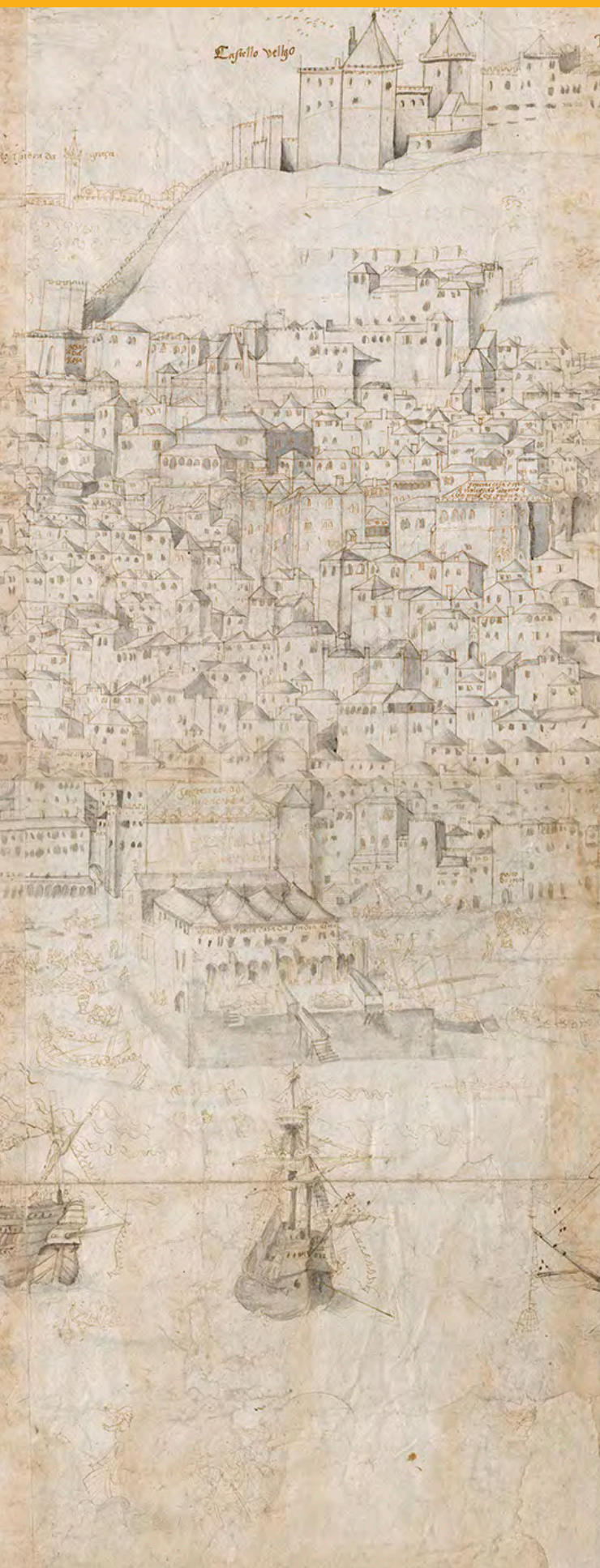


PÃO, CARNE E ÁGUA

MEMÓRIAS DE LISBOA MEDIEVAL









PÃO, CARNE E ÁGUA

MEMÓRIAS DE LISBOA MEDIEVAL





FICHA TÉCNICA PROJECT TEAM

ORGANIZAÇÃO ORGANIZATION

Câmara Municipal de Lisboa Lisbon Municipal Council
Pelouro da Cultura Municipal Council | *Catarina Vaz Pinto*
Direção Municipal de Cultura Municipal Department for Culture | *Manuel Veiga*
Departamento de Património Cultural Cultural Heritage Section | *Jorge Ramos de Carvalho*
Divisão de Arquivo Municipal Municipal Archives Division | *Helena Neves*

Instituto de Estudos Medievais Institut of Medieval Studies
Faculdade de Ciências Sociais e Humanas Universidade NOVA de Lisboa
NOVA School of Social Sciences and Humanities

PROJETO PROJECT

COORDENAÇÃO GERAL GENERAL COORDINATION

Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM)
Mário Farelo (IEM e FCSH NOVA)
Marta Gomes (CML/DMC/DPC/DAM)

PRODUÇÃO EXECUTIVA EXECUTIVE PRODUCTION

Denise Santos (CML/DMC/DPC/DAM)

EXPOSIÇÃO EXHIBITION

COMISSARIADO CIENTÍFICO SCIENTIFIC CURATORS

Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM)
Mário Farelo (IEM NOVA FCSH)

INVESTIGAÇÃO RESEARCH

Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM)
Ana Carolina Pereira (NOVA FCSH)
Filomena Melo (IEM NOVA FCSH)
Gonçalo Carvalho (IEM NOVA FCSH)
Hugo Almeida (NOVA FCSH)
Iria Gonçalves (NOVA FCSH e IEM)
Luís Ribeiro (CIDEHUS/U. ÉVORA)
Mariana Pereira (IEM NOVA FCSH)
Mário Farelo (IEM NOVA FCSH)
Nuno Fernandes (IEM NOVA FCSH)
Nuno Ivo Magalhães (IEM NOVA FCSH)
Sara Menezes Loureiro (CML/DMC/DPC/DAM)

TEXTOS E CONTEÚDOS DA EXPOSIÇÃO EXHIBITION TEXTS AND CONTENTS

Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM)
Mário Farelo (IEM NOVA FCSH)

PROJETO EXPOSITIVO EXHIBITION PROJECT

Marília Afonso Maranhas (CML/DMC/DPC/DAM)
Sofia Castro (CML/DMC/DPC/DAM)

COORDENAÇÃO E PRODUÇÃO DA EXPOSIÇÃO EXHIBITION PRODUCTION AND COORDINATION

Sofia Castro (CML/DMC/DPC/DAM)

DESIGN GRÁFICO GRAPHIC DESIGN

Marília Afonso Maranhas (CML/DMC/DPC/DAM)

DESENHO DE ESTRUTURAS STRUCTURES DESIGN

Sofia Castro (CML/DMC/DPC/DAM)

DESENHOS, MAPAS E INFOGRAFIAS DRAWS, MAPS AND GRAPHS

Marília Afonso Maranhas (CML/DMC/DPC/DAM)

MONTAGEM INSTALLATION

Adriana Ferreira (CML/DMC/DPC/DAM)

Ana Paula Rafael (CML/DMC/DPC/DAM)

Helena Nunes (CML/DMC/DPC/DAM)

Margarida Semedo (CML/DMC/DPC/DAM)

Marília Afonso Maranhas (CML/DMC/DPC/DAM)

Rui Luciano (CML/DMC/DPC/DAM)

Sofia Castro (CML/DMC/DPC/DAM)

APOIO À MONTAGEM INSTALLATION SUPPORT

Daniela Sebastião (CML/DMC/DPC/CAL)

José Vitorino (DGLAB/ANTT)

Luís Vasconcelos e Sá (DGLAB/ANTT)

Moisés Campos (CML/DMC/DPC/CAL)

Porfírio Martins (CML/DMC/DPC/DAM)

Rui Inácio (CML/DMC/DPC/DAM)

Vânia Alves (DGLAB/ANTT)

IMPRESSÃO E RECORTE DE VINIL VINYL PRINT

Bruno Pires

EXECUÇÃO DE ESTRUTURAS STRUCTURES

Plásticos do Campo Grande

Zx Construções

RESTAURO RESTORATION

Adriana Ferreira (CML/DMC/DPC/DAM)

Helena Nunes (CML/DMC/DPC/DAM)

PRODUÇÃO EXECUTIVA DA EXPOSIÇÃO EXHIBITION EXECUTIVE PRODUCTION

Maria dos Remédios Amaral (DGLAB/ANTT)

LUMINOTECNIA LIGHTING PROJECT

Joaquim Veléz (DGLAB/ANTT)

COMUNICAÇÃO COMMUNICATION

Pedro Cordeiro (CML/DMC/DPC/DAM)

Susana Santareno (CML/DMC/DPC/DAM)

CONTABILIDADE ACCOUNTING

Ermelinda Moraes (CML/DMC/DPC/DAM)

Susana Madeira (CML/DMC/DPC/DAM)

DIGITALIZAÇÃO DIGITALISATION

Arquivo Municipal de Lisboa

SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS ADMINISTRATIVE SERVICES

Ana Tavares (CML/DMC/DPC/DAM)

Filomena Júlio (CML/DMC/DPC/DAM)

Sofia Macedo (CML/DMC/DPC/DAM)

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS PHOTOGRAPHY

Cláudia Damas (CML/DMC/DPC/DAM)

Guilherme Cardoso (CML/DMC/DPC/CAL)

José Frade (EGEAC)

José Pessoa (MNAA /DGPC- Arquivo de Documentação Fotográfica)

Luísa Oliveira (MNAA /DGPC- Arquivo de Documentação Fotográfica)

Luís Pavão

TRANSPORTE TRANSPORT

Artshuttle

SEGUROS INSURANCE

Victoria Seguros

VÍDEO VIDEO

PRODUÇÃO PRODUCTION

Arquivo Municipal de Lisboa/Videoteca

COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO E REALIZAÇÃO PROJECT COORDINATION AND DIRECTION

Fernando Carrilho (CML/DMC/DPC/DAM)

GUIÃO SCRIPT

Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM)

Mário Farelo (IEM NOVA FCSH)

Nuno Ivo Magalhães (IEM NOVA FCSH)

IMAGEM IMAGE

Miguel Pité (CML/DMC/DPC/DAM)

Pedro Lourenço (CML/DMC/DPC/DAM)

MONTAGEM, EFEITOS E GRAFISMOS EDITING AND POST-PRODUCTION

Fátima Rocha (CML/DMC/DPC/DAM)

SOM SOUND

Pedro Lourenço (CML/DMC/DPC/DAM)

LOCUÇÃO VOICE-OVER

Sara Duarte

ESTÚDIO DE SOM SOUND STUDIO

Inversus – Ricardo Fialho

MÚSICA MUSIC

Vimusica

ASSISTENTES DE REALIZAÇÃO PRODUCTION ASSISTANTS

Pedro Vieira (CML/DMC/DPC/DAM)

Álvaro Virtudes (CML/DMC/DPC/DAM)

SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS ADMINISTRATIVE SERVICES

Manuela Martins (CML/DMC/DPC/DAM)

COLABORAÇÃO COLLABORATION

Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Associação de Criadores de Bovinos de Raça Alentejana/Herdade Coutada Real, Associação dos Arqueólogos Portugueses/Museu Arqueológico do Carmo, Associação Portuguesa de Caprinicutores de Raça Serpentina, Biblioteca Casanatense (Itália), Biblioteca Nacional de España, Biblioteca Nacional de Portugal, British Library (Reino Unido), Câmara Municipal de Lisboa/Centro de Arqueologia de Lisboa, Câmara Municipal de Setúbal e Instituto da Conservação da Natureza e das Floresta /Moinho de Maré da Mourisca, Câmara Municipal de Tomar/ Divisão de Turismo e Cultura, Câmara Municipal do Porto/Biblioteca Pública Municipal do Porto, Casa Agrícola Rosado, EGEAC E.M./Castelo de São Jorge, EGEAC E.M./Museu de Lisboa, Exército Português/Mosteiro de Odivelas, Gobierno de Navarra (Comunidad Foral de Navarra, España)/Archivo Real y General de Navarra, Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas, Câmara Municipal de Sesimbra e Sociedade Portuguesa do Estudo das Aves/Espaço Interpretativo da Lagoa Pequena, Instituto Português da Qualidade/Museu de Metrologia, Millennium BPC, Direção-Geral do Património Cultural/ Museu Nacional de Arte Antiga, Neoépica Lda., Segredos da Terra, The J. Paul Getty Museum (EUA), UNIARQ-Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa, Universiteit Leiden (Países Baixos)

CATÁLOGO CATALOGUE

EDIÇÃO EDITION

Divisão de Arquivo Municipal Municipal Archives Division

Departamento de Património Cultural Cultural Heritage Section | Direção Municipal de Cultura Municipal

Department for Culture | Câmara Municipal de Lisboa Lisbon Municipal Council

Instituto de Estudos Medievais Institut of Medieval Studies | Faculdade de Ciências Sociais e Humanas

Universidade NOVA de Lisboa NOVA School of Social Sciences and Humanities

COORDENAÇÃO CIENTÍFICA SCIENTIFIC COORDINATION

Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM)

Mário Farelo (IEM NOVA FCSH)

COORDENAÇÃO EDITORIAL EDITOR
Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM) (AAA)
Mário Farelo (IEM NOVA FCSH)
Marta Gomes (CML/DMC/DPC/DAM)

TEXTOS TEXTS
Amélia Aguiar Andrade (NOVA FCSH e IEM) (AAA)
Ana Cláudia Silveira (IEM NOVA FCSH) (ACS)
António Marques (CML/DMC/DPC/CAL) (AM)
António Neves (IPQ/Museu de Metrologia) (AN)
Clélia Detry (UNIARQ) (CD)
Iria Gonçalves (NOVA FCSH e IEM)
José Augusto Oliveira (IEM NOVA FCSH) (JAO)
Luís Ribeiro (CIDEHUS/U. Évora)
Luís Sousa (IEM NOVA FCSH) (LS)
Mário Farelo (IEM NOVA FCSH) (MF)
Miguel Metelo de Seixas (IEM NOVA FCSH) (MMS)
Rodrigo Banha da Silva (CML/DMC/DPC/CAL e FCSH/NOVA; CHAM) (RBS)

DESIGN GRÁFICO GRAPHIC DESIGN
Marília Afonso Maranhas (CML/DMC/DPC/DAM)

TRADUÇÃO TRANSLATION
Jonathan Wilson

APOIO À EDIÇÃO EDITION SUPPORT
Fernando Matos (CML/DMC/DPC/DAM)
Manuela Tavares (CML/DMC/DPC/DAM)

AGRADECIMENTOS ACKNOWLEDGEMENTS
Ana Margarida Santos (Câmara Municipal de Lisboa/DMEVAE/DEV), *Ana Piedade e Vasco Santos* (Segredos da Terra), *Ana Soares* (Câmara Municipal de Tomar/Divisão de Turismo e Cultura), *António Cachatra* (Associação Portuguesa de Caprinicultores de Raça Serpentina), *António Rosado* (Casa Agrícola Rosado), *Catarina Carvalho e Marta Franco* (Câmara Municipal de Sesimbra), *Cíntia Brito Barbas* (Millennium BPC), *David Gonçalves* (Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas, I.P.), *Felícia Ratão e Leonardo Carvalho* (Quinta de Lavre), *Felix Segura Urra* (chefe de secção do Archivo Real y General de Navarra), *Inês Morais Viegas* (Câmara Municipal de Lisboa/DPC), *Isabel Cravinho* (Fundação Millennium BCP/ Núcleo Arqueológico), *Maria Mântua, Nuno Carolino* (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.), *Pedro Espadinha* (Associação de Criadores de Bovinos de Raça Alentejana), *Rodrigo Banha da Silva* (CML/DMC/DPC/CAL e FCSH/ NOVA; CHAM), *Sabina Fiorenzi* (Biblioteca Casanatense), *Silvestre Lacerda* (Arquivo Nacional da Torre do Tombo), *Sónia Ferreira Pinto* (Câmara Municipal do Porto/Biblioteca Pública Municipal do Porto), *Teresa Oliveira* (EGEAC E.M.)

O Arquivo Municipal de Lisboa e o Instituto de Estudos Medievais agradecem a todos os que, de algum modo, contribuíram para a concretização deste projeto.

IMPRESSÃO E ACABAMENTOS PRINTED BY
Guide - artes gráficas Lda.

TIRAGEM PRINT RUN OF
500 exemplares copies

ISBN (AML): 978-989-54109-7-2
ISBN (IEM): 978-989-99567-9-7

DEPÓSITO LEGAL LEGAL DEPOSIT
456445/19

CAPA COVER
Panorâmica da cidade de Lisboa Panorama of the city of Lisbon, 1540-1550 - Universiteit Leiden

Abril April 2019

Iria Gonçalves não segue o Novo Acordo Ortográfico.

“Investigação do IEM financiada por Fundos Nacionais através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito dos Projetos Estratégicos UID/HIS/00749/2013 e UID/HIS/00749/2019”



arquivomunicipal de lisboa





ÍNDICE INDEX

PÃO, CARNE E ÁGUA: MEMÓRIAS DE LISBOA MEDIEVAL | Apresentação do percurso expositivo
BREAD, MEAT AND WATER: MEMORIES OF MEDIEVAL LISBON | Presentation of the exhibition

Amélia Aguiar Andrade e Mário Farelo

15

ARQUIVO, ARQUEOLOGIA E IMAGEM, CAMINHOS PARA RECUPERAR A LISBOA MEDIEVAL
ARCHIVE ARCHAEOLOGY AND IMAGE, WAYS TO RECAPTURE MEDIEVAL LISBON

Mário Farelo

25

LISBOA MEDIEVAL, CABEÇA DE REINO, CIDADE DE MUITAS E DESVAIRADAS GENTES
MEDIEVAL LISBON, HEAD OF THE KINGDOM, CITY OF MANY AND VARIOUS FOLK

Amélia Aguiar Andrade

37

LISBOA E O SEU ABASTECIMENTO EM CEREAIS
LISBON AND ITS CEREAL SUPPLY

Iria Gonçalves

49

A CARNE NO ABASTECIMENTO DE LISBOA
MEAT IN THE SUPPLY OF LISBON

Iria Gonçalves

67

LISBOA, CIDADE DE MUITAS ÁGUAS
LISBON, CITY OF MANY WATERS

Luís Ribeiro

81

A COZINHA E MESA EM TEMPOS MEDIEVAIS
COOKING AND THE TABLE IN MEDIEVAL TIMES

Iria Gonçalves

101

CATÁLOGO DAS PEÇAS
CATALOGUE OF PIECES

123

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAPHY

183

Por muito tempo a Historiografia se dedicou ao estudo e sistematização das épocas pretéritas numa sucessão de eventos marcantes e personagens destacadas, passando posteriormente a uma abordagem concentrada na análise de dados quantificáveis, tais como os índices de produção e mortalidade, entre outros.

Felizmente, a História contemporânea também se faz da análise relativa aos modos de vida, às memórias e identidades dos povos, aos seus usos e costumes mais simples e rotineiros, entre os quais se incluem os hábitos alimentares e as suas dinâmicas de abastecimento, numa abordagem que remete para outras áreas tais como a sociologia e a antropologia.

Nesta exposição, iniciativa do Arquivo Municipal de Lisboa em parceria com o Instituto de Estudos Medievais da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, torna-se evidente esta nova maneira de olhar a História e de a dar a conhecer, pretendendo retratar o quotidiano lisboeta medieval com base na análise dos modos de abastecimento dos três elementos prioritários da alimentação comum: o pão, a carne e a água.

Os recursos disponíveis para este fim são os mais diversos, desde a análise da documentação escrita a testemunhos materiais, tais como utensílios de confeção e de medida da época, mas também o registo de persistências na memória coletiva da cidade, de entre as quais se destaca a sobrevivência de diferentes práticas comerciais na toponímia lisboeta.

Aos documentos do Arquivo Municipal juntam-se coleções de outros equipamentos municipais, tais como o Museu de Lisboa e o Castelo de S. Jorge, bem como merecem destaque alguns achados conservados e estudados pelo Centro de Arqueologia de Lisboa. Do mesmo modo, os promotores desta exposição recorreram a outras instituições na materialização desta valiosa iniciativa, tais como o Archivo Real y General de Navarra (Espanha), o Arquivo Nacional/Torre do Tombo e o Museu de Metrologia.

Compete agradecer em primeiro lugar aos comissários científicos Amélia Aguiar Andrade e Mário Farelo (IEM/FCSH/NOVA), que, com rigor e dinamismo, embarcaram na materialização deste projeto, resultado de um acordo de cooperação estabelecido em 2015 entre a Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e o Arquivo Municipal de Lisboa, balizado pela análise dos percursos e dinâmicas alimentares da capital portuguesa no tempo que medeia entre os reinados de D. Afonso III e D. João II.

Felicitam-se igualmente os promotores pela organização de um catálogo científico ilustrado associado à exposição que não só permitirá uma ampliação e mais completa interpretação dos conhecimentos transmitidos através dos bens exibidos bem como perpetuará esta iniciativa e possibilitará um acesso às informações rigorosas nela contidas às gerações vindouras.

O Município considera que deve igualmente agradecer à Torre do Tombo por acolher esta exposição pois, ao ser o principal arquivo português, prova com esta disponibilidade o reconhecimento da excelência desta iniciativa.

Por último, cabe felicitar e agradecer a todos os colaboradores do Arquivo Municipal de Lisboa, que dão uma vez mais testemunho da importância com que se empenham no cumprimento da missão daquele equipamento, dedicando-se à salvaguarda e comunicação do importante espólio

documental à sua guarda, empenhados no esforço em facilitar a compreensão do que foi Lisboa em outras épocas, tornando-o acessível ao público, numa clara intenção de ultrapassar barreiras e preconceitos.

A Cidade do futuro encontra as suas raízes no passado. Só um olhar cabal, descomplexado e certo sobre o mesmo, quer através da observação dos testemunhos materiais quer pela interpretação dessas evidências que nos permita entender os modos de vida de toda uma população, nos poderá fazer compreender o caminho que fomos seguindo e tomar opções relativamente ao que queremos.

Numa época em que as questões alimentares, associadas à saúde pública, à ecologia, ao desenvolvimento sustentável e a uma utilização inteligente dos recursos naturais se impõem, torna-se particularmente útil e oportuno refletir no caminho traçado e nos hábitos de vida imemoriais de que somos herdeiros.

For a long time, historiography was dedicated to the study and organisation of past epochs as a succession of notable events and prominent personages, only latterly adopting an approach embracing the analysis of quantifiable data, such as indexes of production or of mortality, amongst other things.

Fortunately, contemporary History is also constructed from the analysis of ways of life, of the memories and identities of peoples, of their simplest and most routine usages and customs, including dietary habits and the dynamics of food supply, in an approach which includes other areas such as sociology and anthropology.

In this exhibition, an initiative of Lisbon Municipal Archive in partnership with the Institute of Medieval Studies of the Faculty of Social and Human Sciences of the Nova University of Lisbon, this new way of looking at History and its dissemination becomes clearly evident, seeking to paint a picture of daily medieval Lisbon life through the analysis of the methods of supply of three primary elements in the common diet: bread, meat and water.

To this end, the resources available are very different, from analysis of written documentation to material witnesses such as the cooking and measuring utensils of the epoch, and also the record of those elements that persist in the collective memory of the city amongst which the survival of different commercial practices in Lisbon place-names deserves special mention.

The documents of the Municipal Archive are joined by collections from other municipal bodies such as the Museum of Lisbon and the Castle of St Jorge, as well as some important artefacts preserved and studied by Lisbon Archaeological Centre. Likewise, in the mounting of this valuable initiative, the promoters of this exhibition have called upon other institutions such as the Royal and General Archive of Navarre (Spain), the National Archive/Torre do Tombo and the Museum of Metrology.

Special thanks are due to the scientific curators, Amélia Aguiar Andrade and Mário Farelo (IEM/ FCSH/NOVA) who with rigour and dynamism embarked on the realisation of this project, the result of a cooperation agreement established in 2015 between the Faculty of Social and Human Sciences of the Nova University of Lisbon and the Lisbon Municipal Archive, orientated around an analysis of the dietary practices and dynamics in the Portuguese capital between the reigns of Kings D. Afonso III and D. João II.

Likewise, the promoters are to be congratulated for production of the illustrated scientific catalogue accompanying the exhibition which not only allows an extended and more complete interpretation of the information transmitted through the exhibits, but also perpetuates the initiative by making the rigorous information contained therein available to future generations.

Equally, the Municipality is grateful to the Torre do Tombo for hosting this exhibition which, by virtue of being the main Portuguese archive, demonstrates through this accommodation a recognition of the superlative quality of this initiative.

Lastly, it is appropriate to congratulate and to thank all those participants from the Lisbon Municipal Archive who gave yet another demonstration of the important role they fulfil in the mission of that facility, being dedicated to the safeguarding and promulgation of the important documental reserves in their keeping, so diligent in their efforts to facilitate an understanding of how Lisbon was in other epochs, making it accessible to the public in a clear strategy of overcoming barriers and preconceptions.

The City of the future finds its roots in the past. Only by taking a comprehensive, uncomplicated and accurate view of it, either through the observation of the material evidence, or through an interpretation of that evidence that enables us to understand the ways of life of an entire population, can we comprehend the path we have followed and, thereby, how better to make our choices about what we want.

In an epoch in which dietary questions associated with public health, ecology, sustainable development and an intelligent use of natural resources, are imperative, it becomes particularly useful and opportune to reflect on the road that has been travelled and on the immemorial habits of life of which we are the inheritors.

Catarina Vaz Pinto

Vereadora da Cultura e Relações Internacionais
Municipal Councillor for Culture and International Relations



PÃO, CARNE E ÁGUA: MEMÓRIAS DE LISBOA MEDIEVAL

Apresentação do percurso expositivo

Amélia Aguiar Andrade e Mário Farelo

A exposição *Pão, carne e água, memórias de Lisboa Medieval* insere-se numa parceria estabelecida entre o Instituto de Estudos Medievais (IEM) da NOVA FCSH e o Arquivo Municipal de Lisboa (AML), destinada ao estudo, valorização e divulgação do excecional espólio medieval conservado nesta última instituição.

O tema escolhido, sugerido por dois fundos conservados no AML – os *Livros do Provimto do Pão e do Provimto da Água* – cedo se afirmou como capaz de congrega outros elementos patrimoniais para além dos documentos, tais como artefactos arqueológicos provenientes das inúmeras escavações realizadas no subsolo da cidade de Lisboa, imagens de origem variada, e ainda outros objetos materiais conservados em museus. Surgia assim a oportunidade de divulgar o rico património medieval tutelado pela Câmara Municipal de Lisboa e simultaneamente, recuperar aspetos menos conhecidos do quotidiano da Lisboa dos dois últimos séculos medievais. Com efeito, nas cidades medievais, o abastecimento alimentar constituía uma preocupação permanente para as autoridades concelhias e marcava o quotidiano dos seus moradores. Em Lisboa, cidade em contínuo crescimento nos séculos finais da Idade Média, uma população numerosa agudizava tal problema, forçando muitas vezes a intervenção dos monarcas, preocupados com as consequências da carestia e/ou perturbações de fornecimento de alimentos essenciais numa concentração humana elevada.

Sendo o pão a base da alimentação medieval, a carne um produto de consumo predominantemente urbano e a água indispensável ao pulsar da cidade, implicavam uma panóplia de trabalhos e funções que permitiram trazer a gente comum – aquela que ao contrário dos reis e grandes senhores nem sempre consegue contrariar o esquecimento através da sua presença na memória escrita – para a ribalta desta exposição, e assim revelar traços das suas preocupações, dos seus trabalhos, do seu dia a dia, registadas nas menções documentais, reveladas por objetos que manipularam e representados, com maior ou menor fidelidade, em representações pictóricas.

O trabalho do historiador na conceção e desenvolvimento desta mostra, passou não só por um difícil processo de seleção – jamais uma exposição poderia conter os milhares de documentos e objetos capazes de iluminarem a Lisboa medieval – mas também por atribuir coerência a elementos variados, dispersos no tempo e no espaço e nem sempre muito detalhados ou seja, trabalhando a informação de modo a construir um percurso expositivo que se pretendeu simultaneamente informativo e apelativo, capaz de atrair públicos diferenciados.

Assim, a exposição organizou-se em três núcleos essenciais, um em torno do pão, outro da carne e um terceiro protagonizado pela água, sendo que os três se completam com um núcleo introdutório que pretende preparar o visitante para uma melhor compreensão do que vai ver.

Franqueia a exposição um marco armoriado que assinala, simbolicamente, a entrada do visitante em espaço sob jurisdição do concelho de Lisboa, de imediato reconhecida através da representação da barca com os corvos, desde sempre presente na heráldica da cidade. Esta simbologia é o fio condutor para o núcleo introdutório, pois é aí reencontrada através da iluminura contida no *Livro*

Carmesim, um códice onde se registaram, ao longo dos séculos, os regimentos dos vereadores e oficiais do concelho, ou seja, daqueles a quem competia velar pelo abastecimento da cidade.

O núcleo introdutório teve um duplo objetivo: por um lado, apresentar Lisboa medieval e por outro, explicar como se caracterizava o comer e o beber das gentes medievais. No primeiro caso, recorreu-se a painéis explicativos e a uma imagem sugestiva, que permite avaliar a dimensão global da cidade numa perspetiva comparativa entre a plena Idade Média e os dias de hoje. Um outro painel informativo disponibiliza os traços mais gerais da alimentação medieval, enquadrando assim quer as representações iluminadas de contextos de refeição de privilegiados quer o seu contraponto, uma instalação que congrega quatro objetos de uso corrente – um prato, um copo, uma colher e uma faca – recolhidos em vários pontos do centro histórico onde tiveram lugar escavações arqueológicas, a qual remete para as refeições quotidianas da maioria dos moradores da Lisboa Medieval.

