

III Congresso Histórico Internacional

25 a 27 de outubro de 2023

AS CIDADES NA HISTÓRIA: ECONOMIA

CIDADE MODERNA

2023

FICHA TÉCNICA

TÍTULO

III Congresso Histórico Internacional
As Cidades na História: Economia

VOLUME III

Cidade Moderna

COORDENAÇÃO

Antero Ferreira
Alexandra Marques

REVISÃO

Casa de Sarmento - Centro de Estudos do Património

DESIGN GRÁFICO

Maria Alexandre Neves

DATA DE PUBLICAÇÃO

Dezembro de 2025

ISBN (OBRA COMPLETA)

978-972-8050-85-6

ÍNDICE

A vida económica urbana no período moderno: linhas de força e sugestões de pesquisa	7
José Damião Rodrigues	
Cidades, comércio, manufatura e finanças na América portuguesa: aproximações aos aspectos econômicos dos centros urbanos coloniais brasileiros (séculos XVI ao XVIII)	33
George F. Cabral de Souza	
Entre os engenhos e o Atlântico paisagem, sociedade e economia na Cidade Maurícia	57
Leonardo Nóbrega	
Ricardo Trevisan	3
Reflexos da atividade comercial, fronteiriça e militar da vila e barra de Caminha, através de uma leitura iconográfica	87
João Cabeleira	
Tiago Rodrigues	
Necessitas non habet legem. El fisco, el rey y las ciudades de Castilla (1573-1577)	127
Juan Eloy Gelabert González	
Las economías urbanas en la España moderna, 1531-1787: del auge al declive y la recuperación	157
Ramón Lanza García	
As dinâmicas comerciais e a urbe: Representações de cidades chinesas na Europa dos séculos XVI e XVII	197
Marília dos Santos Lopes	
Comparaison des systèmes économiques des trois plus grands sites africains de la traite atlantique des esclaves : Luanda, Bonny, Ouidah (années 1660-1860)	221
Guy Saupin	
Espaços comerciais de (e para) indígenas nas cidades ibero-americanas (séculos XVI-XVII)	245
Daniela Nunes Pereira	

The Economic Implications of the Erection of the Church of San Nicolás in Alicante as a Collegiate Church and Its Rivalry with the Parish Church of Santa María	259
Antonio Carrasco-Rodríguez	
O abastecimento da cidade de Viseu entre os séculos XVI e XVIII	293
Liliana Andrade de Matos e Castilho	
Balance del fomento urbano y comercial en el siglo XVIII: el caso de la ciudad de Palma	315
Ana María Coll Coll Mar García Arenas	
Minhotos dos dois lados do Atlântico: os enlaces parentais de desembargadores nascidos no Espírito Santo	335
Adriana Pereira Campos	
Las Mujeres y el comercio. Espacios femeninos en una ciudad atlántica: Santa Cruz de Tenerife en el Siglo XVIII	369
María Eugenia Monzón Perdomo	
Do continente e das ilhas: portugueses no porto continental de Porto Alegre entre 1772 e 1822	403
Ana Scott Dario Scott	
La ciudad de Salamanca en el último cuarto del siglo XVIII: la difícil vertebración social, política y económica	431
María del Carmen Irlés Vicente	
“A pesca foi sempre para o homem hum emprego”: Apontamentos sobre a economia marítima em Faro no século XVIII	463
Ana Luiza de Castro Pereira Gomes	
Bancarrotas municipales y rescates financieros en el realengo valenciano durante el siglo XVII	489
David Bernabé Gil	
As vilas em meio ao nada: a política portuguesa de povoamento da capitania de São Paulo, 1765-1775	523
Carlos A. P. Bacellar	
Las cecas en las ciudades de Castilla, los reinos de Indias y la Corona de Aragón: estado de la cuestión y líneas de investigación	551
Héctor Torregrosa Peinado	
Do Beíçoairo aos censuais – os rendimentos dos direitos pontificais da mitra e cabido da cidade de Lamego nos finais do antigo regime	577
Luciano Augusto dos Santos Moreira	

- O papel da Misericórdia de Lisboa no cenário pós-terramoto de 1755. Entre a ruína patrimonial e a ininterrupção da assistência fúnebre aos mais desfavorecidos** 615
Delminda Rijo
- Caminha e o seu concelho: as elites urbanas e a consolidação do poder político e económico (séculos XVII-XVIII)** 647
Aurora Botão Rego
Camilo Fernández Cortizo
- As famílias açorianas na formação do Povo Novo de San Carlos de Maldonado (Uruguai)** 683
Leticia Vieira Braga da Rosa
- Residir en soledad: evolución y caracterización de los hogares unipersonales en la Andalucía urbana (1859-1930)** 713
Ana Belén Gómez Fernández
David Martínez López
Manuel Martínez Martín

O abastecimento da cidade de Viseu entre os séculos XVI e XVIII

Liliana Andrade de Matos e Castilho

O ABASTECIMENTO DA CIDADE DE VISEU ENTRE OS SÉCULOS XVI E XVIII

Liliana Andrade de Matos e Castilho

ESE-IPV; CITCEM – UP

lcastilho@esev.ipv.pt

Abstrat

A alimentação foi uma questão central na política urbana das cidades portuguesas ao longo da época moderna. Garante da paz social e da saúde pública, o assegurar do abastecimento alimentar da população era uma das principais funções do poder público, bem como, por outro lado, a taxação das transações sobre esses bens, uma importante fonte de receita.

Na cidade de Viseu, que nos propomos analisar neste estudo, numa cronologia que medeia entre os séculos XVI e XVIII, o abastecimento da cidade era responsabilidade do poder municipal, que possuía um corpo legislativo e funcionários específicos para assegurar o bom provimento da urbe.

Sendo a cidade maioritariamente consumidora e não produtora, a generalidade dos bens consumidos pelos seus habitantes provinha do exterior, ficando sujeita a almotaçaria ao atravessar as muralhas.

Escapando ao controle da edilidade, existia apenas a produção para consumo próprio, levada a cabo nos logradouros situados na parte posterior dos lotes habitacionais.

