.2012.42.2.12>; BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Consumption of meat in Western European cities during the Late Middle Ages: a comparative study. In *Food & History*, vol. 8, n.º 1, 2010, p. 63- 86. Disponível em: <DOI: 10.1484/J.Food.1.100974>; BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. – Intervencionismo, autorregulación y crisis de

Os seus trabalhos são essenciais para o estudo dos carnicheiros na Europa Medieval e de leitura incontornável.

Em 2015, Mariana Zapatero complementa o seu estudo sobre carnicheiros e abastecimento³⁴ com a publicação de *Alimentación y abastecimiento de carne. El caso castellano durante la baja edad media: mercado, consumo y cultura*³⁵, realizando também uma abordagem mais ampla dos aspetos culturais associados à carne.

Numa outra perspetiva, em 2016 Valentina Costantini escreve o artigo *On a red line across Europe: butchers and rebellions in fourteenth-century Siena*³⁶, com o intuito de aprofundar o estudo sobre as revoltas levadas a cabo pelos carnicheiros. Dois anos depois, o seu livro *Carni in rivolta. Macellai a Siena nel Medioevo*³⁷ viria a demonstrar, através do conhecimento do dinâmico mundo político, económico e social de Siena do século XV, que os carnicheiros de Siena representavam uma ameaça para a elite local.

Em 2017, José Luis Escribano Abad publica *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo (s. XIV-XV)*³⁸, retratando o mercado alimentar de Toledo através de vários aspetos, desde a análise da estrutura dos contratos de obrigação, à fixação de preços, à gestão das crises de abastecimento, ou às políticas de vigilância de mercado. Investigação que não se concentra apenas na atividade dos

abastecimiento: un estudio comparativo de las políticas de aprovisionamiento de carne en la península ibérica, el norte de Francia e Inglaterra durante la Baja Edad Media. In PALERMO, Luciano; FARA, Andrea; BENITO I MONCLÚS, Pere (coord.) – *Políticas contra el hambre y la carestía en la Europa medieval*. Editorial Milenio, 2018. pp. 305-318.

³⁴ ZAPATERO, Mariana – Un dilema de abastecimiento en Toledo: historia de una concordia. In *En la España Medieval*. Vol. 37, 2014, p. 319- 331. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5209/rev_ELEM.2014.v37.44460>; Remetemos para a sua tese de licenciatura, bem como para outro artigo da autora já referenciados anteriormente.

³⁵ ZAPATERO, Mariana – *Alimentación y abastecimiento de carne. El caso castellano durante la Baja Edad Media: mercado, consumo y cultura*. Murcia: Centro de Estudios Medievales de la Universidad de Murcia, 2015.

³⁶ COSTANTINI, Valentina – On a red line across Europe: butchers and rebellions in fourteenth-century Siena. In *Social History* [em linha]. Volume 41, nº 1, 2016. p. 72-92. Disponível em: <<https://doi.org/10.1080/03071022.2015.1108718>>.

³⁷ COSTANTINI, Valentina – *Carni in rivolta. Macellai a Siena nel Medioevo*. Pacini Editore, 2018.

³⁸ ESCRIBANO ABAD, José Luis – *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo (s. XIV-XV)*. Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá, 2017.

carniceiros. Previamente, dedicou também um artigo ao estudo do abastecimento da cidade de Guadalajara³⁹.

Mais recentemente, em 2020, devemos destacar a publicação de duas obras, ambas coletâneas que agrupam vários artigos de diversos autores que se concentram apenas nos carniceros medievais. *Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo: Economia, politica, società*⁴⁰, coordenado por Beatrice Del Bo e Igor Santos, agrega investigações sobre os carniceros de Itália e Espanha. Entrelaçando os contributos da Arqueologia com a História, analisa-se o abastecimento de carne, bem como o papel económico, social e político do carnicero. Por fim, *Los carniceros y sus oficios (España-Francia, siglos XIII-XVI)*⁴¹, coordenado por Catherine Verna e Sandrine Victor, incorpora artigos dedicados aos carniceros de Aragão e Castela e do Sul de França, com o objetivo de comprovar que o carnicero era um intermediário entre o meio rural e o urbano. Note-se a inclusão de biografias de carniceros.

Para terminar, podemos afirmar que, desde a década de 90 do século passado, este tema tem vindo a despertar, cada vez mais, o interesse dos historiadores, o que provocou uma grande evolução da produção historiográfica de diversas nacionalidades, que ainda atualmente continua ativa. Em Portugal, encontramos uma bibliografia acanhada, que começou apenas no século XXI a dar os seus primeiros passos, ainda que lentos, no conhecimento da atividade dos carniceros.

³⁹ ESCRIBANO ABAD, José Luis – La regulación del mercado alimentario: el caso de la Guadalajara bajomedieval. In *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie III, Hª Medieval, t. 21, 2008, p. 109- 137.

⁴⁰ BO, Beatrice Del; SANTOS SALAZAR, Igor (coord.) – *Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo*. Itália: Franco Angeli, 2020.

⁴¹ VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coord.) – *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII-XVI)*. Valência: Publicacions de la Universitat de València, 2020.

Fontes e Metodologia

Os carnicheiros, tal como Armindo de Sousa afirma sobre o geral dos mesteirais, “não deixaram memórias de que sejam autores”⁴². Os documentos ligados à realidade e quotidiano de um carnicheiro perderam-se, como por exemplo, os seus registos de fiscalidade ou de negócios (da compra de gado e da venda de carne). Por isso, para o estudo do seu mester apenas dispomos de fontes indiretas.

Para conseguirmos compreender a atividade dos carnicheiros e a respetiva regulamentação nas cidades portuguesas foi necessário analisar um conjunto de fontes de várias tipologias. Para a elaboração da nossa investigação, começamos por destacar três fontes: as posturas municipais, as atas de vereação e os capítulos de cortes.

As posturas concelhias compreendem um conjunto de normativas concebidas pelos concelhos e, nas palavras de Iria Gonçalves, “tendiam a resolver assuntos concretos, decorrentes do viver quotidiano das populações a quem se dirigiam e versavam, por isso mesmo, as mais diversas matérias”⁴³. É através da sua análise que se torna possível conhecer a regulamentação da atividade dos carnicheiros, desde o processo de abate dos animais, até à venda da carne no açougue, e tudo o que isso compreende. Momentos que requeriam uma fiscalização apertada, por parte do concelho, para que este produto pudesse chegar às mãos dos consumidores com a devida qualidade. Foram consultados: o *Livro das Posturas Antigas*⁴⁴ e o *Livro das Posturas Antigas de Évora*⁴⁵.

⁴² SOUSA, Armindo de – A Socialidade (Estruturas, grupos e motivações). In MATTOSO, José (coord.) – *História de Portugal: A monarquia Feudal*. Vol. 2. Lisboa: Editorial Estampa, 1997, p. 347.

⁴³ GONÇALVES, Iria – Posturas Municipais e a vida urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa. In *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996, p.77- 96.

⁴⁴ *Livro das Posturas Antigas*. Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, 1974.

⁴⁵ *Livro das Posturas Antigas de Évora*. Transcrição de Ana Sesifredo, Fátima Farrica e Miguel Meira. In *Posturas Municipais Portuguesas (séculos XIV- XVIII)*. Edição de Maria Filomena Lopes de Barros e Mário Viana. Ponta Delgada: Centro de Estudos Gaspar Frutuoso/ CIDEHUS, 2012, p. 29- 110.

Por sua vez, as atas de vereações⁴⁶ consistem num registo das reuniões municipais, onde a elite e oficiais concelhios discutiam sobre os vários assuntos do município, entre eles os que versavam sobre o trabalho dos mesterais e o seu controlo. Expressando o intervencionismo do concelho, em matérias como a fixação de preços ou o controlo da pesagem da carne, as vereações ainda evidenciam as preocupações do mesmo a respeito do abastecimento de carne à cidade e qual o sistema utilizado para o garantir. Assim, esta fonte revela-se importante para o nosso estudo dos carnicheiros, uma vez que aqui podemos encontrar, para além de outras informações, os contratos de obrigação.

Os capítulos de cortes⁴⁷, são documentos saídos das reuniões convocadas pelo Rei para discutir alguns problemas do reino. Sem dúvida, uma fonte transversal,

⁴⁶ Foram utilizados os seguintes volumes transcritos, a saber: *Vereações: anos de 1390- 1395: o mais antigo dos Livros de Vereações do Município do Pôrto existentes no seu Arquivo*. Ed. de A. Magalhães Basto. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1937; *Vereações: anos de 1401- 1449: o segundo Livro de Vereações do Município do Porto existente no seu Arquivo*. Nota prévia de J. A. Pinho Ferreira. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1980; *Vereações: 1431- 1432: Livro I*. Leitura, índices e notas de João Alberto Machado e Luís Miguel Duarte. Porto: Arquivo Histórico/ Câmara Municipal do Porto, 1985; *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992; *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992; *Vereações da Câmara municipal do Funchal. Século XV*. Ed. de José Pereira da Costa. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1995; RIBEIRO, Marco Alexandre- *As Actas de Vereação do Porto de 1485 a 1488. Leitura paleográfica, publicação e estudo prévio*. Porto: [s. n.], 2019. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto; Foi também utilizada a transcrição das vereações de 1466 de Vila do Conde no trabalho de: MARQUES, José - *A administração municipal de Vila do Conde, em 1466*. Porto: [s. n.], 1981; bem como a transcrição das actas de vereação de Montemor-o-Novo do século XV na obra: FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*. Montemor-o-Novo: Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, 1998.

⁴⁷ A saber: *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325- 1357)*. Edição de A. H. de Oliveira Marques, Maria Teresa Campos Rodrigues e Nuno José Pizarro Pinto Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1982; *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*. Org. de João José Alves Dias e Pedro Pinto. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2016; *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447)*. Org. de João José Alves Dias e Pedro Pinto. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2017; *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438)*. Org. de João José Alves Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2004; *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Fernando I (1367- 1383)*, vol. 1 (1367- 1380). Edição de A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1990; *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Pedro I (1357- 1367)*. Edição de A. H. de Oliveira

permitindo ao historiador abordar vários assuntos acerca da economia, cultura, sociedade ou política medievais. Era aqui que tinham expressão as queixas e pedidos que os concelhos, através dos seus representantes, decidiam levar ao monarca para que este deliberasse sobre eles. Os capítulos de corte relatam-nos as adversidades vividas por alguns dos municípios, e no que nos concerne, por vezes, aquelas que se relacionam com o ofício dos carnicheiros. Era comunicado o mau estado de conservação de alguns açougues, denunciava-se a carência de carnicheiros em algumas cidades e vilas portuguesas, bem como a intromissão destes em negócios paralelos ao da carne. Em consequência, são também expostas as soluções propostas.

Temos de ressaltar que a utilização destas fontes nos apresenta uma informação lacónica, quer geográfica quer temporalmente. Limitação que também se prende com a utilização exclusiva de fontes publicadas. Quanto às posturas municipais, apenas existem as transcrições das de Lisboa e Évora. As atas de vereação, também poucas as já publicadas, como as de Vila do Conde⁴⁸, Porto, Montemor-o-Novo⁴⁹, Loulé e Funchal, apresentam uma disparidade cronológica entre elas. Já quanto às Cortes, embora alguns concelhos tivessem o seu 'lugar marcado', nem todos os municípios ou vilas tinham presença nestas reuniões, uma vez que cabia à liberdade do monarca a sua convocação⁵⁰; e sobretudo apenas chegou até nós uma percentagem reduzidíssima da documentação nelas produzida. O maior volume de informação

Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1986; Salienta-se ainda a utilização do artigo de Mário Viana que contém a transcrição dos capítulos especiais de Santarém em Cortes durante os anos de 1325 até 1498, a saber: VIANA, Mário - A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV. 1. Documentação. In *Arquipélago-História, Revista da Universidade dos Açores*, 2ª série, Vol. VIII, 2004, pp. 311-392.

⁴⁸ No caso da de Vila do Conde é denotar que apenas é transcrito um período de um ano, o de 1466, no trabalho já referido de José Marques.

⁴⁹ Transcrição também publicada na obra já referida de Jorge Fonseca.

⁵⁰ Armindo de Sousa explica que alguns concelhos tinham o direito de serem chamados, enquanto outros municípios ou julgados poderiam ser, porventura, convocados. Veja-se: SOUSA, Armindo de – *As Cortes medievais portuguesas* (1385- 1490). 2 Vols. Porto: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de História da Universidade do Porto, 1990.

recolhida concentra-se em determinadas cidades, como o Porto⁵¹, Lisboa e Évora⁵². Sabemos a dificuldade inerente à representação dos carnicheiros em Portugal, pois nem todas as cidades e vilas portuguesas tinham presença nos registos medievais. Uma dispersão geográfica que também se denotara na restante documentação utilizada.

Para além destas fontes, há que referir outra documentação que foi compulsada em diferentes coletâneas, ou documentos avulsos⁵³, com interesse para o estudo dos carnicheiros.

Para melhor entender as deliberações régias quanto à legislação do mester, servimo-nos das *Ordenações del-Rei D. Duarte*⁵⁴ e das *Ordenações Afonsinas*⁵⁵, uma vez que se adequam à cronologia deste estudo. Dentro da documentação normativa, também foi consultado os *Regimentos de Évora e Arraiolos* que, nas palavras de Hermínia Vilar, são o “reflexo concreto da crescente intervenção régia na organização, âmbito e alcance da acção dos diferentes membros da administração local e periférica, bem como em diversos aspectos da vivência quotidiana de uma cidade, desde a produção artesanal à comercialização regional da produção”⁵⁶. Por sua vez, o *Livro dos*

⁵¹ Para o estudo dos carnicheiros no Porto, foram ainda consultadas duas obras que compilam os resumos de alguma documentação relativa à cidade. A saber: *Índice cronológico dos documentos mais notáveis que se achavam no arquivo da illustrissima camara da cidade do Porto, quando por ordem regia o examinou no anno de 1795, o conselheiro João Pedro Ribeiro natural da mesma cidade*. Porto: Câmara Municipal do Porto/ Gabinete de História da cidade, 1951. (Documentos e memórias para a história do Porto – XX); *Índice- roteiro dos chamados Livros dos Originais do Cartório do Cabido da Sé do Porto*. Org. por José Gaspar Almeida. Porto: Imprensa Portuguesa, 1936.

⁵² Relativamente a Évora, foram transcritos e compilados por Gabriel Pereira, no século XIX, vários documentos sobre a cidade. Veja-se: *Documentos Históricos da Cidade de Évora*. Ed. de Gabriel Pereira. Ed. fac-similada. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1998.

⁵³ Será o caso de: *Uma carta de lei inédita de D. Afonso V onde, entre outros assuntos, se trata das judiarias portuguesas*. Transcrição de Moses Bensabat Amzalak. Lisboa: Museu Comercial, 1926; ou *Dissertações Chronológicas e Criticas sobre a Historia e jurisprudencia ecclesiastica e civil de Portugal*. Tomo III, Parte 2. Lisboa: Academia Real das Ciências, 1896.

⁵⁴ *Ordenações del-Rei D. Duarte*. Edição de Martim de Albuquerque e Eduardo Borges Nunes. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1988.

⁵⁵ *Ordenações Afonsinas*. Vol. 1. Nota de apresentação de M.J. de Almeida Costa, nota textológica de Eduardo Borges Nunes. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998.

⁵⁶ *Os Regimentos de Évora e de Arraiolos do Século XV* [em linha]. Ed. de Hermínia Vasconcelos Vilar. Évora: Publicações do CIDEHUS, 2018. Disponível em: <DOI: 0.4000/books.cidehus.3281>.

*Pregos*⁵⁷ oferece uma transcrição de vários documentos régios a partir de 1214, desde doações e privilégios, até à regulamentação da venda de produtos alimentares, relacionados com a cidade de Lisboa.

Pudemos ainda consultar as várias chancelarias régias publicadas⁵⁸, onde se encontra a transcrição de alguns documentos de interesse para a presente investigação, como as cartas de perdão ou de privilégio. Acrescentamos ainda a leitura de numerosos documentos de chancelarias inéditas, respetivamente da *Chancelaria de Afonso V*⁵⁹ e da *Chancelaria de D. João II*⁶⁰.

Relativamente aos contratos de obrigação é de mencionar a transcrição de parte do manuscrito *Livro 5º de obrigações de vender carne*, no artigo de Maria Filomena Melo, que contém vários registos de obrigação dos abastecedores de carne à cidade de Lisboa entre os anos de 1495 a 1515⁶¹. Contudo, salientamos que durante este período os registos não são contínuos e que não nos facultam dados para o abastecimento da cidade durante os 20 anos. Por fim, para podermos compreender de que maneira a Igreja interferia no mercado da carne, recorreremos ao *Synodicon*

⁵⁷ *Livro dos Pregos. Estudo introdutório, transcrição paleográfica, sumários e índices*. Transcrição de Miguel Gomes Martins e Sara Menezes Loureiro. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, 2016. Documentos do Arquivo Municipal de Lisboa (nº 2).

⁵⁸ Foram consultados todos os volumes das chancelarias régias até agora publicadas, no entanto apenas mencionamos aquelas que incluem alguns documentos que se revelaram de interesse para o nosso estudo. Veja-se: *Chancelarias Portuguesas: D. Afonso IV*. Vol. 2 (1336-1340). Dir. de A. H. Oliveira Marques e Teresa Ferreira Rodrigues. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova, 1992; *Chancelarias Portuguesas: D. Duarte*. Vol. 2, *Livro da Casa dos Contos*. Ed. de João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1999; *Chancelarias Portuguesas: D. João I*. Vol. 3, tomo 3 (1402- 1418). Ed. de João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2006.; *Chancelarias Portuguesas: D. João I*. Vol. 4, tomo 2 (1393- 1433). Ed. de João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2006; *Chancelarias Portuguesas: D. Pedro I*. Edição de A. H. de Oliveira Marques. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova, 1984.

⁵⁹ A *Chancelaria de D. Afonso V* foi já alvo da construção de uma base de dados que funcionou como um instrumento de pesquisa para o nosso estudo. Reconhecemos as limitações que a sua consulta implica, uma vez que apenas nos é fornecido o resumo dos documentos.

⁶⁰ A *Chancelaria de D. João II* mereceu já uma transcrição parcial, de alguns livros, ainda não publicada e que nos foi facultada.

⁶¹ MELO, Maria Filomena –In *Cadernos do arquivo Municipal*, 2ª série, n.º 8. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Câmara Municipal de Lisboa, (julho- dezembro) 2017. p. 166- 203. Disponível em: <<http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/pt/investigacao/cadernos-do-arquivo-municipal/2-serie/numero-8/>>.

*Hispanum*⁶², que reúne os sínodos desenrolados em Portugal, na sua maior parte do século XIV.

Estrutura da dissertação

Após a apresentação das várias fontes selecionadas, e da recolha da sua informação, foi possível elaborar uma base de dados que nos auxiliou na construção do texto da presente dissertação.

A dissertação está organizada em quatro capítulos. No primeiro, “Os sistemas de obrigação”, exploramos a utilização do sistema de *obrigação* pelos concelhos, que iria permitir um melhor controlo sobre o abastecimento dos produtos considerados de primeira necessidade, no nosso caso a carne. Para esse fim, abordamos os exemplos portugueses de contratos de obrigação, que foi possível encontrar nas fontes utilizadas, analisando as suas cláusulas para a obtenção de variada informação. Dentro deste tópico, tentamos perceber os motivos que levavam a que, em alguns locais, existisse uma escassez de carneiros, e quais seriam os mecanismos utilizados para os aliciar a uma obrigação. Por outro lado, analisaremos as razões que levavam os carneiros a quebrarem o seu contrato e a abandonarem o seu mester, bem como aqueles que poderiam ser proibidos de o exercer pelo concelho.

No capítulo seguinte “Da aquisição do gado à sua chegada à cidade”, salientamos o poder de compra do carneiro e uma outra vertente do seu ofício: a de negociador ou de criador de gado. Começamos por debater sobre o processo de compra da sua matéria-prima, o gado. A primeira preocupação de um carneiro obrigado seria esta e por isso, é essencial saber onde se dirigiam para o obter ou a quem recorriam, e como suportavam estas despesas. Por sua vez, o concelho intercedia, regulamentando a compra e venda do gado de modo a permitir e garantir o

⁶² *Synodicon Hispanum*. Tomo II *Portugal*. Dir. por Antonio Garcia y Garcia. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 1982.

abastecimento da sua cidade. A chegada do gado à cidade acarretaria, como iremos ver, outros cuidados, uma vez que o carnicheiro teria de alimentar e acondicionar as suas reses até que fossem destinadas ao abate.

No terceiro capítulo, intitulado “O processo de abate”, acompanhamos o processo de transformação das reses destinadas ao consumo. Sendo esta uma atividade contaminante para as cidades, começamos por descrever o local que estava definido para o fazer e que medidas eram aplicadas pelos concelhos para controlar a higiene e salubridade dos seus municípios. Por outro lado, a execução deste processo requeria um conhecimento que só o carnicheiro poderia ter, pelo que analisamos as técnicas aplicadas durante o abate. Ao terminar o capítulo, examinamos a importância que os subprodutos deste processo poderiam ter para a economia dos carnicheiros, particularmente os couros, e que limitações poderiam existir no comércio destes.

Por último, no capítulo “O açougue”, entramos no ‘reino’ dos carnicheiros. Neste capítulo refletimos sobre a obrigatoriedade de os carnicheiros aí venderem o seu produto, passando a descrever e a localizar este edifício, comentando ainda o estado de conservação de alguns açougues do reino. De seguida, abordamos a regulamentação aplicada pelos concelhos à atividade dos carnicheiros no açougue, de modo a controlar o peso, a qualidade e os preços da carne. Sendo o açougue um palco de grandes conflitos sociais que acabariam por perturbar o dia-a-dia do carnicheiro, exploramos também algumas dessas ocorrências e as medidas criadas para os suprimir. Para concluir, abordamos a interferência da religião no mercado da carne.

Esperamos que este trabalho possa trazer novas perspetivas e contribuir, humildemente, para o conhecimento do ofício de carnicheiro.

1. Os sistemas de Obrigação

O aprovisionamento de carne às cidades medievais era para os governos locais um problema importante e que era imprescindível garantir. Um processo que se revelava “o indicador da importância que toma a alimentação na sociedade medieval”⁶³. E, terá sido para facilitar o abastecimento deste produto que os municípios portugueses recorriam aos *contratos de obrigação*⁶⁴, um sistema que era aplicado ao fornecimento de alguns alimentos considerados de primeira necessidade e que, portanto, eram comercializados diariamente. Poderiam ser elaborados para um só indivíduo ou para uma sociedade, normalmente de duas a três pessoas. Nas palavras de Juan A. Bonachia Hernando, o sistema de obrigação permitia que “la gestión de venta se deja en manos de particulares que se obligan, mediante contrato, a abastecer ciertos productos al consumidor, a unos precios de venta determinados, con unas condiciones previamente estipuladas y durante un período de tiempo establecido pero variable, con la contrapartida de la exclusividad”⁶⁵. Através destes contratos procurava-se não só assegurar um constante provimento de carne à cidade, mas também salvaguardar os consumidores tanto na qualidade e quantidade do alimento, como, por vezes, no preço a que seria vendido no mercado. Um controlo e preocupações que não seriam de estranhar vindos das autoridades municipais, pois não nos podemos esquecer de que parte dos fundos dos cofres municipais provinham da comercialização de produtos alimentares.

Ao ter conhecimento de que “a almotaçaria anda mui mall vereada tam bem no pam como nas carnes e nos pescados e nos vinhos como nas outras cousas per que sse

⁶³ MARTINS, Rui – A alimentação medieval: práticas e representações. In *Revista de ciências históricas*, Vol. VII. Universidade Portucalense, 1993, p. 72.

⁶⁴ Os sistemas de obrigação encontram-se bem estudados para as cidades espanholas como Córdoba, Burgos, Toledo ou Guadalajara. Veja-se: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba a fines de la Edad Media, p. 73- 78; BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 108- 131; ESCRIBANO ABAD, José Luis – *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo (s. XIV-XV)*, p. 32- 62; ESCRIBANO ABAD, José Luis – La regulación del mercado alimentario: el caso de la Guadalajara bajomedieval, p. 117- 121.

⁶⁵ BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 108.

a villa ha de manteer”⁶⁶, o rei D. Afonso IV manda que os carnicheiros, entre outros mesteres, sejam registados pelo seu nome num livro do Concelho e constrangidos pelos almotacés para que exercessem o seu ofício. Seria, então, necessário “inscrever”, os carnicheiros nestes livros, para que pudessem praticar o seu mester. Em Portugal podemos deparar com estes registos nos livros de *Actas de Vereação* dos concelhos (como o Porto, Loulé, Vila do Conde ou Montemor-o-Novo) ou mesmo noutro livro específico, como é o caso de Lisboa com o *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue*⁶⁷. Nestas fontes, que analisaremos mais à frente, é possível encontrar os contratos de obrigação daqueles que iriam abastecer as cidades de carne. Em duas palavras, qual é a ideia destes contratos? Quem quisesse vender carne nas cidades ou nos seus termos é livre de o fazer, desde que jure e se obrigue, no livro da Câmara, a cortar e vender certo número de animais de acordo com os preços tabelados. É através da fixação deste mínimo anual de bois, vacas, carneiros, ovelhas, que a vereação garante que haverá todo o ano carne disponível a preços razoáveis. Quem não se quisesse obrigar a cortar esse número mínimo de reses, fica proibido de vender carne na cidade.

Uma vez que nem sempre o indivíduo a ser contratado se apresentava de um modo espontâneo, seria necessário, pela parte do concelho, divulgar a necessidade de abastecedores. Esta seria anunciada através de um pregão público que poderia realizar-se na “ciudad, en las plazas más transitadas y mercados, o en otras zonas comarcanas, incluso en ciudades distantes, si la urgência lo requería o si se preveían especiales dificultades para encontrar abastecedores”⁶⁸. Em Córdoba, devido à falta de quem se obrigasse para fornecer a cidade de carne, eram enviados emissários a Sevilha, Ecija e Jaén⁶⁹, para atrair eventuais carnicheiros. Em Portugal, pensamos que o sistema não seria muito diferente. Na vereação do Porto requeria-se que “se deitasse

⁶⁶ *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, p. 366- 367.

⁶⁷ A transcrição destes registos, e que utilizaremos para o nosso trabalho, encontra-se em: MELO, Maria Filomena – O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516): registos inéditos, p. 166- 203.

⁶⁸ ESCRIBANO ABAD, José Luis – *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo (s. XIV-XV)*, p. 33.

⁶⁹ HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 80- 81.

pregam que quem quer que quisesse cortar carnes em esta cidade e seus açougues que o possa fazer em esta maneira, a saber [...] do termo ou de quallquer outra parte”⁷⁰. No *Título das Despesas* de Montemor-o-Novo de 1499 registava-se o gasto de 100 reais com o envio de um procurador à cidade de Évora para que aí fosse contratar um pregador e um carnicheiro⁷¹. Em Évora os vereadores ou outros oficiais do concelho eram responsáveis por, desde o início do ano, trabalharem na colocação de carnicheiros na cidade, e posteriormente, por constrangê-los a abastecer a cidade adequadamente⁷².

O número de carnicheiros que deveria existir em cada cidade ou vila não estava exatamente definido, devendo ser contratados numa quantidade que se achava necessária para o adequado aprovisionamento de carne à cidade. A título de exemplo, D. Pedro I, na resolução de alguns agravos dos concelhos de Sesimbra e Azeitão, dita que os carnicheiros (bem como padeiras e regateiras do pescado) “seiam fectos e postos pello concelho quantos e quaães virem que seia aguisado sem engano e malicia”⁷³.

Conseguimos perceber, através da análise dos contratos de obrigação, que não só os residentes se propunham abastecer a própria cidade, como também poderiam vir a ela pessoas de locais distantes. O que nos revela que, de facto, as cidades, caso necessário, lançavam os pregões fora dos seus termos para encontrarem abastecedores de carne. Pedro Afonso de Córdova, morador em Ourique iria fornecer Loulé⁷⁴. João de Elvas vinha da Azinhaga, em Santarém, para prover Lisboa⁷⁵. Vasco Gonçalves iria trazer da Mealhada, onde morava, duas cabeças de gado para Lisboa⁷⁶. E de Nisa vinha Vasco Álvares para aprovisionar Lisboa com seis cabeças de gado⁷⁷. E

⁷⁰ FIGUEIREDO, Maria Amélia Da Silva Alves dos Santos - *A administração municipal do Porto entre 1488 e 1498*, p. 86.

⁷¹ FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*. Montemor-o-Novo: Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, 1998.

⁷² *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 195- 196.

⁷³ *Chancelarias Portuguesas: D. Pedro I*, p. 520.

⁷⁴ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 79-81.

⁷⁵ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 170.

⁷⁶ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 178.

⁷⁷ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 178.

para que pudessem estabelecer um contrato com os concelhos distantes teriam de indicar um fiador, habitante da cidade a ser abastecida, que iria credibilizar o que vinha de fora, e garantir que a carne era fornecida ou um pagamento de uma coima, caso o outro não concretize o fornecimento. Consequentemente, chegavam às cidades indivíduos de locais vizinhos ou de regiões mais afastadas.

Depois deste processo, os indivíduos apresentavam-se perante o concelho e era exposta uma proposta de aprovisionamento⁷⁸. Caso fosse aceite, o concelho outorgava um contrato onde o abastecedor de carne se obrigava a cumprir com os requisitos prévios apresentados pelo concelho – os preços, as quantidades de carne a vender, a variedade do produto ou o período em que se cortavam, sendo estes os elementos principais nos contratos. Mas nem sempre tudo isto é especificado. No essencial, os carnicheiros comprometiam-se sempre a assegurar a carne necessária para o abastecimento da cidade.

Normalmente estes contratos teriam a duração de um ano. Mas na realidade, a duração de um contrato não era de um ano completo, pois estava marcada pelo calendário litúrgico. Fixavam-se assim entre a Páscoa e o Entrudo do ano seguinte, data que marca o início da Quaresma, um período em que não se deveria consumir carne. A partir da primeira metade do século XVI, em Lisboa, começa-se também a utilizar as estações do ano, Inverno e Verão, como delimitadores temporais dos contratos⁷⁹, considerando-se que o Inverno começava a 1 de Outubro e durava até ao Carnaval⁸⁰.

Os principais protagonistas do abastecimento de carne às cidades eram, na sua maioria, os carnicheiros. Contudo, os contratos de Lisboa ou de Vila do Conde, como iremos ver, comprovam-nos que não seriam apenas estes a fazê-lo: indivíduos

⁷⁸ Deste modo, a possibilidade de alguém se tornar carnicheiro obrigado dependeria da aprovação do concelho, veja-se: MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 302- 303.

⁷⁹ Como podemos ver nos contratos com os abastecedores de Lisboa, a partir de 1514, estes passam a abastecer conforme a estação do ano. O que nos possibilita distinguir a quantidade de gado que entra na cidade no Verão e no Inverno. Por exemplo, João Lopes abastece durante o Inverno doze cabeças de gado bovino e durante o Verão 100 cabeças.

⁸⁰ GONÇALVES, Iria – *A carne no abastecimento de Lisboa*, p. 69.

praticantes de outros ofícios também estavam interessados em entrar no negócio da carne. Um negócio lucrativo que atrairia outros membros da sociedade. Os únicos a quem estaria vedada a entrada neste mester seriam os membros do clero⁸¹. Na *Carta régia sobre o castigo dos clérigos*⁸², de 1353, enviada pelo Bispo de Coimbra a D. Afonso IV, esta interdição é expressamente manifestada - “devedes saber todos aquelles que som ordihados de quasquer ordheens que seja em cada Freguisia, e amostardo los em vossos Scriptos por seus nomes, ou quando visitardes essa Freeguezia que nom husem do officio de carniceiro, vendendo carnes em praça per sas pessoas, nem degolem carnes por sas pessoas em praça, nem sejam taberneiros...”⁸³. E se porventura forem apanhados a exercer o mester, e não o abandonarem logo que forem advertidos, deverão perder todos os seus privilégios (por exemplo, não poderiam excomungar alguém que os atacasse). Portanto, ficamos a saber que existiriam casos onde não só os clérigos vendiam a carne (ou vinho), como também participavam no processo de abate do animal⁸⁴. Esta proibição ocorreria em todo Ocidente medieval, onde o mester de carniceiro era considerado como uma profissão desprezada, uma vez que estaria associada com o tabu do sangue⁸⁵.

Paralelamente à existência de carniceiros obrigados, também poderiam existir aqueles que tinham autorização para vir à cidade cortar e vender carne nos açougues, mas que não estariam obrigados⁸⁶. Não temos muita informação sobre eles ou sobre a sua regulamentação, mas sabemos que podiam coexistir com os obrigados em

⁸¹ O mesmo acontecia em França, os clérigos estavam interditos de exercer a profissão de taverneiro e carniceiro. STOUFF, Louis – *Ravitaillement et alimentation en Provence...*, p. 167- 168.

⁸² *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325- 1357)*, p. 150-156.

⁸³ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325-1357)*, p. 152.

⁸⁴ Em Barcelona, os membros do clero, apesar de se inserirem no negócio da carne, não se envolviam tão profundamente. Estavam afastados de qualquer trabalho manual e apenas tinham uma relação estritamente económica como investidores do negócio. BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 167-168.

⁸⁵ LE GOFF, Jacques – *Para um novo conceito de Idade Média: tempo, trabalho e cultura no Ocidente*. Lisboa: Editorial Estampa, 1980, p. 85-89.

⁸⁶ Pilar Hernández Íñigo menciona os talhos que são dedicados aos “vizinhos” em Córdoba: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 83- 85; Ricardo Izquierdo Benito também menciona que em Toledo seria normal a existência de carniceiros não obrigados ao concelho: IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, p. 64.

algumas cidades portuguesas. Era estabelecido um dia próprio para que o pudessem fazer, e entre eles poderíamos encontrar lavradores ou criadores de gado. A documentação refere-se, então, aos carneiros “vizinhos” ou de “fora”. Através do contrato de Lourenço Eanes e Diogo Pires, que se comprometiam a abastecer a cidade de Loulé, podemos ver a existência de outros carneiros de fora a cortar nas carniçarias da cidade. No contrato é-nos indicado que já seria costume que os carneiros vizinhos ou de fora pudessem cortar carnes às segundas-feiras nos açougues, estando proibidos de o fazer nos restantes dias⁸⁷. No Porto⁸⁸ e em Lisboa⁸⁹ também se refere estes carneiros não obrigados, para acertar os preços entre os obrigados e os de fora. O recurso à introdução destes carneiros de fora ou vizinhos no plano de provimento das cidades poderia permitir um alívio na circunstância de eventuais problemas de abastecimento.

1.1. Contratos de obrigação – os exemplos portugueses

É de salientar que os contratos que encontramos nos documentos portugueses não seguem uma estrutura única, variando conforme o local. Através daqueles que estudamos podemos constatar que uns são mais extensos, apresentando várias cláusulas, como por exemplo os contratos de Vila do Conde, Montemor-o-Novo ou Loulé. Já os das grandes cidades, como os do Porto e os de Lisboa, são mais breves. Todavia, apesar de existir esta diferença entre contratos, não se seguindo um formulário específico, nota-se a existência de elementos centrais nestes acordos: a exigência de abastecimento; a citação do indivíduo que se obriga; a duração do

⁸⁷ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 210- 212.

⁸⁸ Na Vereação de 14 de Maio de 1449, os carneiros da cidade queixavam-se de que os carneiros de fora vendiam a carne a um preço inferior: os primeiros a sete pretos, e os de fora a oito pretos. Os obrigados defendiam que deste modo não conseguiriam abastecer devidamente a cidade. *Vereações: anos de 1401- 1449*, p. 449- 452.

⁸⁹ É determinado nas posturas municipais que o carneiro não obrigado deve vender a carne por menos dois pretos do que os carneiros obrigados. *Livro das Posturas Antigas*, p. 248-259.

contrato e, por vezes, os períodos de abastecimento (semanal ou diário); e a especificação dos tipos de carne a vender e a sua quantidade.

Como estavam, então estruturados estes contratos⁹⁰ e que informações conseguimos extrair deles? Começemos por analisar os contratos de Vila do Conde, Loulé e Montemor-o-Novo.

* * *

Nas Atas de Vereação de Vila do Conde encontramos um contrato de obrigação⁹¹. No dia 21 de Fevereiro de 1466, apresentou-se perante os homens bons e os oficiais da câmara, Gonçalo Eanes, morador em Vila Nova, para se obrigar ao concelho. Estipularam, desde logo, que por semana iria fornecer sessenta arrobas de carne: quarenta aos sábados e vinte ao longo da semana. E isto seria desde a Páscoa seguinte até 1 de Janeiro do ano 1467, pois a partir desse dia até ao Entrudo desse mesmo ano passaria a prover metade dessa carne – trinta arrobas. A duração do contrato estava assim definida entre a Páscoa de 1466 e o Entrudo de 1467.

No contrato também ficavam estabelecidos os preços a que a carne seria vendida, quantia que variava consoante a época do ano: da véspera da Páscoa até à quinta-feira seguinte, a carne seria vendida a doze pretos por arrátel; desde este dia até ao fim de Maio, a onze pretos por arrátel; e, por fim, de 1 de Junho até ao Entrudo de 1467, a um real por arrátel. Supõem-se que este seria o preço para a carne de bovino, pois de seguida referem que a carne de gado caprino e ovino seria vendida a seis pretos.

Além das cláusulas temporais e económicas foram ainda adicionadas outras que nos dão indicações de como funcionavam diferentes aspetos do dia-a-dia de um carnicheiro. Uma dessas cláusulas é relacionada com a saúde pública. Antes de o carnicheiro proceder ao sacrifício do animal, era essencial que este o apresentasse

⁹⁰ O autor José Luis Escribano Abad sugere uma tipologia para as cláusulas que surgem nos contratos de obrigação, que nos auxiliará a analisar as cláusulas com que deparámos nos nossos contratos: ESCRIBANO ABAD, José Luis – *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo (s. XIV-XV)*, p. 45-63.

⁹¹ MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 76- 77.

ainda vivo ao almotacé. Por sua vez, o almotacé, através de alguns testes (como por exemplo, ver se o animal comia ou não), teria de se certificar de que esse animal se encontrava num bom estado de saúde. Só assim se poderia proceder ao abate, certificando-se de que a carne não afetaria a saúde da pessoa que a fosse consumir. Ficava também definido que o corte da carne deveria ser feito no paço do concelho.

Uma outra cláusula proibia a venda de carne a pessoas que não fossem do concelho, enquanto os habitantes da cidade não fossem devidamente servidos. Seria, portanto, essencial providenciar em primeiro lugar o abastecimento dos habitantes de Vila do Conde. E era obrigatório que a carne fosse vendida nos açougues, senão o carnicheiro arriscar-se-ia a pagar 100 reais para o concelho.

É ainda acrescentado pelo concelho que ele se obriga a comer a carne vendida por Gonçalo Eanes. Já no fim adiciona-se uma cláusula rescisória: aquele que cessar o contrato, seja o concelho seja o carnicheiro, deveria pagar uma coima de 10 mil reais. Uma quantidade que certamente seria dissuasória tanto para o obrigado como para o concelho e que, provavelmente, funcionaria sobretudo como uma ameaça virtual. Desta maneira, o concelho prevenia um problema de abastecimento, certificando-se de que o carnicheiro não romperia com o contrato até ao final do tempo acordado; e também o carnicheiro ficava assegurado de que o concelho não lhe poderia retirar o contrato de repente sem um motivo forte.

Todavia, após estar tudo estipulado e acordado, desenvolve-se um enredo curioso que termina com a mudança de uma das determinações do contrato de Gonçalo Eanes, e com mais um indivíduo obrigado ao concelho. Na vereação de 26 de Maio⁹² são apresentadas queixas contra algumas práticas fraudulentas de Gonçalo Eanes, relacionadas com a venda de alguns cortes de carne que eram considerados de má qualidade (como a cabeça, queixada e chambão, que são peças que têm pouca carne). Por conseguinte, o ouvidor do concelho aponta Afonso Teles para supervisionar o trabalho do carnicheiro, para além do que os almotacés já faziam. Mas, passado um

⁹² MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 79-80.

mês, Gonçalo Eanes protestava contra Afonso Teles⁹³. Este, ao exercer as suas funções, decidiu também inserir-se no negócio da carne, juntamente com outros, achando-o certamente bastante proveitoso: andavam a cortar carneiros, sem sequer estarem obrigados ao concelho, intrometendo-se e originando uma grande perda ao carniceiro obrigado.

O juiz, a quem o carniceiro apelava, sugere a Afonso Teles que se obrigue ao concelho com quatro carneiros por semana, mas este não aceita, achando uma quantidade elevada. Por sua vez, Gonçalo Eanes propõe um aumento no seu fornecimento de carneiros e o juiz estabelece que seriam dez por semana. No fim, o juiz acaba por decidir em seu favor: “que nenhum carniceiro nem enxerqueiro nem outra pessoa algũa nom posa cortar nem vender a olho nem a pesso nenhuns carneiros salvo o dicto Gonçalo Anes e seus parceiros”⁹⁴, atribuindo uma coima de 100 reais. E assim ficamos a saber que este trabalhava já com parceiros – mais do que ajudantes, parecem ‘sócios’.

Contudo, o caso não terminava por aqui, pois Afonso Teles opôs-se à decisão do juiz, apelando ao ouvidor. O que originou uma reabertura do processo. Na sequência deste, terminam os dois por se obrigar a cortar, cada um, cinco carneiros por semana, até ao Entrudo do ano de 1467. Acordando ainda entre si que só quando ambos acabassem de cortar os carneiros a que estavam obrigados, poderiam cortar outros mais livremente. Desta maneira formavam um pacto para que não existisse competência desleal entre os dois obrigados: um exemplo claro de uma autorregulação informal.

⁹³ MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 80-82.

⁹⁴ MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 81.

Para a cidade de Loulé, foi possível encontrar nas Atas de Vereação⁹⁵ um total de oito contratos, distribuídos entre os anos de 1385 a 1496⁹⁶. A descontinuidade da documentação impossibilita-nos de saber o número real de carnicheiros existentes neste período temporal, como também não nos permite ter uma perceção do real abastecimento de carne a Loulé. Estes contratos, tal como já mencionámos, também apresentam várias cláusulas, que nos permitem atentar em aspetos diferentes daqueles que vimos anteriormente para Vila do Conde.

Comecemos por observar os indivíduos que se obrigam. Cinco destes contratos são outorgados a uma sociedade, formada por duas pessoas, informação da maior importância. Os restantes são atribuídos a apenas uma pessoa. Nestes contratos individuais, vemos que dois dos contratados eram provenientes de outros locais. Diogo Dias era morador em Lagos⁹⁷ e Pedro Afonso de Córdova vinha de Ourique⁹⁸, o que revela que Loulé possuía uma razoável área de atração. Já dissemos que seria normal a presença de carnicheiros de fora nas cidades, uma vez que, por vezes, se apelava para outras localidades mais distantes, de maneira a ser possível obter abastecedores. Como estes não eram habitantes de Loulé, tinham de ter fiadores. Pedro Afonso de Córdova, por exemplo, indicava como seu fiador Diogo Álvares, o escudeiro do rei, que se iria responsabilizar por pagar uma pena de dois mil reais, se porventura Pedro de Córdova faltasse ao seu compromisso de abastecer a cidade.

Quanto às barreiras temporais dos contratos de Loulé, seriam as mesmas que estão presentes em Vila do Conde – desde a Páscoa até ao Entrudo do ano seguinte. Ainda assim, existem exceções em três contratos, que são realizados posteriormente à Páscoa (um é realizado em Junho, outro em Outubro, e outro em Novembro), mas que

⁹⁵ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992; *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992.

⁹⁶ A informação sobre estes contratos está sumariada no Quadro 1 dos Anexos.

⁹⁷ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 45-46.

⁹⁸ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 79-81.

igualmente terminam no Carnaval. Num outro contrato somente se acorda um abastecimento com a duração de um mês, o que nos parece igualmente significativo: visar-se-ia colmatar uma impossibilidade temporária de um carnicheiro ou remediar uma situação de especial carência.

Denota-se nestes contratos a ausência de um elemento habitual: não foram explícitas as quantidades de carne que os carnicheiros estavam obrigados a dar ao concelho, nem com que frequência o deviam fazer. Apenas no contrato de Pedro Afonso de Córdova se indica que este forneceria à cidade vinte porcos; e no contrato de Diogo Dias, devido às condições do documento, só encontramos uma indicação vaga de que deveria dar “carne em habastança”; é interessante pensar o modo como se determinaria, pública e consensualmente, esta “habastança”. Já no contrato dos irmãos Rodrigo Afonso e João Afonso, estava simplesmente estipulado que teriam a jurisdição de metade do talho das vacas, ou seja, se os outros carnicheiros talhavam duas vacas, estes poderiam talhar quatro⁹⁹. Mas, apesar da inexistência destes dados, conhecemos a variedade de animais que seriam consumidos na cidade (entre vacas, bois, cabras, bodes, carneiros, ovelhas e porcos), bem como os preços que lhes foram estipulados.

Um componente interessante nos contratos de Loulé é a intervenção dos “procuradores do povo e da sua carniçaria”. Estes oficiais estavam encarregues de encontrar carnicheiros que servissem a vila, particularmente o povo miúdo, e de acordar com eles as determinações do contrato. Normalmente eram também os responsáveis por atribuir *empréstimos* aos carnicheiros – uma informação da maior importância para tentarmos conhecer o financiamento desta atividade e deste negócio. Em quatro dos contratos analisados para a vila, observamos a presença destes procuradores e a concessão de empréstimos, de maneira que seja possível uma associação entre os dois. Em Loulé, portanto, existiria uma quantia que era precisamente destinada à carniçaria, a qual “cada huum ano vinham a mão dos procuradores do povo e eles tomariam carneceiro e os servia com carnes per tempo e

⁹⁹ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 90- 91.

cesam...”¹⁰⁰. Empréstimos estes que seriam concedidos pelo povo ou pelo concelho. Seria, portanto, uma cláusula económica, que tinha como propósito o fomento da atividade dos carneiros. Um método que também era utilizado, por exemplo, em Madrid¹⁰¹.

A utilização destes empréstimos poderia dever-se à falta de carneiros no local, principalmente pela falta de recursos económicos dos mesmos para se poderem obrigar a abastecer o concelho: para poderem comprar gado, trazê-lo para a vila, sustentá-lo, abatê-lo e cortá-lo; só depois disso o carneiro podia começar a realizar dinheiro. De facto, na Vereação de 13 de Março de 1408, menciona-se a *pobreza* dos carneiros de Loulé, uma declaração que está associada à necessidade de construção de um novo talho e do consequente empréstimo a Gomes Rouco, carneiro¹⁰². Assim, aqueles que poderiam ser possíveis candidatos ao ofício, estavam impossibilitados de entrar para o negócio da carne e, por isso, era necessário criar um mecanismo que os pudesse aliciar. Raramente temos visto chamar a atenção para este aspeto: em vários mesteres, a pouca ou nenhuma liquidez dos artesãos exigia um empréstimo ou investimento inicial, ‘público’ ou privado. cremos que pode ser útil alargar a dúvida a outras fileiras e ofícios.

A quantia que era dispensada variava. O carneiro Diogo Dias obteve um empréstimo de 4 mil reais¹⁰³. João Boto e Diogo Martins também receberam a mesma quantia¹⁰⁴. A Rui Dias foram-lhe concedidos 5, 965 reais¹⁰⁵. E a sociedade de Pero Dias Pintado e João Afonso Carneiro recebeu 6 mil reais¹⁰⁶: um investimento de 20.000 reais, o que não é pouco dinheiro.

¹⁰⁰ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 195.

¹⁰¹ O autor José Luis Escribano Abad relata-nos alguns casos de empréstimos que se realizaram aos carneiros de Madrid para que pudessem exercer o seu mester. ESCRIBANO ABAD, José Luis – *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo (s. XIV-XV)*, p. 58.

¹⁰² *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 168- 169.

¹⁰³ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 45-46.

¹⁰⁴ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 197- 199.

¹⁰⁵ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 93-95.

¹⁰⁶ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 220- 221.

Mas para que estes empréstimos fossem concedidos tinham associados a si duas condições. Uma delas seria a proibição de parcerias com outros carnicheiros ou mesmo marchantes. E se o fizessem arriscavam-se a pagar grandes multas. No caso de Diogo Dias, é explicitamente determinado no seu contrato que não deveria formar uma parceria com João Boto, que sabemos através de um contrato posterior, também era carnicheiro. A coima que pagaria se se associasse a ele seria de 10 mil reais, uma quantia seguramente dissuasora. Deste modo, aquele que empresta certificava-se, com esta interdição, de que seria o único que introduzia o capital neste negócio, e que outros não se aproveitariam dele. Em todo o caso, tinham sido aceites duas sociedades: a compreensão da política das autoridades sobre parcerias e companhias mantém-se uma das grandes interrogações da história económica portuguesa.

O segundo requisito para possa ser concedido o empréstimo era, como não poderia deixar de ser, a nomeação de um fiador, que teria de ser um habitante da vila de Loulé. O intuito do concelho e do povo era salvaguardar os seus interesses – de que receberiam o dinheiro que investiram, e de que este seria devidamente gasto; como explicam num dos contratos, apontava-se um fiador “pera ho dicto concelho e povo estar seguro do seu dinheiro e serventia <da carneçaria>” ¹⁰⁷. Por sua vez, aqueles que aceitavam ser fiadores comprometiam-se a reembolsar o montante emprestado, pagando-o “per sy e seus beens moves e de raiz”. Curiosamente, os carnicheiros João Boto e Diogo Martins não apontam um fiador.

O que é emprestado tem de ser devolvido. As datas para a restituição da quantia eram fixadas, e acrescentava-se que os procuradores não poderiam retirar o dinheiro antes de chegar esse dia. O período que os carnicheiros tinham para a devolução não seria idêntico para todos. Enquanto Diogo Dias teria um prazo três meses para o fazer, o carnicheiro Rui Dias teria aproximadamente um ano. Se esse prazo fosse ultrapassado, os carnicheiros sujeitavam-se a pagar multas que iriam desde os 2 mil reais até aos 12 mil reais, podendo ainda ser presos.

¹⁰⁷ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 94.