O núcleo dedicado ao pão, pela diversidade e riqueza dos testemunhos que aí se congregam, demonstra a importância deste produto na alimentação medieval e o seu consequente protagonismo nas preocupações de abastecimento da cidade, resultantes das limitadas disponibilidades cerealíferas do reino e da imprevisibilidade dos ciclos agrícolas, conforme fica revelado na seleção documental exibida – de entre os quais se destacam o *Foral da Portagem de Lisboa* ou os contidos nos já citados *Livros do Provedimento do Pão* – onde tanto se encontram queixas sobre a carestia, como referências às intervenções dos monarcas através de medidas que garantissem a vinda de cereal de todo o reino e do estrangeiro (subnúcleos *Protagonismo do pão na alimentação urbana medieval* e *Abastecer de cereais uma grande cidade em crescimento*). Mas este núcleo pretende também ilustrar todo o ciclo do pão desde a moagem, o transporte do cereal, a venda da farinha nas Fangas, o fabrico do pão e a sua venda (subnúcleos *Fabricar o Pão* e *Vender o Pão*), trazendo para ribalta elementos menos conhecidos como as qualidades de pão, os pesos e medidas utilizados, a fiscalidade associada e, revelando ainda a panóplia de trabalhos e funções que o pão exigia, onde se encontravam, quotidianamente, homens e mulheres (subnúcleo *Atafoneiros, padeiras, medeiras do pão e outros muitos mais: os ofícios ligados ao pão*). Por fim, os usos culinários do pão são apresentados em associação a variados exemplos de loiça corrente que, ao longo dos séculos XIV e XV, esteve presente na mesa das casas lisboetas (subnúcleo *O Pão na mesa*).

O núcleo dedicado à carne permitiu a exibição de elementos muito pouco conhecidos e a revelação de investigação inédita e/ou recente. Organizado em quatro subnúcleos – *Um consumo em crescimento numa cidade em expansão*; *Os protagonistas: cortadores de carne, esfoladores de carne, tripeiras, enxerqueiras, carnicheiros*; *Vender a Carne* e *Carne na mesa para Cristãos, para Judeus e para Mouros* – nele se exhibe pela primeira vez em Portugal, o códice conservado no Archivo Real y General de Navarra que contém as mais antigas posturas conhecidas do concelho de Lisboa, bem como outros códices de grande relevo, guardados no Arquivo Municipal de Lisboa como é o caso do *Livro dos Pregos* ou do *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue*, aos quais se junta uma amostra de vestígios faunísticos provenientes de escavações recentes no centro histórico de Lisboa. Tornou-se assim possível ilustrar a extraordinária dimensão consumidora de Lisboa no contexto do Portugal medieval, que implicava todo o

reino e, ocupava um elevado número de pessoas em múltiplas e variadas funções, nas quais, os homens eram predominantes. E, para o limiar do século XVI, foi possível revelar os nomes, os locais de habitação e até muitas das assinaturas dos homens que asseguravam o abastecimento de carne a Lisboa. Mas, numa cidade que albergou durante toda a Idade Média cristãos, mouros e judeus, a carne implicava usos distintos, quer na sua tipologia quer no seu tratamento – cada religião tinha as suas carniçarias próprias – e sobretudo, distintos processos culinários, pelo que chegava à mesa usando a mesma loiça de mesa e cozinha mas com gostos bem distintos.

O núcleo da água parte de uma ideia, vinda já da Antiguidade, de que Lisboa era bem fornecida de água – inclusive de águas termais – o que se procurou evidenciar no subnúcleo *Lisboa, cidade de muitas águas*, dominado pela reconstituição, ainda que parcial, com peças arqueológicas medievais de um alcátraz. Mas, o subnúcleo mais informativo é sem dúvida o que se intitula *Dominar a água: fontes, chafarizes, poços e canos*, no qual foi possível revelar as preocupações dos magistrados concelhios – daí a colocação de elementos heráldicos da cidade nas fontes – e dos monarcas, com a qualidade da água disponibilizada, com a limpeza de fontes e chafarizes bem como com a sua conservação ou construção, sobretudo quando a maior dinâmica marítima fomentou as necessidades de água – as aguadas – na zona ribeirinha, conforme demonstram os documentos exibidos. O múltiplo uso da água – que geralmente se usava para cortar o vinho e muito menos para beber pura – era diário e tal como revelam as imagens do extraordinário *Livro das Fortalezas de Duarte de Armas* ou, do fabuloso *Panorama de Lisboa* conservado na Biblioteca da Universidade de Leiden exibidas nestes núcleo, congregavam mulheres e crianças, transportando cântaros como os expostos, resgatados pelos arqueólogos do subsolo de Lisboa.

A exposição termina convidando o visitante a continuar o seu percurso de recuperação das memórias de Lisboa medieval associadas ao pão, à carne e à água um pouco por toda a cidade de Lisboa, quer visitando instituições que conservam esse património medieval, quer percorrendo o becos e ruas ou, espaços emblemáticos, como os que acolhem o chafariz do Andaluz ou o de El Rey.

Em complemento da visita à exposição pode ser visualizado um filme, produzido pela Videoteca de Lisboa que pretende fornecer de uma forma sugestiva e dinâmica, não apenas informação complementar à fornecida na exposição mas também a visualização de espaços, objetos, imagens e representações relacionados com as temáticas tratadas na exposição.

A Exposição que agora se disponibiliza só foi possível mercê uma ampla congregação de esforços que é justo salientar, tanto mais que todo este processo, que teve início em 2016, se alongou bastante no tempo.

Na tarefa de conceção e desenvolvimento do percurso expositivo, de seleção dos materiais a expor e de elaboração de textos, o IEM congregou uma equipa em que se juntaram investigadores experimentados com estudantes de licenciatura e mestrado, estes últimos inseridos nos ateliers de investigação que o Instituto disponibiliza. Uma partilha de saberes que nos apraz salientar e que, esperamos, venha colher frutos num maior desenvolvimento de investigação académica sobre Lisboa Medieval. Nesta equipa, tivemos o privilégio de contar com o enorme saber da prof^a Iria Gonçalves, cujos trabalhos sobre Lisboa e sobre a alimentação medieval constituem uma referência na Historiografia portuguesa e que assina vários textos no Catálogo e colabora

na elaboração de alguns dos painéis exibidos. O caráter interdisciplinar desta equipa, ficou revelado na autoria de um conjunto de pequenos textos para este Catálogo, contemplando temas como a Heráldica, a História da Arte e a História que se devem a Ana Cláudia Silveira, Luís Sousa, Miguel Metelo Seixas e José Augusto Oliveira. Beneficiamos ainda do empenho da mestre Filomena Melo, que foi bolsista de investigação do projeto, e dos nossos alunos de licenciatura e mestrado em História, Ana Carolina Pereira, Gonçalo Carvalho, Hugo Almeida, Mariana Pereira e Nuno Fernandes. O mestrando Nuno Ivo Magalhães concebeu connosco o guião do filme que se exhibe em complemento desta Exposição.

O Catálogo pôde contar ainda com textos de grande qualidade e originalidade da autoria de António Marques (CAL / DPC/CML) António Neves (Museu de Metrologia), Clélia Detry (UNIARQ), Luís Ribeiro (CIDEHUS/U. Évora) e Rodrigo Banha da Silva (CAL / DPC/CML – NOVA FCSH e CHAM);

O Museu Nacional de Arte Antiga, a Biblioteca Nacional de Portugal e a Biblioteca da Universidade de Leiden (Holanda) permitiram a utilização de imagens dos seus acervos;

O Archivo Real y General de Navarra proporcionou a exibição pública, pela primeira vez em Portugal, do manuscrito original das mais antigas posturas da cidade de Lisboa, datadas do século XIV;

O Instituto da Qualidade-Museu de Metrologia cedeu para exibição elementos do seu acervo relativos a pesos e medidas;

A Torre do Tombo, com o maior empenho e disponibilidade, aceitou ser o local de acolhimento desta Exposição, permitindo ainda a exibição de importantes documentos como o *Livro das Fortalezas de Duarte de Armas* e o *Foral da Portagem de Lisboa* ;

A EGEAC - Castelo de S. Jorge e Museu de Lisboa aceitou emprestar objetos arqueológicos da sua exposição permanente;

A Câmara Municipal de Lisboa, através do seu pelouro da Cultura e Direção de Cultura e dos serviços que a integram, nomeadamente o Centro de Arqueologia de Lisboa e a Videoteca, fez sua esta Exposição, com tudo o que tal significa em recursos humanos e financeiros disponibilizados;

The last but not de least, o Arquivo Municipal de Lisboa, parceiro nesta aventura de valorização dos acervos medievais, cuja equipa multidisciplinar foi incansável nos seus esforços para contornar dificuldades, sem demonstrar esmorecimento e, sempre procurando as melhores soluções: Helena Neves, Marta Gomes, Marília Afonso Maranhas, Sofia Castro, Denise Santos. E numa primeira fase, Inês Morais Viegas.

Bem-Hajam!

PÃO, CARNE E ÁGUA MEDIEVAIS NA LISBOA ATUAL: MEMÓRIA DE NOMES E DOS ESPAÇOS

N





BREAD, MEAT AND WATER: MEMORIES OF MEDIEVAL LISBON

Presentation of the exhibition

Amélia Aguiar Andrade and Mário Farelo

The exhibition *Bread, Meat and Water: Memories of Medieval Lisbon* is the product of a partnership between the Institute of Medieval Studies (IEM) of the NOVA FCSH and the Lisbon Municipal Archive (AML), which was established to study, promote and disseminate the exceptional medieval material held by the latter.

Suggested by two reserves kept in the AML – the *Livros do Provimmento do Pão* and of *Provimmento da Água* – the chosen theme soon proved apt for the inclusion of other elements besides documents such as archaeological artefacts gathered in numerous excavations in the Lisbon subsoil, illustrations from various sources, and objects of material culture held in museum collections. The opportunity thus presented itself for displaying the rich medieval heritage held under the auspices of Lisbon Town Hall, whilst at the same time allowing a presentation of less well-known aspects of Lisbon daily life during the final two centuries of the medieval period.

Certainly, food supply was of continuing concern for Council authorities in medieval cities, profoundly affecting the daily lives of their inhabitants. In Lisbon, a city experiencing continuous growth during the final centuries of the Middle Ages, a numerous population exacerbated the problem prompting the frequent intervention of the Crown in order to alleviate the consequences of shortages and/or interruption in the supply of the essential food-stuffs necessary in any elevated human concentration.

With bread being the basis of the medieval diet, with meat being a product of predominantly urban consumption, and with water crucial in the functioning of the city, all were items giving rise to a panoply of works and mechanisms that allow the common people to be brought into the spotlight of this exhibition – those who unlike kings and grand lords are often forgotten in the written record – and thus to reveal the traces of their concerns, their work, their daily lives, that are recorded in documents, demonstrated in the objects they handled, and shown with greater or lesser reliability in pictorial representations.

The work of the historian in the conception and mounting of this display, passed through not only a difficult process of selection – an exhibition shedding light on medieval Lisbon could always contain thousands of documents and objects – but also through the bringing of coherence to varied, temporally and spatially scattered, and not always very comprehensive elements, that is to say, assembling the information in such a way as to build an elucidative journey that is both informative and appealing, capable of attracting different audiences.

Accordingly, this exhibition is organised into three essential nuclei, one around bread, another around meat and a third around water, the three being complemented by an introductory nucleus intended to prepare visitors for a better understanding of what they are about to see.

The exhibition begins with an armorial landmark symbolically indicating that the visitor is now entering into the jurisdictional territory of Lisbon Council immediately recognisable in the depiction of the boat with the crows that is ever-present in the heraldry of the city. This symbology is the guiding thread for the introductory nucleus, because there, through the illumination in the

Livro Carmesim, is to be found a codex in which the statutes were recorded over the centuries of the councillors and officials of the council, that is to say, of those whose duty it was to watch over the provisioning of the city.

The introductory nucleus has a double objective: on the one hand, to introduce medieval Lisbon, and on the other, to explain how eating and drinking of medieval people was portrayed. In the first case, explicatory panels and an evocative image are displayed presenting an overview of the city affording a comparison between the medieval city and the Lisbon of today. Another information panel presents the more general features of medieval diet with illuminated depictions both of the meals of the privileged and of their counterparts contextualised in an installation comprising four objects of contemporary use, a plate, a cup, a spoon and a knife used in the daily meals of the majority of the inhabitants of medieval Lisbon, all of which were retrieved in archaeological excavations at various locations in the historical centre.

The nucleus dedicated to bread, through the diversity and richness of the evidence here presented, shows the importance of this product in the medieval diet and the consequent concerns over supplying the city in the face of limited cereal availability in the kingdom and unpredictable agricultural cycles, as revealed in the documents on show, among which especially important is the *Foral da Portagem de Lisboa* (Lisbon Charter of Tolls) and the extracts from the aforementioned *Livros do Provimento do Pão* (Books of Supply of Bread) where we find complaints about shortages as well as references to the steps taken by the Crown to implement measures ensuring the bringing of cereal from all over the kingdom and from abroad (sub-nuclei *The role of bread in the medieval urban diet* and *Supplying a great and growing city with cereals*). Further this nucleus seeks to illustrate the entire bread cycle from harvest, cereal transport, the sale of flour in the Fargas (place where bread was sold for stowage), bread making and sale (sub-nuclei *Bread Making* and *Bread Selling*), bringing to light less well known elements such as bread qualities, weights and measures used, associated monitoring and also revealing the panoply of works and mechanisms that bread required in which men and women were involved on a daily basis (sub-nucleus *Millers, bakers, bread measurers and many more others: the trades linked to bread*). Finally, the culinary uses of bread are shown along with several examples of contemporary tableware found on tables in Lisbon houses during the fourteenth and fifteenth centuries (sub-nucleus *Bread on the Table*).

The nucleus dedicated to meat is an opportunity for the exhibition of much less well-known elements and the presentation of unpublished and/or recent research. Organised into four sub-nuclei – *A growing consumption in an expanding city*, *The protagonists: meat cutters, meat skimmers, offal merchants, meat curers, butchers*, *Selling meat*, and *Meat on the table, meat for Christians, for Jews and for Moors* – here on show for the first time in Portugal is the codex held in the Royal and General Archive of Navarra containing the oldest known by-laws of Lisbon Council, along with other codices of great importance that are held in the Lisbon Municipal Archive such as is the *Livro dos Pregos* (Book of the Nails) and the *Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue* (Book 5 of obligations of selling meat in a butcher's shop), which are accompanied by a sample of animal remains from recent excavations in Lisbon's historical centre. It becomes thus possible to illustrate Lisbon's high consumer demand, exceptional in the

context of medieval Portugal, which involved the entire kingdom and occupied numerous people in multiple and various functions, predominantly men. Further, for the beginning of the sixteenth century, it is possible to display the names, dwelling places and even many of the signatures of these men assuring the Lisbon meat supply. But, in a city which harboured Christians, Moors and Jews throughout the Middle Ages, meat presupposed different usages, both in terms of types of meat and in its treatment – each religion had its own slaughter house – and especially different culinary processes by which the meat arrived to the table, using the same table and kitchenware but, with very distinct tastes.

The nucleus of water departs from the idea, coming from Antiquity, that Lisbon was well supplied with water, including hot springs, the evidence for this being displayed in the sub-nucleus, *Lisbon, city of many waters*, dominated by the partial reconstruction with medieval archaeological pieces of an alcatruz (water bucket of a bucket conveyor). But the most informative sub-nucleus is without doubt that entitled *Mastering water: fountains, chafarizes, wells and pipes*, in which it was possible to reveal the concerns of the Council magistrates – hence the placing of heraldic elements of the city on fountains – and of the Crown, with the quality of the water that was made available, with the cleanliness of the springs and chafarizes as well as their maintenance or construction, especially when increased maritime activity fuelled the need for water – the aguadas (ships' watering places) – in the riverside zone, as the documents shown demonstrate. Generally used to dilute wine and much less for drinking pure, multiple usage of water was a daily occurrence, as shown in the illustrations contained in the extraordinary *Livro das Fortalezas de Duarte de Armas* (Book of Fortresses of Duarte de Armas) or in the fabulous *Panorama of Lisbon* kept in the Library of the University of Leiden exhibited in this nucleus, and it united women and children in the carrying of pitchers like those on display retrieved by archaeologists from the Lisbon subsoil.

The exhibition ends by inviting visitors to continue their tour of recuperating memories of medieval Lisbon linked to bread, meat and water, throughout the city of Lisbon, whether by visiting the institutions that have preserved this medieval heritage, or whether by traversing the alleyways and streets and emblematic spaces, like those where the chafarizes of Andaluz or of Del Rei are to be found.

This Exhibition was only possible thanks to a broad coalition of efforts which it is appropriate to highlight, especially since it was a lengthy process which began in 2016.

In the task of conception and development of the exhibit configuration, selection of materials for display and preparation of texts, the IEM assembled a team combining experienced researchers and undergraduate and masters students, the latter being integrated in IEM research clusters. We are pleased to emphasise this sharing of knowledge which we hope will bear fruit in increased academic research into medieval Lisbon. Within this team, we have been privileged to have been aided by the enormous knowledge of Professor Iria Gonçalves whose works on Lisbon and on medieval diet are a reference point in Portuguese Historiography and who wrote several of the texts in the Catalogue and collaborated in the preparation of some of the panels exhibited. The interdisciplinary nature of the team is reflected in the authorship of a collection of short texts

in this Catalogue on themes such as Heraldry, Art History and History which are owed to Ana Cláudia Silveira, Luís Sousa, Miguel Metelo Seixas and José Augusto Oliveira. We benefitted further from the dedication of Filomena Melo MA who was Research Fellow for the project, and of our undergraduate and masters students in History, Ana Carolina Pereira, Gonçalo Carvalho, Hugo Almeida, Mariana Pereira and Nuno Fernandes. The MA candidate Nuno Ivo Magalhães conceived with us the script of the film which is shown in complement to this Exhibition.

The Catalogue also contains excellent and original texts by António Marques (CAL / DPC/CML) António Neves (Museum of Metrology), Clélia Detry (UNIARQ), Luís Ribeiro (CIDEHUS/U. Évora) and Rodrigo Banha da Silva (CAL / DPC/CML – NOVA FCSH and CHAM);

The National Museum of Ancient Art, the National Library of Portugal and the Library of the University of Leiden (Holland) granted the use of works from their collections;

The Royal and General Archive of Navarra furnished the public exhibition, for the first time in Portugal, of the original manuscript of the oldest by-laws of the city of Lisbon dating from the fourteenth century;

The Institute of Quality – Museum of Metrology granted exhibition items from their weights and measures collection;

The Torre do Tombo, with the greatest commitment and amenability agreed to host this Exhibition and contributed important documents such as the Livro das Fortalezas de Duarte de Armas and the Foral da Portagem de Lisboa;

The EGEAC- Castle of S. Jorge and the Museum of Lisbon agreed to loan archaeological objects from their permanent exhibition;

Lisbon Municipal Authority, through their department of Culture and Directorate of Culture and their related services, particularly the Lisbon Centre of Archaeology, made this exhibition theirs in everything concerning the human and financial resources made available.

And last but not least, Lisbon Municipal Archive, partner in this adventure of appreciation of medieval reserves, whose multidisciplinary team was untiring in their efforts to overcome difficulties, never showing signs of wavering and always searching out the best solutions: Helena Neves, Marta Gomes, Marília Afonso Maranhas, Sofia Castro, Denise Santos. And in an initial phase, Inês Morais Viegas.

Thank you!



ARQUIVO, ARQUEOLOGIA E IMAGEM, CAMINHOS PARA RECUPERAR A LISBOA MEDIEVAL

Mário Farelo

É difícil apreender hoje o que foi a cidade de Lisboa no período medieval. As memórias da urbe medieval revelam-se sempre de forma parcial e fugidia, através dos poucos resquícios da sua monumentalidade, geralmente associada aos poderes régio (Castelo) ou eclesiásticos (Sé) ou na onomástica resistente às transformações e reformulações posteriores.

De facto, a Lisboa medieval é atualmente um referente distante de uma cidade atual com novas funções, com uma espacialidade alargada e hospedeira de uma sociedade que também ela evolui no tempo ao longo do último meio-milénio.

Resgatá-la é, pois, um exercício simultaneamente intelectual e visual, convocador, desde logo, de vestígios documentais, arqueológicos, imagéticos e monumentais legados pelo tempo.

ARQUIVO

As fontes documentais propiciam uma memória da cidade através do escrito. Dos escritos conservados, bem entendido, uma vez que se produziram muitos mais documentos do que aqueles passíveis de serem hoje consultados nos acervos arquivísticos custodiados pela Torre do Tombo ou pelo Arquivo Municipal de Lisboa, entre outros.

São várias as memórias da cidade perpetuadas por estes documentos, mas destas destaca-se o *facies* institucional na cidade, uma vez que as instituições urbanas foram simultaneamente produtoras e conservadoras da documentação.

No caso da cidade olisiponense, assinale-se o acervo hoje conservado no arquivo histórico da Câmara Municipal, um dos mais ricos do país. Com uma documentação medieva distribuída por vários fundos criados em função dos centros produtores de documentação (*Chancelaria Régia, Chancelaria da Cidade*), das instituições tuteladas (*Casa de Santo António*) ou das áreas de atuação (*Administração, Águas Livres, Provimto do Pão, Provimto da Água*), é possível detalhar as relações que o poder municipal manteve com a Coroa, assim como intuir o interesse que esta última sempre manifestou pela urbe, sobretudo a partir da segunda metade do século XIII. Para além disso, a documentação emanada do próprio Concelho, aí parcialmente conservada, constitui uma das principais fontes de informação para o estudo da própria instituição camarária, nomeadamente do seu funcionamento e do seu recrutamento.

As relações mantidas com a cidade pelos reis espelham-se igualmente pela documentação conservada no arquivo régio, hoje consultável em diversos fundos da Torre do Tombo. Através de centenas de documentos pertencentes aos fundos denominados *Chancelarias régias* e das *Gavetas* revela-se os interesses patrimoniais, jurisdicionais e cerimoniais dos monarcas pela cidade, sobretudo porque esta última se viria a tornar, ao longo do período tardo-medieval, na principal cidade do reino.



Carta de segurança concedida por D. João I a uma nau de Saint-Malo (França) que vinha a Lisboa com "pam" (1413)

Livro 1º do provimento do pão, doc. 2, fl. 1-1v

Arquivo Municipal de Lisboa

Contudo, a visão «documental» da cidade não estaria completa sem o contributo das instituições que se revelaram das mais estáveis ao longo do tempo e que, por isso, souberam manter, umas vezes melhor, outras vezes pior, os seus arquivos. Compostos por documentação datada sobretudo a partir dos inícios do século XIV e geralmente associada à gestão patrimonial (cartas de emprazamento e aforamento) ou aos conflitos mantidos com outras instituições ou com particulares (cartas de citação, sentença), os fundos das casas religiosas e das igrejas da cidade revelam uma cidade que se espelha nas localizações topográficas dos seus imóveis e nas ações dos seus habitantes.

Nesse particular, os acervos dos extintos mosteiros de Chelas, de São Vicente de Fora e de Santos viabilizam um conhecimento efetivo sobre a evolução histórica da aquisição do seu património, assim como as flutuações do seu recrutamento ao longo do período medieval. Estes três fundos destacam-se, ainda, pelo facto de conservarem os documentos mais antigos ligados à cidade, datados a partir dos anos 60 do século XIII, os quais permitem um olhar mais substantivo sobre os processos de constituição da sociedade lisboeta nas décadas subsequentes à tomada da cidade pelas forças cristãs.

O estudo da instituição e das vivências na cidade é igualmente possível pela contribuição dos diplomas que, a partir das últimas décadas do século XIII, se conservam hoje das colegiadas da cidade, nomeadamente nos fundos da Torre do Tombo (colegiadas de Santa Cruz do Castelo, de Santa Marinha do Outeiro, de São Lourenço e de Santo Estêvão de Alfama), da Biblioteca Nacional (colegiada de Santiago) ou do Arquivo da Arquiconfraria do Santíssimo Sacramento das freguesias de São Julião e de Nossa Senhora de Fátima (colegiada de São Julião).

Uma tal mole documental, propiciada pelas instituições eclesiásticas da cidade, constitui um repositório de informação quase infindável – e ainda deveras pouco explorada – para a reconstituição, não somente do passado medieval dessas instituições, mas sobretudo para reconstituição da tecedura dos poderes na cidade, como da própria morfologia espacial desta última.

ARQUEOLOGIA

Resultado de intervenções de prevenção, diagnóstico e emergência no âmbito de obras públicas ou privadas ou mesmo de projetos de investigação científica, a crescente atividade arqueológica desenvolvida em Lisboa ao longo das últimas décadas tem permitido melhorar o conhecimento sobre a sua evolução histórico-urbanística e sobre as vivências das suas gentes.

Compreende-se hoje melhor a localização de diversos espaços e estruturas operativos e operantes no quotidiano dos lisboetas: das estruturas de defesa como a muralha dionisina e de diversos arruamentos e imóveis da cidade aos equipamentos de conservação alimentar como os silos régios em São Vicente.

De igual modo, um olhar mais circunstanciado é hoje possível sobre os diversos espaços de inumação das comunidades que se fixaram na cidade (cemitérios das minorias, cemitérios cristãos junto às igrejas e ermidas da cidade).



Silos Régios | Largo do Sequeira, S. Vicente de Fora, Séc. XIV - ©Neoépica

As diversas tipologias de artefactos recolhidos ao longo das várias centenas de intervenções arqueológicas realizadas até hoje – na sua maior parte no âmbito de intervenções de emergência e, por isso, ainda à espera de um estudo mais aprofundado – contam uma história importante sobre a atividade humana na urbe medieval. As diversas cerâmicas encontradas permitem entrever práticas do quotidiano relacionadas com a cozinha e a mesa, assim como registam as relações comerciais que os Lisboa mantinham com os centros produtores peninsulares e mediterrânicos. Práticas associadas à alimentação e à atividade artesanal, entre outras, contam-se entre as temáticas que as ciências como a zooarqueologia, a paleobiologia e a paleoosteologia têm vindo a estudar do decurso da análise dos diversos artefactos faunísticos, botânicos e osteológicos existentes.

Assiste-se hoje a um incrementado esforço para divulgar todo este manancial de informação, através da sua publicação – geralmente no âmbito de estudos de espólios e das intervenções arqueológicas específicas, uma vez que tardam as necessárias sínteses – e da sua «disponibilização» à fruição pública, através de museus, percursos urbanos ou monumentos, entre outros. Existem

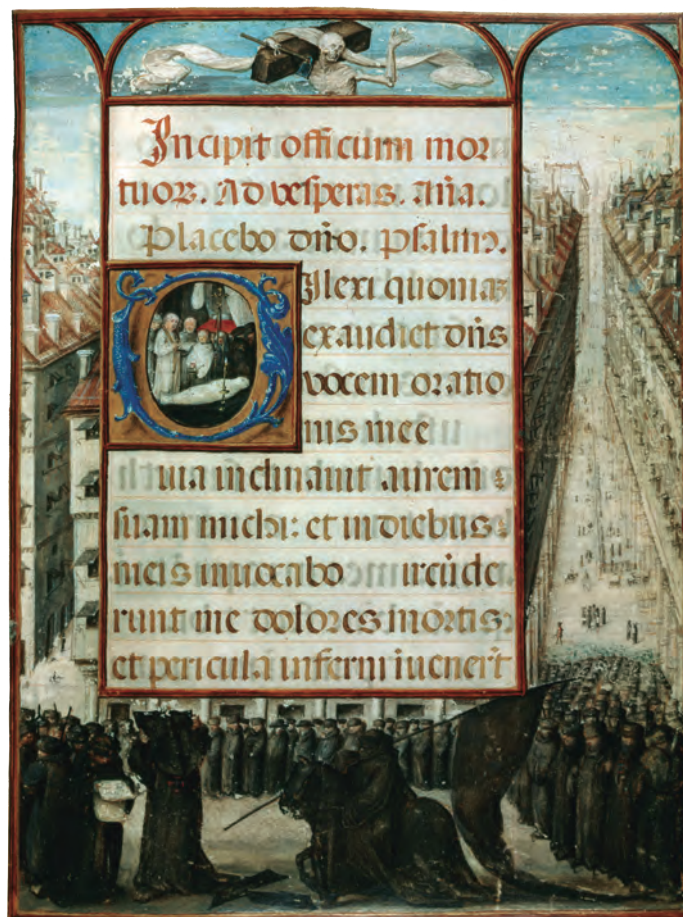
atualmente uma dezena de sítios visitáveis com vestígios que permitem abordar a história medieval da cidade, desde aqueles criados há mais tempo, como a Muralha Fernandina no «Espaço Chiado», o Claustro da Sé ou o Núcleo arqueológico do Castelo de Lisboa, aos mais recentes Núcleo de Interpretação da Muralha de D. Dinis e ao Percurso da «Cerca Velha».

Estes espaços, abertos aos residentes e todos aqueles que visitam a cidade, apontam para um *facies* da cidade espelhada em uma materialidade importante, diversificada, mas que não se esgota no artefacto arqueológico.

IMAGEM

Os espaços, que constituem elementos essenciais da atividade arqueológica da cidade, encontram-se igualmente presentes nas imagens sobre Lisboa. As primeiras representações da cidade, contidas em cartas náuticas (portulanos), pouco tinham de realidade e procuraram unicamente ocupar o espaço do seu suporte com uma imagem simbólica da cidade através de uma estrutura fortificada com castelo/paço e muralhas, com ou sem casario adjacente.

Com as representações contidas em códices iluminados, incunábulos e desenhos quinhentistas, as vistas da cidade ganham em realismo e detalhe. Estas podem ser constituídas por imagens de espaços específicos, como a Rua Nova no *Livro de Horas de D. Manuel* ou de visões globais da urbe, geralmente elaboradas a partir do lado oposto do rio, à semelhança da *Vista de Leiden*. Apesar da sua feitura moderna, estas comportam, na maior parte das vezes, a ilustração de elementos monumentais (castelo, Sé, paços, igrejas, entre outros) que remetem para uma materialidade medieval. Ainda que a sua utilização implique uma necessária crítica interna, tais representações constituem fontes de informação privilegiadas para historiadores de arte e para historiadores preocupados com a reconstituição topográfica e monumental da cidade.