Num diálogo nem sempre fácil, entre os interesses públicos e privados, o abastecimento da cidade está direta ou indiretamente ligado à sua morfologia e definição espacial, política e social.

Palavras-chave: Época moderna, abastecimento, alimentação, Viseu

Introdução

A alimentação foi uma questão central na política urbana das cidades portuguesas, ao longo da época moderna, e garantir o abastecimento alimentar da população, naturalmente, uma das principais preocupações e obrigações dos Estados modernos. Garante da paz social e da saúde pública, o controle do fornecimento alimentar e a taxação das transações sobre esses bens eram igualmente uma importante fonte de receita.

Na cidade de Viseu, que nos propomos analisar neste estudo, numa cronologia que medeia entre o século XVI e o século XVIII, o abastecimento da cidade era responsabilidade do Concelho, que possuía um corpo legislativo e funcionários específicos para assegurar o bom provimento da urbe. Embora a legislação, e os encarregados de a aplicar, tenham sofrido algumas alterações durante o período em análise, as principais premissas e modelos de gestão mantiveram-se.

A cidade não possui documentação específica sobre o seu abastecimento nem descrições detalhadas do seu quotidiano, como sucede para outras cidades portuguesas. A documentação por nós analisada para este estudo foi criada com outro propósito e concentra-se na gestão do município ou de propriedades do Cabido, mas ainda assim fornece-nos importantes pistas de análise.

A documentação camarária, à guarda da Biblioteca Municipal de Viseu (B.M.V.) é composta pelos Livros de Atas da Câmara (L.A.C.), onde obtemos não só informação sobre a legislação em vigor e a sua aplicação, mas igualmente comporta registos de contratos entre o Concelho e vários fornecedores e comerciantes.

A documentação do Fundo do Cabido (F.C.), sita no Arquivo Distrital de Viseu (A.D.V.) permite-nos sobretudo perceber a organização do espaço intramuros e a utilização, por parte dos foreiros, do espaço não construído para a produção alimentar de autoconsumo.

A cidade

Viseu, na época moderna, pode ser considerada uma cidade de média dimensão, no panorama português e, embora tenha visto a sua importância política decrescer, ao longo do período em análise, a flutuação demográfica e correspondente desenvolvimento urbanístico acompanham o quadro nacional. No século XVI possuía cerca de 2500 habitantes, tendo visto este número estagnar no século XVII para atingir os 4000 em finais do século XVIII (Castilho, 2017).

A cidade de Viseu apresenta, à semelhança de muitas outras em Portugal, uma génese que remonta ao período de ocupação romana, embora essa primeira implantação não corresponda exatamente à localização da cidade atual e esteja ainda, em grande medida, por estudar. A matriz da cidade que vamos encontrar entre os séculos XVI e XVIII é assim, antes de mais, de filiação medieval, gerada em torno do núcleo central da Sé, sede do poder episcopal. As muralhas concluídas já no século XV vão servir, não para definir o terreno de construção da cidade, mas antes para proteger a cidade já construída das ameaças exteriores, cristalizando assim, morfológicamente, a sua delimitação.

A muralha servia de eixo separador entre a cidade, designação aplicada na documentação da época em exclusivo ao espaço intramuros, e a não cidade, os vizinhos e os estrangeiros, e essa dicotomia era aplicada a todas as áreas de gestão municipal - o abastecimento alimentar entre elas.

Sendo a cidade maioritariamente consumidora e não produtora (analisaremos mais à frente algumas exceções a esta premissa) a grande maioria dos bens consumidos pelos seus habitantes provinha do exterior, pagando impostos ao município após atravessar as muralhas. Assim sendo, se por um lado a autarquia beneficiava economicamente com o fluido abastecimento da cidade, por outro lado era sua responsabilidade evitar a escassez de produtos e conseqüente risco de quebra da paz social.

A gestão do abastecimento da cidade, enquanto responsabilidade da autarquia, efetuava-se a vários níveis. Em primeiro lugar importava assegurar que os bens necessários chegavam à cidade, sendo por isso essencial garantir o seu fornecimento e transporte, em segundo lugar que havia comerciantes em número suficiente, obrigados por contrato camarário, a efetuar a sua venda ao preço e nos locais determinados pela vereação e por último garantir que o município retirava de todas as transações os impostos devidos evitando trocas ilícitas.

O município dispunha de um quadro de funcionários específico para controlar estas questões, sendo o mais importante deles o almotacé. A sua adjudicação estava consagrada em Regimento, que determinava que no primeiro mês fossem almotacés os juizes do ano anterior, no segundo mês os dois vereadores mais velhos do mesmo ano transato, no

terceiro o outro vereador e procurador e para os seguintes procedia-se a eleição entre os cidadãos do Concelho que houvessem servido em vereações anteriores. A sua função era, fundamentalmente, de fiscalização das atividades económicas, cabendo-lhes toda a superintendência e polícia do mercado, a repartição da carne, a almotaçaria do pescado, a observância das taxas postas aos diversos mantimentos e produtos, podendo para tanto impor penas e multas. Estava também a seu cargo a sanidade da cidade, limpeza de ruas, chafarizes e fiscalização de esterqueiras (Magalhães, 1993).

As Atas de Vereação da Câmara de Viseu permitem-nos verificar a correta aplicação deste Regimento, bem como apurar, para muitos anos (infelizmente não se conservaram todos os Livros), quem ocupou efetivamente o cargo, mês a mês (Castilho, 2009).

Com uma importância bastante menor, mas igualmente de alçada camarária vamos encontrar o cargo de repesador, sendo sua obrigação verificar se os produtos pesavam de facto o indicado pelo vendedor, “repesando-os”, após a compra e a pedido dos clientes (este serviço era quase exclusivamente aplicado à carne).

O Transporte

O transporte de mercadorias era assegurado principalmente pelos almocreves que deveriam a cada ano ser eleitos pelo Concelho e ficar ao serviço da cidade, sendo somente a estes, passado o alvará necessário à atividade “*pera poderem com elle levar desta cidade e termo mantimentos as terras onde os não ouver, e trazer para ella os de que nesta cidade e seu termo se necessitar*”¹.