Apesar das pesadas multas, Rui Dias não teve algum receio de exceder esse prazo. O carnicheiro tinha celebrado o seu contrato de obrigação na vereação de 26 de Fevereiro de 1493, onde ficava acordado que “pera hos melhor servir” receberia 5, 965 reais para o seu negócio. Quantia que Rui Dias garantia dar até oito dias depois do dia de Entrudo do ano de 1494, senão pagaria 2 mil reais de pena¹⁰⁸. No entanto, temos conhecimento de que não foi assim que se sucedeu. Na Vereação de 20 de Abril de 1495, foi relatado aos homens bons e oficiais da vila, que Rui Dias já desde há três anos tinha o dinheiro do povo e que não o queria entregar. O que também era possível pois não existiam procuradores do povo eleitos que lhe demandassem o retorno do dinheiro¹⁰⁹. Não sabemos se o carnicheiro foi responsabilizado pela sua transgressão ou se conseguiu sair impune, pois não dispomos de mais informação.

Ainda que estes empréstimos fossem importantes meios de incentivo para os obrigados, nem todos os carnicheiros dispunham deles, talvez porque não necessitavam. Ainda assim, por exemplo, no contrato de Aires Fernandes e Vasco Rouco, apesar de não ser concedido um empréstimo, o concelho compromete-se a ajudá-los, para que os dois lados possam sair beneficiados – “o Concelho com elles [os carnicheiros] vejom a perda e o guanho quando comprar e talhen com eles e lhis dem guanho aguisado em guisa que elle[s] ganhem e nom percam e o Concelho seja servido como sempre”¹¹⁰.

Um outro bónus atribuído pelo concelho, que funcionaria também como um meio de fomento da atividade, era a concessão de direitos de pastagem para os gados dos carnicheiros, que estavam destinados ao abate, uma prática habitual nas cidades medievais¹¹¹. A Pedro Afonso de Córdova, que viria de Ourique para abastecer Loulé com um total de vinte porcos, que ele próprio criava, foi-lhe concedida uma licença para que os pudesse trazer para os “matos do Espargal”. Uma determinação que lhe iria permitir criar os seus animais num local mais próximo de Loulé, o que lhe seria

¹⁰⁸ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 93-95.

¹⁰⁹ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 195-196.

¹¹⁰ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 41.

¹¹¹ HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 80.

mais proveitoso¹¹². No contrato de Lourenço Eanes e Diogo Pires, ficava deliberado que seria permitido, tal como sempre foi costume, que os seus gados pudessem andar e passar pelos lugares que o concelho tinha atribuído para os carnicheiros obrigados¹¹³. Não nos é indicado concretamente quais são esses lugares, mas temos uma indicação de que de facto existiriam locais de pasto concedidos pelo concelho, um assunto que mencionaremos mais à frente quando retratarmos a chegada do gado às cidades e vilas portuguesas.

Por último, uma cláusula penal comum nestes contratos: por cada dia que os carnicheiros não talhassem ou vendessem carne, ou seja, fossem negligentes no seu ofício, pagariam uma coima que poderia variar entre os 50 reais e os 200 reais.

Nas atas de vereação de Montemor-o-Novo, podemos encontrar dois exemplos de contratos de obrigação. Na vereação de 14 de Agosto de 1443¹¹⁴ firmava-se um contrato com o carnicheiro João Afonso, que se obrigava a fornecer à vila um número indefinido de porcos até ao dia de Entrudo do próximo ano. Determinavam-se igualmente os preços a que devia ser comercializada a carne: os machos seriam vendidos a 18 reais pretos o arrátel e as fêmeas a 14 reais o arrátel. Uma condição que ficava patente neste acordo seria que o carnicheiro poderia vender metade desses porcos a peso e a outra metade à enxerca. Uma cláusula invulgar, pois, como veremos posteriormente, o carnicheiro estaria normalmente proibido de vender à enxerca e, por conseguinte, obrigado a vender a sua carne a peso no açougue¹¹⁵. Em adição, o

¹¹² *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p.79-81.

¹¹³ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 210- 212.

¹¹⁴ FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*, p. 98- 99.

¹¹⁵ Todavia, quatro dias depois, João Afonso apresentava-se novamente perante os oficiais do concelho, afirmando que os enxerqueiros de Montemor-o-Novo se queixavam que não podiam enxercar devido ao seu contrato. Assim, o carnicheiro renuncia ao contrato previamente celebrado para apenas vender à enxerca, o que é consentido pelo concelho. Possivelmente, esta ocorrência poderá evidenciar que seria mais vantajosa para o carnicheiro a venda da carne à enxerca. Veja-se: FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*, p. 99.

concelho mencionava ainda a oportunidade de qualquer morador da vila, que quisesse cortar e vender os seus porcos, o pudesse fazer segundo as mesmas condições.

Ao terminar o registo, de modo a garantir o abastecimento, advertia-se ao carniceiro que este devia ser “dellejente que dê carnes dos dictos porcos avondo e fallecendo de as dar” pagaria 50 reais de multa.

Encontramos um segundo contrato redigido em Fevereiro de 1444, novamente ao carniceiro João Afonso e a um associado, Estevão Eanes Delgado¹¹⁶. A obrigação entraria em vigor na Páscoa do mesmo ano e estendia-se até ao Entrudo do ano seguinte. Ficava estipulado que iriam aprovisionar a vila com carne de vaca e carneiro, todavia não designam as quantidades apenas referindo que o deveriam fazer em “avoondo e em abastança”. Ainda assim, definia-se o período em que estaria disponível cada carne: a de vaca seria sempre comercializada, e a de carneiro só seria vendida até ao início de Setembro.

Neste contrato fixavam-se também os preços que seriam aplicados a estas carnes. O arrátel da carne de vaca seria vendido a 9 pretos até ao dia de São Miguel, a partir daí seria a um real branco. Já o arrátel de carneiro ficaria a 11 pretos. Ainda sobre a carne de carneiro acrescentava-se que se os carneiros quisessem poderiam continuar a vendê-la depois do que estavam obrigados, a 12 pretos. Relativamente aos preços, o concelho interditava qualquer interferência ou reclamação por parte dos carneiros, colocando uma pena de 10 mil reais brancos se o fizessem.

Novamente nos deparamos com uma cláusula rescisória onde o concelho se compromete a pagar uma quantia de 10 mil reais brancos, na eventualidade de expulsar os carneiros; como também estes se comprometem a pagar a mesma soma caso se afastassem do seu mester e não servissem o concelho como se obrigam a fazer.

¹¹⁶ FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*, p. 107.

Uma das condições que o concelho impunha a João Afonso era que não voltasse a trabalhar com o cortador que o tinha assistido no ano passado, uma vez que o achavam “maao servidor e mui desmesurado”. O cortador, por sua vez, seria um indivíduo que auxiliaria o carnicheiro durante o processo de abate, contudo, tal como atentamos mais à frente, as fontes não nos transmitem de que maneira estes trabalhavam juntos.

Aos carnicheiros concedia-se ainda a permissão de poderem exercer o seu ofício no arrabalde, depois da hora de terça, na condição de que nunca faltasse carne na vila. Caso contrário pagariam uma coima de 50 reais brancos. Provavelmente, a autorização da venda neste local poderia ser um complemento proveitoso para a economia dos carnicheiros. Entregava-se ainda a estes carnicheiros a exclusividade de venderem a sua carne a cristãos e a judeus¹¹⁷, o que nos leva a supor que durante este ano não existiriam outros carnicheiros obrigados a abastecer a vila¹¹⁸.

Por fim, os carnicheiros comprometiam-se a dar uma “fiança avondosa”¹¹⁹, ficando ainda esclarecida a utilização de um curral, onde provavelmente guardariam o gado destinado ao abate.

Continuemos com a análise dos contratos de obrigação, desta vez menos extensos, do Porto e de Lisboa.

¹¹⁷ No registo determina-se que “outro nenhuum nom talhe nenhũas carnes a talho a christãaos nem judeus salvo elles”. A venda de carne a judeus só se poderá justificar com a inexistência de um carnicheiro próprio que pudesse servir esta comunidade. Veja-se o subcapítulo *A religião no mercado da carne* da presente dissertação.

¹¹⁸ No início do contrato o concelho também manifesta a dificuldade em encontrar carnicheiros obrigados afirmando: “veendo como de necessidade nom podiam escusar carniçeiros pera este anno seguinte”. O que suporta esta possibilidade.

¹¹⁹ Não sabemos se foi estabelecido um valor, uma vez que na transcrição se indica a impossibilidade de ler o que se seguia a esta determinação. Por sua vez, o fiador João André Galego, é apresentado por João Afonso na vereação de 4 de Abril de 1444. Veja-se: FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*, p. 108.

Contrariamente ao que já vimos para Vila do Conde, Loulé e Montemor-o-Novo, os contratos do Porto¹²⁰ não dispõem de diversas cláusulas. Portanto, não são clarificados tantos aspetos como os que vimos anteriormente.

No dia 26 de Abril de 1432¹²¹, o concelho do Porto fez “pergunta aos carnicheiros se queriam cortar carne” e, deste modo, foram outorgados vinte e um contratos de obrigação. A maior parte deles são atribuídos a apenas um indivíduo, com a exceção de quatro contratos nos quais o sujeito indica que daria carne por si e por outra pessoa, ou seja, faziam parte de uma sociedade. Como é o caso de Estêvão Afonso que se juntava ao seu genro, ou Gil Costas que fazia uma parceria com o seu sobrinho.

O facto de conseguirmos perceber que os membros da família poderiam trabalhar juntos no negócio da carne, quer seja com sobrinhos, quer com genros e filhos, é um aspeto interessante que notamos nestes contratos de obrigação. Inclusive, é possível delinear uma família que já iria na terceira geração de carnicheiros - pai, filhos e neto. O carnicheiro Afonso Delgado tinha os seus dois filhos, Álvaro Afonso e João Afonso, a trabalharem no ofício. E este último também já teria o seu filho Afonso Eanes como carnicheiro.

Contudo, estes contratos têm várias omissões. Relativamente às barreiras temporais não nos é indicado quando terminam os contratos. Apenas João Gonçalves Rapa tem estabelecido que deveriam contar com ele até ao final de Maio, isto é, somente um mês. Ainda assim, é determinado que o fornecimento seria semanal para todos os contratados. Quanto aos tipos de animais a fornecer, na maior parte apenas se referem a “cabeças”, sem designarem em específico o animal; porém, alguns dos carnicheiros iriam abastecer a cidade com bois, vacas ou carneiros. Sabemos ainda as quantidades de gado que foram acordadas, que deveriam ser fornecidas em cada semana. Salientamos os casos de dois carnicheiros que, devido a certas circunstâncias, têm o seu abastecimento condicionado. Afonso Delgado, sendo manco, apenas se

¹²⁰ Veja-se a informação sobre estes contratos, sumariada no Quadro 2 dos *Anexos*.

¹²¹ *Vereações: 1431- 1432: Livro I*, p. 126-128.

obriga em um boi, e João Afonso de Santa Ana, como dizia ser pobre, não podia senão fornecer gado miúdo e, por isso, foi acordado que desse por semana dois carneiros. As capacidades físicas e os recursos económicos seriam condicionantes significativas quando o carnicheiro se obrigava. Por outro lado, também não foram registados os preços das carnes que os carnicheiros deveriam praticar.

Aproximadamente um mês depois, na Vereação de 31 de Maio de 1432¹²², um total de onze carnicheiros apresentam-se perante o concelho para se obrigarem “em este dia de dar carne boa na cidade aavondo de guisa que seja a cidade della abastada”. Assisti-mos aqui a um conjunto de carnicheiros que se obrigam em grupo¹²³. Supostamente, os que compareciam agora não seriam aqueles que vimos anteriormente, uma vez que o processo de obrigação já estava realizado. Todavia, oito deles são os mesmos que já se tinham obrigado há um mês¹²⁴, e apenas três novos nomes são adicionados. É de notar que esta situação - a dos carnicheiros retornarem para se obrigarem novamente – não seria habitual; porém não conseguimos encontrar uma explicação para o sucedido: diferentes propostas ou condições negociais? Diferentes possibilidades de se fornecerem gado?

A validade do contrato seria a normal – até ao Entrudo de 1433. O que nos faz supor que também seria a indicada para os carnicheiros que se obrigaram no mês anterior. É desconhecido qual o tipo de animal que vão vender e mesmo as quantidades. Apenas se diz que a carne a ser vendida o seria no valor seis pretos até 1 de Setembro e se depois “acharem que eles a devem a dar menos que a dem segundo lhes for taixado dando-lhes ganho arrazoado” (estejamos sempre atentos ao que seria, para os carnicheiros, a vereação e os consumidores, este lucro razoável). Finalizam o

¹²² *Vereações: 1431-1432*, p. 116- 118.

¹²³ Juan Bonachía Hernando afirma que em Burgos seria normal que os carnicheiros se obrigassem em conjunto, contudo a partir de 1450 começava-se a denotar a abundância de obrigações individuais ou em pequenos grupos. BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 111-122.

¹²⁴ Os carnicheiros Estevão Afonso, Afonso Delgado, João Gonçalves Rapa, Gil Costas, Gomes Eanes, João Afonso (o filho de Afonso Delgado), João de Braga e Vasco Gonçalves Rapa, são os que retornam ao concelho para se obrigarem novamente um mês depois.

contrato determinando que aqueles que não abastecerem conforme o que foi acordado incorreriam numa coima de 100 reais.

Por último, restam-nos os contratos de Lisboa. Deparamos com eles no *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue*¹²⁵, um código que regista as obrigações à cidade de Lisboa desde 1495 até 1570, não sendo um registo contínuo. Para o nosso estudo iremos analisar uma porção desses contratos: os que foram realizados desde 21 de Janeiro de 1495 até 14 de Janeiro de 1496; e aqueles que foram elaborados desde 4 de Abril de 1514 até 29 de Março de 1515. O que significa que ficamos a conhecer o fornecimento de carne à cidade durante aproximadamente dois anos, mas com uma lacuna de vinte anos entre eles¹²⁶. Tal como no Porto, estes contratos são sucintos, apresentando uma narrativa que se assemelha nos vários casos que encontramos ao longo da fonte. Ainda assim, é através desta documentação que ficaremos com a noção da enorme quantidade de carne que entrava na cidade de Lisboa¹²⁷.

Para os intervalos de tempo indicados em cima, dispomos de um total de cento e quarenta e seis obrigações – Lisboa é cada vez mais um caso à parte na história do reino. Em geral, o indivíduo que se obriga fá-lo sozinho; somente vinte quatro destes contratos foram outorgados a sociedades, de dois a três indivíduos, denotando-se um aumento destas parcerias no início do século XVI. Contemplamos novamente, a família a trabalhar em conjunto neste negócio, entre pai e filho, irmãos, genros e cunhados.

¹²⁵ MELO, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 170- 203. A autora adverte que a transcrição que apresenta corresponde a apenas um excerto do livro, desde os fólios 1 a 19 (que correspondem aos anos 1495 até 1516), e não à totalidade do código, que apresenta registos até o ano de 1570.

¹²⁶ Veja-se a informação sobre estes contratos, sumariada nos Quadros 3 e 4 dos *Anexos*.

¹²⁷ Iria Gonçalves faz um estudo prévio desta fonte, que acredita ser a única documentação do género que existe para a época (GONÇALVES, Iria – A carne no abastecimento de Lisboa, p. 67-74).

Nestes registos, inicialmente, são apontados os nomes e, normalmente, as residências dos sujeitos que são contratados¹²⁸. Vemos então que mais de metade dos abastecedores vêm de fora de Lisboa, e de vários pontos do reino português. Da região a norte, chegavam a vir de Santa Maria de Paramos (Espinho). Da Beira Alta vinham desde Alfaiates (Sabugal) ou de Gouveia. Já da área mais a sul deslocavam-se do Alvor (Portimão). Todavia, o gado provinha, na maior parte das vezes, do Alentejo. Estes que vinham de fora precisariam, como já vimos anteriormente, de fiadores. E estes, por sua vez, habitantes na cidade, iriam garantir o devido aprovisionamento da capital, recompensando-a caso o contratado falta-se à sua palavra. Entre os principais fiadores tínhamos os mercadores e os marchantes, mas também podemos contar com, por exemplo, sapateiros, ferreiros, alfaiates e até mesmo com um contador do rei ou com dois carnicheiros da rainha. Pessoas que, seguramente, teriam recursos financeiros para suportar, caso necessário, os reembolsos ao concelho.

Outra informação que, por vezes, nos é revelada acerca do indivíduo contratado é a sua profissão, o que, neste caso, nos colocará algumas dúvidas. Ainda que este dado seja omitido para aproximadamente metade das pessoas que são nomeadas nestes registos, permite-nos saber mais sobre os intervenientes no provimento de carne à cidade de Lisboa. Estranhamente, só se encontram, em todo o registo (146 obrigações, recordemo-lo), três indivíduos que, a seguir ao seu nome, são denominados como carnicheiros: Rui Lopes¹²⁹, Francisco Rodrigues¹³⁰ e Lourenço Peres “Marecos”¹³¹. Porém, como já vimos, para além dos carnicheiros, membros de outros ofícios também estavam presentes no negócio da carne, e em Lisboa mais ainda. Podemos observar nos contratos referências a: três borzeagueiros, um coronheiro, uma tanoeira, um trinchão, um sapateiro, um carpinteiro, um mercador e um rendeiro da carne. Encontramos também a menção a outros mesteres que de um certo modo são já relacionados com este negócio, como as enxerqueiras e os marchantes, os

¹²⁸ Excetuando alguns casos, nos contratos do final do século XV, onde os indivíduos deixam de parte qualquer informação sobre o seu local de habitação.

¹²⁹ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 171.

¹³⁰ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 173.

¹³¹ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 175.

últimos principalmente nos contratos de 1514 a 1515, onde são os maiores abastecedores¹³².

A manifestação destas várias profissões leva-nos, indubitavelmente, a questionar quem de facto, para além dos três carneiros mencionados, exercia as funções que pertenciam a um carneiro: abater, talhar e vender. Supostamente, todos praticariam o ofício de carneiro, pois praticamente todos se obrigam, tal como está definido nos registos, a “cortar no açougue da cidade”. Existe apenas uma exceção no caso do mercador Luís de Portilho, morador em Lisboa, que apenas se obriga a “trazer” um determinado número de gado à cidade¹³³. Mas seria esta a realidade? Participariam todos ativamente no mester de carneiro? Ou seriam apenas responsáveis por fornecer um determinado número de reses e eventualmente ocupar uma banca nos açougues da cidade, contratando serventes que, esses sim, matariam, esfolariam, cortariam e venderiam? É uma dúvida a que não podemos responder com certezas.

Uma possível explicação, e o que vemos a acontecer por exemplo em Múrcia¹³⁴ ou Burgos¹³⁵, é que se começava a verificar uma evolução do conceito de carneiro, existindo duas possíveis definições. Se por um lado, o carneiro era aquele que se ocupava de todo o processo de abate dos animais e da posterior venda no açougue, também poderiam ser designados carneiros aqueles que eram apenas os abastecedores de carne às cidades, ainda que efetivamente não praticassem o ofício. Contudo, as duas funções também se podiam acumular no mesmo indivíduo, como veremos mais à frente. Mas, tal como Juan Bonachía Hernando afirma, “no es

¹³² Ramón Banegas López indica-nos que nas cidades castelhanas, ao longo do século XV, o controlo do negócio da carne passa das mãos dos profissionais da carne, os carneiros, para os grandes mercadores de gado. Deste modo, os carneiros ficavam apenas simples assalariados dos provedores da cidade. Será então de supor que em Lisboa, um século depois, possivelmente estaria a ocorrer algo semelhante. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería en la Baja Edad Media. Un estudio comparativo entre la Península Ibérica y Francia (Barcelone et Rouen). In *Rives méditerranéennes*, 55, 2017, p. 115.

¹³³ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 197.

¹³⁴ MARIN GARCIA, Maria Angeles – Las Carnicerías y el abastecimento de carne en Murcia (1450-1500), p. 69- 70.

¹³⁵ BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 124- 131.

necesario que el individuo que expende coincida con el mismo que abastece, aunque muchas veces ambos conceptos se mezclan y confunden en un mismo hombre”¹³⁶.

Pensamos que a mesma situação talvez se poderia aplicar em Portugal, e que potencialmente estes marchantes e outros pudessem apenas ser aqueles que forneciam o gado. Todavia, também poderiam agregar as duas funções.

Ainda relativamente aos indivíduos contratados, atentemos na existência de mulheres que se obrigam à cidade, o que não encontramos anteriormente – dado da maior importância. A intervenção da mulher no negócio da carne era mínima¹³⁷, por isso não deixa de ser curioso a sua presença nestes contratos, nomeadamente daquelas que não são intituladas como enxerqueiras. Embora as contratadas sejam poucas, aparecem em catorze contratos, e na maioria obrigam-se individualmente. Sabemos que quatro delas são enxerqueiras, uma é tanoeira, mas o ofício das restantes é desconhecido. Gostaríamos de destacar uma dessas mulheres que não tem um mester associado: Isabel Anes “a Silvestra”¹³⁸, por exemplo, revela-se, para o período de 1 de Outubro de 1495 até ao Carnaval de 1496, uma das maiores abastecedoras de carne para Lisboa, ficando acordado que daria cento e quarenta cabeças de gado: entre esta mulher e o pobre carnicheiro que, sem uma pequena ajuda inicial do concelho de que falámos atrás, nem poderia cortar carne miúda, vai um abismo. Incluí-los a ambos entre os carnicheiros não se faz sem algum desconforto.

Mais uma vez, a duração do contrato era a normal. Quanto às quantidades de animais a serem aprovisionadas, sabemos que o abastecimento de 1495 seria quase exclusivamente dominado pelo gado bovino, e por uma pequena quantidade de porcos. E no único contrato de que dispomos para o ano de 1496 também fica determinado o fornecimento de gado bovino.

¹³⁶ BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal..., p. 127.

¹³⁷ COELHO, Maria Helena da Cruz – A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas. In *Separata da Revista de História Económica e Social*, n.º 20, 1987, p. 53.

¹³⁸ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 172.

Já nos contratos que correspondem ao período de 4 de Abril de 1514 a 29 de Março de 1515, foi acrescentada outra informação – indicam-nos o que deveria ser fornecido durante o Verão e o Inverno. Anteriormente sabíamos o que era aprovisionado ao longo do ano contratual, contudo aqui ficava particularizado o que iria ser abastecido conforme a estação do ano. Uns forneceriam a carne nas duas épocas, enquanto outros apenas o faziam no Verão ou Inverno. Através desta diferenciação é possível verificar que o provimento de carne a Lisboa seria superior no Verão, comparativamente ao do Inverno, o que, entre múltiplas razões, se explicaria pelo muito superior movimento no porto.

Durante estes anos entraria na cidade uma grande quantidade de carne, que traria vários tipos de animais – gado bovino, gado caprino, gado ovino e gado porcino. Como não poderia deixar de ser, o carneiro, a carne mais apreciada da época por ser considerada a mais sã¹³⁹, era o que era provido em maior quantidade. De seguida, era o gado caprino e ovino, onde se inseriam os bodes, as cabras e as ovelhas. Cada pessoa poder-se-ia obrigar a fornecer uma quantidade humilde de cabeças de gado – entre duas, cinco a dez – como também existiam aqueles que aprovisionariam entre centenas a milhares de cabeças de gado¹⁴⁰.

Mas nem sempre seria fácil obter os animais a que se propunham. Deste modo, encontra-se definida em dois contratos uma disposição que iria permitir, caso os contratados não conseguissem obter o gado estimado: que se procedesse a uma substituição do tipo de animal a vender. A título de exemplo, temos o contrato de Gonçalo Vaz, borzeagueiro, no qual fica estipulado que na eventualidade de não conseguir dar as seis cabeças de gado bovino a que se obriga, poderia cortar por cada uma delas quatro porcos¹⁴¹ – curiosa equivalência. Isabel Anes “a Silvestra” teria de fornecer cento e quarenta cabeças de gado bovino; por cada uma que não cortar poderia dar quatro porcos ou dez carneiros¹⁴². Num outro caso foi delineada uma

¹³⁹ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 60- 61.

¹⁴⁰ Veja-se a informação sobre a quantidade de gado que entrava na cidade de Lisboa durante este período, sumariada no Quadro 4 dos *Anexos*.

¹⁴¹ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516) ..., p. 172.

¹⁴² Mais um elemento para a nossa tabela de ‘equivalências’: um boi = 4 porcos = 10 carneiros.

cláusula que permitiria resguardar os interesses do mercador Luís de Portilho. Ficava certificado no seu contrato que, caso não obtivesse as vinte cabeças de gado bovino, os duzentos carneiros, as duzentas cabeças de gado caprino e os cem porcos, não poderia ser constrangido a dá-los, devido à possibilidade de não os encontrar. Mas o total de animais a fornecer é impressionante. Portanto, ao contrário de outros, o mercador sairia privilegiado, pois se eventualmente não conseguisse cumprir a sua obrigação não se arriscaria a pagar qualquer coima.

Em relação à venda da carne no açougue, alguns dos contratados, não muitos, pedem um determinado talho, ou seja, a banca em que venderiam a carne no açougue, lhes seja atribuído. Demonstravam assim uma preferência na localização que teriam dentro do açougue. Na maioria, os indivíduos que fazem esta exigência são os marchantes.

A cláusula que surge com frequência no final de cada contrato é a rescisória. Estavam previstas coimas que iriam desde os 2 mil reais até aos 10 mil reais, se os contratados não cumprissem com a sua obrigação.

Em modo de conclusão, começamos por ressaltar que apenas dispomos de uma pequena amostra do que com toda a certeza existiu sobre registos de contratos e que, por isso, a nossa informação é lacónica, tanto no espaço como no tempo, como ainda no conteúdo. Os documentos que conseguimos encontrar para esta análise apenas retratam cinco locais e, mesmo assim, não o fazem exhaustivamente para um certo período, não nos permitindo retratar o que verdadeiramente seria fornecido às cidades, vilas e aldeias medievais. Ainda assim, são registos que nos fornecem diversa informação para o estudo dos carneiros. Podemos também afirmar que é impossível generalizar a estrutura destes contratos. Entre as cláusulas dispostas encontramos algumas semelhantes e outras distintas, o que nos remete para as diferentes realidades dos locais. Porventura, os contratos das obrigações do Porto e Lisboa teriam de ser mais breves, devido ao número de abastecedores de que precisavam e, por isso, a necessária rapidez aquando se registava as obrigações; por outro lado, é possível que

a oferta e a procura de carne fossem mais dinâmicas e mais sujeitas a pressões conjunturais. Além disso, outras predisposições requeridas aos carnicheiros poderiam ser reservadas para documentos diferentes, como as *posturas* municipais, como é o caso de Lisboa. Uns contratos são mais extensos, outros mais sintetizados, contudo com um mesmo objetivo – assegurar um abastecimento adequado às cidades.

1.2. A falta de carnicheiros

Porém, apesar de todo o esforço para se chamar à cidade os abastecedores, nem sempre alguém manifestava interesse em se obrigar ao concelho. Vários motivos poderiam estar na origem dessa falta de interesse. Um primeiro seria o facto de as exigências de abastecimento serem altas e não existir quem tivesse, no momento, os recursos monetários para lhes responder. Também poderia não se conseguir chegar a acordo entre as duas partes, devido a restrições e obrigações impostas ao contratado (não se chegava a acordo nos preços da carne; ou mesmo proibições relacionadas com outros negócios, por exemplo o dos couros). As terras pouco habitadas também não seriam apelativas para os carnicheiros, uma vez que estes não teriam a certeza de aí poder arrecadar algum lucro ou mesmo sobreviver. Os períodos em que não se encontravam obrigados correspondiam muito provavelmente a uma maior carência de carne.

Nas cortes portuguesas encontram-se algumas queixas que relatam a falta de carnicheiros nas suas terras. Em Alcáçovas, sempre segundo os respetivos procuradores, devido ao despovoamento da terra, não existia carnicheiro, nem ferreiro. Por isso, pediam ao rei para que os homens privilegiados (besteiros de cavalo, besteiros do conto, vassalos, entre outros) paguem soldadas¹⁴³ aos mesteirais em falta, pois

¹⁴³ Um salário, em soldos, que se atribuía a trabalhadores.

aqueles recusavam-se a fazê-lo. Para que estes mesteres possam existir, o rei ordena que isso seja feito¹⁴⁴.

A população também era escassa em Monsanto e, por isso, não queriam aí exercer o seu ofício os carnicheiros, ferreiros e porteiros do concelho, uma vez que os rendimentos se adivinhavam escassos. E mesmo que próprio concelho, pelos seus meios, se oferecesse para pagar a soldada a estes mesteres, ainda assim eles não queriam aí viver. Deste modo, pede-se a concessão de dois privilégios aos três mesteres: não servirem por mar ou por terra, e não pagarem os impostos extraordinários - pedidos e empréstimos. Só o primeiro é concedido pelo monarca¹⁴⁵.

A carência de carnicheiros, e ainda peixeiros, também é comunicada em Guimarães. Além disso, existia um problema: aqueles que exercem estes mesteres também eram besteiros, uma função que impedia os carnicheiros de dar o devido abastecimento de carne aos vimaranenses, pois sacrificavam os animais quando queriam e no momento de venda da mesma estavam ocupados com outros encargos (movimentação de presos, dinheiros ou cargas). Assim, o monarca consente que os carnicheiros que se obrigarem não sejam postos como besteiros, desde que o número de carnicheiros não ultrapassasse os seis¹⁴⁶. Anteriormente, em 1417, D. João I também teria dispensado os carnicheiros de Santarém de exercerem funções como besteiros, uma vez que o concelho teria indicado que “os carnjceyros que fossem obrigados a dar carnes ao concelho que som homens que o dicto concelho nom pode scusar”¹⁴⁷. Em 1443 uma postura portuense ditava que os carnicheiros e moleiros da cidade estariam isentos de serem colocados como besteiros¹⁴⁸. Por conseguinte, podemos

¹⁴⁴ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p.149.

¹⁴⁵ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p.340.

¹⁴⁶ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438)*, p. 65-66.

¹⁴⁷ *Chancelarias Portuguesas: D. João I. Vol. 3, tomo 3 (1402- 1418)*, p. 239.

¹⁴⁸ A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 27, fól. 115 (Privilégio datado de 3 de Julho de 1443). Na concessão de um privilégio a um moleiro que o isenta de ser besteiro, é mencionada a existência desta postura no Porto.

compreender que as obrigações de um carnicheiro seriam difíceis de conciliar com a atividade de besteiro¹⁴⁹.

Nas cortes de Santarém de 1468 era relatado a D. Afonso V¹⁵⁰, pelos procuradores do povo, a dificuldade de se encontrarem carnicheiros que se quisessem obrigar, uma vez que estes não aceitavam os preços que tinham sido tabelados para as carnes, na sequência de um aumento das sisas. Comunicava-se ao monarca que a governança e regimento da terra já não estavam nas mãos dos oficiais e homens bons, como antigamente, mas sim nas mãos de rendeiros e requeredores da sisa, que seriam encarregues de colocar os preços nos produtos alimentares, como as carnes – ou seja, os homens do fisco governavam a terra, não os magistrados municípios. Todavia, estes preços seriam “fora de rezam”, o que fazia com que muitas pessoas não se conseguissem manter facilmente e com dignidade. Portanto, estes rendeiros e requeredores das sisas elevavam os preços dos produtos para seu próprio interesse. Por este motivo não conseguiam arranjar carnicheiros e, por isso, iriam procurar outros carnicheiros às comarcas para que cortassem à sua vontade, os quais se obrigaram a cortar carnes a um preço razoável e “sem escandallo do povo”. Então, pediam ao rei, pois os oficiais não conseguiam encontrar carnicheiros suficientes, que esses mesmos oficiais pudessem utilizar os seus dinheiros para cortar, pois só assim “lhes darão magarefes e servidores para a carniçaria, e os comarcãos terão razão para se obrigar às cidades e vila, dando mantimentos em preços razoáveis”. Pensamos que neste caso, como já vimos anteriormente, possivelmente se requeria a atribuição de um

¹⁴⁹ É possível encontrar outras referências de carnicheiros que exerceram a função de besteiros na chancelaria régia, principalmente na concessão de privilégios, alguns deles para que pudessem ser isentos de o ser. Veja-se: A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 2, fól. 73 (Privilégio datado de 1 de Setembro de 1441); A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 10, fól. 68v. (Privilégio datado de 25 de Maio de 1454); A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 15, fól. 95v. (Privilégio datado de 18 de Dezembro de 1454); A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 19, fól. 86v. (Privilégio datado de 6 de Julho de 1439); A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 20, fól. 160v. (Privilégio datado de 8 de Outubro de 1440); A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 27, fól. 83 (Privilégio datado de 21 de Junho de 1443); A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 33, fól. 8 (Privilégio datado de 14 de Janeiro de 1473); A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 34, fól. 29 (Privilégio datado de 24 de Março de 1450).

¹⁵⁰ *Uma carta de lei inédita de D. Afonso V onde, entre outros assuntos, se trata das judiarias portuguesas*. Transcrição de Moses Bensabat Amzalak. Lisboa: Museu Comercial, 1926. p. 13- 14.

estipêndio para que os carnicheiros pudessem ser aliciados a exercer o mester. O monarca aceita, mas determina que não se possa ir buscar carnicheiros que morem a mais de oito léguas da cidade, vila ou lugar onde o rendeiro tiver a sua renda.

Na carência de abastecedores, recorria-se também ao perdão ou aceitação de carnicheiros que tinham cometido delitos. Fernão Bravo, carnicheiro em Elvas, tinha sido preso por uma denúncia de violência que tinham feito contra ele, e como sentença foi degredado, por um ano, para a Guarda. Porém, os procuradores do povo de Elvas pediam ao monarca o perdão para este carnicheiro, proclamando que “nos faz munto mester pera nos servir”¹⁵¹. Em Monforte, na impossibilidade de conseguir custear as devidas soldadas aos carnicheiros, ferreiros e outros oficiais, o rei atribui uma licença para que quatro mesteirais homiziados possam aqui viver com os privilégios do Couto de Arronches¹⁵², ou seja, o couto de homiziados para o qual haviam sido degredados.

Como podemos ver, seria necessária a criação de meios, como privilégios ou o pagamento de estipêndios, que pudessem aliciar, e assim possibilitar, a presença dos que se iriam obrigar, no nosso caso os carnicheiros, para que o aprovisionamento de carne pudesse ser feito sem prejudicar a população. E, como já vimos para Loulé, a concessão de empréstimos para carnicheiros mais pobres, ou de direitos de pastagem, seria igualmente um incentivo à participação no ofício.

Mas no Porto, em 1487, também temos uma referência à falta de carnicheiros obrigados. O problema desta vez não seria a escassez de população, como vimos nos outros casos, mas sim a interdição que o concelho do Porto colocava aos seus carnicheiros para que não pudessem intervir no negócio dos couros¹⁵³. A impossibilidade de expandir o seu lucro através deste produto levou a que, aparentemente, alguns carnicheiros não aceitassem fazer um contrato com o concelho. Esta dificuldade foi comunicada ao rei D. João II, que determinou que “nom avemos de

¹⁵¹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447)*, p. 524- 525.

¹⁵² *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 334.

¹⁵³ No Porto, os carnicheiros estavam proibidos de entrar no negócio dos couros, desenvolvendo-se no final do século XIV um longo processo que visava este tema e que se iria arrastar durante dois anos, entre Julho de 1390 e Junho de 1392. Um assunto que será explorado mais à frente.

quebrar nossa hordenança que he nenhuns nom carregarem coyros alguns”¹⁵⁴, adicionando que, excecionalmente, poderiam transportar os couros aqueles que o fizessem na nau São Cristóvão.

Em Évora, o frágil abastecimento de carne seria o resultado da existência de poucos carniceiros na cidade, uma vez que a cidade era a cabeça de uma vasta zona de produção ganadeira. Contudo, aqui, culpabilizavam-se os responsáveis pelo regimento da terra. Segundo os queixosos, a cidade de Évora “he situada na melhor comarca que ha em esta correição e mais avoondada de gaados, e desto nom som sem culpa os que a ham de reger pois podem aver compridamente o que lhes compre e o leixam falecer”¹⁵⁵. Deste modo, era necessário que o próprio concelho se certificasse de que os vereadores encontravam carniceiros suficientes para o fornecimento da cidade.

Várias circunstâncias poderiam colocar em causa a existência de carniceiros nas cidades e vilas portuguesas. Vemos que, um pouco por todo o reino português, se poderia denotar a escassez de carniceiros – um problema estrutural, portanto - e que, por isso, várias soluções teriam de ser criadas para resolver esse problema. Sem os carniceiros o abastecimento de carne às cidades estaria comprometido. Ainda assim, a falta de carniceiros também acontecia por outros motivos, como o abandono do mester ou até pela expulsão, devido a atitudes negligentes ou fraudulentas.

1.3. Desistência e expulsão do mester

Na sequência de um contrato, existiriam certos deveres subentendidos, que o carniceiro se obrigava a cumprir. Antes de mais, teria de garantir o abastecimento de carne à cidade e, conseqüentemente, evitar a carência da mesma. Teria de respeitar as cláusulas estabelecidas no seu contrato, a respeito de preços ou da quantidade a vender, entre outras disposições. Por fim, teria de se comprometer a não abandonar o

¹⁵⁴ RIBEIRO, Marco Alexandre- *As Actas de Vereação do Porto de 1485 a 1488*, p. 207-208.

¹⁵⁵ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 195- 196.

seu ofício antes do período determinado. Para que tais determinações não fossem ignoradas pelos carniceiros, o concelho, através da inserção das cláusulas penais e rescisórias nos contratos de obrigação, tentava controlar o trabalho do mester. Ainda assim, alguns não temiam as repreensões e consecutivos castigos.

As consequências para aqueles que escolhiam desistir do mester de carneiro, antes do estipulado na sua obrigação, não eram brandas: estava estabelecido nas *Ordenações* que o carneiro que se obrigasse ao concelho e quisesse deixar o mester sem ter servido durante um ano, o período de uma obrigação normal, deveria ser constrangido “pello corpo e pello aver que o faça”¹⁵⁶. Ainda assim, conferia-se a oportunidade de o carneiro poder afastar-se do mester no dia de S. João Batista apresentando-se no Concelho. Se não o fizesse neste dia não o poderia fazer até terminar o seu contrato, devendo ser constrangido pelos almotacés para que vendesse todo o ano¹⁵⁷.

Como pudemos ver para Vila do Conde ou Lisboa, aquele que resolvesse cessar com o contrato antes do tempo arriscava-se a pagar uma coima até 10 mil reais. Mas, para além das penas pecuniárias, os carneiros poderiam ser exilados da cidade em que serviam, juntamente com as suas famílias. Era essencial fazer com que o carneiro, após se comprometer, não se afastasse prematuramente.

Nas atas de vereação portuenses encontramos algumas dessas desistências. Na vereação de 30 de Maio de 1403¹⁵⁸ comentava-se o abandono de Afonso Gonçalves Tortulho do seu ofício de carneiro, por não querer talhar a carne pela maneira que era mandada na ordenação da cidade. Ficaria determinado que o gado pertencente aos carneiros que se “deitavam” do mester deveria ser entregue ao concelho, que lhes pagaria os devidos custos, para que assim pudessem continuar a abastecer os moradores da cidade devidamente. Ficava também estipulado que na eventual desistência de algum indivíduo do mester de carneiro, se enviariam os ouvidores aos

¹⁵⁶ *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, p. 514.

¹⁵⁷ *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, p 367- 368.

¹⁵⁸ *Vereações: anos de 1401-1449*, p. 180- 181.

termos da cidade para que fossem constranger outros carnicheiros a virem cortar à cidade, de maneira que o abastecimento de carne não fosse afetado.

Todavia, dez dias depois, Afonso Tortulho e um outro carnicheiro, Afonso Mateus, que também tinha abandonado o mester, apresentam-se novamente na reunião de vereação para solicitarem o regresso ao seu ofício. Reconhecendo que tinham errado, declaravam que “queriam talhar e matar a carne pella guissa e preço que os outros carnjçeiros da dicta çidade talhavom” ¹⁵⁹, prometendo ser diligentes no seu ofício. Um discurso que acabou por convencer os presentes na vereação, que aquiesceram em lhes restituir o mester. O que ficava aqui patente era o anterior descontentamento dos carnicheiros perante os preços da carne tabelados pelo concelho, mas que agora, no provável receio das punições, aceitavam. Por aqui se adivinha outra maneira de negociar e de pressionar – baixar os preços e largar o mester. Porque voltaram aqueles dois carnicheiros atrás? Pressões? Ameaças? Convencidos pelos seus pares? Porque a Câmara cedeu em algum aspeto? Porque ensaiaram um *bluff* e perceberam que não pegou, pelo que eles iam sair prejudicados? Um pouco de tudo isto?

João Afonso, afirmando que não queria dar nenhuma carne ao Concelho também se “lançava” de carnicheiro e, na eventualidade, de depois desta decisão voltar a cortar carne, esta seria apreendida pelo Concelho ¹⁶⁰. Contudo, tanto quanto sabemos, não voltou atrás para pedir o retorno ao mester.

Relembremos ainda o carnicheiro Afonso Delgado, que já encontrámos nos contratos de obrigação do Porto. Na vereação de 21 de Junho de 1432 perguntou-se a vários carnicheiros se estes queriam dar carne à cidade, e o único que respondeu negativamente foi precisamente, Afonso Delgado, que então teria de se afastar do ofício. Ainda assim, é-lhe feito um ultimato: se não desse carne até o dia seguinte pagaria uma pena de dez marcos de prata e seria degredado para sempre da cidade. O que por ele intercedesse, pagaria mil reais para o Concelho. No dia seguinte, voltava

¹⁵⁹ *Vereações: anos de 1401-1449*, p. 189- 191.

¹⁶⁰ *Vereações: 1431-1432*, p. 81-82.

atrás com a sua decisão e comparecia perante o escrivão para se obrigar, pois, certamente, o preço que pagaria pela sua desistência seria excessivo, sendo o suficiente para o dissuadir. Devido às suas condições físicas, pois afirma ser manco, apenas se obriga a fornecer um boi ¹⁶¹. Como podemos ver, os oficiais do concelho tentariam evitar a ocorrência destes casos criando penalidades que iriam atenuar, para muitos, a vontade de se “lançar” de carnicheiros.

Mas também existiam situações em que o concelho necessitava de intervir de uma forma rígida, expulsando ou condenando à prisão aqueles que se descuravam nos seus deveres, principalmente quando se relacionava com o aprovisionamento da carne à cidade.

Em Loulé, alguns dos carnicheiros não tinham fornecido carne durante a época natalícia de 1395, o que teria prejudicado o concelho. Como consequência os oficiais e homens bons “os privarom do mester da carniçaria e outrosi lhe poseram dia que elles com suas molheres e com todas suas coussas se saiem desta villa e de seu termo” ¹⁶². Portanto, foram expulsos do mester e da cidade. Assumindo a culpa por não terem servido o concelho devidamente, os carnicheiros apresentaram-se na Vereação de 8 de Janeiro de 1396 para pedirem que lhes perdoassem o erro, acrescentando que a partir daí “iriam dar carnes em avondo”. Posto isto, os membros do concelho, vendo que estes eram homens bons e naturais da vila, levantavam a pena atribuída aos carnicheiros.

Em 1402, ainda em Loulé, os carnicheiros Rodrigo Afonso e João Afonso, irmãos, sofriam as repercussões da sua negligência: estavam presos, pois fora-lhes ordenado que obtivessem duas vacas para o mantimento da vila, tarefa que eles não executaram. Mas, a pedido do pai de ambos, que se apresentou numa sessão de vereação do concelho, os irmãos foram libertados. Com a contribuição do pai, os carnicheiros, apesar de terem transgredido os seus deveres, saíam desta situação com um contrato vantajoso pois Afonso Vasques, que se obrigou em nome dos filhos,

¹⁶¹ *Vereações: 1431-1432*, p. 127.

¹⁶² *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 65-68.

conseguiu obter a jurisdição de metade do talho da vila, o que significava que enquanto outros cortavam duas vacas, eles cortariam quatro¹⁶³. Como vemos nestas duas situações que ocorreram em Loulé, os carneiros, após terem desrespeitado os seus deveres, conseguiram sair absolvidos. A escassez de homens deste mester levava por certo a que a Câmara os tratasse com maior compreensão.

Por não ter fornecido a carne que foi ordenada pelo almotacé, o carneiro Diogo Vasques, morador em Leiria, fora degredado para a vila de Alcácer, em África. Pena que, pela intervenção de D. Afonso V, acabaria por ser reduzida em um ano¹⁶⁴.

Já no Porto, em 1476, vários carneiros foram afastados do seu ofício, por se mostrarem relutantes em aceitar os preços fixos da carne¹⁶⁵. Todavia, ao contrário dos casos anteriores, desconhecemos se foram ou não perdoados posteriormente. Mas ainda em 1489 o problema persiste – os carneiros não acedem a cortar a carne ao preço determinado pelo concelho. Todavia a intervenção firme da vereação mantém-se, atribuindo penas pecuniárias e restringindo o exercício da atividade àqueles que não consentissem com as decisões tomadas¹⁶⁶.

De facto, o concelho via-se obrigado a interceder perante certas situações, por vezes de uma forma radical, uma vez que seria necessário impedir que a população sofresse uma escassez ou irregularidades no abastecimento da carne, um produto tão apreciado pelo homem medieval e tão indispensável à sua alimentação.

¹⁶³ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 90- 91.

¹⁶⁴ A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 29, fól. 38v. (Carta de perdão datada de 14 de Maio de 1472).

¹⁶⁵ *Indice chronologico dos documentos mais notaveis que se achavão no archivo da illustrissima camara da cidade do Porto...*, p. 194.

¹⁶⁶ FIGUEIREDO, Maria Amélia da Silva Alves dos Santos - *A administração municipal do Porto entre 1488 e 1498 segundo o livro 6 de vereações*, p. 84- 85.

2. Da aquisição do gado até à sua chegada à cidade

2.1. A aquisição do gado

Na sequência da deliberação e estabelecimento das cláusulas dos contratos de obrigação, era essencial que o carnicheiro desse início a um processo, sem o qual não poderia laborar: a aquisição da sua matéria-prima, o gado. Esta seria a sua primeira preocupação. O trabalho de um carnicheiro não se restringia apenas a abater animais, esfolá-los, talhar e vender a carne. Estava também encarregue de comprar o gado, produto que transformaria e depois venderia. Deste modo, no fornecimento de carne às cidades interferiam várias pessoas: aqueles que criavam e vendiam o gado (podiam ser pessoas diferentes), e aqueles que o abatiam e vendiam no açougue. Todavia, em algumas ocasiões, também era possível que o carnicheiro fosse o próprio criador de um rebanho que estava destinado a fornecer a carne comercializada no seu talho. Deste modo, podemos afirmar que os carnicheiros “were retailers, wholesalers, animal dealers and stock-breeders”¹⁶⁷.

A documentação não nos transmite informação suficientes relativamente à aquisição do gado destinado ao consumo; contudo, não é difícil ver que este processo não era uniforme e que os carnicheiros adquiriam os animais para o seu negócio de formas diferentes. Apesar de conseguirmos conhecer através dos contratos de obrigação que chegam às cidades alguns abastecedores que não eram habitantes nas mesmas (ou seja, eram de fora), isso não implicava obrigatoriamente que o gado tivesse a mesma origem que o seu fornecedor. Muitas vezes, desconhecemos onde o procurariam e que rotas seguiam para o fazer¹⁶⁸, mas sabemos quem eram os principais intervenientes, responsáveis por fazer chegar o gado aos carnicheiros: os marchantes e os criadores de gado. Personagens que negociariam diretamente com os

¹⁶⁷ COSTANTINI, Valentina – *On a red line across Europe...*, p. 75.

¹⁶⁸ Ramón Banegas López consegue determinar que os carnicheiros de Barcelona recorriam a locais afastados da cidade para comprar o gado destinado ao abate, estabelecendo quais as rotas que utilizavam para o fazer. Contudo, no nosso trabalho não encontramos dados que nos permitam sabê-lo. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón– *Sangre, dinero y poder...*, 2016, p. 41-91.

carniceiros. Sendo que as feiras e mercados de gado eram também ocasiões essenciais para o obter, e nós sabemos muito pouco delas para o período medieval.

Como já mencionámos, alguns carnicheiros poderiam porventura ser os criadores dos gados destinados ao abate. Uma realidade que não seria muito estranha. A respeito dos carnicheiros de Toulouse, Philippe Wolff indica-nos que estes estavam envolvidos em toda a cadeia de operações, desde a criação do gado até à venda a retalho¹⁶⁹. Recordemos Pedro Afonso de Córdova, morador em Ourique, que se obrigava a trazer para Loulé e a talhar vinte porcos da sua criação, que depois venderia por menos um real do que outros¹⁷⁰. Para os carnicheiros de Évora também não seria invulgar criarem os seus próprios gados¹⁷¹, sendo-lhes concedidos privilégios à volta da cidade para as suas deslocações¹⁷². Alguns carnicheiros de Torres Vedras, para poderem aumentar os seus lucros, também se tornaram criadores de gado¹⁷³. Possivelmente não seria incomum encontrarmos nestas zonas referências a carnicheiros envolvidos na atividade pecuária, pois sabemos que era essencialmente nas áreas da Estremadura, do Ribatejo e do Alentejo¹⁷⁴ que a produção de gado estava mais desenvolvida, uma vez que possuíam terrenos de pastagem bem mais amplos do que no Norte do país¹⁷⁵. Por isso, a área circundante à localidade que o carnicheiro habitava e a que se obrigava, devia em princípio permitir que aí fosse possível a produção de gado¹⁷⁶. Ainda assim, alguns dos carnicheiros obrigados recorriam à compra do gado.

¹⁶⁹ WOLFF, Philippe – Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle, p. 382.

¹⁷⁰ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p.79-81.

¹⁷¹ BEIRANTE, Maria Ângela da Rocha – *Évora na Idade Média*, p. 466-467.

¹⁷² Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 46; p. 108.

¹⁷³ RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida – *Torres Vedras: A vila e o termo nos finais da Idade Média*, p. 326.

¹⁷⁴ Através dos contratos de obrigação de Lisboa analisados anteriormente, sabemos que os fornecedores que chegavam a Lisboa, no período abrangido pelos contratos, eram provenientes, na sua maioria, da região alentejana.

¹⁷⁵ MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra e do mar. In COELHO, Maria Helena da Cruz; HOMEM, Armando de Luís de Carvalho (coord.) – *Portugal em definição de fronteiras: do condado Portucalense à crise do século XIV*. Vol. III de *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Martins. Lisboa: Editorial Presença, 1996, p. 430- 437.