Iluminura com Rua Nova (séc. XVI)
Livro de Horas de D. Manuel,
14/130 ilum. fl. 129 v-130
DGPC/Museu Nacional de Arte Antiga

Documentos, artefactos arqueológicos, gravuras. Todas estas fontes, simultaneamente recursos científicos e objetos de fruição pública, constituem testemunhos, pontos de observação de uma urbe demasiadas vezes esquecida. O seu estudo per se ou no âmbito de abordagens integradas e integrantes – à semelhança da presente exposição – constitui o melhor e mais seguro caminho para a construção de uma necessária história da Lisboa medieval, congregadora simultaneamente de uma solidez científica e de um potencial explicativo acessível a toda a comunidade.

Desconhecem-se a conjuntura e as razões que levaram à conservação, na Biblioteca da Universidade de Leiden, de uma gravura em papel da cidade de Lisboa, desenhada algures durante o terceiro quartel do século XVI (c.1550?-1570?). Sem autor conhecido, a legendagem em português dos edifícios mais representativos e uma inscrição alusiva aos milagres do patrono da cidade S. Vicente (canto superior direito) consolida a ideia da sua origem portuguesa.

Muitas das vezes utilizada como mera ilustração, muitos têm sido os historiadores, arqueólogos e arquitetos que a têm utilizado como fonte para estudos sobre a organização e monumentalidade da Lisboa renascentista, como para documentar as atividades urbanas do quotidiano. As análises dos traços tipológicos dos navios aí representados têm sido igualmente tema de trabalho no âmbito da história naval e marítima portuguesa no século XVI.

Um tal interesse teve-se ao realismo e ao grande pormenor do desenho, expresso na representação detalhada de edifícios e de diversas ocupações profissionais e lúdicas dos Lisboaetas aí ilustradas.



ARCHIVE ARCHAEOLOGY AND IMAGE, WAYS TO RECAPTURE MEDIEVAL LISBON

Mário Farelo

Today, it is difficult to comprehend what the city of Lisbon would have been in the medieval period. Memories of the medieval town reveal themselves only in ever partial and fleeting ways through the few remnants of its monumentality generally associated with royal power (the castle), or the power of the Church (the cathedral), or through proper names that have resisted subsequent change and reformulation.

In fact, Medieval Lisbon is a far distant relative of the present modern city which is possessed of new functions, an enlarged spatial area and which is host to the current society that has evolved within it over the last half-millennium.

To recapture it is therefore an exercise at once intellectual and visual that, from the outset, calls together the documental, archaeological, pictographic and monumental remains that time has bequeathed.

ARCHIVE

Documental sources present a memory of the city in writing. In the writings that have survived, and it is important to note that many more documents were produced than those we may consult today in the archival collections in the Torre do Tombo or in the Municipal Archive of Lisbon (among others), several memories of the city have been preserved. Of these, most important are those perpetuated by the city's institutions, since urban institutions were both producers and keepers of documentation. In the case of Lisbon, the documental collection today held in the historical municipal archive of the Town Hall is the most important, being one of the richest in the country.

With medieval documentation distributed between several fundos (collections) created in function of the centres of documental production (Chancelaria Régia, Chancelaria da Cidade, Provimiento da Água e Provimiento do Pão), it is possible to detail the relationship between the municipal authority and the Crown, and to observe the consideration the latter continually demonstrated towards the city, especially from the second half of the thirteenth century. Furthermore, the documentation issued by the council, partially held in the Town Hall, is one of the principal sources of information for the study of the municipal institution itself, specifically its functioning and its recruitment.

Details of relations between the city and the kings are likewise reflected in the documentation contained in the royal archive which can be consulted today in various fundos in the Torre do Tombo. Hundreds of documents belonging to the fundos known as the Chancelarias régias (Royal chancelleries) and the Gavetas (literally "Drawers") reveal the monarchs' patrimonial, jurisdictional, and ceremonial interests in the city, especially because Lisbon would become, in the late medieval period, the main city in the kingdom.

Nevertheless, the documental "vision" of the city would be incomplete without the contribution of the institutions that were the most stable over time and, on account of this, understood the importance of maintaining (some better than others) their archives. Composed of documentation

dating mostly from the beginning of the fourteenth century and generally concerning the management of property (lease and emphyteusis) the fundos of Lisbon's religious houses and churches reveal a city reflected in the topographical locations of their land holdings and the actions of those dwelling there.

In this respect, the reserves of the extinct monasteries of Chelas, São Vicente de Fora and Santos furnish an effective knowledge of the historical evolution of their real-estate possessions as well as fluctuations in their recruitment during the medieval period. Additionally, these three fundos are preeminent in that they contain the oldest documents relating to the city, dating from the 1260s, presenting a practical view of the compositional process of Lisbon society in the decades immediately following the conquest of the city by Christian forces.

Study of the city as an institution and of the ways of living in it, is equally possible from the documents, dating from the last decades of the thirteenth century, that survive from Lisbon's collegiate churches which are held in the fundos of the Torre do Tombo (collegiate churches of Santa Cruz do Castelo, Santa Marinha do Outeiro, São Lourenço and Santo Estevão de Alfama), the Biblioteca Nacional (collegiate church of Santiago), and the Archive of the Arquiconfraria (arch-confraternity) of the Santíssimo Sacramento of the parishes of São Julião and of Nossa Senhora de Fatima (collegiate church of São Julião).

Just one of these documental stores produced by the city's ecclesiastical foundations presents an almost unending repository of information – still scarcely explored – for the reconstruction of the medieval past of these institutions and especially for understanding the interplay of powers in the city, in addition to their usefulness for understanding Lisbon's spatial morphology.

ARCHAEOLOGY

Resulting from preventative, diagnostic and emergency interventions during public or private building works or, further, from scientific investigation projects, the expanding archaeological operations in Lisbon of the last few decades have brought an increased appreciation of the historical evolution of the city and the ways of life of its people.

Today, there is a better understanding of the location of the various spaces, operative structures and operators present in the daily lives of Lisboans, from defensive structures such as the wall of D. Dinis and various streets and buildings in the city, to facilities for food storage such as the royal silos in São Vicente.

Likewise, we now have a more comprehensive vision of the various burial spaces of the communities that settled in the city (Christian cemeteries adjacent to churches and chapels, and also minority cemeteries).

The different types of artefacts collected in the several hundred archaeological operations undertaken to date – most of them emergency interventions the results of which accordingly await more in-depth analysis – tell an important story of human activity in the medieval town. Various ceramic pieces reveal glimpses of the every-day practicalities of cooking and the meal table, as well as recording the commercial relationships that Lisboans enjoyed with Iberian and

Mediterranean centres of pottery production. Practices linked with food and with artisanal activity are among the topics studied in disciplines including Zooarchaeology, Paleobiology and Paleo-osteology where the discourse of the faunistic, botanic and osteological remains falls to be analysed and interpreted.

Today there is an increased effort to disseminate this wellspring of information through publication – generally in the form of studies of specific finds and specific archaeological operations, since the syntheses necessary to combine results takes time – and through its being made available for public enjoyment in museums, city tours, and monuments, in addition to other media. Presently there are about a dozen sites that can be visited in Lisbon relating to the medieval history of the city, from those created some time ago, such as the Muralha Fernandina in the “Espaço Chiado”, the cloister of Lisbon Cathedral and the archaeological nucleus in Lisbon Castle, to the more recent Interpretative Nucleus of the Wall of D. Dinis (Muralha de D. Dinis), and the tour of the old walls (Cerca Velha).

These spaces, open to residents and all that visit the city, indicate an aspect of the city reflected in an important and diverse array of material objects, but we are by no means limited to the archaeological artefact.

IMAGE

The spaces forming essential elements in the archaeological activity of the city are also to be found in pictorial representations of Lisbon. The earliest appear on nautical maps (portolan charts) but retain little of reality seeking only to mark the location with a symbolic pictogram of a city, showing a fortified structure with a castle/palace and walls, with or without adjacent housing.

With the representations contained in illuminated manuscripts, incunabula and sixteenth-century drawings, views of the city begin to gain realism and detail. These may be images of specific spaces, like Rua Nova in the Book of Hours of D. Manuel, or panoramic views of the town, usually from the opposite side of the river, like the Leiden View. In spite of their modern production, these works often depict monumental elements (castle, cathedral, palaces, churches, etc.) that persisted in the urban landscape from the medieval period. Although the use of these images implies a necessary internal criticism, they are important sources of information for art historians and for historians concerned with the topographical reconstruction and monumentality of the city.

Documents, archaeological artefacts, engravings – scientific resources, yet at the same time, objects of public enjoyment – all these are testimonials to a town too often forgotten. Studying them, per-se or in the context of integrated and integrating approaches, such as the present exhibition, is the best and surest way of arriving at an essential history of medieval Lisbon, simultaneously bringing together scientific rigour and explanatory elements, rendering it accessible to the whole community.

Unknown are the reasons which led to the presence in the library of the University of Leiden of an engraving on paper showing the city of Lisbon. Drawn sometime during the third quarter of the sixteenth century (c.1550?-1570?) by an anonymous artist, the labelling in Portuguese of the most emblematic buildings and an inscription (upper right corner) alluding to the miracles of St Vincent, patron saint of the city, tend to indicate a Portuguese origin.

Although frequently used as a general-purpose illustration, many are the historians, archaeologists and architects who have referenced it in their studies of the organisation of Renaissance Lisbon's monumentality, as well as making use of it to document the activities of daily urban life. Further, analysis of the typology of the ships depicted therein have been the subject of works in sixteenth-century Portuguese naval and maritime history.

The great value of the drawing resides in its realism and in its attention to detail which is expressed in the highly particularised representation of buildings and in the depiction of various professional and leisure occupations being pursued by the Lisboans.



LISBOA MEDIEVAL, CABEÇA DE REINO, CIDADE DE MUITAS E DESVAIRADAS GENTES

Amélia Aguiar Andrade

Nos dias de hoje, as memórias materiais da Lisboa medieval estão quase completamente desvanecidas por séculos de intervenções urbanísticas e por momentos de grande destruição, que não se limitaram ao terramoto de 1755, sendo de mencionar os abalos registados no século XIV e sobretudo, em 1531, sobre cuja amplitude destrutiva a informação é escassa. A imagem de Lisboa medieval surge, por isso, a moradores e forasteiros, limitada ao perfil do castelo de S. Jorge – cuja autenticidade medieval é alvo de discussão entre especialistas –, à muito transformada Sé catedral e, ao traçado dos denominados «bairros históricos», que se espriam pela colina do Castelo. Muito pouco, quando se compara com as marcas da Lisboa Pombalina, com as das intervenções burguesas do século XIX ou, com as do Estado Novo. E surge diluída e diminuta perante o crescimento explosivo e transformante das últimas décadas.

Na verdade, a Lisboa medieval tem de ser procurada nos documentos conservados nos arquivos e nos resultados da pesquisa arqueológica desenvolvida em anos mais recentes, sendo que esta última tem resgatado ao seu subsolo informação variada, consubstanciada não só numa enorme panóplia de objetos de quotidiano mas também em elementos capazes de permitirem a recuperação, ainda que muito lacunar, da sua topografia. Ou seja, a cidade medieval só consegue chegar ao público de hoje mediada pelo conhecimento histórico e arqueológico, o qual, ainda se apresenta muito longe de ser capaz de produzir uma síntese diacrónica e tematicamente abrangente.

Mas, este apagamento das memórias materiais da Lisboa medieval contrasta com a situação vivida pela cidade durante os séculos medievais, pois estes constituíram um momento decisivo para a afirmação de Lisboa como futura capital e viveram fervilhantes transformações na sua tessitura urbana, na sociedade que a ocupava e na relação dos poderes em presença. A Lisboa *rainha dos mares* que o humanista Damião de Góis refere nos seus escritos datados do século XVI, só é plenamente compreensível quando se conhece a Lisboa que a precede, a qual preparou e criou as condições para o seu esplendor.

Com efeito, ao longo da Idade Média, Lisboa surgiu como um espaço único no contexto dos núcleos urbanos portugueses, destacando-se das pequenas cidades e vilas que eram a regra do Portugal medieval, pois era o único núcleo urbano português que atingia a escala de uma cidade média europeia. Era por isso, único quanto à área ocupada, ao número de habitantes, à diversidade social, ao dinamismo económico, à amplitude das funções urbanas que podia oferecer, o que neste último caso, será particularmente evidente no que à administração diz respeito.

E, nos dois últimos séculos da Idade Média, a cidade assumiu ainda o papel excecional de cenário preferencial do exercício do poder régio, ligando-se por isso, aos acontecimentos mais emblemáticos associados à realeza, quer se trate de momentos de vida – nascimento, casamento, alevantamento, morte – quer de rituais de exercício do poder, como era o caso, por exemplo, das reuniões de cortes ou das visitas diplomáticas. Afirmando-se como *cabeça do reino*, Lisboa era considerada a chave do domínio do território e a principal presa de guerra, assumindo um papel

fundamental em momentos decisivos para a sobrevivência de Portugal como reino independente, tal como aconteceu nos tão glosados episódios associados à crise dinástica subsequente à morte de D. Fernando em 1383 ou ao cerco da cidade, em 1384. Não admira portanto que a sua história como cidade se tenha, cada vez mais, entrelaçado com a história de Portugal, sendo por vezes muito difícil separa-las. As razões que explicam o protagonismo de Lisboa são múltiplas e diversificadas, resultantes da junção de um sítio favorável com as peculiaridades da formação e desenvolvimento do reino medieval português.

Antes de mais, o sítio da sua implantação, dominado por um conjunto de colinas e vales na imediação de um rio, o Tejo, que aqui desenha um vasto estuário que constitui um magnífico porto natural, cuja configuração o defendia e protegia de ameaças exteriores, especialmente as vindas por mar. Um rio que permitia uma multiplicidade de conexões quer com o mar, quer com o interior do território, ao mesmo tempo que se interligava com a via meridiana natural através da qual se desenhava a secular via de comunicação – a velha estrada romana de Olisipo a Bracara Augusta – que, pelo litoral, assegurava a ligação com o norte. Rica em água, Lisboa beneficiava ainda de uma zona envolvente favorável à prática agrícola e da proximidade de reservas de matérias primas para a construção e para as atividades artesanais, como era o caso da madeira ou da pedra. Um sítio que ganhou ainda uma especial centralidade quando, no final século XIII, Portugal adquiriu as fronteiras que ainda hoje o caracterizam.



Cnes - Spot Image - http://gallery.spotimage.com/product_info.php?products_id=1015
Lisboa vista em 1015 SPOT Satellite

Este favorável ou mesmo único sítio de Lisboa, permanentemente ocupado desde da implantação das primeiras formas urbanas, absorveu sucessivas influências culturais, destacando-se as proporcionadas pelos seus fundadores tartéssios e pelos ocupantes romanos e islâmicos, sendo estes últimos os principais responsáveis pela dimensão e pela topografia atingida pela cidade nas vésperas da sua conquista pelos cristãos vindos do Norte, em finais da primeira metade do século XII. De todos recolheu uma forte herança mediterrânica consubstanciada na inserção em rotas de navegação de dimensão transcontinental hierarquizadas pelo Mediterrâneo e sobretudo, uma configuração urbana em que o predomínio de uma zona alta, ocupando uma das colinas, que se afirmava como um espaço de poder político-militar em contraponto a uma zona baixa, de beira-rio, de feição mercantil e piscatória, naquilo que se pode considerar como a mais ocidental manifestação do modelo urbano mediterrânico.

Conquistada em 1147, Lisboa recebeu novos ocupantes cuja matriz cristã e rural implicou profundas transformações na organização do espaço e no edificado, de modo a adaptá-lo a uma organização sociopolítica distinta da islâmica de feição urbana, num processo que decorreu num tempo longo, mas que teve os seus momentos mais significativos na segunda metade do século XIII, ou seja, quando o fim da chamada Reconquista portuguesa, estabeleceu uma conjuntura mais pacífica e por isso, mais favorável à organização e desenvolvimento do território do reino. Um dos aspetos mais importantes e óbvios dessa alteração passou, antes de mais, pela implantação de sinais de cristianização, ou seja, pela edificação de igrejas, ermidas e mosteiros, sendo que alguns destes últimos tenderam a implantarem-se nos férteis e irrigados vales do sítio de Lisboa, como aconteceu com os mosteiros de Chelas, Xabregas e Santos. Mas, talvez o símbolo material mais impressionante da fé dos novos protagonistas do espaço urbano lisboeta seja a construção da Sé, que durante séculos dominou, devido à sua volumetria e simbolismo, a paisagem urbana. Dedicada ao culto da Virgem Maria, acolheu em 1173, por iniciativa de Afonso Henriques, as relíquias do mártir hispânico Vicente, as quais, de acordo com a tradição hagiográfica portuguesa, realizaram um percurso marítimo, com a companhia de dois corvos, entre o Cabo de S. Vicente e o estuário do Tejo, onde se acolheram à proteção da cidade, iniciando um culto de grande dinamismo com o qual se pretendia garantir o amparo divino para as atividades ligadas ao mar, propiciando assim a relação cidade/rio Tejo/oceano Atlântico que tendeu a estreitar-se durante a Idade Média, e que se expressou de forma simbólica nos elementos escolhidos para personalizar a heráldica da cidade: a barca, as ondas e os corvos.

Livro Carmesim, 1486-1795
Arquivo Municipal de Lisboa



O remate da conquista portuguesa, ocorrido em 1249 com a conquista de Faro e a subsequente conquista castelhana da Andaluzia vieram permitir a abertura da circulação mercantil cristã através do Estreito de Gibraltar, conferindo a Lisboa a situação de melhor porto da linha costeira que ligava o Mediterrâneo ao Atlântico. O reino, e com ele Lisboa, puderam então abrir-se ao exterior e estabelecer profícuos contactos económicos, culturais e políticos através de um amplo arco costeiro que se estendia desde a Flandres até às cidades italianas, consubstanciado na presença de estrangeiros, os quais, no século XV constituíram colónias organizadas, dinamizadoras dessas conexões e responsáveis por uma pluralidade social única no contexto do Portugal medieval. O fomento das atividades ligadas ao mar, nomeadamente da construção naval e da navegação e a prosperidade mercantil que se lhe associou foi um importante fator de crescimento demográfico, fazendo com que Lisboa, nos séculos finais da Idade Média, tivesse uma notória capacidade de atrair população que abrangia todo o reino.

Lisboa, pelas características do seu sítio e pela sua localização no contexto global do território do reino que lhe conferia uma especial e eficaz dinâmica de contactos internos e externos, reunia as condições mais adequadas à instalação mais estável dos monarcas bem como das instituições administrativas que, a pouco e pouco, se iam formando. Os reis afastavam-se assim do norte senhorial em favor de uma instalação mais próxima das sociedades urbanas que constituíam um dos seus mais importantes apoios políticos, algo que Lisboa, sobretudo nos séculos XIV e XV, demonstrou de uma forma bem evidente, através do seu apoio aos monarcas em momentos de perigo ou de grande significado político.

Assim, a partir da 2ª metade do século XIII, as estâncias do rei e da corte passaram a privilegiar, com maior frequência e duração, a baixa Estremadura e a cidade de Lisboa. Nesta última, os monarcas instalaram-se no Paço da Alcáçova, uma residência edificada no alto da colina do Castelo, num local de onde o rei podia ver a cidade e ser visto por ela. Aos poucos, a zona envolvente do Castelo e do Paço da Alcáçova foi acolhendo um número de crescente de cortesãos e de oficiais régios bem como de estruturas de apoio à governação como foi o caso da Casa da Chancelaria, da Casa dos Contos e da Torre do Tombo, esta última referenciada pela primeira vez em 1367. Até aos inícios do século XVI, quando se construiu o Paço da Ribeira e a corte se mudou para a proximidade imediata da zona portuária, a Alcáçova era o principal pólo de poder da cidade, remetendo para um plano apagado e menos visível, os edifícios associados ao poder concelhio.

Esta especial relação dos monarcas com Lisboa vai dotar a cidade de uma organização do espaço mais diversificada e de melhor qualidade do que a que pode ser referenciada para outros núcleos urbanos medievais portugueses. Mas, teve ainda outro corolário: o menor dinamismo concelhio, pois as fontes disponíveis apontam para um cada vez maior intervencionismo régio na gestão do espaço urbano, que se vai manifestar através da implementação de profundas intervenções urbanísticas, sendo as mais importantes as promovidas, conforme demonstrado pela recente tese de Manuel Fialho Silva, por Afonso III e sobretudo, D. Dinis ainda no século XIII. Intervenções que vieram valorizar toda a zona ribeirinha e impulsionar o crescimento da cidade em direção à saída para o mar, e que permitiu o desenvolvimento das atividades portuárias, nomeadamente das associadas à construção naval. Mais tarde, em pleno século XV, foram ainda os monarcas os principais impulsionadores de estratégias de promoção de uma melhoria da qualidade do espaço



Castelo e paço da alcáçova, séc- XVI - pormenor da Panorâmica da cidade de Lisboa
Universiteit Leiden

urbano expressa em intervenções arquitetónicas, no fomento de melhores condições de higiene e salubridade e de obras de edificação e/ou manutenção de equipamentos urbanos, de que são exemplo as obras por iniciativa de D. João II, nas fontes e chafarizes ou o calcetamento da rua Nova.

O espaço urbano lisboeta, configurado desde 1375 por uma muralha fernandina cujo perímetro atingiu 5180 metros, delimitando um espaço de 98,60 hectares, era rasgado por 30 portas, bem reveladoras da volumosa população que acolhia e da dinâmica de contactos que tal concentração humana implicava. No seu interior, estabelecia-se uma tessitura urbana cuja densidade conhecia vincadas assimetrias e cuja toponímia mesmo que não expressa em placas toponímicas sugeria um conjunto muito amplo e diversificado de atividades artesanais e mercantis e, na qual, se talhavam outros espaços também eles fechados por muros, que sinalizavam distintas vivências: a alcáçova que a chamada cerca moura rodeava, as cercas dos distintos complexos monásticos – alguns fortemente apoiados pelos monarcas – que marcavam a paisagem urbana. Outros espaços fechados podiam ainda ser encontrados, como os destinados às minorias não cristãs que até 1496 habitaram na cidade: as três judiarias da próspera e influente comuna judaica lisboeta e a mouraria, mais periférica.

A ascensão da dinastia de Avis, no último quartel do século XIV veio acentuar a relação da cidade com a monarquia resultante do suporte da cidade à causa do mestre de Avis, futuro rei D. João I aquando da crise dinástica de 1383-1385 e na subsequente guerra com Castela. Um apoio que teve como corolário a atribuição de significativas doações e sobretudo, a concessão de novos privilégios à cidade, que muito contribuíram para fortalecer a sua primazia no contexto da rede

urbana medieval portuguesa, e que em paralelo vieram potenciar a capacidade de atração de população bem como o desenvolvimento das atividades mercantis e flúvio marítimas. Sinais deste crescimento urbano manifestaram-se no surgimento, na centúria de Quatrocentos, de cinco novos arrabaldes, um deles logo em 1410: o da Vila Nova da Pedreira. A cidade cresceu em altura e, nas paróquias mais centrais, onde o espaço se tornou mais escasso e valorizado notou-se uma retração das hortas e jardins em favor de uma maior densidade construtiva.

A complexificação das instituições administrativas que se fazia sentia desde a primeira metade do século XIV e o incremento das atividades marítimas, estes últimos resultantes da progressão em direção ao Atlântico Sul implantaram na cidade, sobretudo nas proximidades da frente ribeirinha, expressivos sinais materiais como aconteceu, entre outros, com a casa de Ceuta ou a casa da Guiné, esta última transferida de Lagos em 1463. As intervenções urbanísticas que a Ribeira tinha vindo a conhecer desde o século XIII contribuíram para a transformar num pólo simultaneamente administrativo e mercantil e ainda, em local de cobrança de direitos fiscais régios e concelhios, uma situação que ajuda a compreender a progressiva secundarização da Alcáçova na disponibilização destas funções.

As circunstâncias apontadas conferiram à sociedade que ocupava a Lisboa de Quatrocentos uma composição social em que ganhavam volume e diversidade os sectores associados ao serviço administrativo régio e às atividades mercantis e associadas à navegação. A prosperidade da cidade e a presença da corte e seus dependentes, por seu lado, garantiam as clientelas capazes de sustentarem um conjunto de atividades artesanais muito diversificado, algumas que podem mesmo ser consideradas de luxo, de certo modo únicas no contexto do reino. Expresso, como já foi referido antes, numa toponímia bastante rica e sugestiva, este dinamismo artesanal tendia a estabelecer zonagens no interior do perímetro amuralhado, a qual, contudo ainda não está estudada.

O quotidiano desta sociedade complexa que uma muralha confinava a um espaço limitado e em certos locais densamente ocupado gerava preocupações quer às autoridades concelhias quer aos monarcas, estes últimos preocupados em estabelecerem um espaço condigno para o exercício dos rituais de poder. Para tal estabeleciam-se normas, as posturas, que concelho e rei procuravam que fossem cumpridas, se bem que a sua renovada emissão aponte para a dificuldade de as efetivar.

Nas últimas décadas medievais, Lisboa conheceu dois acontecimentos que tiveram consequências importantes sobre a sua organização social e a sua tessitura urbana. Por um lado, a expulsão das minorias étnicas em 1496 e o consequente desaparecimento das judiarias e da mouraria, reduzindo assim a existência de espaços fechados e recompondo a organização social urbana. Por outro lado, a chegada à Índia, ao permitir o acesso direto às especiarias e a um fluxo de riqueza e prosperidade criou as condições financeiras capazes de sustentarem as grandes intervenções urbanísticas manuelinas que vieram reforçar a ligação da cidade ao rio e ao mar e esbater a milenar preponderância da parte alta da cidade como centro de exercício do poder. Uma transformação que teve como elemento mais simbólico a construção do Paço da Ribeira no início do século XVI que marcou o abandono pelo rei e pela corte do velho Paço da Alcáçova.



MEDIEVAL LISBON, HEAD OF THE KINGDOM, CITY OF MANY AND VARIOUS FOLK

Amélia Aguiar Andrade

Today, the material memories of medieval Lisbon have been almost completely swept away by centuries of urban development and through instants of devastation which, besides the 1755 earthquake, include the tremors recorded in the fourteenth century and especially in 1531 concerning which there is only scarce information on the extent of the destruction wrought. It is due to these factors that the picture of medieval Lisbon presented, both to inhabitants and to those coming from outside, is confined to the Castle of St Jorge (the medieval authenticity of which is the subject of debate among specialists), to the much-altered Cathedral, and to those areas denominated “historic neighbourhoods” which occupy the hill of the Castle. This is minimal when compared with the features of Pombaline Lisbon, with the bourgeois works of the nineteenth century, or with those of the New State, and the city’s medieval profile has certainly been diluted and diminished in the face of the explosive and transformative growth of recent decades.

Indeed, medieval Lisbon has to be sought in the documents preserved in the archives and in the results of the archaeological research undertaken in recent years, since the latter has recovered wide-ranging information from Lisbon’s subsoil comprising not only an enormous panoply of every-day objects but also elements allowing the reconstruction, albeit in a very partial way, of Lisbon’s topography. That is to say, the medieval city only becomes visible to a modern-day audience when mediated through historical and archaeological knowledge, which itself shows still to be very far from capable of producing a diachronic and thematically comprehensive synthesis.

Nevertheless, this erasure of the material memories of medieval Lisbon contrasts with the reality of the city during the medieval centuries, since it was this period that was decisive in the establishment of Lisbon as the future capital and it saw prodigious transformations in Lisbon’s urban fabric, in the society that occupied it and in its relationship with governing powers. The Lisbon described as the queen of the seas by the humanist Damião de Góis writing in the sixteenth century, is only fully understandable through a knowledge of the Lisbon that preceded it and which prepared and crated the conditions for its splendour.

In fact, during the Middle Ages, Lisbon arose as a unique space in the context of Portuguese urban nuclei since it was the only Portuguese urban centre to attain the size of an average European city. It was therefore unique in terms of the area it occupied, the number of its inhabitants, its social diversity, economic dynamism and the range of urban functions it could offer which, in this latter case, would be particularly evident in the field of administration.

Further, during the final centuries of the Middle Ages, the city took on an exceptional role as the favourite back-drop for the exercise of royal power, becoming linked thereby to the most emblematic of royal events, be they lifetime moments (birth, marriage, childhood, death), or rituals of the exercise of power. Once established as head of the kingdom, Lisbon was considered key to dominating the land and became the principal prize in war, assuming a fundamental role

in those moments that were decisive for the survival of Portugal as an independent kingdom, as occurred during those much-glossed episodes of the dynastic crisis following the death of D. Fernando in 1383, or during the siege of the city in 1384. It is hardly any wonder, therefore, that the history of the city has become increasingly intertwined with the history of Portugal such that it is very difficult sometimes to separate the two. The reasons for the rise of Lisbon are many and diverse and are the result of the marriage of a favourable location with the peculiarities of the formation and development of the medieval Portuguese kingdom.