Esta licença definia não só o nome do almocreve, mas igualmente o número e tipo de animais que possuía ao seu serviço e especificava, por vezes, os lugares onde podia exercer a sua atividade comercial. A título de exemplo, no ano de 1705, na cidade de Viseu, obtiveram licença: Cristóvão Mendes e Luís de Matos, com três machos cada um, Luís da Silva mercador, com um macho, Rodrigo de Figueiredo mercador com um cavalo e um macho de carruagem, Manuel João BARRIGA, de Tondela de Besteiros, com três 3 machos para as conduções de Lisboa, Manuel Lopes Marcelo, almocreve de Tondela, com dois machos para as conduções de Lisboa, António de Almeida, almocreve, sem especificação do número e tipologia dos animais e Domingos Morais, do lugar de Alanjar, com um macho e um jumento”².

1 B.M.V.L.A.C. 1705, fl. 47v.

2 B.M.V.L.A.C. fl. 48.

Sendo uma das obrigações do Concelho a fiscalização do estado das ruas e caminhos da cidade e seu termo, ainda que posteriormente o seu concerto onerasse aos cidadãos e não à edilidade, verificamos nestas vedorias a clara relação estabelecida entre o bom estado das vias de comunicação e o abastecimento da cidade.

Isso é visível na vedoria camarária de 1577 ao Rossio de Maçorim e a um dos principais acessos, via Porta do Soar, à Praça e centro da cidade:

“Ao sitio de Mansorim [...] de hy forão loguo abaixo ao caminho que vai do dito resio da villa de moynhos ho acharão muito desfeito e os barros caídos de que so podiam com trabalho caminhar por elles bestas e carros e por ser hua das serventias principais da dita cidade e porque vinha delle a mayor de todas as cousas necessairas como de moendas e lenha e peixe e pam ordenaram que o dito camynho se concertase de maneira que ouvesse por elle serventia necessarya para que se passou mando para que todos os lugares do termo desta cydade que se por elle serviam para que todas as pessoas que tivessem bois dos ditos lugares trouxesse cada hua três carros de pedra para se fazer o dito camynho de calçada e que fose pedra grossa e que se nam alagase com a chuva”³.

Vemos assim reconhecida a importância do acesso porque por ele chegavam à cidade a maior parte das coisas necessárias, como moendas (cereais moídos), lenha, peixe e pão, bem como a obrigatoriedade dos habitantes do termo da cidade (donos de bois, neste caso), que por este caminho acorriam à mesma, de contribuir para o seu concerto.

300

O abastecimento

A origem dos produtos alimentares que chegavam a Viseu era variada e dependia naturalmente da sua tipologia. Em quantidade, proviriam maioritariamente do termo da cidade, mas em épocas de carestia, ou no tocante a produtos específicos, a edilidade recorria a fornecimentos bem mais distantes. Exemplo disso é a Ata camarária de 6 de Fevereiro de 1577 em que procura obter em Aveiro o pão que escasseia na cidade: “Mandarão chamar Cristóvão Rodrigues e seu irmão Pedro Nunes moradores nesta cidade que estavam obrigados a trazer o pam de Aveiro para esta cidade pela grande necessidade que delle avia como consta do contrato que diso tem feito na Câmara mandando os vereadores que cumprisem as suas obrigações e que loguo mandassem a Aveiro saber se o feitor de sua Alteza tinha pam para lho dar e o trazerem como eram obrigados”⁴.

3 B.M.V.L.A.C. 1577, fl. 2.

4 B.M.V.L.A.C. 1577, fl. 4.

Por outro lado, e recorrendo a uma política claramente dúplice, no caso de escassez de algum produto a sua venda para fora da cidade tornava-se imediatamente proibida, como é notório na ata de dia 20 de Junho de 1534, tratando da míngua de vinho: “*que nenhua pessoa da dita cidade nom venda nenhum vinho aos allmocreves para fora da cydade e seu termo e pera o dito termo venderem somente para malhadas e necessidades dos lavradores a razam ho almude de três reis o cartylho so pena dequem ho contrayro fizer pagar dous mill reis*”⁵.

Nesta decisão camarária é ainda visível outra realidade que acompanha toda a época moderna, que é a diferenciação do grau de importância entre a cidade e o seu termo. Embora fazendo igualmente parte do Concelho e contribuindo para o pagamento dos impostos e demais obrigações, e muito especialmente para a produção de géneros alimentares, o termo é sempre preterido, em questões de abastecimento ou segurança, em relação à cidade.

A venda

A venda de géneros alimentares dependia, tal como o seu transporte, de licença camarária que se consubstanciava num contrato anual estabelecido entre o Concelho e o comerciante, em que ficavam definidas as quantidades de produto, a frequência e local de venda e o preço dos vários produtos.

A título de exemplo temos o contrato, datado de 6 de julho de 1577, entre a Câmara e os carneiros Pedro e Domingos Gonçalves que se obrigam a cortar cada semana quatro bois e dez cabeças de gado miúdo (6 carneiros, 4 crestões) pelo preço de 6 réis o arrátel da vaca gorda, 5 réis sendo magra, o carneiro a 10 réis e o crestão (cabrito capado) a 6 réis. A multa pelo incumprimento é de 500 réis⁶.

A venda de determinados produtos parece adstrita a questões de género, sendo as padeiras, na cidade de Viseu e no período em análise, quase exclusivamente mulheres. Em 1577, dos 16 indivíduos que se obrigaram a “padejar e vender pão cozido” na cidade, 14 eram mulheres (Castilho, 2009). Enquanto corporação profissional tinham a obrigação de providenciar uma dança e um andor com a imagem de Santa Bárbara para a Procissão de Corpo de Deus (Castilho, 2017).

Para além da matéria prima, principalmente trigo e centeio, também a dimensão do pão e o seu preço se encontravam tabelados pelo Concelho e, em época de carestia de cereais,

5 B.M.V.L.A.C. 1534, fl. 49v. Publicado por: VALE, A. De Lucena e (1945), p. 189.

6 B.M.V.L.A.C. 1577, fl. 25.

preferia-se diminuir o tamanho do pão, mas manter o preço. Infelizmente a documentação municipal não é suficientemente detalhada para permitir analisar a evolução dos preços ao longos dos séculos em análise.