¹⁷⁶ A cidade de Barcelona, por exemplo, estava rodeada de uma zona de agricultura intensiva, o que impossibilitava a criação de gado, que de facto era realizada em locais distantes da cidade. O mesmo sucedia em Londres, Veneza ou Paris. Já a cidade de Rouen, em França, encontrava-se num centro de produção de gado. BANEGAS LÓPEZ, Ramón A – *Europa carnívora...*, p. 86.

Apesar de o Sul de Portugal dispor de locais mais favoráveis para o pasto dos animais, em certos períodos do ano era necessário ir buscar outras altitudes e solos. Por este motivo, seria necessário movimentar os rebanhos para o centro montanhoso por altura do mês de Abril, principalmente para a Serra da Estrela, de onde partiriam em Novembro para o Alentejo, para usufruir dos pastos de inverno¹⁷⁷. O regime de transumância também era adotado em Castela, uma das principais áreas de produção de gado, dando origem à criação da *Mesta*, uma associação de membros relacionados com a atividade pecuária e que regulava a transumância, e que se subdividia em vários ramos. Em consequência, as feiras e os mercados de gado organizavam-se conforme o calendário da transumância – realizavam-se antes da saída do gado para a montanha e quando desciam para os pastos de inverno¹⁷⁸; ou seja, as feiras portuguesas também estavam vinculadas, cronologicamente, à transumância¹⁷⁹. Encontrávamos nessas feiras os gados criados em regime de transumância e também aqueles que eram criados em regime estante.

O gado era, sem dúvida, um dos produtos mais frequentes e mais valiosos nas feiras portuguesas¹⁸⁰, e era aí que alguns carneiros se deslocavam para o encontrar e adquirir. Não nos indicam a quais iam, mas sabemos que as frequentavam. Os carneiros do Porto relatam que era costume abastecerem-se nas feiras que existiam perto da cidade¹⁸¹, o que faz todo o sentido. Tal como os de Évora¹⁸² ou de Lisboa¹⁸³. Estavam até previstas algumas disposições para quando o carneiro se tinha de ausentar do açougue, permitindo que os seus talhos ou bancas continuassem abertos.

¹⁷⁷ MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra e do mar, p. 436.

¹⁷⁸ BANEGAS LÓPEZ, Ramón A – *Europa carnívora...*, p. 88.

¹⁷⁹ MORGADO, Paulo - *As feiras no Portugal Medieval (1125- 1521): Evolução, Organização e Articulação*. Porto: [s. n.], 2019. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 236.

¹⁸⁰ MORGADO, Paulo – *As feiras no Portugal Medieval (1125- 1521) ...*, p. 252.

¹⁸¹ MORGADO, Paulo – *As feiras no Portugal Medieval (1125- 1521) ...*, p. 115.

¹⁸² Relata-se que às segundas-feiras os carneiros iam às feiras e “com malícia” compravam e decepavam logo os animais que porventura fariam muita falta aos lavradores (os bois para lavar, e as vacas), não deixando qualquer oportunidade para que os lavradores e homens bons os pudessem adquirir. Mais uma manifestação do antiquíssimo conflito entre criadores de gado e agricultores. Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 38.

¹⁸³ Também os carneiros de Lisboa matavam os animais em dias de feira, como sempre foi costume. *Livro das Posturas Antigas*, p. 20.

Os carnicheiros Aires Fernandes e Vasco Rouco, de Loulé, deixavam estabelecido, no contrato de obrigação, que enquanto um fosse comprar gado o outro ficasse a talhar, continuando a servir o concelho sem “prema nem dano”¹⁸⁴ – um bom exemplo de organização e de parceria. Todavia, não nos indicam onde o iriam obter. Afonso Gonçalves Tortulho, carnicheiro do Porto, que iria viajar até ao Levante, deixa em seu lugar, para que não houvesse interrupção no abastecimento da carne à cidade, o seu criado João de Braga¹⁸⁵, que presumimos ser um trabalhador assalariado ou, possivelmente, um aprendiz. Embora não seja explícito o que o carnicheiro iria fazer ao Levante, seria provável que aí fosse, ainda que longe, procurar o gado destinado para a carne que venderia no açougue, uma vez que esta era uma zona produtora de gado¹⁸⁶.

Contudo, as deslocações a destinos distantes acarretavam alguns custos. A compra de gado implicaria, inevitavelmente, que o carnicheiro dispusesse de uma grande quantidade de capitais. Em primeiro lugar era necessário pagar as reses. Todavia, desconhecemos a modalidade que utilizavam: se o conseguiam comprar a pronto, através de meios próprios ou de empréstimos¹⁸⁷; ou se utilizariam o crédito¹⁸⁸. As fontes portuguesas não o permitem saber. Depois era necessário suportar os custos

¹⁸⁴ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 40- 41.

¹⁸⁵ Vereaçãoens: 1431-1432, p. 81-82. Curiosamente encontramos o carnicheiro Afonso Gonçalves Tortulho a desistir do seu mester na Vereação de 30 de Maio de 1403, mas a voltar atrás com a sua decisão um mês depois. Encontramo-lo novamente, aproximadamente, trinta anos depois, ainda a exercer o ofício.

¹⁸⁶ Veja-se as rotas seguidas pelos carniceros de Barcelona ou de Aragão para a procura de gado: BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. - *Sangre, dinero y poder...*, p. 54-91; NAVARRO ESPINHACH, Germán; VILLANUEVA MORTE, Concepción – Carnicerías y comercio de carne en el reino de Aragón durante el siglo XV. In VERNÁ, Catherine; VICTOR, Sandrine (coord.) – *Los carniceros y sus oficios. (España- Francia, siglos XIII-XVI)*. Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 86- 87.

¹⁸⁷ Como pudemos ver, através da análise dos contratos de obrigação de Loulé, alguns dos carnicheiros da vila receberam um empréstimo para que pudessem iniciar o seu negócio.

¹⁸⁸ A utilização de crédito para a compra de gado seria o meio utilizado pelos carnicheiros castelhanos. Veja-se: CARVAJAL DE LA VEGA, David – Los carniceros y sus negocios en el mundo rural castellano a fines del siglo XV e inicios del XVI. In VERNÁ, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros...*, p. 287- 292; Os carnicheiros de Toulouse também utilizariam o crédito para adquirir o gado, veja-se: WOLFF, Philippe – Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle, p. 379- 383; Veja-se ainda o exemplo dos carnicheiros de Marselha: SIBON, Juliette – Les bouchers de Marseille au XIV^e siècle: Affaires, réseaux et pouvoirs à la ville et dans la campagne environnante. In VERNÁ, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros...*, p. 146- 148; Os carnicheiros de Besalú: COLOMER, Joel – Los carniceros de Besalú en el siglo XIV. Los casos de Guillem Forn y la familia Mas. In VERNÁ, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros...*, p. 199- 218.

com o transporte desse gado, desde os locais de criação ou de venda até ao local onde a sua carne iria ser comercializada, bem como os possíveis riscos e perdas que poderiam suceder durante essa viagem. Por fim, o carnicheiro teria de sustentar os animais até que fossem encaminhados para o abate. Por conseguinte, um mínimo de poder económico do carnicheiro era, sem dúvida, indispensável para o desenvolvimento do seu negócio¹⁸⁹.

Os carnicheiros de Barcelona, como tinham de se dirigir a feiras e mercados que estavam situados em zonas de produção de gado afastadas da cidade, organizavam-se em companhias de dois a sete membros. Elegiam um deles que se encarregaria de viajar até essas feiras e comprar o gado, que depois era distribuído por todos¹⁹⁰. O mesmo era praticado, por exemplo, pelos carnicheiros da Provença¹⁹¹, Marselha ou Valência¹⁹². Através das fontes que aqui estudamos, não encontramos provas de que em Portugal os carnicheiros fizessem o mesmo, mas poderia ser uma possibilidade para alguns. Ainda que pudessem existir aqueles, talvez o caso de Afonso Gonçalves Tortulho, que conseguiam suportar sozinhos estas deslocações e aquisições.

Como podemos perceber, quando mais longe se ia para obter o gado, mais gastos para os carnicheiros, e mais elevados os preços da carne. Em 1347, os carnicheiros de Lisboa dirigiram-se ao rei, acreditando estarem a ser prejudicados sem qualquer razão. Relatavam que quando não conseguiam abastecer devidamente de carne a cidade eram logo presos, “lançando lhes as adoovas nos pees e a cadeea nas gargantas”¹⁹³, e quando eram libertados tinham de pagar uma grande quantia pela carceragem. Em resumo, os carnicheiros: eram presos sem serem ouvidos por oficiais; e

¹⁸⁹ Em Lisboa queixavam-se da falta de “cabedal”, ou seja, de meios financeiros, de alguns carnicheiros para este negócio da carne. Em 1388 os homens bons do concelho de Lisboa queixavam-se ao monarca de que na eventualidade de uns carnicheiros terem enriquecido com o negócio, tinha-lhes sido concedida uma carta de privilégio para não terem de exercer o mester, contudo a cidade não andava a ser bem servida pois “os outros que ficam nom ham ca[be]dal pera ello”. Veja-se: *Livro dos Pregos*, p. 275- 276. Por outro lado, em Torres Vedras lamentava-se que aqueles que tinham “cabedal” evitavam trabalhar no mester. Veja-se: *Cortes portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441-1447)*, p. 64-65.

¹⁹⁰ BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. - *Sangre, dinero y poder...*, p. 41- 45.

¹⁹¹ STOUFF, Louis – *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 150- 158.

¹⁹² BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. – *Europa carnívora...*, p. 102- 103.

¹⁹³ *Livro dos Pregos*, p. 131- 132.

eram lesados no seu negócio por terem de permanecer dias na prisão, estadia que depois teria de ser custeada por eles. Em sua defesa, alegavam ser pobres, e que não podiam dar as carnes tão prontamente como os consumidores desejavam pois tinham de ir longe para obter o gado. Por outro lado, os preços da carne não se revelavam suficientes para suportar as deslocações. O que nos revela que: no seu ofício perdiam dinheiro; ou pelo menos não ganhavam o suficiente para se manterem, e às suas famílias.

Mais tarde, em 1393, os carneiros do Porto também se queixavam desta situação. Na vereação de 18 de Abril desse ano¹⁹⁴, perguntava-se a um grupo de vinte carneiros, porque não estavam a dar a carne em abundância e com boa qualidade. A resposta apresentada pelos carneiros argumentava que tinham de se deslocar entre dez a doze léguas da cidade para poderem encontrar o gado, comprando-o mais caro. Por este motivo, não poderiam dar as carnes como lhes era demandado, nem ao preço requerido, pois saíam prejudicados. Não se sensibilizando com a explicação dos carneiros, o concelho insiste em manter os preços e exige que as carnes sejam dadas “boas e em avondo”; e não o cumprindo, os “juízes que os possam pera ello constranger per penas de dinheiros ou de justiça”. Os carneiros, insatisfeitos com esta decisão, “poinham todo por agravo pera merçee d’El Rei” – não passemos em claro esta diligência: os carneiros do Porto, revoltados com a decisão camarária, apelam diretamente para D. João I. Desconhecemos o desenvolvimento desta situação. Mas conseguimos perceber que, de facto, as grandes deslocações para a obtenção de gado teriam de se refletir posteriormente no preço da carne. Condição que o concelho nem sempre ‘queria compreender’, tentando a todo o custo manter os preços baixos, talvez *justos* para os consumidores, possivelmente *injustos* para os carneiros.

Existia também o contacto entre os carneiros e os homens ligados à atividade pecuária, fossem eles criadores ou até lavradores. Garcia de Valdes tinha uma licença para trazer os seus bois para Loulé. A João Adães “o Moço”, lavrador e criador em

¹⁹⁴ Vereações: anos de 1390- 1395, p. 189- 191.

Salir, Loulé, foi concedida uma licença para trazer porcos, desde que os vendesse ao carnicheiro ou os cortasse ele próprio¹⁹⁵. João Adães tinha também um contrato de venda com um dos carnicheiros de Loulé, sendo obrigado a vender ao carnicheiro Diogo Afonso trezentos carneiros. Mas, devido a um problema, o contrato teria de ser alterado: 30 dos carneiros tinham perecido e, por isso ele foi à sessão de vereação de 14 de Abril de 1468, propor um novo acordo: venderia cento e 160 carneiros ao carnicheiro; e pedia que pudesse vender os restantes 110 carneiros a quem pagasse mais. O próprio carnicheiro concordava, acreditando ser o suficiente para o abastecimento da vila, e ainda manifesta que acrescentaria 50 dos seus carneiros, e algumas vacas que já estava obrigado a cortar. Após alguns protestos, o pedido de João Adães era concedido¹⁹⁶. Apercebemo-nos neste relato de que a transação feita entre o criador de gado e o carnicheiro não iria ser muito proveitosa para o primeiro, pois João Adães solicitava uma venda a quem fizesse uma melhor oferta. E neste caso não seria o carnicheiro. O mesmo aconteceu com alguns lavradores de Beja, que saíam prejudicados com o negócio feito com os carnicheiros. Era nos “tempos do aproveitar dos beens e do apanhar dos fructos” que estes precisavam de dinheiro, e o modo principal de o obter era a venda de gado. Porém, os carnicheiros não pagavam metade do valor que o gado valia, e se o quisessem cortar os siseiros e carnicheiros não o permitiam. Pediam ao rei que fosse estabelecido um dia em que pudessem cortar o gado. O que lhes foi concedido, contanto que acordassem com os carnicheiros quando fossem cortar¹⁹⁷. O que não sabemos se chegou a ser possível¹⁹⁸.

Ainda que para os lavradores fosse importante vender o seu gado em certas épocas do ano para se poderem suportar financeiramente, estes também necessitavam dele para o seu trabalho diário – outra contradição. O rei D. Duarte

¹⁹⁵ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 209.

¹⁹⁶ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 201-203.

¹⁹⁷ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438)*, p. 31.

¹⁹⁸ Este caso é uma nota interessante sobre o financiamento interno da economia portuguesa: os agricultores precisavam de investir dinheiro em certos períodos do ano, ditados pelo trabalho agrícola. Só tinham um meio de o conseguir: vendendo o gado que criavam aos carnicheiros. Mas esses períodos não coincidiam com os ‘calendários’ da venda de carne (e os carnicheiros também precisavam de investir dinheiro). Algumas pequenas observações deste tipo podem ajudar-nos a começar a ter uma ideia, muito incompleta, das implicações financeiras daquela economia.

chega a conceder aos lavradores de Santarém um privilégio para que estes não fossem obrigados, contra sua vontade, em casos de falta de abastecimento de carne, a vender os seus gados para serem talhados e comercializados no talho da vila¹⁹⁹.

Mas era talvez aos marchantes que os carnicheiros recorriam com mais frequência. Os marchantes eram mercadores de gado, que compravam diretamente a criadores ou lavradores e que, posteriormente, se encarregavam de os deslocar e vender aos carnicheiros. O negócio realizado entre marchantes e criadores ou lavradores seria, possivelmente, mais rentável para os últimos, do que aquele realizado com os carnicheiros. Nas cortes de Elvas de 1361, os procuradores do povo queixavam-se da inexistência de marchantes em algumas comarcas do reino, pois tinha sido ordenado que aí não existissem. Determinação prejudicial para o abastecimento de carne, mas também para o povo que sobrevivia da venda de gado que “estes marchantes lhos vynham mercar asuadamente e davam lhis grandes quantias de dinheiros por elles”²⁰⁰. Mais uma vez, vemos que os carnicheiros ofereciam uma quantia insuficiente pelo gado que os lavradores e criadores lhes vendiam; ou seja, os carnicheiros ‘médios’ não conseguiam competir com os marchantes.

Sendo personagens ligadas à compra de gado, os marchantes, por vezes, também se envolviam no ofício de carnicheiro. Relembremos os contratos de obrigação de Lisboa, abordados anteriormente, nomeadamente os que correspondem aos anos de 1514 a 1515, onde a maior parte dos obrigados, são de facto, marchantes. Os mercadores de gado acordavam, então, abastecer de carne a cidade, sacrificando, talhando e vendendo. Louis Stouff conta que em Carpentras, muitos dos carnicheiros seriam também denominados de “marchands”, uma vez que criavam e matavam o gado, e posteriormente se envolviam na venda de peles²⁰¹. O facto de já disporem da matéria-prima necessária predispunha os marchantes a intervir no negócio da carne.

¹⁹⁹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 522- 523.

²⁰⁰ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Pedro I (1357- 1367)*, p. 63-64.

²⁰¹ STOUFF, Louis - *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 154.

Todavia, nem sempre a venda de gado decorria legalmente, ocorrendo por vezes fraudes. Alguns carneiros eram suspeitos de receber gado roubado ou de contrabando²⁰², quer fossem cientes quer não desse aspeto²⁰³. O transporte do gado nestes casos, principalmente do de grande porte, não poderia ser feito sem ser notado. Por isso, qual seria, então, a melhor maneira de se descartar destes animais ‘suspeitos’, senão vendendo-os diretamente ao carneiro, que logo os iria talhar e vender no açougue, tornando-os impossíveis de identificar.

Pero Álvares, morador na Caneira, Torres Vedras, foi detido porque furtara dois bois no termo da vila e os vendera a um carneiro de Arruda²⁰⁴. Diego Pires, carneiro em Évora, estava preso na prisão da cidade por se dizer contra ele que tinha roubado gado, e que depois o cortava e vendia no açougue²⁰⁵. Como vemos neste caso, era o próprio carneiro que o fazia. Álvaro Pires foi acusado de roubar duas vacas a um lavrador de Coimbra, e de as vender a Tomé Lucas, carneiro de Tentúgal, por 950 reais. Porém, a suposta vítima acabaria por admitir que ele próprio tinha vendido as

²⁰² Sobre o contrabando de gado no Portugal medievo veja-se o artigo: DUARTE, Luís Miguel – Contrabandistas de gado e “passadores de cousas defesas” para Castela e “Terras de Mouros”. In *Revista da Faculdade de Letras: História*, Vol. 15. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1998, p. 461-473; Os próprios carneiros também podiam participar no contrabando de gado. Em 1462 D. Afonso V doa a Fernão Gonçalves, escudeiro régio, os bens móveis e de raiz do carneiro Estevão Lourenço, que os perdera por ter feito contrabando de gado para Castela. Veja-se: A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 1, fól. 33v. (Carta de doação datada de 20 de Janeiro de 1462); outros caso semelhante é o do carneiro Garcia Fernandes, veja-se: A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 32, fól. 43v (Carta de perdão datada de 3 de Março de 1480); já aos carneiros Álvaro Martins e Nuno Guerra foi-lhes concedido um privilégio, no qual lhes era restituído o gado que lhes tinha sido retirado por o terem passado para Castela sem licença régia. Veja-se: A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 26, fól. 156v (Privilégio datado de 6 de Dezembro de 1480).

²⁰³ João Lopes, escudeiro de Vasco Martins de Melo, morador em Castelo de Vide, foi acusado, entre outro crime, de matar vacas e de as vender a carneiros. Um dos problemas que poderia estar aqui patente era desconhecer-se a origem deste gado, que poderia ter sido roubado ou de contrabando. Por outro lado, apenas se poderia vender no açougue a carne dos animais que eram abatidos pelos carneiros, de modo a poder-se controlar a sua qualidade, como veremos mais à frente. Veja-se: A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 29, fól. 75- 75v. (Carta de perdão datada de 13 de Junho de 1472).

²⁰⁴ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 10, fól. 54-54v. (Carta de perdão datada de 23 de Abril de 1491).

²⁰⁵ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 19, fól. 157. (Carta de perdão datada de 26 de Abril de 1487).

vacas, mas para não ter de pagar a sisa tinha dito que elas foram roubadas, levando a que o acusado de ladrão e o carnicheiro fossem presos²⁰⁶.

Sabemos também que alguns pastores vendiam aos carnicheiros gados que diziam ser seus, mas que na verdade não eram²⁰⁷: por exemplo, ovelheiros que furtavam as ovelhas aos devidos proprietários e que as vendiam a enxerqueiros ou carnicheiros para que as talhassem e vendessem²⁰⁸. Seria, então, importante criar medidas para evitar estes acontecimentos. Em Évora conseguimos encontrar duas *posturas* que tinham esse intuito. Devido ao relato de que os donos dos gados saíam prejudicados nas suas vendas, era determinado que os almotacés fossem responsáveis pelo controlo do que os carnicheiros compravam. Além disso, os proprietários do gado ter-se-iam de dirigir ao almotacé para reportar o que tinham vendido²⁰⁹. Ao dar conhecimento ao almotacé de tudo o que era adquirido pelo carnicheiro, dificultar-se-ia a venda de reses roubadas ao mesmo. Mais tarde fica também disposto que os carnicheiros, marchantes ou enxerqueiros não poderiam comprar o gado aos pegureiros e guardadores, sem a autorização do proprietário dos gados²¹⁰. Como podemos observar, vários delitos podiam ter lugar no momento da venda do gado²¹¹.

2.1.1. Regulamentar a compra e venda do gado

Uma das preocupações do concelho era o aprovisionamento da terra, principalmente no que diz respeito aos produtos de primeira necessidade. Por

²⁰⁶ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 15, fól. 34v-35. (Carta de perdão datada de 29 de Maio de 1488).

²⁰⁷ Ricardo Izquierdo Benito relata que o mesmo aconteceria em Toledo: IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, p. 62.

²⁰⁸ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 41- 42.

²⁰⁹ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 31.

²¹⁰ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 35.

²¹¹ Não encontramos outras disposições que pretendessem dificultar a venda de gado roubado aos carnicheiros, mas em Córdoba, por exemplo, estava determinado que o gado teria de ser transportado para as carniçarias durante o dia e não à noite, pois esta era propensa a facilitar a venda de gado furtado. O que possivelmente se poderia aplicar em Portugal. Veja-se: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 100.

consequente, o processo de compra e venda de gado não se realizava livremente, estava condicionado pela legislação concelhia. Uma intervenção protecionista que pretendia: garantir que o mercado era reservado aos produtos locais, evitando a concorrência com os que provinham do exterior; assegurar que o abastecimento do produto era realizado sem contratempos; mas também impedir a flutuação de preços. Assim, nas cidades adotavam-se medidas de carácter protecionista – proibindo-se a compra de gado vindo de uma determinada distância do termo da cidade; proibindo-se a venda de gado para fora do termo, como também se interditava aos carnicheiros a revenda do gado. De facto, “em qualquer cidade medieval, a tendência geral, no que respeita ao comércio a retalho, é a intervenção”²¹².

Em 1435 os carnicheiros de Lisboa tinham uma licença, que sabemos que se vai renovar até pelo menos ao ano de 1480, que lhes permitia comprar gado em todo o reino²¹³. Esta permissão indica-nos, indiretamente, que não seria normal que carnicheiros de outras cidades pudessem fazê-lo, caso não tivessem uma autorização. Na documentação analisada não foi encontrada uma licença semelhante para outros locais; assim sendo, os carnicheiros que não eram obrigados a Lisboa estavam proibidos, pelo menos durante este período, de comprar os seus gados fora das cidades a que se obrigavam. Só os carnicheiros de Lisboa o poderiam fazer. Pela sua dimensão e pelo seu estatuto, Lisboa será, quase sempre, um caso à parte.

Contudo, em 1486 é criada uma *postura* que impedia os carnicheiros e enxerqueiras de Lisboa de comprar gado que fosse trazido por pessoas que viessem de uma distância superior a cinco léguas do termo da cidade²¹⁴. Aquele que o fizesse era condenado a quinze dias de prisão. O que revela que a licença anterior já não devia estar em vigor. Quem trabalha com leis e posturas está acostumado a decisões

²¹² Citado por BEIRANTE, Ângela – *Évora na Idade Média*, p. 458.

²¹³ *Índice cronológico dos documentos mais notáveis...*, p. 105. Esta provisão volta a ser confirmada em 1436, em 1468 foi realizado um alvará a este respeito, e mais tarde, em 1480 são incluídas num instrumento mandado passar pelo Juiz Ordinário do Porto.

²¹⁴ O mesmo vemos a acontecer em cidades como Toledo e Burgos. IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, p. 59; BONACHIA HERNANDO, Juan A. – *Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: La provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV)*, p. 104-106.

contrárias frequentes, sem que seja sempre fácil explicar as motivações de umas e outras. A limitação da distância a que se comprava o gado, embora, por vezes pudesse dificultar o provimento da cidade, impediria o aumento de preços da carne, pois como já vimos em Lisboa e no Porto, alguns carnicheiros queixavam-se dos grandes trajetos que percorriam para comprar o gado. Além desta interdição, os carnicheiros lisboenses estavam igualmente proibidos de revender o gado que comprassem nas feiras ou fora delas, ou seja, o gado adquirido por eles apenas poderia ter um propósito – ser transformado, para posteriormente se vender a sua carne no açougue. Esta proibição não se aplicaria a marchantes ou pessoas que não fossem habitantes da cidade, que poderiam aí vender o seu gado na condição de que um terço dele fosse destinado ao abate²¹⁵. Imposição que também estava determinada para os carnicheiros do Funchal. Luís Fernandes e Jorge Eanes, carnicheiros da cidade, foram condenados a pagar uma coima de 200 reais pois venderam cabras e bodes “em pee”, ou seja, vivos²¹⁶.

No caso de Santarém, em 1482, os procuradores do povo solicitavam ao monarca uma interdição para que os lavradores e criadores, que criavam os seus gados nos pastos e charnecas da vila, não os pudessem vender para fora “quamdo lhes apraz o que com rezam nom devem fazer vista a muuita necessidade em esta villa esta por mingoa de carnes”²¹⁷ – sempre o protecionismo local. Para que este problema de abastecimento fosse solucionado propunha-se que, “per este anno ataa se achar outro algum remedio”, os lavradores e criadores se obrigassem a dar os seus gados aos carnicheiros da cidade. A resposta do rei foi desfavorável, apenas afirmando que deviam utilizar as ordenações e posturas da vila, sem fazer outra qualquer mudança.

Em Évora adotava-se também, relativamente ao comércio de gado, uma política que pretendia interditar a venda para o exterior. Os marchantes, ou outros, que comprassem gado no termo da cidade de Évora, não o poderiam levar e vender para fora. Apenas o poderiam fazer se tivessem o consentimento de um vereador, através de um alvará do escrivão da câmara do concelho. Caso contrário

²¹⁵ *Livro das Posturas Antigas*, p. 165 - 166.

²¹⁶ *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 323.

²¹⁷ VIANA, Mário - A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV, p. 387.

permaneceriam oito dias na prisão e teriam de pagar vinte soldos ao rendeiro²¹⁸.

Estaria também proibido aos carnicheiros e enxerqueiros da cidade que levassem gados para vender fora da mesma. Mesmo que os gados fossem da criação do carnicheiro, que como já vimos poderia ser frequente nesta região, este não os poderia comercializar para fora de Évora²¹⁹. Segundo o que consta no seu *Regimento*, como já referimos, Évora estava “situada na melhor comarca que ha em esta correição e mais avoondada de gaados”²²⁰. Portanto, a aplicação destas medidas não seria pela escassez de gado, ao contrário do que vimos em Santarém, mas sim uma maneira de proteger a sua reserva alimentar permitindo um contínuo abastecimento da cidade²²¹. Ainda assim, em alturas excecionais, estimuladas pela guerra, quando a disponibilidade de carne poderia ser menor, proibía-se, o que já seria costume na cidade, que os vizinhos pudessem tomar, para criar, o gado que os carnicheiros e enxerqueiros tinham para o abastecimento da cidade²²².

Já em Loulé, encontramos no contrato de obrigação dos carnicheiros Lourenço Anes e Diogo Pires uma condição que explicitamente impede que os vizinhos criadores vendessem algum do seu gado para fora da vila, sendo obrigatório que os dessem aos carnicheiros, caso contrário pagariam uma pena de cinquenta reais²²³. Mais uma vez, o concelho protege o gado criado localmente.

Para além de se pretender controlar e resguardar o gado para o adequado aprovisionamento de carne às cidades, também se procurava que algum dele chegasse às mãos dos agricultores e lavradores, que dele necessitariam para o seu trabalho diário nos campos. Relatava-se que os carnicheiros eborenses chegavam à feira e compravam os bois adequados para a lavra das terras, e as vacas que eram para criar,

²¹⁸ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 35.

²¹⁹ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 35.

²²⁰ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 195- 196.

²²¹ Ângela Beirante afirma que a cidade de Évora era abastada em todos os tipos de carne, que pelas suas charnecas e montados passavam grandes rebanhos de ovelhas, varas de porcos e manadas de vacas. O gado bovino, inclusive, gozava de privilégios especiais. Veja-se: BEIRANTE, Ângela – Évora Medieval. In *O ar da cidade: ensaios de história medieval e moderna*. Lisboa: Colibri, 2008, p. 195.

²²² Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 97- 98.

²²³ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 210- 212.

e que logo os decepavam “com malícia”²²⁴. Por este motivo, os lavradores não tinham oportunidade de os adquirir caso precisassem deles e, por isso, apenas seria permitido que os carneiros pudessem comprar nas feiras a partir das 10 horas da manhã.

2.3. A chegada do gado à cidade

A viagem do gado com destino aos açougues das cidades portuguesas nem sempre decorria sem percalços. Por vezes, existiam algumas complicações que originavam conflitos. Normalmente, estes problemas surgiam porque algumas localidades, por algum motivo, se opunham à passagem do gado; mas, sobretudo, pela exigência de pagamentos adicionais de direitos de passagem ou de pasto dos gados, quer pela parte das cidades quer pela de senhores das terras²²⁵.

Os carneiros de Lisboa, por exemplo, conheciam bem esta realidade. Em 1364 recorriam a D. Pedro I para que este mandasse levantar a proibição que existia num caminho que passava na vila de Almada, pertencente ao seu concelho, desde “motella ataa cacilhas”, onde não era permitido que passassem pessoas, gados e bestas²²⁶. Os carneiros argumentavam que sofriam grandes perdas e danos por não poderem aí passar, pois para levarem os gados à cidade de Lisboa tinham de “viir per a metade dessa villa” o que sobressaltava os animais, levando-os a fugir e a extraviarem-se. Por outro lado, declaravam que a passagem pelo caminho defeso tornaria a viagem mais breve²²⁷. O monarca consente no pedido, ordenando aos juizes da vila que “lhes nom tapedes o dicto caminho nem lhes ponhades em ello embargo”. No entanto, advertia

²²⁴ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 38.

²²⁵ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 91- 100. O autor relata dois grandes conflitos que envolveram os carneiros de Barcelona e a passagem dos seus gados para a cidade.

²²⁶ *Chancelarias Portuguesas: D. Pedro I*, p. 417.

²²⁷ Os carneiros afirmavam que o “camjnho defeso he mais perto e vem logo sair ao porto hu os ham d embarcar”. Indicando-nos que o gado que passaria de Almada para Lisboa era deslocado por barco. Supomos que atravessar o rio seria menos dispendioso do que fazer o desvio por terra. Ainda assim, os carneiros teriam de ter ao seu dispor uma embarcação que pudesse transportar os seus gados. Possivelmente o mesmo que aconteceria com o gado proveniente de Palmela ou Sesimbra, que veremos nos exemplos seguintes.

os carneiros para que vigiassem o seu gado enquanto passavam por este caminho, para que não se danificassem os campos agrícolas (de trigo e vinhas) que lhe fossem contíguos.

Em 1376 os carneiros lisbonenses e outros que tentavam levar os gados para o abastecimento da cidade depararam com um contratempo para atravessar Sesimbra. Chegou ao conhecimento do rei D. Fernando que em Sesimbra “nom leixades vijnr [os carneiros] pera a dicta Cidade [Lisboa] nem outrossi que lhes nom leixades pacer esses gaados em nas charnecas e pacigoos dessa comarca”²²⁸ quando se dirigiam a Lisboa. Para os juizes de Sesimbra tal decisão era legítima pois diziam que necessitavam de retirar pão de Lisboa para o mantimento da vila, e que eles não o permitiam. Deste modo, os juizes colocavam entraves à passagem dos carneiros com os seus rebanhos. O monarca acabaria por resolver esta situação determinando que “nom ponhades nenhum embargo em os dictos gaados que assy veherem pera a dicta Cidade E mandamos vos que esses gaados quando assy veherem possam pacer em essas heranças dessa villa e em nos bregios e em nos outros logares que nom forem sementeados nem em vinhas”. Para além de resolver esta questão, o monarca demonstrava, mais uma vez, a preocupação com os terrenos cultivados, de maneira que não fossem danificados com a intervenção do gado.

Dois anos mais tarde, em 1378, os carneiros e regatões da cidade de Lisboa, encontravam um problema semelhante, desta vez na passagem dos gados por Palmela. Os regedores, procuradores e homens bons de Lisboa comunicaram ao rei que ao atravessarem a vila lhes era imposto, pelo seu comendador, que pagassem o direito de montado²²⁹, o que não seria habitual pois “de ssempre os Carneiros e Regatões que trariam os guaados pera a dicta çidade [Lisboa] que nunca pagarom nehũa cousa d<e>lles em esse logo de palmella”²³⁰. Não é comentada a razão pela qual se começa a aplicar este imposto, mas era certo que para os carneiros era uma

²²⁸ *Livro dos Pregos*, p. 224.

²²⁹ Segundo o *Elucidário de Viterbo* o montado seria um tributo que se pagaria por pastar os gados no monte de algum concelho ou senhorio. Contudo, neste caso estariam a impor este imposto aos gados que lá passavam com destino a Lisboa e que, talvez, se alimentariam nesses pastos.

²³⁰ *Livro dos Pregos*, p. 164.

medida que os iria afetar e, por isso, pedem a intervenção do monarca para que invalidasse tal decisão. D. Fernando consente, proibindo o comendador de Palmela de cobrar montado aos carnicheiros que transportavam gado para Lisboa.

Através destes registos, que relatam estes episódios que se sucediam aquando do transporte dos rebanhos, podemos ver que a viagem que o gado fazia desde o seu local de origem podia, eventualmente, encontrar algumas adversidades. Nestes casos a intervenção dos concelhos circundantes a Lisboa que, por motivos diferentes, afetavam a deslocação do gado. Situações que decerto poderiam ocorrer por todo o reino. Mas ao chegar à cidade existiam outras preocupações.

A título de exemplo, relembremos os contratos de obrigação de Lisboa que correspondem ao período de 4 de Abril de 1514 a 29 de Março de 1515, a partir dos quais conseguimos ter uma noção aproximada da quantidade de gado que entrava na cidade ao longo de dois anos, diferenciada entre o Verão e o Inverno. Para deslocar todo este gado até Lisboa era necessário ter uma estratégia, pois a maior parte dos fornecedores vinham de fora da cidade para a abastecer, e outros, certamente, teriam de se dirigir a outros locais, como as feiras, para o obter. Vejamos ainda os carnicheiros do Porto, que teriam de percorrer dez a doze léguas, como vimos anteriormente, para adquirir o gado nas feiras²³¹. Provavelmente, para que a viagem compensasse, chegavam à cidade com um número substancial de reses, de acordo com o que achariam necessário para algum tempo. Portanto, pelo menos alguns dos carnicheiros poderiam dispor de uma reserva de animais vivos, que se encontravam em locais próximos da cidade, em currais ou pastos, e que poderiam ser abatidos conforme a exigência de abastecimento.

Como poderá ser perceptível, estes animais, por motivos de conservação da qualidade da carne, não poderiam ser todos abatidos ao mesmo tempo, podendo ter de aguardar dias ou semanas nas imediações da cidade. Deste modo, uma vez que o

²³¹ *Vereações: anos de 1390-1395*, p. 189- 191.

gado não se dirigia imediatamente para o processo de abate, existiam outros encargos que estariam relacionados com a chegada de uma grande quantidade de gado às cidades. O grande número que aí afluía teria de ser acondicionado antes de proceder para o abate e, conseqüentemente, também teria de ser alimentado para compensar o peso perdido durante a viagem, principalmente aquele que vinha de um local mais distante. Mais uma vez, ao carnicero, que deixava os seus gados nos arredores da cidade, recaía o acatamento de outros custos: o risco que teria se o gado fosse roubado²³² ou adoecesse, e a sua manutenção.

Assim, era essencial que o concelho atribuisse uma determinada zona, na periferia da cidade, apropriada para que as reses, destinadas a abastecer de carne a cidade, pudessem pastar e ficar nutridas. Pilar Hernández Iñigo assinala que “la práctica de reservar estas tierras para albergar exclusivamente el ganado de los carniceros obligados a dar abasto de carne a la ciudad, estuvo muy extendida en muchas villas medievales como forma de asegurar la provisión de carne en las

²³² Em 1403 na Vereação de Loulé mandava-se reparar o curral do Concelho e fazer umas portas novas para que o gado ficasse seguro. Mais tarde, em 1496, alguns habitantes queixavam-se de que algumas pessoas assaltavam os currais de noite, destruindo as portas e cadeado, e que roubavam o gado. *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 125- 126; *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 223; Iria Gonçalves menciona que para impedir o tresmalhe dos gados dos carniceros, e ao mesmo tempo limitar a sua capacidade de locomoção, seriam introduzidos almadares nos rins dos bois e vacas à entrada na cidade, sendo que estes permaneciam em dor até serem abatidos. Medida que foi proibida em 1314, veja-se: GONÇALVES, Iria – Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares (Lisboa- séculos XIV- XV), p. 44.

carnecerías”²³³. Múrcia²³⁴, Burgos²³⁵, Toledo²³⁶, Orihuela²³⁷, Sevilha²³⁸, Valência²³⁹ ou a região da Provença²⁴⁰ são alguns dos exemplos de zonas onde seria normal a cedência de lugares próprios para a pastagem dos animais dos carneiros²⁴¹. Se por um lado a atribuição destes espaços, exclusivos para o gado dos carneiros, era importante para a alimentação das reses, por outro lado também eram essenciais para que se protegessem os campos cultivados pelos agricultores locais, principalmente aqueles onde estavam as culturas de vinhas e cereais. A possível intromissão dos gados em terrenos agrícolas, causando danos aos proprietários²⁴², eram uma das preocupações dos concelhos, que tentavam impedir a ocorrência destas situações de maneira a não perturbar o fornecimento de outros alimentos às cidades²⁴³.

A concessão de direitos de pastagem, funcionava ainda como um meio de fomento do mester de carneiro, podendo aliciar alguns indivíduos a firmarem um

²³³ HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 80.

²³⁴ MARIN GARCIA, Maria Angeles – Las Carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500), p. 78.

²³⁵ BONACHIA HERNANDO, Juan A. – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: La provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 136- 139.

²³⁶ ESCRIBANO ABAD, José Luis – *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo* (s. XIV-XV), p. 59.

²³⁷ BARRIO BARRIO, Juan Antonio – El abastecimiento y venta de carnes en Orihuela durante el reinado de Afonso V (1416- 1456). *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*. Nº 9. Alicante: Universidad de Alicante, 1992-1993, p. 263-264; HINOJA MONTALVO, José – Poder municipal y abastecimiento de carne en la gobernación de Orihuela a fines de la Edad Media. In *Miscelánea Medieval Murciana*. Vol. XXI-XXII, 1997- 98, p. 166-168.

²³⁸ GONZÁLEZ ARCE, José Damián – El gremio de carniceros de Sevilla y la fiscalidad sobre la venta de la carne (siglos XIII – XV). *Historia. Instituciones. Documentos*. Nº 33. Sevilha: Universidad de Sevilla, 2006, p. 276- 277.

²³⁹ MARTÍNEZ ARAQUE, Iván - El mercado de la carne en el País Valenciano. Bestias, monopolios y carniceros en Alzira y la Ribeira del Xúquer durante la Baja Edad Media. In *Medievalismo*, nº 19, 2009, p. 413- 436.

²⁴⁰ STOUFF, Louis – *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 137.

²⁴¹ Mariana Zapatero faz uma análise da utilização destes espaços ao longo do reino de Castela, veja-se: ZAPATERO, Mariana – *Alimentación y abastecimiento de carne. El caso castellano durante la Baja Edad Media: mercado, consumo y cultura*. Murcia: Centro de Estudios Medievales de la Universidad de Murcia, 2015, p. 50- 59.

²⁴² ZAPATERO, Mariana – *Alimentación y abastecimiento de carne. El caso castellano...*, p. 65- 73. Autora relata as penas atribuídas a carneiros que deixavam passar os seus gados por terrenos de vinhas e causavam danos.

²⁴³ O “Título dos porcos e gaados que se ençarram na cidade e criam”, presente no Regimento da cidade de Évora é uma das manifestações dessa preocupação de proteger os campos cultivados, dos gados que por lá passavam. *Documentos Históricos da Cidade de Évora*. Transcrição de Gabriel Pereira. Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1998. Edição fac-simile, p. 199- 202.

contrato de obrigação com o concelho²⁴⁴. Estes locais, não só serviriam para o pasto dos animais que chegavam à cidade, mas também para aquelas reses que eram criadas pelos carneiros. Nas palavras de Juan Bonachia Hernando, a cedência dos pastos municipais seriam “el más importante privilegio que disfrutaban los encargados de las carnicerías”, pois iria possibilitar que os custos com o sustento dos animais adquiridos pudessem ser diminuídos e, conseqüentemente, impedir o aumento do preço do produto final²⁴⁵. Mais uma vez, o concelho tentava velar pelo interesse do consumidor, permitindo um bom abastecimento de carne à cidade, a preços razoáveis.

Os carneiros de Torres Vedras²⁴⁶ e Santarém²⁴⁷ beneficiavam da utilização de pastos coletivos. Como já vimos, alguns dos carneiros de Loulé também tinham determinado, nos seus contratos, a disponibilidade destes espaços para os seus gados. A Pedro Afonso de Córdova foi concedida uma licença para que pudesse trazer os seus animais para os “matos do Espargal”²⁴⁸. Uma vez que este viria de Ourique seria, sem dúvida, benéfico que pudesse ter um local apropriado para os seus animais, perto da vila a que se obrigava a fornecer. Já aos carneiros Lourenço Eanes e Diogo Pires é-lhes concedido “que seus gados andem e posam pacer por aquellos lugares que sempre foi costume andarem os gados dos carneiros hoberigados do Concelho”²⁴⁹. Ficamos, então, a conhecer que os “matos do Espargal” funcionariam como um local onde as reses poderiam pastar. Ainda assim, no segundo caso não nos é indicado um outro local em concreto, apesar de sabermos que o concelho de Loulé dispunha de áreas próprias para pasto dos gados dos carneiros.

²⁴⁴ Em Burgos, por exemplo, na primeira metade do século XVI existia uma dificuldade em encontrar carneiros que se obrigassem a abastecer a cidade, uma vez que esta dispunha de poucos pastos para os seus gados. Veja-se: BONACHIA HERNANDO, Juan A. – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: La provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 138- 139.

²⁴⁵ BONACHIA HERNANDO, Juan A. – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal..., p. 136.

²⁴⁶ RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida – *Torres Vedras: A vila e o termo nos finais da Idade Média*, p. 326.

²⁴⁷ VIANA, Mário - A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV, p. 368.

²⁴⁸ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p.79-81.

²⁴⁹ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 210- 212.

É em Évora, nomeadamente nas suas *posturas*, que se observa uma maior referência aos locais dedicados ao pasto das reses dos carnicheiros, expressando-se detalhadamente quais são esses terrenos. Os gados pertencentes aos carnicheiros de Évora podiam usufruir dos restolhos dos ferregiais²⁵⁰ que se encontravam entre a cidade e o rio Xarrama, nomeadamente entre o caminho da Mouta da Carne e o caminho de Évora Monte²⁵¹. Aliás, estaria proibido que qualquer outro gado, salvo o dos carnicheiros e os bois que andavam a debulhar, andasse por estes terrenos²⁵². A interdição do acesso de outros gados aos ferregiais, além do rio Xarrama, volta a surgir mais tarde, colocando-se uma pena de 60 libras²⁵³. Seria a preocupação pela proteção dos campos agrícolas que estaria por detrás destas posturas. Assim, surge uma *postura* que informa “que os carnicheiros exerqueiros trariam gaados meudos de vacas paridas e de outros gaados que criavam pellas viinhas alheas e faziam grandes danos em ellas”²⁵⁴ e para que isto não ocorresse determinava-se que os gados dos carnicheiros andassem pelas panasqueiras e vinhas que não eram podadas há três anos, desde o caminho de Montouto até ao caminho de Fronteira. Aqueles que ousassem fazer o contrário pagariam uma coima. Posteriormente, de maneira a salvaguardar “pãães vinhas adubadas que nom faça dano em ellas”²⁵⁵ atribuíam-se, aos gados dos carnicheiros, o local desde o caminho de Évora Monte até ao caminho de Alcácer do Sal, além do rio Xarrama. No caso de o gado deambular para outras áreas, pagar-se-iam 100 libras por cada rebanho de vacas, ovelhas ou carneiros. Como podemos ver, os gados pertencentes aos carnicheiros de Évora poderiam desfrutar de alguns espaços que estavam claramente demarcados e legislados. Áreas estas que estavam exclusivamente dedicadas à alimentação das suas reses e que iriam, sem dúvida, favorecer os carnicheiros da cidade. No entanto, desconhecemos se estes terrenos são

²⁵⁰ Segundo *Elucidário de Viterbo* um ferregial era um campo em que se cultivavam plantas ou ervas para a alimentação do gado, ou seja, era um terreno próprio para o pasto das reses.

²⁵¹ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 46.

²⁵² Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 47.

²⁵³ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 107.

²⁵⁴ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 46.

²⁵⁵ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 108.

utilizados ao mesmo tempo e continuamente, ou se existiria uma necessidade de se alternar²⁵⁶.

Contudo, nem todas as cidades conseguiriam dispor destes locais. A principal razão seria o facto de que algumas delas estarem rodeadas de áreas que seriam dedicadas a uma atividade agrícola intensiva, o que não seria compatível com a pecuária. A diligência que os concelhos tinham no resguardo das zonas de agricultura era notória, uma vez que daí provinham alguns dos produtos que iriam sustentar as cidades. Deste modo, era nestas circunstâncias que se originavam conflitos na hora de pastar os gados dos carniceiros²⁵⁷.

Apesar de não sabermos, através da documentação consultada, quais outras cidades do reino português atribuíam aos seus carniceiros locais próprios de pasto, seria possível que estes espaços existissem de alguma forma²⁵⁸ pois, tal como afirma Ramón Banegas López, “en general, en todas las ciudades había un espacio más o menos definido para el pasto de los ganados de los carniceros”²⁵⁹. Este poderia ser o caso dos carniceiros do Porto. O carnicero portuense Afonso Tortulho, que aparece na vereação de 30 de Maio de 1403, na circunstância de abandonar o seu mester, afirma

²⁵⁶ A utilização de certos terrenos poderia não estar sempre acessível. Como observamos para Évora, poderiam ser atribuídos terrenos de vinhas que não eram podadas há três anos, o que implicaria que nem sempre esta área estivesse disponível para o pasto dos gados. Possivelmente poderia ser necessária uma rotação de terrenos.

²⁵⁷ Barcelona, por exemplo, estava rodeada de um espaço dedicado à agricultura intensiva. De facto, o governo municipal teve dificuldades, que se revelaram constantes ao longo dos séculos, para encontrar lugares apropriados para o gado dos carniceiros, o que acabou por criar alguns conflitos aos carniceiros que necessitavam de pastar os seus animais. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón - *Sangre, dinero y poder...*, p. 93- 118; O mesmo acontecia em Alzira, veja-se: VERCHER Lletí, Salvador – *L’abastiment municipal de cereals i carns a la vila d’ Alzira i el seu terme (1370- 1415): una contribució a l’estudi de les relacions ciutat-camp a la Ribera del Xúquer*. València, [s. n.]: 2017. Tese de Doutoramento em História Medieval, apresentada na Universidade de València, p. 344-388.

²⁵⁸ Embora saibamos que nas zonas da Estremadura, Ribatejo e Alentejo existiam amplas zonas de pasto, não sabemos quantas mais áreas, e quais, estavam dedicadas aos gados dos carniceiros. Veja-se, por exemplo: CATARINO, Maria Manuela – *Na margem direita do baixo Tejo: paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV e XV)*. Lisboa: [s. n.], 1998. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, p. 120- 121. Maria Manuela Catarino indica-nos que na margem direita do Tejo, as características da própria geografia física, possibilitavam o pastoreio, na sua forma extensiva. Em torno da Ota, Alenquer e Azambuja, aproveitavam-se os restolhos das searas, onde deambulavam os gados. Todavia, não sabemos se os gados dos carniceiros dessa zona teriam algum privilégio para pastarem nesses terrenos.

²⁵⁹ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 117.

que “nom queria talhar peça de gaado que tragia mercado aqui junto com a dicta cidade²⁶⁰. O que Afonso Tortulho nos indica é que teria, nas imediações da cidade, gado que já tinha adquirido. Uma realidade que seria normal, uma vez que também se referem a outros carnicheiros “que gado trouxeram mercados acerca da villa”. Ora, nesta data, ainda não existiria um curral no concelho, este é apenas mandado erguer nove anos depois, em 1412²⁶¹. Estas reses teriam de permanecer em algum lugar, que não seria o curral, por isso, possivelmente poderiam encontrar-se em áreas de pasto. Contudo, não nos é indicado quais os terrenos que o concelho disponibilizava aos carnicheiros do Porto, ou se estariam bem delineados. Ainda assim, à falta destes locais em algumas cidades, os gados poderiam seguir para os currais, onde aguardavam pelo momento do seu abate²⁶². Porventura, o caso do carnicheiro do Porto, Álvaro Eanes, mais tarde em 1443. O carnicheiro terá obtido, por três libras, um prazo de um curral, com um pombal, que se localizava à porta de cima da vila, perto da Albergaria²⁶³. Sem indicações do seu objetivo, pressupomos que neste espaço esperava acomodar o gado que teria adquirido, reservando-o para que mais tarde fizesse parte do abastecimento de carne à cidade.

²⁶⁰ *Vereações: anos de 1401-1449*, p. 180- 181.

²⁶¹ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e produção em Portugal na Idade Média: O Porto, c. 1320 – 1415*. Vol. I, p. 351. O curral do concelho é mandado construir em 1412, mas desconhecemos se a partir daí este seria o local onde ficavam os gados dos carnicheiros.

