

## À MESA, COM O REI DE PORTUGAL (SÉCULOS XII-XIII)

Por **Iria Gonçalves**  
(Universidade Nova de Lisboa)

### *Résumé*

*En tant qu'impôt royal, prélevé en réponse aux nécessités de la préparation du premier repas exigé par la Cour à son arrivée dans une ville ou village, la cueillette («colheita», em português) devait assurer une couverture sans faille des besoins d'une telle occasion. Malgré son évolution et la perte de ses caractéristiques originelles, il subsiste quelques sources permettant d'en évaluer le caractère opérationnel qui lui permettait de répondre aux exigences d'un repas aussi abondant que varié, consommé par des convives aussi nombreux qu'exigeants.*

Sabemos como, durante toda a Idade Média, reis e senhores foram caminhantes imbatíveis. Deslocando-se por espaços mais ou menos dilatados – no mínimo à medida das terras que cada um deles senhoreava – arrastavam sempre consigo comitivas mais ou menos numerosas, de acordo com as circunstâncias de momento, mas, principalmente, com o poder que cada um deles detinha. Eram séquitos compostos sempre – e nomeadamente no caso do monarca – por pessoas habituadas ao melhor que a época podia oferecer e a exigir esse melhor em superabundância. Em tudo e assim também, e talvez em

primeiro lugar, na alimentação. Deste modo, quando tais comitivas chegavam a qualquer lugar, cidade ou aldeia, igreja ou mosteiro, cansadas, em regra, de longo viajar, queriam e precisavam uma refeição copiosa que lhes restaurasse as forças e satisfizesse o apetite. Como sempre queriam-na confeccionada, tanto quanto possível, à base dos alimentos mais geralmente apreciados.

Sobretudo nos mais recuados tempos medievais, em que esses produtos não abundavam, em que as trocas inter-regionais eram tão difíceis, a chegada do séquito senhorial podia causar sérios problemas de abastecimento, reflectidos em graves inconvenientes para os moradores, mas também para os viajantes<sup>1</sup>. Havia que criar mecanismos capazes de suprimir ou ao menos minimizar esses problemas e naturalmente eles foram criados, de forma semelhante, em todo o lado, e consubstanciados no direito feudal da hospedagem<sup>2</sup>: a obrigatoriedade, por parte dos moradores do lugar, do fornecimento de víveres e alfaias destinados a confeccionar a primeira refeição dos recém-chegados. Foi assim, como disse, em todo o lado. Foi assim em Portugal e para o seu monarca. Neste caso – o do soberano – tal direito transformou-se em tributo público – a colheita – cujo pagamento, no caso das povoações<sup>3</sup>, foi, inclusive, assumido colectivamente pelo concelho<sup>4</sup>.

É possível que, nos seus primórdios, os géneros envolvidos no pagamento da colheita, bem como as respectivas quantidades, fossem muito variáveis. Conhecida a aproximação da corte régia, por emissários expressamente enviados ou pelos rumores que a sua passagem nas imediações nunca deixava de suscitar, os moradores disponibilizariam, para a primeira comida dos visitantes, aqueles víveres que possuíam ou lhes haviam sido requisitados, em maior ou menor quantidade de acordo com o número de pessoas a alimentar.

Esses pagamentos, como, aliás, todos os do género, não deviam ser demasiado populares e daí uma natural resistência à sua solução

---

<sup>1</sup> Foi este um assunto já abordado por muitos autores, nomeadamente – e para citar apenas um dos primeiros – por Alexandre Herculano (cf. *História de Portugal*, ed. anotada por José Mattoso, t. IV, Lisboa, 1981, pp. 532-533).

<sup>2</sup> Cf., entre outros, José Mattoso, *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal. 1096-1325*, vol. II, *Composição*, Lisboa, 1985, pp. 93-94.

<sup>3</sup> Sabemos como, em numerosos casos, igrejas e mosteiros tinham também a obrigação de solver este tributo.

<sup>4</sup> Cf. Robert Durand, *Les campagnes portugaises Entre Douro et Tage aux XIIIe et XIIIe siècles*, Paris, 1982, pp. 162, 469.

e a correspondente pressa, por parte dos senhores, em estabelecer parâmetros dentro dos quais a cobrança se efectuasse. Parâmetros que não poderiam ser demasiado rígidos. Nem todos os alimentos se encontravam disponíveis em qualquer época do ano, nem todas as regiões podiam fornecer a totalidade dos produtos desejáveis, nem todos os víveres podiam ser consumidos indiscriminadamente, ao longo do ano e da semana<sup>5</sup>, nem sempre a corte régia era integrada por igual número de pessoas.

Foi, pois, dentro de uma certa maleabilidade que se estabeleceram as primeiras colheitas régias, mas desde cedo se fixaram na sua fluidez, em vetustos tempos, para vetustos monarcas<sup>6</sup>.

Mas com o evoluir das condições económicas e sociais das populações, com a generalização dos mecanismos de permuta em que o dinheiro desempenhava o principal papel<sup>7</sup>, com a cada vez maior e mais rápida circulação dos produtos, as circunstâncias que fizeram surgir a colheita régia com o seu carácter de necessidade, atenuaram-se de forma muito significativa ou até desapareceram.

Naturalmente, esse facto não acarretou a supressão do tributo. Era, como todos os outros, uma fonte de receitas. E não era fácil abrir mão de quaisquer receitas, sobretudo quando o costume já as sancionara e haviam sido originadas por uma prioridade tão óbvia. Mas as características do imposto, essas sim, modificaram-se imenso. Deixando de constituir uma refeição concreta, a consumir por pessoas concretas, cristalizou-se em listas rígidas, muito semelhantes em todo o lado<sup>8</sup>, listas integradas pelos víveres capazes de produzir uma boa e completa refeição medieval e alimentar copiosamente um numeroso grupo de pessoas<sup>9</sup>. Em primeiro lugar muito

---

<sup>5</sup> Não esqueçamos as disposições religiosas que prescreviam a abstinência de carnes em numerosos dias do ano. Adiante voltarei a referir-me a este assunto.