Se o abastecimento de pão e vinho se tornava difícil devido à sua escassez em determinadas épocas, a dificuldade em providir ao abastecimento de carne e peixe parecia residir sobretudo em assegurar fornecedores. Esta dificuldade era especialmente sentida no tocante aos carneiros, que eram muitas vezes intimados a “usar de seu ofício” como se pode ver na ata de 28 de março de 1534: “mandaram vir ha dita Câmara João Afonso morador no Arco e Pedro Gonçalves o bispo e seu genro Lopo Gonçalves moradores na Esculca carneiros que sempre foram ate agora na dita cidade e usaram de seus ofícios de carneiros da dita cidade como foi os annos pasados e este presente ate dia de entrudo aos quaes mandaram que emquanto se nam obrigavam ha dita cidade como foi hos annos pasados que para vespora da Pascoa a que ora vem cada hum delles traga ao açougue da dita cidade hum bom boy e seis carneiros hos melhores que podem aver para cortarem para mantimento do povo e doje em diante usarem seus ofícios de carneiros e elles com os outros carneiros cortassem carne na dita cidade em abastança sopena de cada hum pagar quinhentos reis para ho concelho e ser degredado por hum anno para o couto de Mértola”⁷. Perante o seu protesto, por serem forçados a cortar carne para esse ano não se tendo obrigado a tal, a Câmara impõe-lhes que, sem embargo de reclamação, não abandonem o talho nem cessem o fornecimento do público e agrava-lhes a pena para 1000 réis, cada um, e degredo por um ano para a praça de Arzila. Pouco tempo depois a sua substituição foi assegurada, estabelecendo a Câmara contratos com outros carneiros.

302

Embora a edilidade pudesse usar a força política e judicial que detinha para impor contratos de venda, na maior parte dos casos, os mesmos resultavam de um livre acordo entre as partes. A quebra do contrato por parte do comerciante dava lugar a pesadas multas, mas a sua existência garantia a exclusividade do fornecimento, sendo igualmente multados os que vendessem determinado produto sem estarem contratados para tal. Veja-se como exemplo o contrato para a venda de pescado seco para o ano de 1534 datado de 7 de Março: “E que outro nenhum allmocreve nem outra nenhuma pessoa no dito tempo nam posa vender hos ditos pescados ainda que os queira dar a menos preço [...] qualquer outro que asy venderem pagar mill reis por cada vez para ho concelho e cativos e que por cada vez que qualquer delles obrigados que lhe nam acharem hos ditos pescados ou achando lho vender veneno(?) e com engano nam sendo da maneira que dito he pagaram por cada vez mill reis”⁸. A qualidade do produto estava também assegurada contratualmente, sendo pesadamente punidos os vendedores de produtos impróprios para o consumo.

7 B.M.V. L.A.C. 1534, fl. 25v.

8 B.M.V. L.A.C. 1534, fl. 21v.

A venda de peixe era feita quer por homens, quer por mulheres, embora, aparentemente, os homens estivessem envolvidos no fornecimento de longo curso, aparecendo designados por almocreves, e as mulheres na venda direta ao público na Praça da cidade, apelidadas de regateiras quando comerciavam sardinhas e pescadeiras quando vendiam o restante peixe.

Para além dos géneros alimentícios, por vezes, deparamo-nos com a escassez de outros bens, então essenciais para a confeção dos mesmos, como lenha e carvão, e as tentativas das vereações para a contrariar, como a postura de 30 de março de 1577 em que se proíbe, sob pena de mil réis, o “*levar para fora*” lenha e carvão⁹.

Os locais de venda

Para além de garantir que os diferentes produtos chegavam à cidade, tabelar os preços de venda e arrecadar os devidos impostos, cabia igualmente ao município definir onde essa venda poderia ser praticada, não se tratando de modo algum de um exercício livre. O espaço central da atividade comercial da urbe era sem dúvida a Praça da cidade, situada entre os Paços do Concelho e o muro lateral da Sé, sendo muitos os produtos e os momentos de vendagem a ela consignados.

A venda dos bens essenciais ao dia a dia como o pão, a carne e o peixe tinham aqui lugar, embora em espaços diferenciados. A venda da carne era realizada nos açougues da cidade, sitos na parte baixa dos Paços do Concelho, o pão e o peixe¹⁰, bem como outros produtos, entre eles legumes e fruta, eram vendidos em tabuleiros amovíveis, na Praça propriamente dita. A Câmara regulava todas as licenças de venda e assegurava que o provimento era feito eficazmente, nos locais determinados e pelos preços estipulados: “*Que debaixo das mesmas penas neste acórdão estabelecidas ordenarão que as padeiras desta cidade tenham continuamente e em todos os dias as suas bancas na praça com abundância de pam centeio e branco de forma que não haja queixa de sua falta*”¹¹.

Ao longo da época moderna são visíveis várias tentativas para organizar, de forma mais ou menos permanente, os locais de venda estabelecidos na Praça. No século XVI chegou a existir um plano, inserido nas obras de renovação do bispo D. Miguel da Silva,

9 “*Que por nesta cydade e seu termo haver muy pouca lenha e haver nella muinta necessidade pello sitio que esta terra esta que he muy fria e nam a havendo seria de muinto dano e trabalho de todo o povo por ser coisa tam necessaira e de que se tanto (?). E sendo o termo tamanho que ha tanta quantidade de gente e deixando levar para fora seria causa de se verem em muinta necessidade asy lenha como carvão. Pello que acordaram que nenhua pesoa asy do termo como de fora delle a posa levar para fora nem lenha nem carvão com pena de mill reis e cadeia*”. B.M.V. L.A.C. 1577, fl. 12v.

10 “*não vendesse peixe algum sem almotassaria em a praça*”. B.M.V. L.A.C. 1705, fls. 57v e 58.