²⁶² Iria Gonçalves explana que os animais que chegavam à cidade para o abate ficavam guardados no curral da cidade. Até ao ano de 1438 situavam-se no prolongamento da rua da Ferraria, paralela à rua Nova, mas a partir desse ano o rei manda construir um curral dos bois e carneiros em Cata-que-Farás, junto aos fornos de cal. Veja-se: GONÇALVES, Iria – *Na Ribeira de Lisboa, em finais da Idade Média*. In *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996, p. 67, ver nota 39.

²⁶³ *Vereações: anos de 1401-1449*, p. 284- 286.

3. O processo de abate

Antes que o homem medieval pudesse encontrar e adquirir, no seu açougue local, a peça de carne ideal, que iria utilizar na sua refeição, era necessário que, anteriormente, se levasse a cabo um processo de transformação. Deste modo, a próxima etapa para os gados dos carneiros era o seu abate, um procedimento que compreendia: matar, esfolar e cortar. E que incidia apenas sobre a responsabilidade do carneiro. Processo este que inevitavelmente teria de ser executado, mas que evocava a quem o realizava uma onda de repulsa, uma vez que lidaria com a morte de seres vivos, bem como o seu sangue e as entranhas. A estes elementos adicionava-se ainda a familiarização do carneiro com os instrumentos cortantes. Esta era, portanto, uma tarefa desprezível ao olhar da sociedade medieval. De facto, tal como Jacques Le Goff afirma, “dir-se-ia que esta sociedade sanguinária que foi a do ocidente medieval oscilava entre o deleite e o horror pelo sangue derramado”²⁶⁴.

3.1. Um problema de higiene e saúde pública

O processo que convertia o animal vivo na carne retalhada, que depois era comercializada no açougue, era altamente contaminante e colocava em causa a salubridade das cidades e vilas. A principal adversidade era a eliminação dos resíduos que sobravam deste procedimento que, por vezes, seriam despejados para a via pública²⁶⁵ ou para linhas de água que desaguavam nos rios²⁶⁶. Por conseguinte,

²⁶⁴ LE GOFF, Jacques – *Para um novo conceito de Idade Média...* p. 87.

²⁶⁵ CAMPOS, Maria Amélia Álvaro de - Higiene pública e privada na Idade Média: contributos e documentos sobre as estruturas sanitárias em Coimbra (séculos XII- XV). In *Revista Portuguesa de História*, t. LI, 2020, p. 67.

²⁶⁶ A solução criada pelos carneiros londrinos para o descarte dos detritos resultantes do processo de abate foi precisamente o rio Tamisa, durante a maré-vazante. O que causava um constante descontentamento da população. Veja-se: CARR, David R. – Controlling the butchers in Late Medieval English towns. In *The Historian* [on-line]. Volume 70, nº 3. 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1540-6563.2008.00218.x>, p. 452- 454 e SABINE, Ernest L. – Butchering in Medieval London. In *Speculum*, Vol. 8, nº3. Chicago: University of Chicago Press, 1933, p. 339- 353; Os carneiros de Amiens também eliminavam os seus restos para um pequeno curso de água, veja-se:

expunha-se os habitantes à putrefação e maus cheiros, como também à contaminação de cursos de água. Corrompia-se o ar e as águas. Problemas que originavam conflitos entre a população, e que os concelhos tentavam resolver da melhor maneira possível. Na sessão de vereação do Porto de 1 de Abril de 1495 discutia-se precisamente o problema de limpeza de um logradouro público, onde os carnicheiros da cidade, que o tinham aforado, lançavam os restos dos animais²⁶⁷. Em Lisboa, os vereadores da cidade determinaram que os detritos da cidade deviam ser lançados “na rribeira quando o mar for vazyo em lugar que quando aguo a encher que o leve per guissa que sse nam faça esterqueira nem outra luxaria”²⁶⁸. Provavelmente se incluíam aqui os restos do processo de abate. Já em Évora interditava-se que nas águas (de poços, fontes e chafarizes), fossem lançados animais, coiros ou peles, pois “algus pessoas por mal fazer ou por o melhor nom entenderem fasem muytas çugidades”²⁶⁹. Existiria, de facto, pela parte dos concelhos, um esforço para sustentar a sanidade das cidades.

Por conseguinte, a sujidade e os maus odores, provocados pelo processo de abate, e associados comumente pela sociedade medieval às doenças e epidemias²⁷⁰, faziam com que a localização do edifício onde se procedia ao abate fosse fulcral. Nesta sequência, para que a higiene e saúde pública da cidade fossem preservadas, era preciso afastar do seu centro os matadouros. No final do século XV e princípio do século XVI, na maioria das cidades medievais europeias este foi um fenómeno comum²⁷¹ - dá-se a construção de edifícios próprios para o processo, como os

BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa Carnívora...*, p. 120; Em Burgos, por exemplo, estaria estritamente proibido que os carnicheiros sujassem as ruas e rios com o sangue, tripas e despojos do gado sacrificado, veja-se: BONACHIA HERNANDO, Juan A. – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: La provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 134; DESPORTES, Françoise – Os ofícios da alimentação. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (direção) - *História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos actuais*. Volume 2. Lisboa: Terramar, 2001, p. 52- 53.

²⁶⁷ FIGUEIREDO, Maria Amélia Da Silva Alves dos Santos - *A administração municipal do Porto entre 1488 e 1498...*, p. 65.

²⁶⁸ *Livro das Posturas Antigas*, p. 6.

²⁶⁹ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 199.

²⁷⁰ Sobre a associação entre maus cheiros e as doenças na Idade Média veja-se: JØRGENSEN, Dolly - The Medieval sense of smell, stench and sanitation. In KRAMPL, Ulrike; BECK, Robert [et al.] (ed.) - *Les cinq sens de la ville du Moyen Âge à nos jours*. Tours: Presses Universitaires François – Rabelais, 2013, p. 301-313; MARQUES, A. H. de Oliveira - *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2010, p. 122.

²⁷¹ Na maioria das cidades medievais este fenómeno é frequente, veja-se: CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo – Los residuos de origen industrial en la Córdoba medieval y su tratamiento. In *La manufactura*

matadouros ou currais, juntamente com o afastamento da sua localização ou para fora dos muros das cidades e arrabaldes, ou para zonas nas imediações dos muros²⁷².

Contudo, como iremos ver, não foi sempre este o caso em Portugal.

Nas cidades portuguesas, o local onde se matava as reses dos carnicheiros variava conforme a região: poderia ocorrer no curral ou no açougue. Nos currais, normalmente, procedia-se às duas etapas iniciais do processo de abate - matar e esfolar, as tarefas mais poluentes - e depois a carcaça do animal seguia para o açougue, onde seria talhada para a venda²⁷³. Poderia porventura, conforme a espécie do animal, relativamente ao seu porte, existir uma alternância nos locais onde seriam abatidos: poderia dar-se preferência ao abate de animais de maior porte nos currais; enquanto os de menor porte poderiam ser sacrificados nos açougues²⁷⁴. Em algumas cidades, todo este processo, era efetuado nos açougues. De qualquer forma, proibia-se o abate fora do edifício determinado pelo governo municipal.

Em Lisboa, a partir de 1490²⁷⁵, estava determinado que o abate dos gados decorresse nos currais novos de São Lázaro e que “nam seja pessoa nenhũa tam

urbana i els menestrals (segles XIII- XVI), Actes de las IX Jornades d’Etudis Històrics Locals. Palma de Maiorca, 1991, p. 47-48; ZAPATERO, Mariana – *Alimentación y abastecimiento de carne. El caso castellano...*, p. 93-97.

²⁷² Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 119- 129, p. 141- 145; Em Córdoba os matadouros encontravam-se fora da cidade, e no centro urbano só se procedia à venda de carne, veja-se: HERNÁNDEZ IÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 86- 87. Em Sevilha, no ano de 1489 foi construído um complexo de edifícios e currais fora da cidade que funcionavam como matadouros, ficando desde aí proibido que se matassem animais fora deste edifício. Veja-se: GONZÁLEZ ARCE, José Damián – *El gremio de carniceros de Sevilla...*, p.257. No caso de Múrcia o matadouro é construído em 1493 numa zona afastada da população; interditando-se ainda o abate e a venda de carne no mesmo sítio. Veja-se: MARIN GARCIA, Maria Angeles – *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450- 1500)*, p. 61. Em Londres, a partir de 1387, também se determina que o gado, principalmente o de maior porte, deveria ser abatido fora da cidade. Veja-se: CARR, David R. – *Controlling the butchers in Late Medieval English towns*, p. 453- 454.

²⁷³ Assim, o desmembramento era uma tarefa que se poderia dar em duas fases: realizava-se um primeiro corte para tornar as carcaças dos animais mais manuseáveis, o que permitiria auxiliar no seu transporte até ao açougue, onde se dava um segundo corte, do qual se obtinha as peças finais para venda, veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería...*, p. 118.

²⁷⁴ Para os carnicheiros de Amiens, quando se tratava do gado bovino era obrigatório que todo o processo de abate fosse completado no matadouro. Já os animais de menor porte eram abatidos nas carniçarias da cidade. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 120.

²⁷⁵ O autor José Tavim indica-nos que a transferência para o curral de São Lázaro se deu em 1490, veja-se: TAVIM, José Alberto – *Judeus e judiarias de Lisboa nos alvares dos Descobrimentos. Perspectivas dos espaços e das gentes*. In FONTES, João Luís Inglês; OLIVEIRA, Luís Filipe; [et al.] (coords.) - *Lisboa Medieval: gentes, espaços e poderes*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2016, p. 444.

ousada de qualquer estado e comdiçom que seja que mate gado algũu asy pera cortar como pera enxerquar salvo nos curraes novos”²⁷⁶, que se situavam precisamente fora das muralhas da cidade²⁷⁷. Aquele que fizesse o contrário ficaria sem a carne que teria cortado. Excecionalmente, poder-se-ia matar o gado na feira nos dias da mesma, como sempre teria sido costume. Ainda antes desta data, em 1486, sabe-se que os carneiros eram esfolados na Rua Nova²⁷⁸.

Em 1404, D. João I doou ao concelho de Santarém um terreno que se localizava perto da Porta da Valada e contíguo a umas carniçarias, onde se deveria construir um curral para o abate do gado²⁷⁹.

Em Évora, o abate do gado dos carnicheiros, também se processava no curral do concelho, situado no rossio²⁸⁰ fora dos muros da cidade²⁸¹. Os carnicheiros que aí colocavam os seus gados pagariam, ao seu responsável, pela sua entrada²⁸². Mais uma vez, os carnicheiros estariam impedidos de matar as reses fora deste curral, sob uma pena mais pesada: o carnicheiro perderia toda a carne que teria cortado, seria preso durante quinze dias e teria de pagar uma coima de 15 libras. Era ainda permitido aos carnicheiros que decepassem os seus animais “no rosy des a Regueira pera ho curral” sem a aplicação de qualquer coima²⁸³.

²⁷⁶ *Livro das Posturas Antigas*, p. 20.

²⁷⁷ GONÇALVES, Iria – A carne no abastecimento de Lisboa, p. 73.

²⁷⁸ *Livro das Posturas Antigas*, p. 166.

²⁷⁹ BEIRANTE, Ângela – *Santarém Medieval*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 1980, p. 87, veja-se a nota 156.

²⁸⁰ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 111- 113.

²⁸¹ Ângela Beirante relata que no rossio existiam as casas do curral que eram constituídas por três edifícios: um curral onde se prendia o gado que era achado a danificar as culturas; o curral redondo, onde o gado dos carnicheiros era abatido; e, por fim, a casa do curraleiro. BEIRANTE, Ângela – *Évora na Idade Média*, p. 289; era ainda mencionado que algumas pessoas faziam currais de gados e porcos na cidade, o que seria muito danoso uma vez que na entrada e saída dos mesmo se danificavam os olivais, vinhas e hortas. Deste modo, proíbe-se a criação e a permanência de outros gados ou porcos nos currais da cidade e coutos ao redor dos olivais, com a exceção dos carnicheiros que os trouxeram para matar e talhar. Veja-se: *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 199- 201.

²⁸² Na postura denominada *Hordenaçom do curral do conçelho* são tabelados as quantias que Vicente Martins, o responsável pelo curral dos carnicheiros, devia cobrar pela entrada do gado no curral, conforme a espécie do animal. Veja-se: *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 93.

²⁸³ *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 29- 30.

Os oficiais da câmara do Funchal estabeleciam, na Vereação de 2 de Abril de 1496, que os carnicheiros da vila passariam, a partir desse dia, a sacrificar o seu gado num curral que se construiria no Cabo do Calhau. A futura localização deste curral era expressa com clareza, pretendendo-se que se situasse “a cabo do mar em modo que nom façam mau cheiro”²⁸⁴. Se o carnicheiro matasse as suas reses noutra local pagaria uma pena de 100 reais.

Porém, a localização dos edifícios de abate, afastada do local de venda, poderia eventualmente influenciar o preço final da carne, uma vez que teriam de se adicionar os custos com a deslocação das carcaças até ao açougue²⁸⁵.

Mas, em algumas cidades, o processo de abate desenrolava-se integralmente nos açougues. Era o que se sucedia no Porto. O açougue portuense situava-se dentro da cerca velha, perto da Sé²⁸⁶, e era aí que se concentravam as atividades de transformação do gado, bem como a venda do produto final. Tarefas que teriam de decorrer obrigatoriamente neste espaço. Sabemos que só em 1412 foi ordenado que se construísse um curral no concelho²⁸⁷, mas desconhecemos se eventualmente se trasladaram estas atividades para essa construção. Em Braga o abate das reses também se processava no açougue, que se localizava nas imediações da Sé²⁸⁸, mas que nos finais do século XV se mudam para fora dos muros da cidade²⁸⁹. No caso dos açougues do Porto e Braga, sabemos que estes se situavam em zonas onde existiam

²⁸⁴ *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 457-458. Na vereação refere-se a localização precisa do curral: “...que os carnicheiros desta vila de oje em diante vam matar o gado vacuum e cabrum e outro qualquer no Cabo do Calhao – a saber – em djreito domde viue Yoam Aluarez Mjxias antes as suas casas e as de Joam Piriz callafate e que os dictos carnjceiros façam curall ante as dictas casas e o camjnho do conçelho e o logar de Meçia Lopez do Calhao”.

²⁸⁵ No final do século XIV, em Londres, os preços da carne teriam aumentado devido à aplicação de medidas para transferir para fora da cidade as atividades de abate do gado: SABINE, Ernest L. – *Butchering in Medieval London*, p. 349, 352.

²⁸⁶ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e produção em Portugal na Idade Média: O Porto, c. 1320 – 1415*. Vol. I, p. 230.

²⁸⁷ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e produção em Portugal na Idade Média...*, p. 351.

²⁸⁸ RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A influência das atividades económicas na organização da cidade medieval portuguesa. In RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Melo (coords.) – *Evolução da paisagem urbana: Sociedade e economia*. Braga: CITCEM, 2012, p. 153.

²⁸⁹ RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A influência das atividades económicas..., p. 155.

linhas de água, com um manancial suficiente²⁹⁰, que iria permitir que os carneiros pudessem dispor dos restos provenientes da sua atividade com facilidade. De facto, seriam os açougues ou matadouros que estavam perto destes cursos de água que traziam menos problemas de salubridade às cidades.

Como não poderia deixar de ser a higienização dos locais onde se procedia ao abate era também essencial²⁹¹. Os carneiros eborenses, por exemplo, teriam a obrigação de, a cada sábado, lavar e limpar os seus talhos antes de procederem ao corte da carne. Estes teriam de ser bem diligentes nesta tarefa, caso contrário pagariam uma multa de 10 reais²⁹².

Fosse onde fosse, no curral ou no açougue, o processo de transformação do gado teria de se desenrolar sempre nos edifícios determinados pelo concelho. Como pudemos ver, as punições atribuídas a quem não cumprisse não eram leves. Se por um lado a interdição de abater em qualquer outro lugar era fundamental para preservar a higiene pública, também o era para facilitar a fiscalização da qualidade do produto final – a carne.

Sabemos que sobre alguns carneiros recaía a suspeita de venderem carne que se encontrava em más condições. Para o homem medievo, alguns fatores tornavam as carnes impróprias para consumo: as circunstâncias em que o animal morria (se por doença, ataques de animais, ou quedas); os procedimentos utilizados durante o processo de abate; e, por fim, a maneira como a carne era preservada. Deste modo, um primeiro controle dava-se ainda antes do abate do animal e, por isso,

²⁹⁰ RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A influência das atividades económicas..., p. 153 – 154.

²⁹¹ Em Sevilha as carniçarias teriam de ser limpas e varridas uma vez por semana, veja-se: GONZÁLEZ ARCE, José Damián – El gremio de carniceros de Sevilla..., p.260; A higienização dos matadouros em algumas cidades castelhanas, veja-se: ZAPATERO, Mariana – *Alimentación y abastecimiento de carne...*, p.91- 93; Em Córdoba era importante manter a limpeza tanto no interior como no exterior, veja-se: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 91; Em Londres, veja-se: SABINE, Ernest L. – Butchering in Medieval London, p. 341; Em Toulouse os matadouros e ruas adjacentes eram limpos duas vezes por semana, à terça e sábado, veja-se: WOLFF, Philippe – Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle, p. 387.

²⁹² Documentos Históricos da Cidade de Évora. Transcrição de Gabriel Pereira. Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1998. Edição fac-simile. p. 195- 196.

era essencial que o gado, destinado a abastecer a cidade, entrasse na cidade ainda vivo, para que apenas fosse abatido nos edifícios determinados pelo concelho²⁹³. Seria, então, importante certificar que o animal não teria morrido através de outras conjunturas, a não ser pela mão do carnicheiro.

Os praticantes da medicina medieval “consideraban que cualquier cosa que se ingiriera podía ser alimento, medicina o veneno”²⁹⁴ e, por isso, acreditava-se que quando o ser humano consumia a carne proveniente de um animal enfermo, essa doença poderia ser transferida para si. Desconhecendo-se a causa da morte do animal, a carne que este produzia não poderia ser considerada sã, mas sim perigosa para consumo. Por conseguinte, a examinação das reses ainda vivas iria permitir averiguar se estas padeciam ou não de alguma doença. Fiscalização que estaria ao encargo de um almotacé, e que consistia em verificar se o animal conseguia ou não comer. Por sua vez, os carnicheiros estariam interditados de adquirir e talhar o gado que se achasse doente.

No *regimento* da cidade de Évora, nomeadamente no *Titollo dos carniçeiros e enxerqueiros*, esta ideia estaria bem patente: “muito mal fazem os carniçeiros e asy outras pessoas que por maa e danoso gaanho talham as carnes suas ou alheas que morrem de door ou que andam doentes ou inchadas e feridas ou denegridas per algum mal ou cajom que ouverom de que podem viir como veem muitas doenças e grandes cajoões aaqueles que as comem”. Por “tolher tall mall” aqueles que o fizessem iriam presos e pagariam uma coima de 100 reais²⁹⁵. Nas posturas de Évora também se proibia que os carnicheiros comprassem bois ou vacas doentes para talhar,

²⁹³ Em Toulouse apenas se vendia a carne dos animais que eram abatidos nos matadouros da cidade, veja-se: WOLFF, Philippe – *Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle*, p. 387; Em Barcelona proibia-se a entrada na cidade de animais já sacrificados, estes tinham de entrar na cidade vivos, veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, p. 128- 135; Em algumas cidades do sul de França determina-se que os animais devem entrar pelo seu próprio pé para demonstrarem que não estão doentes, veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa Carnívora...*, p. 131.

²⁹⁴ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, p. 145- 146.

²⁹⁵ *Os Regimentos de Évora e de Arraiolos do Século XV* [em linha]. Ed. de Hermínia Vasconcelos Vilar. Évora: CIDEHUS, 2018. Disponível em: DOI: 10.4000/books.cidehus.3281. A pena agravar-se-ia: pela segunda vez teria de pagar 200 reais e pela terceira vez 500 reais.

sob a pena de pagar uma coima de 60 libras e de passar na prisão nove dias. No caso de o carnicheiro continuar a cometer semelhante erro a sua pena agravar-se-ia²⁹⁶.

Em Vila do Conde os carnicheiros, na altura de proceder ao abate, teriam de apresentar as suas reses ainda vivas aos almotacés para que estes pudessem ver “se he saa a se come ou nom”²⁹⁷. Ambas as partes, quer o carnicheiro e almotacé, estavam obrigadas a cumprir com esta determinação, e caso descurassem: o almotacé pagaria por cada vez 5 reais; e o carnicheiro deveria pagar 50 reais.

Em 1483, em Montemor-o-Novo descobria-se que os carnicheiros traziam nos seus pegulhais, portanto nos seus rebanhos, “cabras gafas e taaes que eram oudiosas dallas a comer ao poboo por bem dos ares corruptos e tempos que se segirem”²⁹⁸, as quais cortavam e vendiam à população da vila. Ao tomar conhecimento desta ocorrência, e para evitar o consumo das cabras doentes, o concelho determina que não se sacrifiquem mais e que sejam retiradas da vila e do termo. Os almotacés ficavam encarregues de fazer cumprir esta norma, e de penalizar aqueles que fossem contra com uma pena de 50 reais.

Todavia, poderiam existir algumas exceções para a comercialização destas carnes doentes. Ainda que a sua venda fosse proibida, nas cidades medievais chegavam a existir bancas próprias nas carniçarias que se dedicavam à venda das carnes que se consideravam de qualidades inferiores e pouco sãs²⁹⁹. Em Portugal,

²⁹⁶ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 30. Se o carnicheiro voltasse a cometer este erro “polla segunda vez pague ix libras e jasa na cadea xb dias e polla terçeyra vez pague x libras e jassaa na cadea”.

²⁹⁷ MARQUES, José - *A administração municipal de Vila do Conde, em 1466*, p.79-80; No contrato de obrigação do carnicheiro Gonçalo Eanes ficava estipulado que a “carne que assy ha de matar a mostrara primeiramente em pee aos almotacees que a vejam se he saa ou doente e se come ou nom”: MARQUES, José - *A administração municipal de Vila do Conde, em 1466*, p.75-77.

²⁹⁸ FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*, p. 128- 131.

²⁹⁹ Em Toulouse apesar de se proibir a venda de carne proveniente de animais doentes, existiam lugares onde esta se podia comercializar, vendida separadamente a um preço mais barato aos mais pobres, sob condições de advertência ao cliente. Veja-se: WOLFF, Philippe – *Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle*, p. 387; Também existiam estas exceções na área da Provença, veja-se: STOUFF, Louis - *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 133- 134; Em Múrcia também se vende a carne proveniente de animais doentes, denominada “carne rafalina”, em talhos próprios, veja-se: MARIN GARCIA, Maria Angeles – *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1458-1500)*, p. 68- 69; Em Córdoba também se vendia a “carne mortecina” em talhos separados, veja-se: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 100- 101; Em Barcelona também existiram talhos especiais para a venda destas carnes, veja-se: BANEGAS LÓPEZ,

encontramos uma referência desta ocorrência no Funchal. Em 1482 determinava-se que a vaca “que morer de dor ou cajar por baroca” poderia ser talhada e vendida no açougue. E recairia sobre o almotacé a responsabilidade de colocar esta carne a um preço menor do que o das outras carnes³⁰⁰. Deste modo, aqueles que não tinha meios económicos para financiar uma carne de melhor qualidade e, portanto, mais cara, arriscar-se-iam a consumir esta, pela qual pagariam uma quantia inferior. Podemos ainda especular que, talvez em momentos de escassez de carne, esta seria uma das soluções adotadas pelas cidades para que a população continuasse a ser alimentada³⁰¹. Ainda assim, três anos depois, em 1485, mandava-se apregoar que nenhum carniceiro possa vender alguma carne sem a mostrar primeiro ao almotacé ou oficiais da câmara, sob pena de 300 reais³⁰², uma determinação que volta a ser imposta³⁰³. Já em Évora consentia-se que vizinhos e moradores da cidade, excetuando os carniceiros ou enxerqueiros, vendessem “carnes de vaquas ou anojos que lhes morrerem ou matarem os lobos”³⁰⁴.

3.2. O abate das reses: um saber técnico

Só depois das reses passarem por esta inspeção é que se dava início ao processo de abate. Um trabalho que compreendia a morte, o esfolar e o desmembrar das reses. Portanto, sobre as mãos do carniceiro recaía uma tarefa fisicamente exigente, que apenas se destinava a homens fortes. Relembremos o carniceiro

Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, p. 144; Já em Londres registava-se um aumento da venda deste tipo de carnes relacionado com os surtos de peste ou outras epidemias, veja-se: SABINE, Ernest L. – *Butchering in Medieval London*, p. 337- 339; Veja-se ainda: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa Carnívora...*, p. 135.

³⁰⁰ *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 80- 81. É mencionada na mesma vereação, de 3 de Dezembro de 1482, que a carne de vaca sã custaria 4 reais pelo arrátel folforinho, logo o preço da carne do animal doente teria de ser menor do que 4 reais.

³⁰¹ O que de facto acabou por acontecer em Córdoba, veja-se: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 100.

³⁰² *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 119- 120.

³⁰³ *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 425.

³⁰⁴ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 105. Esta informação aparece a propósito do pagamento da sisa pela venda destas carnes.

portuense Afonso Delgado, que devido às suas condições físicas, pois alegava ser manco, reduzia a quantidade de carne que se obrigava a fornecer à cidade³⁰⁵. Em algumas cidades poder-se-ia recorrer aos carnicheiros para exercerem funções como besteiros³⁰⁶.

Mas, a esta aparente aptidão física, era necessário adicionar um outro componente, talvez mais essencial. Os carnicheiros teriam de adquirir um saber técnico para a execução do processo de abate e manuseamento dos instrumentos de corte³⁰⁷ que os auxiliavam. Todavia, não possuímos qualquer elemento que nos permita conhecer como funcionavam as aprendizagens dos carnicheiros medievais portugueses³⁰⁸. Aliás, desconhecemos se existiram ou não contratos formais.

Em Elvas, em 1361, na sequência dos carnicheiros terem obtido cartas de privilégio, que os escusava do seu ofício, é-nos informado que os carnicheiros, não querendo exercer o seu mester, mandavam os seus *mancebos* fazê-lo³⁰⁹. Como Arnaldo Melo esclarece, a condição de mancebo poderia significar uma situação de aprendizagem, de jovens ou crianças, que eram colocados a viver com outra família

³⁰⁵ *Vereações: 1431-1432*, p. 127.

³⁰⁶ Era o caso dos carnicheiros de Guimarães que descuravam no seu mester, pois estavam ocupados com as tarefas de besteiro, movimentado prisioneiros, dinheiro ou outras cargas. Veja-se: *Cortes portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438)*, p. 65-66.; Ou o caso dos carnicheiros de Santarém, veja-se: *Chancelarias Portuguesas: D. João I. Vol. 3, tomo 3 (1402- 1418)*, p.239.

³⁰⁷ No caso dos carnicheiros portugueses não conseguimos perceber que utensílios utilizavam no processo de abate. Nenhuma fonte, das consultadas, o refere. Mas, através de um inventário de bens de 1441 de um carnicheiro barcelonês, Jaume Coll, o autor Ramón Banegas López observa que este dispunha, entre outros objetos, de sete facas que seriam utilizadas para diferentes propósitos: “dos cuchillos grandes de dos manos, tres cuchillos *llescadors* para filetear, y dos cuchilos de una mano”. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p.150.

³⁰⁸ Os carnicheiros de Valência, por exemplo, teriam de passar por uma aprendizagem que duraria seis anos. De facto, seria um dos mesteres em Valência que teria de dedicar mais anos ao aprendizado, existindo só um outro ofício que dedicaria sete anos. Todavia, era devido a esse fator que o número de aprendizes estaria a diminuir. Por isso, em 1477 encurtou-se a duração da aprendizagem para quatro anos. Em 1463 era implementado um exame para o acesso à profissão. MARTÍNEZ VINAT, Juan – *Aprendizaje y oficios. La organización del trabajo en la Valencia medieval*. Burjassot: [s. n.], 2019. Máster oficial de formación del profesorado de Secundaria, apresentado à Facultad de Magisterio y Ciencias de la Educación da Universidad Católica de Valencia, p. 64- 65; 68- 69; Em Córdoba estava estabelecido que os jovens aprenderiam as técnicas de abate com os “carniceros viejos”, veja-se: CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo – Los carniceros y el negocio de la piel en el reino de Córdoba a fines de la Edad Media. In VERNÁ, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII-XVI)*. Valência: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 164.

³⁰⁹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Pedro I (1357-1367)*, p. 52.

durante um determinado intervalo de tempo, de modo a puderem aprender um mester. Eventualmente, esses indivíduos poderiam estabelecer o seu próprio negócio³¹⁰. Assim, os mancebos dos carneiros de Elvas poderiam ser os seus aprendizes, que nesta situação acarretavam com as tarefas que os seus mestres não queriam executar. Outra referência a um possível aprendiz poderá ser a de João de Braga, criado do carneiro portuense Afonso Gonçalves Tortulho, que em Janeiro de 1432 se responsabiliza por tomar conta do negócio enquanto o último se ausentava³¹¹. Mais tarde, em Maio e em Junho desse mesmo ano, João de Braga aparece registado como carneiro obrigado³¹². Podemos supor que após terminar o seu período de aprendizagem com Afonso Tortulho, e reunidas as suficientes condições monetárias, João de Braga se torna ele próprio um carneiro. Um outro dado que se desconhece é, precisamente, o procedimento para o acesso ao mester.

Este conhecimento adquirido seria, sem dúvida, imprescindível para o carneiro, uma vez que não se procedia de maneira semelhante ao abate de todo o gado, variando conforme a espécie, nomeadamente segundo o seu porte. O autor Ramón Banegas López, acrescenta que este processo era, por norma, mais complexo para animais de grande dimensão, como o gado bovino, que teriam de ser aturdidos antes do abate, do que para os animais mais pequenos. Ainda assim, existia uma ação em comum: as reses seriam sacrificadas através da degolação³¹³ e logo deveriam ser esfoladas e talhadas³¹⁴.

Em Lisboa, através de uma postura de 1504³¹⁵, conseguimos ter algum vislumbre de como funcionava este processo. Previamente a esta data as reses eram jarretadas³¹⁶ e ajoujadas³¹⁷ antes de serem degoladas. Deste modo, os animais

³¹⁰ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 263- 265.

³¹¹ *Vereações: 1431-1432*, p. 81- 82.

³¹² *Vereações: 1431-1432*, p. 116- 117; p. 124- 129.

³¹³ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería) ..., p. 117.

³¹⁴ HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 92.

³¹⁵ *Livro das Posturas Antigas*, p. 274.

³¹⁶ Segundo Rafael Bluteau o termo “jarretar” significa o corte dos nervos que se encontravam por de trás do joelho. Seria comum realizar-se este golpe nos gados, para impossibilitar a deslocação.

³¹⁷ Segundo Rafael Bluteau o termo “ajoujar” significa prender um animal com uma coleira a um pau, pelo pescoço.

permaneciam em dor até serem sacrificados e, por conseguinte, considerava-se que as suas carnes se estragavam, originando doenças, que como mencionamos anteriormente se acreditava poderem transmitir a quem as consumisse. Com o intuito de evitar esta ocorrência determinava-se que “nenhũu cortador e esfolador e carnyçeiro nom seja tam ousado que jarrete nenhũa rres nem a desjuge senam aaquella ora e pomto que a ouuer de degolar de tall maneira que como jarretar e desjugar a degolle lloguo sem aleuamtar mǎao della”. Assim, o gado só podia ser jarretado ou ajoujado no momento da degolação, de maneira que este morresse instantaneamente. Aquele que fizesse o contrário perderia a carne das reses que tinha cortado desta maneira e pagaria uma pena de dois mil reais. Ficava ainda estabelecido, com o intuito de preservar a qualidade da carne, que após se terem abatido três reses não se podiam jarretar e ajoujar outras até que estas estivessem “esfoladas e limpas de sseus devremtes”, ou seja, até estarem totalmente preparadas para a venda no açougue.

Como podemos constatar, apesar das reses destinadas ao abate serem, numa inspeção prévia, consideradas supostamente sãs, a carne que provinha delas poderia não o ser, precisamente pelas metodologias utilizadas ao longo deste processo, que poderiam não ser executadas corretamente. Assim, eram utilizadas algumas técnicas durante o processo de abate, tal como as esplanadas anteriormente, que comprometiam a qualidade do produto final e que tornavam, consequentemente, a carne perigosa para o consumo.

Um desses procedimentos, que se dava logo a seguir à degolação, era o *inchar* das reses, utilizado na extração das suas peles. Este processo consistia na realização de um corte numa das patas do animal, pelo qual era insuflado ar, possibilitando que a pele se separasse da carne com maior facilidade sem danificar o couro³¹⁸, que mais tarde seria vendido aos mestres que dele necessitavam. Todavia, este era um processo pouco higiénico. O homem medieval acreditava que o ar era o grande

³¹⁸ CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo – Los carniceros y el negocio de la piel en el reino de Córdoba a fines de la Edad Media, p. 164- 165.

responsável pela transmissão de doenças, por ora, quando o carnicheiro transferia o seu próprio ar através do sopro, fazia-o com a sua boca, levantando-se assim preocupações pela eventualidade de que as enfermidades do carnicheiro pudessem ser passadas para o animal³¹⁹. Além disso, se a técnica não fosse executada corretamente, as carnes poderiam ficar com um sabor a lã, tornando-as desagradáveis para o consumo³²⁰. Por outro lado, o autor Louis Stouff considera que o *inchar* dos animais seria utilizado para conferir uma melhor aparência à carne, que à primeira vista aparentaria ter uma melhor qualidade do que realmente tinha, e assim enganar o consumidor³²¹. Contudo, talvez os motivos higiénicos fossem mais preponderantes e, por isso, se interditava a aplicação deste método em algumas das cidades europeias³²². Encontramos uma proibição semelhante na cidade de Évora. Não são apontadas as razões que levam a esta determinação, mas nas suas *posturas* municipais fica estabelecido que “nenhuum carnezeiro nem emxarqueiro nem outra pessoa nom sseja atam oussada que hinche nenhuma carne das que vender”, aquele que o fizer paga 60 soldos³²³. No Porto, o carnicheiro que inchar algum gado pagaria 100 reais e perdia o seu gado³²⁴. Apesar do *inchar* estar interditado, e de ser de facto uma técnica eficaz aquando da extração das peles³²⁵, não são indicados outros métodos alternativos que poderiam ser utilizados para esta tarefa³²⁶.

³¹⁹ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 136- 137.

³²⁰ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, 148- 149.

³²¹ Ainda assim, uma técnica interditada. Veja-se : STOUFF, Louis - *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 133.

³²² BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 137. Segundo o autor a utilização do inchar das reses proíbe-se em Barcelona, em várias cidades italianas, bem como em algumas cidades do sul de França; IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, p. 66; HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 101.

³²³ Livro das Posturas Antigas de Évora, p.31.

³²⁴ Uma medida que seria aplicada, pelo menos, entre os anos de 1508- 1511. Veja-se a tabela *Multas, penas e coimas* da dissertação de mestrado: ARAÚJO, Jorge Filipe Pereira de – *A administração municipal do Porto (1508- 1511)*. Porto: [s. n.], 2001. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 102.

³²⁵ Ramón Banegas López acrescenta que o método de inchar seria a única forma de não deixar restos de pele nas carcaças dos animais, nem restos de carne na pele extraída. BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, p. 148.

³²⁶ Em Barcelona o método de inchar também se encontrava interditado, deste modo, como alternativa os carnicheiros utilizavam foles que permitiam recriar o mesmo efeito. BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, p. 150.

Um texto do *Livro das Posturas Antigas* de Lisboa, revela-nos que existia alguma preocupação com o procedimento que os esfoladores utilizavam para remover as peles do gado, principalmente para se garantir que estas seriam extraídas sem serem danificadas: na postura manda-se que “nenhũus esfoladores que esfolarem gaado vacarill ou outro quallquer que nam cuytelem os coyros dos gaados que asy esfolarem”³²⁷. Quem fizesse o contrário teria de pagar uma coima de 100 reais pela primeira vez, 200 reais pela segunda e, pela terceira vez, além de pagar 200 reais teria de passar oito dias na prisão. Seria, então, importante prevenir que as peles vendidas a outros profissionais não chegavam a estes inutilizáveis, de tal modo que não saíssem prejudicados monetariamente, como também no seu trabalho.

Depois de se esfolar o animal, era necessário retirar as suas vísceras que, normalmente, seriam comercializadas à parte da restante carne³²⁸. No caso de Évora, as tripas dos animais eram encontradas à venda na Praça da Porta de Alconchel pelas mãos das tripeiras³²⁹.

Numa próxima etapa dava-se o retalhe do animal, cortando-se as peças que iriam ser vendidas no açougue. Em Loulé menciona-se o costume impróprio que os carneiros tinham de talharem os pés, unhas e cabeças dos porcos, bois e vacas com o resto da carne, bem como os lacões dos porcos. Prática que acaba por ser proibida, e estas peças passavam a ser vendidas com o resto da carne³³⁰. Talvez para evitar a venda de uma carne por outra. Em Vila do Conde, os almotacés deviam presenciar este momento. Em consequência de algumas reclamações de que o carneiro talhava e pesava a queixada, cabeça e chambões dos animais, ficava determinado que o almotacé deveria observar como é que o carneiro cortava a carne, dizendo-lhe o que devia cortar e o que não devia³³¹.

³²⁷ *Livro das Posturas Antigas*, p. 136.

³²⁸ Veja-se o caso de Barcelona: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería..., p. 118; E em Córdoba: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 92- 93.

³²⁹ *Livro das Posturas Antigas* de Évora, p. 34.

³³⁰ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 146- 147.

³³¹ MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 79-80.

A preservação da cabeça do animal era, por vezes, imposta para que mais tarde se pudesse comprovar que o carnicheiro vendia o que realmente dizia esta a vender. Numa *postura* eborense estipula-se que os carnicheiros que talharem e venderem o gado, como carneiros, ovelhas, porcos, cabras e cordeiros, que “os tragam com as cabeças e presas aos corpos e as tenham em elles ataa que as dictas carnes tenham vendidas”. Indicava-se ainda que se os quartos dianteiros do animal fossem vendidos em primeiro lugar, a sua cabeça deveria permanecer ao lado dos quartos posteriores, num lugar onde todos a pudessem ver³³². Como iremos ver posteriormente, aquando da venda das carnes no açougue seria importante separar e identificar claramente as espécies³³³.

Ainda antes de as carnes serem comercializadas, procedia-se à sua limpeza. Todavia, esta poderia não ser realizada da maneira mais higiénica, o que, mais uma vez, poderia comprometer a qualidade da carne que chegava ao consumidor. Em Évora fora denunciado aos juízes e homens bons da cidade que os esfoladores da carne lavavam as carnes “com as ourriinas dellas e com auguas maas e lixosas”, provocando a repulsa do povo que se preocupava com os males que podiam advir destes comportamentos. Certamente algumas doenças se poderiam propagar. Por esta razão, manda-se que os esfoladores lavem as carnes apenas com águas limpas. As penas aplicadas ao transgressor não seriam brandas: pela primeira vez pagaria 5 libras; pela segunda 10 libras; e continuando a fazê-lo levaria vinte açoites, pagara as ditas coimas e seria preso³³⁴. Demonstrava-se, mais uma vez, a atenção existente pela parte do governo municipal para que a higiene e a saúde da sua população fossem preservadas.

Durante este processo de transformação da carne, os carnicheiros poderiam trabalhar com esfoladores e cortadores, como já vimos referido. Ainda assim, o próprio carnicheiro poderia ocupar-se deste trabalho sozinho. Conseguimos perceber que os esfoladores se dedicam à extração das peles dos animais e à posterior lavagem da carne. Quanto aos cortadores não nos são indicadas com precisão as suas tarefas,

³³² Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 30.

³³³ Veja-se: *Livro das Posturas Antigas*, p. 41- 42; p. 51- 52.

³³⁴ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 39.

mas poderemos supor que possivelmente lidariam com o desmembramento do animal. São poucas as referências a estes na documentação analisada³³⁵, mas aparecem a trabalhar juntamente com o carnicheiro neste contexto: no abate das reses. Contudo, não sabemos de que modo trabalhariam juntos.

Quanto a esta questão, Maria Angeles Marin Garcia indica-nos que, provavelmente, os esfoladores e cortadores poderiam ser os aprendizes do mester de carnicheiro. A autora afirma que num primeiro momento os aprendizes de carnicheiro atuavam como esfoladores e que, depois de um processo de aprendizagem, estes passariam à categoria de cortadores, sendo-lhes atribuídas outras funções³³⁶. Mas, existe outra alternativa que permite explicar a relação entre os carnicheiros e estes. Apenas relativamente aos esfoladores, Pilar Hernández Íñigo diz-nos que em Córdoba estes trabalhavam como assalariados dos carnicheiros obrigados³³⁷. Segundo o historiador Ricardo Córdoba de La Llave, em Córdoba existiriam contratos que eram firmados entre carnicheiros e esfoladores, nos quais se especificava as tarefas por eles desempenhadas, bem como os estipêndios que lhes eram atribuídos pelo seu labor³³⁸. Em Toledo também terá ocorrido uma situação idêntica³³⁹. Teriam existido em Portugal contratos semelhantes? Ou seriam os esfoladores e cortadores aprendizes dos carnicheiros? São questões que não conseguimos responder, uma vez que não dispomos de qualquer indício que nos permita comprovar qual a realidade portuguesa³⁴⁰.

³³⁵ *Livro das Posturas Antigas*, p. 136, p. 274, p.436- 439; *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 29; *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 210- 212; FONSECA, Jorge – Montemor-o-Novo no século XV, p. 107.

³³⁶ MARIN GARCIA, Maria Angeles – *Las Carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)*, p. 70.

³³⁷ HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 91.

³³⁸ CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo – *Los carniceros y el negocio de la piel...*, p. 164.

³³⁹ IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, p. 163. O autor inclui na sua obra um apêndice documental onde transcreve Ordenações relativas aos carnicheiros. Na Lei XVII menciona-se a quantia que o esfolador deve levar pela extração da pele, conforme a espécie do animal sacrificado.

³⁴⁰ Nos privilégio do Bispado de Santarém, acrescentados por D. João I, podemos atentar numa determinação de D. Dinis em 1292 onde o monarca outorga ao Bispo de Lamego, seus sucessores, cabido e Igreja de Lamego, que se possa ter no couto “huũ carnjceiro com dous homens que o ajudem que vendam e talhem em esse couto”. Apenas se refere que dois homens assistiriam o carnicheiro no seu

Não poderíamos deixar de referir que o processo de abate estava condicionado pelo calendário litúrgico – nas festas religiosas e domingos estariam proibidas estas atividades. Um assunto que desenvolveremos no próximo capítulo. Nos restantes dias também poderiam existir algumas recomendações relativamente ao abate³⁴¹. Em Loulé, para impedir que as carnes se estragassem com o calor, dispunha-se que durante o Verão a carne apenas fosse talhada a partir do meio-dia³⁴². Já em Évora esta tarefa somente se desempenhava depois de saírem de vésperas³⁴³.

3.2.1. Os subprodutos do abate

A venda da carne era, sem dúvida, o principal rendimento do carnicheiro. Porém, através do processo de transformação do gado, o carnicheiro conseguia ainda extrair outros produtos como as peles, o sebo, a lã e as miudezas. Subprodutos que venderia como matérias-primas a outros mestres e que, portanto, eram importantes complementos para a economia de um carnicheiro. Por conseguinte, os carnicheiros encontravam-se numa posição favorável que lhes permitia uma aproximação a outros tipos de negócios, principalmente daqueles que se encontravam ligados ao seu mester.

No caso dos carnicheiros da cidade Rouen, em França, que invocamos a título de exemplo, conseguiu-se perceber que quando se sacrificava um boi que 71% da sua receita provinha da venda da sua carne, que 15% provinha do couro, 11% do sebo, 2%

ofício, mas não se designa quem são estes homens, nem de que modo estariam ligados ao carnicheiro, mas possivelmente poderia tratar-se de um esfolador ou cortador. Todavia, apenas uma suposição. Veja-se: *Chancelarias Portuguesas: D. João I*. Vol. 4, tomo 2 (1393- 1433). Ed. de João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2006, p. 54.

³⁴¹ Nas ordenanças de Toledo, de 1400, que regulamentam o ofício de carnicheiro, estava especificado que muitas das atividades que lhes estavam associadas deviam ser executadas à noite. O abate das reses era feito durante a noite, em vista de fiéis. A limpeza dos currais também seria realizada à noite. Em Baeza, Burgos e em algumas vilas biscainhas também se privilegiava o trabalho noturno no mester de carnicheiro. Veja-se: ORGOGNONI, Ezequiel - Trabajar a la noche en la ciudad medieval hispánica. In SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús Ángel; MELO, Arnaldo Melo (ed.) - *Trabajar en la ciudad medieval europea*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2018, p. 302 – 303.

³⁴² *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 133. Aquele que talhasse a carne antes da hora determinada pagaria 10 reais para o concelho.

³⁴³ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 41.

das miudezas e 0,55% da cabeça. Como podemos ver, os subprodutos como o couro e o sebo aparentam ter mais importância. Noutras cidades francesas e na Catalunha verificava-se uma ocorrência semelhante³⁴⁴. De facto, alguns carneiros introduziam-se com relativo sucesso nos negócios de comercialização de outros produtos derivados do abate³⁴⁵.

Nas fontes disponíveis para o estudo dos carneiros portugueses não nos são revelados semelhantes dados. Mas, embora existam poucas referências quanto à venda destes subprodutos, é no envolvimento do carneiro no comércio das peles e, por vezes, na fileira dos couros, que conseguimos obter algum vislumbre. Por conseguinte, exploremos um pouco a intromissão do carneiro neste negócio.

Após o abate e a extração das peles dos animais, estas seriam vendidas para serem curtidas, passando para as mãos de mestres (os artesãos do sector) que as utilizariam como sua principal matéria-prima. Em Évora, de maneira a regulamentar o mercado e garantir a qualidade do que era vendido, seriam os carneiros (cristãos, judeus e muçulmanos) quem teriam de transportar os couros das vacas e bois que abateram até ao açougue. Aí deviam expô-los, à porta ou dentro dos seus talhos, entre a hora de terça e a hora de vésperas³⁴⁶, bem como no dia seguinte, até à hora de terça³⁴⁷. Arnaldo Sousa Melo chega à conclusão de que, no caso da cidade do Porto, tudo parece indicar que seria sobretudo um mestre, como o dos sapateiros, que comprava as peles aos carneiros e as mandava ao curtidor, o qual trabalharia como

³⁴⁴ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería..., p. 117.

³⁴⁵ É o caso da família de carneiros Gravezon da cidade de Millau, em França, na comercialização de peles, lã e entranhas: PARIS, Johan – Du boucher au grand marchand: les affaires des Gravezon (Millau, seconde Moitié du XIV^e siècle). In VERNÉ, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) - *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. Valência: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 219- 239; STOUFF, Louis – *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 154-155; SIBON, Juliette - Les bouchers de Marseille au XIV^e siècle..., p. 148- 151. A autora ainda acrescenta que os carneiros se envolviam ainda noutros tipos de negócios e produções à parte do negócio da carne, como: a venda de fruta, de queijo, peixe seco, produtos têxteis, ou do ferro.

³⁴⁶ *Grosso modo* da manhã ao pôr-do-sol.

³⁴⁷ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 30.

assalariado³⁴⁸. Um cenário que contrasta com os de Córdoba ou Madrid, onde os curtidores são os maiores compradores de couros³⁴⁹.

A venda dos couros seria, por vezes, limitada: os mercadores do Porto não permitiam que os vimaranenses carregassem nas suas naus mercadoria que valesse menos de 300 coroas de ouro; com esta proibição, era toda uma classe de mercadores médios de Guimarães e de outras terras do Entre Douro e Minho que se via impedida de exportar, porque não tinham dimensão para carregarem produtos tão valiosos. E como não tinham outra ocupação, não teriam (argumentam eles) de que viver. D. Duarte suaviza a exigência dos portuenses, mas decreta precisamente para os carniceiros mínimos de carga: estes teriam de garantir, pelo menos, a entrega de 150 couros. Estas queixas e as respostas do rei estão registadas para Évora³⁵⁰ e para Guimarães,³⁵¹ que saibamos.

Em 1446, os procuradores da cidade de Lisboa apresentavam-se perante o regente D. Pedro para expor o seu descontentamento, nas suas palavras “huũ escandalizado constrangimento”, perante um contrato realizado entre o regente e os genoveses³⁵². Nesse trato estava estipulado que os genoveses receberiam todos os couros vacaris da cidade de Lisboa e do seu termo, por um preço previamente estipulado. Um acordo apenas realizado para Lisboa e que não permitia que outros, para além dos genoveses, comprassem couros através do porto da cidade³⁵³. Mas

³⁴⁸ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 255-256; Num exemplo semelhante em Arles-sur-Tech, em França, os carniceiros tanto vendiam as suas peles aos curtidores, como a sapateiros. Contudo, Catherine Verna supõe que os sapateiros não se limitavam apenas exercer a sua atividade profissional, como também tinham desenvolvido uma cadeia operacional do couro ou que, então, encontravam curtidores locais para o fazer, veja-se: VERNA, Catherine – *Entre villes et campagnes: Les bouchers du Vallespir (Catalogne, XV^e siècle)*. In VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) - *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. València: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 185.

³⁴⁹ CORDOBA DE LA LLAVE, Ricardo - *Los carniceros y el negocio de la piel...*, p. 174- 177.

³⁵⁰ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438)*, p. 17.

³⁵¹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438)*, p. 60-62.

³⁵² *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441-1447)*, p. 462- 463.

³⁵³ Na sequência do mandado do pagamento da sisa dos couros que eram vendidos em Lisboa, sabemos que em 1437 os carniceiros de Almada e do Ribatejo vendiam os seus couros não só a genoveses, como também a florentinos, mencionando-se outros estrangeiros, não especificados, e a portugueses moradores na cidade. Veja-se: *Chancelarias Portuguesas: D. Duarte*. Vol. 2, *Livro da Casa dos Contos*, p. 99.

como os representantes da cidade acabam por expressar, este negócio acarretava uma enorme consequência: nas cidades de comércio livre, portanto, isentas deste acordo, existia carne em abundância, em contrapartida Lisboa “que mais liberdade devjia de sseer he mais sogeita e aveergonhada da pouca abastança de carne”³⁵⁴. Portanto, na sequência deste contrato, denotava-se em Lisboa uma carência no fornecimento de carne. Um cenário que se desenvolvia, pois, aqueles que vendiam os couros, os carniceiros, não estavam satisfeitos.