<sup>6</sup> Não conheço listas elaboradas para a cobrança da colheita, anteriores ao século XIII. Todavia elas reportam-se a épocas anteriores, algumas delas, muito anteriores, se bem que quase sempre com datas indeterminadas.

<sup>7</sup> Sobre este assunto é interessante consultar o trabalho de José Mattoso, «Rumos novos», *História de Portugal*, dir. por José Hermano Saraiva, vol. 3, Lisboa, 1983, pp. 137-143.

<sup>8</sup> Pelo menos de entre aquelas listas que chegaram até nós e sabemos que apresentam a totalidade do tributo. Existem, é certo, várias outras informações diferentes, insertas sobretudo em forais, mas que estão longe de representar o pagamento total. Aliás já Herculano verificara a discrepância que neste assunto se notava, em muitas localidades, entre a letra do foral e a prática (*ob. cit.*, vol. IV, pp. 533-534).

<sup>9</sup> Em trabalho que anteriormente realizei sobre algumas destas listas, verifiquei,

pão, o alimento sem o qual a Idade Média europeia padecia fome e estiolava; em segundo lugar as carnes, o alimento dos fortes, variadas e abundantes: a vaca, o carneiro, o porco, as aves, os cabritos, os leitões; a regar a ementa, o vinho, a bebida por excelência, em grande abundância, para grandes bebedores<sup>10</sup>; por último mais alguns produtos menos substanciais, mas destinados a tornar os pratos mais requintados e saborosos: os ovos, a manteiga, o vinagre, as especiarias ou o dinheiro para as comprar, o mel. Todos os alimentos requisitados em grandes quantidades.

No seu conjunto estes víveres, adequadamente combinados, produziriam a refeição ideal para o homem da Idade Média, ainda mesmo o mais poderoso e rico. Isto é, a colheita régia transformara-

---

de acordo com padrões encontrados para outras regiões da Europa e reportados às mais altas camadas sociais, que os víveres aí mencionados seriam capazes de alimentar muito bem, à volta de trezentas e cinquenta pessoas («A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (Um contributo beirão)», *Comunicações das I Jornadas de história regional do distrito de Castelo Branco, (13, 14 e 15 de Novembro de 1987)*, Castelo Branco, 1994, p. 101).

<sup>10</sup> Todos os autores que se têm debruçado sobre o consumo de vinho na Idade Média, têm deparado com rações muito avultadas, na ordem dos dois litros por dia e por pessoa. São muito numerosos os trabalhos possíveis de consultar. Vejam-se, por exemplo, A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Lisboa, 1964, p. 16; Salvador Dias Arnaut, «A arte de comer em Portugal na Idade Média», introdução histórica a *O «Livro de Cozinha» da Infanta D. Maria de Portugal*, ed. pelo mesmo e Giacinto Manuppella, Coimbra, 1967, p. LXII; Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Paris-La Haya, 1970, pp. 229-230; Bernard Chevalier, «Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XVe siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, ano de 1968, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, p. 147; Hubert Collin, «Les ressources alimentaires en Lorraine pendant la première partie du XIVe siècle», *ib.*, p. 66; Pierre Charbonnier, «L'alimentation d'un seigneur auvergnat au début du XVe siècle», *ib.*, p. 86; François Maillard, «Les dépenses de l'hôtel du comte Jean d'Angoulême pour le second semestre 1462», *ib.*, p. 121; Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Nápoles, 1979, pp. 382-384; Ivana Ait, «Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del'400», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, pp. 168-170; Charles-Marie de la Roncière, «Alimentation et ravitaillement à Florence au XIVe siècle», *ib.*, p. 183; Alfio Cortonesi, «Le spese in vitalibus della Domus Helemosine Sancti Petri di Roma», *ib.*, p. 201; Iria Gonçalves, «Acerca da alimentação medieval», *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, p. 210.

Em ocasiões especiais chegaram mesmo a encontrar-se consumos de quatro litros por pessoa: Jean-Pierre Leguay, «Une manifestation de sociabilité urbaine: Les banquets municipaux en France aux XIVe et XVe siècles», *La sociabilité à table. Comensalité et convivialité à travers les ages*, org. por Martin Aurell, Olivier Dumoulin e Françoise Thelemon, Ruão, 1992, p. 191.

se no padrão alimentar da máxima qualidade<sup>11</sup>. Só que não poderia ser consumido em todos os dias do ano, nomeadamente nas sextas-feiras e durante a Quaresma e o Advento. Para estas alturas nada estava previsto e, ainda assim, elas eram bastante numerosas<sup>12</sup>. Para mais a cobrança tornara-se anual e em data fixa<sup>13</sup>, passando a ser independente da presença ou ausência do monarca no local.

Para lá disto faltava apenas, para a sua completa descaracterização, que ela fosse transformada em dinheiro. Foi o último passo e não tardou a ser dado.

\* \* \*

Se para o estudo daquelas últimas fases do tributo a documentação abunda, para o das primeiras a sua escassez é por demais desanimadora. Tanto quanto me foi possível saber<sup>14</sup>, nada se conhece acerca da mais antiga forma de cobrança. Da primitiva fixação a que atrás me referi e que deveria ter dado origem a numerosas formas, mais ou menos diferentes umas das outras, apenas chegaram até nós dois modelos: o primeiro, conhecido por documento de 1220<sup>15</sup>, mas referenciando D. Sancho I e não necessariamente como o seu mais antigo utente<sup>16</sup>, reporta-se à contribuição paga em Guimarães; o segundo, de época próxima, chegou-nos por mais de uma via, de proveniência diversa embora aparentada<sup>17</sup> e respeita a pontos concretos do julgado de Figueiredo, ou a todo ele em conjunto<sup>18</sup>. Embora constituam um único tipo, existem entre eles umas quantas

---

<sup>11</sup> Cf. nota 9.

<sup>12</sup> A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, p. 168.

<sup>13</sup> São numerosíssimos os exemplos desta fixação de data. Muitos deles podem encontrar-se na documentação publicada por Luís Fernando de Carvalho Dias, *Forais manuelinos do reino de Portugal e do Algarve, Beira*, s. l., 1961 e *Estremadura*, s. l., 1962, *passim*.