11 B.M.V. L.A.C. 1769-1776, fl. 4v.

para a construção de uns alpendres para as vendeiras ao longo do muro que ligava o aljube eclesiástico à Sé, para o lado da Praça, no entanto tal empreitada não chegou a ser concretizada (Castilho, 2009).

Já no século XVIII é visível uma crescente preocupação com a organização dos vendedores por produtos e com a sua “arrumação” em locais onde a circulação, pedonal e de carros, não fosse prejudicada. É disso sintomática a ata camarária de 31 de outubro de 1771:

“Que por serem informados que as ragateiras que costumão vender sardinhas nesta cidade não costumão ter lugar certo na Praça em que as vendessem e humas vezes ocupavão o meio da praça, outras se devediam por varias partes della ocupando assim lugares que podiam acomodar outros géneros de comercio, e acarretando pedras para se asentarem deixandoas pello meio da mesma praça causando por isso prejuízo a passagem das carroagens e do mais povo principalmente em as notes de escuro, lhe destinaram o lugar da esquina da Torre para dentro athe o Poleirinho e foi sempre custume estarem semelhantes molheres e que todas fosse notificadas para tomar este lugar e não poderem mais vender no meio da prasa ou em outra qualquer parte com pena de quinhentos reis e outo dias de cadeia”¹².

304

Para além das vendagens quotidianas realizava-se também na Praça do Concelho, até início do século XVII, a feira das primeiras terças-feiras do mês. Em 1605 os vereadores da Câmara acordaram que a mesma se “fizesse no Rossio de Mansorim por ser mais larguo e na Praça desta cidade se nam fazer como convem por ser muito estreita pela muita gente que a ela concore e se fazerem alguns furtos.”¹³.

Se havia produtos que só podiam ser vendidos na Praça da cidade como por exemplo o peixe, como se infere de uma ata camarária de 1705: “Outro sim pela falta que há de bacalhau nesta cidade e por queixas que avia de que as pescadeiras não trazem o peixe a praça e o vendem em suas casas determinarão fossem notificadas as pescadeiras para que todos os dias tenham bacalhau na praça e que todo o peixe fresco que venderem venhão vender a praça com pena de seis mil reis pagos da cadeia por todas as vezes que o venderem em suas casas”¹⁴, outros existiam que podiam ser vendidos em espaços privados. No entanto a Câmara regulava igualmente todo o comércio praticado nestes espaços, nomeadamente em estalagens, casas particulares e tabernas, através de contratos/licenças anuais,

12 B.M.V.L.A.C. 1769-1776, fl. 10v.

13 B.M.V.L.A.C. 1605, fl. 19.

14 B.M.V.L.A.C. 1705, fl. 50v.

definindo se poderiam vender apenas palha para homens e animais ou igualmente pão, vinho, vinagre, azeite, sal e mel¹⁵, ou alimentos já confeccionados (Castilho, 2009).

Exemplar disso é a licença dada a Teodósia Lopes, datada de 5 de Fevereiro de 1577: “No dito dia e camara perante os ditos officiaes pareceu Teodósia Lopes veuva moradora nesta cidade e pediu hos ditos officiaes lhe desem licença pêra poder vender em sua casa pam, vinho, carne, peixe, azeite, vinagre e todo o mais necessario pera hos caminhantes por quanto ela queria ser estalajadeyra”¹⁶.

Curiosamente, no período em análise, não há qualquer referência à venda de alimentos cozinhados na Praça da cidade ou em qualquer outro espaço público, ao contrário do que era usual, por exemplo em Lisboa, onde na Praça da Ribeira e suas imediações, havia espaços a isso consignados (Gomes, 2017).

O mercado negro

Ao longo de toda a época moderna encontramos na documentação evidências de comerciantes e compradores, que tentam furtao o seu negócio ao controle da edilidade, e consequente pagamento de impostos que daí advinha.

As expressões da época para esse exercício eram “vender de agacho” ou “atravessar” determinado produto, significando em concreto que o mesmo eram introduzido na cidade, atravessando a barreira física e conceptual do perimetro amuralhado, de forma clandestina.

Exemplo disso é a sentença atribuída pela Câmara em 24 de junho de 1705 a António Fernandes, almocreve, do pagamento de uma multa de seis mil reis “*por serem informados he constar com certeza que António Fernandes almocreve desta cidade trouxera lingoados a esta cidade e os vendera de agacho não só hua vez mas muitas estando notificados por muitas vezes com penna de seis mil reis pagos da cadeia não vendesse peixe algum sem almotassaria em a praça*”¹⁷.

Os impostos sobre a compra e venda de produtos eram aplicados apenas no interior da cidade, sendo a venda de alguns géneros fora dela estritamente proibida uma vez que os furtava ao devido tributo. Na documentação camarária compilada surgem várias referências à proibição de atravessar mercadorias, ou seja, introduzi-las na cidade subrepticamente, ou vender de agacho, subtraindo os produtos à almotaçaria camarária.

15 Por exemplo Pedro Fernandes, em 1577, obtém da Câmara licença para “poder vender em sua casa azeite candeia e mel. E visto pollos ditos officiaes lhe deram licença que podese vender o sobredito em sua casa ay aos alqueires como pelo meudo como comprar lho quisesem e iso por hum anno” B.M.V. L.A.C. 1577, fl. 57.

16 B.M.V. L.A.C. 1577, fl. 60.

17 B.M.V. L.A.C. 1705, fl. 57v.

A título de exemplo vejamos a decisão camarária de 1705 a esse respeito:

“E por serem informados que muitas pessoas desta cidade que vendem lenhas e carqueija e Torga as atravessam e compraõ muito de madrugada e as vão esperar as estradas e o mesmo fazem os sombreireiros ao carvão mandarão fossem todos notificados por pregões que de hoje em diante nenhua pessoa das que vendem as ditas lenhas as possa comprar se não depois da campa da prima e as não vam esperar aos caminhos com penna de seis mil reis pagos da cadeia aplicados para despesas desta Camera e a tersa parte para o acuzador”¹⁸.