First of all, important was its position, dominated by a constellation of hills and valleys in the immediate vicinity of a river, the Tagus, which here takes the form of a vast estuary providing a magnificent natural port, the configuration of which defended and protected it from external threats especially those coming from the sea. The river furnished a multiplicity of connections both with the sea and with the interior, whilst at the same time linking with the natural meridional route which became the centuries-old thoroughfare (the old Roman road from Olisipo to Bracara Augusta), which secured communications with the north along the coast. Rich in water, Lisbon benefited further from a surrounding region favourable to agriculture and from nearby reserves of materials such as wood and stone, prime for building works and artisanal production. Further, it was a location that became especially central when, at the end of the thirteenth century, Portugal achieved those borders it still retains to this day.

This advantageous, even unique, site of Lisbon, under permanent occupation since the establishment of the earliest urban forms, absorbed successive cultural influences, especially those of its Tartessian founders and of its Roman and Islamic occupants, the latter being mainly responsible for the size and topography of the city on the eve of its conquest by the Christians coming from the North at the end of the first half of the twelfth century. From all of them the city accumulated a strong Mediterranean heritage manifest in its integration in the transcontinental maritime routes afforded by the Mediterranean and, especially, in an urban configuration that comprised a raised zone established on one of the hills as a space of political-military power, in counterpoint with a lower zone characterised by waterfront, mercantile and piscatorial activities, whereby the city is considered the westernmost example of the Mediterranean urban model.

Conquered in 1147, Lisbon received new occupants whose Christian and rural complexion connoted profound transformations in the organisation of the space and its buildings, in order to adapt it to a socio-political organisation different from the Islamic urban formulation in a process that was considerably prolonged but which experienced its most significant moments during the second half of the thirteenth century, that is to say at the time of the completion of the so-called Portuguese Reconquista, when things became more peaceful and therefore more favourable for the organisation and development of the territory of the kingdom. One of the most important and obvious aspects of this change manifested in the embedding of the symbols of Christianisation, that is to say in the building of churches, chapels and monasteries, some of the latter tending to be established in the fertile and irrigated valleys of Lisbon's environs as in the case of the monasteries of Chelas, Xabregas and Santos. But perhaps the most impressive material symbol of the faith of the new actors in Lisbon's urban space was the construction of the Cathedral which for centuries dominated the urban landscape owed both to its size and its signification.

Dedicated to the Virgin Mary, in 1173 it welcomed, on the initiative of Afonso Henriques, the relics of the Hispanic martyr Vincent, which according to the Portuguese hagiographical tradition, made the sea-voyage from Cape St Vincent to the Tagus estuary in the company of two crows, before being welcomed into the protection of the city and so beginning a vigorously energetic cult intended to ensure divine blessing for sea-going activities, thus facilitating the city/River Tagus/Atlantic Ocean relationship which tended to draw closer as the Middle Ages unfolded and which was expressed symbolically in the elements selected to comprise the heraldry of the city: the boat, the waves and the crows.

The completion of the Portuguese conquest, which came about in 1249 with the conquest of Faro, and the subsequent Castilian conquest of Andalusia, permitted the opening of Christian trading routes through the Strait of Gibraltar making Lisbon the primary port on the coastline connecting the Mediterranean to the Atlantic. Now the kingdom, and with it Lisbon, could be opened to the exterior and was able to establish plentiful economic, cultural and political connections over a wide coastal arc extending from Flanders to the Italian cities leading to the presence of foreigners which, in the fifteenth century, made up organised colonies stimulating these connections and leading to a social plurality that was unique in the medieval Portuguese context. This foment of activities linked with the sea, especially ship-building and navigation, and the mercantile prosperity that went with it, was an important stimulus to demographic growth and Lisbon became renowned for its ability to attract population from all over the kingdom in the last centuries of the Middle Ages.

Because of its situational characteristics and its geographical location in the wider context of the kingdom imbuing it with a special and efficacious dynamic of internal and external contacts, Lisbon presented the best conditions for the most stable seat of the monarchy and also the administrative institutions that were being formed little by little. Thus, the kings moved from the baronial north in favour of a proximity to the urban societies that constituted one of their most important bases of political support, something that Lisbon very evidently demonstrated, especially during the fourteenth and fifteenth centuries, through its support for the monarchs in moments of danger or of great political importance.

Thus, from the second half of the thirteenth century, the king and court began to favour the lower Extremadura and the city of Lisbon in sojourns of growing frequency and duration. In Lisbon, the monarchs moved into the Paço da Alcáçova ("palace of the castle-keep"), a residence built on the hill of the Castle in a place where the king could see the city and where the city could see him. Incrementally, the area surrounding the Castle and the Paço do Alcáçova became home to a growing number of courtiers and royal officials as well as the supporting structures of government such as the Casa da Chancelaria (House of the Chancellery), the Casa dos Contos (House of the Counters) and the Torre do Tombo (Royal Archive), the latter being mentioned for the first time in 1367. Up to the beginning of the sixteenth century when the Paço da Ribeira was built and the court was relocated adjacent to the port-side area, the Alcáçova was the principal pole of power of the city, relegating the buildings associated with the power of the council to an obscure, less visible plane.

The monarchs' singular relationship with Lisbon endowed the city with a spatial organisation that was very diversified and of better quality than that recorded for other Portuguese medieval urban centres. Yet, it had even a further corollary: less activity on the part of the council, since the sources available indicated a growing royal interventionism in the management of the urban space, which manifested in the implementation of substantial urban projects, the most important being those impelled by Afonso III and especially D. Dinis as early as the thirteenth century, as has been demonstrated in Manuel Fialho Silva's recent thesis. These were projects that developed the waterfront area and propelled urban growth in the direction of the gateway of the sea, facilitating the development of port-associated activities, especially those connected to ship-building. Later, in the fifteenth century, the monarchs were the principal instigators of strategies for the promotion of improving the urban space through architectural projects, in the encouragement of better conditions of hygiene and health, and of building/maintenance works linked to urban installations, including for example the works ordered by D. João II on fountains and chafarizes, or the laying of cobble-stones along the Rua Nova.

Lisbon's urban space, encircled from 1375 by a Fernandine wall with a perimeter of 5180 metres which enclosed an area of 98.60 hectares, was accessed through 30 gates, a feature powerfully indicative of the voluminous population harboured therein and of the dynamic of contacts that such a concentration of humanity presupposes. Inside, there was an urban fabric whose density displayed sharp asymmetries and whose toponomy, even that not expressed on toponymical plaques, suggests an aggregation that was very broad and diversified in terms of artisanal and mercantile activity, within which further spaces were established, also enclosed by walls, indicating distinct living quarters: the alcáçova (castle) that was enclosed by the so-called Moorish walls, and the walls surrounding the different monastic complexes (some strongly supported by the monarchs) which marked the urban landscape. Further enclosed spaces were also to be found, such as those intended for the non-Christian minorities which inhabited the city up to 1496: the three judarias (Jewish quarters) belonging to the prosperous and influential Lisbon Judaic commune, and the mouraria (Moorish quarter), which was the most peripheral zone.

The ascension of the Avis dynasty in the last quarter of the fourteenth century saw the tightening of relations between the city and the monarchy on account of the support rendered by the city to the cause of the Master of the Order of Avis, the future King D. João I, at the time of the 1383-1385 dynastic crisis and in the subsequent war with Castile. This support had as a corollary the bestowal of important donations on the city and especially the granting of new privileges which very much contributed to strengthening the primacy of Lisbon within the Portuguese medieval urban network and which, in parallel, increased its capacity for attracting population as well as enhancing the development of mercantile and fluvio-maritime activities. Signs of this urban growth manifested in the appearance of five new suburbs during the 1400s, with that of Vila Nova da Pedreira coming into being as early as 1410. The city grew in height and, in the most central parishes where space was becoming scarcer and more valuable, a reduction in market and other gardens was recorded in favour of a greater built-up density.

The complexification of administrative institutions which made itself felt from the first half of the fourteenth century and the increase in maritime activity, the latter resulting from increasing

southward progress in the Atlantic ocean, led to the presence of expressive material symbols in the city, especially in the vicinity of the water-front, such as for example the house of Ceuta, and the house of Guiné, the latter transferred to Lagos in 1463. The urban projects that the Ribeira (riverside) had seen since the thirteenth century, turned it into a hub that was simultaneously administrative and mercantile and also in to a place for the collection of royal and council fiscal fees, a situation which supports an understanding of the progressive relegation of the Alcáçova in the exercise of these functions.

The circumstances outlined confer a social composition on the society occupying Lisbon in the 1400s in which the sectors linked to royal administrative service and to maritime mercantile activities increased in volume and diversity. The city's prosperity and the presence of the court and its dependents, for its part, ensured the clienteles able to sustain a range of very varied artisanal activities, some that could even be considered luxury and certainly unique in the kingdom. As mentioned above, expressed through a very rich and suggestive toponomy, this artisanal vigour tended to establish a zoning pattern inside the walled perimeter which still remains to be studied. The daily life of this complex society, confined by a wall to a limited space and in certain places densely occupied, generated concerns both for the council authorities and for the monarchs, the latter concerned to establish a space worthy of the exercise of the rituals of power. To these ends, they established rules, by-laws which the council and king sought should be complied with, even if their repeated publication indicates difficulty in enforcing them.

In the final decades of the medieval period, Lisbon experienced two events which had important consequences for its social organisation and its urban fabric. On the one hand, the expulsion of ethnic minorities in 1496 and the consequent disappearance of the judiarias and the mouraria, reduced the number of enclosed spaces and reconfigured the urban social organisation. On the other hand, the reaching of India gave direct access to the spice producers and the consequent flow of riches and prosperity created the financial conditions capable of sustaining the great Manueline urban projects that strengthened the city's link to the river and the sea and reduced the millenary preponderance of the higher part of the city as the centre of the exercise of power. The most symbolic element in this transformation was the building of the Paço da Ribeira ("riverside palace") at the beginning of the sixteenth century, which marked the abandonment by the king and the court of the old Paço da Alcáçova.



LISBOA E O SEU ABASTECIMENTO EM CEREAIS

Iria Gonçalves

Sendo o pão, para os homens e as mulheres da Idade Média, o alimento considerado indispensável, facto assumido transversalmente por todos os estratos da sociedade, desde os mais proeminentes, convinha que a cidade se encontrasse sempre bem abastecida de cereais; convinha igualmente que um corpo de padeiras trabalhasse, dia após dia, no fabrico do pão que colocava à venda para aqueles que não podiam ou não queriam confeccioná-lo. Sendo obrigação dos governos urbanos ter a sua cidade ou vila bem abastecida de todos os produtos que um quotidiano já com bastante complexidade requeria, mas principalmente nos víveres necessários à alimentação das famílias, convinha que os detentores do poder local não descurassem essa sua obrigação e envidassem todos os esforços no sentido de que a cidade se encontrasse sempre bem provida. As próprias Ordenações Gerais do reino se interessaram pelo assunto, comprometendo sobretudo os almotacés na fiscalização das regras de bom funcionamento do mercado, mas também os próprios corregedores das comarcas.

Aliás, quem exercia o poder municipal também tinha o maior interesse em que tudo, dentro da cidade prosseguisse na melhor ordem e os produtos abundassem, de modo a satisfazer toda ou, ao menos, a grande maioria da população. Mas abastecer uma urbe medieval já não era tarefa fácil e manter aprovisionada de pão uma cidade da Europa meridional já com alguma dimensão e riqueza, portanto com exigências múltiplas no que se refere à quantidade e à qualidade dos produtos, como era o caso de Lisboa, podia tornar-se muito difícil.

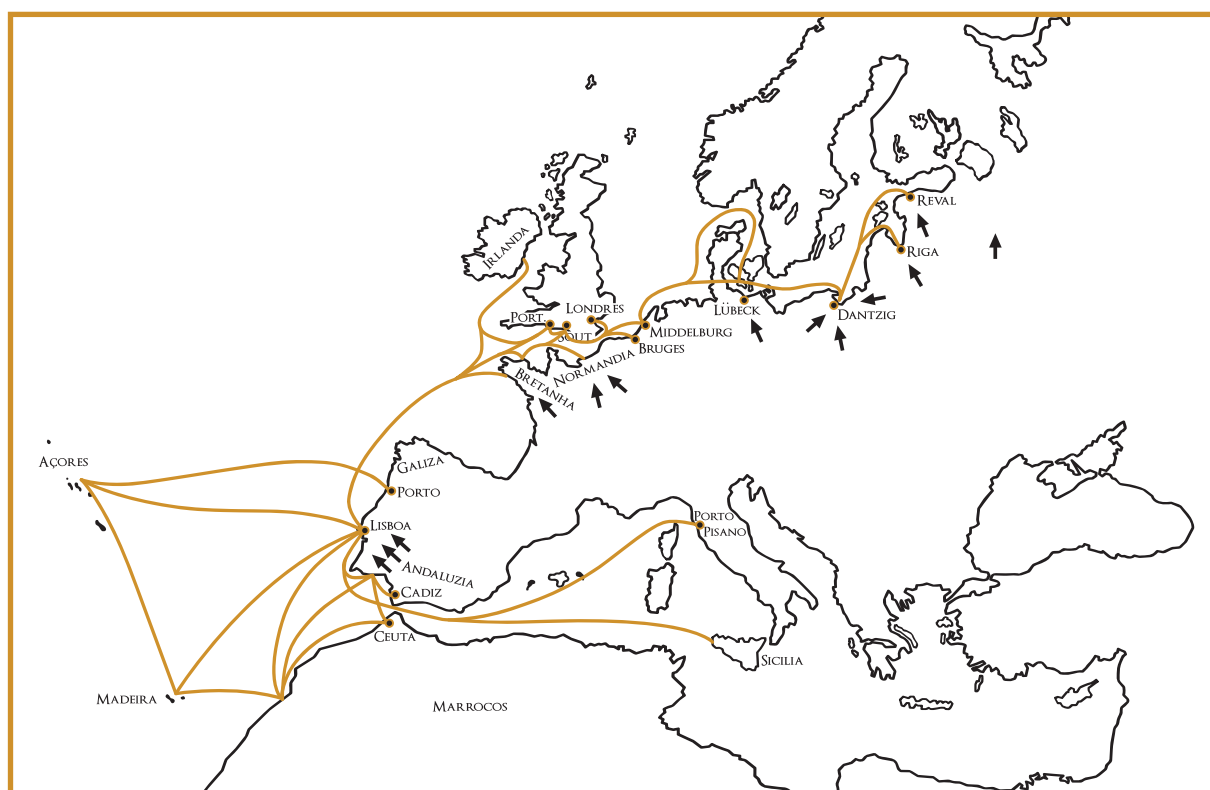
Produzir cereais na Idade Média não era tarefa fácil nem simples. Fatores de vária ordem – o baixo rendimento da semente, a fraca potência dos instrumentos aratórios e outros, a deficiente força de trabalho, tanto humana como animal, as pouco satisfatórias condições de armazenamento e outros ainda – contribuíam para que a produção cerealífera fosse muitas vezes deficitária. Porém, como já outros autores deixaram dito, os hábitos alimentares, uma vez implantados e assumidos por uma qualquer população, tornam-se tão impositivos e difíceis de modificar, que obrigam a grandes sacrifícios para os obter. Assim os camponeses medievais afadigavam-se a semear o seu grão por toda a parte onde qualquer gleba fosse susceptível de o receber. Nem sempre com os melhores resultados possíveis na época. E sobretudo nesta nossa Europa meridional, nomeadamente em toda a zona sujeita às condições climáticas do Mediterrâneo, poucos são os campos aptos a uma boa produção cerealífera. Esta é uma terra de solos pobres, seca, com uma pluviosidade que em anos normais coincide apenas com o nível hídrico mínimo do trigo, mas que sofre muitas quebras e que, para mais, recebe o máximo da sua pluviosidade durante o Inverno, altura em que a vegetação pára, em obediência ao seu descanso anual. Pelo contrário, com a chegada do calor e com ele o retomar, por parte das plantas, a sua atividade vegetativa, o sol intenso, em unísono com a seca, não raro faziam perigar, e por vezes de forma drástica, a colheita cerealífera.

É certo que a Europa, no seu todo, possuía campos de solos fundos e férteis capazes de copiosas produções, bastante excedentárias em relação às necessidades das regiões onde se implantavam, gerando excedentes que podiam ser canalizados para onde houvesse faltas. Estavam neste caso vastos campos da região báltica, da Polónia, da Prússia, da Alemanha

oriental e do Norte de França. Mesmo em plena zona mediterrânica, grandes espaços do centro e sul da Itália, a Sicília, mesmo algumas regiões de Castela, conseguiam, em regra, fartas colheitas que alimentavam a exportação.

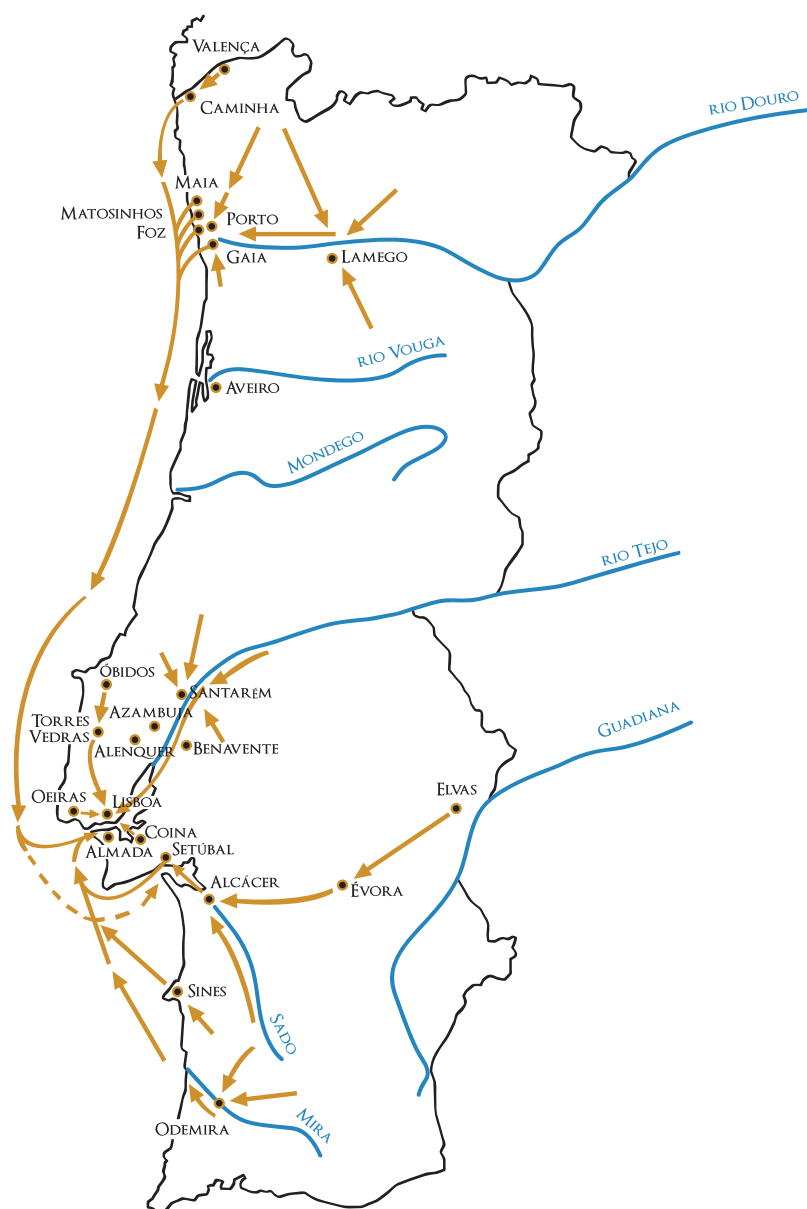
Um comércio que por imperativos decorrentes das necessidades de abastecimento urbano – e aqui, sobretudo de produtos alimentares – tinha começado a organizar-se e a percorrer longas distâncias, gerava, na Europa, importantes fluxos de mercadorias e entre elas principalmente o trigo, mas também outros cereais, contavam entre as mais importantes. Por outro lado, a Baixa Idade Média dera já alguns importantes passos no que se refere à agilização dos transportes em meio aquático e as técnicas comerciais tinham evoluído bastante a nível da gestão do risco e do cálculo das margens de lucro, pelo que colmatar, ou, ao menos, minimizar, as deficiências de umas regiões a partir das produções abundantes de outras se tornara um pouco mais fácil do que fora em séculos anteriores.

CARTOGRAFIA DOS LOCAIS DE PROVENIÊNCIA DO CEREAL QUE ABASTECE LISBOA



FONTE: A. H. de Oliveira Marques, Introdução à História da Agricultura em Portugal. *A questão cerealífera durante a Idade Média*, 3ª edição, Lisboa, Edições Cosmos, 1978, entre as páginas 147-148 e 166-167 (adaptado)

Mas também Portugal possuía alguns pequenos espaços em que a produção cerealífera era bastante satisfatória para a época. Estavam neste caso as lezírias ribatejanas – Santarém, ao contrário das outras cidades e vilas portuguesas não se queixava com falta de pão – as terras ao redor de Beja, alguns campos do Mondego, com destaque, pelo que se sabe, do fértil reguengo do Bolão (Coimbra), até mesmo algumas terras mais fundas e abrigadas da Cova da Beira. Insuficientes, no entanto, para abastecer o País, mesmo em anos de produção normal ou até boa. Portugal precisou sempre de importar cereais.



Naturalmente era na cidade, pela concentração de bocas que suportava, onde com maior agudeza se fazia sentir a falta de víveres. Ou, talvez melhor dito, era o meio urbano, pela capacidade que tinha de fazer ouvir a sua voz e de a fixar por escrito, de modo a possibilitar a sua chegada até aos nossos dias, que melhor nos fez conhecer as suas necessidades e carências. Seja como for sabemos que Lisboa, a mais populosa e exigente cidade do reino, foi sempre claramente deficitária em cereais e assim dependente, de uma forma muito significativa, da sua importação, tanto de outras regiões portuguesas como do estrangeiro.

Qualquer cidade se abastecia, em primeiro lugar, do seu termo e das regiões circunvizinhas, alargando depois o âmbito de aprovisionamento consoante as necessidades, os produtos de que carecia e as disponibilidades que encontrava. No que se refere ao pão podemos dizer que Lisboa se abastecia, em primeiro lugar, por todo o País, e depois, onde quer que encontrasse cereal disponível e onde quer que conseguisse aliciar mercadores que o trouxessem até si, ou onde pudesse enviar mensageiros com a incumbência de o comprar.

Com efeito, em Portugal, a documentação mostra-nos gente em todos os cantos do País a negociar trigo com destino a Lisboa, homens escudados por privilégios que os monarcas foram concedendo à cidade, com o sentido de lhes facilitar as compras e o transporte da mercadoria.

Esse trigo – porque era bem de trigo que se tratava em Lisboa, embora em tempos de escassez, também os cereais de segunda, e com eles as leguminosas, fossem bem recebidos na cidade – como géneros ponderosos que eram e representados por quantitativos muito volumosos eram difíceis de transportar por terra e qualquer percurso, não muito longo ele fosse, acabava sempre por ser bastante demorado. Valia a Lisboa o excelente sítio em que se encontrava instalada e as facilidades que este lhe proporcionava para um abastecimento por via marítima ou fluvial. Era esse que na verdade contava. Assim, utilizando os principais rios que atravessam Portugal, navegáveis, na época, por navios de grande tonelagem, em longas distâncias dos seus cursos e uma navegação de cabotagem, importante, principalmente, entre Valença do Minho e a foz do Tejo, tudo se tornava mais fácil, ou, ao menos, tão fácil quanto as condições da época o permitiam.

É certo que algum trigo chegava por terra, em pequenas cargas a dorso de animais ou em carros puxados por bois, mas apenas de locais próximos: Óbidos, Torres Vedras, Azambuja, Alenquer. Pouco influiria, este trigo, no provimento de Lisboa, embora, isso sim, na economia das famílias produtoras.

Quanto ao trigo português que chegava por via aquática, sabe-se que todo o que era comprado em Trás-os-Montes e boa parte da Beira, a Norte do Vouga se concentrava em Lamego, de onde seguia, Douro abaixo, até ao Porto, local onde poderia encontrar-se com outro mais adquirido em diversos pontos do Entre-Douro-e-Minho. Daí, do Porto, os homens bons da cidade podiam querer embargar o prosseguimento da viagem até Lisboa, carenciada, que também a sua cidade podia estar, daquele trigo. Era sobretudo nestas circunstâncias que desempenhavam o seu papel os privilégios que Lisboa conseguira de alguns monarcas, confirmados por outros. O trigo saía a barra do Douro. Daí a viagem fazia-se ao longo da costa até Cascais e depois diretamente a Lisboa. Os portos da foz do Vouga e da foz do Mondego não deixaram, relativamente a esta matéria, informações credíveis. Mas também, o trigo que a eles poderia chegar poderia do mesmo modo, e talvez com vantagem, ser canalizado para Lamego ou, numa outra direção, para Abrantes ou Santarém, de onde o Tejo o faria chegar a Lisboa. Na verdade neste rio, navegável, na época, em todo o seu curso por terras portuguesas, tinham sido instalados vários portos onde se embarcavam as mais diversas mercadorias, a maior parte das quais tinha como destino último Lisboa. O trigo, como uma das mais importantes. Ele aí chegava, a esses portos, proveniente da Beira, do Ribatejo, do Alto Alentejo. Descendo o rio, a viagem até Lisboa era curta e fácil. Do Baixo Alentejo – e aí, como já ficou dito, os campos de Beja eram muito importantes – o trigo seguia direito ao Sado a concentrar-se em Alcácer do Sal para depois, seguindo o rio até Setúbal e daí em diante, por mar, contornando a península do mesmo nome, aportar a Lisboa. Além deste mais algum trigo alentejano ia até Odemira, descia o rio Mira até à sua foz e daí, mais uma vez uma pequena viagem costeira até ao golfo do Tejo trazia-o a Lisboa. Todavia, ainda mais algum trigo português aqui chegava, vindo, este, das ilhas: Madeira e Açores, enquanto as suas produções se revelaram significativas.

Era todo um reino – Continente e Ilhas – a colaborar no abastecimento trigueiro de Lisboa. Excluída deste esforço coletivo ficava apenas uma região: o Algarve, ele próprio também sempre necessitado de cereais e precisando desenvolver grandes trabalhos no sentido de os procurar.

Todavia este trigo não bastava a uma cidade que sempre dele carecia e era preciso procurá-lo mais longe, em terras estrangeiras, as quais, por circunstâncias várias, foram-se alternando ao longo dos tempos.

Uma vez que algumas terras castelhanas eram susceptíveis de oferecer boas colheitas, possivelmente desde cedo teria havido trocas entre Portugal e Castela, representada, esta, sobretudo pela Andaluzia, mas foi a partir da segunda metade do século XIV e sobretudo do reinado de D. Fernando que a importação de trigo do estrangeiro adquiriu maior visibilidade documental. Nessa altura, aliados da Inglaterra que habitualmente exportava cereais, ao menos em anos de colheita farta, foi o trigo inglês que começou a chegar com mais abundância a Portugal e assim também, por certo, em primeiro lugar, a Lisboa. Algum trigo andaluz que anteriormente chegava até nós deixou, como é óbvio, de o fazer com a abertura das hostilidades entre Portugal e Castela, embora durante o longo período do conflito e sempre que eram negociadas tréguas, algumas trocas se iam realizando. No século XV a Inglaterra perdeu protagonismo nesta matéria e foram os Bretões que começaram a desempenhar o papel mais importante e Lisboa acolhia-os com muito interesse e pedia para eles, ao monarca, facilidades e isenções, cartas de segurança de pessoas e bens. Mas outros trigos chegavam também: da Itália, da Sicília, da Normandia, algum deste por intermédio da Bretanha, das planícies bálticas, da Flandres, para onde eram canalizados muitos dos excedentes da Alemanha, do Báltico, do Norte de França e que depois, por mar, os fazia chegar a outros destinos. No entanto a Andaluzia, aqui tão mais perto, era um parceiro natural. Durante longos tempos Portugal manteve aí uma feitoria cujo feitor comerciava com toda a região os mais diferentes produtos, mas o trigo estava, entre eles, num plano muito significativo. É certo que esse trigo se destinava, em grande parte, ao abastecimento das praças de África, para onde, muito dele, seguia diretamente. Mas múltiplos carregamentos passavam primeiro por Lisboa onde, sempre que necessário, se quedava uma parte.

Claro que algumas famílias lisboetas eram detentoras de terras, por vezes de avultadas terras, o que as tornava auto-suficientes em pão como em outros víveres e podiam, inclusivamente, levar algum trigo ao mercado. Mas esse seria o que menos contava no aprovisionamento da cidade. Quando muito, aligeirava um tanto a procura.



Durante os anos de colheita normal, com maior ou menor afã dos seus dirigentes, a cidade ia-se encontrando abastecida, as oscilações dos preços cerealíferos com subidas graduais à medida que o ano se afastava da época das ceifas eram os que todos conheciam e esperavam. Tudo decorria sem sobressaltos.

Porém a Idade Média sofreu, em múltiplas ocasiões, de escassez cerealífera que com maior ou menor violência, abrangendo espaços mais ou menos dilatados, a foi regularmente afectando. Nessa altura todo o complexo sistema de abastecimento se desmoronava. Bastava, aliás, um

simples rumor de insuficiente aprovisionamento frumentário a alastrar pela cidade para que se desencadeasse uma procura exacerbada e os preços comesçassem desordenadamente a subir e por vezes a colocarem-se acima do poder aquisitivo da maior parte dos cidadãos. Nessas alturas era necessário que os dirigentes locais agissem com rapidez e normalmente faziam-no. Era sua obrigação manter a cidade bem fornecida e do seu interesse evitar transtornos ou até tumultos, que a falta de víveres e sobretudo de um tão importante como era o pão, podiam ocasionar. Nessas circunstâncias proibiam-se, em primeiro lugar, a saída de todo e qualquer grão produzido dentro da área jurisdicional do concelho, depois faziam-se todos os possíveis por atrair os mercadores trigueiros ou outros quaisquer que dispusessem de algum cereal para venda. Ia-se procurar o produto onde quer que houvesse notícia da sua existência; ofereciam-se as compensações possíveis, como o pagamento, pela cidade, das sisas devidas pelo vendedor, ou do aluguer das lojas destinadas a armazenar o trigo; impedia-se a saída dos produtos autóctones, necessários em outras latitudes, como era o caso do sal nos países nórdicos, a não ser em troca de cereal e outras medidas que as circunstâncias podiam fazer variar ao longo dos tempos.