<sup>14</sup> Fiz, no entanto, uma longa investigação sobre o assunto, que me demorou vários anos e me levou a consultar numerosos fundos arquivísticos.

<sup>15</sup> A.N.T.T., *Inq. de D. Afonso II*, liv. 1, fl. 119; *Vimaranis Monumenta Historica*, vol. II, p. 186.

<sup>16</sup> O documento indica concretamente que aqueles alimentos eram dados a «domino regi Sancio», o que não impede a sua cobrança, na mesma base, anteriormente a este monarca.

<sup>17</sup> Chegaram-nos sempre a partir de inquirições, embora uma delas respeitasse exclusivamente ao assunto da colheita régia.

<sup>18</sup> A.N.T.T., *Gaveta 11*, m. 6, nº 1; *Reis*, liv. 2, fl. 35vº-36; *Inq. de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40-40vº, publicada, esta última fonte, em *Memórias para a história das inquirições dos primeiros reinados de Portugal*, Lisboa, 1815, doc. XII, pp. 41-42.

diferenças, aliás pequenas<sup>19</sup>. A tónica deve, porém, colocar-se nas semelhanças. Com efeito, ambos os modelos apresentam entre si muitos pontos comuns e alguns deles foram conservados na lista tipo cristalizada posteriormente, aquela a que atrás me referi como representativa de um padrão alimentar ideal. Desta, diferem em vários pormenores e sobretudo na inclusão das características que visivelmente mostram a operacionalidade do tributo.

Analisemos a documentação disponível.

Naturalmente, as viagens do monarca sucediam-se ao longo de todo o ano e a sua chegada a cada lugar podia verificar-se em qualquer dia da semana. Isto é, havia muitas probabilidades de ser necessariamente «magra» a refeição a servir aos visitantes, com cardápio de que as carnes estariam por completo ausentes. Assim, havia que considerar as duas últimas hipóteses: volumosa e variada tratando-se de ementa «gorda», restrita e monótona no caso oposto.

Na primeira hipótese serviam-se, tal como no modelo posteriormente cristalizado, variadas carnes: de vaca, o animal capaz, por si só, de fartar muita gente, de sólido apetite; de carneiro, tão apreciado em todo o mundo mediterrânico; de porco, o animal mais suculento; cabritos, animais jovens, de carnes tenras, as mais saborosas, as mais caras<sup>20</sup>; galinhas, patos, considerados, como de uma maneira geral todas as aves, de paladar tão excelente que muitas vezes eram reservadas para os dias festivos<sup>21</sup>. Espécies múltiplas,

---

<sup>19</sup> Mais minuciosa aquela que provém de Guimarães.

<sup>20</sup> O apreço por estas carnes nota-se até pela selectividade de consumo que apresentaram durante toda a Idade Média, localizado de maneira especial nas cidades e nas casas senhoriais. Vários autores, baseados em informações provenientes dos mais diversos locais, têm verificado este facto. Podem consultar-se, entre outros: Henri Dubled, «L'organisation de la boucherie et la consommation de viande à Carpentas au XVe siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, ano de 1968, vol. I, *Les problèmes de L'alimentation*, 1971, p. 153; Robert Favreau, «La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Age», *ib.*, p. 316; Franca Leverotti, «Il consumo della carne a Massa all'inizio del XV secolo. Prime considerazione», *Archeologia Medievale*, Vol. VIII, 1981, pp. 232-233; Mirella Biasotti e Paola Isetti, «L'alimentazione dall'osteologia animale in Liguria», *ib.*, pp. 239, 242, 243; Santa Frescura Nepoti, «Macellazione e consumo della carne a Bologna», *ib.*, pp. 286-289; Louis Stouff, *ob. cit.*, pp. 235-252; Jean-Pierre Molénat, «Menus des pauvres, menus des confrères à Tolède dans la deuxième moitié du XV<sup>e</sup> siècle», *Manger et boire au Moyen Age*, t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, p. 317.

<sup>21</sup> Jacques Le Goff, «Codes vestimentaire et alimentaire dans Erec et Énide», *L'imaginaire médiéval*, Paris, 1985, p. 205; Monique Sommé, «L'alimentation quoti-

embora, algumas delas, em alternativa. Nunca, porém, em número inferior a quatro variedades e as mais das vezes cinco<sup>22</sup>. A Idade Média rica e poderosa alimentava-se sempre, em cada refeição, de carnes variadas ou, pelo menos, de carnes preparadas com técnicas culinárias diferentes, a conferirem-lhes paladares também diferentes<sup>23</sup>.

Além de diversificadas estas carnes eram servidas em abundância. À volta de quatrocentos a quatrocentos e trinta quilos no julgado de Figueiredo<sup>24</sup>, ali na Beira Litoral; trezentos e vinte, aproximadamente, em Guimarães<sup>25</sup>. Pesos, todos eles, calculados a partir das menores quantidades previstas em cada caso<sup>26</sup>. Estava garantido alimento farto para numeroso grupo de pessoas, mesmo de grande apetite e hábitos de desperdício.

Destas carnes podiam retirar-se algumas – umas quantas galinhas – para consumo dos açores, falcões, gerifaltes do rei<sup>27</sup>, que raramente deixavam de o acompanhar nas suas deambulações, até porque em qualquer lado podia surgir a oportunidade de uma boa

---

dienne à la cour de Bourgogne au milieu du XVe Siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, ano de 1968, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, p. 111; Bernard Chevalier, *ob. cit.*, p. 147; Adéline Rucquoi, «Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle», *Manger et boire au Moyen Age*, t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, pp. 300-301; G. Hyvernât-Pou, «Un repas princier à la fin du XVe siècle», *ib.*, p. 262; Lucie Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre. XIe-XIIIe siècle*, Paris, 1990, p. 72; Teresa-Maria Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona, 1985, p. 166; *id.*, «El rebost, la taula i la cuina dels freres barcelonins al 1400», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, p. 262.

<sup>22</sup> Cf. a documentação citada nas notas 15 e 18.