As referências a esta prática vão ser comuns ao longo de todo o período em análise, de onde se infere que o potencial ganho era aliciante, ainda que com o contraponto dissuasor das pesadas coimas impostas pelo Concelho.

Produção para consumo próprio

306

Escapando ao controle do município, não por algum esquema de fuga ilegal, mas tão só por não caber sob a sua tutela, encontramos a produção de alimentos para consumo próprio, no interior da cidade.

A cidade de Viseu apresenta, ao longo da época moderna, uma dupla imagem, aliás comum à maioria das cidades portuguesas de origem medieval, urbana e compacta à face da rua e rural e aberta no interior dos quarteirões. Se a frente do lote era sempre ocupada pela habitação, muitas vezes local também de exercício da atividade comercial, a parte posterior era ocupada por quintais e estruturas anexas destinadas à produção ou transformação alimentar.

A criação de animais (porcos, aves) praticada no interior dos lotes urbanos revelava-se particularmente importante para a economia doméstica, não só satisfazendo as próprias necessidades de consumo, de carne e ovos, mas servindo igualmente de forma de pagamento complementar, como no caso dos foros de propriedades emprazadas do Cabido, quase sempre envolvendo capões.

Para além das construções destinadas à criação de animais os quintais eram povoados por muitas outras edificações de apoio de função mais ou menos específica, entre elas destaca-se o forno, que podia ser totalmente isento ou com boca aberta para dentro da habitação e o palheiro. Existiam ainda outras construções, normalmente de um só piso, que na sua

18 B.M.V.L.A.C. 1705, fl. 79v.

maioria deviam ter funções de armazenagem e transformação, embora as suas funções não surjam indicadas na documentação (Castilho, 2017).

Por vezes estes logradouros possuíam ainda poços, evitando assim a saída das mulheres para o exterior para se abastecerem de água nas fontes públicas e facilitando as tarefas diárias e a produção alimentar.

Nestes redutos, as hortas assumiam uma importância crucial para o habitante da cidade permitindo um complemento da sua alimentação à base de pão, carne e peixe, com recurso a alguns produtos frescos, como verduras, grãos e tubérculos (que detalharemos mais à frente). Também a fruta era um contributo importante para alimentação e as fruteiras estavam presentes, na cidade de Viseu, em todos os logradouros.

Embora a ocupação edificada do solo, em extensão e altura, se tenha intensificado ao longo da época moderna, a permanência de espaços vazios no interior dos lotes será uma constante, com exceção do espaço outrora ocupado pela “Judiação”.

Se alguns quintais eram apenas uma estreita faixa de terreno no interior do lote outros assumem as proporções, e produções, de pequenas quintas no interior da cidade como no caso do empraçamento feito pelo Cabido a Barbosa de Almeida de uma casa com seu quintal na Rua do Gonçalinho:

“Tem estas casas hum quintal todo cercado de parede. [...] Tem ao longuo do muro dezoito varas. [...] Tem neste cerado e quintal muitas arvores, figueiras muitas romeiras, pereiras e outras arvores de fruto. E tem hua fonte e tem mais vinte e tres oliveiras que darão ao anno a safra de outo alqueires, no qual cham das romeiras para baixo se faz horta e melhoal e levava de linhaça cinco alqueires e o que fica do dito quintal se semeia de cevada”¹⁹.

Estes espaços verdes, no interior da urbe, contribuía grandemente para aumentar a salubridade da vida nas cidades, fornecendo espaço para despejos e para um sem número de atividades de lazer e trabalho do dia a dia e representavam uma importante, embora difícil de quantificar, reserva alimentar intramuros.

Os produtos

O cabaz de consumo português, para a época em análise, era composto por bens alimentares – pão (de trigo, de centeio ou mais tarde de milho), carne (vaca, borrego, porco, galinha), vinho, azeite e ovos, e não-alimentares – carvão, panos de linho, sabão e óleo de iluminação (Reis, 2016).

19 A.DV.FC. Lv. 427/5, fl. 108v-111.

Concentramo-nos neste estudo exclusivamente nos produtos alimentares.

Carne

Não temos dados concretos sobre a quantidade de carne consumida por habitante na cidade de Viseu, embora tenha provavelmente diminuído, durante o período em questão, acompanhando a tendência nacional, devido ao aumento da produção de cereais, em detrimento das pastagens. A título de exemplo, para os Açores sabemos que seriam 50 a 60 gramas/pessoa diariamente (Flandrin, 2001).

A oferta de carne tinha origens distintas dependendo do tipo – vaca e cordeiro vendidos em açougues e sujeitos a fiscalização e impostos, e suínos e aves provenientes principalmente da autoprodução.

A criação de animais (principalmente porcos e aves) praticada no interior dos lotes urbanos revelava-se particularmente importante para a economia doméstica, mas não era este o único espaço ocupado por eles na urbe.

308

Encontramos abundantes referências documentais à circulação de porcos pela cidade, e à sua proibição em dias de festas religiosas, como se pode verificar nas seguintes provisões relativas ao dia de Corpus Christi: “E outro sim todas as pessoas que tiverem porcos o terão fichados per todo o dia penna de pagar cada hum dos donos dos porcos três mil reis pera obras do concelho”²⁰ e “mandarão que todo o porquo que se achar no dia de Corpo de Deus na rua the o meio dia se poderá matar livremente e desde logo o ham por aplicado ao alquaide e meirinho da sidade pera o que se lansavão perguoes publicuos pella sidade”²¹. Assim, seria possível a uma família de rendimento médio criar um porco no interior da cidade, mesmo que dispusesse apenas de um pequeno quintal ou logradouro.

As galinhas eram mantidas nos quintais, mas também dentro das habitações – perto da cozinha – mesmo quando esta ficava nos andares superiores. Exemplo disso é o emprazamento efetuado por Matias Ferrão de Castelo Branco, licenciado, de uma casa na Rua Direita, em 1623. Trata-se de uma habitação de dois sobrados, onde no segundo se situava uma casa de função indiscriminada, uma cozinha, uma varanda e uma casinha de ter galinhas²².