Lisboa, porém, era uma capital, uma cidade sempre protegida pelos monarcas e isto fazia alguma diferença. Em tais circunstâncias a documentação mostra-nos sempre o rei ao lado de Lisboa, a conceder facilidades, a sancionar as medidas implementadas pelo governo municipal, até a sugerir e aconselhar formas de agir. Vemo-lo, por exemplo, a prescindir das suas dízimas referentes ao pão trazido a Lisboa; vemo-lo a concordar com disposições tomadas pela cidade no sentido de obrigar a que todos os carregamentos que chegassem ao porto fossem constituídos, ao menos numa terça parte, por cereal, obrigação válida tanto para mercadores nacionais como estrangeiros; vemo-lo a conceder cartas de segurança de pessoas e bens para quem trouxesse trigo, não obstante qualquer contencioso que pudesse existir com o País de onde os mercadores fossem oriundos.

Dentro destes contextos a cidade ia estabelecendo os seus negócios, negócios a poderem, por vezes, ser tão avultados que ultrapassavam as suas capacidades financeiras e era preciso entrar em acordo com as vilas próximas no sentido de as interessar no assunto – elas próprias, cada uma à sua medida, também carenciadas – de modo a poderem dividir encargos e proveitos.

Nem sempre o seu poder negocial era suficiente para manter a cidade bem abastecida, mas ocasiões havia em que no final do processo, com uma boa colheita a repor o equilíbrio entre a procura e a oferta, acabava por sobejar algum do cereal adquirido pelos governantes. Nessas alturas ele era distribuído por todas as famílias, de acordo com regras que se desconhecem, cereal que elas teriam de comprar quer dele ainda precisassem quer não, pois a cidade desenvolvera muito trabalho e desembolsara muito dinheiro com a sua aquisição. Em prol de todos.

Não se produziram, tanto quanto sei, quaisquer queixas contra estas compras forçadas. A abundância do trigo era apenas episódica, todos sabiam que outros tempos de míngua haviam de vir. Queria-se que os governos futuros continuassem a envidar todos os esforços no sentido de debelar as suas consequências. Todos colaboravam.

TAXAS E IMPOSTOS SOBRE OS CEREAIS E O PÃO (SÉCULOS XIV-XV)

BRANCAGEM

Taxa sobre a utilização de bancas nos espaços de venda diários ou semanais

COLHERES

Imposto indireto sobre a entrada, por via terrestre ou marítima, de cereais e outros produtos nos espaços urbanos

DIREITURAS DO PÃO

Imposto senhorial pago através de uma renda fixa sobre a produção de cereal

DÍZIMA DO PÃO

Imposto cobrado sobre a importação de cereais

EIRÁDIGA

Imposto régio ou senhorial sobre uma porção fixa de cereal debulhado na eira pelo camponês

FANGAGEM

Taxa régia ou senhorial ou municipal sobre a venda de cereais nos espaços destinados para o efeito (fangas) e/ou sobre o uso de medidas destinadas à venda de produtos cerealíferos e frutícolas

JUGADA

Imposto direito sobre a posse, empréstimo e utilização agrária de uma junta ou singel de bois no amanho de culturas cerealíferas e que era geralmente pago em cereal

MEDIDAGEM

Imposto senhorial sobre a contagem e fiscalização do cereal recolhido após a colheita

OCHAVAS

Imposto senhorial e municipal indireto pago sobre o consumo de produtos cerealíferos vendidos ao alqueire ou ao almude, nas fangas

SALAIIO

Taxa paga sobre a venda do pão cozido, estando a cidade de Lisboa isenta do seu pagamento a partir de 1383

SISAS

Imposto sobre a transação de produtos, fixado em 1384 no valor de 4 dinheiros por cada alqueire a pagar pelas padeiras. A partir de 1516, foi isento do seu pagamento todo o cereal que entrasse na cidade por via marítima

VIDA

Imposto senhorial pago pelos camponeses quando o representante do senhor viesse recolher o cereal que lhe era devido

FONTES: Henrique da Gama Barros, *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XIII a XV*, 2ª ed. dirigida por Torquato de Sousa Soares, vol. VII, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editores, 1949-1950, vols. VII-IX; Armando de Castro, *A Evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. II, Lisboa, Portugália Editora, 1965; *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, Porto, Livraria Figueirinhas, 1990; Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, *Elucidário das palavras, termos e frases em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram* [...], ed. crítica por Mário Fiúza, Porto-Lisboa, Livraria Civilização, 1966. 2 vols.; Mário Viana, «A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV. 1. Documentação», *Arquipélago-História*, 2ª série, 8 (2004), p. 311-392

ALGUNS OFÍCIOS LIGADOS AO PÃO NA LISBOA MEDIEVAL

ÁREA DE ATIVIDADE	
PRODUÇÃO	
ALFABEZEIRA Corruptela do termo árabe <i>al-habbazā</i> utilizado como sinónimo de padeira	FORNEIRO/A Responsável pela cozedura no pão num forno
ATAFONEIRO Proprietário e/ou responsável pela utilização de atafona (engenho para moer grão com recurso a animais ou manualmente)	MOLEIRO Responsável pela moagem de cereal num moinho
	PADEIRA Responsável pela transformação da farinha em pão e pela sua venda, de forma direta ou a intermediários
VENDA	
REGATEIRO/A DO PÃO Responsável pela revenda ao consumidor final do pão comprado previamente ao produtor	MEDIDEIRA DO PÃO Responsável pela medição do trigo ou da farinha trazidos e armazenados nos espaços urbanos
FISCALIZAÇÃO	
ESCRIVÃO DAS SISAS DAS FANGAS DA FARINHA NA CIDADE DE LISBOA Oficial régio responsável por registar por escrito os montantes respeitantes à sisa da farinha imposta em Lisboa pelo rei	RECEBEDOR DA SISA DO TRIGO DE LISBOA Oficial régio responsável por recolher a sisa imposta na cidade de Lisboa sobre a compra e venda de trigo
ESCRIVÃO DA SISA DO TRIGO DE LISBOA Oficial régio responsável por registar por escrito os montantes respeitantes à sisa do trigo imposta em Lisboa pelo rei	REQUEREDOR DA SISA DO TRIGO DE LISBOA Oficial régio responsável pelo processo de recolha da sisa imposta na cidade de Lisboa sobre a compra e venda de trigo
PACEIRO DO PAÇO DO TRIGO Oficial municipal responsável pela guarda do paço do trigo	VEDOR DOS FORNOS DO REI EM LISBOA Responsável pelo funcionamento dos fornos do rei em Lisboa
PESADOR DA FARINHA Oficial municipal responsável pela pesagem do grão trazido pelos moleiros para o abastecimento da cidade	

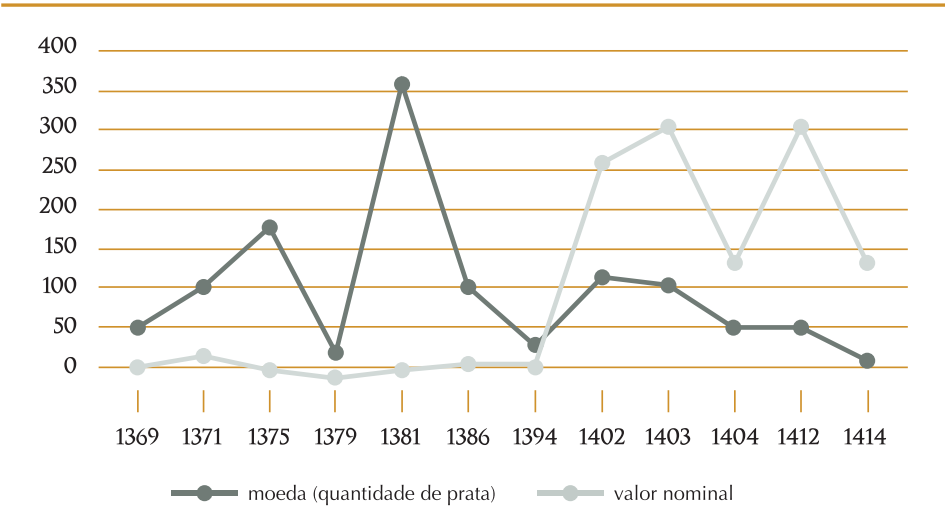
FONTES: Inês Morais Viegas e Marta Gomes, coord.; estudo introdutório de Edite Martins Alberto; transcrição, sumários e índices de Miguel Gomes Martins e Sara de Menezes Loureiro – *Livro dos Pregos*. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa/ Arquivo Municipal de Lisboa, 2016, p. 591-592; Iria Gonçalves, «Regateiras, padeiras e outras mais na Lisboa medieval», in Luís Krus, Luís Filipe Oliveira e João Luís Fontes, eds. *Lisboa Medieval. Os rostos da Cidade*, Lisboa, Livros Horizonte, 2007, p. 11-29; António Losa, «La vie municipale à Coimbra en 1145», in Alexandre Fodor, ed. *Proceedings of the 14th Congress of the Union Européenne des Arabisants et Islamisants*, Part Two, Budapest, 29th August – 3rd September 1988, Budapest, Eötvös Loránd University Chair for Arabic Studies & Csoma de Kőrös Society, Section of Islamic Studies, 1995 p. 297-307; Mário Farelo, *A oligarquia camarária de Lisboa (1325-1433)*, Dissertação de Doutoramento em História Medieval, Universidade de Lisboa, 2009.



Cultivando o seu próprio trigo ou adquirindo o que chegava para transacionar, muitas famílias lisboetas confeccionavam o seu pão, mas outras adquiriam-no às padeiras, que todos os dias colocavam à venda novas fornadas.

Estas mulheres – porque de mulheres se tratava nesta como em outras profissões afins – eram minuciosamente controladas em todo o seu trabalho, pelos almotacés, que não queriam ver o comprador prejudicado. Dado que o peso do pão variava de acordo com o preço do trigo, mantendo-se o seu custo estável, quando os almotacés entravam em funções eram obrigados por lei a acompanhar o processo de transformação de um alqueire de trigo num determinado número de pães, de modo a estabelecer o peso que cada um deles deveria apresentar, tendo em conta o preço do cereal, a maquia paga ao moleiro que o transformara em farinha, o lucro da padeira que o amassara e da forneira que o cozera, a qual tinha direito a receber um pão, na qualidade de poia, por cada fornada. Somadas todas estas parcelas e dividido o resultado pelo preço que cada pão iria custar ao consumidor final encontrava-se o número de pães em que cada alqueire de cereal se deveria transformar. Bastava então pesar uma dessas unidades para, por ela, poder controlar o pão que iria ser posto à venda, enquanto o preço do trigo se mantivesse mais ou menos estável. E como se encontravam no mercado pães de diferentes preços e portanto de diferentes tamanhos, o processo repetia-se para cada um deles.

PREÇO DO ALQUEIRE DE TRIGO EM PORTUGAL (1369-1414)



Extraído de Sérgio Carlos Ferreira, *Preços e Salários em Portugal na Baixa Idade Média*, Dissertação de Mestrado no âmbito do curso integrado de Estudos Pós-Graduados em História Medieval e do Renascimento, Faculdade de Letras do Porto, 2007, p. 109.

Porque quaisquer oscilações de preço com algum significado desencadeava o retomar destas acções, era um trabalho delicado e a retomar muitas vezes, requeria depois uma vigilância aturada, vista a efetiva possibilidade de fraudes mas, talvez mais ainda, dada a suspeição que mereciam aos governos municipais os pequenos comerciantes a retalho, não obstante serem eles

quem fazia chegar a todos os produtos essenciais ao dia a dia e que já se haviam transformado na espinha dorsal do abastecimento citadino. Mas que, com o seu lucro de intermediários, faziam encarecer os produtos. Por isso se vigiavam tão atentamente.

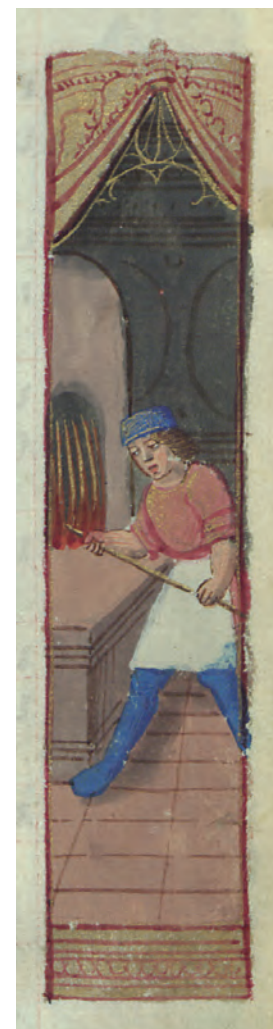
Em Lisboa existia uma rua chamada da Padaria, encostada ao pano ocidental da muralha mourisca, do lado exterior, junto à Ribeira. Em lugar demarcado, sobre poiais, o pão era exposto para venda, eventualmente acompanhado por uma fornada de bolos. Cuidava-se que aí tudo se encontrasse em condições de higiene e, para maior segurança do produto proibía-se que os porcos, embora deambulasse livremente pelas ruas – talvez com exceção das mais emblemáticas – circulassem por aquela artéria.

Este era o pão fabricado pelas padeiras profissionais, aquelas que todos os anos se obrigavam a trabalhar no seu mester, para abastecimento das famílias lisboetas. No que se refere ao pão cozido posto à venda, era este que verdadeiramente contava. Todavia, qualquer dona de casa, citadina como rural que quisesse cozer uma fornada de pão maior do que o necessário para o seu agregado doméstico, de modo a poder separar dela alguns pães para venda, tinha toda a liberdade de comercializá-lo sem verificação de peso. Do mesmo modo as forneiras podiam vender aquelas poias que não lhes fizessem falta, só que, neste caso, o pão devia ser maior, uma vez que também o deviam ser as poias, em relação aos restantes da fornada a que pertenciam.

Nada ficou registado quanto aos preços a que esses pães seriam vendidos. Talvez essa matéria se deixasse ao cuidado das leis que estabelecem o equilíbrio entre a oferta e a procura, as quais, ajudadas pela comparação com os preços regulamentares praticados pelas padeiras profissionais, não permitiriam grandes discrepâncias.



Sempre carenciada de cereais, carências que se iam avolumando à medida que a cidade ia ganhando população e riqueza, que chamava a si estrangeiros vindos de diversos lados, alguns muito ricos e portanto habituados ao melhor que a época podia oferecer, Lisboa precisava preocupar-se mais e mais com as questões do seu aprovisionamento, tanto em quantidade como em qualidade. Todos os produtos colocavam os seus problemas, apresentavam as suas especificidades a que era necessário prestar atenção. Pela sua importância dentro do sistema alimentar, pelo volume de cereais que uma cidade com a dimensão de Lisboa já exigia, pela dificuldade na procura das quantidades necessárias, pelos problemas acrescidos que as más colheitas provocavam, sempre, mas sobretudo nestas circunstâncias, manter a cidade abastecida de pão devia ser um assunto a preocupar seriamente a edilidade lisboeta.



Iluminura com representação do fabrico do pão (séc. XV)
Livro de Horas; calendário (Mês de Dezembro), il. 35, fl. 11
Biblioteca Nacional de Portugal



LISBON AND ITS CEREAL SUPPLY

Iria Gonçalves

Since, for the men and women of the middle ages, bread was considered an indispensable food, assumed as a fact transversally though all strata of society from the most preeminent, it would be appropriate for the city to be well supplied of cereals. It would be equally appropriate that a corps of bakers would work day and night making bread to be put on sale for those who could not or did not want to make it themselves. Being the obligation of urban governments to ensure their particular city or town was well supplied of all products that a daily life, already substantially complex, would require, but especially in the victuals necessary for the feeding of families, it would be appropriate that the retainers of local power would not neglect their obligation in this respect and would employ every effort in order that their city was always found well provided for. The very Ordenações Gerais (General Ordinances) of the kingdom were concerned with the subject, tasking especially the inspectors of weights and measures (almotacés), but also the magistrates of the comarcas (administrative districts), with supervision of the rules for ensuring the proper functioning of the market.

In fact, those who exercised municipal power also had the greatest interest in seeing that all within the city proceeded with the best possible orderliness and that products were abundant so that all, or at least the vast majority, of the population was satisfied. But supplying a medieval town was no easy task and maintaining provision of bread to a southern European city already of some considerable size and affluence, therefore with multiple requirements in the quantity and quality of products as was the case of Lisbon, could become very difficult.

Producing cereals in the middle ages was no easy or simple task. Factors of various order – low yield of seed, inferiority of agricultural and other tools, scarce workforce both human and animal, poor conditions of storage and other things – conspired such that cereal production was often deficient. However, as commentators have noted, dietary habits once established and taken up by any population become so engrained and difficult to change that they compel great sacrifices to satisfy them. Thus, medieval peasants wearied themselves to sow their grain anywhere there was a piece of likely turf. Not always with the best possible results in the epoch. And especially in this our southern Europe, particularly in the entire zone subject to the climatic conditions of the Mediterranean, few are the fields apt to produce a good cereal crop. This is a land of poor soils and drought with a rainfall that in average years meets only the minimum hydric level for wheat, suffers many dry periods and, furthermore, receives its maximum rainfall during winter, a time in which vegetation stops growing according to its annual dormancy. Conversely, with the arrival of the heat and with it the resumption on the part of the plants of their vegetative activity, the intensity of the sun together with drought frequently endangered the cereal harvest, sometimes in a drastic way.

Certainly, Europe as a whole possessed fields of deep and fertile soils capable of copious production, substantially exceeding the needs of the regions in which they were located, generating surpluses that could be channelled to places where there were shortages. Cases included the vast fields of the Baltic region, of Poland, of Prussia, of western Germany and of northern France. Even in the Mediterranean zone itself, great spaces in the centre and south of Italy, Sicily, even some regions of Castile achieved, as a rule, full harvests that supplied the export trade.

A market which, due to the necessities of urban supply, especially of food products, had begun to be organised and to operate at long-distance, generated important flows of merchandise in Europe among which cereals, principally wheat but also other cereals, featured as one of the most important items. At the same time, the late middle ages saw some important steps in the streamlining of transport by boat and commercial techniques had so substantially improved levels of risk management and of calculating profit-margins, that supplying or at least minimising shortages in some regions from the abundant productions of others became somewhat easier than it had been in previous centuries.

But also, Portugal possessed some small areas where cereal production was very satisfactory for the period. There were the Ribantejan meadowlands – Santarém, unlike other cities and towns did not complain of bread shortages – the lands around Beja, some fields in the Mondego with distinction, as far as we know, being given to the fertile reguengo (crown land) of the Bolão (Coimbra), and even some of the deeper and more sheltered soils of the Cova da Beira. Nevertheless, this was insufficient to supply the whole country, even in years of normal or even good production. Portugal always needed to import cereals.

Of course, it was in the city due to the concentration of mouths it supported where shortage of victuals was most acutely felt. Or, perhaps it would be better to say it was the urban milieu, thanks to its ability to make its voice heard and to fix it in writing such that it could reach us today, that best communicates its necessities and concerns to us. Be that as it may, we know that Lisbon, the most populous and demanding city in the kingdom, was always clearly deficient in cereals and so dependant in a very significant way on their importation, both from other Portuguese regions and from abroad.

Any city would be supplied, initially, from its immediate environs and the surrounding regions, then the range of supply would be broadened depending on the necessities, the products in short-supply and the availabilities located. With reference to bread we can say that Lisbon would have been supplied firstly by the whole country and then from wherever cereal was found available and from wherever it was possible to draw merchants to bring it to the city, or from wherever messengers tasked with buying it could be sent.

Indeed, in Portugal, the documentation reveals people in every corner of the country negotiating wheat destined for Lisbon; men shielded by privileges that the monarchs had granted to the city for the purposes of empowering them with the purchases and transport of the merchandise.

This wheat – because it was substantially with wheat that Lisbon was concerned, although in times of shortage, also secondary cereals, and with them leguminous vegetables, would be well received in the city – being the heavy species that they were and in very voluminous quantities, were difficult to transport by land and any journey, even be it not very long, always ended up being very slow. Here, Lisbon would be aided by its excellent location and the ease by which it could be supplied by the maritime or fluvial route.

It was this that the city really counted on. In this way, by means of the principal rivers that crossed Portugal, which were in the period navigable to large-tonnage ships for long stretches of their courses, and by means of sailing from port to port, most importantly between Valença do

Minho and the mouth of the Tagus, everything became easier, or at least as easy as the conditions of the times would allow.

Certainly, some of the wheat arrived by land in small loads on the backs of animals or on carts pulled by oxen, but only from places that were close-by: Óbidos, Torres Vedras, Azambuja, Alenquer. This wheat would have had little impact in the overall supply to Lisbon, but it was important in the economies of the producer families.

Regarding the wheat produced in Portugal that arrived by the aquatic route, it is known that everything that was purchased in Trás-os-Montes and a large part of the Beira north of the River Vouga was concentrated in Lamego from where it would traverse the lower Douro as far as Porto to be consolidated with more acquired from several points in the Entre-Douro-e-Minho. At Porto the good men of the city could want to prevent the voyage to Lisbon as their city could also be in need of wheat. It was especially in these circumstances that came into play the privileges granted to Lisbon by some monarchs and confirmed by others. The wheat would leave from the bar of the River Douro. From here the voyage was made along the coast as far as Cascais and then directly to Lisbon. The ports of the mouth of the Vouga and of the mouth of the Mondego have not left credible evidence relative to these matters. But also, the wheat that arrived there could alternatively and perhaps with some advantage, be channelled to Lamego or, in the other direction, to Abrantes or Santarém from where the Tagus would take it to Lisbon. Indeed, on this river, navigable during the period along all its course through Portuguese territory, several ports had been established where the most diverse merchandise was embarked, most of it ultimately destined for Lisbon. Here, wheat was one of the most important items. It arrived to these ports from the Beira, the Ribatejo, and the Alto (northern) Alentejo. Coming down the river, the voyage to Lisbon was short and easy. From the Baixo (southern) Alentejo – and here, as already mentioned, the fields of Beja were very important – the wheat would go directly to the River Sado to be consolidated in Alcácer do Sal, thereafter following the river to Setúbal and then onward by sea, rounding the peninsula of the same name to dock at Lisbon. Besides this, more Alentejan wheat went up to Odemira, would then come down the River Mira as far as its mouth and from there, once again, a short coastal voyage to the gulf of the Tagus would take it to Lisbon. Yet more Portuguese wheat arrived from the islands, Madeira and the Azores, when production there turned out to be substantial.

The entire kingdom - continent and islands – cooperated in supplying wheat to Lisbon. Only one region was excluded from this collective effort, the Algarve, which itself was also always short of cereals and was forced to go to great lengths to get them.

Nevertheless, this wheat did not suffice for a city that always needed it and it was necessary to procure it from further afield, in foreign lands which, owed to a variety of circumstances, varied over time.

Since some Castilian lands were likely to yield good harvests, it is possible there were exchanges between Portugal and Castile from an early stage, the latter being represented especially by Andalusia. But it was from the second half of the fourteenth century and particularly from the reign of D. Fernando, that the importance of foreign wheat acquired the greatest documental visibility. At this time, Portugal being allied with England which habitually exported cereals,

at least in years of full harvest, it was English wheat that began to arrive in greater quantities to Portugal and so, certainly in the first place, also to Lisbon. Some of the Andalusian wheat that had arrived to us previously obviously ceased on the opening of hostilities between Portugal and Castile, although during the lengthy period of the conflict, and whenever treaties were negotiated, some exchanges continued. During the fifteenth century, England's protagonism waned in this area and the Bretons began to play the most important role with Lisbon giving them a keen welcome and petitioning from the monarch on their behalf facilities, exemptions and letters of security for persons and goods. Nevertheless, other wheat also arrived from Italy, from Sicily and from Normandy, some of it through the intermediary of Brittany, also from the Baltic planes, and from Flanders where many of the German, Baltic and northern-French surpluses were channelled, which then would be shipped by sea to other destinations. However, Andalusia, so close-by, was the natural partner. Here, for a lengthy period, Portugal maintained a trading post trading the most diverse products with the entire region, but with wheat occupying a very significant position. Certainly, in large part this wheat was destined for the supply of the towns of Africa where much of it would go directly. Yet, multiple consignments passed first through Lisbon, where, whenever necessary, some of it would stay.

It is clear that some Lisboan families were land-holders sometimes with extensive estates, which made them self-sufficient in bread alongside other victuals and enabled them to bring some wheat to the market. But this would be the contribution that counted the least in the supply of the city. At best it merely alleviated the demand somewhat.



During normal harvest years, with greater or lesser difficulty being caused to the leaders, the city would be found supplied, the oscillations of cereal prices with gradual rises as the year progressed away from harvest-time, were those that everyone recognised and expected. Everything went along without any surprises.

However, the medieval period was afflicted with more or less intensity by cereal shortages affecting more or less extensive areas on numerous and regular occasions. In these instances, the whole complex system of supply fell apart. Indeed, it was enough for a simple rumour of insufficiency of supply to spread through the city to trigger an exacerbated demand and prices would begin to rise wildly, sometimes beyond the purchasing power of most citizens. At these times, local leaders had to act swiftly and they usually did. It was their duty to keep the city well supplied and in their interests to avoid the disturbances or even riots that lack of victuals, especially one so important as bread, could cause. In these circumstances, firstly any grain produced within the town council's jurisdictional area was forbidden from leaving it. Then, every possible effort was made to attract wheat merchants or any others that may have some cereal available for sale. The product would be sought out wherever there was news of its presence; rewards were offered such as the payment by the city of the taxes owed by the seller, or of the rental owed on shops destined for the storage of wheat; the export of autochthonous products necessary in other latitudes, such as salt in the Nordic countries, would be forbidden unless it was in exchange for cereal and other measures that varied with circumstances over the years.

Lisbon, however, was a capital, a city always protected by the monarchs and this would make a difference. In such circumstances the documentation shows the king always at Lisbon's side, granting facilities, sanctioning measures implemented by the municipal government, and even suggesting and advising on courses of action. For example, we see him foregoing his tithes on bread brought to Lisbon; we see him agreeing with measures taken to oblige all consignments arriving to the port be made up of at least one third cereal, an obligation applying both to indigenous merchants as well as foreign; we see him granting letters of security for people and goods to whoever brought wheat regardless of any disagreement that may exist with a merchant's country of origin.

With these provisions in place the city carried on its business which sometimes became so voluminous that it outstripped the city's financial resources necessitating the entry into agreements with nearby towns in order to bring them in – these, each in their own measure, also suffering from the shortage – in order to divide expenses and profits.

The negotiating power of the city was not always enough to keep the city well supplied, but there were occasions in which, at the end of the process, with a good harvest to re-establish the equilibrium between demand and supply, some of the cereal acquired by the governors was left over. On these occasions, cereal was distributed to every family, according to rules that are unknown, which it had to buy whether it still needed it or not, since the city had exerted so much work and had expended so much money in its acquisition on behalf of everyone.

As far as I know these forced purchases raised no complaints. Surfeit of wheat was only episodic, everyone knew that more hard-times would arrive. It was hoped that future governments would continue to make every effort to counteract their consequences. Everyone cooperated.



By growing their own wheat or acquiring whatever they could barter, many Lisbon families made their own bread. Others, however, acquired it in the bakeries which put fresh batches on sale daily.

These women – because we are dealing with women in this as in other related professions – were minutely controlled in all their work by the inspectors of weights and measures (almotacés) who did not want to see the buyer prejudiced. Given that the weight of the bread varied according to the price of the wheat, keeping its cost stable, when the almotacés took office they were obliged by law to accompany the process of converting a bushel of wheat into a number of loaves as a way of establishing the weight that each loaf should have, taking into account the price of the cereal, the fee paid to the miller who turned it into flour, the profit of the baker who kneaded it, and of the oven operator who baked it and was entitled to one loaf in the form of a “poia” (large loaf of bread), for each batch. Adding together all these shares and dividing the result by the price of each loaf to the final consumer, arrived at was the number of loaves into which each bushel of wheat should be transformed. Thus, it was sufficient to weigh one of these units so that, thereby, the loaf that was put on sale could be controlled whilst the price of wheat remained

more or less stable. And since loaves of different prices and therefore of different sizes were found on the market, the process was repeated for each one.

Because any variation in the price of wheat of any significance triggered the repeat of this process, it was delicate work and to be repeated many times. It would afterwards require a high vigilance in view of the effective possibility of fraud but, perhaps even more so, given the suspicion that small retail merchants attracted from the municipal governments, notwithstanding that they were the ones who ensured the arrival of all the products essential to daily life and had become the backbone of the city's mechanism of supply. But with their profit as intermediaries, they made the products more expensive. It was because of this that they were watched so closely.