Os carniceiros, vendo-se despojados dos seus cabedais, escusavam-se do seu ofício, argumentando que recebiam prejuízo no seu negócio com os genoveses, pois o pagamento não era realizado “como he Razom”. Durante os três anos em que fizeram negócio com eles, os carniceiros, nas suas contas, lamentavam ter perdido 280 mil reais. Por isso, eram prejudicados e não queriam exercer o seu mester.

Pedia-se, então, que quando terminasse o contrato que este não fosse renovado para a cidade de Lisboa, e que fosse permitido aos carniceiros “vender comprar e carregar [couros] a cada huũ como e quando lhe prouger”. Só assim Lisboa poderá ser bem abastecida de carne. Podemos supor que os carniceiros pretendiam organizar o seu próprio negócio, vendendo e exportando para quem quisessem, ou seja, a quem lhe desse melhor proveito e, por isso, se recusassem a cortar a carne, sendo que assim também venderiam menos couros aos genoveses.

Contudo, este contrato envolvia uma outra cláusula: ao venderem os couros aos genoveses, estes comprometiam-se a trazer, anualmente, prata para o reino. Um rendimento que D. Pedro não queria, e talvez não poderia, desperdiçar. Deste modo, o regente propunha uma alternativa. Aqueles que quisessem exportar os seus couros poderiam fazê-lo caso se obrigassem “logo de trazer o Retorno dos dictos coiros todo em prata”. Ditava ainda qual teria de ser o fim dessa prata: seria vendida ou à Coroa ou aos ourives da cidade; mas também poderia ser convertida numa peça de joalharia ou outro artigo, nas oficinas de ourivesaria de Lisboa, onde apenas se pagaria a mão-

³⁵⁴ A redação deste capítulo é confusa e foi sujeita a algumas emendas, tornando a interpretação de certas passagens difícil.

de-obra. Era definido um prazo de três meses para se dar um destino legal a esta prata, e caso não o fizessem seria confiscada. Além disso, arriscavam-se a perder o valor dos couros se o retorno da prata não fosse realizado um ano após os couros terem sido carregados³⁵⁵. Não sabemos se os carnicheiros lisbonenses ficaram agradados ou não com esta opção, ou até se chegaram a adotá-la.

Ainda assim, temos conhecimento de que o contrato com os genoveses se tinha expandido pelo menos até à cidade de Évora. Em 1463 para que se pudesse suportar o pagamento da aposentadoria, para o alojamento do monarca na cidade quando aí se deslocasse, era necessário reduzir o preço da carne³⁵⁶. Todavia, D. Afonso V não queria que os carnicheiros saíssem agravados e para os recompensar permite que estes, tal como a alguns donos de gado, vendam livremente os couros de todas as carnes que se cortarem na cidade e termo. Deste modo, estes poderiam vendê-los a quem quisessem para os levarem e carregarem para fora do reino³⁵⁷. Advertindo que isto só poderia acontecer depois de terminado o trato com os genoveses. Possivelmente o mesmo contrato que estaria em vigor em Lisboa, e que apenas permitiria a venda dos couros da cidade de Évora aos genoveses.

Alguns anos mais tarde, em 1467, proibía-se a exportação de couros, curtidos e por curtir, para fora do reino, principalmente a partir de Lisboa, uma vez que “fazia dapno ao povoo nosso porque este he hũa das primçipaaes coussas que faz emcarentar a calçadura”³⁵⁸. Interdição que iria certamente afetar os carnicheiros, obrigando-os a vender aos mestres locais ou de outros pontos do reino.

³⁵⁵ Advertiam que isto não aconteceria caso os couros fossem roubados ou se tivessem perdido nas viagens marítimas.

³⁵⁶ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 8, fól. 186v. (Confirmação de mercê datado de 5 de Janeiro de 1486).

³⁵⁷ Esta mercê foi concedida no ano de 1463 por D. Afonso V, e em 1486 é confirmada por D. João II. Contudo, o monarca acaba por impedir novamente a exportação dos couros, mencionando que confirmava a mercê “salvo no vender dos coiros pera fora do Reino porque é contra os capítulos de Cortes”.

³⁵⁸ A pena para o infrator seria a perda do couro; e pela segunda vez que o fizesse teria a mesma pena, com a adição de uma pena corporal. Veja-se: *Livro dos Pregos*, p. 511- 512.

Mas alguns carnicheiros não se queriam apenas contentar com a venda das peles que extraíam no processo de abate, também queriam estar envolvidos no negócio da curtição. Desconhecemos se contratavam alguém para preparar os couros, ou se, de facto, eram os próprios a fazê-lo. De qualquer forma, no Porto, os carnicheiros estavam proibidos de o fazer, desenvolvendo-se no final do século XIV um conflito sobre este assunto que se iria arrastar durante dois anos, entre Julho de 1390 e Junho 1392. Existia na cidade uma antiga ordenação que estabelecia que nenhum carnicheiro, da cidade nem de fora, “curtisse cordavam nem coyrama nem coiro nenhum na çidade so penna de perder eso que asy cortise”³⁵⁹. Porém, os carnicheiros desrespeitavam esta imposição, o que forçou o concelho a intervir. Com o testemunho de “homeens vedros do dito mester de curtir”, que afirmam ser este o costume da cidade (a proibição de curtir pelos carnicheiros), a vereação determina que a ordenação tinha de ser cumprida, fixando penas aos infratores.

Em 1391 adicionavam-se ainda as queixas de mercadores e sapateiros, aparentemente os mais prejudicados pela intromissão dos carnicheiros no seu negócio, e recordava-se o costume que proibia os carnicheiros de curtir. Estes, não aceitaram a decisão, e moveram uma ação judicial contra o concelho. Um ano depois a câmara pondera se deveria seguir a apelação neste processo, que prometia custar muito dinheiro aos magros cofres municipais. No dia seguinte, com a presença dos homens bons do concelho, decidiu-se que sim. Para impor o “costume antigo” da cidade, prosseguir-se-ia pela via judicial com a apelação. A documentação que chegou até nós não nos permite saber como acabou este conflito duro e arrastado.

Apesar de se impor a proibição de curtir aos carnicheiros do Porto, ou de fora da cidade, não podemos pressupor que o mesmo acontecesse noutros locais de Portugal.

Recordemos ainda uma situação invulgar que teve lugar em Viseu. Nas cortes de 1441, em Torres Vedras, os procuradores de Viseu apresentavam uma queixa: existiam na cidade carnicheiros que se faziam passar por sapateiros e curtidores e que

³⁵⁹ *Vereações: anos de 1390-1395*, p. 29.

matavam o gado apenas quando queriam, para poderem curtir e vender as suas peles³⁶⁰.

Protestavam os representantes dos viseenses que, devido a uma carta outorgada aos sapateiros e curtidores por um desembargador de D. Duarte, não existiam suficientes carnicheiros na região. Esta carta determinava que os sapateiros podiam cortar carnes durante o Verão para obter a coirama para o seu mester, ou seja, apenas quando lhes era necessário. Mas não podiam ser obrigados a fazê-lo. Mas alguns mesterais aproveitavam-se fraudulentamente desta carta: precisamente os carnicheiros. Declaravam ser sapateiros, para terem direito à licença referida acima, mas na realidade não produziam nenhum calçado. Em vez disso – a queixa é dos procuradores do povo -, estes falsos sapateiros levavam os couros, e também o sebo, para venderem noutros locais, chegando mesmo a comercializar peles na Flandres.

Nesta circunstância a cidade saía prejudicada. Aqueles que tinham uma maior capacidade, tanto monetária como física, para exercer o mester de carnicheiro, evitavam fazê-lo. Por outro lado, estes pretensos ‘sapateiros’, ao talharem gado durante o Verão, afetavam o lucro dos carnicheiros obrigados, que o faziam durante todo o ano. Daqui resultava uma escassez de carnicheiros na cidade. Isto é um argumento, não o esqueçamos. O pedido dos procuradores de Viseu era evidente: mandasse o regente D. Pedro que aqueles que, por sua vontade, abatiam os gados no Verão, fossem obrigados a fazê-lo também no Inverno, para assim garantirem o abastecimento de carne à cidade, “pois som homens que som perteeçentes e teem cabedal”³⁶¹. Deste modo, a carta apenas devia ser aplicada aos sapateiros públicos que exerciam o seu mester de uma forma contínua. O pedido foi aceite pelo regente.

Existiriam, portanto, limitações e proibições relativas à participação dos carnicheiros na produção e comércio dos couros. Ainda assim, tal como o autor Ramón

³⁶⁰ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441-1447)*, p. 64-65.

³⁶¹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441-1447)*, p. 64.

Banegas López afirma, a seguir à carne, o couro era a principal fonte de lucro do carnicheiro³⁶².

Não poderíamos deixar de evidenciar neste registo a menção à exportação de outro subproduto: o sebo, uma gordura encontrada no gado bovino e ovino³⁶³. Uma vez extraído, o sebo era preparado e vendido aos mesteres que dele necessitavam. Podia, então, ter vários destinos: poderia ser utilizado pelos curtidores na preparação dos couros; poderia ser utilizado na construção naval³⁶⁴; na confeção de velas; ou até mesmo na alimentação³⁶⁵. Os carnicheiros de Barcelona, por exemplo, não vendiam todo o seu sebo. Através deste fabricavam as suas próprias velas e utilizavam-nas para iluminar as suas carniçarias, vendendo-as também ao público. Mas, as autoridades municipais acabaram por interditar a sua utilização, uma vez que estas velas produziam um mau cheiro, e existiam preocupações de que esse fumo pudesse contaminar as carnes³⁶⁶.

Relativamente à venda do sebo, tal como já afirmamos, dispomos de pouca informação para os carnicheiros portugueses. Os carnicheiros de Viseu, como pudemos observar, exportavam o seu sebo para outros locais e até para a Flandres³⁶⁷ que, talvez à semelhança do couro, lhes pudesse trazer um lucro mais favorável do que a venda aos mesteres locais³⁶⁸. Por outro lado, também sabemos que no Porto, pelo menos em 1504, os carnicheiros estavam impedidos de vender o sebo para fora da cidade³⁶⁹. Aliás,

³⁶² BANEGAS LÓPEZ, Ramón - Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería..., p. 117.

³⁶³ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 137.

³⁶⁴ SIBON, Juliette - Les bouchers de Marseille au XIV^e siècle..., p. 149.

³⁶⁵ BANEGAS LÓPEZ, Ramón - Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería..., p. 118.

³⁶⁶ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, p. 150.

³⁶⁷ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441-1447)*, p. 64.

³⁶⁸ Os carnicheiros da região da Provença também preferiam vender o sebo a estrangeiros, precisamente por ser um melhor negócio. Contudo, esta transação passaria a estar proibida em algumas cidades, de modo a favorecer os fabricantes de velas locais: STOUFF, Louis – *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 154; NAVARRO ESPINHACH, Germán; VILLANUEVA MORTE, Concepción – Carnicerías y comercio de carne en el reino de Aragón durante el siglo XV, p. 86- 87.

³⁶⁹ RAMOS, Carla Susana Barbas dos – *A Administração Municipal e as Vereações do Porto de 1500 a 1504*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 136- 137.

uma proibição que ainda é relatada em 1510³⁷⁰. Conseguimos perceber que, de facto, o vendiam, mas também, conforme a região, com algumas restrições.

³⁷⁰ FERREIRA, Cristina Isabel de Oliveira Gomes – *A Vereação da Cidade do Porto (1512-1514)*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 71- 72.

4. O açougue

As autoridades municipais empenhavam-se constantemente no aprovisionamento dos géneros alimentícios necessários para o sustento das cidades e vilas portuguesas. Como afirmou Ricardo Izquierdo Benito “para que la ciudad pudiese vivir, en el sentido más literal del término, era imprescindible que pudiese comer”³⁷¹. Procurando dar a melhor resposta a esta demanda, zelavam por vários aspetos: pelos preços justos e pela qualidade e quantidade dos produtos que chegavam às mãos dos seus habitantes. A proteção do consumidor era, assim, uma tarefa essencial. E era neste aspeto que o concelho revelava o seu carácter intervencionista, aplicando um conjunto de normas com o objetivo de punir as transgressões daqueles que tentavam enganar os consumidores; mas também de regular vários aspetos do abastecimento alimentar. Era, precisamente, o provimento de carne o alvo das maiores preocupações dos concelhos, pois, nas palavras de Iria Gonçalves, nas cidades “a carne era aí produto indispensável e imperioso se tornava providenciar no sentido de que ela não faltasse”³⁷².

No momento da venda da carne, os carnicheiros estavam rotulados com o hábito de cometerem algumas fraudes: misturavam, juntamente com as carnes frescas, outras que eram perigosas para o consumo, por vezes com maus cheiros e em decomposição, colocando em causa a saúde pública; vendiam carnes de uma qualidade por outra; ou pesavam as carnes incorretamente. Portanto, para que se pudessem controlar e fiscalizar estes aspetos, era importante que existisse um local fixo, determinado pelo concelho, onde se procedia à venda deste produto³⁷³. A obrigatoriedade de vender num único espaço, não só permitiria monitorizar melhor

³⁷¹ IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, p. 13.

³⁷² GONÇALVES, Iria – A carne no abastecimento de Lisboa, p. 67.

³⁷³ TAVARES, Maria Alice da Silveira – Da produção ao mercado: “delitos económicos”, penas e controlo municipal na Idade Média, segundo o testemunho dos Costumes e Foros portugueses. In *Topoi (Rio J.)*. v. 17, n. 33. Rio de Janeiro, 2016, p. 526; MELO, Arnaldo Sousa - Os espaços dos mesteres nas cidades medievais e nas suas periferias: Tipologia e metodologia de análise. In: ANDRADE, Amélia Aguiar; TENTE, Catarina; [et al.] (eds) - *Espaços e Poderes na Europa Urbana Medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2018, p. 343- 346; BONACHIA HERNANDO, Juan A. – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: La provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV), p. 100- 101.

estas ocorrências e a consequente aplicação das coimas, como também facilitaria a recolha dos impostos que recaíam sobre os carnicheiros e até mesmo a manutenção do equilíbrio dos preços da carne.

Vejamos o que se sucedeu em Lisboa. Em 1361 chegou a D. Pedro I um agravo do concelho e dos homens bons de Lisboa. Explicavam eles que no bairro do Almirante os carnicheiros que aí talhavam e vendiam a sua carne fugiam ao escrutínio das fiscalizações realizadas pelos almotacés e rendeiros que “nom ousam de leuar delles as cooymas dos malleficios que fazem”, com receio de alguma retaliação. Nesta circunstância os carnicheiros não pagavam os seus impostos e tinham carta livre para cometer alguns atos fraudulentos. Pedia-se ao monarca que ordenasse que aqueles que ali quisessem cortar e vender a carne que o fizessem pelos direitos do concelho e que deixassem entrar os almotacés e rendeiros. D. Pedro acedeu, salvo se o bairro do Almirante tiver algum privilégio para o fazer³⁷⁴. Contudo, em 1372 o problema ainda não estava resolvido, e tinha-se alastrado a outros locais da cidade: às Taracenas e à Casa da Moeda, onde os carnicheiros, bem como padeiras, vendiam “como querem sem taussaom”. O obstáculo permanecia idêntico, “sse alguuns almotagees ou jurados querem a lo hjr pera sse fazer o que deue e que per nos he mandado que os ameeçam que nom entrem no dicto bairro e lugares”³⁷⁵. A apreensão dos oficiais à entrada nestas zonas era ainda notória. Por sua vez, os ditos carnicheiros não queriam vender a sua carne nas carniçarias da cidade, visto que nestes lugares, no bairro do Almirante, nas Taracenas e na casa da Moeda, conseguiam evadir ao controle dos oficiais. Assim, durante estes anos tinha-se desenvolvido um cenário difícil de controlar. Seria, então, indispensável corrigir esta situação e criar condições para que o ofício do carnicheiro possa ser facilmente supervisionado. Deste modo, D. Fernando proibiu que se vendesse ou talhasse carne fora dos locais indicados pelo concelho, aqueles que

³⁷⁴ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Pedro I (1357-1367)*, p. 100; Encontramos documento similar em: *Chancelarias Portuguesas: D. Pedro I*, p. 254- 255.

³⁷⁵ *Livro dos Pregos*, p. 147; Encontramos um documento similar em: *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Fernando I (1367- 1383)*, vol. 1 (1367- 1380), p. 108- 109.

fizessem o oposto seriam açoitados³⁷⁶. Não são indicados quais são esses locais precisamente, mas podemos supor que, no caso da carne, seria no açougue da cidade. Podemos, então, compreender, através deste exemplo, a vantagem de confinar este mester num só local³⁷⁷.

Assim, a necessidade de controlar o comportamento dos carnicheiros, levava a que o abastecimento diário de carne, nas cidades medievais, tivesse lugar no açougue, um espaço delimitado e coberto³⁷⁸. Uma estrutura comum nas urbes medievais. Aliás era aí que também se poderiam encontrar outros alimentos considerados de primeira necessidade, como o peixe, a fruta ou legumes³⁷⁹. Ainda que em alguns casos estes espaços pudessem ser apenas dedicados exclusivamente à venda de carne³⁸⁰, ou de carne e peixe³⁸¹. Arnaldo Melo explana que ao longo do século XIV e início do XV, em

³⁷⁶ O texto deste documento é translado e publicado em 1532 no *Livro das Posturas Antigas*, aí ordena-se que seja novamente afixado no açougue da carne e “pellos lugares acostumbrados”, veja-se: *Livro das Posturas Antigas*, p. 318-319.

³⁷⁷ Aliás era o que faziam outros governos municipais da Europa, veja-se: COSTANTINI, Valentina – On a red line across Europe: butchers and rebellions in fourteenth-century Siena, p. 82.

³⁷⁸ Veja-se a evolução do açougue em Portugal: TRINDADE, Luísa - *Urbanismo na composição de Portugal*. Coimbra: [s. n.], 2009. Tese de Doutoramento em História da Arte, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p. 695- 699.

³⁷⁹ O regimento de 1470 sobre o mercado dos açougues novos da praça de Évora menciona os vários produtos que estavam disponíveis neste espaço, entre carne, peixe, fruta e legumes. *Documentos históricos da cidade de Évora*, p. 320- 321; veja-se também: *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 38; Em Coimbra o alcaide tinha uma carta de D. Dinis para que se fizesse todas as vendas no açougue: *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325-1357)*, p. 57-58; No açougue de Torres Vedras também se vendiam vários produtos, para além da carne: RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida – *Torres Vedras: A vila e o termo nos finais da Idade Média*, p. 325- 326; No açougue de Elvas para além da carne também se vendiam fruta e hortaliças, veja-se: *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 243; e *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447)*, p. 439-440.

³⁸⁰ Existem algumas referências aos açougues da carne, locais onde apenas se comercializava este produto. No Porto, por exemplo, menciona-se o “açougue dos boys e carneyros” e o “açougue das cabras”, veja-se: *Vereações: anos de 1401-1449*, p. 465- 469. A referência aos açougues da carne no Porto: *Índice chronologico dos documentos mais notaveis que se achavão no archivo da illustrissima camara da cidade do Porto...*, p. 31; Já em Lisboa também aparecem as mesmas referências: SILVA, Manuel Fialho – *Mutação urbana na Lisboa medieval: das taifas a D. Dinis*. Lisboa: [s. n.], 2017. Tese de Doutoramento em História, na especialidade de História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, p. 335- 337, 353- 355.

³⁸¹ BEIRANTE, Ângela - *Évora na Idade Média*, p. 457. A autora menciona que no século XIV as *posturas* ditam que apenas a carne e peixe são de venda obrigatória no açougue. Ângela Beirante supõe que esta determinação poderá ter origem na falta de espaço do edifício; Nas cortes de 1439 menciona-se que em Santarém existiam nos açougues talhos de carne e de peixe: *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 401.

algumas cidades, os açougues se transformavam num local mais especializado, uma vez que alguns mestres foram abandonando este edifício para venderem pelas ruas da cidade. Chegavam, então, a designar-se por “açougues da carne” ou “açougue da carne e do pescado”. Todavia, no decurso destes séculos e início do século XVI, a denominação de açougue sofre uma mudança gradual e passa a não necessitar destas especificações, entendendo-se que um açougue seria o local onde era apenas vendida a carne³⁸².

A tentação de vender fora de um meio controlado seria grande para alguns carneiros, por isso, aqueles que ousassem fazer o contrário deviam acarretar com castigos. Em Lisboa, como já vimos, era atribuída uma pena corporal³⁸³. Em Coimbra aqueles que vendessem as suas carnes pela vila, fora do açougue, submetiam-se a uma multa³⁸⁴. O mesmo acontecia com os carneiros de Vila do Conde³⁸⁵. Já para os carneiros portuenses, que fossem encontrados a cortar e vender carne fora do açougue, ficava estabelecido, em 1469, que deveriam obter uma sentença de excomunhão, em adição a um pagamento de uma determinada coima³⁸⁶. Cinco anos mais tarde, a pena atribuída a esta infração volta a ser enunciada, possivelmente por a norma não estar a ser cumprida³⁸⁷.

Enquanto os locais onde se sacrificavam as reses se situavam, por norma, mais afastados do núcleo urbano³⁸⁸, era nesta zona que se vendia o produto

³⁸² MELO, Arnaldo Sousa - Os espaços dos mestres nas cidades medievais e nas suas periferias..., p. 345.

³⁸³ *Livro dos Pregos*, p. 147.

³⁸⁴ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325-1357)*, p. 57- 58.

³⁸⁵ MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 76- 77.

³⁸⁶ *Índice- roteiro dos chamados Livros dos Originais do Cartório do Cabido da Sé do Porto*. Org. por José Gaspar Almeida, Porto: Imprensa Portuguesa, 1936, p. 138. Uma vez que era a Igreja que detinha os direitos do açougue do Porto, teria a responsabilidade de proferir a pena que incidia sobre aqueles que cortassem ou vendessem a sua carne fora do mesmo.

³⁸⁷ *Índice-roteiro dos chamados Livros dos originais do Cartório do Cabido da Sé do Porto (coleção de pergaminhos)*, p. 142.

³⁸⁸ Como mencionamos anteriormente um caso de exceção é o do Porto, onde é no açougue que se desenvolve todo o processo de transformação da carne, bem como a sua venda.

transformado³⁸⁹, o que facilitaria a distribuição de carne pela população. Os açougues medievais portugueses detinham, portanto, uma posição centralizada no seio da malha urbana. E uma característica curiosa acerca dos açougues medievais portugueses era, de facto, a sua localização. É possível constatar que, em algumas cidades portuguesas, os açougues se encontravam frequentemente nas proximidades da principal igreja da cidade – da Sé Catedral ou da Igreja Matriz. Podemos considerar bizarro que um mester, como o dos carnicheiros, condenado pela Igreja, estivesse localizado tão perto de uma instituição que tanto os desprezava e os vinculava aos tabus do sangue e da impureza³⁹⁰, como também se opunha ao consumo de carne³⁹¹. Um posicionamento que pode ser explicado, em parte, para as cidades cristãs que tiveram um passado islâmico, uma vez que o açougue era uma herança da sua tradição³⁹². Já outros açougues, encontravam-se nas proximidades de outros edifícios do poder urbano³⁹³. Podemos então afirmar que os açougues ocupavam “um lugar muito próximo do centro do poder, senhorial e eclesiástico”³⁹⁴. Observemos alguns exemplos.

³⁸⁹ Nas cortes de 1439 é mencionado que os açougues de Monforte se encontravam longe da vila, mas que o Concelho já tinha comprado umas casas na vila onde tinham construído uns açougues. Deste modo os açougues ficariam mais perto da população. *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 335.

³⁹⁰ LE GOFF, Jaques – *Para um novo conceito da Idade Média...*, p. 86-88.

³⁹¹ GONÇALVES, Iria – A cozinha e a mesa em tempos medievais. *IN Pão, carne e água: memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Instituto de Estudos Medievais, 2019, p. 101.

³⁹² Luísa Trindade assinala que o *suq* islâmico se situava em torno da mesquita muçulmana. E aquando da Reconquista, quando as mesquitas são cristianizadas, o topónimo de *suq*, ou seja, açougue, permanece associado, assumindo, no enquadramento cristão, a mesma vocação anterior: como um espaço de trocas comerciais. A autora aponta como exemplo a localização dos açougues de Coimbra, Elvas e Montemor-o-Novo. Veja-se: TRINDADE, Luísa - *Urbanismo na composição de Portugal*, p. 698.; MELO, Arnaldo Sousa - Os espaços dos mesteres nas cidades medievais e nas suas periferias..., p. 344-345; BEIRANTE, Ângela – Espaços públicos nas cidades portuguesas medievais: Santarém e Évora. In *O ar da cidade: ensaios de história medieval e moderna*. Lisboa: Colibri, 2008, p. 178.

³⁹³ Luísa Trindade refere que alguns açougues se encontravam perto dos Paços do Concelho, por exemplo em Leiria, Coimbra, Setúbal, Faro, Santarém, Évora e Ponte de Lima. TRINDADE, Luísa – Casas da câmara ou paços do concelho: espaços e poder na cidade tardo-medieval. In RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa (coord.) – *Evolução da paisagem urbana: Sociedade e economia*. Braga: CITCEM, 2012, p. 218- 219.

³⁹⁴ RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A materialização dos poderes no espaço como expressão da memória e identidade urbana medieval. In *Medievalista*, 12, 2012, p. 32.

Antes do século XIII, o açougue de Santarém poderia ser encontrado na proximidade da igreja de S. Nicolau. Mas passaria para junto da igreja de S. ^{ta} Marta de Marvila, sendo que ainda existiam outros açougues próprios³⁹⁵ na zona da alcáçova e arrabalde da Ribeira³⁹⁶.

O açougue antigo de Évora localizava-se junto à igreja de S. Pedro, e tinha pertencido ao rei. Mas no final do século XIII, o concelho pede a D. Dinis para que lhes facultasse um espaço mais extenso. Assim, os açougues foram transferidos para o templo romano³⁹⁷, também perto da Sé. Com esta mudança, o monarca entregou à cidade a posse dos açougues, concessão que em 1395 acabava por ser refutada pela rainha D. Beatriz, mulher de D. Afonso IV. Contudo, a iniciativa da rainha não teve efeito, permanecendo o açougue na propriedade do concelho³⁹⁸. Mais tarde, estes açougues passaram a coexistir³⁹⁹ com outros instalados na praça da cidade, agora denominada de Geraldo⁴⁰⁰.

O açougue do Porto também se encontrava próximo da Sé Catedral da cidade, dentro da cerca velha. E ao contrário dos outros açougues situava-se aqui por um

³⁹⁵ Em algumas cidades europeias medievais seria normal que coexistissem vários açougues. Em Rouen existiam, entre o final do século XV e inícios do século XVI, dez carniçarias. Em Barcelona, no final do século XV existiam dezassete carniçarias. Veja-se os mapas em BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 143- 144; Em Córdoba, no final da Idade Média, existiam nove carniçarias: HERNÁNDEZ IÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 88.

³⁹⁶ BEIRANTE, Ângela – *Santarém Medieval*, p. 75, 86; BEIRANTE, Ângela – *Espaços públicos nas cidades portuguesas medievais...*, p. 180.

³⁹⁷ BEIRANTE, Ângela – *Évora na Idade Média*, p. 457; Em 1467 surge um pedido curioso relacionado com este edifício, talvez pela disponibilidade de artefactos no templo. Soeiro Mendes, um cavaleiro da casa do rei, requisita a Afonso V duas pedras que estavam nos açougues da cidade para que pudesse colocá-las nos “antipeitos” das suas janelas de casa, uma vez que “as ditas pedras aproveitam pouco honde estam e em as ditas casas faram muyto”. O monarca acedia ao pedido e acabaria por recorrer ao juiz e oficiais do concelho para que lho concedessem. Ressalvando-se, no fim, a necessidade de retirar essas pedras cuidadosamente e de fechar os buracos por elas deixados. Veja-se o documento em: *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 315.

³⁹⁸ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 108- 109; No “Título das posições do concelho” de 1402, os açougues são identificados como propriedade do concelho, identificando-se que estes seriam arrendados aos carnicheiros por cada ano, veja-se: *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 111- 113.

³⁹⁹ BEIRANTE, Ângela – *Évora Medieval*, p. 196.

⁴⁰⁰ BEIRANTE, Ângela – *Espaços públicos nas cidades portuguesas medievais...*, p. 180; Em 1470 sai o “Regimento do mercado açougues novos da praça”, veja-se em: *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 320- 321.

motivo diferente. Os açougues da cidade faziam parte da propriedade do bispo e cabido do Porto⁴⁰¹ e, por isso, aí se situavam, “por imposição do monopólio senhorial de que usufruíam”⁴⁰². Próximo do açougue é possível denotar uma grande concentração de carnicheiros que aí habitavam, em particular nas Ruas da Penaventosa e das Aldas⁴⁰³. Inclusive, era possível encontrar nas proximidades, casas ligadas às atividades dos couros⁴⁰⁴, uma ligação importante para os carnicheiros que pretendiam escoar um subproduto do seu trabalho. Em 1449 dá-se a primeira especialização, de que temos conhecimento, dos açougues do Porto. Na vereação de 21 de Junho de 1449 o cabido (aqui representado por um arcediogo e dois cónegos), solicita a construção de um novo “açougue das cabras”, junto do “açougue dos boys e carneyros daparte deçima a camjnho da sse”⁴⁰⁵. São os próprios requerentes que se encarregariam das despesas desta obra que, tal como é indicado, ficaria próxima dos açougues já existentes. Mais tarde, no século XVI surgem os açougues do povo⁴⁰⁶.

Em Braga, o açougue da cidade também se situava nas imediações da Sé, e os seus direitos pertenciam ao cabido. Todavia, no final do século XV são deslocados para fora dos muros, no campo de S. Miguel o Anjo⁴⁰⁷, talvez por razões de higiene e saúde pública, uma vez que se trata de um mester poluente.

⁴⁰¹ No início do século XIV o concelho do Porto tentou apoderar-se dos direitos do açougue portuense, particularmente da açougagem. Contudo, em 1316, D. Dinis restitui os direitos à Igreja. Uma decisão contestada pelo concelho. Ainda assim, a Igreja consegue comprovar a sua posse. Veja-se: *Índice-roteiro dos chamados Livros dos originais...*, p. 25.

⁴⁰² MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 230.

⁴⁰³ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 230- 231; Veja-se ainda o Mapa 1 de MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 2, p. 18.

⁴⁰⁴ Que também pertenciam ao bispo do Porto. Veja-se: MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 240.

⁴⁰⁵ *Vereações: anos de 1401-1449*, p. 465- 469.

⁴⁰⁶ MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 237- 238; Veja-se a localização deste espaço na Rua da Penaventosa: SOUSA, Silvana Raquel Vieira – *Um guia de arquitectura civil medieval na cidade do Porto*. Porto: [s. n.], 2017. Dissertação de Mestrado em História da Arte Portuguesa, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 50- 52.

⁴⁰⁷ RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A influência das atividades económicas na organização da cidade medieval portuguesa, p. 153- 155. No início deste século também os direitos sobre a repartição de carne pela cidade mudam, passando para a Coroa, veja-se: MARTINS, Raquel de Oliveira – A luta política pelo controlo da repartição da carne e do peixe em Braga nos séculos XIV e XV. In ANDRADE, Amélia Aguiar; SILVA, Gonçalo Melo da (eds.) – *Abastecer a cidade na Europa medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020, p. 244- 247.

Já em Lisboa os açougues localizavam-se na zona ribeirinha⁴⁰⁸. Os açougues de carne localizavam perto da alfândega e das fangas medievais⁴⁰⁹. Mais tarde em 1319⁴¹⁰, por vontade de D. Dinis é construído um novo açougue de carnes junto da Torre da Escrivania, na zona da Ribeira, que fazia parte da propriedade régia ⁴¹¹. Em 1384, D. João I, “oolhando o muyto serviço que rreçebemos dos vezinhos e moradores da dicta Cidade”, outorgou os açougues à cidade⁴¹².

Como podemos ver, várias entidades poderiam ser detentoras dos direitos dos açougues – desde o bispo e cabido, ao concelho ou à Coroa⁴¹³. A estes competia, não só recolher os impostos que daí provinham e a que tinham direito⁴¹⁴, como também a manutenção dos açougues. É nas cortes que surgem várias queixas acerca do estado de conservação de alguns açougues do reino, particularmente daqueles que faziam parte da propriedade da Coroa. Aqui apresentavam-se os procuradores das vilas e

⁴⁰⁸ No *Atlas das cidades medievais portuguesas* faz-se menção à existência de outras carniçarias, à carniçaria de Mestre Julião e à carniçaria da Regueira. Contudo, não conseguimos perceber onde se localizavam ou quando existiram. Veja-se: MARQUES, A. H. de Oliveira – Lisboa. In MARQUES, A. H. de Oliveira; GONÇALVES, Iria; AGUIAR, Amélia Andrade (orgs.) – *Atlas das cidades medievais portuguesas*. Lisboa: INIC/Centro de Estudos Históricos da UNL, 1990, p. 55- 60; Iria Gonçalves localiza os “diversos açougues” na zona da Ribeira, veja-se: GONÇALVES, Iria – Na Ribeira de Lisboa..., p. 64.

⁴⁰⁹ Veja-se o mapa construído pelo autor Manuel Fialho Silva para o ano de c.1290, onde localiza o açougue da carne lisboense. SILVA, Manuel Fialho – *Mutação urbana na Lisboa Medieval...*, p. 303; p. 335.

⁴¹⁰ Após uma procura, depois desta data não foi possível encontrar outras referências para uma eventual existência, ou não, de outros açougues na cidade.

⁴¹¹ O autor não consegue precisar com exatidão o local onde estaria edificado os Açougues de Carne da Ribeira, apenas identifica como estando junto da Torre da Escrivania. Veja-se: SILVA, Manuel Fialho – *Mutação urbana na Lisboa Medieval...*, p. 353- 355.

⁴¹² *Livro dos Pregos*, p. 240. Juntamente com os paços das carniçarias, D. João I doa à cidade o paço das fangas da farinha e o paço do trigo.

⁴¹³ O mesmo aconteceria noutras cidades medievais da Península Ibérica. Os direitos do açougue de Múrcia chegaram a pertencer ao rei, mas no século XIII são passados para o Bispo e Cabido da Igreja de Cartagena: MARIN GARCIA, Maria Angeles – *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)*, p. 56- 57; Em Córdoba desde o século XIII que o cabido detinha na sua propriedade os açougues, através de uma doação de Afonso X. Mas em 1454-55 o concelho também edifica alguns açougues para colocar um termo ao monopólio que a Igreja exercia sobre a venda de carne: HERNÁNDEZ IÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 88- 89.

⁴¹⁴ Como por exemplo o pagamento da açougagem. Os carnicheiros que vendem carne no açougue têm de pagar, obrigatoriamente, o imposto de açougagem. Veja-se as referências na documentação consultada - *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325-1357)*, p. 96- 100; *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 335, 387, 402, 425; *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447)*, p. 439- 440; *Índice-roteiro dos chamados Livros dos originais (coleção de pergaminhos) do Cartório do Cabido da Sé do Porto*, p. 59.

cidades portuguesas, cujos açougues se encontravam em mau estado, e que precisavam da disponibilidade de meios financeiros para os conseguirem recuperar.

Na vila de Elvas⁴¹⁵, afirmavam os seus procuradores nas Cortes de 1439, existiam uns bons açougues onde se vendiam vários produtos alimentícios, para além das carnes. No entanto, “estam mal repairados que se os nom corregem vjr se ham a terra e com pouca cousa se podem correger ante que se mais danyfiquem”. Ora, como os açougues pertenciam ao Rei, que através deles obtinha rendimentos, os procuradores pedem que ele ordene ao almoxarife do reguengo de Elvas ou ao almoxarife de Estremoz que os recuperem às expensas do monarca; ou que este permita que, daqui a diante, o concelho possa recolher a renda dos açougues. O regente D. Pedro, não querendo abdicar permanentemente do seu lucro, ordenou ao almoxarife de Elvas que procedesse a uma inspeção do local, para que assim se possa determinar e comunicar o que era necessário fazer. Só depois se ordenaria a sua recuperação⁴¹⁶. Imediatamente, em Janeiro de 1440, o infante D. Pedro enviou uma carta para Elvas através da qual determinava o arrendamento dos açougues da vila, cuja renda deveria ser obrigatoriamente empregue na reabilitação do açougue⁴¹⁷. Contudo, seis anos depois o problema ainda estava por resolver. Em 1446, os procuradores de Elvas apresentaram-se novamente perante o regente, revelando-lhe que tinha existido uma contrariedade relativamente à coleta deste dinheiro. O contador do Rei na comarca tinha-lhes anunciado que, pela mercê do rei, a renda pertencia a um João Falcão e que, por isso, não poderia ser recolhida pelo concelho. Deste modo, no decorrer destes anos, nada tinha sido feito para compor o açougue, e o concelho voltava a pedir o direito a essa renda. D. Pedro acabaria por ordenar que se fizesse cumprir o que tinha determinado nas cortes Lisboa de 1439⁴¹⁸. De resto desconhecemos se o açougue de Elvas foi finalmente recuperado.

⁴¹⁵ Sobre os açougues em Elvas, veja-se: CORREIA, Fernando Branco – *Elvas na Idade Média*. Lisboa: Edições Colibri, 2013, p. 199- 375.

⁴¹⁶ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 243.

⁴¹⁷ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 253- 254.

⁴¹⁸ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447)*, p. 439- 440.

Uma situação semelhante também se terá desenvolvido em Tavira. D. João I tinha outorgado à vila a renda do “çalayo” para que se pudessem correger os açougues e fangas. Todavia, o procurador da fazenda, Garcia Moniz, tinha-lhes tomado a dita renda. O fez com que, mais tarde, os procuradores da vila tivessem de recorrer a D. Duarte, que restitui os direitos sobre recolha desta renda ao concelho. Possivelmente por ainda não estar a ser acatado, e nem sequer se ter dado seguimento às obras nos açougues e fangas da vila, em 1443, D. Afonso V volta a confirmar esta mercê.⁴¹⁹

Em 1439 também era comunicado ao regente D. Pedro a necessidade de correger os açougues de Santarém, uma vez que “os talhos sam stroidos e mal coregidos”⁴²⁰. Mestre Airas, por designação do rei D. João I, era o responsável por recolher a renda proveniente dos açougues, todavia recusava-se a aplicá-la na reparação dos mesmos. Mais uma vez, os procuradores pediam que o obrigassem a ceder a renda, ou então que a dessem ao concelho. O regente opta pela primeira opção.

Em 1441 chegava ao conhecimento do regente que os açougues e fangas de Faro e Lagos, cuja renda pertencia ao monarca, também se encontravam “dellapidados e mal corregidos e a ponto de cayr”. Assim, em favor da honra destas terras, apelava-se à concessão de dois impostos ao concelho – o “çallayo e moordomado” –, durante um período de dois a três anos, para que pudessem ser aplicados nas obras de recuperação destes espaços. O infante D. Pedro respondia que iria averiguar estas rendas, mas que enviaria uma carta ao contador para que ele os fizesse compor⁴²¹. Ainda assim, em 1444, à conta da negligência do almoxarife de Faro, que através de um alvará do contador estava encarregue de iniciar as intervenções no açougue, os açougues da vila ainda não tinham visto algumas obras⁴²².

Do requerimento do capital ao monarca, para a execução do restauro dos açougues, até ao início das obras existia um grande caminho a percorrer, por vezes de

⁴¹⁹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 433-435.

⁴²⁰ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 401.

⁴²¹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447)*, p.25.

⁴²² *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447)*, p. 282- 283.

anos, como podemos verificar. Rendas atribuídas a concelhos, mas nem sempre permanentemente, e que, entretanto, se perdiam noutras mãos. A relutância de uns na sua utilização para a manutenção dos açougues. Problemas que, por sua vez, não chegavam instantaneamente ao conhecimento do monarca. Portanto, um processo demorado, para um edifício fulcral no abastecimento de carne aos cidadãos.

Possivelmente um procedimento menos prolongado quando era o concelho a prescrever as obras no açougue, sem a necessidade de recorrer a outra autoridade. No Funchal, por exemplo, na vereação de 15 de Outubro de 1491, mandava-se à mulher de Mestre Guilherme, provavelmente o detentor das rendas do açougue, que num prazo de um mês, corresse os açougues; e que de “oje a dos anos os corega e ffaça os varrer”⁴²³. Mas passado um mês ainda nada tinha sido feito relativamente a este assunto, e o concelho lançava um ultimato: a mulher de Mestre Guilherme teria de correger os açougues no prazo de uma semana, sob a pena de os açougues serem devolutos ao concelho⁴²⁴. Prontamente se tentava resolver o assunto.

Entremos agora no açougue. No seu interior existiriam vários talhos, onde os carneiros expunham a sua carne para a venda⁴²⁵. Ditavam as *posturas* que os carneiros eborenses deviam ter dois talhos de vaca e dois talhos de carneiro disponíveis no açougue, desde o sábado à hora de vésperas até ao sol se pôr. Outros

⁴²³ Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV, p. 294.

⁴²⁴ Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV, p. 298.

⁴²⁵ O açougue de Múrcia era constituído por várias “tablas” onde se vendiam os diferentes tipos de carne. O número das mesmas dependia da importância do próprio açougue, MARIN GARCIA, Maria Angeles – *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)*, p. 54, p. 63- 68; O mesmo no açougue de Córdoba, HERNÁNDEZ IÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 90, 96- 97; É mencionado para o açougue de Santarém a existência de talhos de carne: *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 402; Em Lisboa, os talhos do açougue: *Livro das Posturas Antigas*, p. 164 – 166; No *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue*, alguns dos obrigados indicam a preferência de ficarem com certos talhos dentro do açougue. Por exemplo, os carneiros João Banha e Francisco Fernandes, pediam “o talho terceiro da mão esquerda” do açougue de Lisboa, veja-se: Melo, Maria Filomena - *O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516)*: registos inéditos, p. 170.

carniceiros⁴²⁶ deveriam abrir os seus talhos no domingo de manhã e só deveriam fechar à quinta-feira ao fim da tarde⁴²⁷. Estariam, portanto, abertos “aos dias da carne”, excepto à sexta-feira, dia de abstinência de carne⁴²⁸. Possivelmente o horário cumprido pelos restantes carnicheiros medievais portugueses. Estava também estipulado, em Évora, que durante o horário de funcionamento do açougue, nunca se poderiam ausentar todos os carnicheiros ao mesmo tempo, particularmente na hora da refeição. Dois teriam de aí permanecer, obrigatoriamente, para que toda a população pudesse ser servida a qualquer hora. E, na circunstância de que alguém chegasse ao açougue e não fosse servido, pela ausência dos carnicheiros, cada um deles pagaria uma coima de 20 soldos⁴²⁹. Além disso, toda a carne deveria estar devidamente exposta, proibindo-se os carnicheiros de a esconder dentro dos talhos⁴³⁰.

Aos carnicheiros era exigido que dessem carne em todos os dias de carne. Aliás, era o que se acordava quando firmavam um contrato de obrigação com os concelhos. Em 1393, no Porto, acordava-se em vereação, que qualquer carnicheiro da cidade que não desse carne aos dias requeridos, teria de pagar uma coima de 50 libras por cada vez que não o fizesse⁴³¹. Na vereação do dia seguinte, na sequência de atitudes negligentes dos carnicheiros portuenses em fornecer a devida carne à cidade, salientava-se esta pena, podendo-se ainda recorrer a “penas de justiça”⁴³².

⁴²⁶ No texto da postura não é claro quais são os outros carnicheiros, apenas poderemos supor que seriam os carnicheiros obrigados ao concelho. Poderemos colocar uma hipótese de que os carnicheiros que cortam ao sábado seriam aqueles que não estavam obrigados, uma vez que noutros locais estes apenas dispunham de um dia para o fazer, como no Porto ou Lisboa.

⁴²⁷ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 30.

⁴²⁸ O que também se praticava noutras cidades. Em Múrcia as carnicerías não abriam sexta e sábado, nos restantes dias trabalhava-se “de sol a sol”, MARIN GARCIA, Maria Angeles – *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)*, p. 60; Em Córdoba a carne não se vendia à sexta-feira, HERNÁNDEZ IÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 95.

⁴²⁹ Em 1420 a população eborense queixava-se de que “os carnicheiros a horas de jantar se partiam do açougue e se iam todos para suas casas”, não ficando ninguém no açougue para vender carne aqueles que chegavam a essa hora para comprar as suas provisões. Assim, ficaria definido que dois carnicheiros teriam de permanecer no açougue, enquanto outros se ausentavam. Veja-se: Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 41.

⁴³⁰ Livro das Posturas Antigas de Évora, p. 41.

⁴³¹ Vereações: anos de 1390-1395, p. 188.

⁴³² Vereações: anos de 1390-1395, p. 189- 191.

Nos talhos dos açougues medievais, poderíamos encontrar à venda vários tipos de carne. A disponibilidade variava conforme as regiões⁴³³. Aquelas que encontraríamos com mais frequência, nos açougues portugueses, seriam as carnes de: carneiro, vaca, boi, cabra, bode, ovelha e de porco. Contudo, aquelas que encontrávamos, por exemplo, à venda nos açougues do Porto, poderíamos não encontrar em Lisboa ou Évora⁴³⁴.

A carne de carneiro era, sem dúvida, uma das favoritas do homem medieval, embora não estivesse ao alcance de todos⁴³⁵. Destacava-se como sendo uma carne necessária “pera os homens honrados como pera os doentes”⁴³⁶. Era considerada a carne mais saudável e, por isso, recomendada para o consumo dos enfermos⁴³⁷. E como nos comprovam os contratos de obrigação de Lisboa, que analisamos anteriormente, a carne de carneiro era a que entrava na cidade em maior quantidade. Inclusive, em 1406, ordenava-se a castração de todos os carneiros, excetuando aqueles destinados à reprodução, uma vez que este procedimento permitiria que os carneiros fossem “em todo aino mais gordos e mais saborosos e mais saãos pera gente”⁴³⁸. De facto, podemos encontrar nas *vereações* de Loulé a referência à venda de carneiros ou

⁴³³ Ramón Banegas López revela-nos que a disponibilidade de carne e o consumo da mesma em cada região da Europa poderia ser diferente. Por exemplo, em Ruão, Paris ou Londres os carnicheiros só vendiam carne de boi, vitela, de carneiro ou porco, uma vez que na legislação destas cidades não aparecem outros tipos de animais. Já em Itália encontrava-se à venda, exclusivamente, carne de búfalo. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 151- 154.

⁴³⁴ Veja-se os quadros 1, 2 e 3 dos *Anexos*, onde podemos ver algumas diferenças de abastecimento, relativamente ao tipo de carne, no Porto, Vila do Conde e Lisboa. No entanto, ressalvamos que esta é uma informação lacónica, uma vez que não dispomos de outros contratos e desconhecemos que tipo de animais poderiam ser fornecidos noutras épocas.

⁴³⁵ Iria Gonçalves analisou o consumo de carne no Mosteiro de Alcobaça constatando que “as carnes mais consumidas seriam carneiro (e ovelha), vaca, porco e cabra, por certo nesta ordem decrescente”. Acrescenta ainda que na Europa mediterrânica, existia uma “nítida preferência para carne de carneiro, representada pelos dois indicadores mais importantes: elevado consumo e mais alto preço”. Veja-se: GONÇALVES, Iria – *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*. Alcobaça: Direção Geral do Património Cultural/ Mosteiro de Alcobaça, 2017, p. 228- 230; segundo Ramón Banegas López a carne de carneiro era a mais consumida entre a aristocracia peninsular, BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 32- 33.

⁴³⁶ *Livro das Posturas Antigas*, p. 51- 52.

⁴³⁷ A carne de carneiro fazia parte do menu diário de vários doentes de alguns hospitais europeus, veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 60- 61; HERNANDEZ ÍÑIGO, Pilar - Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 102- 104.

⁴³⁸ *Livro dos Pregos*, p. 359- 360.

bodes “crestados” ou “colhudos”, ou seja, castrados ou não⁴³⁹. Sendo que no primeiro caso, seriam vendidos por uma quantia superior⁴⁴⁰.

Iria Gonçalves afirma que “a maioria das carnes que a Idade Média se alimentava era fornecida por animais já velhos ou, pelo menos, bem entrados na idade adulta”⁴⁴¹. Era o caso da carne de boi, que apenas chegava aos talhos depois do animal ter dedicado a maior parte da sua vida ao trabalho agrícola. Dos ovinos que forneciam a lã. Ou das reses fêmeas, às quais se requisitava o trabalho reprodutor⁴⁴² e a produção de leite. Eram, por conseguinte, animais que ainda tinham um propósito a realizar, antes de chegarem ao açougue. Ainda que pudessem existir aqueles que apenas estavam destinados ao consumo, como era o caso do gado criado pelos carneiros. Contudo, também eram sacrificadas as reses juvenis ou recentais⁴⁴³, muito apreciadas na Idade Média, uma vez que também eram carnes aconselhadas pelos médicos medievais⁴⁴⁴.

Importa ainda fazer uma pequena menção à possível intervenção da mulher no açougue, relativamente à venda de carne. As mulheres dos carneiros estavam vedadas de interferir no processo de transformação da carne que, como já vimos, exigia não só um conhecimento técnico, como também uma certa destreza física. Que se acreditava que a mulher não possuía. Maria Helena da Cruz Coelho pressupõe que o único momento em que a mulher do carneiro o poderia assistir seria na venda da

⁴³⁹ Veja-se a referência a carneiros ou bodes “crestados” ou “colhudos”: *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 197- 199, 194, 210- 212.

⁴⁴⁰ Segundo Ramón Banegas López, conforme a medicina galénica, considerava-se que os animais castrados eram mais equilibrados. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 55.

⁴⁴¹ GONÇALVES, Iria – *A cozinha e mesa em tempos medievais*, p. 105.

⁴⁴² GONÇALVES, Iria – *A cozinha e mesa em tempos medievais*, p. 103.

⁴⁴³ É possível encontrar, na documentação consultada, a referência à venda de “crestões” (ou cabritos), do “erall” (ou aralha, um novilho de dois anos), do “anojo” (animal de um ano), do “freame de sseis meses” (ou alfeiria), de “cabrito e recental”, de “cordeiros” ou de “leitam”. Veja-se: MARQUES, José - *A administração municipal de Vila do Conde, em 1466*, p.75-77; *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 88- 93; *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 104, 105; *Livro das Posturas Antigas*, p. 109-110, 224.