<sup>23</sup> Basta lembrar a bem conhecida lei de 1340, destinada a refrear, entre outros, os abusos com os gastos da alimentação, para nos apercebermos do facto (cf. A. H. de Oliveira Marques, «A pragmática de 1340», *Ensaios de história medieval portuguesa*, Lisboa, 1965, pp. 145-146).

<sup>24</sup> A.N.T.T., *Gaveta* 11, m. 6, n.º 1; *Inq. de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40-40v.º.

<sup>25</sup> A.N.T.T., *Inq. de D. Afonso II*, liv. 1, fl. 119; *Vimaranis Monumenta Historica*, vol. II, p. 186.

<sup>26</sup> Naturalmente, tive de calcular o peso das carnes a partir do número de reses indicadas, o que é tarefa deveras delicada, uma vez que, como é sabido, os progressos obtidos na pecuária em tempos próximos de nós aumentaram consideravelmente o peso dos animais, não sendo por isso possível utilizar os números actuais. Servi-me de valores obtidos em outras regiões da Europa, encontrados a partir de numerosas indicações de peso de animais concretos, abatidos para consumo. Utilizei fundamentalmente a obra de Louis Stouff que tenho vindo a citar e onde ele apresenta diversos quadros como apêndice, contendo abundantes informações sobre este assunto.

<sup>27</sup> «Pro ad suas aues», diz-se no documento referente a Guimarães.

caçada de altanaria. Mas isso não encurtava as rações dos homens e ainda que assim fosse, o facto bem compensado seria pela diversão que os voláteis proporcionariam e pelo eventual acréscimo de umas quantas variedades de aves, resultado da venação, a tornar ainda mais diversificado o repasto.

Para permitir maior variedade na confecção dos pratos, não faltavam, também aqui, os ovos de que a Idade Média abastada fez tanto uso. Igualmente em grandes quantidades: cem na Beira, sessenta ou setenta no Minho.

Todas as carnes seriam cozinhadas com manteiga, sempre que a técnica culinária utilizasse o emprego de uma gordura.

Em oposição a estas, as refeições «magras» eram mesmo pobres, tanto nas qualidades como nas quantidades previstas. Com efeito os pratos seriam preparados à base da pescada, seca ou conservada por salgação<sup>28</sup> e para lá dela apenas uma iguaria de peixe fresco, eventualmente só para a mesa do rei<sup>29</sup> e, ainda assim, muitas vezes não seria fácil ou seria mesmo impossível encontrá-lo<sup>30</sup>.

A esta «magreza» própria do alimento, juntava-se, como disse, a «magreza» da quantidade: sessenta pescadas – para toda a casa, explicava-se, por exemplo, em Guimarães<sup>31</sup>. Todavia o rei e a sua câmara, além de quantos comessem com ele, tinham direito a peixe fresco ou, na sua falta, a congros secos<sup>32</sup>. Portanto aqui, aquelas pescadas não se destinavam nunca a todo o séquito. A ser assim elas seriam, sem dúvida, menos do que insuficientes. Como o eram em outros lugares, onde podiam ser aumentadas de mais algumas unidades – doze ou dezoito<sup>33</sup>, ou acrescidas de uma dose de peixe fresco. Ainda assim, nada em demasia. Na verdade, comparando estas pobrezaas com a exuberância das carnes, somos obrigados a

---

<sup>28</sup> Em nenhum dos documentos que estou analisando se indica a forma de apresentação destas pescadas. Mas a elas se opõe o peixe fresco, o que aponta para terem elas sido objecto de qualquer tipo de manipulação, tendente à sua conserva. É mais provável que essa manipulação fosse a secagem.

<sup>29</sup> A.N.T.T., *Inq. de D. Afonso II*, liv. 1, fl. 119.

<sup>30</sup> Na verdade, como adiante refiro, o rei e os que com ele comiam, tinham direito a uma iguaria de peixe fresco que, no entanto, podia ser substituído por pescado seco. Aparentemente, portanto, podia acontecer que só este estivesse disponível.

<sup>31</sup> Não é possível saber quantas pessoas constituíam a casa do rei, embora aqui tomada num sentido algo restrito. Apesar disso e comparando sobretudo com as quantidades de carne previstas, parece-me um quantitativo muito pouco avultado.

<sup>32</sup> A.N.T.T., *Inq. de D. Afonso II*, liv. 1, fl. 119.

<sup>33</sup> A.N.T.T., *Gaveta* 11, m. 6, n.º 1; *Reis*, liv. 2, fl. 35v.º-36.

reconhecer que a corte fazia mesmo penitência quando era obrigada a abster-se do seu manjar preferido<sup>34</sup>.

Até o tempero, neste caso, era pobre. Naturalmente o peixe podia ser condimentado com o sal, o vinagre, mesmo as cebolas e os alhos, que nunca faltavam, mas a gordura? Presente em todos os casos analisados, só a manteiga. Mas esta, como produto que era de origem animal, nem sempre poderia ser utilizada. E só na refeição a servir, alternadamente, ora por Avelãs ora por Valongo, na Beira Litoral, se previa o azeite como gordura de substituição<sup>35</sup>. Nos outros casos, como seria? Peixe cozinhado e servido sem qualquer gordura? Mesmo o peixe seco? Ou a utilização, apesar de tudo, da manteiga?

A acompanhar este pescado podiam aparecer as hortaliças, iguaria «magra» também, não muito apreciada por quantos podiam consumir outros víveres, o que era o caso. Talvez a continuação do sacrifício alimentar, em dia de abstinência. De qualquer modo a apesar de tudo melhorava a refeição, tal como a fruta, talvez a ocupar o lugar da sobremesa<sup>36</sup>. Jantar acompanhado com alimentos leves, desabituais à mesa do rei e da corte, pelo menos em cardápio possível de elaborar à base dos víveres constitutivos da colheita<sup>37</sup>.

Em dia de carne como em dia de peixe, o pão era o alimento básico. Não podia estar ausente de nenhuma mesa medieval, embora pudesse variar muito, tanto na qualidade do fabrico como nos cereais – ou farinhas de outras proveniências<sup>38</sup> – que entravam na sua composição.

---

<sup>34</sup> Sobre a apetência que o homem medieval manifestava pela carne e o que isso significava para ele em termos culturais, é muito interessante o trabalho de Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988.