In Lisbon there was a street called "da Padaria" (of the Bakery) running along the western stretch of the Moorish wall on the outside next to the Ribeira (Riverside). In a designated space, on fixed stone slabs, the bread was displayed, eventually being accompanied by a batch of cakes. Care was taken that everything was found in hygienic conditions and, for increased security of the product, pigs were forbidden from circulating on that street, even though they roamed freely in the other streets – perhaps with the exception of those most emblematic.

This was the bread made by the professional bakers, those who throughout the years were obliged to work in their profession for the supply the Lisbon families. In what concerned baked bread put on sale, it was this supply that truly counted. Nevertheless, any mistress of a house, citizen as well as rural, who might want to bake a batch of bread over and above that necessary to her domestic aggregate, in a way as to be able to separate some loaves from it to sell, was at liberty to market it without checks on the weight. Likewise, the oven operators could sell those *poias* that they did not need, only that, in this case, the loaf would be bigger in relation to the rest of the batch to which they belonged.

Nothing is recorded concerning the prices at which these loaves would be sold. Perhaps this matter was left to the principles of supply and demand which, aided by comparison with the prices regularly charged by the professional bakers, did not permit any great discrepancies.



Always in need of cereals, a need that would increase to the measure that the city gained population and wealth which drew foreigners from many different places, some very rich and consequently used to the best that the times could offer, Lisbon had to concern itself more and more with questions of supply, both in quantity and in quality. All products presented their own problems, specifics to which it was necessary to pay attention. Through its importance in the dietary system, the volume of cereals that a city with the size of Lisbon already demanded, the difficulty in the procurement of the necessary quantities, the added problems that bad harvests caused always, but especially in these circumstances, maintaining the city supplied with bread was a subject of major concern for Lisbon Town Council.



A CARNE NO ABASTECIMENTO DE LISBOA

Iria Gonçalves

Se o pão era imprescindível para todos numa Idade Média que fizera dele a base do seu sistema alimentar, a carne era o que a generalidade da população mais apetecia. Conotada com os fortes e os poderosos, comer carne, e carne em abundância, era apresentar-se perante a sociedade como fazendo parte desse grupo muito minoritário que tinha nas suas mãos o poder e era capaz de usar a força para impor o seu mando. Porque detinha essa força. E como, mercê de circunstâncias várias, a disponibilidade daquele alimento se foi reduzindo com o decorrer dos tempos, tornando-se cada vez menos acessível, ou até raramente acessível, para largas camadas de população – sobretudo rurais, é certo – o seu prestígio foi-se avolumando na mesma medida em que as suas aparições se iam rarefazendo à mesa dos mais pobres. E tanto isto era assim, e tal, em contrapartida a largueza do seu consumo por parte das famílias mais possidentes, que a sua privação era imposta como penitência, pelos confessores, para remissão de graves pecados. Para lá das abstinências rituais impostas pela Igreja a todos os fiéis, com o seu apogeu durante a Quaresma.

Principalmente a cidade não dispensava a carne dos seus cardápios. Se era nela que se acumulava população e riqueza, era aí que maior número de famílias queria e podia consumi-la. A carne era aí produto indispensável e imperioso se tornava providenciar no sentido de que ela não faltasse.

Como na generalidade das urbes da época e no que se refere ao comum dos produtos, nomeadamente comestíveis, a área de abastecimento de Lisboa era assaz dilatada. De acordo com uma amostragem, infelizmente truncada, proveniente de finais do século XV e inícios do XVI podemos dizer, no que toca aos animais do rebanho, aliás, as carnes mais consumidas, que essa área era quase todo o País. No entanto, não precisaria de importar de além-fronteiras. Com efeito, algumas vagas referências a animais vindos de fora, que a documentação nos guardou, são demasiado poucas e esparsas para indiciarem um apelo, com algum significado, à vinda de reses estrangeiras. Nesses casos tratar-se-ia, com verosimilhança, de uns quantos exemplares, possivelmente ovinos provenientes de Castela, animais, aliás, habituados a atravessar a fronteira, a fim de passarem a invernada nos plainos alentejanos. Porém, dentro do espaço português, todas as regiões ou quase podiam ser chamadas a enviar carne para as mesas lisboetas. Com maior incidência de algumas dessas regiões, como seria de esperar.

De acordo com a amostragem acima referida, perto de metade dos marchantes, carnicheiros e outros indivíduos que abasteciam Lisboa de carne – 47% – viviam na cidade, espalhados por todo o perímetro urbano. Esses percorreriam o País em raios mais ou menos alargados na realização dos seus negócios. Não podemos saber onde os procurariam, nem se perto se longe. Aliás, bens semoventes que são, os animais, embora demorando a viagem e precisando de se alimentar e pernoitar durante ela, não colocariam outros problemas na sua deslocação, para além da passagem de algum curso de água não vadeável. Podiam providir pouco importa de onde. Todavia, sobejou ainda um número bastante significativo de marchantes que declinou uma residência fora da cidade. Partindo do princípio de que as reses trazidas por eles a Lisboa provinham das proximidades do seu local de morada era sobretudo do Alentejo e bastante também das imediações da cidade, como é lógico, que provinha essa carne. De resto, pela Beira Interior desde Alfaiates (Sabugal) ou Valverde (Guarda) e pelo litoral, desde Paramos (Espinho), de toda a parte podiam ser trazidas reses

MAPA DA PROVENIÊNCIA DA CARNE PARA O ABASTECIMENTO DE LISBOA



FONTE: Arquivo Municipal de Lisboa, *Provenimento do Pão*, Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue.

até Lisboa. De acordo com a mesma amostragem – mas é bom não esquecer que é disso mesmo que trata: apenas de uma amostragem – só a região a Norte do Douro não contribuiria para o abastecimento em carne da capital.

Eram muitos os que intervinham neste processo. Voltando ainda à amostra referida – a qual, no entanto, apenas nos informa acerca deste assunto durante dois anos e ainda com um significativo intervalo de vinte anos entre eles e para mais fragmentado mas, tanto quanto sei, é a única documentação do género que existe para a época – foram mais de uma centena e meia aqueles que se mostraram interessados em fazer aportar carne a Lisboa e se comprometeram a fazê-lo.

Estes homens – porque de homens, evidentemente, se tratava, como em todas as profissões com algum peso económico e entre eles só se encontra pouco mais de uma dezena de mulheres – eram na sua maioria marchantes de gado. É certo que só nos ficou indicada a profissão de, aproximadamente, metade destes indivíduos, mas, ainda assim, a informação disponível permite-nos saber que o provimento de carne a Lisboa, embora estivesse, como seria de esperar, firmado sobretudo nos marchantes de gado, nele também podiam participar indivíduos de diversas outras profissões, como carpinteiros, coronheiros, borzegueiros, mercadores, até uma tanoeira, para lá dos também esperados carnicheiros e enxerqueiras. Além, por certo, de vários outros cujas ocupações não ficaram registadas e que, esporadicamente embora, talvez, mas tendo-se previamente responsabilizado a fazê-lo, participavam no abastecimento lisbonense.

FONTE: Arquivo Municipal de Lisboa, provimento do Pão, Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue

Cada um destes indivíduos agindo, a maior parte das vezes isoladamente, mas em alguns casos em parceria com outros, familiares ou não, obrigava-se, perante os oficiais da câmara, a trazer a Lisboa, para o talho, um determinado número de animais que ficava registado. Esse compromisso dizia também respeito à época do ano em que as reses aqui seriam trazidas: durante o Inverno ou o Verão, as únicas estações do ano que a Idade Média reconhecia. O Inverno considerava-se começado a 1 de Outubro e, para o efeito, prolongava-se até ao Carnaval, altura em que se consumiam as últimas carnes até que, chegada a Páscoa e com ela terminada a longa abstinência quaresmal, aquele alimento pudesse voltar a servir-se às mesas dos Cristãos.

Os animais inscritos eram apenas os componentes do rebanho e, talvez curiosamente, durante o período considerado de Inverno quase só bovinos se encontram mencionados. Naturalmente que também outras carnes se apresentavam no talho e os lisboetas quereriam, sobretudo, encontrar aí o carneiro, o que sempre preferiam. Talvez durante esse tempo o abastecimento cárneo fosse menos controlado, mas o certo é que alguns governantes concelhios deixaram registado o seu desagrado porque todos os anos se verificava falta desta carne durante o Inverno e tentavam implementar medidas no sentido de resolver o assunto. Durante o Verão muitos se comprometiam a trazer, além de vacas, carneiros, ovelhas, cabras, porcos. E, aqui, desde logo, uma primeira e inusitada verificação que se impõe: a imensa discrepância entre o provimento que Lisboa tinha assegurado entre o Inverno e o Verão, com todas as vantagens para este último.

Atentando uma vez mais na fonte que tenho vindo a explorar, mas agora atendendo apenas à parte correspondente ao período que medeia entre 4 de Abril de 1514 e 29 de Março de 1515, porque é o único que nos traz informações sobre o fornecimento assegurado para o Verão, verificamos que durante esse período de um ano a cidade podia esperar receber um pouco mais de cinco mil vacas, de trinta e seis mil carneiros, de vinte e cinco mil e oitocentas cabras e ovelhas, de sete mil e oitocentos porcos. Porém, de todos esses animais a imensa maioria destinava-se ao fornecimento de Verão: entre pouco menos de 76% no caso dos bovinos e mais de 91% quando se tratava de ovelhas e cabras e bodes, que a fonte em análise engloba na denominação de “gado cabrum”.

No estado actual da nossa investigação não é possível conhecer as razões desta disparidade.

Entre todos estes agentes económicos as diferenças eram também enormes no que se refere ao respectivo volume de negócios que pretendiam realizar: ia desde aqueles que se propunham participar com um pequeno número de bovino – dois, quatro, dez – e uma ou duas centenas de ovicaprinos, até aos que movimentavam uma ou duas centenas de bovinos, um ou dois milhares de ovicaprinos, largas centenas de porcinos. Naturalmente, com destaque para muitos dos que se declaravam marchantes.

Todos estes indivíduos eram os “obrigados”, aqueles que se comprometiam a não deixar Lisboa completamente desprovida de carnes. Carnes de animais que, tudo leva a crer, eram já adultos ou, pelo menos, tendo já adquirido o máximo do seu porte.

Todavia estas reses “obrigadas” não esgotavam as disponibilidades do mercado alfacinha. Não as esgotavam, sequer, nestas mesmas espécies de animais. Qualquer camponês possuidor de um rebanho – e todos precisavam manter um conjunto de animais, de espécies diferentes, como complemento da actividade agrícola – podia vender para o talho alguns animais excedentários ao seu rebanho ou criados propositadamente para venda e nenhum mercado era tão compensador como o lisbonense; qualquer indivíduo com algum dinheiro para investir, podia comprar umas quantas reses e trazê-las aos açougues da cidade sem precisar de uma inscrição prévia. Aliás, quando os governantes proibiam que se comprassem pelo caminho animais com destino a Lisboa e que, uma vez aqui chegados, se vendessem para fora, era a este tipo de animais que a proibição se referia, dado que os outros, os “obrigados”, tinham a vinda assegurada, sob pena de pesadas multas para os seus donos. Seria este abastecimento

espontâneo que sem dúvida colmataria algumas falhas no provimento de Inverno, o que os números atrás apontados permitem pensar que aconteceriam e que o governo municipal, como atrás ficou referido, confirmava.

No entanto estas espécies, embora as mais importantes e volumosas, não esgotavam – longe disso – a variedade de carnes comercializadas em Lisboa.

Sendo as aves tão apreciadas pela alta cozinha medieval, sendo os animais juvenis tão apetecidos pelas elites da época, sendo a caça um complemento tão bem vindo às mesas fartas, nenhuma destas carnes podia faltar nos mercados de uma cidade já tão rica e exigente como era a Lisboa de então. E todas aqui se encontravam à venda, como tabelas de preços e outras informações contemporâneas não permitem que se ignore.

Era dos arredores que provinham estes animais e alguns mesmo criados dentro da cidade. As posturas municipais permitiam, por exemplo, que o porco de criação própria ou, ao menos, com três meses de ceva, em casa, pudesse ser vendido à enxerca e não a peso, como os adquiridos expressamente para venda; proibiam aos regatões e regateiras a compra, para revenda, de galinhas, patos, frangos, cabritos, e outros comestíveis aos caminhanes que se dirigiam a Lisboa, de modo a que, chegados à cidade, os donos dos animais os pudessem vender directamente aos consumidores.

Não há possibilidade de saber quanto representava este abastecimento que todas as manhãs, logo muito cedo, entrava às portas de Lisboa, mas era ele que, pelo menos de voláteis e de juvenis ovicaprinos e porcinos supria as necessidades dos lisboetas. Para lá, naturalmente, do auto-abastecimento, porque, por outro lado, os cidadãos criavam, eles próprios, muitos dos animais que consumiam, dentro da mesma cidade ou nas hortas que a circundavam.

Como em todas as cidades medievais, os porcos erravam livremente pelas ruas de Lisboa, com excepção de algumas onde lhes estava proibida a entrada, mas onde talvez nem sempre fosse fácil impedir a sua intrusão. Todos os lisboetas tinham direito a criar o seu porco, ou até mais do que um, se tivessem um quintal grande. O que em alguns bairros da cidade, como, por exemplo, no Rossio, ainda não era difícil de encontrar. Todavia, determinadas famílias, das mais proeminentes, não acatavam as disposições emanadas da câmara e criavam vários porcos que circulavam pelas ruas. Talvez um ou outro se destinasse ao talho, assegurado que estava o auto-abastecimento em carne porcina.

As chamadas aves de capoeira – galinhas, patos, frangos, adens – criados nas traseiras da habitação ou vagueando à vontade pelas ruas, debicando os desperdícios, raramente chamavam a atenção da municipalidade. Também elas eram servidas em algumas refeições dos seus donos.



Fornecida a cidade havia que pensar no municiação das famílias.

Vindos de perto ou de longe os animais chegavam vivos – “em pé”, segundo a expressão usada na época – e podiam esperar algum tempo antes de serem abatidos, operação que se realizava

TAXAS E IMPOSTOS SOBRE A CARNE NO PORTUGAL MEDIEVAL

AÇOUGAGEM

Imposto pago pelos vendedores de produtos alimentares vegetais e animais de primeira necessidade e de produtos manufaturados sobre a utilização de espaços de venda diários ou semanais nos aglomerados urbanos

ALCAVALA

Imposto indireto sobre a venda da carne nos mercados urbanos

BRANCAGEM

Taxa sobre a utilização das bancas nos espaços de venda diários ou semanais. Algumas posturas municipais fazem-na incidir sobre a venda de carne de talho e de peixe nos açougues

ENXERCA

Imposto sobre a venda à «enxerca» (venda porta a porta e «a olho») de carne, possivelmente salgada

SISA DA CARNE

Imposto sobre a compra e venda da carne

PORTAGEM

Imposto de circulação sobre a entrada de produtos nos espaços urbanos

FONTES: Henrique da Gama Barros, *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XIII a XV*, 2ª ed. dirigida por Torquato de Sousa Soares, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editores, 1949-1950, vols. VII-IX; Armando de Castro, *A Evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. II, Lisboa, Portugália Editora, 1965 *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, Porto, Livraria Figueirinhas, 1990; Gérard Pradalié, *Lisboa da Reconquista ao fim do século XIII*, Lisboa, Edições Palas, 1975; Filipa Maria Ferreira da Silva, *Os forais Manuelinos no Entre Douro e Minho*, Mestrado de História Medieval e do Renascimento, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2012; Mário Viana, «A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV. 1. Documentação», *Arquipélago-História*, 2ª série, 8 (2004), p. 311-392; Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, *Elucidário das palavras, termos e frases em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram [...]*, ed. crítica por Mário Fiúza, Porto-Lisboa, Livraria Civilização, 1966. 2 vols

em edifício próprio, o chamado curral dos bois e dos carneiros e que teve localizações várias: sabe-se que se situou perto dos paços do conde de Ourém, mas, pela má vizinhança que lhe proporcionava foi transferido para Cata que Faraz e mais tarde para fora das muralhas, a S. Lázaro. Durante o tempo de espera, que por vezes podia ser longo, havia que impedir o tresmalhe das reses, limitando-lhes ou mesmo suprimindo-lhes a capacidade de locomoção. Para isso, e no caso do gado grosso, os animais eram muitas vezes jarretados à chegada, ficando a jazer por largo tempo numa lenta e dolorosa agonia que se podia prolongar por muitas horas – até às nove da manhã do dia seguinte – e foi preciso esperar por inícios do século XVI – 1504 – para que a lei municipal determinasse que os animais só pudessem ser jarretados imediatamente antes do abate, de modo a tudo ser executado sem se “alçar mão deles”. Era necessário, percebera-se então, que as carnes se não deteriorassem com o sofrimento do animal. Mas é impossível conhecer o grau de eficácia que a postura camarária terá conseguido obter.

A partir daí era preciso que o lisboeta tivesse acesso ao produto, que este fosse de qualidade e que se evitassem as fraudes lesivas do consumidor. Era este um trabalho da edilidade, que não se poupou a esforços no seu legislar. Nem sempre com grande sucesso, na medida em que algumas das posturas tiveram que ser reeditadas por mais de uma vez.

Antes de mais era preciso que todas as famílias lisbonenses que o quisessem pudessem abastecer-se e de preferência ao mais baixo preço. Por isso se reservavam as primeiras horas da manhã, até às nove, altura em que soavam nos sinos da sé as badaladas que chamavam os fiéis à missa de Terça, para as transacções entre produtor e consumidor, portanto sem intermediários que fizessem subir o preço.

Em relação à carne este princípio não podia ter aplicação geral, na medida em que a maior parte dela se mercadejava no talho e aí, pelo menos, o carnicheiro – quando não também o marchante – era intermediário. No entanto sobejava ainda algum espaço, ocupado pelas aves, a caça, os cabritos, os cordeiros, os leitões, onde ele tinha cabimento.

Procurava-se que o produto fosse de qualidade e, além disso, que fosse, na verdade, o que aparentava ser. Considerando-se a carne de carneiro, de entre todas as dos animais do rebanho, a melhor, a mais saudável e a mais saborosa, era também ela que merecia os maiores cuidados, sendo a mais vigiada pelos órgãos directivos do concelho que tinham esta matéria a seu cargo. Além de velarem para que ela apresentasse a qualidade requerida, como, aliás, todas as outras, a municipalidade preocupava-se, de um modo especial em impedir que ela pudesse ser misturada com a da ovelha, mais barata e bastante menos apreciada, assunto que precisou vir a lume por diversas vezes, a mostrar o quanto seria habitual e fácil essa mistura. O que tinha de ser evitado. A ovelha chegava ao talho, quase sempre, numa fase já mais tardia de vida, terminado que já tinha o seu período de maior fertilidade, enquanto o carneiro era, em regra, abatido logo que atingia o seu máximo porte, apresentava, assim, as suas carnes mais tenras. Oferecia ainda a vantagem de muitos deles serem castrados – queria-se, em Lisboa, que todos o fossem, com excepção dos sementais – o que, além de os avolumar, tornava as suas carnes, segundo opinião da época, mais sadias e saborosas. Neste caso, até porque as fraudes deviam ser frequentes, impedia-se, não só a venda de ambos na mesma banca, mas sim em bancas separadas, como se mandava que elas se encontrassem em locais diferentes do açougue, bem afastadas uma da

outra; queria-se mesmo, e neste caso a pensar, sem dúvida, nas famílias mais pobres, porque se tratava de produtos menos qualificados, que não se vendessem cabeças e entranhas mal lavadas ou remanescentes do dia anterior; queria-se ainda que cabritos e cordeiros abatidos também no dia anterior já não fossem colocados à venda.



Principalmente durante o Inverno Lisboa podia não se encontrar sempre muito bem abastecida de carne, sendo de lamentar, de um modo especial, aquela falta que dizia respeito ao carneiro, mas os seus dirigentes tudo faziam para que nada faltasse e o abastecimento das famílias se processasse na melhor ordem. Disso não restam dúvidas, em vista do esforço legislativo de que nos deixaram provas. Como, aliás, era obrigação da edilidade.



MEAT IN THE SUPPLY OF LISBON

Iria Gonçalves

If bread was indispensable for everyone during the Middle Ages when it was the basis of the dietary system, meat was what the general population desired the most. Associated with the strong and the powerful, eating meat, and meat in abundance, was presented to society as forming part of a world inhabited by that very small minority group whose members held the power in their hands and who were able to use force to impose their commands. And because, for a number of reasons, the availability of that food became reduced over time, becoming less and less accessible, or even rarely accessible, to large sections of the population – especially rural populations – its prestige increased to the measure that its appearance became more infrequent on the tables of the poorest. And this was so much so that, in contrast to the liberality of its consumption by the more able families, abstinence from it was imposed as penance by confessors for the remission of grave sins, in addition to the ritual abstinences imposed by the churches of all faiths which, for Christians, reached its peak during Lent.

First and foremost, meat was on the menu in the city. If it was in the city that population and wealth was accumulated, it was there that the greatest number of families would want it and could consume it. In the city, meat was a crucial product and it became imperative that provision be made to ensure there was no shortage of it.

As with most cities of the time, in relation to ordinary products, especially edible products, the area from which Lisbon was supplied was very extensive. According to a sample, unfortunately fragmentary, from the late 1400s/early 1500s, we can say that for herd animals this area encompassed almost the entire country. Nevertheless, there was no need for importation from beyond the frontiers. Indeed, the vague references in the documentation to animals coming from outside, are too meagre to suggest there was any substantial appeal for bringing in cattle from abroad. In these few cases examples would likely include instances of sheep from Castile, animals that habitually crossed the frontier to winter on the Alentejan planes. However, within Portuguese territory, all regions, or nearly all, could be called upon to send meat to the tables of Lisbon with some supplying more than others, as would be expected.

According to the abovementioned sample, nearly half the dealers, butchers and other individuals who supplied Lisbon with meat – 47% – lived in the city, scattered all over the urban perimeter. These would travel the country in more or less extended sweeps in the conduct of their business. We cannot know from where they would seek the cattle, nor how near or far. In fact, animals, being self-moving chattels, although causing the journey to be ponderous since they needed to be fed and housed overnight, presented no added problems beyond the crossing the occasional non-fordable river. They could come from anywhere. However, there was still a very significant number of merchants who lived outside the city. Assuming that the cattle brought by them came from the vicinity of their homes, it would be logical that most of this meat came from the Alentejo and also substantially from the lands immediately surrounding the city. The rest came from the Beira Interior, from Alfaiates (Sabugal) or Valverde (Guarda) and from the coast, from Paramos (Espinho) - cattle from all over could be brought to Lisbon. According to the sample – and it

is well not to forget that it is only a sample – only the region north of the Douro would not contribute to the meat supply of the capital.

Many were those participating in this process. Returning again to the abovementioned sample – which, however, only contains fragmentary information on the subject for two non-consecutive years some 20 years apart but which is, as far as I know, the only document of its kind existing for the period - over 150 individuals are shown as being involved in the transport of meat to Lisbon who had pledged themselves so to do.

These men – because we are dealing with men evidently as in all the professions with some economic weight, only a little over a dozen women being found among them – were mostly cattle dealers. Whilst professions are indicated for only about half of the individuals listed, the available information gives us to understand that although most would have been cattle dealers, the industry could include members of various other professions including carpenters, leatherworkers, buskin makers, merchants, even a female barrel maker, along with the expected butchers and curers. In addition, of course, there would have been various others whose occupations have not been recorded who, although perhaps sporadically, but having been previously engaged for the purpose, participated in the supply of meat to Lisbon.

Each of these individuals, acting mostly in isolation but sometimes in partnership with others, family members or not, were under an obligation to town-hall officials, to bring a certain registered number of animals to Lisbon for the butcher. This obligation would depend on the time of the year that the cattle would be brought here: during winter or summer, the only stations of the year recognised in the Middle Ages. Winter was considered to start on 1st October and effectively continued until Carnival, a time in which the last meat was consumed until Easter arrived and with it the end of the long Lenten abstinence, when that food could return to be served on Christian tables.

The animals recorded were only herd animals, and perhaps curiously, during the period considered winter it is almost exclusively bovines that are mentioned. Naturally, other meats also appeared in the butcher's shop and the Lisboans would want above all, to find lamb which they always preferred. Perhaps at this time, the lamb supply was less regulated, but certainly some council chiefs registered their displeasure because every year in winter there was a shortage of this meat and they attempted to implement measures to solve the problem. During summer, in addition to cows, many were tasked with bringing lambs, sheep, goats and pigs. It is here that we immediately note the appearance of something unusual: the great discrepancy in the provision secured by Lisbon as between winter and summer, with all the advantages going to the latter.

Looking again at the source I have been exploring, but now considering only the part corresponding to the period between April 4 1514 and March 29 1515, because it is the only one that gives to us information about the assured summer supply, we find that in this year, the town could expect to receive a little over 5,000 cows, 36,000 lambs, 25,800 goats and sheep, and 7,800 pigs. However, of all these animals, most were for summer supply, slightly less than 76% for bovines and over 91% for sheep, goats and billy-goats which the source aggregates under the term “gado cabrum” (goat-like cattle). Investigations to date have failed to reveal the reason for the disparity.

The differences between these economic agents was enormous in terms of their turnover: it went from those who proposed to participate with a small number of bovines – 2, 4, 10 – and 100 or 200 ovicaprines, to those who moved 100-200 bovines, 1000-2000 ovicaprines, and many hundreds of swine. Unsurprisingly, those declared to be dealers are predominant in this area.

All these individuals were “obliged”, being those who had promised not to leave Lisbon completely without a supply of meat. Meat of animals that, it appears, were already adults or at least had reached their maximum size.

However, the “obliged” cattle did not extinguish the demands of the Lisbon market. They did not extinguish the demand even in these same species of animals. Any peasant owning a herd – and all had to keep a set of animals of different species as a compliment to agricultural activity – could sell for the slaughter some animals surplus to their herd or raised purposefully for sale and no market was as rewarding as that of Lisbon: any individual with money to invest could buy a few cattle and bring them to the city’s butchers’ shops without prior agreement. In fact, when the governors banned animals destined for Lisbon from being sold on their way there, and from being sold abroad once arrived to the city, it was to these types of animals that the prohibition referred, given that the others, the “obliged” animals, had their arrival secured under pain of heavy fines for their owners. It would have been this spontaneous supply that doubtless would have filled some of the failures in the winter supply which the numbers indicated above tend to suggest and that the actions of the municipal government, as mentioned earlier, confirm.

However, these species, although the most important and voluminous, did not exhaust the variety of meats sold in Lisbon – far from it.

With birds being so appreciated in medieval high cuisine, with young animals being so in demand among the elites of the time, with hunting being so welcome a complement to splendid tables, none of these meats could be lacking in the markets of a city as rich and demanding as was Lisbon at the time. And all were found on sale here, as the price lists and other contemporaneous information show.

It was from the surroundings that these animals came, with some even reared inside the city. For example, the municipal by-laws allowed that the pig reared at home, at least with three months of fattening, could be sold cured and not by weight like those acquired expressly for sale. Further, hawkers were banned from buying for re-sale, hens, ducks, chickens, goats and other edibles from travellers heading for Lisbon so that, once arrived to the city, the owners could sell their animals to consumers directly.

There is no way of knowing how representative this supply was that entered the gates of Lisbon very early every morning, but at least where poultry, young ovicaprines and swine were concerned, it was this that met the necessities of the Lisboans. This was besides, of course, self-supply, because as an alternative, the citizens themselves could rear the animals they consumed, either inside the city itself or in the kitchen-gardens that surrounded it.

As in all medieval cities, pigs wandered freely through the streets of Lisbon with the exception of some where they were prohibited from entering but, even here, it was not always easy to

prevent their intrusion. All Lisboaans had the right to rear their own pig or even more than one if you had a large back-yard, which was not difficult to find in some neighbourhoods of the city, such as Rossio for example. Nevertheless, some of the most prominent families, disregarded the regulations issued by the town hall and reared several pigs which circulated in the streets. One or another perhaps would be destined for the butcher, assuring a self-supply of pork meat.

Domestic poultry (so called *aves de capoeira*) – hens, ducks, chickens, sheldrakes – reared in the back of the dwelling house or wandering round the streets scavenging the rubbish, rarely attracted the attention of the municipality. These were also served in some of the meals of their owners.



Once the city was supplied there was the issue of supplying meat to the families.

Whether they came from near or far, the animals arrived alive, “standing” (*em pé*) according to the expression used at the time - and they would have to wait some time before being slaughtered, an operation that was carried out in a specific building, the so-called “*curral*”(corral/pen) for oxen and sheep and which had several different locations at different times. It is known that it was located near the palace of the Count of Ourém, but because it made for an unpleasant neighbour, it was moved to *Cata Que Faraz*, and after that, outside the walls to S. Lazaro. During the waiting period which sometimes could be lengthy, it was necessary to prevent the cattle from straying, enclosing them or even removing their capacity for locomotion. For this, and in the case of large cattle, the animals were often hamstrung on arrival, which meant they lay lingering in a slow and mournful agony that could go on for many hours, until 9:00 am the following day, and it would not be until the beginning of the sixteenth century, 1504, for a municipal law to decree that animals could only be hamstrung immediately before slaughter, so that all be executed without “increasing their suffering” (*se alçar mã déles*). At this juncture, it was crucial to understand that otherwise the meat would deteriorate with the suffering of the animal. But it is impossible to know how effective this town hall by-law actually was.

From here it was necessary for the Lisboaans have access to the product, that it was of sufficient quality and that frauds harmful to the consumer were avoided. This was the work of the town council which spared no efforts in legislating, not always with the greatest of success since it was necessary to re-publish some by-laws more than once.