⁴⁴⁴ Segundo a medicina galénica a carne proveniente de um animal velho era considerada mais seca e, portanto, mais indigesta. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 55, 58-59.

carne no açougue, no atendimento do consumidor⁴⁴⁵. Todavia, não possuímos qualquer indicação que nos permita suportar esta hipótese. Além disso, sabemos que a mulher do carnicheiro estava ainda interdita à venda de carne à enxerca. Em Évora vedava-se à mulher do carnicheiro o acesso ao ofício de enxerqueira. Não podendo também fazer parceria com outras enxerqueiras⁴⁴⁶. O mesmo se sucedia em Lisboa⁴⁴⁷. Por conseguinte, neste sector, a mulher medieval tinha uma participação limitada. Ainda assim, curiosamente, nos contratos de obrigação de Lisboa, que analisamos anteriormente, denotamos a presença de algumas mulheres, sobre as quais não se especifica o seu mester⁴⁴⁸. Voltamos a relembrar o nome de Isabel Anes “a Silvestra”⁴⁴⁹, uma das maiores abastecedoras de carne para Lisboa para durante os anos de 1495 a 1496. Embora todas se obriguem, como explicita no contrato, a “cortar no açougue”, não podemos saber em concreto o que realmente faziam.

4.1. Controlar a venda da carne – a proteção do consumidor

Sobre os carnicheiros recaía, quase constantemente, a suspeita de praticarem várias irregularidades. Usavam pesos falsificados. Misturavam as carnes estragadas com as boas. Vendiam carnes de qualidade inferior, pelo preço das carnes com uma qualidade superior. Enfim, enganavam o consumidor, em seu próprio proveito. Por

⁴⁴⁵ COELHO, Maria Helena da Cruz – A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas, p. 53.

⁴⁴⁶ Documentos Históricos da Cidade de Évora, p. 196, 174- 175.

⁴⁴⁷ *Livro das Posturas Antigas*, p. 164 - 166. Nenhuma mulher de carnicheiro poderia enxercar carne de carneiro, porco ou ovelha, arriscando-se a pagar uma multa de 1000 reais e de passar 15 dias na prisão. As carnes apenas podem ser vendidas nos açougues da cidade.

⁴⁴⁸ Também se referem outras mulheres em que se especifica que são enxerqueiras. Contanto, para outras não se refere nada. Nestes registos encontramos mulheres que se obrigam com homens, possivelmente seus esposos. Como é o caso de: de Catarina Dias que se obriga a cortar carne por Rui Fernandes; ou de Catarina Fernandes, possivelmente mulher de um marchante João Rodrigues, que também se obriga a abastecer Lisboa; de Beatriz Peres e Álvaro Peres que se obrigam em conjunto. Encontram-se ainda mulheres que se obrigam sozinhas como Beatriz Lopes ou Inês Gonçalves. E duas mulheres que se obrigam em conjunto: a tanoeira, Catelina Anes, que se obriga em juntamente com uma Beatriz Afonso. Veja-se: Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516): registos inéditos, p. 170- 203.

⁴⁴⁹ Melo, Maria Filomena - O abastecimento de carne à cidade de Lisboa..., p. 172.

consequente, os açougues eram objeto da maior atenção pela parte dos concelhos⁴⁵⁰. Era essencial evitar tais esquemas e procurar salvaguardar os direitos do consumidor.

Como observamos anteriormente, os açougues poderiam pertencer à propriedade da Coroa ou da Igreja, bem como do próprio concelho. No entanto, independentemente de quem fosse o proprietário, era o concelho que ditava as regras a seguir nos açougues. O concelho era, então, o responsável por elaborar um conjunto de normativas⁴⁵¹ que iriam incidir sobre algumas vertentes fundamentais da venda de carne: a fixação dos pesos utilizados no concelho e a monitorização da sua utilização; a manutenção da qualidade da carne fornecida pelos carnicheiros; e o tabelamento dos preços. Exigia-se, portanto, o cumprimento de regras estritas, aplicando-se punições aos transgressores⁴⁵². Para esse fim, empregava-se nos açougues uma regular ação fiscalizadora realizada pelos oficiais do concelho, particularmente o almotacé⁴⁵³. Alias, aí teriam de permanecer enquanto se vendesse carne.

⁴⁵⁰ No caso de Évora, Rodolfo Nunes Petronilho Feio, na sua análise das posturas eborenses, consegue afirmar que o mester dos carnicheiros era a “atividade profissional mais apertadamente regulamentada da cidade, através de considerável número de posturas”. Veja-se: FEIO, Rodolfo Nunes Petronilho – *Por prol e bom regimento. A cidade e o trabalho nas posturas antigas de Évora*. Coimbra: [s. n.], 2017. Dissertação de Mestrado em História, ramo Idade Média, apresentada ao Departamento de História, Estudos Europeus, Arqueologia e Artes da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p. 132.

⁴⁵¹ Como em várias cidades europeias: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 155- 158; BONACHIA HERNANDO, Juan A. – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal..., p. 87- 154; HERNANDEZ ÍÑIGO, Pilar - Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 89; MARIN GARCIA, Maria Angeles – Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450- 1500), p. 59- 60.

⁴⁵² D. Afonso IV deixava ordenado à vila de Santarém, relativamente ao mester dos carnicheiros e padeiras, que “se ffosem achados erros do seu mester se lhis daredes as penas nos corpos pelas domas ou pelos meses segundo forem achados en nos erros”. Deste modo, determinava que as penas deveriam ser constantemente aplicadas conforme as vezes que transgrediam as normas. Afonso VI pronunciava ainda que caso essas penas não fossem suficientes poderiam aplicar “outra moor pena qual virdes aguysada”. Veja-se: *Chancelarias Portuguesas: D. Afonso IV*. Vol. 2 (1336-1340). Dir. de A. H. Oliveira Marques e Teresa Ferreira Rodrigues. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova, 1992, p. 201- 202.

⁴⁵³ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 103-105. Em Loulé determina-se que o almotacé esteja presente no açougue, por turnos, aquando da repartição da carne; *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 174- 177, 196; *Ordenações Afonsinas*. Nota de apresentação de M. J. de Almeida Costa, nota textológica de Eduardo Borges Nunes. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998, Vol. 1, p. 184.

Embora o confinamento dos carneiros num único espaço – o açougue – permitisse um melhor controle sobre a sua atividade ainda existia, como iremos ver, espaço para se cometerem várias fraudes⁴⁵⁴.

Relativamente à pesagem da carne, a preocupação que o concelho lhe dirige é notória. Existia, sem dúvida, uma desconfiança generalizada que estava depositada no carneiro no momento de pesar a carne. Na documentação consultada é possível encontrar várias disposições no sentido de dificultar as artimanhas de um carneiro menos honesto.

Ao carneiro não era permitida a venda de carne à enxerca⁴⁵⁵. A carne apenas poderia ser vendida no açougue e a peso⁴⁵⁶. Eram os próprios concelhos que designavam os pesos padrões que seriam utilizados pelos mestrais⁴⁵⁷. Por sua vez, também seria normal que exigissem que nos açougues se utilizassem os pesos ou a balança que pertenciam ao concelho, os únicos que se confiavam estar corretamente afinados. Permitindo ratificar se os carneiros teriam ou não utilizado os pesos

⁴⁵⁴ Curiosamente, o rei D. Duarte mandou aos contadores de Lisboa que não fosse demandado varejo ao seu carneiro, Vasco Domingues. Ou seja, a atividade deste carneiro não seria fiscalizada pelas autoridades. Podendo, eventualmente, dar lugar à prática de algumas fraudes. Veja-se: *Chancelarias Portuguesas: D. Duarte*. Vol. 2, p. 36.

⁴⁵⁵ Como vimos anteriormente, o caso do carneiro João Afonso de Montemor-o-Novo, seria um de exceção que conseguimos encontrar na documentação consultada. O carneiro estaria obrigado ao concelho a cortar e vender metade dos seus porcos a peso e outra metade à enxerca. Contudo, descontente com o seu contrato acabaria por apenas vender a sua carne à enxerca. Veja-se: FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*, p. 98- 99.

⁴⁵⁶ *Livro das Posturas Antigas*, p. 43, 109- 110; *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 174- 177, 195- 196; *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 80- 81; *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, p. 336- 337; As cidades europeias não seguiam todas o mesmo sistema de venda de carne. No norte da Europa, até ao século XVI, a carne era vendida a olho, por peças. O que seria o caso de Paris, Ruão ou Londres. Já nas cidades a sul ou mediterrânicas, a carne era vendida a peso, como o caso de Barcelona. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora*, p. 145- 148.

⁴⁵⁷ GONÇALVES, Iria – *Defesa do consumidor na cidade medieval...*, p. 40; Até 1382 em Lisboa utilizava-se o arrâtel folforinho, contudo estes originavam problemas na altura da pesagem da carne e, por isso, voltam-se a utilizar o arrâtel mourisco. Veja-se: *Livro dos Pregos*, p. 48- 49; No Porto em 1485 os carneiros dispunham de vários pesos: meia arroba, um quarto de arroba, arrâtel mourisco, meio arrâtel mourisco e um quarto de arrâtel mourisco. Veja-se: RIBEIRO, Marco Alexandre - *As Actas de Vereação do Porto de 1485 a 1488*, p. 55- 59, 132- 136; No Funchal em 1482 determinava-se a utilização do arrâtel folforinho para pesar a carne, veja-se: *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 80- 81; Ainda sobre pesos utilizados veja-se: LOPES, Luís Seabra – *Sistemas legais de medidas de peso e capacidade, do Condado Portucalense ao século XVI*. In *Portugalia*, Nova série, Vol. XXIV. Porto: Universidade do Porto, 2003, p. 113- 164.

corretos. Era o caso de Vila do Conde, Porto, Lisboa, Évora ou Funchal⁴⁵⁸. E, uma vez que os instrumentos de pesagem eram passíveis de serem adulterados pelo carnicheiro⁴⁵⁹, existia uma estrita vigilância sobre os mesmos.

No Porto, em 1392 é nomeado um vedor dos pesos da carne⁴⁶⁰, encarregado de estar presente no açougue com os pesos do concelho. Aí teria de voltar a pesar a carne vendida pelo carnicheiro, para verificar se ele o tinha feito corretamente⁴⁶¹. Quase cem anos depois, em 1485, era contratado o carcereiro do Bispo para que estivesse no açougue ao lado da balança⁴⁶². Talvez uma figura mais imponente e, portanto, dissuasora destas transgressões⁴⁶³. Em Évora o papel da fiscalização no açougue poderia recair sobre o rendeiro da almotaçaria que colocaria “os pesos aa porta do açougue aos dias da carne pera sse veer se a pesam como devem”⁴⁶⁴. Encargo que também fazia parte das funções dos almotacés⁴⁶⁵.

Ao pesarem incorretamente a carne, os carnicheiros arriscavam-se, como não poderia deixar de ser, a ser penalizados. As penas eram normalmente pecuniárias, mas em Évora chegaram-se a ditar penas de prisão⁴⁶⁶ e até mesmo físicas, como a pena da picota⁴⁶⁷. Em Lisboa, o carnicheiro, que pela terceira vez cometesse o mesmo delito

⁴⁵⁸ Veja-se respetivamente: MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 78; *Livro das Posturas Antigas*, p. 43; *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 169; *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 41-42; Em 1482 no Funchal, determinava-se que para a venda de carne, apenas poderiam ser utilizados pesos de ferro, afinados e marcados com a marca do Concelho, e não pesos de pedra: *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 66, 81.

⁴⁵⁹ Em Évora ainda se requeria que vários mestres, para além dos carnicheiros, se dirigissem todos os meses, até ao terceiro dia, se aos afiladores do concelho com os seus pesos e medidas para os afilar. Veja-se: *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 33.

⁴⁶⁰ Segundo Arnaldo Melo, este oficial estava “encarregue exclusivamente do controlo de pesos e medidas desse mester; desse modo desempenhava uma função complementar aos almotacés”. MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 288.

⁴⁶¹ *Vereações: anos de 1390-1395*, p. 152- 156.

⁴⁶² RIBEIRO, Marco Alexandre - *As Actas de Vereação do Porto de 1485 a 1488*, p. 63- 64.

⁴⁶³ Ainda assim, os problemas de pesagem sempre iriam persistir. A título de exemplo, Carla Ramos na sua dissertação de mestrado, relata-nos dois episódios que ocorreram nas vereações do Porto nos anos de 1503 e 1504, relativamente a queixas de que os carnicheiros pesavam mal a carne; indicando ainda as soluções aplicadas. Veja-se: RAMOS, Carla Susana Barbas dos – *A Administração Municipal e as Vereações do Porto de 1500 a 1504*, p. 126- 127.

⁴⁶⁴ *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 41.

⁴⁶⁵ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 174- 177, 196; *Ordenações Afonsinas*. Vol. 1, p. 184.

⁴⁶⁶ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 196.

⁴⁶⁷ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 174- 177.

seria colocado no pelourinho⁴⁶⁸. E para que se eliminassem as dúvidas sobre o peso da carne, no Porto, Lisboa e Évora, era obrigatório que aqueles que comprassem carne no açougue da cidade, a tivessem de pesar na balança do concelho, caso contrário pagariam uma coima⁴⁶⁹.

Ainda assim, os carnicheiros arriscavam-se a cometer as suas ilegalidades. Na posse do carnicheiro funchalense “Mem Ruiz” foram encontrados vários itens manipulados: “hũa balança que acharom que rreleva mais a hũa parte duas onças”; “hũu aratell que pesa menos de sseu direito meia onça”; “dous arates os quaes pesam menos de seu direito nove oytavos”; quatro arates que pesom menos de seu direito duas onças”; e oito “arates que pesom menos de seu direito duas onças”⁴⁷⁰. Já o carnicheiro João Martins de Manhufe, morador em Santa Cruz de Riba Tâmega, tinha entrado furtivamente na casa do procurador do concelho, onde arrombara a fechadura de uma arca que continha, precisamente, os pesos do concelho. Que acabaria por roubar. Em sua defesa, o carnicheiro, apenas afirmava que o rendeiro da Chancelaria da Correição de Entre-Douro-e-Minho o tinha acusado de não ter pesos e que, deste modo, lhe queria demonstrar que pesava com eles⁴⁷¹.

Aquando da venda da carne, também era necessário estar-se atento à sua qualidade, particularmente em dois aspetos. Era preciso ter em conta a sua aparência e verificar se demonstrava sinais de putrefação, um risco para a saúde do consumidor. Por outro lado, era importante saber o realmente se comprava se, de facto, era a carne procedente da espécie que se pretendia adquirir.

Como explanamos anteriormente, as reses destinadas ao abastecimento da cidade passavam por um processo de inspeção antes de serem sacrificadas, para se poder verificar se se encontravam sãs. Depois, interditavam-se alguns métodos (como

⁴⁶⁸ *Livro das Posturas Antigas*, p. 109 - 110.

⁴⁶⁹ RIBEIRO, Marco Alexandre - *As Actas de Vereação do Porto de 1485 a 1488*, p. 63- 64; *Livro das Posturas Antigas*, p. 43; *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 169.

⁴⁷⁰ *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 25; de certa gravidade deverá ter sido esta ocorrência, pois na vereação seguinte ordena-se a afinação dos pesos dos carnicheiros e do concelho pelos pesos de um Fernão Vaz, enquanto não chegavam uns novos. Veja-se: *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 25- 26.

⁴⁷¹ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 13, fól. 59. (Carta de perdão datada de 7 de Junho de 1490).

por exemplo, o *inchar* das reses) utilizados durante o processo de abate para que não se compromettesse a qualidade da carne. Ainda assim, apesar de a carne chegar sã ao açougue, era aí que o seu estado de conservação se poderia deteriorar, caso não fosse conservada corretamente.

Como a carne era um produto facilmente perecível e que se decompunha rapidamente, lançando maus odores, desagradáveis para a população que habitava e deambulava pelos arredores dos açougues, era importante limitar o tempo em que as carnes permaneciam nos talhos. Na documentação consultada não se encontram muitas referências a esta preocupação. Um registo nas atas de vereação de Loulé revela-nos indiretamente quantos dias seria possível estar uma carne à venda. Sabemos que na vila era permitido que a carne fosse exposta para venda, pelo menos, durante três dias, sendo que neste último dia era requerido que fosse colocada a metade do preço⁴⁷². Talvez uma margem exagerada⁴⁷³ para uma época em que não se poderia recorrer à refrigeração. Ainda assim, reconheciam que a carne vendida no terceiro dia já não era tão fresca e que, por conseguinte, tinha perdido a sua qualidade inicial. A imposição de a vender a um preço inferior também evitava a sua mistura com carnes mais frescas.

Em Montemor-o-Novo tentava-se dar uma nova utilidade à carne que sobrava, do primeiro ou do segundo dia, da venda no açougue. Devido a várias queixas da população de que o carniceiro vendia carnes estragadas, o concelho ordenava que aquelas que tivessem até dois dias deveriam ser salgadas pelo carniceiro. Deste modo, “assi salgada a-de-a cortar com a primeira que poser, porque acharom que melhor e mais proveito era do povo de a dar salgada que fedorenta”⁴⁷⁴. O carniceiro que fizesse o contrário pagaria uma multa de 20 reais.

⁴⁷² *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 125- 126.

⁴⁷³ Contrasta com os limites diários exigidos por outras cidades europeias. Em Barcelona, durante o verão, a carne teria de ser vendida no próprio dia de abate; no inverno poderia ser conservada mais um dia. Em Paris poderia permanecer dois dias nos talhos. Já na Provença, uma situação mais parecida com a de Loulé, as carnes poderiam estar à venda de dois a três dias. Veja-se: BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p.138- 140.

⁴⁷⁴ FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*, p. 104.

Por outro lado, também era fundamental determinar a quantidade de animais a sacrificar por dia, conforme a necessidade de abastecimento de cada população. Só assim se poderia controlar, razoavelmente, o desperdício alimentar. Através de algumas reclamações dos rendeiros da sisa das carnes de Évora, podemos conhecer aproximadamente o que se determinava, em certas épocas, ser o número ideal de reses a abater. Em 1376 os rendeiros alegavam que na época de Inverno, os talhos da cidade matavam 20 a 25 vacas⁴⁷⁵. Anos mais tarde, em 1436 os rendeiros reconhecem que o mínimo exigível aos carneiros obrigados seria de 10 reses diárias⁴⁷⁶. Já em Vila do Conde, estipulava-se que o carneiro Gonçalo Eanes desse quarenta arrobas de carne aos sábados, e vinte arrobas ao longo da semana⁴⁷⁷.

Uma vez disposta nos talhos, algumas das carnes tornavam-se idênticas, indistintas ao olho de um consumidor inexperiente e até mesmo, arriscamo-nos a dizer, dos mais conhecedores. Assim, o carneiro aproveitava para mesclar carnes de espécies diferentes, vendendo as de categoria inferior pelo preço de uma carne de melhor qualidade. Particularmente, seria recorrente a mistura da carne de ovelha com a de carneiro. Sendo a carne de carneiro a mais apreciada pelo homem medieval e, portanto, a mais cara, era aquela que o concelho tinha mais cuidado em diferenciar nos açougues⁴⁷⁸. Deste modo, a venda destas carnes teria de ser distanciada, cada uma delas vendida no seu talho⁴⁷⁹. Era igualmente interdita a venda de carne de cabra misturada com as carnes mencionadas⁴⁸⁰.

⁴⁷⁵ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 72- 74.

⁴⁷⁶ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 261- 262.

⁴⁷⁷ MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 76- 77.

⁴⁷⁸ Veja-se: GONÇALVES, Iría – Defesa do consumidor na cidade medieval..., p. 46- 47; IZQUIERDO BENITO, RICARDO – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*, p. 67- 68; Em Córdoba o carneiro era o único tipo de carne que dispunha de um talho em exclusivo e era expressamente proibido misturá-lo com carne de ovelha e cabra: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – *Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba...*, p. 102- 104; Em Barcelona, no ano de 1448, o governo municipal tenta impedir que os carneiros vendam carne de ovelha como se fosse a de carneiro, veja-se BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder...*, p. 155- 156; ZAPATERO, Mariana – *Alimentación y abastecimiento de carne...*, p. 100- 101.

⁴⁷⁹ *Livro das Posturas Antigas*, p. 33, 41- 42, 164- 165.

⁴⁸⁰ *Livro das Posturas Antigas*, p. 51- 52.

Num mesmo sentido, para que não houvesse equívocos quanto ao tipo de carne comercializada, era requerido que a cabeça dos animais fosse preservada com o seu corpo. Nas *posturas* de Évora, determinava-se que os carnicheiros que talharem e venderem carneiros, ovelhas, porcos, cabras e cordeiros que os deviam levar aos açougues “com as cabeças e presas aos corpos e as tenham em elles ataa que as dictas carnes tenham vendidas”. Inclusive, era requisitado que enquanto os quartos posteriores dos animais não fossem vendidos, a cabeça do mesmo deveria permanecer ao seu lado, num local onde todos a pudessem avistar⁴⁸¹. No açougue era imperativo separar e identificar claramente as espécies que aí se vendiam, para que o consumidor não fosse vítima de uma fraude.

Em contrapartida, também existiam aqueles carnicheiros que tentavam vender algumas partes do animal que eram consideradas de má qualidade, como é o caso do carnicheiro Gonçalo Eanes, de Vila do Conde, que vendia a cabeça, a queixada ou o chambão dos animais, peças que teriam pouca carne⁴⁸².

Quanto aos preços, os carnicheiros também estavam obrigados a acatar o que era tabelado pelos concelhos. Preços que também variavam conforme as regiões⁴⁸³. Segundo Iria Gonçalves, os concelhos não podiam “esquecer a exigência do «preço justo»”, que deveria ser o mais baixo possível, zelando pela manutenção da sua estabilidade⁴⁸⁴. Tarefa que nem sempre se revelava fácil, uma vez que várias circunstâncias afetavam a variação de preços⁴⁸⁵, e nem sempre os carnicheiros se

⁴⁸¹ Posturas municipais de Évora (séculos XIV-XVIII), p. 30.

⁴⁸² MARQUES, José - A administração municipal de Vila do Conde, em 1466, p. 79-80.

⁴⁸³ Sérgio Carlos Ferreira realizou uma comparação entre preços de carne de vaca, carneiro, porco, bode e cabra, para alguns concelhos portugueses, no final da Idade Média. Veja-se: FERREIRA, Sérgio Carlos – *Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média*. Porto: [s. d.], 2007. Dissertação de Mestrado no âmbito do Curso Integrado de Estudos Pós-Graduados em História Medieval e do Renascimento, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 66- 82.

⁴⁸⁴ GONÇALVES, Iria – Defesa do consumidor na cidade medieval..., p. 37- 38.

⁴⁸⁵ A venda de carne estava submetida a vários impostos, quando estes aumentavam, também o preço final da carne aumentava. Os preços também podiam flutuar conforme a estação do ano e a disponibilidade de gado. Ou aquando das reformas monetárias. Veja-se: HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba..., p. 97- 100; BONACHIA HERNANDO, Juan A. – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal..., p. 139-148.

resignavam a aplicá-los⁴⁸⁶. Por este motivo, era necessário que fossem criadas medidas para punir os transgressores.

Em 1432, os carnicheiros do Porto foram acusados de venderem “per desvayrados preços aalem da hordenaçom” e, por isso, pagariam uma multa de 50 reais e ainda seriam condenados à prisão⁴⁸⁷. Contra as ordenações da cidade do Porto, os carnicheiros do julgado de Bouças vendiam as carnes de vaca e boi a 40 soldos pelo arrátel. Por conseguinte, destinava-se-lhes uma pena de 100 libras⁴⁸⁸. Já os carnicheiros lisboenses, estavam advertidos que durante o dia não poderiam modificar os preços da carne. O preço que fosse colocado ao início do dia era o que se manteria até ao fim. No caso de desrespeitarem esta norma, pagariam uma coima de 100 reais⁴⁸⁹. Os carnicheiros do Funchal estavam igualmente proibidos de venderem a preços diferentes do que estava estipulado pelo concelho⁴⁹⁰.

Curiosamente, em Loulé era permitido que o carnicheiro aceitasse em alternativa, como modo de pagamento da carne, a entrega de um “penhor que valha o dobro”. Durante três dias, se o comprador não voltasse para redimir o que tinha deixado como garantia e fazer o seu pagamento, o carnicheiro, com a aprovação do almotacé, poderia vender esse penhor para resgatar o seu dinheiro⁴⁹¹.

⁴⁸⁶ Seria, principalmente, sobre os preços da carne que os carnicheiros mais se manifestavam, aparecendo associados, ao que parece informalmente, para os debaterem perante o concelho. A título do exemplo, temos o caso do Porto. Em Julho de 1392 reúnem-se vários carnicheiros para discutirem com o concelho o preço das carnes. Já em Abril de 1393, juntaram-se cerca de vinte carnicheiros para disputarem os preços tabelados. Segundo Arnaldo Melo nos indica alguns mesteiros poderiam associar-se informalmente, não o fazendo em confrarias, com o fim de resolverem determinados problemas, apenas existindo durante o tempo necessário. Acreditamos que tenha sido o caso dos carnicheiros. Veja-se respetivamente: *Vereações: anos de 1390-1395*, p. 152- 155, 189- 191; MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 410- 411; Veja-se ainda: MELO, Arnaldo Sousa – Os mesteiros e o poder concelhio nas cidades medievais portuguesas (séculos XIV e XV). In *Edad Media: Revista de Historia*. Vol. 14. Universidad de Valladolid, 2013, p. 149- 170.

⁴⁸⁷ *Vereações: 1431- 1432*, p. 105- 106.

⁴⁸⁸ *Vereações: anos de 1401-1449*, p. 189- 190.

⁴⁸⁹ *Livro das Posturas Antigas*, p. 41-42.

⁴⁹⁰ *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 80- 81, 135- 136.

⁴⁹¹ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 123

Era transparente a diligência que os concelhos empregavam sobre os assuntos do açougue. Impunha-se o cumprimento das ordenações e *posturas* ditadas pelas cidades, com uma permanente inspeção do local, que visava colocar um entrave e punir as ações fraudulentas dos carnicheiros. “Era um combate de todos os dias, com fases várias vezes retomadas, que ajudava, é certo, a aprovisionar os cofres municipais através das coimas que neles fazia entrar, mas que sobretudo velava pelo consumidor, defendia os seus interesses, prestada à comunidade um bem útil serviço”⁴⁹².

4.2. Contrastes sociais e conflitos

A carne era considerada como o melhor alimento para o homem: para a sua saúde, para afirmar a sua vitalidade e para expressar o seu prestígio. Teoricamente, deveria ser um produto acessível a toda a população. Todavia, nem todas as classes tinham acesso ao mesmo tipo de carne⁴⁹³, uma vez que a sua compra dependeria das possibilidades financeiras de cada família. Por conseguinte, espelhava-se no açougue a sociedade classista, de um Portugal onde viviam “um milhão de pessoas hierarquizadas em classes, subclasses, grupos e subgrupos”⁴⁹⁴. Aspeto que, na altura do aprovisionamento da carne, invocava a atenção das autoridades municipais, que velavam sempre por um abastecimento em “avondo” para todos⁴⁹⁵. Mas que também influenciava o quotidiano do carnicheiro.

De novo, recaía sobre a competência do concelho a elaboração de legislação que pudesse combater os estigmas e, ao mesmo tempo, providenciar um

⁴⁹² GONÇALVES, Iria – Defesa do consumidor na cidade medieval..., p. 48.

⁴⁹³ A título de curiosidade referimos duas leis, onde D. Afonso IV recomenda o que os “ricos homens” e os “fidalgos ou cidadãos” devem comer, relativamente à qualidade e quantidade de carne e peixe. Veja-se: *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, p. 449, 450- 451.

⁴⁹⁴ MARQUES, A. H. de Oliveira – *A sociedade medieval portuguesa...*, p. 24.

⁴⁹⁵ O que estava patente nos *contratos de obrigação* dos carnicheiros. Por exemplo, em Loulé: *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 90- 91; *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 93-95, 197-199, 210- 212, 220- 221.

abastecimento a todos os seus habitantes com igualdade, sem distinções sociais. Seria esta a intenção, mas que na prática nem sempre triunfava⁴⁹⁶.

O almotacé era presença assídua no açougue, e nas suas responsabilidades cabia assegurar que a carne era distribuída equitativamente por todos que a desejassem comprar, conforme, claro está, o que podiam pagar por ela. Por outras palavras, designava-se ao almotacé que as carnes se fizessem “dar e repartir per os ricos e pobres aavondo cada hum como o merecer e fasendo o contrario que pague o jantar aaquelle que sem carne ficar”⁴⁹⁷. Para que as regras fossem cumpridas, em Loulé, ordenava-se que os almotacés permanecessem no açougue, por turnos, aquando da repartição da carne pelo “povo meudo”. E era-lhe conferida a autoridade para degredar e castigar qualquer pessoa que criasse algum conflito durante este momento⁴⁹⁸. Contudo, como iremos ver, esta era uma tarefa que nem sempre se revelava fácil.

Com efeito, os carnicheiros não poderiam vender todas as suas reservas de carne a um número reduzido de compradores, quando existissem outros que as queriam e podiam comprar. Poderemos afirmar que seria proibido o açambarcamento da carne. Com este propósito, em Évora, determinava-se que aqueles carnicheiros que não derem carne em abundância, de tal maneira que não sirvam alguns habitantes, deviam pagar “o jantar aaquelle a que minguar e a carne nom ouver”⁴⁹⁹. Estariam obrigados a dar “os mantimentos aavondo guardando as vereações e posturas do concelho”⁵⁰⁰.

No entanto, algumas pessoas pertencentes às classes mais altas, membros da Igreja, oficiais do concelho e outros homens honrados, achavam-se no direito de

⁴⁹⁶ Em Braga, durante os séculos XIV e XV, a repartição da carne deu origem a uma grave contenda entre o Concelho e o Cabido da cidade. Sendo necessário a intervenção do Arcebispo e do Rei. Veja-se: MARTINS, Raquel de Oliveira – A luta política pelo controlo da repartição da carne e do peixe em Braga nos séculos XIV e XV, p. 237- 250; Veja-se ainda em Córdova: PADILLA GONZALEZ, Jesus – El conflicto de las carnicerías de cristianos de Cordoba o el fracaso de una lucha antimonopolística (1281- 1311). In *Axerquía*. Vol. 1, 1980, p. 121- 155.

⁴⁹⁷ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 174- 177; Veja-se ainda: *Ordenações Afonsinas*. Vol. 1, p. 179- 187.

⁴⁹⁸ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 103-105.

⁴⁹⁹ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 195- 196.

⁵⁰⁰ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 174- 177.

serem servidos primeiro do que outros. Em Loulé, o capelão de Santa Maria quando fosse ao açougue comprar carne e peixe teria de ser logo servido, uma vez que teria de “aviar” a sua capela e missa⁵⁰¹. No Funchal os vigários e raçoeiros teriam de ser imediatamente servidos de carne no açougue, e estabelecia-se que só um capitão poderia passar à sua frente. Por serem “pessoas eclesiásticas é razom que nisso recebam honra”, caso contrário o almotacé ou o carnicheiro pagariam uma coima⁵⁰². Já os membros do Mosteiro de S. Domingos de Elvas recorreram a D. Afonso V em 1450 para resolver uma situação: ao enviarem o seu procurador ou cozinheiro ao açougue para comprar carne e peixe os faziam “star em os açougues e praças per longo espaço, e ainda o que pior é, não hão nenhuma cousa”. O monarca ordenou que “lhe façais logo dar sem mais tardança por seu dinheiro”, aplicando castigos aos carnicheiros que não o quisessem fazer⁵⁰³.

Em 1396, chegava uma queixa à vereação de Loulé de que os homens bons, como cavaleiros ou escudeiros, não eram servidos logo que chegavam ao açougue para comprar carne e peixe. Os moços, filhas ou mancebas que aí enviavam por eles, eram obrigados a aguardar durante muito tempo para serem servidos e, entretanto, as melhores carnes eram vendidas a “pessoas que os nom merecem”, o que, no seu ponto de vista, não seria correto. Deste modo, querendo resolver este problema, logo se proferia que estes deveriam ser servidos em primeiro lugar⁵⁰⁴.

Mas, enquanto uns requisitavam o privilégio de serem atendidos prontamente, parecia ser habitual que outros, considerados mais poderosos, entrassem pelo açougue e, à força, levassem o que lhes apetecesse, sem se dignarem a pagar. Atitudes que expunham os carnicheiros a vários constrangimentos. Chegou ao conhecimento de D. Afonso IV, que os homens do alcaide, dos alvazis, dos clérigos, dos cavaleiros, e de outros cidadãos poderosos e honrosos iam aos açougues e levavam a carne sem a pagar. Além disso, iam também às casas dos carnicheiros e aos seus currais, roubando-

⁵⁰¹ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 200.

⁵⁰² *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, p. 197- 198.

⁵⁰³ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 8, fól. 153- 153v. (Confirmação de mercê datada de 6 de Dezembro de 1485). A mercê tinha sido concedida por D. Afonso V em 1450.

⁵⁰⁴ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 70- 71.

lhes o seu gado, tanto vivo como morto. Ações que não eram travadas pelos alcaides, nem pelos juízes, que desrespeitavam a ordenação do rei; e que tanto prejudicavam os carnicheiros, como os concelhos que não podem abastecer os seus habitantes devidamente. Deste modo, o monarca decretou que aqueles que tomassem a carne antes de ser carregada até ao açougue, ou antes de ser pesada, que cumprissem uma pena de nove dias de prisão e pagassem uma coima de 60 soldos. Caso voltassem a repetir a façanha seriam degredados e pagavam uma multa⁵⁰⁵. O que se tinha sucedido, por exemplo, em Santarém, onde os alcaides da vila, tomavam o pão e carne e não os queriam pagar⁵⁰⁶.

Já as ações de Leonor “Peliteira”, criada do comendador da Alcáçova de Elvas, tiveram um desfecho mais doloroso. Ao tentar apoderar-se de mais um pedaço de carne, sem a permissão do carnicheiro, que pretendia servir todos os que estavam no açougue, acabaria com um dedo decepado⁵⁰⁷.

Em Évora também se tentava lidar com este problema. Comentava-se que muitos “nom se contentam de tomar a carne e pescado quando lhe he dada e repartida e saltam dentro nos talhos e sem mandado e contra voontade dos almotacees e carnicheiros e pescadeiras tomam as carnes e pescados”⁵⁰⁸. Salientava-se esta transgressão igualmente nas *posturas*, aplicando-se uma multa de 60 soldos⁵⁰⁹. Além do mais, solicitava-se a diligência dos almotacés, bem como de alcaides, na vigilância do açougue para que estas contendas fossem logo resolvidas e os culpados punidos⁵¹⁰. Os procuradores de Santarém, por exemplo, recorreram em 1418 ao monarca para que no seu açougue pudessem estar presentes, para além dos

⁵⁰⁵ *Ordenações Del-Rei Dom Duarte*, p. 368.

⁵⁰⁶ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325-1357)*, p. 41.

⁵⁰⁷ A. N. T. T., *Chancelaria de D. Afonso V*, livro 14, fl. 88. (Carta de perdão datada de 26 de Março de 1466).

⁵⁰⁸ *Documentos Históricos da Cidade de Évora*, p. 196.

⁵⁰⁹ *Livro das Posturas Antigas de Évora*, p. 42.

⁵¹⁰ *Os Regimentos de Évora e de Arraiolos do Século XV* [em linha]; VIANA, Mário - A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV, p. 335.

almotacés, também os alcaides, que assim poderiam prender os praticantes destas ações, que até agora saíam impunes⁵¹¹.

Semelhantes distúrbios também se tinham desenvolvido em Tavira, mas com contornos singulares. Os almotacés da vila, no exercício das suas funções no açougue, tinham intercedido nas condutas de alguns clérigos que chegavam ao açougue “com cuitelos compridos, e tomam a carne por fforça”. No seguimento desta ocorrência, os almotacés eram excomungados pelos clérigos, uma vez que “qualquer leigo, que mete maaos iradas no crerigo” deve receber este castigo. Mas, entretanto, esta situação chegou aos ouvidos do monarca que acabou por deliberar que os almotacés “dem, e façam dar igualmente viandas aos crerigos e aos leigos”. O rei colocava-se do lado do concelho, perpetuando a ordem pública. Contudo, adicionava que se o clérigo for, nas palavras do rei, “tam desmesurado”, devia ser logo preso, sem causar algum escândalo, e levado ao vigário⁵¹².

Atentemos que, não só estes homens entravam de rompante nos açougues e obtinham o que queriam, como também o faziam através da utilização de armas. Sendo que no açougue já se encontravam alguns instrumentos cortantes que pertenciam ao ofício do carnicheiro, a entrada de indivíduos armados, e que perturbavam o trabalho do mesmo, poderia, desde logo, incentivar à violência. Precisamente, numa *postura* lisbonense restringe-se a entrada no açougue de alguma pessoa, morador da cidade ou cortesão, que tenha em sua posse espadas ou punhais. A punição para os infratores seria de quinze dias de prisão, uma coima de 200 reais e, por fim, a confiscação da arma⁵¹³.

Porém, na sequência da atribuição de mercês, que permitiam que alguns tivessem prioridade no atendimento no açougue, e dos comportamentos violentos, outros acabavam por ser prejudicados no abastecimento de carne, particularmente aqueles que pouco tinham para dispor na sua compra. São estas ocorrências que estão

⁵¹¹ VIANA, Mário - A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV, p. 342- 343.

⁵¹² *Dissertações Chronológicas e Criticas sobre a Historia e jurisprudencia ecclesiastica e civil de Portugal*. Tomo III. Parte 2, p.191-192.

⁵¹³ *Livro das Posturas Antigas*, p. 166.

na origem de várias denúncias, uma vez que depois de servidos os mais poderosos, pouco sobrava para a restante população. O que, por sua vez, instigou à solicitação, pela parte dos mais pobres, da atribuição de um carnicheiro próprio⁵¹⁴, que os pudesse fornecer – um carnicheiro do “povo meudo”. Para esse fim, recorriam ao rei, que acedendo ao pedido, lhes facultaria uma licença ou privilégio para que o pudessem contratar. Na documentação consultada é possível encontrar alguns desses pedidos, com predominância ao longo da segunda metade do século XV⁵¹⁵. Observemos alguns deles.

O povo miúdo de Faro, em 1462, queixava-se a D. Afonso V de que existia pouca carne na vila, e a que havia era repartida pelos homens mais honrados. Por conseguinte, os mais pobres “não podem haver cousa alguma e perecem à fome”. Assim, o povo miúdo pedia a autorização para ter um carnicheiro para o seu mantimento. O monarca aceita o pedido, e ainda ordena que nenhum fidalgo, cavaleiro, homens honrados e ricos tomassem a carne ao carnicheiro do povo miúdo, até que os pobres fossem abastecidos delas. Depois disso o carnicheiro também os poderia servir ⁵¹⁶. Em Évora, no ano de 1459, para suprir as mesmas necessidades, foi atribuído um carnicheiro privativo ao povo, que se passara a denominar «dos 24»⁵¹⁷. Em Olivença, a existência de “grandes pessoas poderosas” também afetava o abastecimento de carne ao povo miúdo da vila. Por isso, pediam um carnicheiro próprio que os servisse, recorrendo ao exemplo do povo de Elvas⁵¹⁸, que já tinha o seu⁵¹⁹. O

⁵¹⁴ A existência destes carnicheiros e talhos específicos para o povo miúdo, implicava também a existência de outros que serviam apenas os fidalgos ou membros das elites locais. É possível encontrar para Loulé a referência dos talhos dos cavaleiros, escudeiros ou fidalgos. Veja-se: *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 93- 95, 210- 212. Ângela Beirante também refere a criação de um talho em Évora para servir em exclusivo os membros do cabido. Veja-se: BEIRANTE, Ângela – *Évora na Idade Média*, p. 494.

⁵¹⁵ Como referimos anteriormente, no Porto os açougues do povo só surgem no século XVI. Veja-se: MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Vol. 1, p. 237- 238

⁵¹⁶ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 8, fól. 141. (Confirmação de licença ao povo miúdo de Faro datada de 31 de Dezembro de 1485). A licença teria já sido concedida por D. Afonso V em 1462.

⁵¹⁷ BEIRANTE, Ângela – *Évora na Idade Média*, p. 494.

⁵¹⁸ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 10, fól. 126v. (Privilégio ao povo miúdo de Olivença datado de 25 de Junho de 1491).

⁵¹⁹ Fernando Correia revela que o pedido do povo miúdo de Elvas foi realizado em 1461. No seu caso foram colocados uns açougues separados na praça da vila, originando várias contestações por parte da elite concelhia. Veja-se: CORREIA, Fernando Branco – *Elvas na Idade Média*, p. 317- 459.

mesmo pedido surgia também dos pescadores e mareantes de Lagos que lamentavam não conseguir abastecer as suas famílias de carne, uma vez que outra “gente principal da vila” o fazia primeiro⁵²⁰. Em Tavira os carnicheiros falhavam em conseguir abastecer o povo miúdo pelas mesmas razões⁵²¹.

Nas *actas de vereação* de Loulé encontramos os contratos de obrigação realizados para os carnicheiros do povo miúdo⁵²², já analisados anteriormente. Na elaboração destes contratos, como podemos perceber, auxiliavam os procuradores, também eles do povo miúdo, que atribuíam aos carnicheiros empréstimos destinados a serem aplicados no seu ofício. Carnicheiros que, possivelmente, também seriam pobres e que não tinham meios para sustentar o seu negócio que, como sabemos, envolvia desde logo a aplicação de capital na compra do gado, sem o qual não poderiam trabalhar.

Não podemos ainda deixar esquecer que, embora o carnicheiro representasse um papel essencial no abastecimento de carne, no outro lado do talho, o do vendedor, encontrávamos um indivíduo cujo mester era constantemente desprezado, associado à morte e ao sangue. Na hierarquia social, também o carnicheiro não conseguia atingir um patamar elevado ou digno⁵²³. Por outro lado, um mester que não seria, necessariamente, homogéneo. Disseminados por quase todas as cidades e vilas⁵²⁴,

⁵²⁰ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 19, fól. 99. (Licença para pescadores e mareantes de Lagos terem carnicheiro datada de 20 de Março de 1487)

⁵²¹ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 26, fól. 125v. (Confirmação de Privilégio ao povo miúdo de Tavira datada de 3 de Julho de 1489). O privilégio já tinha sido concedido por D. Afonso V em 1468.

⁵²² *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 45- 46, 93- 95, 197- 199, 220- 221.

⁵²³ O que se denota pelo seu posicionamento nas procissões, que seria o de abertura, portanto o mais afastado do sagrado. Veja-se o *Regimento das procissões de Évora: Documentos históricos da cidade de Évora*, p. 371; MARQUES, A. H. de Oliveira – *A sociedade medieval portuguesa*, p. 169- 171.

⁵²⁴ Alguns autores chegam a salientar que seriam um dos mesteres mais numerosos em algumas regiões. Veja-se: RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida – *Torres Vedras a vila e o termo...*, p. 326; CORREIA, Fernando Branco – *Elvas na Idade Média*, p. 317- 459.

pequenas ou médias, do reino, existiam aqueles que eram pobres⁵²⁵, mas também aqueles que eram ricos⁵²⁶.

O dia-a-dia de um carnicheiro no açougue era árduo. Num edifício público, como o açougue, onde decorriam as trocas comerciais, e onde convergia grande parte da população para se abastecer, proporcionava-se um ambiente onde tinham origem várias altercações. Por certo, um local que parecia atrair a violência, que se revelava recorrente. As condutas de alguns assim o demonstram. Por sua vez, o carnicheiro via-se colocado no centro de cenários violentos, provocados pelas pressões dos mais poderosos, tendo de lidar com conflitos, sociais ou pessoais, que por vezes, poderiam colocar a sua vida e negócio em risco⁵²⁷.

A presença do almotacé permitia a redução dos episódios hostis, que nem sempre se conseguiam evitar. A atribuição de privilégios, que conferiam a prioridade de uns, apaziguava a sua demanda pela carne. Todavia, permaneciam as lamentações do povo miúdo, de quem também era preciso cuidar. Algumas, solucionadas com a contratação de um carnicheiro próprio que ajudaria a suprir as suas necessidades. No fundo, aspirava-se manter a ordem pública nos açougues e, ao mesmo tempo, salvaguardar o abastecimento de todos, tentando sempre respeitar os direitos do consumidor. E era nesse sentido que o monarca e os concelhos intervinham. Contudo, não o faziam sem adversidades.

⁵²⁵ Na documentação que temos disponível não é possível perceber quais seriam os níveis de riqueza dos carnicheiros. Nem temos informação que nos permitam caracterizar, neste aspeto, alguns indivíduos do mester. Na documentação consultada apenas é possível encontrar algumas referências a carnicheiros pobres: *Vereações: 1431- 1432*, p. 124- 129; *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, 168- 169; *Livro dos pregos*, p. 131- 132, 275- 276.

⁵²⁶ Uma disparidade que se revelava, por exemplo em Lisboa. Aos carnicheiros que tinham enriquecido ao longo dos anos com o seu mester, tinham sido atribuídas *cartas* que os escusavam de servir. Todavia, o concelho pedia o seu retorno, uma vez que os que tinham ficado para abastecer a cidade não tinham “cabedal”. *Livro dos pregos*, p. 275- 276.

⁵²⁷ Na cidade do Porto, o carnicheiro Álvaro Afonso, e o seu genro, sapateiro, estavam no açougue a cortar carne quando se viram atacados pelo alcaide pequeno da cidade. Acreditando que os queria matar, o carnicheiro e sapateiro, viram-se obrigados a abandonar o açougue, deixando para trás o seu talho de carne e dinheiro, que acabaram por perder por estar muita gente no açougue. Veja-se: A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 1, fól. 75- 75v. (Carta de perdão datada de 27 de Março de 1486).

4.3. A religião no mercado da carne

Sabemos que a carne, base da alimentação do homem medieval, era considerada o alimento dos poderosos e dos fortes, evidenciando a importância e a riqueza daqueles que a consumiam, principalmente quando era em abundância. A carne seria, então, mais do que um simples alimento: uma marca de distinção. Mas, para além de demonstrar um prestígio social, era um produto que também acarretava outras conotações.

Nas palavras de Ramón Banegas López “la carne es un alimento que presenta muchos problemas morales, un alimento que genera muchos tabúes mentales y culturales, un producto que llega a la mesa fruto de la violencia, lo que lo convierte en problemático no solo para los cristianos sino también para muchas otras culturas y religiones”⁵²⁸. Assim, no momento de regulamentar a venda de carne nas cidades, era inevitável a intervenção da religião.

Nas cidades portuguesas poderiam coexistir três religiões e culturas – cristãos, judeus e muçulmanos. Todos necessitavam de se abastecer de carne, mas com especificações diferentes. Em princípio as minorias religiosas, judeus e muçulmanos, bem como os cristãos teriam os seus próprios açougues e carnicheiros, comprando apenas carne nos seus mercados. Aparentemente os carnicheiros apenas venderiam carne a clientes que partilhavam a sua religião; contudo, como iremos ver mais à frente, existiam algumas exceções. Mas, ainda que seja possível transcender estes limites, o mercado da carne era um dos locais que retratava uma realidade vivida nas cidades medievais: a separação religiosa.

Para os cristãos, o principal aspeto relacionado com o consumo de carne são as normas que a Igreja católica impõe sobre os jejuns e as abstinências: estipulava-se que todas as sextas-feiras, em que não houvesse alguma festa, se fizesse abstinência de carne; nas vigílias dos principais santos era indicado o jejum; durante a Quaresma

⁵²⁸ BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. - *Sangre, dinero y poder: El negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*, p. 163.

imperavam a abstinência e o jejum⁵²⁹. Oliveira Marques contabilizava que “cerca de sessenta e oito dias no ano eram de abstinência obrigatória de carne para todos os católicos”⁵³⁰. Devido à negligência de uns, pois “muitos dias de jejûar ficam por jejunar e aas vezes comem carne nos dictos dias e jejunam em outros que lhes nom mandam jejûar”⁵³¹, reforçou-se em vários sínodos a informação sobre quando se devia cumprir o jejum, com a adição de listas em que se especificava esses momentos. Porém, a definição destes calendários de jejum não era fixa e geral, uma vez que variava conforme as festividades celebradas em cada diocese. O que ajudava a aumentar a confusão acerca dos dias em que era obrigatório jejuar.

Desta forma, como podemos ver, o calendário litúrgico afetava profundamente o trabalho dos carnicheiros. Em Lisboa, aos domingos, não se podia vender carnes até que terminassem as missas do dia e as pregações⁵³². Impedia-se assim que, nestes horários, os fiéis descurassem frequentar a missa para se abastecerem. Nesses dias, e nos dias de festas de Jesus Cristo e de Santa Maria, também se proibiu mais tarde, em 1460, esfolar gados na cidade⁵³³.

No sínodo de Braga de 1477⁵³⁴ determina-se, sob pena de excomunhão, que os carnicheiros e enxerqueiros devem “guardar” os domingos e festas de Nosso Senhor Jesus Cristo, de Nossa Senhora Santa Maria, de São João Batista e dos apóstolos, como outros dias que a Igreja mandar guardar. Nestes dias não era permitido matar qualquer gado, nem cortar a sua carne. Ainda assim, não era proibida a sua venda, pois aconselhava-se aos carnicheiros e enxerqueiros que cortassem carne em excesso no dia

⁵²⁹ MARQUES, A. H. de Oliveira - *A sociedade medieval portuguesa...*, p. 191.

⁵³⁰ MARQUES, A. H. de Oliveira - *A sociedade medieval portuguesa...*, p. 30.

⁵³¹ “Constituição LVIII. 2.º: Dos jejuuns”. *Synodicon Hispanum. Tomo II Portugal*. Dirigido por Antonio Garcia y Garcia. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 1982, p. 131- 132.

⁵³² *Synodicon Hispanum. Tomo II Portugal*, p. 336.

⁵³³ *Livro dos Pregos*, p. 519.

⁵³⁴ “Constituição LV. 2.º: Dos dias em que os carnicheiros nom ham de cortar carne”. *Synodicon Hispanum. Tomo II Portugal*, p. 128- 129.

anterior, para depois a poderem vender. O mesmo aconteceria em Loulé, onde aos domingos os carnicheiros não talhavam carne, mas poderiam fazê-lo no sábado⁵³⁵.