20 B.M.V. L.A.C. 1735-1739, fl. 3.

21 B.M.V. L.A.C. 1735-1739, fl. 24.

22 A.D.V. F.C. Lv. 438/15, fls. 8v a 12 (B).

Pão e vinho

O pão e o vinho (além da carne, já referida) constituíam a base alimentar da época, pelo que o seu fornecimento era essencial à manutenção da vida na urbe. A ração diária de pão, em Portugal, seria de 620 gramas/pessoa (Magalhães, 1970), complementada certamente com vinho e gordura para atingir a ingestão diária de 3000 calorias para um homem adulto, embora não possamos especificar em que percentagem.

O pão vendido na cidade era feito maioritariamente de trigo ou de centeio, embora surjam também referências a milho e cevada, sendo o pão branco (de trigo), claramente mais caro e destinado aos estratos superiores da população, como se pode verificar nesta postura camarária de regulação das padeiras, datada de 1712:

“Acharão que o trigo vallia a coatrocentos reis o alqueire, e assim deve ter o pam de vintém quinze onças e de des reis sete onças e meia e de cinco reis três onças e três coartas, e o senteio a trezentos reis o alqueire e assim deve ter o pão de vintém vinte e oito onças e de dès reis catorze onças e de cinco reis sette onças, e assim mandarão publicar este acórdão pella Praça e lugares públicos para vir a notissia de todos, e que toda a padeira que o contrario fizer pagaria seis mil reis da cadeia”²³.

309

Géneros de difícil produção em contexto urbano, o seu abastecimento era feito através do comércio, controlado pelo município. No entanto, encontramos referências à produção de cereais, nomeadamente trigo, cevada e milho²⁴, e à existência de vinhas na cidade, embora a sua representatividade, no quadro geral da produção e consumo destes bens, fosse certamente residual.

Peixe

O peixe era igualmente um alimento essencial à alimentação na época moderna, não só por questões de nutrição, principalmente nas classes mais baixas, mas igualmente por questões religiosas, nos sessenta e oito dias do ano em que a carne era interdita.

Apesar da cidade de Viseu ser contornada pelo rio Pavia e se situar nas proximidades de outros importantes cursos fluviais, como o Paiva e o Dão, não encontramos qualquer referência a pescadores na cidade ou a peixes de água doce.

23 B.M.V.L.A.C. 1712, fl. 46v.

24 Na Rua do Gonçalves “há hua horta e hum milharal”. A.D.V.F.C. Lv. 427/5, fl. 108v.

Situando-se a orla costeira a cerca de 100 Km da cidade, muito do peixe que aqui chegava seria seco e salgado, mas as pescadeiras que vendiam na Praça estavam obrigadas a ter peixe fresco²⁵. Tinham também a obrigação de ter, diariamente disponível, bacalhau, embora a documentação não precise se fresco ou transformado.

Entre os peixes secos encontramos referência a pescada, cação, raia e ruivos.

Fruta

A fruta era um contributo importante para alimentação, quer fosse consumida fresca, quer seca ou em conserva. As fruteiras estavam presentes em todos os quintais urbanos e, com exceção de uma referência a laranjeiras doces²⁶, introduzidas em Portugal apenas no século XVI, todas as árvores referidas na documentação são autóctones.

As árvores mais habituais e referidas em maior quantidade, na cidade de Viseu, na época em análise, são as laranjeiras (amargas) e os limoeiros²⁷, que serviam dois propósitos, alimentares e medicinais e as oliveiras, destinadas à produção de azeite. Em seguida vêm as figueiras²⁸ e as videiras (parreiras), aparecendo também referidas pereiras, romeiras, macieiras, pessegueiros, ameixeiras e pinheiros. Surge igualmente uma referência a um “melhoal”.

A importância das frutas na alimentação é atestada pela relativa abundância de árvores nos quintais urbanos, quando o espaço era um bem valioso dentro da cidade, bem como pelo detalhe colocado na sua menção nos contratos de emprazamento, como por exemplo na descrição de 1636 do logradouro de Marina seixas: “Para o primeiro quintal ele desce da câmara por uma rudimentar escadaria de pedra ahi havia hua laranjeira [...] e hua limeira e pessegueiros e rozeiras”²⁹.

Vegetais

Determinar e quantificar os vegetais presentes na alimentação urbana de Viseu, na época em análise, bem como a sua cadeia de produção e abastecimento, levanta várias dificuldades. Produzidos nas zonas agrícolas do termo da cidade eram-no também, certamente, no seu interior, embora a documentação seja vaga em relação à sua tipologia.

25 B.M.V. L.A.C. 1705, fl. 50v.

26 “tem duas laranjeiras doces e grandes”. A.D.V. F.C. Lv.488/41, fl. 48v.

27 “tem hum poço com seu bocal de pedra lavrada hua laranjeira dois limoeiros hua limeira hua pereira e dous murtinheiros”. A.D.V. F.C. Lv. 442/18, fl. 23.

28 “tem huma laranjeira hum limoeiro huma figueira huma ameixeira”. A.D.V. F.C. Lv.481/34, fl. 62.

29 A.D.V. F.C. Lv. 442/18, fl. 29v.

Em Portugal, na época moderna, eram consumidos regularmente abóbora, agriões, aipo, alcaravia, alcaparra, alface, alho, alho-porro, beldroega, beringela, chicória brava, coentros, cebola, cebolinho, cenoura, chicharo (feijão frade), couve, ervanço (grão-de-bico), ervilha, espinafre, fava, feijão, funcho, hortelã, lentilha, nabo, pepino, poejo, rábano, rabanete, salsa e tremoço (Fernandes, 2002).

Se alguns destes produtos, como as leguminosas ou as abóboras, eram compatíveis com transportes e armazenamentos longos, outros havia, como os vegetais e ervas que se deterioravam rapidamente e teriam que ser produzidos na cidade ou no seu entorno.