<sup>35</sup> Doc. cit. na nota 33.

<sup>36</sup> A.N.T.T., *Inq. de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40-40v<sup>o</sup>; *Memorias para a historia das inquirições dos primeiros reinados de Portugal*, doc. XII, pp. 41-42.

<sup>37</sup> Com efeito, são estes os únicos exemplos em que tal tipo de comestíveis faz parte dos víveres constitutivos da colheita régia.

<sup>38</sup> É sabido como a sociedade medieval, perante a falta de cereais, procurou não importa que outros produtos alternativos, desde que fossem minimamente adequados à farinação. Estão neste caso as leguminosas, as castanhas, as bolotas a até algumas raízes. (A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, p. 15; id., *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 3<sup>a</sup> ed., Lisboa, 1978, p. 227; Lucie Bolens, «Pain quotidien et pain de disette dans l'Espagne musulmane», *Agronomes andalous du Moyen Age*, Genebra, 1981, p. 265; Giovanni Cherubini, «La «civiltà» del castagno in Italia alla fine del Medioevo», *Archeologia Medievale*, vol. III, 1981, p. 249; Massimo Montanari, «La società medievale di fronte alla carestia»,

Aqui, na primeira mesa do País, a farinha mais utilizada era a de trigo e por vezes exclusivamente essa. Na verdade a documentação, embora nem sempre seja explícita a tal respeito, sugere-nos precisamente isso. Nas colheitas a solver em terras beirãs, ou se indicava de forma clara que mais de 90% dos pães deviam ser fabricados com o cereal nobre<sup>39</sup>, enquanto acerca do restante nada se estabelecia<sup>40</sup>, ou apenas se mencionava o pão de forma genérica, o que logicamente pressupunha, na circunstância, o emprego da mesma farinha.

Estamos melhor esclarecidos no caso da terra minhota. Aí os cereais ficaram bem explicitados – trigo, centeio e milho em partes iguais – mas houve o cuidado de esclarecer que o primeiro se destinava ao rei e a toda a sua casa e o último – ou talvez os últimos – ao consumo dos cães. Só para o centeio não ficou cabalmente indicada a respectiva afectação. Podia ser destinado aos serviçais ou aos pobres que sempre se aproximavam de uma mesa farta e caminhavam, até, na esteira do monarca. Ou podia acabar de igual modo como alimento dos cães. Com efeito, o documento em causa deixou enumerados os cereais – trigo, centeio e milho – acrescentando a seguir: «pro facere panem et boronam pro suis canibus». Só ficou explicitado, na continuação do texto, a quem eram afectadas as qualidades de pão a fabricar com o trigo. Podem, aqueles «panem et boronam», considerar-se referidos ao centeio e ao milho e dirigidos ambos ao mesmo consumo. A tal respeito sabemos apenas que estes, como os outros pães, eram confeccionados com farinhas estremes e não com misturas, pois até o local de fabrico era diferente para cada um deles<sup>41</sup>.

Se a fartura ou a miséria de pão era o barómetro que indicava a fartura ou a miséria alimentar, ele devia ser abundante, nas proximidades do rei. E era.

Não conhecemos, é certo, a composição do séquito real, mesmo esquecendo as variações a que estava sujeito. Mas, nas

---

*Campagne medievale. Structure productive, rapports di lavoro, sistema alimentari*, Turim, 1984, pp. 191-200.

<sup>39</sup> Esse pão devia ser entregue na forma de trigo amassado (A.N.T.T, *Gaveia* 11, m. 6, nº 1; *Reis*, liv. 2, fl. 35vº-36).

<sup>40</sup> Era o pão para a cozinha (*ib.*). Destinado a entrar na confecção de algum prato? Nesse caso devia ser também de trigo, embora, eventualmente, de qualidade um pouco inferior, menos «alvo». Ou seria para consumo do pessoal da cozinha? Sendo assim poderia ser um pão de mistura ou até mesmo de segunda.

<sup>41</sup> *Vimaranis Monumenta Historica*, vol. II, p. 186.

vetustas épocas em que se fixou o tributo, ele não deveria ser nunca numeroso em exagero. Por isso os trezentos e sessenta ou quatrocentos e trinta pães<sup>42</sup> – ou mais ainda – a que tinha direito em terras da Beira; os trezentos e sessenta de trigo e talvez um pouco menos de cada um dos cereais de segunda – talvez por volta de uns seiscentos, divididos em partes iguais entre o centeio e milho<sup>43</sup> – eram, com efeito, quantidades que não envergonhariam a corte. Considerando para mais, como considere para chegar aos cálculos acima, que se tratava de pães grandes, muito grandes mesmo, como então se gostava de os confeccionar e, bons comedores de pão que todos eram, como todos gostavam de os saborear<sup>44</sup>.

Até mesmo os cães, embora sempre numerosos em qualquer séquito senhorial, não podiam queixar-se. Tinham alimento com fartura, para mais aquele alimento que os seus donos consideravam o mais adequado para eles<sup>45</sup>.

Bem saciada a fome, precisava-se, ao mesmo tempo, cuidar da sede. E, para isso, nada melhor que um bom vinho. Em toda a zona

---

<sup>42</sup> Em todas estas fontes que venho analisando, o pão foi sempre apresentado ainda sob a forma de cereal e medido em alqueires, quarteiros, teigas. Foi, pois, necessário proceder a diversos cálculos para chegar aos resultados que apresento. Em primeiro lugar foi preciso reduzir todas as medidas a uma mesma unidade, que logicamente seria o alqueire. Utilizei para isso as equivalências dadas por A. H. de Oliveira Marques («Pesos e medidas», *Dicionário de História de Portugal* dirig. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, pp. 369-374), reportando-me aos valores médios, na ausência de qualquer informação sobre a grandeza das medidas em uso nos locais a que a documentação se reporta. A partir daqui havia que chegar ao número de pães possíveis de fabricar com o cereal em causa. Em documentação sobre que actualmente me encontro a trabalhar, pude encontrar, embora para o século XV, uma média de dez/onze pães por alqueire de trigo. Na falta de outras informações mais próximas, utilizei estas.