Já na Guarda, no sínodo de 1500, impede-se a venda de carne (mas também de produtos como o pão, vinho, pescado, mostarda, especiarias, fruta e outros) aos domingos e nas festas religiosas já mencionadas, até que “dêem as badaladas na sé quando levantarem o Corpo de Deus, ou nos outros lugares do bispado”⁵³⁶. Mas também fazem questão de salientar que os carnicheiros e magarefes não devem matar, nem esfolar, nem talhar publicamente a carne nesses dias.

O problema seria que a Igreja acreditava que a carne estava ligada a vários pecados: incitava aos “prazeres da carne”⁵³⁷ e à gula, onde pecam todos aqueles que “trabalham por comer viandas de maior preço do que a seu estado convem, e asi os que buscam muita diversidade de manjares e asi comem em tempos desordenados e quebram jejûus, porque austinência foi o primeiro mandamento que Deus deu a Adam. E asi peccam aquelles que comem mais do necesario ou com muita delectaçam e pressa...”⁵³⁸. O que a Igreja aqui nos transmite é que existiria gente do povo que gostava de consumir carne de luxo, quando de facto não o devia fazer pois não se adequava ao seu estado social. Fomentava assim a disparidade social que estava associada ao consumo de carne. Além disso, era obrigatório que os fiéis não comessem carne nestes dias de celebração religiosa.

Assim, os carnicheiros cristãos estavam condicionados na venda da sua carne. Nos domingos e dias de festas religiosas apenas vendiam o seu produto depois de terminadas as celebrações litúrgicas e, por conseguinte, não podiam preparar a carne para vender no dia seguinte, pois estavam proibidos de o fazer. Por outro lado, também no período de Quaresma não poderiam vender carne. Apenas por uma razão era permitida a venda de carne durante este período: para a alimentação dos doentes,

⁵³⁵ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 133.

⁵³⁶ “Constituição XXIII.ª: Que se não venda cousa alguma aos domingos, nem em eles se mate ou esfole carne”. *Synodicon Hispanum, Tomo II Portugal*, p. 239- 240.

⁵³⁷ A Igreja considerava que a carne era um alimento afrodisíaco. Este tema encontra-se desenvolvido na obra de BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 66- 68.

⁵³⁸ “Titollo da gulla”. *Synodicon Hispanum, Tomo II Portugal*, p. 408.

uma vez que se considerava que a carne era o alimento que mais nutria e ajudava a uma rápida recuperação. A *Carnicería Mayor* em Valência era o único mercado cristão, da cidade, que tinha permissão para abrir durante a Quaresma para poder servir as mulheres grávidas, doentes e os idosos⁵³⁹. Em Madrid, por exemplo, aqueles que estavam doentes teriam de apresentar um comprovativo da sua enfermidade para poderem comprar carne, que lhes seria vendida num local que não fosse público⁵⁴⁰. Já em Londres, pela segunda metade do século XV, eram os carneiros que requeriam uma licença para poderem vender a carne durante a Quaresma a quem dela necessitava para a sua saúde⁵⁴¹. Para Portugal não encontrámos este tipo de licenças, nem algum indício de como funcionariam os açougues na Quaresma. Contudo, Ramón Banegas López supõe que, no geral, na maior parte das cidades europeias existia pelo menos um açougue aberto durante a Quaresma, para servir aqueles que, por necessidade, consumiam carne⁵⁴².

Mas, enquanto durasse este período de abstinência, esta não era a única maneira que os cristãos tinham de comer carne. Em Viana de Foz do Lima, os habitantes queixavam-se de que os judeus que tinham vindo residir na vila, mas que não viviam afastados dos cristãos, consumiam, durante a Quaresma e dias de vésperas de Santos, grandes manjares de carnes e ovos, tentando outros, principalmente as mulheres grávidas, a cometer “grandes erros”⁵⁴³. Aqueles que não cumpriam a abstinência podiam recorrer aos açougues das minorias religiosas, uma vez que estes não interrompiam as vendas de carne, estando abertos para servir os membros da sua comunidade. No sínodo de Braga de 1477 expressa-se o descontentamento perante os judeus considerando-os “imfiiees e cheeos de toda soberba e presunpçom e immiiguos de Deus e dos christãos”, pois abrem as suas “buticas e casas de seus ofícios” perante

⁵³⁹ WILLIAMS, Jillian – *Food and Religious Identities in Spain, 1400- 1600*. Londres: Routledge, 2017, p. 63.

⁵⁴⁰ ZAPATERO, Mariana – *Abastecimiento y consumo de carne en la Baja Edad Media. Madrid - siglo XV*. Buenos Aires: Universidad Católica Argentina, 1997. Tese de Licenciatura, p. 34.

⁵⁴¹ SEETAH, Krish – Religion, legislation, and meat: the “politics” of food and its implications for the civic identity of London’s butchers. *Viavias*. Nº3. Wein: Universidade de Wein, 2010, p. 111.

⁵⁴² BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 72- 73.

⁵⁴³ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, p. 472.

os cristãos aos domingos e dias festivos. Interditava-se qualquer comércio nestes dias aos judeus e mouros, caso os houvesse; já os cristãos deviam evitar os judeus, sob pena de excomunhão ⁵⁴⁴.

Dado que os cristãos estavam proibidos de se abastecerem nestas carniçarias, este hábito não decorria sem originar distúrbios. No ano de 1435, em Valência, foi aberto um processo contra dois carneiros muçulmanos, acusados de vender, ilegalmente, carne a cristãos na Quaresma. Embora se consiga provar que estes carneiros já vendiam carne a cristãos nesta época há vários anos (testemunhas falam em 15 anos), não se poderia dizer claramente que desobedeceram à lei: eles vendiam a carne no seu mercado, na *morería*, e eram os próprios cristãos que a iam lá comprar. Os carneiros muçulmanos sabiam que vendiam a cristãos; e os cristãos estavam cientes das suas ações ao comprar no mercado muçulmano⁵⁴⁵. Este evento demonstra a divergência que existia entre o que era regulamentado nas cidades e o que eram, na realidade, as práticas diárias dos seus habitantes.

4.3.1. As minorias religiosas

Se para os cristãos era importante seguir as normas sobre a abstinência e jejum em relação ao consumo de carne, para as minorias religiosas – judeus e muçulmanos – existiam outros tipos de prescrições.

Os hábitos alimentares da comunidade judaica são um dos elementos que mais a particulariza. A sua alimentação está regimentada por princípios religiosos que indicam alguns alimentos como sendo proibidos e outros adequados ao consumo. Um dos alimentos que levanta mais questões é, precisamente, a carne. E, portanto, “um açougue ou um talho não é para os Judeus uma banal questão de alimentação; prende-se com as observâncias religiosas da vida quotidiana, na prática do puro e

⁵⁴⁴ “Constituição 56 ^a: Que os judeus e mouros nom lavrem em seus ofícios nem abram buticas antre os christãos nos domingos e dias de guardar”. *Synodicon Hispanum. Tomo II Portugal*, p. 129- 130.

⁵⁴⁵ WILLIAMS, Jillian – *Food and Religious Identities in Spain...*, p. 69- 72.

impuro”⁵⁴⁶. Assim, as suas práticas alimentares envolviam alguns componentes rituais, como também preocupações acerca da pureza do animal. Miguel Dolader chega a considerar que “depois da sinagoga [o açougue] é uma das instituições de interesse público mais emblemáticas”⁵⁴⁷.

Os judeus têm, então, rígidas limitações quanto aos animais que consomem, principalmente em relação à pureza dos mesmos, existindo animais considerados puros (*tahor*) e impuros (*tame*). Atentemos somente as carnes. Entre os animais puros apenas se consideram os mamíferos ruminantes com o casco fendido, como por exemplo, o boi, a ovelha, a cabra, o veado, a gazela, o gamo, a cabra montesa, o antílope, o búfalo e a camurça. Na Península Ibérica, a carne mais consumida entre os judeus seria a de carneiro, e de seguida as carnes de boi, vitela, ovelha, cabra e cabrito. Por outro lado, estão proibidos, e classificados como impuros, os animais não ruminantes e que não possuem o casco fendido, como o camelo, o coelho, a lebre ou o porco. A carne destes animais não se deve comer, nem mesmo tocar, uma vez que podiam transmitir a sua impureza⁵⁴⁸.

Dado à importância que os judeus atribuíam ao ritual de abate, o papel do carniceiro também era significativo, uma vez que apenas o carniceiro judeu (o *shoet*) poderia abater o animal para o consumo da comunidade judaica. Este era o único que detinha uma licença e estaria instruído, com estudos rabínicos elementares, para o fazer. O *shoet* era contratado pela própria comunidade que lhe pagava um salário fixo⁵⁴⁹. Em retorno, o carniceiro garantia o abastecimento regular conforme as normas religiosas.

⁵⁴⁶ DIAS, Geraldo J. A. Coelho – *As religiões da nossa vizinhança: História, Crença e Espiritualidade*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto/ Departamento de História/ Departamento de Ciências e Técnicas do Património, 2006, p. 185.

⁵⁴⁷ MOTIS DOLADER, Miguel Angel – A alimentação judaica medieval. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (direção) *História da Alimentação: Dos primórdios à Idade Medieval*. Volume 1. Lisboa: Terramar, 2008, p. 335.

⁵⁴⁸ CANTERA MONTENEGRO, Enrique – La carne y el pescado en el sistema alimentario judío en la España medieval. *Espacio, Tiempo y Forma*. Série III, História Medieval. Madrid: Facultad de Geografía e Historia da UNED, 2003, p. 16- 17; BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 76-77.

⁵⁴⁹ MOTIS DOLADER, Miguel Angel – A alimentação judaica medieval, p. 341.

Depois, vários critérios controlavam o sacrifício das reses. O carniceiro certificava-se que o abate do animal era realizado com rapidez e sem dor e, para isso, possuía uma faca bem afiada que lhe permitia degolar o animal só de um golpe, evitando o seu sofrimento. Após este momento verificar-se-ia se o animal não teria alguma doença, e se teria morrido apenas pela intenção do Homem (ou seja, não poderia ter perecido devido a uma queda ou outro tipo de acidentes). Como o consumo de sangue animal era proibido, após a sua morte, as reses teriam de ser bem sangradas. Em seguida, a carne seria bem lavada e salgada para que assim fosse possível remover os últimos restos de sangue que ainda pudessem permanecer na carne. Era ainda necessário que se removesse toda a gordura da carne⁵⁵⁰.

Todo este processo, levado a cabo pelo carniceiro, era inspecionado por um rabino que verificava se eram seguidas todas as regras impostas pela dieta judaica, autenticando a carne como *kosher*.

Como podemos ver, existe um controlo minucioso para certificar que a carne é apta para o consumo dos judeus. Contudo, era este controlo que fazia com que alguma parte do gado abatido não fosse considerado apropriado para o consumo (designado de *terefah*) devido ao mínimo descuido que pudesse ter ocorrido durante o processo de sacrifício. Mas, então o que se faria com essa carne? Seria desperdiçada e apenas destinada ao lixo? Não. Ao descartar esta carne o *shoet* perdia lucro e, consequentemente, teria de aumentar os preços da carne que vendia à sua comunidade. Uma solução para evitar esta medida, seria desviar a carne para o mercado cristão. E, assim, não seria apenas nos dias de abstinência e jejum que os cristãos frequentavam o talho judaico. Esta carne, não considerada *kosher* pelos judeus, apelava a alguns cristãos pois considerava-se que teria uma qualidade superior e que era preparada em melhores condições higiénicas. Além disso, eram vendidas a preços mais económicos do que em outros talhos cristãos⁵⁵¹. Todavia, a venda desta carne rejeitada pelos judeus aos cristãos, poderia despoletar a concorrência entre os

⁵⁵⁰ CANTERA MONTENEGRO, Enrique – La carne y el pescado en el sistema alimentario judío ..., p. 23-24.

⁵⁵¹ MOTIS DOLADER, Miguel Angel – A alimentação judaica medieval, p. 336.

carniceiros cristãos e os carniceros judeus. Em Barcelona, em 1309, para tentar evitar esta concorrência ordenou-se que os judeus teriam de vender a sua carne aos cristãos pelos mesmos preços praticados nos açougues cristãos⁵⁵². Mas, por outro lado, também não se considerava digno que um cristão ingerisse a carne *terefah*. Tudo isto levava à necessidade de criar medidas que impedissem tais negócios⁵⁵³.

Um caso curioso desenvolveu-se em Elche, na Espanha, onde a comunidade judaica estabeleceu um acordo com o carnicero cristão da povoação para que fosse o rabino a sacrificar todos os animais. A carne que fosse declarada *kosher* seguia para os judeus, e a carne considerada *terefah* serviria para o consumo dos cristãos. Contudo, em 1312, Jaime II de Aragão não concordando que os cristãos consumissem a carne dos judeus, proíbe a continuação desta transação⁵⁵⁴.

Em Torres Vedras desenvolvia-se uma outra situação. Na vila existia uma judiaria, contudo os membros desta comunidade não dispunham de um carnicero que talhasse as suas carnes conforme as suas normas religiosas. Assim, os judeus tinham-se dirigido aos juizes da vila para lhes pedirem que mandassem dar carnes aos carniceros cristãos para que os degoladores judeus as possam degolar para a sua provisão. Apesar de D. Pedro I ter confirmado esta solicitação, achava-se agora que seria contrassenso pois “esses Judeus degolam as ditas carnes e metem as mãos em ellas e as andam tentando se som de seu comer, e se as nom acham de seu comer engeitam nas e nom as querem e am lhes de catar tantas ataa que sejam de seu comer e as que assy nom som de seu comer veem nas os carneçeiros a talhar e dam nas aos Christãos sendo ja tentadas pellos ditos Judeus”⁵⁵⁵. Vemos que aqui, conforme o que ocorreu em Elche, também os judeus queriam estar encarregues do abate dos animais para que deste modo não existisse algum desaproveitamento da carne. Mas, a objeção

⁵⁵² BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. - *Sangre, dinero y poder...*, p. 171- 172.

⁵⁵³ Em 1365, em Marselha, é denunciado um acordo fraudulento entre os carniceros cristãos e judeus. Os primeiros vendiam aos seus clientes cristãos as carnes que não eram consideradas próprias para a venda no mercado judeu. SIBON, Juliette – *Les bouchers de Marseille au XIV^e siècle: Affairs, réseaux et pouvoirs à la ville et dans la campagne environnante*, p. 140.

⁵⁵⁴ BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. - *Sangre, dinero y poder...*, p. 171.

⁵⁵⁵ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Pedro I (1357-1367)*, p. 127.

era clara: não se pretendia que os cristãos comessem a carne que já tinha passado pelas mãos dos judeus e sido descartada. Desta maneira, ordena-se que os judeus tenham o seu próprio carnicheiro na judiaria.

No entanto, esta interação que o mercado de carne judaico tinha com os cristãos colidia, ainda, com as autoridades eclesiásticas, pois a Igreja entendia que as disposições religiosas implicadas na dieta judaica eram contrárias e ofensivas para os cristãos. Como podemos ver, pelas suas próprias palavras, no sínodo de Braga de 1477, era devido à “sobeja e desordenada converssaçom que os christãaos ham com os judeus e com as judias inimigos de nosso senhor Jhesu Christo e da sua sancta fé catolica, se fazem muitos pecados abominavees a Deus e ao mundo e aynda a sancta fé falece e enfraquece nos corações e vontades daqueles que tal conversaçom ham com os judeus”⁵⁵⁶. Assim, proibia-se, sob pena de excomunhão, que qualquer cristão consumisse a carne que fosse morta e degolada por judeus. Além disso, impedia-se o consumo das bebidas produzidas pelos judeus e impunha-se que fosse evitada toda a espécie de convivência com os membros da comunidade judaica⁵⁵⁷. Anteriormente, no sínodo de Lisboa em 1403 também fica expresso que não se deve comer as viandas dos judeus, nem tomar alguma “meenzinha”, nem os chamar “a suas dores”⁵⁵⁸. Um pouco por toda a Europa, a Igreja ia proibindo esta interação⁵⁵⁹.

Era devido às respetivas intervenções religiosas, e aos rituais da sua dieta, que seria imperativo que a comunidade judaica tivesse o seu próprio açougue. Em 1342, os judeus de Setúbal pedem a D. Afonso IV para terem os seus próprios carnicheiros e carniçarias na judiaria⁵⁶⁰. Sabe-se que pelo menos no século XIV as carniçarias faziam

⁵⁵⁶ “Constituiçom 57 ª: Que os christãaos nom comam nem bebam nem morem com os judeus nem comam carne degolada per eles nem vão aas suas vodas nem lhes enviem presentes”. *Synodicon Hispanum. Tomo II Portugal*, p. 130- 131.

⁵⁵⁷ Em específico proibia-se que: os cristãos morassem com judeus; participassem nas suas cerimónias religiosas, como casamentos e circuncisões; os cristãos enviassem presentes aos judeus; as mulheres cristãs fossem visitar uma mulher judia que acabasse de ter um filho; ou que as mulheres cristãs fossem amas ou criadas dos filhos de judeus.

⁵⁵⁸ *Synodicon Hispanum. Tomo II Portugal*, p. 335- 336.

⁵⁵⁹ BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora...*, p. 79- 80.

⁵⁶⁰ A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 8, fól. 209 (Uma confirmação datada de Santarém, de 8 de junho de 1486).

parte do património comunitário dos judeus de Coimbra⁵⁶¹. A Comuna dos judeus do Porto requeria, em 1412, ao Cabido uma licença para um açougue próprio⁵⁶². Seria, então, habitual que nas judiarias das cidades portuguesas existisse um açougue que fornecesse carne aos seus moradores, facilitando o dia-a-dia da comunidade judaica.

Por sua vez, os muçulmanos também estavam caracterizados por um conjunto de práticas alimentares bem definidas e regulamentadas. Relativamente à carne, estas normas seriam tão categóricas como as dos judeus. Mas, apesar de herdarem uma parte importante das restrições judias, as muçulmanas seriam mais relaxadas: atribuem um menor destaque aos rituais, mas mantêm as preocupações sobre a pureza da carne⁵⁶³.

A carne seria, então, considerada como lícita (*hallal*) e ilícita (*haram*), existindo uma catalogação dos animais que se podem consumir ou não. Os principais produtos que estão proibidos são o sangue e a carne de porco, não sendo apontados especificamente outros animais como interditos ao consumo. Seria também estabelecido, tal como entre os judeus, que o animal teria de morrer pela intenção humana e não por qualquer outra ocorrência (por ter caído, por asfixia ou golpes). De seguida, o abate do animal seguia um ritual preciso: o animal teria de ser degolado de uma só vez; a cabeça do animal deveria estar virada em direção a Meca e o seu sacrifício ser dedicado a Deus; e o corpo do animal teria de ser drenado de todo o sangue⁵⁶⁴.

⁵⁶¹ GOMES, Saul António – Os judeus no Reino Português (séculos XII a XIII). In MONTALVO HINOJOSA, José; BARROS, Maria Filomena Lopes de (edição) - *Minorias étnico-religiosas na Península Ibérica: Períodos medieval e moderno*. Évora: Publicações do Cidehus, 2016, p. 79- 91. DOI: 10.4000/books.cidehus.220.

⁵⁶² Este pedido acaba por originar um grande conflito entre a Comuna dos judeus e o Cabido que é analisado por DIAS, Geraldo J. A. Coelho – *As religiões da nossa vizinhança...*, p. 173- 190.

⁵⁶³ WILLIAMS, Jillian – *Food and Religious Identities in Spain, 1400- 1600*, p. 33.

⁵⁶⁴ AUBAILE- SALLENAVE, Françoise – Meat among Mediterranean Muslims: Beliefs and Praxis. *Estudios del Hombre*. Nº 19. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2005, p. 128; WILLIAMS, Jillian – *Food and Religious Identities in Spain...*, p. 33- 40; BRISVILLE, Marianne – Meat in the Urban Markets of the

Idealmente, o abate das reses era levado a cabo por um carnicheiro mouro, mas desde que o ritual fosse cumprido, qualquer um poderia executar o sacrifício. Como Jillian Williams nos aponta “the Quran stated that ‘the meats of those who have received the Scriptures [i.e., the Jews] are allowed to you, as your meats are to them’. The similar methods of preparation used by Jews and Muslims in the slaughter of animals effectively subordinated the religious identity of the preparer in favour of the methods of preparation”⁵⁶⁵. Ou seja, uma vez que judeus e muçulmanos partilhavam um método semelhante relativamente ao sacrifício das reses, os muçulmanos poderiam comer carnes que não fossem sacrificadas pelos seus carnicheiros⁵⁶⁶. Uma interpretação que levava a diferentes posições entre as autoridades islâmicas: uns que refutam tal ideia e outros que concordam. De facto, em Elvas, durante o relato de um conflito que decorreu numa carniçaria da mouraria entre um carnicheiro judeu e a moça do comendador da alcáçova, vemos que aí corta e vende carne um membro da comunidade judaica. Através desta narrativa apercebemo-nos de que neste espaço, o dos açougues da mouraria, presenciamos a reunião das três religiões: encontrávamos o carnicheiro judeu que ao exercer o seu ofício vende carne a cristãos e possivelmente a mouros, num espaço que estaria sob jurisdição de uma autoridade muçulmana, o alcaide da comuna⁵⁶⁷. Talvez alguns problemas de abastecimento de carne que pudessem ocorrer durante este período, ou a falta de carnicheiros, fizessem com que muçulmanos e cristãos⁵⁶⁸ recorressem à carne sacrificada pelos judeus.

Além disso, Williams também nos relata que em Aragão, durante o século XV, os muçulmanos perguntavam aos especialistas sobre direito islâmico a respeito da legitimidade de comprarem e consumirem a carne dos mercados cristãos. Já os muçulmanos da Andaluzia se prendiam com as mesmas questões: seria aceitável

Medieval Maghrib and al-Andalus. Production, Exchange, and Consumption. *Food & History*. Volume 16, nº 1. Turnhout: Brepols, 2018, p. 8-10.

⁵⁶⁵ WILLIAMS, Jillian – *Food and Religious Identities in Spain...*, p. 35- 36.

⁵⁶⁶ Esta problemática – a legitimidade da partilha de comida (no nosso caso a carne) entre cristãos, judeus e muçulmanos – é também discutida mais detalhadamente pelo autor David M. Freidenreich em: FREIDENREICH, David – *Foreigners and Their Food: Constructing Otherness in Jewish, Christian, and Islamic Law*. California: University of California Press, 2011.

⁵⁶⁷ A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 14, fól. 58.

⁵⁶⁸ No caso dos cristãos poderiam existir outras razões. Pois, como já vimos anteriormente, existia algum relaxamento perante os hábitos alimentares impostos pela Igreja.

consumir carne preparada pelos cristãos; e se poderia este contacto originar a impuridade⁵⁶⁹. Provavelmente, os mouros de Lisboa não meditavam tanto sobre estas dúvidas, uma vez que no *Livro das Posturas Antigas* está expressamente proibido que muçulmanos comprem carne nos açougues cristãos, arriscando-se aquele que o fizer a pagar uma coima de 50 libras⁵⁷⁰. Um impedimento que nos indica, indiretamente, que os mouros lisboetas andavam a consumir a carne talhada por cristãos, sem se importarem com quem a sacrificava e sem recearem as multas.

Já do lado cristão não existia qualquer incerteza sobre a legitimidade do consumo de carne ‘derivada’ de outras religiões, devendo os fiéis evitar o consumo da carne sacrificada por membros da comunidade muçulmana. Á semelhança do que é indicado sobre os judeus no sínodo de Braga de 1477, na *Constituição 57ª*, também se proibia, sob pena de excomunhão, que qualquer cristão consumisse a carne morta e degolada por mouros, caso existissem ou viessem a existir no arcebispado de Braga. A confraternização entre os membros das duas religiões era igualmente interdita⁵⁷¹. Mais uma vez vemos a Igreja a interferir no mercado da carne, tentando impedir qualquer escoamento da carne muçulmana para os cristãos. Num outro contexto, num contrato de obrigação feito a Lourenço Anes e Diogo Pires, para abastecerem de carne Loulé, especifica-se, muito sucintamente, que estes “nom dem nenhuua carne a degolar a mouro”⁵⁷² sob uma pena de 50 reais. As próprias entidades concelhias, respeitando os seus ideais religiosos, também regulamentavam este aspeto, não permitindo que os carnicheiros vendam carne sacrificada por muçulmanos aos seus clientes cristãos.

A religião tinha, sem dúvida, uma grande influência nas carniçarias medievais. A venda da carne estava condicionada pelos calendários litúrgicos que exigiam o

⁵⁶⁹ WILLIAMS, Jillian – *Food and Religious Identities in Spain...*, p. 36.

⁵⁷⁰ *Livro das Posturas Antigas*, p. 118.

⁵⁷¹ “Constituiçom 57ª: Que os christãaos nom comam nem bebam nem morem com os judeus nem comam carne degolada per eles nem vão aas suas vodas nem lhes enviem presentes”. *Synodicon Hispanum. Tomo II Portugal*, p. 130- 131.

⁵⁷² *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 210- 212.

acatamento das abstinências e jejuns, no caso dos cristãos; ou pelas prescrições religiosas que influenciavam as dietas dos judeus e muçulmanos. Embora existisse um esforço para impedir que a conexão entre os mercados das diferentes religiões se desenvolvesse, quer por parte da Igreja quer das autoridades concelhias, existia, ainda assim, uma fluidez entre os mercados de carne que é impossível negar.

Considerações finais

Na alimentação medieval o consumo de carne era, sem dúvida, imprescindível e, por isso, um produto que causava uma maior preocupação aos governantes municipais. Zelava-se para que nas cidades e vilas todos seus habitantes a pudessem adquirir na quantidade necessária, com a qualidade devida e a preços razoáveis. Por conseguinte, recaía sobre aqueles que a forneciam, os carnicheiros, um apertado controlo.

A utilização de um sistema de obrigação permitiria aos concelhos assegurar o aprovisionamento constante de carne aos seus cidadãos, bem como de outros bens de primeira necessidade. Os indivíduos que acordavam em se obrigar ficariam responsabilizados por cumprir com vários aspetos previamente determinados pelo concelho: entre o tipo de carne a fornecer, a quantidade, os preços; inclusive, comprometiam-se a fornecer carne, e a não se afastar do seu contrato enquanto estivesse em vigor. Além disso, acertavam-se também outras particularidades, conforme o que se achava essencial em cada localidade, como alguns privilégios ou restrições associadas à atividade dos carnicheiros.

Ressalvamos que provavelmente, uma reduzida fração de contratos de obrigação chegaram até nós. Registos que, por sua vez, são dispersos geograficamente e que não apresentam uma continuidade cronológica, transmitindo, portanto, uma informação lacónica e incompleta. Ainda assim, são documentos que nos fornecem informação sobre o trabalho dos carnicheiros, mas também sobre quem o executava.

A análise destes exemplares permite-nos atentar, entre outros aspetos já referidos, num dado relevante quanto aos indivíduos que se obrigavam. Conseguimos perceber que nem todos eram, à partida, puros e simples carnicheiros. Aliás, vários poderiam ser marchantes ou enxerqueiros. Outros pertenciam a ofícios ligados aos couros, como os borzegueiros ou os sapateiros. Enquanto outros, carpinteiros, tanoeiros, mercadores ou almotacés, não tinham nenhuma associação aparentes tinham com negócio da carne (talvez à exceção dos mercadores, que podiam

comercializar couros e carne salgada). Detentores de alguma quantidade de gado, grande ou pequena, no caso dos marchantes seguramente de uma larga quantidade, obrigavam-se a abastecer as cidades de carne. Mostrava-se assim a pluriatividade do homem medieval, existindo a possibilidade de outros mesteres se envolverem no lucrativo negócio da carne. Mas, ainda que se obriguem a cortar e a vender carne, questionamos se, efetivamente, todos eles desempenhavam as tarefas de um carniceiro: matar, esfolar, talhar e vender. Dúvidas que permanecem e que merecem um estudo mais aprofundado, caso possível.

Sobre os carneiros ainda poderia ser referida a sua origem, o que nos permite ter a percepção de que às cidades e vilas poderiam afluir indivíduos que vinham de locais distantes daqueles que se propunham a abastecer. Particularmente através dos contratos de Lisboa e Loulé, é possível observar esta ocorrência. Por vezes, a escassez de quem se quisesse obrigar levava a que fosse necessário procurar carneiros fora da localidade a abastecer, no termo ou na 'comarca'. Nestas situações, na eventualidade de o obrigado não conseguir ou não querer desempenhar as suas funções, e de maneira a salvaguardar os interesses do concelho e a diminuir as suas perdas, era importante nomear um fiador.

Embora os contratos de obrigação fossem uma garantia para o aprovisionamento de carne às cidades, nem sempre se encontrava quem demonstrasse interesse em se obrigar. Por várias razões: porque não se achava que fosse um acordo proveitoso, porque não teriam meios financeiros para investir no negócio ou devido a restrições que lhes eram impostas (com destaque para a proibição de curtirem e venderem as peles das reses abatidas). Desta forma, o concelho, também auxiliado pelas deliberações régias, tentava criar meios que permitissem persuadir os carneiros a obrigarem-se. Por outro lado, também intercedia para impedir que os mesmos se afastassem desta obrigação. Uma intervenção deixada bem clara nos contratos, através das cláusulas rescisórias e penais, que previam punições que desmotivavam os carneiros a rescindir. Empregava-se ainda uma atuação firme perante a transgressão das determinações acordadas, levando, por vezes, à expulsão do ofício, e do mesteiral e da sua família da terra e do seu termo.

Após a celebração do contrato entre as duas partes, a obtenção do gado era o próximo passo para um carnicheiro. Na venda de gado ao carnicheiro participavam alguns indivíduos, também eles intervenientes no aprovisionamento de carne às cidades, como os marchantes, os criadores de gado e até alguns lavradores. Com diferentes graus de importância. E ainda que estes se pudessem dirigir ao carnicheiro para efetuar a venda do gado, o recurso às feiras, um local onde se poderia encontrar uma variedade de gado, seria também frequente. Mas nem sempre estas transações se faziam dentro da legalidade, podendo os carnicheiros ser recetadores de gado roubado ou de contrabando. Todavia, alguns carnicheiros também poderiam ser proprietários e criadores das suas próprias reses que, posteriormente, abateriam e venderiam no seu talho. Deste modo, os carnicheiros não só matavam, talhavam e vendiam. Poderiam ser também negociadores ou criadores de gado.

O poder de compra de um carnicheiro era, portanto, vital para dar início ao seu trabalho. Desde logo, a aquisição do gado para as primeiras vendas requeria uma disponibilização de recursos financeiros. O transporte do gado até às cidades ou vilas, e os riscos associados a essa viagem, bem como a manutenção dos animais até que se dirigissem para o abate, implicavam grandes despesas. Porém, a inexistência de fontes diretas deste mester não nos permite contabilizá-las nem saber como se processavam, desconhecendo-se se os carnicheiros pagariam ou não a crédito (vimos indicações de pequenos empréstimos iniciais de concelhos).

A chegada do gado às cidades fazia-se acompanhar de algumas adversidades, mas também por novas necessidades. O gado poderia chegar em grandes números e, por isso, até ser sacrificado, pois nem todo seria logo abatido para que se pudesse manter a qualidade do produto final, era necessário aprovisionar algum alimento e acomodação. Para auxiliar os carnicheiros, os concelhos concediam-lhes zonas exclusivas de pasto, nas periferias das cidades. Porventura, um dos privilégios mais importantes para o carnicheiro, permitindo a diminuição dos gastos com o sustento dos animais. Por outro lado, prevenia-se o estrago dos campos onde se encontravam as culturas de vinhas e cereais, também importantes para o mantimento das cidades. Ainda assim, nem todas as regiões poderiam proporcionar semelhantes espaços.

Depois, chegaria o momento de sacrificar as reses, um processo que se revelava muito poluente, e que colocava em causa a higiene e saúde pública das cidades. Os despojos deste procedimento eram normalmente abandonados em cursos de água ou na via pública, sujeitando a população à sujidade e maus cheiros, que o homem medieval habitualmente associava à propagação de doenças. Por esta razão, em certas cidades assistia-se ao afastamento do seu centro dos locais onde se matavam as reses, e à edificação de currais, nas proximidades das muralhas ou arrabaldes. No entanto, noutras cidades todo o processo de transformação do gado decorria nos açougues, um espaço mais central (basta pensar nos açougues do Porto, próximos da Sé). Invariavelmente, o carnicheiro estava proibido de abater as suas reses fora do edifício determinado pelo concelho.

Antes de iniciar este processo, procedia-se a um primeiro controlo de qualidade do produto. O gado destinado ao abate tinha de, obrigatoriamente, chegar vivo às cidades para que pudesse passar por uma inspeção, levada a cabo pelos almotacés, que verificavam o seu estado de saúde. O carnicheiro, por sua vez, teria de cumprir com esta norma, estando-lhe ainda interdita a compra de qualquer animal que se encontrasse enfermo ou já morto, uma vez que a carne destes seria considerada perigosa para o consumo, pois acreditava-se, com alguma razão, que poderiam transmitir doenças. Por conseguinte, era nas mãos do carnicheiro que se confiava este processo, pois só assim era possível garantir a qualidade da carne que era vendida nos açougues. Ainda assim, poderiam existir algumas exceções para a venda deste tipo de carne.

A execução do processo de abate requeria um conhecimento das várias técnicas que eram aplicadas. Desde as que eram empregues na degolação do animal, na extração das suas peles, das vísceras, até ao retalhe das carcaças. Como também a noção dos procedimentos que poderiam comprometer a qualidade da carne. Mas, mais uma vez, as fontes portuguesas não nos permitem conhecer um elemento importante sobre os carnicheiros: o seu processo de aprendizagem e o acesso à atividade. Supomos que começavam como aprendizes, a ajudar e a ver fazer. Outro aspeto que permanece desconhecido é a ligação entre os carnicheiros e os esfoladores

e cortadores. Os registos medievais revelam que, por vezes, estes auxiliavam os carnicheiros no abate, contudo sem indicações exatas das suas relações laborais entre uns e outros.

Deste procedimento, o carnicheiro não extrairia e venderia apenas a carne. Pudemos verificar que também comercializava os subprodutos do abate a mestres que os utilizariam como matéria-prima e que, portanto, seriam um complemento para a sua economia. O produto com mais importância seria, sem dúvida, os couros. Porém, conseguimos perceber que a intromissão do carnicheiro no negócio das peles e na fileira dos couros não era realizada sem obstáculos, encontrando pelo caminho várias condicionantes.

Depois de concluído o processo de abate, a venda da carne era estritamente realizada nos açougues. Era essencial fixar o negócio da carne neste espaço, para que a atividade dos carnicheiros pudesse ser facilmente controlada pelos oficiais do concelho, uma vez que seriam frequentemente suspeitos de várias irregularidades. Por conseguinte, neste espaço exigia-se, por parte dos concelhos, uma fiscalização apertada e a punição de certos comportamentos fraudulentos, para que a carne chegasse ao consumidor com a devida qualidade, corretamente pesada e com preços justos. No açougue, os concelhos revelavam mais uma vez o seu carácter intervencionista, tentando proteger os direitos do consumidor.

A distribuição da carne pretendia-se em quantidade suficiente, de modo a que pudesse chegar até todos os habitantes. Era este o requisito dos concelhos, claramente expresso através dos contratos de obrigação. Aos carnicheiros cabia assegurar que aqueles que queriam carne a podiam comprar, não se restringindo a servir uma elite de indivíduos. Contudo, membros da Igreja, oficiais dos concelhos ou outros homens poderosos tinham, por vezes, privilégios para um atendimento prioritário, podendo passar à frente de outros. Ainda assim, eram os protagonistas de grandes confusões, transformando o açougue num palco onde ocorriam vários episódios de violência. Em consequência, a população mais humilde não era aprovisionada razoavelmente. O que motivaria o pedido de carnicheiros próprios, os

carniceiros do povo miúdo, para que os pudessem servir exclusivamente, e várias vezes a existência de açougues diferenciados para os grados e os “meudos”.

Neste ambiente do açougue, contrastavam também os carniceros. Ainda que não disponhamos de fontes que nos permitam avaliar a prosperidade de um carnicero, existem alguns registos, poucos, que nos apontam para a riqueza de uns e a pobreza de outros. Assim, conseguimos ter a noção de que existiam aqueles que conseguiam obter algum ou muito sucesso com negócio da carne, como também existiriam outros que teriam dificuldade em iniciar, desenvolver e manter o seu próprio negócio. Alguns deles necessitando de ajuda para se introduzirem na atividade, como vimos em Loulé, com a atribuição de empréstimos. Constituem, por isso, um grupo muito heterogéneo.

Por fim, compreendemos que no mercado da carne também interferia a religião, que acabaria por subordinar a atividade dos carniceros. Cristãos, judeus e muçulmanos conviviam nas cidades medievais portuguesas. Embora de diferentes culturas e religiões, todos consumiam carne. Cada um deles com carniceros próprios, e com preceitos diferentes quanto à sua preparação, à sua venda e consumo. Particularidades que supostamente os distanciavam, mas que na realidade se cruzavam com alguma frequência, apesar das várias tentativas da Igreja e das autoridades municipais para o impedir.

Podemos, assim, afirmar que a carne era, simultaneamente, um importante marcador de diferenciação socioeconómica e sociocultural.

O negócio da carne revelou-se, de facto, mais complexo do que poderíamos supor. Como Louis Stouff já tinha afirmado, os carniceros estavam longe de serem somente uns vendedores de carne⁵⁷³. Existirão sempre mais aspetos a desenvolver no estudo deste ofício – por todas, a dimensão fiscal (em especial a sisa das carnes e o seu arrendamento; os elementos recolhidos não nos deram a segurança indispensável a tratar o tema, ainda que superficialmente); ou ainda a figura dos carniceros régios.

⁵⁷³ STOUFF, Louis – *Ravitaillement en Provence...*, p. 150.

Ainda assim, esperamos que este trabalho seja mais um pequeno passo para expandir esse conhecimento.

Referências Bibliográficas

Fontes Manuscritas

A.N.T.T., *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 1, 2, 10, 14, 26, 27, 29, 32

A.N.T.T., *Chancelaria de D. João II*, Livro 1, 8, 10, 13, 19, 26

Fontes impressas

Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992.

Actas das Vereações de Loulé. Século XV. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992.

Chancelarias Portuguesas: D. Afonso IV. Vol. 2 (1336-1340). Dir. de A. H. Oliveira Marques e Teresa Ferreira Rodrigues. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova, 1992.

Chancelarias Portuguesas: D. Duarte. Vol. 2, *Livro da Casa dos Contos*. Ed. de João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1999.

Chancelarias Portuguesas: D. João I. Vol. 3, tomo 3 (1402- 1418). Ed. de João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2006.

Chancelarias Portuguesas: D. João I. Vol. 4, tomo 2 (1393- 1433). Ed. de João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2006.

Chancelarias Portuguesas: D. Pedro I. Edição de A. H. de Oliveira Marques. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova, 1984.

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso IV (1325- 1357). Edição de A. H. de Oliveira Marques, Maria Teresa Campos Rodrigues e Nuno José Pizarro Pinto Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1982.

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439). Org. de João José Alves Dias e Pedro Pinto. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2016.

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1441- 1447). Org. de João José Alves Dias e Pedro Pinto. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2017.

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438). Org. de João José Alves Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 2004.

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Fernando I (1367- 1383), vol. 1 (1367- 1380). Edição de A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1990.

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Pedro I (1357- 1367). Edição de A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de Estudos Históricos da Universidade de Lisboa, 1986.

Dissertações Chronológicas e Criticas sobre a Historia e jurisprudencia ecclesiastica e civil de Portugal. Tomo III, Parte 2. Lisboa: Academia Real das Ciências, 1896.

Documentos Históricos da Cidade de Évora. Ed. de Gabriel Pereira. Ed. fac-similada. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1998.

FONSECA, Jorge – *Montemor-o-Novo no século XV*. Montemor-o-Novo: Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, 1998.

Índice chronologico dos documentos mais notáveis que se achavão no archivo da illustrissima camara da cidade do Porto, quando por ordem regia o examinou no anno de 1795, o conselheiro João Pedro Ribeiro natural da mesma cidade. Porto: Câmara Municipal do Porto/ Gabinete de História da cidade, 1951. (Documentos e memórias para a história do Porto – XX).

Índice- roteiro dos chamados Livros dos Originais do Cartório do Cabido da Sé do Porto. Org. por José Gaspar Almeida. Porto: Imprensa Portuguesa, 1936.

Livro das Posturas Antigas. Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, 1974.

Livro das Posturas Antigas de Évora. Transcrição de Ana Sesifredo, Fátima Farrica e Miguel Meira. In *Posturas Municipais Portuguesas (séculos XIV- XVIII)*. Edição de Maria Filomena Lopes de Barros e Mário Viana. Ponta Delgada: Centro de Estudos Gaspar Frutuoso/ CIDEHUS, 2012, p. 29- 110.

Livro dos Pregos. Estudo introdutório, transcrição paleográfica, sumários e índices. Transcrição de Miguel Gomes Martins e Sara Menezes Loureiro. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, 2016. Documentos do Arquivo Municipal de Lisboa (nº 2).

MARQUES, José - *A administração municipal de Vila do Conde, em 1466*. Porto: [s. n.], 1981.

- MELO, Maria Filomena – O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516): registos inéditos. In *Cadernos do arquivo Municipal*, 2ª série, n.º 8. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Câmara Municipal de Lisboa, (julho- dezembro) 2017. p. 166- 203. Disponível em: <<http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/pt/investigacao/cadernos-do-arquivo-municipal/2-serie/numero-8/>>.
- Os Regimentos de Évora e de Arraiolos do Século XV* [em linha]. Ed. de Hermínia Vasconcelos Vilar. Évora: Publicações do CIDEHUS, 2018. Disponível em: <DOI: 0.4000/books.cidehus.3281>.
- Ordenações Afonsinas*. Vol. 1. Nota de apresentação de M.J. de Almeida Costa, nota textológica de Eduardo Borges Nunes. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998.
- Ordenações del-Rei D. Duarte*. Edição de Martim de Albuquerque e Eduardo Borges Nunes. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1988.
- RIBEIRO, Marco Alexandre- *As Actas de Vereação do Porto de 1485 a 1488. Leitura paleográfica, publicação e estudo prévio*. Porto: [s. n.], 2019. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Synodicon Hispanum*. Tomo II *Portugal*. Dir. por Antonio Garcia y Garcia. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 1982.
- Uma carta de lei inédita de D. Afonso V onde, entre outros assuntos, se trata das judiarias portuguesas*. Transcrição de Moses Bensabat Amzalak. Lisboa: Museu Comercial, 1926.
- Vereações da Câmara municipal do Funchal. Século XV*. Ed. de José Pereira da Costa. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1995.
- Vereações: anos de 1390- 1395: o mais antigo dos Livros de Vereações do Município do Porto existentes no seu Arquivo*. Ed. de A. Magalhães Basto. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1937.
- Vereações: 1431- 1432: Livro I*. Leitura, índices e notas de João Alberto Machado e Luís Miguel Duarte. Porto: Arquivo Histórico/ Câmara Municipal do Porto, 1985.
- Vereações: anos de 1401- 1449: o segundo Livro de Vereações do Município do Porto existente no seu Arquivo*. Nota prévia de J. A. Pinho Ferreira. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1980.
- VIANA, Mário - A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV. 1. Documentação. In *Arquipélago-História, Revista da Universidade dos Açores*, 2ª série, Vol. VIII, 2004, pp. 311-392.

Dicionários e instrumentos de trabalho

BLUTEAU, Rafael – *Diccionario da Lingua Portuguesa*. Reformado e acrescentado por António de Moraes SILVA. 2 vols. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789.

VITERBO, Joaquim Santa Rosa de – *Elucidário das palavras, termos, frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*. 2 vols. 2ª Edição. Lisboa: A. J. Fernandes Lopes, 1865.

Bibliografia

ARAÚJO, Jorge Filipe Pereira de – *A administração municipal do Porto (1508- 1511)*. Porto: [s. n.], 2001. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

AUBAILE- SALLENAVE, Françoise – Meat among Mediterranean Muslims: Beliefs and Praxis. *Estudios del Hombre*. Nº 19. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2005, p. 127-153.

Atlas de Cidades Medievais Portuguesas: séculos XII-XV. Org. A. H. de Oliveira MARQUES, Iria GONÇALVES e Amélia Aguiar ANDRADE. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa e Instituto Nacional de Investigação Científica, 1990.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Competencia, mercado e intervencionismo en el comercio de carne en la Europa bajomedieval. Los ejemplos de Barcelona y Rúan. In *Anuario de Estudios Medievales*, 42/2, julho- dezembro 2012, p. 479- 499. Disponível em: <DOI: 10.3989/aem.2012.42.2.12>.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Consumption of meat in Western European cities during the Late Middle Ages: a comparative study. In *Food & History*, vol. 8, n.º 1, 2010, p. 63- 86. Disponível em: <DOI: 10.1484/J.Food.1.100974>.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Europa carnívora: comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*. Gijón: Ediciones Trea, 2012.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. – Intervencionismo, autorregulación y crisis de abastecimiento: un estudio comparativo de las políticas de aprovisionamiento de carne en la península ibérica, el norte de Francia e Inglaterra durante la Baja Edad Media. In PALERMO, Luciano; FARA, Andrea; BENITO I MONCLÚS, Pere (coord.) – *Políticas contra el hambre y la carestía en la Europa medieval*. Editorial Milenio, 2018. pp. 305-318.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón – Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería en la Baja Edad Media. Un estudio comparativo entre la Península Ibérica y Francia (Barcelone et Rouen). In *Rives méditerranéennes*, 55, 2017, p. 109- 121. Disponível em: <DOI: 10.4000/rives.5306>.

- BANEGAS LÓPEZ, Ramón – *Sangre, dinero y poder: el negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*. Lleida: Editorial Milenio, 2016.
- BARRIO BARRIO, Juan Antonio – El abastecimiento y venta de carnes en Orihuela durante el reinado de Afonso V (1416- 1456). *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*. Nº 9. Alicante: Universidad de Alicante, 1992-1993, p. 257-278.
- BEIRANTE, Ângela – Espaços públicos nas cidades portuguesas medievais: Santarém e Évora. In *O ar da cidade: ensaios de história medieval e moderna*. Lisboa: Colibri, 2008, p. 177- 191.
- BEIRANTE, Ângela – *Évora da Idade Média*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian/ Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica, 1995.
- BEIRANTE, Ângela – Évora Medieval. In *O ar da cidade: ensaios de história medieval e moderna*. Lisboa: Colibri, 2008, p. 192- 199.
- BEIRANTE, Ângela – *Santarém Medieval*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 1980.
- BEIRANTE, Ângela – Saúde pública em Évora durante a baixa Idade Média. In *O ar da cidade: ensaios de história medieval e moderna*. Lisboa: Colibri, 2008, p. 223- 233.
- BO, Beatrice Del; SANTOS SALAZAR, Igor (coord.) – *Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo*. Itália: Franco Angeli, 2020.
- BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio – Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV). *Espacio, tiempo e forma. Serie III, Historia medieval*. Nº 5. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia, 1992. pp. 85-162.
- BRISVILLE, Marianne – Meat in the Urban Markets of the Medieval Maghrib and al-Andalus. Production, Exchange, and Consumption. *Food & History*. Volume 16, nº 1. Turnhout: Brepols, 2018, p. 3- 20. Disponível em: < DOI 10.1484/J.FOOD.5.117093>.
- CAMPOS, Maria Amélia Álvaro de - Higiene pública e privada na Idade Média: contributos e documentos sobre as estruturas sanitárias em Coimbra (séculos XII- XV). In *Revista Portuguesa de História*, t. LI, 2020, p. 61- 82.
- CANTERA MONTENEGRO, Enrique – La carne y el pescado en el sistema alimentario judío en la España medieval. *Espacio, Tiempo y Forma. Série III, História Medieval*. Madrid: Facultad de Geografía e História da UNED, 2003, p. 13- 51. Disponível em: <<https://doi.org/10.5944/etfiii.16.2003>>.
- CARR, David R. – Controlling the butchers in late medieval english towns. *The Historian* [em linha]. Volume 70, nº 3. 2008. pp. 450-461. Disponível em: <<https://doi.org/10.1111/j.1540-6563.2008.00218.x>>.

CARVAJAL DE LA VEGA, David – Los carniceros y sus negocios en el mundo rural castellano a fines del siglo XV e inicios del XVI. In VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. València: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 279- 301.

CATARINO, Maria Manuela – *Na margem direita do baixo Tejo: paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV e XV)*. Lisboa: [s. n.], 1998. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.

COELHO, Maria Helena da Cruz – A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas. In *Separata da Revista de História Económica e Social*, n.º 20, 1987, p. 45- 63.

COELHO, Maria Helena da Cruz Coelho – O povo: A identidade e a diferença no trabalho. In COELHO, Maria Helena da Cruz; HOMEM, Armando de Luís de Carvalho (coord.) – *Portugal em definição de fronteiras: do condado Portucalense à crise do século XIV*. Vol. III de *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Martins. Lisboa: Editorial Presença, 1996, p. 252- 308.

COELHO, Maria Helena da Cruz Coelho – O trabalho no Portugal medievo. *Actas dos V Cursos Internacionais de Verão de Cascais*. Vol. 1. Cascais: Câmara Municipal de Cascais, 1999, p. 75- 92.

COLOMER, Joel – Los carniceros de Besalú en el siglo XIV. Los casos de Guillem Forn y la familia Mas. In VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. València: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 199- 218.

CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo – Los carniceros y el negocio de la piel en el reino de Córdoba a fines de la Edad Media. In VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. València: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 153- 177.

CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo – Los residuos de origen industrial en la Córdoba medieval y su tratamiento. In *La manufactura urbana i els menestrals (segles XIII- XVI)*, *Actes de las IX Jornades d'Etudis Històrics Locals*. Palma de Maiorca, 1991, p. 41- 54.

CORREIA, Fernando Branco – *Elvas na Idade Média*. Lisboa: Edições Colibri, 2013.
Disponível em: <DOI: 10.4000/books.cidehus.4497>.

COSTANTINI, Valentina – *Carni in rivolta. Macellai a Siena nel Medioevo*. Pacini Editore, 2018.

COSTANTINI, Valentina – On a red line across Europe: butchers and rebellions in fourteenth-century Siena. In *Social History* [em linha]. Volume 41, nº 1, 2016. p. 72-92.
Disponível em: <<https://doi.org/10.1080/03071022.2015.1108718>>.