Firstly, every Lisbon family that wanted meat had to be supplied with it and preferably at the lowest price. However, this principle could not be applied generally since most meat was marketed in the butcher’s shop and the butcher, at least – when not also the dealer – was an intermediary. Nevertheless, there would still be a space for poultry, game, goats, lambs and suckling-pigs if he had room enough.

The product was required to be of good quality and, especially, that it was truly what it appeared to be. Concerning lamb, the best, healthiest and most delicious of all the animals in the herd, it was also that which required the greatest attention, being the most policed by the relevant governing bodies of the city. In addition to ensuring that it was of sufficient quality, as was

the case for all the other meats, the municipality was particularly concerned to prevent lamb being mixed with mutton, a cheaper and much less desirable meat, something that had been discovered to be the case on multiple occasions demonstrating how common and easy this mixing practice was. It had to be avoided. A sheep came to the slaughter almost always at a later stage of life when its period of greatest fertility had already past. A lamb, on the other hand, was slaughtered as soon as it reached its maximum size, thus presenting the most tender meat. There was also the advantage that many lambs were castrated – in Lisbon it was desirable that all should be, with exception of studs – which besides fattening them, made their meat healthier and tastier, according to the popular opinion of the time. In this case, because frauds were frequent, forbidden was not only the sale of both lamb and mutton on the same stall, but it was also ordered that they be on separate stalls in different places well removed from each-other in the butcher's shop. Further, certainly considering the poorest families in this instance, banned was the sale of heads or poorly washed entrails or left-overs from the previous day, because these were lower-grade products, and goats and lambs slaughtered on the previous day were also prohibited from sale.



Especially in winter, Lisbon would not always have been very well stocked with meat, shortage of lamb being especially lamented, but city chiefs did everything to ensure that nothing was lacking and that the supply of families would proceed in the best possible order. Of this there can be no doubt in view of the evidence of their legislative efforts, which after-all was the due responsibility of the council.



LISBOA, CIDADE DE MUITAS ÁGUAS

Luís Ribeiro

AS FONTES NA VIDA URBANA

Muitos dos primeiros vestígios da utilização da água de Lisboa remontam seguramente, pelo menos, ao período romano, tendo muitos deles permanecido em utilização durante a época medieval, tanto sob domínio islâmico, como depois sob o cristão. A velha urbe medieval alcandorada na colina do castelo e encaixada entre o arrabalde oriental das fontes de água quente e o arrabalde ocidental, por onde corriam os ribeiros encanados ao rio Tejo, foi um espaço que não só conviveu com a água, mas também concedeu a este recurso um papel central na vida da cidade. Isso já se encontra bem demonstrado na sua ligação com o rio, fonte de riqueza piscícola, via de acesso ao rico vale da *Balata* e porta giratória de bens, de pessoas e de culturas, ligada com todas as partes do Mediterrâneo e depois, a partir do século XVI, com todos os espaços ultramarinos. Contudo, poucos trabalhos se dedicaram a observar como o abastecimento da água contribuiu para definir as formas de vida dos seus habitantes.

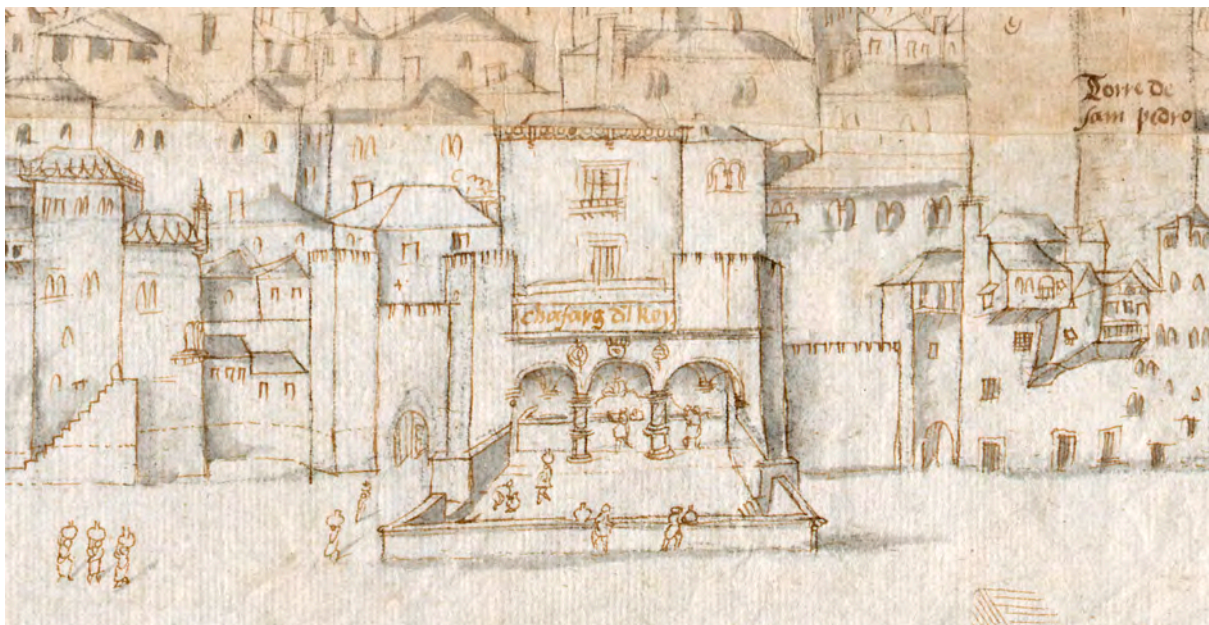
A água é algo que está presente na vida humana desde sempre. Por isso, transporta consigo diferentes significados para cada comunidade. Se, para os *pescadores*, é nela que vive aquilo que extraem, para os *barqueiros*, é a grande via de comunicação, para os *hortelãos*, é a força cuja enchente sempre perigosa é necessário evitar e, para os *aguadeiros* é o peso que transportam pela cidade, abastecendo todos os que dela precisam para viver. Para uns e outros, é o que assegura a sua riqueza, é o que mata a sede, é o que garante a higiene do lugar onde vivem e do que comem, estando, assim, presente em todos os aspetos da sua vida. A cultura é o elemento central para compreender as formas diferentes segundo as quais se modela esta relação no seio da sociedade e das suas instituições económicas e administrativas. Lugares como o *Chafariz del Rey*, topónimos como o de *Alfama*, ou até mesmo o próprio rio Tejo, permanecem como espaços da memória desse papel da água na história lisiponense. Esta ligação residiu muito nos sistemas de abastecimento de água à urbe, seja na distribuição das suas fontes e chafarizes, seja na relação da comunidade com os referidos espaços e com a sua distribuição de tal recurso.

Esta pequena síntese visa observar como a Lisboa tardomedieval vivia com os equipamentos da água, como definia a sua localização, de que forma eles eram construídos e quais os fatores que fizeram com que se tornassem lugares fundamentais na vivência dos seus cidadãos. Ao mesmo tempo, uma vez que a água canalizada ainda era uma miragem na maior parte das freguesias, pretendemos observar como esta relação marcou a atividade de *aguadeiros* e *regateiras*, que procediam à sua distribuição pela cidade. A presente exposição surge, assim, como a oportunidade para analisar o papel deste recurso na Lisboa medieval, observando os monumentos e as pessoas que contribuíram para consolidar uma relação milenar.

POR ENTRE COLINAS E VALES

A Lisboa tardomedieval espalhava-se junto do rio Tejo, subindo pela colina do castelo, enquanto os seus principais arrabaldes se situavam a ocidente e a oriente, em dois vales encaixados. A apenas algumas décadas de distância das primeiras gravuras conhecidas da urbe, já poucos vestígios sobravam dos pequenos cursos de água que desciam dos vales do Andaluz e da Mouraria e que se uniam no vale da Baixa, num local não muito distante do atual Rossio, daí descendo até ao Tejo, então já praticamente encanados. Correspondiam na prática ao antigo esteiro fluvial, onde no período muçulmano subsistia uma praia que permitia a ancoragem dos barcos. Era um local que, a par da zona ribeirinha, se tornara num dos pontos de abastecimento de todos os tipos de produtos, fosse fruta, pão ou peixe. Talvez por isso, com o assoreamento do vale e o crescimento do arrabalde, foi ali que se estabeleceu uma das principais zonas de comércio da cidade medieval: a *Rua dos Mercadores*.

A dinâmica das áreas ribeirinhas identificava-se com esta rotina de abastecimento, e até das embarcações que pretendiam seguir viagem. Será à beira-rio que, segundo Damião de Góis, “nascem muitíssimas fontes vindas por canais subterrâneos de diversos pontos da cidade e nelas a população se abastece”. Localizam-se aqui numerosos equipamentos que viviam da água, como os banhos de Alfama, o Chafariz dos Cavalos, o Tanque das Mulheres e o Chafariz del Rey. A sua presença num espaço tão pequeno foi atestada nos relatos sobre os equipamentos urbanos, feitos por visitantes ou pelos seus habitantes, como os famosos banhos quentes (*al-hamma*) do arrabalde oriental, de al-Udri, ou as descrições de João Brandão sobre a força das suas fontes, até às imagens que dão a conhecer a urbe quinhentista por toda a Europa, como a que se encontra preservada na biblioteca de Leiden.



Chafariz del Rey, séc. XVI - pormenor da Panorâmica da cidade de Lisboa
Universiteit Leiden

De entre todas as imagens escritas e desenhadas, o Chafariz del Rey assumia-se como a de maior monumentalidade, vitalidade e visibilidade para todos os que habitavam a cidade. Segundo a tradição, assim foi designado a partir da segunda metade do século XIV, por causa das reformas dionisinas de um chafariz situado na freguesia de São João da Praça, já ali conhecido desde o reinado de D. Afonso II. A respeito deste equipamento, Damião de Góis disse depois: “Foi construído de modo exímio, com colunas e arcarias de mármore e lança tal abundância de água, por seis torneiras, que ela só quase bastaria para dar de beber a toda a população.” Acrescentará mesmo que “esta fonte, pela qualidade do sabor, pureza e suavidade da água, ou iguala ou supera todas as outras de que me lembro alguma vez ter visto”. Revelou, assim, como, apesar da monumentalidade, a sua importância na Lisboa tardo-medieval residia na abundância e na pureza da nascente, dois fatores essenciais para assegurar o fornecimento da cidade.

Este polo da água lisiponense prosseguia então para o interior de Alfama, encontrando outros chafarizes igualmente monumentais que cumpriam os mesmos critérios – a Fonte dos Cavalos e o Tanque das Mulheres –, uns e outros com funções evidentes no abastecimento aos animais, mas também no uso da água para lavar as roupas. Não muito distante dali, existiam ainda vários banhos e alcaçarias, que tiravam partido das fontes quentes usadas desde o domínio islâmico. Contudo, ao contrário dos chafarizes, estes equipamentos para banhos eram então mantidos na sua maior parte através da atuação de privados, que assumiam a sua gestão. Entre os mais conhecidos, destacam-se os Banhos de Pedro Infante (antes de 1312), os de Afonso Bocharo (1347) e os do almoxarife do celeiro do rei, Vasco Gonçalves (antes de 1420), quase todos mercadores e oficiais com alguma relevância na oligarquia urbana.

Praticamente até ao dealbar da introdução da água canalizada na cidade, a função deste bairro parece ter residido muito na ligação com a água. Tal papel consagrava-se tanto no abastecimento, como nos serviços de banhos locais, mas foi também socialmente relevante para aqueles que deles viviam. Entre chafarizes e balneários, a vivência dos espaços constrói-se muito a partir da relação com a água, em particular, no que toca ao abastecimento urbano.

Esta relação poderia existir igualmente noutras vias de acesso a Lisboa, onde se encontravam outros chafarizes monumentais. O Poço do Borratém, para quem descia pelo Vale de Arroios, ou o chafariz do Andaluz, para aqueles que tomavam o atual vale da Avenida da Liberdade, assumiam-se como pontos de passagem essenciais para todos os moradores, e também todos os viajantes, almocreves e pequenos agricultores, que traziam à cidade as suas frutas e hortaliças. Isso não impedia que muitos deles recorressem aos diversos poços que se espalhavam pelos seus bairros, como o Poço da Fotea, à Madalena, o Poço dos Namorados, na freguesia de São Nicolau, e o Poço do Chão e o Poço da Oira, ambos acima do Mosteiro de São Vicente de Fora. Até a comuna dos mouros se serviria da nascente do seu arrabalde: o Poço dos Mouros. A água destes poços, tal como de outras fontes, não seria necessariamente nem de pior qualidade, nem de menor quantidade, muito pelo contrário. Em alguns casos, como na nascente do Chafariz de Arroios, era mais do que suficiente para assegurar a irrigação das hortas e almuinhas que dominavam os meandros deste vale até São Lázaro, gerando até pequenas enchentes durante o inverno. Porém, o que distinguia as fontes, poços e chafarizes destes

CHAFARIZES, FONTES E POÇOS NA LISBOA MEDIEVAL

EQUIPAMENTO - DESIGNAÇÃO/ DATA MAIS ANTIGA CONHECIDA/ LOCALIZAÇÃO

CHAFARIZ

CHAFARIZ D'EL REI/DE S. JOÃO
DA PRAÇA

1220/ Freguesia da Sé

CHAFARIZ DE DENTRO/DOS
CAVALOS/SANTA MARIA DA
OLIVEIRA

1280/ Freguesia de S. Miguel

CHAFARIZ DE ANDALUZ

1336/ Largo do Andaluz, freguesia de S. Sebastião
da Pedreira

CHAFARIZ

1351/ Rua Nova

CHAFARIZ DE ARROIOS

1360/ Arroios

CHAFARIZ DE NOSSA SENHORA DA
OLIVEIRA/DA RUA NOVA

1439/ Rua Nova

CHAFARIZ DA PRAÇA

1513/ Não localizado

CHAFARIZ DE ALFAMA

Sem data/ Alfama

CHAFARIZ DO ROSSIO

Antes 1551/ Freguesia de Sta. Justa

Fonte

Fonte de Alfama

1379/ Alfama

Fonte da Flor

1432/ Ribeira de Lisboa

Fonte de Benabuquel

1326/ Alfama

POÇO

POÇO

1298/ Freguesia de S. Bartolomeu

POÇO DA FOTEIA

1299/ Judiaria

POÇO DO CHÃO

1339/ Freguesia de S. Nicolau

POÇO DA OIRA

1348/ Não localizado

POÇO DO BORRATÊM

1355/ Freguesia de Sta. Justa

POÇO

1362/ Judiaria grande de Lisboa

POÇO

1366 / Freguesia de S. Julião

POÇO DOS MOUROS

1379/ Mouraria

POÇO DO CONCELHO

1396/ Freguesia de S. Julião

POÇO

1430/ Freguesia de Sta. Justa

POÇO

1443/ Freguesia de Sta. Justa

POÇO DA FIGUEIRA

1497/ Freguesia de S. Nicolau

POÇO DE STO. EUSTAQUIO

1500/ Não localizado

POÇO DO OUTEIRO

Séc. XVI/ Não localizado

POÇO DOS NAMORADOS

Antes 1551/ Freguesia de S. Nicolau

POÇO DA BETESGA

Séc. XVI/ Rossio

POÇO DO CEITIL

Antes 1551/ Freguesia de Sta. Justa

POÇO DO CONCELHO

Séc. XVI/ Não localizado

POÇO ENTRE AS HORTAS

Antes 1551/ Freguesia de Sta. Justa

POÇO DA PÓVOA

Séc. XVI/ Não localizado

FONTES: Torre do Tombo, *Mosteiro de S. Vicente de Fora de Lisboa*, 1ª inc., m. 4, nº. 7 e 38; m. 17, nº 18; Mosteiro de Sto. Agostinho de Lisboa, m. 1, nº 29; Convento do Salvador de Lisboa, m. 9, nº 175; *Chancelaria de D. Manuel I*, liv. 17, fl. 112v-113; liv. 42, fl. 109v-110; *Coleção Especial*, cx. 34, nº 17; Arquivo Histórico da Arquiconfraria do Santíssimo Sacramento, *Pergaminhos da Colegiada de S. Julião de Lisboa*, cx. 2, nº 58; José Sérgio Veloso de Andrade, *Memória sobre chafarizes, bicas, fontes, e poços públicos de Lisboa*, Belém, (...), Lisboa, EPAL, 2008; Joaquim de Oliveira Caetano e Jorge Cruz Silva, *Chafarizes de Lisboa*, Sacavém, Distri-Editora, 1991; Luís Chaves, *Chafarizes de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, s.d.; FLORES, Alexandre M. Flores e Carlos Canhão, *Chafarizes de Lisboa*, Lisboa, Edições INAPA, 1999; Jorge das Neves Larcher, *Memória histórica sobre o abastecimento de água a Lisboa até ao reino de D. João V*, Lisboa, Centro Tipográfico Colonial, 1937; Vítor M. L. Pereira das Neves, *Portas ribeirinhas da Lisboa medieval*, s.l., s.n., 2007; Bernardino de Pinho, «Inventário das Minas, Poços, Furos e Cisternas da área da Cidade de Lisboa», *Boletim da Comissão da Fiscalização das Águas de Lisboa*, 35 (1954), p. 231-253; RAMALHO, Elsa Cristina Ramalho e Maria Carla Lourenço, «As águas de Alfama – memórias do passado da cidade de Lisboa», *Revista da APRH*, 26 (2006), p. 1-17; Mário Guedes Real, «Fontes, bicas e chafarizes estranhos: hepigrafia e heráldica», *Boletim da Comissão de Fiscalização das Obras de Abastecimento de Água à Cidade de Lisboa*, IIIª série, 38 (1957), p. 115-150.

lugares, dos que se situavam em Alfama, era resultado bem mais das escolhas dos seus habitantes e da própria atuação das autoridades lisiponenses do que dos constrangimentos naturais.

Na verdade, foi em função das necessidades de água na cidade que muitas das políticas e obras aconteceram. Apesar de Lisboa se dizer rica em água em alguns lugares, como Alfama, noutras áreas, revelava extremas necessidades. Foi esse o argumento apresentado por António de Hollanda, em 1572, para sustentar o projeto de um novo chafariz monumental que abastecesse a área mais importante da urbe quinhentista, situada entre a Rua dos Mercadores e a atual Praça do Comércio. Esta foi, aliás, uma das poucas propostas do autor para acrescentar monumentalidade a Lisboa, que terá sido aceite para complementar o Chafariz da Ribeira, já ali existente. Na verdade, sabia-se já que, numa grande parte do arrabalde ocidental, a proximidade ao rio impedia frequentemente a abertura de poços profundos. A razão era a salinidade que subia o estuário tagano em cada preia-mar e conduzia ao aparecimento de “poços negros”, que, ficando inutilizados pela água salobra, passavam a servir como lugar de despejo de tudo o que fosse considerado dispensável.

Em bairros construídos no topo de uma das suas colinas, como o do Castelo, numa área sem possibilidade de abrir chafarizes, o problema do acesso à água, aparentemente, já tinha sido a razão para a sua escassa ocupação no período romano. Apenas depois da construção da alcáçova islâmica, no século XI, surgiu um pequeno bairro para membros do oficialato local, hoje visitável. Não será invulgar que, dois séculos depois, ainda ali morassem muitos dos oficiais da cúria régia e dos membros do clero, de entre os quais se destacava o próprio bispo.

Assim, a ausência de boas nascentes de forma alguma impediu este bairro de se tornar numa das áreas nobres da Lisboa medieval. As razões para o sucesso residiram, por certo, na melhor acessibilidade a um conjunto de estratégias de transporte e de armazenamento



Cântaros grandes
Centro de Arqueologia de Lisboa

de água, que permaneceram em utilização nesta zona da cidade desde o período islâmico. Falamos, claro está, de tanques como o aljube, que deu nome ao atual palácio, e dos poços cerâmicos conhecidos nos contextos medievais do Teatro Romano ou de alternativas menos dispendiosas, como a utilização de grandes recipientes de grande bojo, caso das talhas de barro, que permitiam conservar não só cereais, mas também água e outros líquidos. Uns e outros podiam ser tanto abastecidos, como aplicados no reaproveitamento das águas da chuva, tirando partido de canais que conduziam a água para depósitos no interior das casas e permitiam o respetivo abastecimento.

Se a importância das fontes, poços e chafarizes para a vida urbana advinha sobretudo das escolhas dos moradores, o recurso a meios alternativos de transporte e armazenamento era algo que dependia mais do que tudo da capacidade para cobrir os gastos associados. Nesse sentido, não admira que, enquanto o palácio régio, e muitos dos seus homens mais próximos, permaneceram na alcáçova, o Bairro do Castelo tenha revelado uma grande dinâmica, que progressivamente foi perdendo com a mudança do rei para o Paço da Ribeira, no século XVI.

○ CHAFARIZ NA CIDADE

Compreender a distribuição destes equipamentos de água pelos bairros é reconhecer que também os proprietários, ou os emprazadores, e as instituições que os regiam tiveram um papel relevante na sua afirmação na Lisboa tardo-medieval. O conjunto de relações estabelecidas entre os referidos atores não explica apenas a sua distribuição, mas também como estes equipamentos foram introduzidos em cada espaço e a forma como se transformam no período tardo-medieval.

Se, por exemplo, as hortas e almuinhas conhecidas para os vales da Mouraria, de Chelas e de Alcântara preservaram muitas das suas fontes, dos seus poços e dos seus canais, o Chafariz del Rey, por seu turno, viu a sua nascente reformada, a sua arquitetura renovada e, por fim, até a forma como abastecia água à cidade sofreu modificações. Esta imagem tão diferente resultou de uma opção social estabelecida pelas instituições que as administravam. As hortas asseguraram a sua continuidade, integrados nas mesmas instituições, em boa parte, os mosteiros de São Vicente de Fora, de Santos-o-Velho e de Chelas, e o armazém régio, sendo emprazados tradicionalmente a hortelãos ou almuinheiros por diversas vidas. Em quase todos os contratos surgem prescrições para assegurar a limpeza das águas e a manutenção das casas, dos poços e dos seus chafarizes, que sobretudo no caso do Rossio pretendem lidar com a pressão urbana. Caso estas cláusulas não fossem respeitadas, alertava-se para penas, que no limite poderiam levar à cessação do emprazamento. Estes contratos não eram um exclusivo das hortas suburbanas: eram, em si, estratégias de preservação não apenas das propriedades, mas também das formas de distribuição da água.

Podemos observar o mesmo tipo de contratos em banhos e alcaçarias pertencentes a moradores, ao rei ou a instituições urbanas. Não seria estranho o emprazamento dos banhos régios, situados no arrabalde dos mouros, quer a oficiais da casa do monarca, como Fernão Rodrigues, seu escrivão dos contos, quer a privados, como Afonso Peres, oleiro. Estes bens faziam parte da conhecida política régia de aquisição de propriedades em Lisboa, estabelecida desde os primeiros reinados, através da qual os monarcas procuravam obter importantes fontes de receita para a sua casa. Tratava-se de uma política igualmente seguida aqui e ali por outras instituições em diversas áreas de Lisboa.

Se hortas, almuinhas e banhos eram essencialmente privados, já a administração dos chafarizes e dos poços destinados a prover a cidade encontrava-se sob a jurisdição concelhia. O papel do município nestes equipamentos relacionados com a água residia primeiro do que tudo na preservação e manutenção de fontes, canos e chafarizes que abasteciam os habitantes lisiponenses, uma missão tradicionalmente entregue ao vedor das obras. No decurso da sua atuação, este vedor era o responsável por realizar a abertura de novos poços, pela construção de chafarizes e pela reforma dos equipamentos que já existiam.

A criação de novos pontos de acesso à água era de um modo geral a que gerava maiores dificuldades à sua atuação: primeiro, por ter de lidar com a questão do financiamento e, depois, porque a seleção das melhores nascentes implicava, muitas vezes, ter de lidar com outros proprietários, quando aquelas não se encontravam em terrenos do concelho. Não querendo abdicar dos seus direitos, os proprietários apresentavam petições junto do município, e depois junto do rei, para serem ressarcidos pelas perdas. Apesar da relevância destas obras para os moradores, de um modo geral, argumentos como utilidade pública eram raramente utilizados. Se o terreno pertencesse ao promotor ou ao concelho, as poucas petições apresentadas pelos privados não tinham provisão. Por seu turno, quando os privados eram prejudicados, as perdas eram reparadas pelo município, normalmente, através do pagamento de indemnizações. Apenas quando o privado se apropriava de algum poço ou chafariz que abastecesse a cidade, é que a lei preferia defender os direitos preexistentes dos seus moradores. Estas querelas favoreciam ainda mais o papel do rei na cidade, de tal forma que, no início do século XVI, as decisões relativas a estes processos que conhecemos passavam quase todos pelas suas mãos, fosse em questões de jurisdição, fosse enquanto promotor de novas obras em equipamentos de água.

A relação do rei com a cidade construiu-se muito a partir da constante presença da corte em Lisboa. Ainda que durante a Idade Média nenhuma das urbes do reino tenha assumido funções de capitalidade, a partir do século XIV, o rei permaneceu cada vez mais temporadas na cidade durante a sua itinerância. A articulação cada vez maior entre o monarca e o município permitiu que ambos acorressem à população lisiponense de diferentes maneiras: o primeiro sob a forma de financiamento, o segundo enquanto executor dos projetos, através do seu vedor das obras. Isso refletiu-se na urbe tardomedieval, no desenvolvimento do Bairro do Castelo, na abertura da Rua Nova dos Mercadores, na construção da Muralha da Ribeira e depois na Cerca Fernandina e, paralelamente, nos equipamentos de água urbanos.

Este investimento ficou evidente na área ribeirinha, onde se situavam a maior parte das fontes de provimento. Como um dos principais chafarizes da cidade, o Chafariz del Rey foi provavelmente

um dos que mais beneficiaram dessas transformações. Conhecido em virtude de um conjunto de reformas encetadas por D. Dinis num chafariz existente na freguesia de São João da Praça, a partir dos finais do século XV começou a ser objeto de diversas modificações. Foi assim que, em 1487, D. João II propôs que se abrisse uma boca mais perto da praia, “para que os batéis das Naos possam ali tomar agoa”. Duas décadas depois, em fevereiro de 1517, o procurador da câmara, com os procuradores dos mestres, pediu ao rei para se construir uma cobertura, a fim de preservar a água dos limos e de outras ervas que ali costumavam crescer, cuja limpeza cabia ao município. Surgiu, então, a estrutura em arcaria amealhada que se pode encontrar nas diversas gravuras da cidade quinhentista.

Neste período, não só o chafariz se adaptou às novas necessidades da Lisboa quinhentista enquanto polo comercial, como mudou também a sua arquitetura, adequando-se às necessidades da população em termos de limpeza e de qualidade. Com estas mudanças, o chafariz consagrou-se como uma parte da imagem do rei enquanto benfeitor e grande promotor de obras com impacto na urbe, tornando-a, por fim, na capital do reino e das suas possessões ultramarinas. Esta imagem acentuou-se com todas as outras obras que se fizeram pela cidade, como a reforma do Chafariz dos Cavalos, onde se acrescentaram novas bicas aos tanques que já ali serviam. O Chafariz del Rey, nesse momento, já não era apenas uma propriedade régia, tornando-se antes num elemento do discurso de poder, com uma mensagem que elevava o papel na preservação da saúde dos cidadãos do monarca e o concedia a toda a Lisboa.

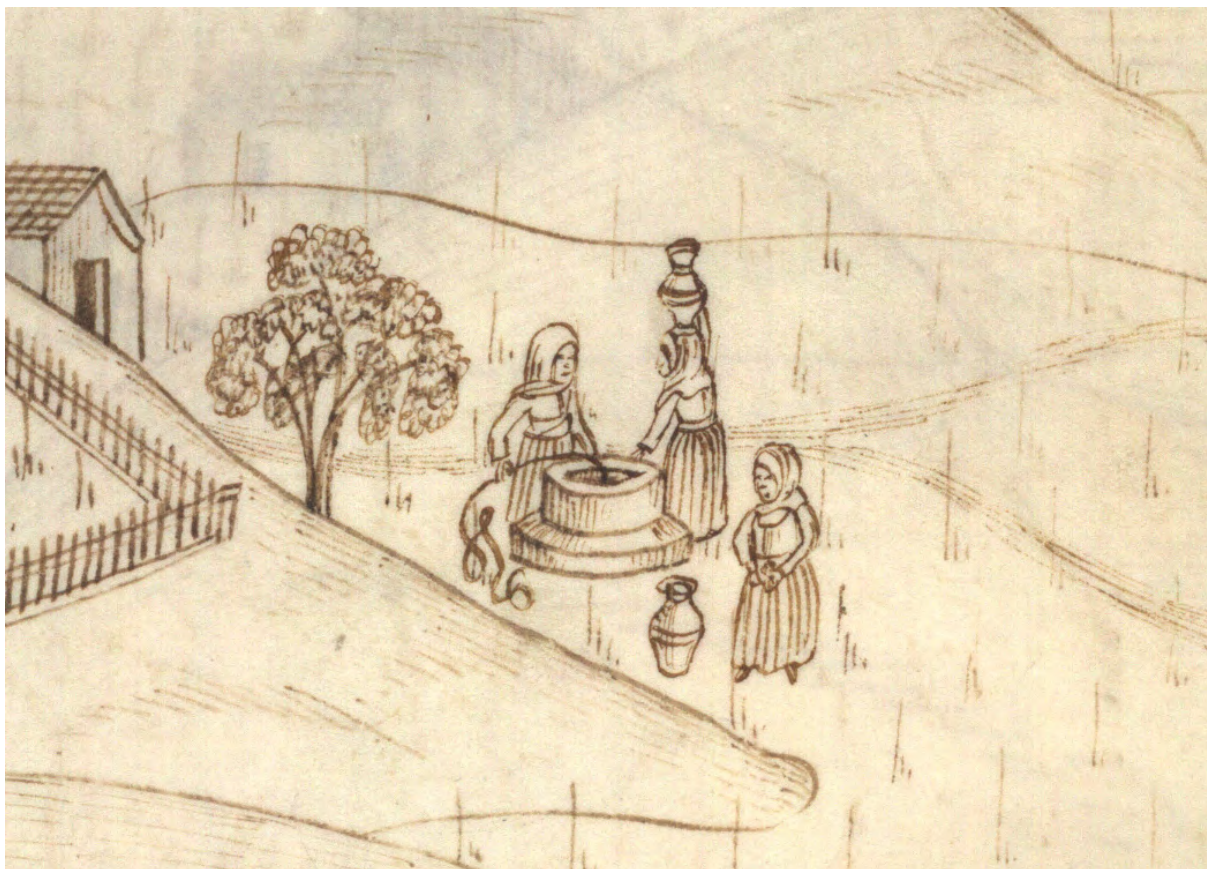
AGUADEIROS, REGATEIRAS E VIDA NO CHAFARIZ

Ao município, restou um papel mais tradicional de lidar com a manutenção e a utilização dos equipamentos. Esta função era exercida tradicionalmente pelos almotacés que estavam encarregados de assegurar o que hoje chamamos de saneamento. A preocupação concelhia estava, assim, patente na proibição de lançamento de detritos nas ruas, nas azinhagas e até nos barreiros. Interditou-se também a limpeza de pipas, tonéis e louça no Chafariz da Rua Nova, assegurando também que a água deveria apenas ser usada para o abastecimento dos moradores e das casas. Outros tipos de detritos, como pedras, ou até brincadeiras com barcos de papel eram igualmente sancionados com multas. Por fim, proibiu-se até, através de postura, que se “lançe rroupa nem escudella nem outra coussa nenhua no chafariz da rrua noua nem a redor delle honde estam os poyaes da cantaria”.