<sup>43</sup> É sabido como o cereal de segunda rende menos que o trigo na fabricação dos pães, uma vez que o desperdício, sob forma de farelos, é maior. Não tenho elementos suficientes para estabelecer com mais rigor a diferença, pelo que me limito a aventar as quantidades acima indicadas.

<sup>44</sup> A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, p. 15; Maria Helena da Cruz Coelho, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», *Revista de história económica e social*, nº 12, 1983, p. 92.

<sup>45</sup> Segundo a opinião de experimentados monteiros medievais, o pão era o alimento mais adequado para os cães. Era, por exemplo o que ensinava o nosso rei D. João I («Libro de Monteria», *Obras dos Príncipes de Avis*, int. e revisão de M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, cap. XII, pp. 40-42) e era, de igual modo, o pensar de Gaston Fébus, conde de Foix e de Béarn e também grande monteiro (cf. Pierre Tucoo-Chala, «L'art de la pédagogie dans le Livre de la Chasse de Gaston Fébus», *La chasse au Moyen Age*, Nice, 1980, p. 24).

mediterrânica a videira era cultivada com insistência. Em qualquer parte se fabricava o vinho. Bebia-se muito<sup>46</sup>. Era ele o complemento ideal da refeição. À mesa do rei devia estar sempre presente, em quantidades avultadas, se nem sempre em qualidades óptimas.

Assim seria na Beira, onde, cada vez que a corte chegasse ao local previsto, à sua espera estariam, pelo menos, uns duzentos e setenta litros de vinho<sup>47</sup>. Não era uma grande quantidade, principalmente se a compararmos com outras exigidas em locais diferentes e estabelecidas em listas semelhantes a estas, embora fixadas em época posterior<sup>48</sup>.

Porém, e espantosamente, em Guimarães nada parecia obrigar os moradores a oferecer vinho à corte. Por força de um qualquer contrato anteriormente celebrado e cujo texto me não foi possível conhecer? Porque aí tivesse o rei algumas adegas próprias, armazenando vinhos melhores, que então fossem consumidos? Com efeito, em determinado ponto da documentação que tenho vindo a citar, diz-se que «relegum est pro uendere vinum domini Regis quod remanserit de expensa sua», o que sugere isso mesmo. Uma coisa, todavia, é certa: esta bebida, a mais requintada e apetitosa que a Idade Média ocidental produziu, não faltava, na refeição dos grandes. Podia apresentar-se estreme ou cortado com água, em maior ou menor quantidade<sup>49</sup>, mas estava presente. Os escanções e copeiros régios encarregar-se-iam de o procurar para que na altura própria, a tornar mais saboroso o sabor das carnes, ou menos pobre a pobreza dos peixes, ele ali estivesse, a encher as infusas, a jorrar nos pichéis.

Estes os comestíveis a oferecer ao rei e seu séquito. Mas não servidos, todos eles, indiscriminadamente.

<sup>46</sup> Já atrás me referi a este assunto. Cf. bibliografia citada na nota 12.

<sup>47</sup> A.N.T.T., *Inq. de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40-40vº; *Gaveta* 11, m. 6, nº 1; *Reis*, liv. 2, fl. 35vº-36.

<sup>48</sup> As quantias requisitadas podiam ultrapassar os setecentos litros (Iria Gonçalves, «A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade», cit.).

<sup>49</sup> Preferia-se o vinho estreme, mas estava bastante vulgarizado o hábito de o cortar com água. No entanto esse facto, sobretudo entre os grandes, era considerado como um sinal de frugalidade e se usado com mais exagero era apontado como uma virtude significativa do desprendimento dos prazeres terrenos (cf. Jacques Le Goff, «Saint Louis à table: Entre commensalité royale et humilité alimentaire», *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les ages*, org. por Martin Aurell, Olivier Dumoulin e Françoise Thelamon, Ruão, 1992, pp. 134, 138, 139).

Já me referi ao facto de que em Guimarães, só o rei, a sua câmara e os demais que com ele comiam, tinham direito a uma iguaria de peixe fresco, em lugar das pescadas secas servidas a todos os demais. Aliás, não sendo possível encontrá-lo, seria substituído, não pelas mesmas peixotas, mas por congros igualmente secos<sup>50</sup>. De qualquer modo, ementa diferenciada. E não a única. Em dia de carne, um dos carneiros devia ser «melioratus», para a refeição régia. Talvez apenas um carneiro melhor, mais gordo ou mais tenro; talvez um castrado, um farropo, dado o apreço que tais carnes mereciam na Idade Média<sup>51</sup>. De uma maneira ou de outra, o certo é que devia ser um carneiro escolhido.

Prato de carne, prato de peixe diferentes, para comensais diferentes. Acompanhados, um e outro, por um pão mais cuidado, o pão branco, ou alvo<sup>52</sup>, aquele que só consentia na sua massa uma farinha várias vezes peneirada, a última das quais por crivo bem fino<sup>53</sup>, a obrigar que não só os farelos, mas toda a sêmea, fossem cuidadosamente arredados. Para a generalidade da casa um outro pão, mais escuro, fabricado com farinha menos peneirada, com uma taxa de extracção por certo bem mais elevada<sup>54</sup>.

<sup>50</sup> Vários medievalistas, entre os quais eu própria me incluo, têm afirmado ser a pescada um dos peixes mais apreciados pelos paladares medievais. De acordo com o texto em análise, o facto não estaria absolutamente provado. No caso de ter já sofrido a secagem ou a salga, como aqui devia acontecer, é fácil aceitar que ela fosse preferida pelo peixe fresco. Mas na circunstância era-o também pelo congro, igualmente seco.

Um problema menor, é certo, mas talvez a equacionar de novo, com outras informações que por ventura se venham a juntar a esta.

<sup>51</sup> Henrique da Gama Barros, *Historia da administração publica em Portugal nos seculos XII a XV*, t. IX, 2ª ed., Lisboa, 1950, p. 264. Santa Frescura Nepoti, *ob. cit.*, p. 287; Graeme Barker, «Studi sulla fauna e l'economia medievale in Italia», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, p. 60; Josefa Mutgé i Vives, «L'abastement de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, p. 119; Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turim, 1981, p. 260.