DESCAMPS, Benoît – Pourquoi faire corps et communauté? Une réflexion sur l’organisation professionnelle d’un métier de l’alimentation: la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge. In *Rives méditerranéennes*, 55, 2017, p. 95- 108. Disponível em: <<https://doi.org/10.4000/rives.5301>>.

DESCAMPS, Benoît - “*Tuer, tailler et vendre char*”: les bouchers parisiense à la fin du Moyen- Âge, v. 1350- v. 1500. Paris: [s. n.], 2009. Tese de Doutorado em História Medieval, apresentada à Universidade de Paris 1 Panthéon- Sorbonne.

DESPORTES, Françoise – Os ofícios da alimentação. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (direção) - *História da Alimentação: Da Idade Média aos tempos actuais*. Volume 2. Lisboa: Terramar, 2001, p. 43- 55.

DIAS, Geraldo J. A. Coelho –*As religiões da nossa vizinhança: História, Crença e Espiritualidade*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto/ Departamento de História/ Departamento de Ciências e Técnicas do Património, 2006.

DUARTE, Luís Miguel – Contrabandistas de gado e “passadores de cousas defesas” para Castela e “Terras de Mouros”. In *Revista da Faculdade de Letras: História*, Vol. 15. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1998, p. 451-473.

ESCRIBANO ABAD, José Luis – *Abastecer a la ciudad medieval. Política concejil en el reino de Toledo (s. XIV-XV)*. Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá, 2017.

ESCRIBANO ABAD, José Luis – La regulación del mercado alimentario: el caso de la Guadalajara bejomedieval. In *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie III, Hª Medieval, t. 21, 2008, p. 109- 137.

FEIO, Rodolfo Petronilho – O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: contributos do Livro das Posturas Antigas de Évora. In ANDRADE, Amélia Aguiar; SILVA, Gonçalo Melo da (eds.) – *Abastecer a cidade na Europa medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020, p. 129- 148.

FEIO, Rodolfo Nunes Petronilho – *Por prol e bom regimento. A cidade e o trabalho nas posturas antigas de Évora*. Coimbra: [s. n.], 2017. Dissertação de Mestrado em História, ramo Idade Média, apresentada ao Departamento de História, Estudos Europeus, Arqueologia e Artes da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

FIGUEIREDO, Maria Amélia Da Silva Alves dos Santos - *A administração municipal do Porto entre 1488 e 1498 segundo o livro 6 de vereações*. Porto: [s. n.], 1996. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras do Porto.

FERREIRA, Cristina Isabel de Oliveira Gomes – *A Vereação da Cidade do Porto (1512-1514)*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

FERREIRA, Maria da Conceição Falcão – *Guimarães: duas vilas, um só povo: estudo de história urbana (1250- 1389)*. Braga: CITCEM, 2010.

FERREIRA, Sérgio Carlos – *Preços e salários em Portugal na Baixa Idade Média*. Porto: [s. d.], 2007. Dissertação de Mestrado no âmbito do Curso Integrado de Estudos Pós-Graduados em História Medieval e do Renascimento, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

FREIDENREICH, David – *Foreigners and Their Food: Constructing Otherness in Jewish, Christian, and Islamic Law*. California: University of California Press, 2011.

GOMES, Saul António – Os judeus no Reino Português (séculos XII a XIII). In MONTALVO HINOJOSA, José; BARROS, Maria Filomena Lopes de (edição) - *Minorias étnico-religiosas na Península Ibérica: Períodos medieval e moderno*. Évora: Publicações do Cidehus, 2016, p. 79- 91. Disponível em: <DOI: 10.4000/books.cidehus.220>.

GONÇALVES, Iria – A alimentação. In SOUSA, Bernardo Vasconcelos (coord.); MATTOSO, José (dir.) - *História da Vida Privada em Portugal*. Vol. 1: *A Idade Média*. Alfragide: Círculo de Leitores/Temas e Debates, 2016, p. 226- 259.

GONÇALVES, Iria – Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas. In *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*. Vol. 2. Cascais: Câmara Municipal de Cascais, 2000, p. 29- 48.

GONÇALVES, Iria – A carne no abastecimento de Lisboa. In ANDRADE, Amélia Aguiar; FARELO, Mário Sérgio; e GOMES, Marta (coords.) - *Pão, carne e água: memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Instituto de Estudos Medievais, 2019, p. 67-74.

GONÇALVES, Iria – A cozinha e a mesa em tempos medievais. In *Pão, carne e água: memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Instituto de Estudos Medievais, 2019, p. 101- 112.

GONÇALVES, Iria – *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*. Alcobaça: Direção Geral do Património Cultural/ Mosteiro de Alcobaça, 2017.

GONÇALVES, Iria – Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares (Lisboa- séculos XIV- XV). In *ARQUIPÉLAGO. História*. 2ª Série. Vol. 1, nº 1. Açores: Universidade dos Açores, 1995, p. 29- 48.

GONÇALVES, Iria – Na Ribeira de Lisboa, em finais da Idade Média. In *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996, p. 61- 76.

GONÇALVES, Iria – Posturas Municipais e a vida urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa. In *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996, p.77- 96.

GONZÁLEZ ARCE, José Damián – El gremio de carniceros de Sevilla y la fiscalidad sobre la venta de la carne (siglos XIII – XV). In *Historia. Instituciones. Documentos*. Nº 33. Sevilla: Universidad de Sevilla, 2006. pp. 255-290.

HERNÁNDEZ ÍÑIGO, Pilar – Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba a fines de la Edad Media. In *Meridies: Revista de historia medieval*. Nº 8. Córdoba: Universidade de Córdoba, 2006, p. 73- 120.

HINOJA MONTALVO, José – Poder municipal y abastecimiento de carne en la gobernación de Orihuela a fines de la Edad Media. In *Miscelánea Medieval Murciana*. Vol. XXI-XXII, 1997- 98, p. 157- 170.

IZQUIERDO BENITO, Ricardo – *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2002.

JØRGENSEN, Dolly - The Medieval sense of smell, stench and sanitation. In KRAMPL, Ulrike; BECK, Robert [et al.] (ed.) - *Les cinq sens de la ville du Moyen Âge à nos jours*. Tours: Presses Universitaires François – Rabelais, 2013, p. 301- 313.

LE GOFF, Jacques – *Para um novo conceito de Idade Média: tempo, trabalho e cultura no Ocidente*. Lisboa: Editorial Estampa, 1980.

LOPES, Luís Seabra – Sistemas legais de medidas de peso e capacidade, do Condado Portucalense ao século XVI. In *Portugalia*, Nova série, Vol. XXIV. Porto: Universidade do Porto, 2003, p. 113- 164.

LOURO, Laura de Jesus do Paço Viana – *O Porto entre 1485 e 1488 segundo as Actas das Vereações*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

MARIN GARCIA, Maria Angeles – Las Carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500). *Miscelánea Medieval Murciana*, XIV, 1987-88, p. 49- 99.

MARQUES, A. H. de Oliveira - *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*. 6ª Edição. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2010.

MARREIROS, Maria Rosa Ferreira – Os proventos da terra e do mar. In COELHO, Maria Helena da Cruz; HOMEM, Armando de Luís de Carvalho (coord.) – *Portugal em definição de fronteiras: do condado Portucalense à crise do século XIV*. Vol. III de *Nova História de Portugal*, direção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Martins. Lisboa: Editorial Presença, 1996, p. 400- 475.

MARTÍNEZ ARAQUE, Iván - El mercado de la carne en el País Valenciano. Bestias, monopolios y carniceros en Alzira y la Ribeira del Xúquer durante la Baja Edad Media. In *Medievalismo*, nº 19, 2009, p. 413- 436.

MARTÍNEZ VINAT, Juan – *Aprendizaje y oficios. La organización del trabajo en la Valencia medieval*. Burjassot: [s. n.], 2019. Máster oficial de formación del profesorado de Secundaria, apresentado à Facultad de Magisterio y Ciencias de la Educación da Universidad Católica de Valencia.

MARTINS, Raquel de Oliveira – A luta política pelo controlo da repartição da carne e do peixe em Braga nos séculos XIV e XV. In ANDRADE, Amélia Aguiar; SILVA, Gonçalo Melo da (eds.) – *Abastecer a cidade na Europa medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020, p. 237- 251.

MARTINS, Rui – A alimentação medieval: práticas e representações. In *Revista de ciências históricas*, Vol. VII. Universidade Portucalense, 1993, p. 67-82.

MELO, Arnaldo Sousa - Os espaços dos mesteres nas cidades medievais e nas suas periferias: Tipologia e metodologia de análise. In: ANDRADE, Amélia Aguiar; TENTE, Catarina; [et al.] (ed.) - *Espaços e Poderes na Europa Urbana Medieval*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2018, p. 337- 355.

MELO, Arnaldo Sousa – Os mesteirais e o poder concelhio nas cidades medievais portuguesas (séculos XIV e XV). In *Edad Media: Revista de Historia*. Vol. 14. Universidad de Valladolid, 2013, p. 149- 170.

MELO, Arnaldo Sousa – *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: o Porto - c. 1320 – c. 1415*. Vol. 1 e 2. Braga: [s. n.], 2009. Tese de doutoramento em História, apresentada ao Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho.

MORGADO, Paulo - *As feiras no Portugal Medieval (1125- 1521): Evolução, Organização e Articulação*. Porto: [s. n.], 2019. Dissertação de Mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

MOTIS DOLADER, Miguel Angel – A alimentação judaica medieval. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.) - *História da Alimentação: Dos primórdios à Idade Medieval*. Volume 1. 2ª Edição. Lisboa: Terramar, 2008, p. 325- 342.

NAVARRO ESPINHACH, Germán; VILLANUEVA MORTE, Concepción – Carnicerías y comercio de carne en el reino de Aragón durante el siglo XV. In VERNÁ, Catherine; VICTOR, Sandrine (coord.) – *Los carniceros y sus oficios. (España- Francia, siglos XIII-XVI)*. Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 73- 99.

ORGOGNONI, Ezequiel - Trabajar a la noche en la ciudad medieval hispánica. In SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús Ángel; MELO, Arnaldo Melo (ed.) - *Trabajar en la ciudad medieval europea*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2018, p. 293- 311.

PADILLA GONZALEZ, Jesus – El conflicto de las carnicerías de cristianos de Córdoba o el fracaso de una lucha antimonopolística (1281- 1311). In *Axarquía*. Vol. 1, 1980, p. 121-155.

PARIS, Johan – Du boucher au grand marchand: les affaires des Gravezon (Millau, seconde Moitié du XIV^e siècle). In VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) - *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. València: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 219- 239.

RAMOS, Carla Susana Barbas dos – *A Administração Municipal e as Vereações do Porto de 1500 a 1504*. Porto: [s.n.], 1997. Dissertação de mestrado em História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A influência das atividades económicas na organização da cidade medieval portuguesa. In RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Melo (coords.) - *Evolução da paisagem urbana: Sociedade e economia*. Braga: CITCEM, 2012, p.145- 170.

RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa – A materialização dos poderes no espaço como expressão da memória e identidade urbana medieval. In *Medievalista*, 12, 2012. Disponível em: < DOI: 10.4000/medievalista.685>.

RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida – *Torres Vedras: A vila e o termo nos finais da Idade Média*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1995.

SABINE, Ernest L. – Butchering in Medieval London. In *Speculum*, Vol. 8, nº3. Chicago: University of Chicago Press, 1933, p. 335- 353.

SEETAH, Krish – Religion, legislation, and meat: the “politics” of food and its implications for the civic identity of London’s butchers. *Viavias*. Nº3. Wein: Universidade de Wein, 2010, p. 110- 114.

SIBON, Juliette – Les bouchers de Marseille au XIV^e siècle: Affaires, réseaux et pouvoirs à la ville et dans la campagne environnante. In VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) – *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. València: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 133- 151.

SILVA, Manuel Fialho – *Mutação urbana na Lisboa medieval: das taifas a D. Dinis*. Lisboa: [s. n.], 2017. Tese de Doutoramento em História, na especialidade de História Medieval, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

SOUSA, Armindo de – *As Cortes medievais portuguesas (1385- 1490)*. 2 Vols. Porto: Instituto Nacional de Investigação Científica/ Centro de História da Universidade do Porto, 1990.

SOUSA, Armindo de – A Socialidade (Estruturas, grupos e motivações). In MATTOSO, José (coord.) – *História de Portugal: A monarquia Feudal*. Vol. 2. Lisboa: Editorial Estampa, 1997, p. 327- 403.

SOUSA, Silvana Raquel Vieira – *Um guia de arquitectura civil medieval na cidade do Porto*. Porto: [s. n.], 2017. Dissertação de Mestrado em História da Arte Portuguesa, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

STOUFF, Louis – *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris: Mouton, 1970.

TAVARES, Maria Alice da Silveira – Da produção ao mercado: “delitos económicos”, penas e controlo municipal na Idade Média, segundo o testemunho dos Costumes e Foros portugueses. In *Topoi (Rio J.)*. v. 17, n. 33. Rio de Janeiro, 2016, p. 514- 534.

TAVIM, José Alberto – Judeus e judiarias de Lisboa nos alvares dos Descobrimentos. Perspectivas dos espaços e das gentes. In FONTES, João Luís Inglês; OLIVEIRA, Luís Filipe; [et al.] (coords.) - *Lisboa Medieval: gentes, espaços e poderes*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2016, p. 439- 463.

TRINDADE, Luísa – Casas da câmara ou paços do concelho: espaços e poder na cidade tardo-medieval. In RIBEIRO, Maria do Carmo; MELO, Arnaldo Sousa (coord.) – *Evolução da paisagem urbana: Sociedade e economia*. Braga: CITCEM, 2012, p. 209- 227.

TRINDADE, Luísa - *Urbanismo na composição de Portugal*. Coimbra: [s. n.], 2009. Tese de Doutoramento em História da Arte, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

VERCHER Lletí, Salvador – *L’abastiment municipal de cereals i carns a la vila d’ Alzira i el seu terme (1370- 1415): una contribució a l’estudi de les relacions ciutat-camp a la Ribera del Xúquer*. València, [s. n.]: 2017. Tese de Doutoramento em História Medieval, apresentada na Universidade de València.

VERNA, Catherine – Entre villes et campagnes: Les bouchers du Vallespir (Catalogne, XV^e siècle). In VERNA, Catherine; VICTOR, Sandrine (coords.) - *Los carniceros y sus oficios (España- Francia, siglos XIII- XVI)*. València: Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 179- 196.

WILLIAMS, Jillian – *Food and Religious Identities in Spain, 1400- 1600*. Londres: Routledge, 2017.

WOLFF, Philippe – Les bouchers de Toulouse du XII^e au XV^e siècle. In *Annales du Midi: revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tomo 65, Nº 23, 1953. Hommage à la mémoire de Joseph Calmette, p. 375- 393.

ZAPATERO, Mariana – Abastecimiento de carne: problemática durante la baja Edad Media hispánica. In *Merides*, VIII, 2006, p. 37- 46.

ZAPATERO, Mariana – *Abastecimiento y consumo de carne en la Baja Edad Media. Madrid - siglo XV*. Buenos Aires: Universidad Católica Argentina, 1997. Tese de Licenciatura.

ZAPATERO, Mariana – *Alimentación y abastecimiento de carne. El caso castellano durante la Baja Edad Media: mercado, consumo y cultura*. Murcia: Centro de Estudios Medievales de la Universidad de Murcia, 2015.

ZAPATERO, Mariana – Un dilema de abastecimiento en Toledo: historia de una concordia. In *En la España Medieval*. Vol. 37, 2014, p. 319- 331. Disponible em: <http://dx.doi.org/10.5209/rev_ELEM.2014.v37.44460>.

Anexos

Quadro 1 – Abastecedores de carne a Loulé, segundo atas de vereação de Loulé, entre os anos de 1385 a 1496.

Ano	Abastecedores	Duração	Cabeças de Gado	Preços	Observações
1385	Aires Fernandes Vasco Rouco ⁵⁷⁴	Desde o dia de Páscoa de 1385 até ao Entrudo do ano de 1386	Vaca e ovelha	3 soldos	Especifica-se que enquanto um for comprar gado o outro fica a talhar no açougue
			Carneiro	4 soldos	
			Cabra	2 soldos	
			Cabrão	4 dinheiros	
1402	Rodrigo Afonso João Afonso ⁵⁷⁵	Desde Junho de 1402 até ao Entrudo do ano de 1403	vacas	--	Os dois obrigados são irmãos; estavam presos por negligência e o pai obrigou-se em seus nomes; se os outros carniceiros talharem 2 vacas, eles podem talhar 4
1492	Diogo Dias ⁵⁷⁶	--	“em habastança”	Preços acordados pelo concelho	Carniceiro de fora (morador em Lagos); foi-lhe concedido um empréstimo pelo concelho; deu como fiador Pedro Eanes das Águas

⁵⁷⁴ Veja-se: *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992, p. 40- 41.

⁵⁷⁵ *Actas das Vereações de Loulé. Séculos XIV e XV*, p. 90- 91.

⁵⁷⁶ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*. Coord. de Manuel Pedro Serra. Loulé: Arquivo Histórico Municipal, 1992, p. 45- 46.

	Pedro Afonso de Córdova ⁵⁷⁷	Para o próximo ano de 1493 no mês de Outubro	20 porcos	Seriam vendidos por menos um real do que estava estabelecido pelo concelho	Carniceiro de fora (morador em Ourique); apenas talha os porcos se não existir um carnicheiro obrigado na cidade; vende os porcos por menos um real do que os outros; deu como fiador Diogo Álvares, escudeiro do Rei
1493	Rui Dias, filho de Rui Dias das Vacas ⁵⁷⁸	Desde a Páscoa de 1493 até ao Entrudo do ano de 1494	Porcos	Pelo mesmo preço que dá o carnicheiro dos fidalgos, se o houver	Foi-lhe concedido um empréstimo pelo concelho; tem como fiador João Rodrigues Boto, morador em Loulé; não pode fazer parceria com os carnicheiros dos fidalgos
			Boi e vaca	14 reais o arrátel	
1495	João Boto Diogo Martins ⁵⁷⁹	Desde Abril de 1495 até ao Entrudo de 1496	Vaca e boi	13 reais o arrátel	Carniceiros do povo miúdo; foi concedido um empréstimo pelo concelho; não podem fazer parceria com outro carnicheiro ou marchante; apenas devem dar porcos se os houver
			Carneiro “crestado”, cabra, ovelha e bode “colhudo”	11 reais o arrátel	
			Porcos	Preço estabelecido pelo concelho	
		Durante o mês de Novembro de 1495	Vaca, boi e bode “crestado”	14 reais o arrátel	

⁵⁷⁷ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 79- 81.

⁵⁷⁸ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 93- 95.

⁵⁷⁹ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 197- 199.

			Cabra, ovelha e bode “colhudo”	13 reais o arrátel	
			Porcos	-	
1496	Lourenço Anes Diogo Pires ⁵⁸⁰	Desde Setembro de 1496 até ao Entrudo de 1497	Vaca, boi, carneiro e bode “crestado”	14 reais e dois cetís o arrátel	Mencionam que já não existia carniceiro obrigado há anos; não podem dar carne a degolar a um mouro
			Cabra, bode “colhudo” e ovelha	13 reais o arrátel	
			Porcos	16 reais o arrátel	
	Pero Dias Pintado João Afonso Carneiro ⁵⁸¹	Desde Outubro de 1496 até ao Entrudo de 1497	Porcos	16 reais o arrátel	Foi concedido um empréstimo; se vier mais alguém a talhar porcos e baixar o seu preço que eles também o façam

⁵⁸⁰ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 210- 212.

⁵⁸¹ *Actas das Vereações de Loulé. Século XV*, p. 220- 222.

Quadro 2 – Abastecedores de carne ao Porto, segundo as atas de vereação do Porto, entre os anos no ano de 1432.

Ano	Abastecedores	Duração	Cabeças de Gado	Observações
1432	Estevão Afonso Afonso Gonçalves Tortulho João Anes do Souto Afonso Delgado João Gonçalves Vasco Gonçalves Rapa, o genro de Estevão Afonso Gil Costas, o filho de Afonso Delgado Gomes Anes Rodrigo Anes filho de Pero Martins Filho de Afonso Delgado (João Afonso) João de Braga ⁵⁸²	De Maio de 1432 até ao Entrudo de 1433	dão carne boa e em quantidade suficiente de maneira que a cidade seja abastecida de carne	Não é especificado o tipo de carne a vender, mas adicionam que deve ser vendida a 6 pretos
	João Gonçalves Rapa ⁵⁸³	Por cada semana, desde 26 de Abril de 1432 até fim de Maio de 1432	2 cabeças de gado	Tem de ser “obrigado”
	João Anes, carnicheiro	Por semana	5 cabeças de gado	Daria carne por si e pelo seu irmão
	Estevão Afonso	Por semana	4 cabeças de gado	Daria carne por si e pelo seu genro

⁵⁸² Podemos encontrar as obrigações destes indivíduos em: *Vereações: 1431- 1432: Livro I*. Leitura, índices e notas de João Alberto Machado e Luís Miguel Duarte. Porto: Arquivo Histórico/ Câmara Municipal do Porto, 1985, p. 116- 118.

⁵⁸³ Podemos encontrar os seguintes contratos em: *Vereações: 1431- 1432*, p. 124- 129.

Vasco Gonçalves Rapa	Por semana	2 cabeças de gado	--
Gil Costas	Por semana	4 cabeças de gado	Daria carne por si e pelo seu sobrinho
Afonso Delgado	Por semana	1 boi	É manco e, por isso, apenas daria esta quantidade
João Afonso	Por semana	2 cabeças de gado	É filho de Afonso Delgado
Afonso Anes	Por semana	2 cabeças de gado	É filho de João Afonso
João Domingues, carniceiro	--	1 boi	--
João Afonso de Santa Ana	Por semana	2 carneiros	É pobre e apenas dá gado miúdo
Vasco Anes	Por semana	2 cabeças de gado	--
Gonçalo Afonso, carniceiro	Por semana	2 cabeças de gado	--
Álvaro Vasques	--	--	--

João Gonçalves Pequeno	Por cada semana	1 boi	--
Gomes Anes	Por semana	2 cabeças de gado	--
Álvaro Anes	Por semana	1 cabeça de gado	É genro de Afonso de Lisboa
“ho ovelheiro”	Por semana	1 vaca	--
João Gonçalves	Por semana	1 vaca	Criado de João Rapa
Álvaro Afonso	--	1 cabeça de gado	Daria por Vasco de França; é filho de Afonso Delgado
João de Braga	Por semana	2 bois	--
Afonso Gonçalves	Por semana	2 bois	“ataa que venha e os que os de sua mulher” (?)

Quadro 3 – Abastecedores de carne a Lisboa, segundo o *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue* para ano os anos de 1495-1497.

Ano	Abastecedores	Duração	Cabeças de Gado	Observações
1495 ⁵⁸⁴	João Banha Francisco Fernandes	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	80 “reses vacaris”	Pedem para que lhes seja dado o “talho terceiro da mão esquerda”; moradores em Lisboa
	João de Elvas	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado bovino	Morador na Azinhaga termo de Santarém); tem como fiador o contador do Rei, João Álvares
	Gil Pereira	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	10 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
	Fernão de Pinhel, borzeagueiro Afonso Anes, borzeagueiro	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	10 cabeças de gado bovino	Moradores em Lisboa
	Rui Lopes, carniceiro	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	60 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
	Margarida Rodrigues, enxerqueira	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	20 cabeças de gado bovino	É mulher de João Fernandes, marchante
	Rui Fernandes	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	2 cabeças de gado bovino	Morador na freguesia de Santa Maria dos Olivais (Lisboa)
	Gonçalo Vaz, borzeagueiro	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado bovino, e por cada cabeça que não cortar, cortará 4 porcos	Morador junto das Portas da Ribeira (Lisboa)
	Isabel Anes “a Silvestra”	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	140 cabeças de gado bovino, e por cada cabeça que não cortar, cortará 4 porcos ou 10 carneiros	Moradora em Lisboa

⁵⁸⁴ Podemos encontrar a transcrição das seguintes obrigações em: MELO, Maria Filomena – O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516): registos inéditos. In *Cadernos do arquivo Municipal*, 2ª série, n.º 8. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Câmara Municipal de Lisboa, (julho- dezembro) 2017. p. 170- 185.

	Lourenço Macho “o Moço”	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	20 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
	Catarina Afonso, enxerqueira	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	15 cabeças de gado bovino	Mulher de Vicente Rodrigues
	Francisco Rodrigues, carnicheiro	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	100 cabeças de gado bovino	--
	Catarina Dias	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	150 cabeças de gado	Obriga-se a cortar carne por Rui Fernandes
	Afonso Rodrigues	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	70 cabeças de gado bovino	--
	Fernando Afonso	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	55 cabeças de gado bovino	--
	Pero Corchado	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	60 reses de gado bovino	--
	João Pereira	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado bovino	Morador em Bucelas, Loures
	João Peres	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	5 cabeças de gado bovino	Morador em Vila Longa (Sátão) ou Vialonga (Lisboa) ??
	João Gonçalves, coronheiro	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	25 cabeças de gado	--
	O “Gramdaço”	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	10 cabeças de gado bovino	--
	Lourenço Peres “Marecos”, carnicheiro	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado	Morador em Carnide
	João Rodrigues, marchante	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	50 cabeças de gado	--

	Manuel Rodrigues, marchante	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	20 cabeças de gado	--
	Pero Gonçalves Duque	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	15 cabeças de gado	--
	Pero Dias	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	12 cabeças de gado	Morador em Évora; tem por seu fiador Vasco Pais, escrivão dos contos
	João Luís	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado bovino	Morador em São Bento; tem como fiador Gonçalo Afonso, mercador
	João Fernandes	Durante o mês de Dezembro de 1495	6 cabeças de gado	--
	João Afonso	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	12 cabeças de gado	Morador “na Alcáçova”
	Álvaro Peres	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	8 cabeças de gado	Morador em “Hunhos”
	Pero Dias	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	20 vacas	Morador na Mouraria
	Catarina Fernandes	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	10 cabeças de gado	Mulher de João Rodrigues (talvez o marchante já mencionado anteriormente)
	Álvaro Afonso	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado	Morador “na Alcáçova”
	Afonso Rodrigues	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado	Morador na Ferraria
	Vasco Gonçalves	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	2 cabeças de gado	Morador na Mealhada; tem como seu fiador Brás Afonso, morador na Caldeiraria (Lisboa)
	Vasco Álvares	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado	Morador em Nisa; tem como seu fiador Pero Gomes, morador na Caldeiraria (Lisboa)

Pero Tripas	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	10 cabeças de gado	Morador na Mouraria
Diogo Dinis	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	3 cabeças de gado	Morador em Penela; tem como seu fiador João Vaz, morador na Ribeira de Loures
Brás Afonso	No Inverno, durante o mês de Dezembro ou Janeiro	15 cabeças de gado	Morador no Amial, termo de Torres Vedras; tem como seu fiador Nicolau Fernandes, morador na “Sapataria”
Simão Rodrigues	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	3 cabeças de gado	Morador na Porta do Ferro
Beatriz Lopes	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	20 cabeças de gado	--
Fernão Manuel	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 cabeças de gado	Deu para seu fiador Rui Gonçalves, sapateiro, morador à Porta de Santo Antão
Rodrigo Anes, criado da “Silvestra”	Durante o mês de Janeiro de 1496	8 vacas	Deu como fiador Fernando Anes “pesador”
Martim Afonso, marchante	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	6 vacas	Morador à “Porta dos Canos”
João Vicente	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	2 vacas	Morador no termo de Cascais; tem como seu fiador Afonso Peres Pilo, morador “a cata que faras”
Álvaro Gonçalves	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	2 cabeças de gado	Morador em Alcabideche, termo de Cascais; tem como seu fiador João Vicente, morador na “área acima” (Alcabideche?)
Vasco Lourenço	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	12 porcos	Morador em Santiago do Cacém; tem como seu fiador Diogo Fernandes, porteiro
João Afonso	Desde o dia 1 de Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	5 cabeças de gado	Morador na “Chancelaria”; tem como seu fiador Franco Mendes, morador em Lisboa

Duarte Fernandes	Desde Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	8 cabeças de gado	Morador à Porta de Santa Catelina; tem como seu fiador Martim Afonso, morador à “Porta dos Estavos”
Bacias Fernandes	Desde o dia Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	8 cabeças de gado	Morador na Golegã, Santarém; tem como seu fiador Gonçalo Anes
Rodrigo Vaz	Desde Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	15 cabeças de gado bovino	Morador na “Rua dos Cavides”
Álvaro Afonso	Desde Outubro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	3 vacas	Morador na “Rua do Carro”
Isabel Vaz, enxerqueira	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	3 cabeças de gado bovino	Mulher de Afonso Fernandes
Beatriz Lopes	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	3 cabeças de gado bovino	Moradora na Mouraria
Catarina Dias	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	3 cabeças de gado bovino	Moradora ao Arco do Rossio nas casas de Nuno Fernandes
Inês Gonçalves, ama de Manuel Pestana	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	5 porcos	--
Mécia Lopes, enxerqueira	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	4 cabeças de gado bovino	Mulher viúva, moradora no Rossio
Pero Gonçalves, marchante	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	20 cabeças de gado bovino	Morador na freguesia de São Nicolau
Francisco Mendes	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	9 cabeças de gado	Morador à Porta de Santo Antão
Catelina Anes, tanoeira Beatriz Afonso	Desde Novembro de 1495 até ao Entrudo de 1496 (no Inverno)	8 porcos	Catelina Anes, moradora no Barreiro; Beatriz Afonso, moradora na “Verderena”; deram como seu fiador Álvaro de Lisboa, morador no Barreiro

1496	João Rui “o castelhano”, marchante	Desde dia 1 de Outubro de 1496 até ao Entrudo de 1497	15 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa; Se não cortar as carnes será Manuel Rodrigues, marchante, a fazê-lo
------	------------------------------------	---	---------------------------	--

Quadro 4 - Abastecedores de carne a Lisboa, segundo o *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue* para os anos de 1514-1516.

Ano	Abastecedores	Duração	Cabeças de Gado	Observações
1514 ⁵⁸⁵	Francisco Garcia, marchante	Desde Abril até 15 dias depois da Páscoa	100 carneiros	Menciona-se que é Castelhana, morador em “Allffaatas”; tem como fiador João de Torres, morador na Mouraria
		Durante o Inverno	10 vacas	
	João Lopes, trinchão	Durante o Inverno	12 cabeças de gado bovino	Morador em Évora Monte; tem como fiador Francisco Álvares, curraleiro
		Durante o Verão	100 cabeças de gado	
	Martim Afonso, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Morador em São Mamede; Deu como seu fiador Pero Barreto, seleiro, morador na Madalena
		Durante o Verão	40 cabeças de gado 100 carneiros 300 bodes, cabras e ovelhas 150 porcos	
	Marcos Luís, marchante	Durante o Inverno	4 cabeças de gado	Morador em Vila Longa
		Durante o Verão	150 cabeças de gado caprino	
	Afonso Rodrigues, marchante	Durante o Inverno	150 cabeças de gado	Morador “ao poco do chãao”; tem a banca “defronte do seu talho”
		Durante o Verão	1000 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos 100 cabeças de gado bovino	

⁵⁸⁵ Podemos encontrar a transcrição das seguintes obrigações em: MELO, Maria Filomena – O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495- 1516): registos inéditos. In *Cadernos do arquivo Municipal*, 2ª série, n.º 8. Lisboa: Arquivo Municipal de Lisboa/ Câmara Municipal de Lisboa, (julho- dezembro) 2017. p. 185- 203.

	Gonçalo Dias, marchante	Durante o Inverno	6 cabeças de gado bovino	Morador em Montalvão (Alentejo); dá por seu fiador Luís Eanes Barroso, morador no Arco do Rossio
	Diogo Gomes, marchante	Durante o Inverno	50 cabeças de gado	Morador em Santa Justa
	João Afonso Afonso Anes, sapateiro	Durante o Inverno	6 cabeças de gado	Moradores Castelo Picão, termo de Lisboa
		Durante o Verão	20 cabeças de gado 100 cabeças de gado caprino	
	Brás Fernandes, marchante	Durante o Inverno	15 cabeças de gado	Morador em Alfama; isto seria com “huma bamca de Ines Afonso ou com outra tam boa como ela”
		Durante o Verão	60 cabeças de gado 300 carneiros 600 cabeças de gado caprino	
	Jerónimo Afonso, marchante	Durante o Inverno	4 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
		Durante o Verão	46 bodes, cabras e ovelhas 50 porcos	
	João Esteves, marchante	Durante o Inverno	40 cabeças de gado	Morador “ao pogo do chaao”
		Durante o Verão	100 cabeças de gado 800 carneiros 500 porcos 500 cabeças de gado caprino	
	Pero Afonso, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	

		Durante o Verão	20 cabeças de gado 200 carneiros 200 bodes, cabras e ovelhas 100 porcos	Morador na terra de Santa Maria de Paramos (Espinho); deu como seu fiador Pero Anes, carnicheiro de Carnide
Luís Belo, marchante Martim Gonçalves	Durante o Inverno		6 cabeças de gado	Morador em Cabeço de Vide (Alentejo); deu como fiador Pero Fernandes, tecelão, morador “a porta da Madalena”
	Durante o Verão		14 cabeças de gado 500 carneiros 200 bodes, cabras e ovelhas	
Fernão Gomes Lourenço Anes	Durante o Inverno		12 cabeças de gado	Fernão Gomes, morador em Viana; Lourenço Anes, morador em Vila Ruiva; deram por fiador Afonso Martins, esfolador, morador na Mouraria
	Durante o Verão		40 cabeças de gado 80 porcos	
Garcia Mendes, marchante	Durante o Inverno		10 cabeças de gado 1000 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas	Morador em Cabeço de Vide (Alentejo); deu como fiador Tomé Rodrigues, marchante, morador na Rua dos Ferros
Vicente Anes	Durante o Inverno		10 cabeças de gado	Morador em Viana; deu como seu fiador Pero Corchado, marchante
	Durante o Verão		60 cabeças de gado 200 carneiros 200 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos	
Jorge Dias	Durante o Inverno		4 cabeças de gado bovino	Morador em “Mexegena” do Campo de Ourique; Deu por fiador Lourenço Macho, marchante
	Durante o Verão		350 carneiros	
João Lopes	Durante o Inverno		20 cabeças de gado bovino	

Manuel Fernandes	Durante o Verão	100 cabeças de gado bovino 600 carneiros 1000 cabeças de gado caprino 200 porcos	João Lopes, morador em Terena (Évora); Manuel Fernandes, morador no Alandroal (Évora); deram como fiador Álvaro Anes, carnicheiro da Rainha
João Vaz, marchante João Barregão, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado bovino 1000 carneiros 400 cabeças de gado caprino	Moradores no Garvão (Ourique, Alentejo); Deram como fiador Francisco Cerveira, marchante, morador à porta de São Vicente
João Fernandes, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Morador em São Nicolau
	Durante o Verão	100 cabeças de gado bovino 500 carneiros 500 cabeças de gado caprino 200 porcos	
Afonso Pires João Freire	Durante o Inverno	4 cabeças de gado bovino	Afonso Pires, morador em Santo António; João Freire, morador na Fonte do Outeiro
	Durante o Verão	60 cabeças de gado 500 cabeças de gado caprino 100 porcos	
Diogo Pinto, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado bovino	Morador em Viana; deu como seu fiador Pero Corchado, carnicheiro da Rainha
	Durante o Verão	50 cabeças de gado 150 carneiros 70 porcos	
Afonso Touro, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado bovino	Moradores em Viana; deram como seu fiador Tomé Correia, marchante, morador na Mouraria
João Soares, marchante	Durante o Verão	100 cabeças de gado	

		300 carneiros 100 cabeças de gado caprino 150 porcos	
João Dias, marchante Diogo Lopes, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Moradores em Abrantes; deram por fiador João da Vila, “sombreiro”, morador na Rua Nova
	Durante o Verão	50 cabeças de gado 100 carneiros 200 cabeças de gado caprino 60 porcos	
Afonso Álvares, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Morador em Alvor; deu por fiador Afonso Martins, sapateiro, morador na Alfama
	Durante o Verão	400 carneiros 500 cabeças de gado caprino	
Francisco Garcia, marchante	Durante o Verão	20 cabeças de gado bovino 200 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas	Morador em Alfaiates (Sabugal)
André Rodrigues, marchante	Durante o Inverno	8 cabeças de gado 600 carneiros 300 cabeças de gado caprino 20 cabeças de gado bovino	Morador em Almodôvar; deu como fiador André Lopes, alfaiate, morador à Porta do Ferro
Rodrigo Moreno, marchante Luís Belo, marchante	Durante todo o mês de Agosto de 1514	25 cabeças de gado bovino	Moradores em Cabeço de Vide (Alentejo); deram como fiador Pero Fernandes, marchante, morador na rua do “Dom Roly”, e Álvaro Lopes, mercador, morador junto do Pelourinho Velho

Pero Fernandes, marchante	Durante o Verão	6 cabeças de gado 30 cabeças de gado bovino 500 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 100 porcos	Morador na “Rua de Dom Roly”
João Lourenço, marchante Vasco Martins Pero Afonso de Cerveira	Durante o Verão	50 cabeças de gado 1000 carneiros	João Lourenço, morador na Mouraria; Vasco Martins, morador em Aguiar da Beira; Pero Afonso, morador em Trancoso
Tomé Rodrigues, marchante	Durante o Inverno	5 cabeças de gado bovino	Morador na Rua dos Fornos; deu como fiador Francisco Rodrigues, porteiro
	Durante o Verão	20 cabeças de gado 200 carneiros 800 cabeças de gado caprino 100 porcos	
Tristão de Oliveira, marchante	Durante o Inverno	6 cabeças de gado bovino 800 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 100 porcos	Morador em Almodôvar; deu por fiador Lourenço “Xemenes”, ferreiro, morador a Santo Antão
Manuel Rodrigues, marchante	Durante o Inverno	4 cabeças de gado bovino	Morador nas Mouraria
Manuel Fernandes, marchante	Durante o Inverno	8 cabeças de gado	Morador em Sacavém
	Durante o Verão	100 cabeças de gado 400 cabeças de gado caprino	

Manuel Guterres, marchante João Guterres	Durante o Inverno	70 cabeças de gado 1000 carneiros 500 cabeças de gado caprino 200 porcos	São pai e filho, moradores em “Mexegena”; deram como fiador Jerónimo Afonso, cabriteiro, morador na “Rua das Mudanças”
João Martins	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Morador no Torrão (?); deu como fiador João Álvares, esfolador, morador em São Lázaro
	Durante o Verão	20 cabeças de gado 150 cabeças de gado caprino	
Francisco Rodrigues	Durante o Inverno	6 cabeças de gado	Morador em Alvito; deu como fiador Diogo Mendes, mercador, morador em Alfama
	Durante o Verão	60 cabeças de gado bovino 500 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 100 porcos	
Francisco de Évora, marchante Francisco Dias	Durante o Inverno	8 cabeças de gado	Moradores em Alfama
	Durante o Verão	60 cabeças de gado 500 bodes, cabras e ovelhas 50 porcos	
Afonso Anes, marchante	Durante o Inverno	8 cabeças de gado bovino	Morador em São Lázaro
	Durante o Verão	30 cabeças de gado 400 carneiros 200 bodes, cabras e ovelhas 50 porcos	
João Rodrigues Silvestre, marchante	Durante o Verão	400 carneiros	Morador em Lisboa

		600 bodes, cabras e ovelhas 100 porcos	
Diogo Peres	Durante o Inverno	10 cabeças de gado bovino	Morador em Vila Viçosa; deu como fiador Manuel Rodrigues Ventanilha, marchante
	Durante o Verão	60 cabeças de gado bovino 500 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 100 porcos	
João Alvarado, marchante	Durante o Inverno	6 cabeças de gado	Morador em Cabeço de Vide; deu como fiador Marcos Fernandes, anzoleiro, morador na Conceição
	Durante o Verão	10 cabeças de gado 500 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 50 porcos	
Rui Lopes Franco, marchante	Durante o Verão	100 cabeças de gado bovino 500 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas	Morador em Lisboa
Rui Lopes da Mora, marchante	Durante o Verão	200 cabeças de gado bovino 1000 carneiros 200 cabeças de gado caprino 300 porcos	Morador em Lisboa
Martim Lopes da Mora, marchante	Durante o Verão	150 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
João Álvares	Desde o Inverno de 1514 até ao Entrudo de 1515	5 cabeças de gado	

	Durante o Verão	40 cabeças de gado 500 carneiros 300 porcos	Morador em Viana; deu como fiador Lopo Garcia, morador na Padaria
Brás Fernandes, marchante	Desde Setembro de 1514 até ao Entrudo de 1515	50 cabeças de gado bovino 200 porcos	Morador na Alfama
Manuel Rodrigues	Desde Outubro de 1514 até ao Entrudo de 1515	40 cabeças de gado 510 carneiros 510 cabeças de gado caprino 300 porcos	-
Diogo Gomes	Desde Outubro de 1514 até ao Entrudo de 1515	100 cabeças de gado 500 carneiros 300 porcos 300 cabeças de gado caprino	-
António Martins Brás Afonso	Desde Novembro de 1514 até ao Entrudo de 1515	100 porcos	Moradores em Lisboa
Beatriz Peres	Desde Dezembro de 1514 até ao Entrudo de 1515	100 porcos	Mulher de Francisco Mexias, moradores “ao Chafariz dos Cavalos”
Álvaro Soares, marchante	Desde Dezembro de 1514 até ao Entrudo de 1515	200 porcos	Morador à Porta de Santo Antão; deu como fiador Manuel Rodrigues, marchante, morador na Mouraria
Afonso Correia, marchante	Durante o Inverno	50 porcos 200 carneiros 200 bodes, cabras e ovelhas	--

		10 vacas	
João Rodrigues	Fez a obrigação “pera o ano vindouro”	100 vacas 1000 carneiros 600 cabeças de gado caprino 300 porcos	--
Luís de Portilho, mercador	A obrigação foi realizada em Janeiro de 1515, não menciona quando deve dar este gado	20 cabeças de gado 200 carneiros 200 cabeças de gado caprino 100 porcos	Morador em Lisboa; apenas é obrigado a dar este gado se o achar, caso não o faça não deve ser constrangido a dá-lo
Álvaro Lourenço	Durante o Inverno	12 cabeças de gado	Morador em Alter do Chão; deu como fiador Bento Martins, mercador, morador “a Porta da Portagem”
	Durante o Verão	60 cabeças de gado 600 carneiros 600 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos	
Fernão Lopes, marchante João Rodrigues	Durante o Inverno	12 cabeças de gado bovino	Moradores “no Cano”; deram como fiador Duarte Peres, morador à Porta do Ferro
	Durante o Verão	50 cabeças de gado 700 carneiros 200 cabeças de gado caprino 50 porcos	
Francisco Correia Diogo Lopes de Gusmão Diogo Lopes	Durante o Inverno	20 cabeças de gado bovino	Moradores no Crato; Diogo Lopes é genro do Diogo Lopes de Gusmão; deram como fiador Diogo Dias, mercador, morador na Correaria
	Durante o Verão	40 cabeças de gado bovino 600 carneiros	

			600 cabeças de gado caprino 200 ovelhas 200 porcos	
1515	João Lourenço, marchante	Durante o Inverno	40 cabeças de gado	Morador na Mouraria; na condição “com seu talho e o pee do esteo diamte delle” ?
		Durante o Verão	100 cabeças de gado 2000 carneiros	
	Jorge Vaz	Durante o Inverno	5 cabeças de gado bovino	Morador em Avis; deu como fiador Duarte Lopes, Rendeiro do Pescado, morador na Rua dos “Pastes”
		Durante o Verão	300 carneiros 60 bodes e cabras	
	Fernão Gonçalves, marchante	Durante o Inverno	15 cabeças de gado bovino	Morador em Valverde
		Durante o Verão	70 cabeças de gado bovino 600 carneiros 500 cabeças de gado caprino	
	Pero Lopes da Mora	Durante o Inverno	20 cabeças de gado	--
		Durante o Verão	1080 carneiros 400 cabeças de gado caprino	
	Martim Fernandes, marchante	Durante o Inverno	12 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
		Durante o Verão	100 cabeças de gado 600 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos	
	Martim Lopes da Mora, marchante	Durante o Inverno	60 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa; isto com a condição de ter

	Durante o Verão	90 cabeças de gado bovino 1000 carneiros 400 cabeças de gado caprino	“seu talho e banca dieante dello” ?
Tomé Correia, marchante	Durante o Inverno	20 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
	Durante o Verão	30 cabeças de gado bovino 600 carneiros 200 bodes, cabras e ovelhas 100 porcos	Com a condição de ter “a mesa que teve o ano passado”
Rui Lopes da Mora	Durante o Inverno	60 cabeças de gado	--
Fernão da Vila, marchante	Durante o Inverno	--	--
Rui Lopes Franco, marchante	Durante o Inverno	40 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa; Com a condição de ter “ho seu talho que tem ho ano passado”
	Durante o Verão	200 cabeças de gado 600 carneiros 500 bodes, cabras e ovelhas 300 porcos	
Domingos Dias	Durante o Inverno	10 cabeças de gado bovino 300 carneiros 100 cabeças de gado caprino	Morador em Gouveia; deu por fiador João Rodrigues Silvestre, marchante
Francisco Cerveira, marchante	Durante o Inverno	40 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa
	Durante o Verão	100 cabeças de gado 1000 carneiros	

		1000 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos	
Afonso Gil, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Moradores em Avis; deram como fiador Francisco Lopes, escudeiro do comendador mor de Avis, morador na Madalena
Diogo Fernandes, marchante	Durante o Verão	20 cabeças de gado bovino	
Lourenço Macho, marchante	Durante o Inverno	30 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa; na condição “e esto com seu talho”
	Durante o Verão	300 cabeças de gado bovino 500 carneiros 600 bodes, cabras e ovelhas 500 porcos	
Manuel Rodrigues, marchante João Rodrigues	Durante o Inverno	20 cabeças de gado	Manuel Rodrigues, morador na Mouraria; João Rodrigues, morador na “Cova”; são irmãos
	Durante o Verão	150 cabeças de gado 800 carneiros 600 cabeças de gado caprino 200 porcos	
Fernão da Vila, marchante	Durante o Inverno	20 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa; na condição “e esto com o seu talho”
	Durante o Verão	120 cabeças de gado 800 carneiros 1000 cabeças de gado caprino 100 porcos	
Pero Escudeiro, marchante	Durante o Inverno	40 cabeças de gado bovino	Morador em Lisboa; na condição “e esto com o talho que foy de Afonso Rodriguiz se lho dar quiserem”
	Durante o Verão	200 cabeças de gado	

		2000 carneiros 200 porcos 200 cabeças de gado caprino	
Brás Fernandes, marchante	Durante o Inverno	30 cabeças de gado bovino	Morador na Alfama; na condição “com o talho que foy d’ Alvaro Anes que esta defromte do outro talho grande...” ou “lhe darm outro talho tam bom como aquelle”
	Durante o Verão	50 cabeças de gado bovino 300 carneiros 400 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos	
Fernão Cachado, marchante	Durante o Inverno	12 cabeças de gado bovino	Morador perto do Curral
	Durante o Verão	40 cabeças de gado bovino 300 carneiros 300 cabeças de gado caprino 100 porcos	
Jorge Fernandes, marchante	Durante o Inverno	8 cabeças de gado	Morador em Sacavém
	Durante o Verão	80 cabeças de gado 300 carneiros 600 cabeças de gado caprino 300 porcos	
Francisco Devesa, marchante	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Morador em Lisboa, perto do chafariz dos cavalos
	Durante o Verão	80 cabeças de gado 700 carneiros 500 cabeças de gado caprino	

		100 porcos	
Afonso Lopes da Mora, marchante	Durante o Inverno	15 cabeças de gado	Morador em Aldeia Galega; deu por fiador João Cabaco
	Durante o Verão	85 cabeças de gado 500 carneiros 600 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos	
Simão Gomes Afonso Álvares	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	São cunhados; Simão Gomes, morador em Pedrogão; Afonso Álvares, morador em “Alvaro”; deram como fiador Duarte Fernandes, contador das Sisas, morador perto do Hospital dos Palmeiros
	Durante o Verão	600 carneiros 400 bodes, cabras e ovelhas	
Francisco Rodrigues, carpinteiro	Na Páscoa de 1515	200 carneiros	Morador em Santo António
João Fernandes	Durante o Inverno	40 cabeças de gado	Morador em São Domingo, menciona que é cunhado de Pero Corchado; na condição “com o talho que foi da Sylveira”
Francisco Vaz Martim Duarte	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	Moradores em Portalegre; deram como fiador Martim Fernando, morador na Conceição
	Durante o Verão	500 carneiros	
Martim Rodrigo, rendeiro da carne João Luís	Durante o Inverno	5 cabeças de gado	O rendeiro obriga-se em nome de João Luís, morador em Bucelas
	Durante o Verão	40 cabeças de gado 500 carneiros 200 bodes	
Beatriz Peres	Durante o Inverno	10 cabeças de gado	

	Álvaro Peres	Durante o Verão	40 cabeças de gado 400 carneiros 400 bodes, cabras e ovelhas 200 porcos	Beatriz Peres, moradora na Alfama; Álvaro Peres, morador no Couto de Alcobaça; deram como fiador “Alonso Nunez”, curraleiro
--	--------------	-----------------	--	---

Quadro 5- Quantidade de gado definido para o aprovisionamento de Lisboa, segundo os contratos de 1514 a 1515 do *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue*

	Tipo de Animal	Quantidade
Verão de 1514	Carneiros	13 700
	Gado bovino	2 500
	Gado caprino/ ovino ⁵⁸⁶	13 046
	Porcos	3 760
Inverno de 1514 a 1515	Carneiros	6 810
	Gado bovino	981
	Gado caprino/ ovino	4 010
	Porcos	--
Verão de 1515	Carneiros	17 480
	Gado bovino	1 895
	Gado caprino/ ovino	10 360
	Porcos	3 150
Inverno de 1515 a 1516	Carneiros	300
	Gado bovino	592
	Gado caprino/ ovino	100
	Porcos	--

⁵⁸⁶ Resolveu-se agrupar o gado caprino com o ovino devido às referências nos contratos, assim nesta designação cabem as referências a: “gado cabrum”, “bodes, cabras e ovelhas”, “bodes e ovelhas” ou somente “bodes” e “ovelhas”.