Encontramos várias referências a hortas no interior da urbe, como por exemplo no emprazamento feito pelo Cabido a Barbosa de Almeida, de uma casa com quintal na Rua do Gonçalinho: “Tem estas casas hum quintal todo cercado de parede. [...] no qual cham das romeiras para baixo se faz horta e melhoal”³⁰, onde certamente seriam cultivados alguns destes produtos. Surgem também várias menções à produção de hortaliças, mas sem discriminação de produções específicas, bem como à proibição, nas posturas camarárias dos séculos em análise, de as mulheres lavarem os legumes nas fontes públicas da cidade.

Pela lista apresentada pelo padre de Germil, freguesia de Penalva do Castelo situada a cerca de 20Km de Viseu, em 1758, sabemos que, nas quintas da região, se plantavam habitualmente couves, alfaces, chicória, acelga, borragem, espinafres e algumas ervas aromáticas como hortelã, salsa e aipo (Oliveira, 2010).

Não encontramos referência à produção, ou consumo, de batata na cidade de Viseu, embora saibamos que no século XVII começaram a ser produzidas na região (Magalhães, 2010).

O arroz, de consumo habitual à época (Gomes: 106) não surge também mencionado da documentação viseense.

Conclusão

Estando o abastecimento da cidade, na época moderna, principalmente a cargo do poder camarário e num diálogo nem sempre fácil, entre os interesses públicos e os interesses privados, o provimento da cidade está direta ou indiretamente ligado à sua morfologia política e social e à sua definição espacial, consubstanciando-se a Praça como principal local de venda e os logradouros como espaço rural de produção alimentar indispensável no interior da malha urbana.

30 A.DV.FC. Lv. 427/5, fl. 110.

Tratando-se do cumprimento da mais básica das necessidades, a garantia do fornecimento de géneros alimentares em quantidades e condições adequadas, e pelos preços certos, era tanto uma questão política como económica, mas era, acima de tudo, garante da paz social e da saúde pública.

Bibliografia

CASTILHO, Liliana (2009). Geografia do Quotidiano – A cidade de Viseu no século XVI, Viseu: Arquehoje/Projecto Património.

CASTILHO, Liliana (2017). Construindo a cidade: Viseu nos séculos XVII e XVIII: Arquitetura e Urbanismo. Santa Maria da Feira: CITCEM/Afrontamento.

FERNANDES, Isabel Maria (2002). Alimentos e alimentação no Portugal quinhentista. Revista de Guimarães, 195-215.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (2001). História da Alimentação – Da Idade Média aos tempos actuais. Lisboa: Terramar.

GODINHO, Vitorino Magalhães (1970). Introdução à História Económica. Lisboa: Livros Horizonte.

312 GOMES, João Pedro (2017). Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII). Diz-me o que comes: alimentação antes e depois da cidade, Fragmentos de Arqueologia de Lisboa 1. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa.

MAGALHÃES, Joaquim Romero (1993). Os Concelhos. In MATTOSO, José, História de Portugal, vol. 3. Lisboa: Círculo de Leitores.

MAGALHÃES, Joaquim Romero (2010). Do tempo e dos trabalhos: a agricultura portuguesa no século XVII. Revista Portuguesa de História, XLI, 59-72.

MARQUES, A.H. (1981). A Sociedade Medieval Portuguesa. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora.

OLIVEIRA, João (2005). Notícias e Memórias Paroquiais Setecentistas: 1 Viseu. Viseu: Centro de História da Sociedade e da Cultura, Palimage Editores.

OLIVEIRA, João (2010). Entre a Tradição e a Inovação: A agricultura da Beira Alta nos séculos XVIII e XIX. Revista Portuguesa de História, XLI, 73-103.

REIS J. (2016). The Gross Agricultural Output of Portugal: A Quantitative, Unified Perspective, 1500-1850. EHES working papers in economic History, 98, 3-39.

VALE, Alexandre de Lucena e (1945). Livro dos Acordos de 1534. Viseu: Assembleia Distrital de Viseu.

Fontes manuscritas

Arquivo Distrital de Viseu

Fundo do Cabido, Prazos: Lv. 246/785, Lv. 303/732, Lv. 346/785, Lv. 421/001, Lv. 422/697, Lv. 423/1, Lv. 425/3, Lv. 426/4, Lv. 427/5, Lv. 428/6, Lv. 430/7, Lv. 431/8, Lv. 432/9, Lv. 433/10, Lv. 497/745, Lv. 434/11, Lv. 435/12, Lv. 436/13, Lv. 437/14, Lv. 438/15, Lv. 439/16, Lv. 440/17, Lv. 441/47, Lv. 442/18, Lv. 446/703, Lv. 443/19, Lv. 449/722, Lv. 448/708, Lv. 447/704, Lv. 445/702, Lv. 444/700, Lv. 452/714, Lv. 451/705, Lv. 450/701, Lv. 453/706, Lv. 461/20, Lv. 460/718, Lv. 459/716, Lv. 458/712, Lv. 457/71, Lv. 456/710, Lv. 455/709, Lv. 454/707, Lv. 463/715, Lv. 462/713, Lv. 464/717, Lv. 465/21, Lv. 466/727, Lv. 467/22, Lv. 468/23, Lv. 469/24, Lv. 470/25, Lv. 471/26, Lv. 472/27, Lv. 473/28, Lv. 474/29, Lv. 475/30, Lv. 476/31, Lv. 477/48, Lv. 478/32, Lv. 479/49, Lv. 480/33, Lv. 481/34, Lv. 482/35, Lv. 483/36, Lv. 484/37, Lv. 485/38, Lv. 486/39, Lv. 487/40, Lv. 488/41, Lv. 489/42, Lv. 490/43, Lv. 492/68, Lv. 491/50.

Biblioteca Municipal de Viseu

Fundo Municipal

Livros de Atas da Câmara: 1534, 1537, 1547, 1566, 1577, 1601, 1605, 1610, 1612, 1613, 1614, 1620, 1623, 1625-26, 1637, 1640, 1642, 1650, 1653, 1656, 1657, 1663, 1664, 1669, 1673, 1677, 1691-92, 1705, 1710-12, 1712, 1715-1717, 1721-1727, 1727-1731, 1731-1735, 1735-1739, 1739-1744, 1744-1752, 1769-1776, 1788-1798, 1798-1804.