<sup>52</sup> «panem blancum pro ad mensam domini regis», explicita-se no documento relativo a Guimarães.

<sup>53</sup> Com efeito, a maior ou menor alvura do pão, ao menos nas terras onde o trigo era o cereal mais geralmente semeado, encontrava-se condicionada pelo maior ou menor número de peneirações que a farinha sofria, cada uma delas por crivo mais fino que a anterior. Por isso a documentação medieval faz referência a tantos tipos de peneiras, todos eles designados por nomes diferentes (cf. A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, p. 199; Maria Helena da Cruz Coelho, *ob. cit.*, p. 92; Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Age*, Paris, 1987, p. 51-52.

É este o único dos documentos em análise que mostra assim uma diferença tão nítida entre a mesa do rei e a da sua casa. Embora isolado, é interessante para melhor compreendermos a funcionalidade do tributo.

Como já atrás lembrei, o monarca viajava ao longo de todo o ano, sem calendário fixo, podendo, em qualquer altura, aportar a qualquer sítio. Era preciso, por isso, ter em atenção a sazonalidade de alguns víveres. De entre estes revelou-se como mais importante o cabrito. Animal jovem e apetitoso<sup>55</sup>, era natural que o rei não quisesse prescindir dele, sempre que pudesse e lhe apetecesse tê-lo à mesa<sup>56</sup>. Mas a sua época não era grande. Passados os meses de Abril, Maio, até Junho, a rês começava a perder algumas das suas características de paladar e, além disso, crescia, tomava outro porte e entrava numa categoria diferente, aliás muito menos apreciada. Convinha, pois, prever-se a sua substituição por outro animal: o pato<sup>57</sup>, a galinha<sup>58</sup>, que esses não eram sazonais e em qualquer lado abundavam.

Mas até o pão – e por força da sazonalidade – era susceptível de aumentar ou diminuir em quantidade, de acordo com a época escolhida para a visita. Possivelmente desde Julho/Agosto e de certeza até Janeiro, no julgado de Figueiredo, a colheita integrava a mais do que no resto do ano, uns noventa pães<sup>59</sup>. Era o período em que, ceifada a seara nos meses estivais e armazenado o grão nos celeiros, este só escassearia já se o ano tivesse sido mau. A partir daí, porém, mesmo uma colheita normal poderia começar a colocar problemas. O soberano, pela sua parte, devia prescindir de alguns pães. A sua mesa continuaria farta, mesmo sem eles.

Uma outra circunstância que condicionava as quantidades do tributo – embora não em grande volume – era o tamanho do séquito,

<sup>54</sup> Após ter referido o pão branco destinado à mesa do rei, o mesmo documento menciona «alterum panem pro ad totam casam».

<sup>55</sup> Cf. o que atrás deixei dito na nota 20 e a bibliografia aí citada.

<sup>56</sup> Com efeito, na generalidade das listas de víveres constitutivos da colheita régia, os animais jovens têm o seu lugar assegurado.

<sup>57</sup> A.N.T.T, *Gaveta* 11, m. 6, n.º 1; *Reis*, liv. 2, fl. 35v.º-36.

<sup>58</sup> A.N.T.T, *Inq. de D. Afonso II*, liv. 1, fl. 119; *Vimaranis Monumenta Historica*, vol. II, p. 186.

<sup>59</sup> A.N.T.T, *Inq. de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40-40v.º; *Memorias para a historia das inquirições dos primeiros reinados de Portugal*, doc. XII, pp. 41-42.

aqui medido, sobretudo, pela presença ou ausência da rainha, como é natural acompanhada pela respectiva casa. Esta, no entanto, devia ser pouco numerosa, ao menos quando integrada na do rei, a avaliar pelas modificações introduzidas. Na verdade, só aquilo a que chamavam as «sobrepostas» – um pato, um quarto de carneiro, um cabrito ou duas galinhas, como, em dia «magro», duas pescadas ou outro peixe de valor equivalente<sup>60</sup> – aumentavam de um terço com a presença da rainha, subindo de seis para nove<sup>61</sup> e podiam ser-lhe devidos mais alguns pães: à volta de quarenta<sup>62</sup>. Aumento apenas simbólico, dir-se-á, mas creio que importante por esse mesmo simbolismo.

Sem que nos fosse indicada a razão, podiam variar ainda as quantidades de outros víveres – galinhas<sup>63</sup>, cabritos<sup>64</sup>, ovos<sup>65</sup>. Isto é, a parte verdadeiramente substancial do repasto – vacas, porcos, carneiros – não sofriam alterações. Os montantes teriam sido previstos para um séquito médio que, diminuindo, dispensaria alimentos, depois recolhidos na ucharia régia<sup>66</sup>; aumentando e criando maiores necessidades, elas seriam satisfeitas por compra, cujos preços foram até por vezes indicados<sup>67</sup>.

Reunidos os víveres no local aprazado, faltava confeccionar a refeição. Numa grande parte das vezes a ementa seria preparada com muita simplicidade, as carnes ou os peixes apenas cozidos ou assados<sup>68</sup>. Mas nem sempre era essa a forma de apresentação dos pratos. A nobreza medieval já gostava da cozinha elaborada, sabo-

---

<sup>60</sup> Documentação citada nas notas 57, 58, 59.

<sup>61</sup> *Ib.*.

<sup>62</sup> Cf. o que atrás deixei dito sobre a forma como calculei o número de pães possíveis de obter com os quantitativos de cereal indicados.

<sup>63</sup> Entre vinte e quarenta.

<sup>64</sup> De doze a quinze.

<sup>65</sup> Entre sessenta e setenta.

<sup>66</sup> Em carta de quitação passada por D. Afonso III ao seu uchão, foram mencionados milhares de animais que este recebera, provenientes de serviços e colheitas (publ. por João Pedro Ribeiro, *Dissertações chronologicas e criticas*, t. III, 2ª ed., Lisboa, 1987, pp. 86-87).

<sup>67</sup> A.N.T.T, *Inq. de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40-40vº; *Memorias para a historia das inquirições dos primeiros reinados de Portugal*, doc. XII, p. 186.

<sup>68</sup> Penso que a hipótese da fritura é menos de considerar, dada a falta do azeite entre os comestíveis mencionados. Podia, é certo, fritar-se em manteiga, mas isso seria menos comum.

reava com gosto os alimentos submetidos, alternadamente, a técnicas culinárias diferentes, apreciava já um certo requinte na comida<sup>69</sup>. Por isso na colheita régia não se esqueciam os temperos: as cebolas, os alhos, a manteiga, o vinagre, a sugestão da pimenta<sup>70</sup>, o mel. Comestíveis, todos eles, destinados a conferir maior gosto e requinte aos alimentos principais. Mesmo aquele último, o mel, podia, é certo, ser consumido simples, utilizado na confecção de alguns pães doces, ou para temperar o vinho, mas nada nos permite excluí-lo, sem mais, da ementa principal. Sabemos que a cozinha aristocrática desde cedo aprendeu a adoçar os seus pratos e gostava mesmo de misturar o doce com o salgado<sup>71</sup>.

Mas fosse qual fosse o modo de preparação escolhido, havia que pensar no combustível – a lenha – tão óbvio e esperado que por vezes se julgou dispensável a sua menção<sup>72</sup> e, quando ela foi lembrada, escusou-se, ainda assim, a referência à quantidade. Naturalmente, usar-se-ia tanta quanta se precisasse. O que ainda não faltava, nestes velhos tempos, era a lenha, acessível a todos, barata porque bastava ir apanhá-la nos arredores da cidade ou da aldeia.

<sup>69</sup> É o que documentam os livros de receitas medievais, representantes, todos eles, da alta cozinha (cf. Marianne Mulon, «Les premières recettes médiévales», *Pour une histoire de l'alimentation*, org. por Jean-Jacques Hémarquinier, Paris, 1970, pp. 236-240; id., «Deux traités d'art culinaire médiéval», *Bulletin Philologique et Historique*, ano de 1968, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 369-435; Jean-Louis Flandrin e Odile Redon, «Les livres de cuisine italiens des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles», *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 393-408). Na mesma linha se encontra o primeiro livro de cozinha português que se conhece (*O «Livro de Cozinha» da infanta D. Maria de Portugal*, ed. por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, Coimbra, 1976), embora já bastante tardio. Mas a cozinha aristocrática tinha muito de internacional (Jean-Louis Flandrin, «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles: le témoignage des livres de cuisine», *Manger et boire au Moyen Age*, t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, pp. 75-77), pelo que podemos considerar a alta nobreza portuguesa a partilhar, desde cedo, os gostos alimentares dos seus iguais de outras regiões da Europa.

<sup>70</sup> É certo que não se exigia pimenta, mas o dinheiro para a comprar.

<sup>71</sup> Marianne Mulon, *obs. cit.*, pp. 239 e 371, respectivamente; Jean-Louis Flandrin, *ob. cit.*, p. 76; id. e Odile Redon, *ob. cit.*, pp. 400-401; Monique Sommé, «L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV<sup>e</sup> siècle», *Bulletin Philologique et Historique*, ano de 1968, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, p. 114.

<sup>72</sup> Na verdade, embora a documentação que estou analisando seja, de entre toda a do género, a mais minuciosa, só a colheita de Guimarães menciona a lenha. Todavia, nas modalidades de época posterior e já sem efectivação real, a sua indicação é frequente.

Todavia não se passava o mesmo com as alfaias de cozinha e de mesa. Algumas destas últimas, havendo de servir ao próprio rei, as mais caras, bonitas e preciosas, elas viriam com o séquito, confiadas à guarda dos reposteiros que na devida altura as colocariam em serviço, acondicionando-as para serem de novo guardadas, após a utilização. Porém as restantes eram de proveniência local. À chegada da corte, com os comestíveis, eram requisitados igualmente diferentes objectos de uso: cântaros, panelas, olas, cuncas, escudelas, infusas, vasos – utensílios para a cozinha, utensílios para a mesa. Uns e outros serviam durante a permanência da corte e por vezes, se o monarca tinha o direito de receber no local duas colheitas em lugar de uma só, eram guardados até ao seu regresso, para então serem de novo utilizados<sup>73</sup>. Só depois disso seriam restituídos a seus donos.

Finalmente havia mister iluminação, ao findar do dia. E também esse problema estava previsto e solucionado com a requisição da cera ou do dinheiro para a comprar, e com a inclusão, na lista do tributo, de uma ou duas mãos de linho «para as candeias»<sup>74</sup>. Ainda que na localidade fosse impossível encontrar velas, tochas, brandões, archotes, havia pelo menos matérias-primas para fabricar alguns destes luzeiros. Assim, tanto a última refeição do dia, eventualmente tomada mais tarde e sobretudo durante o Inverno, com o Sol a afastar-se mais cedo, como, por fim, a retirada para o descanso noturno, não corriam o risco de processar-se no escuro.

Para lá daqui tudo o mais que fosse preciso decorria de outras estruturas, que não já desta.

\* \* \*

Vemos assim, ao longo do variado desfile de bens materiais que esperariam o rei e a corte à sua chegada, como tudo estava previsto, ordenado, contado, no sentido de bem corresponder às imposições da sua primeira e mais importante necessidade básica – a alimentação.

Não foi de uma única vez que tudo ficou estabelecido. Com o regressar da corte por cada local, com as exigências concretas em cada momento renovadas, foram-se fazendo acertos, foi-se che-

---

<sup>73</sup> A.N.T.T., *Inq. de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40-40vº.

<sup>74</sup> *Ib.*

gando ao ponto de equilíbrio, foi-se cimentando o costume. Fixou-se. Tomou a forma escrita.

Bem assegurado estava o sustento para aquele dia, com tudo quanto era necessário. No dia seguinte outras refeições teriam que ser feitas e consumidas. Mas a casa real integrava as estruturas adequadas ao seu abastecimento e elas tinham tido tempo para agir. Tinham agido.

Entretanto, a colheita régia desempenhara a sua função.