Estas medidas eram reveladoras da preocupação do concelho com a crescente afluência de pessoas ao chafariz. A presença de ricos e pobres, mulheres e homens, crianças e adultos, moradores e visitantes, homens livres e escravos implicava uma vivência entre os diversos corpos da sociedade lisiponense, com todos os riscos que isso acarretava. Assim ocorreria, certa noite, durante os preparativos da expedição de 1462 de socorro a Ceuta. Indo Rui de Sampayo, fidalgo da Casa Real, dar de beber ao seu cavalo no Chafariz da Rua Nova, deparou-se no escuro com um homem que banhava as suas pernas no interior do tanque. Aos pedidos do cavaleiro para não assustar o animal que bebia no tanque, o homem retorquiu contra ambos, cortando as rédeas do cavalo e levando o cavaleiro a cair de costas no chão. Perante o golpe, o fidalgo usou da sua espada, acabando por matar João do Couto, marinheiro. Rui de Sampayo acabaria por receber o

indulto régio em 23 de março de 1466, depois de ter sido perdoado por João Anes, carpinteiro morador no Porto, irmão do defunto (Cordeiro de Sousa, 1954). Estes episódios, mesmo sendo raros, refletem as tensões sociais e culturais que começavam a marcar a sociedade lisiponense nos finais do século XV.

Se tais situações podiam acontecer com aqueles que ali passavam, também deveriam envolver quem fazia do abastecimento de água a sua vida. Apesar de não existirem posturas sobre as funções dos aguadeiros e das regateiras, como referimos, o seu papel no transporte e na venda de água era essencial para assegurar o abastecimento a toda a cidade. Talvez por isso seja estranho que se desconheçam processos sobre a exploração da água na Lisboa tardomedieval, por exemplo, relacionados com a aplicação de preços excessivos na venda ou com tentativas dos aguadeiros para impedir o acesso aos chafarizes a outros cidadãos. Ainda assim, em algumas posturas, é possível ver já a presença desse mercado informal. Por exemplo, na norma que impedia a utilização da água dos chafarizes para fins que não o provimento dos moradores, podemos supor que existiriam casos em que aquela fosse reutilizada para adulterar outros produtos, como o vinho, ou em outras aplicações, como a limpeza de tonéis de navios.



TT, Livro das Fortalezas de Duarte de Armas, fl. 50, pormenor

Porém, a forma de atuação do concelho permanece extremamente marginal ao mercado informal de venda da água, cabendo aos aguadeiros e regateiras trabalhar no terreno de acordo com as necessidades mais prementes dos cidadãos lisiponenses. Fazendo uso das suas bilhas, subiam e desciam as colinas da cidade, servindo todos os que pudessem pagar o serviço, inclusive aqueles que moravam nos pontos mais distantes das principais fontes de água. Esta capacidade converteu-os em agentes centrais no abastecimento a lugares como o rico Bairro do Castelo, sem os quais a Lisboa tardomedieval não poderia subsistir.

POR ENTRE ÁGUAS E COLINAS

A Lisboa tardomedieval ficou conhecida pela riqueza das suas águas quentes e frias, de que a sua população se poderia abastecer. Em alguns espaços, como Alfama, a abundância das nascentes era tal que moldou todo esse espaço ribeirinho, permitindo que o município, os senhores locais e o próprio rei investissem na criação de chafarizes monumentais. Enquanto isso, outras partes da cidade, como o Bairro do Castelo, dependiam de soluções alternativas, assentes no recurso a tanques e depósitos e na articulação com os aguadeiros e as regateiras. A relação entre a presença deste recurso e a ocupação humana residia na aptidão de cada bairro para procurar as melhores soluções para o seu abastecimento e provisionamento. Essa capacidade estava muito mais associada aos meios que cada uma poderia empregar para obter mais água do que à sua localização no espaço.

Esta capacidade era mais evidente em situações onde a monumentalidade dos equipamentos poderia ser utilizada para refletir a capacidade de atuação do poder do seu proprietário, como é bem patente no caso do Chafariz del Rey. Aqui verifica-se a progressiva alteração da atuação régia. Se nos banhos e alcaçarias ou nas hortas suburbanas, o papel do rei assentava muito na gestão da sua propriedade enquanto privado, nos chafarizes e fontes de água de Lisboa, a sua intervenção foi cada vez mais material e jurisdicional. O chafariz refletiu, então, a imagem do poder salutar do rei, o poder de conceder a água mais saudável e mais rica da cidade de Lisboa, passando a fazer parte do seu discurso de poder. Mas, para isso, era essencial que partilhasse a sua atuação com o município: primeiro, na execução e construção de novos chafarizes e, depois, de forma progressiva, no quadro normativo que assegurava a limpeza dos equipamentos de água.

Praticamente ausente das políticas de um e outro estavam os aguadeiros e as regateiras, mantendo muito a autonomia do seu sistema de transporte. Este era tradicionalmente assente no recurso a bilhas e a jarros, como os documentados na exposição, reflexos finais de um estilo de vida, hoje, mais raro de se observar nas cidades portuguesas, onde predomina a água canalizada, mas que ainda pode ser observado em tantos lugares no mundo, do Rio de Janeiro a Calcutá, do Cairo a Maputo. A sua importância para a Lisboa medieval era deveras conhecida.

Ainda assim, o papel do município neste campo parece que só se alterou com as profundas transformações que a cidade viveu nos finais do século XV. Fruto da sua expansão, mas também do seu novo papel como capital do reino e dos seus domínios ultramarinos, Lisboa tornou-se uma porta giratória global, que, ao mesmo tempo, enviava e recebia novas populações, novas culturas, mas também novas formas de mercado e de tensões sociais e culturais que a obrigavam a adaptar-se. De entre estas, destacamos, claro está, a presença de um número cada vez maior de escravos africanos, os quais se serviam das águas dos chafarizes para as conduzir a casa dos seus senhores, que conviviam lado a lado com a população pobre de Lisboa, como os marinheiros dos navios que aqui chegavam e os aguadeiros e regateiras que sempre tinham vivido deste recurso.



LISBON, CITY OF MANY WATERS

Luís Ribeiro

THE FOUNTAINS OF URBAN LIFE

Many of the earliest remains of water usage in Lisbon certainly date back to at least the Roman period, many installations having continued in use during the medieval era, both under Muslim, and later under Christian, rule. Perched on the hill of the castle and enclosed between the eastern outskirt with its hot springs and the western outskirt where the rivulets connect with the River Tagus, the old medieval city was a space that not only lived with water but also afforded it a central role in its life. This is well demonstrated through the city's link with the River, rich in fish, channel to the rich valley of Balata and a revolving door for goods, people and cultures linked with every part of the Mediterranean and later, from the sixteenth century onward, with the overseas territories. Nevertheless, few have been the works dedicated to examining how the city's water supply defined the ways of life of its inhabitants.

Water is something that has been ever present in human life. Because of this it brings with it many different meanings for each community. If for the fisherman it is that within which lives that which he takes out, for the mariner it is the great communications highway, for the gardener it is the force whose always dangerous flood it is necessary to avoid, and for the water carrier it is the weight he must carry through the city supplying all that need it in order to live. For one and all, it is what assures wealth, quenches thirst, ensures the cleanliness of living and eating spaces, and is thus present in all aspects of everyone's life. Culture is the central element in understanding the various ways in which this relationship has been fashioned in the bosom of the society and its economic and administrative institutions. Places such as the Chafariz del Rey, toponyms like Alfama, or even the River Tagus itself, remain as spaces memorialising the role of water in the history of Lisbon. This link resides very much in the systems of water supply to the town, whether in the distribution of its fountains and chafarizes, or in the relationship of the community with these spaces and with their delivery of the resource.

This small synthesis seeks to consider how late-medieval Lisbon lived with its water facilities, how it determined their location, how they were built and what those factors were that made them fundamental places in the lives of its citizens. At the same time, since running water was still a mirage in most parishes, we seek to observe how this relationship affected the activity of the water-carriers and irrigators who tended to its distribution through the city. The present exhibition thus arises as an opportunity to analyse the role of this resource in Medieval Lisbon, noting the monuments and the people that would come together to form a millenary relationship.

BETWEEN HILLS AND VALLEYS

Late medieval Lisbon extended over an area adjacent to the River Tagus before climbing the hill to the castle whilst its principal outskirts were located to the west and to the east in two enclosed valleys. Only some decades prior to the first-known engravings of the town, there still survived a few remains of the small water courses that descended from the valleys of Andaluz and of the Mouraria and which joined together in the valley of the Baixa, at a place not far from present-day

Rossio, thereafter flowing, already at that time essentially through pipes, down to the Tagus. For all practical purposes, they corresponded to the old fluvial creek where there had been a beach which afforded anchorage to boats during the Muslim period. On a par with the riverside zone, it was a place that became one of the points of supply of all manner of products, be it fruit, bread or fish. Perhaps because of this, with the silting-up of the valley and the consequent increase in size of the zone, it was here that one of the principal commercial areas of the medieval city was established: the Rua dos Mercadores (Street of the Merchants).

The dynamic of the riverside areas was identified with this routine of supply and also with vessels setting sail on voyages. According to Damião de Góis, it was at the riverside that “very many fountains were born coming from subterranean channels from various points in the city and the population was supplied by these.” Here there were numerous facilities that lived from water, such as the baths of Alfama, the Chafariz dos Cavalos (the horses’ chafariz), the Tanque das Mulheres (the women’s tank) and the Chafariz Del Rey (the king’s chafariz). Their presence in so small a space was attested in the reports of these facilities penned by visitors and inhabitants, like that of the famous hot baths (al-hamma) in the eastern outskirt by al-Udri, or João Brandão’s descriptions of the strength of the fountains, and also in the pictorial representations that publicised the sixteenth-century city throughout Europe, such as that held in the library in Leiden.

Of all the images both written and drawn, the Chafariz del Rey emerges as the one with the greatest monumentality, vitality and visibility for everyone living in the city. According to tradition it was so named from the second half of the fourteenth century on account of D. Dinis’s renovation of a chafariz in the parish of São João da Praça, known to have been there since the reign of D. Afonso II.

Damião de Góis wrote of the facility, “it was constructed in illustrious style with marble columns and arches and it hurled such a profusion of water through six taps that it alone could suffice to give the entire population to drink”. He would even add, “this fountain, in the quality of the flavour, purity and smoothness of its water, [is] either equal or superior to all the others which I remember ever having seen.” He thus revealed that, in spite of its monumentality, its importance for late-medieval Lisbon resided in the abundance and purity of the spring, two factors essential in ensuring the supply of the city. This stream of Lisbon water then continued to the interior of Alfama, meeting with other equally monumental chafarizes which fulfilled the same criteria – the Fonte dos Cavalos and the Tanque das Mulheres – one evidently used for supplying water to animals and one whose water was used in the washing of clothes. Not very far from here, there were several baths and tanneries which took a share of the warm springs in use since the Islamic period. However, unlike chafarizes, the baths were maintained mostly by private individuals who took charge of their management. Among the best known are the baths of Pedro Infante (before 1312), the baths of Afonso Bocharado (1347) and those of the almoxarife (keeper) of the king’s cellar, Vasco Gonçalves (before 1420), almost all being merchants or officials of some note in the urban oligarchy.

Almost until the dawn of the introduction of piped water in the city, the function of this neighbourhood appears to have resided in its link with water. It was a connection consecrated both in the supply as well as in the service of the local baths, but it was also relevant socially for those that lived from

them. Between the chafarizes and the baths, the way of life in these spaces was constructed very much around the relationship with water, in particular, in that which concerned the urban supply.

This relationship could exist likewise along other access roads to Lisbon, where other monumental chafarizes were to be found. The Poço do Borratém, for those who descended through the Vale de Arroios, or the Chafariz do Andaluz, for those who took the route of the present valley of the Avenida da Liberdade, would each become essential passing points for all inhabitants, and also for all the travellers, cart-drivers, and small farmers that brought their fruits and horticultural produce to the city. This did not stop many of them availing themselves of the various wells that were scattered throughout their own neighbourhoods like the Poço da Fotea at the Madalena, the Poço dos Namorados in the parish of São Nicolau, and the Poço do Chão and the Poço da Oira, both above the monastery of São Vicente de Fora. Even the commune of the Moors was served by its own neighbourhood spring, the Poço dos Mouros.

The water of these wells, in addition to other fountains, would not necessarily be of worse quality or quantity, much to the contrary. In some cases, like in that of the spring of the Chafariz de Arroios, it was more than sufficient for the irrigation of the kitchen-gardens and small-holdings that dominated the byways of this valley as far as St Lázaro, even producing small floods in Winter. However, what differentiated these fountains, wells and chafarizes from those in Alfama, resulted rather more from the choices of their inhabitants and from the activities of the Lisbon authorities than from natural conditions.

In fact, it was in service of the city's need for water that many policies and works were implemented. In spite of Lisbon being notably rich in water in some places like Alfama, in other areas there were extreme shortages. This was the argument presented by António de Holanda in 1572 in support of a project for a new monumental chafariz that would supply the most important area of the sixteenth-century town, between the Rua dos Mercadores and the present Praça do Comércio. This was in fact one of the few proposals of his for increasing the monumentality of Lisbon to be accepted in order to compliment the Chafariz da Ribeira, already in existence at the location. Indeed, it is known that in a large part of the western outskirts, proximity to the river prevented the opening of deep wells. The reason for this was the salinity that came up the Tagus estuary on each high tide which led to the appearance of "poços negros" (black wells) which stood unused due to the brackishness of the water and ended up becoming places for the throwing of everything considered dispensable.

In neighbourhoods built on the tops of the hills of the city, such as that of the Castle, in areas without the possibility of opening chafarizes, the problem of access to water had apparently been the reason for their sparse occupation during the Roman period. Only after the building of the Islamic palace in the eleventh century did a small neighbourhood come into being for members of local officialdom, which today it is possible to visit. It was commonly the case that, two centuries later, many officials belonging to the royal curia continued to occupy the space along with some members of the clergy among which the most important was the bishop himself.

Thus it was that the absence of good springs somewhat prevented this neighbourhood from becoming one of the noble areas of medieval Lisbon. The reasons for its success reside, certainly,

in the better accessibility to a group of strategies for transporting and storing water, which had remained in use in this zone of the city since the Islamic period. Here of course we are referring to reservoirs like the aljube, which gave its name to the present palace, and of the ceramic wells found in the medieval layers of the Roman Theatre, or of less expensive alternatives including the use of large diameter receptacles such as clay pitchers which allowed for the storage of not only cereals but also of water and other liquids. These could be both simple water containers as well as serving in the recycling of rain water which would be collected through channels that conducted the water into the interior of the houses, thereby furnishing the supply.

If the importance of fountains, wells and chafarizes for urban life came above all from the choices of its inhabitants, recourse to alternative means of transport and storage was something that would depend more than anything on the ability to cover the associated costs. In this sense it is no surprise that, since the royal palace and the residences of many of its closest officials were located in the *alcaçova* (castle compound), the neighbourhood of the Castle (*Bairro do Castelo*) has revealed a great dynamism, which was progressively lost with the king's move to the *Paço da Ribeira* (Riverside Palace) in the sixteenth century.

THE CHAFARIZ IN THE CITY

Understanding the distribution of these water installations throughout the neighbourhoods is also to recognise that the proprietors, or the lease-holders, and the institutions that ruled them, played an important role in their presence in late medieval Lisbon. The relationships established between these actors explains not only the distribution of installations but also how they were introduced into each space and how these installations were transformed in the late medieval period.

If, for example, the kitchen gardens and small-holdings known in the valleys of Mouraria, Chelas and Alcântara retained many of their fountains, wells and channels, the Chafariz Del Rey, saw its fountain reformed, its architecture renewed and, eventually, even the way it supplied water to the city suffering modifications. This so differing picture was the result of a social choice made by the institutions that administered these water facilities. Continuity in the case of the kitchen-gardens was perpetuated by their being integrated in the same institutions, in large part the monasteries of São Vicente de Fora, of Santos-o-Velho and of Chelas and the royal warehouse, where gardeners and small-holders traditionally would be granted leases for several generations. In nearly all contracts there were stipulations for preserving the cleanliness of the waters and the maintenance of the houses, wells and chafarizes which, especially in Rossio were destined to meet the urban demand. If these clauses were not respected, there were warnings of penalties which, in the extreme, could lead to foreclosure of the lease. These contracts were not exclusive to suburban market-gardens: they were in themselves strategies for the preservation not only of the properties, but also of the forms of water distribution.

We can observe these same types of contracts in baths and tanneries belonging to inhabitants, to the king, or to urban institutions. The lease of the royal baths situated in the suburb of the Moors, either to officials of the king's household such as his accounting clerk, Fernão Rodrigues, or to private individuals such as Afonso Peres, a potter, was not unusual. These arrangements were

part of the well-known royal policy of acquiring properties in Lisbon, established from the time of the first kings, by which it was sought to secure important sources of revenue for the royal house. This was a policy followed likewise here and there by other institutions in various areas of Lisbon. If kitchen-gardens, small-holdings and baths were essentially private, the administration of chafarizes and wells intended for the supply of the city came under the jurisdiction of the council. The role of the municipality in these water facilities was discharged primarily in the preservation and maintenance of the fountains, pipes and chafarizes that supplied the Lisbon inhabitants, a mission traditionally given to the overseer of works. In performing his duty, the overseer was the official responsible for the opening of new wells, for the building of chafarizes and for the renovation of already existing installations.

The creation of new points of water access was generally what caused most difficulties for the overseers: firstly, through having to deal with the question of financing, and then because the selection of the best springs often meant having to deal with other proprietors, when those springs were not on council-owned lands. Unwilling to abdicate their rights, proprietors presented petitions to the municipalities and then to the king, for compensation for their losses. In spite of the importance of these works for the inhabitants, arguments like public utility were in general rarely used. If the land belonged to the overseer or the council, the few petitions presented by private individuals would not be successful. However, when private individuals were prejudiced, losses were compensated by the municipality normally through the payment of indemnities. Only when a private individual appropriated to himself some well or chafariz that supplied the city was it that the law protected the pre-existing rights of its inhabitants. These disputes additionally favoured the role of the king in the city such that, at the beginning of the sixteenth century, of the decisions known in these cases, nearly all passed through his hands, whether in matters of jurisdiction, or as promotor of new works of water installation.

The king's relationship with the city came very much from the constant presence of the royal court in Lisbon. Although, during the Middle Ages, none of the towns of the kingdom had assumed the functions of capital, from the fourteenth century, the king spent more and more time in the city during his itinerancy. The growing link between the two would mean that both would serve the population of Lisbon in different ways, the former through provision of finance, the latter as executor of projects through its overseer of works. In the late-medieval town, this was reflected in the development of the Castle neighbourhood, in the opening of the Rua Nova dos Mercadores, in the construction of the Muralha da Ribeira (riverside wall) and later in the Cerca Fernandina (King Fernando's wall) and, at the same time, in urban water installations.

This investment is evident in the riverside area, where most of the supplying fountains were located. As with the principal chafarizes of the city, the Chafariz Del Rey was probably one of those that benefitted from these developments. Famed on account of a series of renovations undertaken by D. Dinis on a chafariz in the parish of São João da Praça, from the end of the fifteenth century it became the object of various modifications. It was also in this way that, in 1487, D. João II proposed he would install a fountain closer to the beach, "so that the boats and the ships can there take water". Two decades later, in February of 1517, the overseer of the town hall together with the overseer of professions, asked the king to build a cover in order to keep

the water from the slimes and other herbage that would to grow there, the clearing of which was the responsibility of the municipality. It is at this time that the structure in the *arcaria ameahada* (amber arcade) appears, that can be seen in various sixteenth-century engravings of the city. In this period, not only was the *chafariz* adapted to the new needs of sixteenth-century Lisbon as a commercial centre, but its architecture also changed in order to meet the needs of the population in terms of cleanliness and quality. Along with these changes, the *chafariz* became part of the king's persona as the benefactor and great promotor of important works in the town, he who would eventually make it the capital of the kingdom and of its overseas possessions. This image was promulgated in all the other works undertaken through the city, such as the remodelling of the *Chafariz dos Cavalos* where new spouts were added to the tanks already serving there. The *Chafariz Del Rey* at this point was no longer just a royal possession but became an element in the power discourse with a message highlighting the role of the monarch in the safeguarding of the health of his citizens - a health he would bestow upon all of Lisbon.

WATER CARRIERS, IRRIGATORS AND LIFE IN THE CHAFARIZ

To the municipality fell the more traditional role of dealing with the maintenance and usage of the installations. This function was exercised traditionally by the *almotacés* (inspectors of weights and measures) who were tasked with ensuring what we would today call "sanitation". In this respect the council's concern is made patent in its prohibition of the throwing of refuse in the streets, in the alley ways and even in the neighbourhoods. It was also forbidden to wash wine barrels, casks and dishes in the *chafariz* of *Rua Nova*, it being further stipulated that the water should only be used for the supply of the inhabitants and of the houses. Other types of refuse, like stones or even toy paper boats were punished with fines. In the end, it was even prohibited, in a by-law, that there be "thrown neither clothes nor bowls nor any other thing in the *chafariz* of *Rua Nova* nor around it where the stone slabs are".

These measures reveal the council's the concern over the growing flow of people to the *chafariz*. The presence of rich and poor, men and women, children and adults, inhabitants and visitors, free men and slaves, implied a rubbing of shoulders between the different groupings of Lisboan society with all the risks that this carried. Thus, it happened that one night, during preparations for the 1462 expedition to aid Ceuta, when Rui de Sampayo, a nobleman of the royal house, went to the *Chafariz* of *Rua Nova* to water his horse, in the dark he came upon a man bathing his legs in the tank. At the knight's requests not to frighten the animal drinking from the tank, the man responded to both by cutting the reins of the horse and causing the knight to fall on his back on the ground. Thus presented with the blow, the nobleman used his sword and ended up killing João de Couto, a sailor. Rui de Sampayo eventually received a royal pardon on 23 March 1466 after having been forgiven by João Anes, a carpenter living in Porto, the brother of the deceased (Cardeiro de Sousa, 1954). These episodes, although rare, reflect the social and cultural tensions that were beginning to make themselves felt in Lisbon society by the end of the fifteenth century. If such situations could arise with those using *chafarizes*, also situations should have arisen involving those who made the supply of water their life. In spite of there not being any by-laws concerning the functions of water-carriers and irrigators, as we have already mentioned, their

role in the transportation and sale of water was essential for assuring the supply to the whole city. Because of this, it is perhaps somewhat strange that the processes involved in the sale of water in late medieval Lisbon are unknown, for example, concerning the charging of excessive prices, or with attempts by water carriers to impede other citizens from accessing the chafarizes. Even so, in some by-laws, it is possible to detect the presence of this informal market. For example, in the rule prohibiting use of water from the chafarizes for uses other than the supply of the inhabitants, we can suppose that there existed cases in which that water might have been used to adulterate products such as wine, or in other applications, such as the cleaning of casks from ships.

However, the council's actions remained extremely marginal in this informal market of water selling, it falling to the water carriers and irrigators to perform their work according to the most pressing needs of the Lisbon citizens. With their ewers they ascended and descended the city's hills serving all who could pay their service, including those who lived at the points most distant from the principal water sources. This made them central agents in the supply to places like the rich Castle neighbourhood and, without them, late-medieval Lisbon could not have subsisted.

BETWEEN WATERS AND HILLS

Late medieval Lisbon was well known for the wealth of its hot and cold waters that kept its population supplied. In some spaces like Alfama, the profusion of springs was such that it shaped all of this riverside space, prompting the municipality, local lords and the king himself to invest in the creation of monumental chafarizes. At the same time, other parts of the city, like the Castle neighbourhood, would depend on alternative solutions based on recourse to tanks and deposits in conjunction with water carriers and irrigators.

The relationship between this resource and human occupation resided in the ability of each neighbourhood to seek out the best solutions for its supply and provision. This capacity was much more associated with the means one had available to obtain water than with spatial location.

This capacity was more evident in situations where the monumentality of installations could be employed to reflect the efficacy of the power of their proprietor, as is very clear in the case of the Chafariz del Rey. Here, we see a progressive change in royal agency. If, in the baths and small-holdings or in the suburban kitchen-gardens, the role of the king was based much on their management as private property, in the chafarizes and water sources of Lisbon, his intervention was ever more material and jurisdictional. The chafariz reflected the image of the healing power of the king, the power to grant the healthiest and finest water of the city of Lisbon, becoming part of his power discourse. But, for this it was essential that he share his agency with the municipality: first in the execution and construction of new chafarizes and then, progressively, in the legal framework established to assure the cleanliness of the water installations.

Almost absent from the policies of both were the water carriers and irrigators who largely retained the autonomy of their distribution system. This was traditionally based on recourse to ewers and jugs, like those on show in this exhibition, the last reflections of a style of life today rarely observed in Portuguese cities where piped water predominates, but which can still be seen in

so many places in the world, from Rio de Janeiro to Calcutta, or from Cairo to Maputo. Their importance for medieval Lisbon was duly renowned.

Even so, it appears the role of the municipality in this field was only altered with the profound transformations the city experienced at the end of the fifteenth century. Fruit of its expansion, but also of its new role as capital of the kingdom and of its overseas dominions, Lisbon became a global revolving door which at the same time sent and received new populations and new cultures, but also new forms of market and new social and cultural tensions that needed to be adapted to. Among these of course, we highlight the presence of an ever growing number of African slaves who availed themselves of the chafarizes to bring water to the houses of their masters and who lived side by side with the poor populations of Lisbon such as the sailors of the ships arriving here and the water-carriers and the irrigators who had always lived from this resource.

A COZINHA E MESA EM TEMPOS MEDIEVAIS

Iria Gonçalves

Sendo o acto alimentar, antes de mais, a satisfação de uma necessidade básica em absoluto indispensável à sobrevivência de qualquer ser vivo, ele é também, no que à alimentação humana diz respeito, um acto eminentemente cultural. Tendo em conta, como é evidente, os produtos em cada tempo e lugar disponíveis; a possibilidade, ou não, de os fazer chegar, de mais perto ou de mais longe; o poder aquisitivo da população; o conhecimento das técnicas culinárias adequadas à preparação de cada um deles e ainda outros factores de carácter igualmente prático e impositivo, a alimentação humana tem muito a ver com as tradições que milenarmente se foram impondo em cada região, transmitidas e de manutenção assegurada pela cadeia geracional que as foi respeitando e deste modo a elas afeiçoando os paladares, pelas conotações simbólicas, positivas ou negativas, que cada alimento foi adquirindo; pelas prescrições religiosas; pelas modas, mais ou menos duradoiras, mas ou menos difundidas, mas de qualquer maneira actuates. E por tantos outros factores.

Deste modo, quando chegamos ao período medieval – e aqui estarão em causa, sobretudo, os seus séculos derradeiros – dois produtos se tinham imposto à população europeia, destacando-se, embora de formas e por razões diferentes, de entre todos os demais: o pão e a carne.

O pão era o alimento indispensável e insubstituível, sem o qual as gentes medievais não pensavam poder subsistir. A sua falta significava, para o comum da população, a fome; para os ricos e de uma maneira geral os economicamente acomodados, uma alimentação insuficiente, que poderia até ser abundante, mas era estranha e não satisfazia por completo.

A carne era considerada a comida dos fortes, dos poderosos, dos que mais contavam e influíam na sociedade. É certo que a Igreja se opunha ao seu consumo, precisamente pelas conotações de força, de poder e daí de violência, de agressividade, de desprezo pelos mais fracos, atitudes estas, tão contrárias aos ensinamentos de Cristo. Mas ela própria, nos finais da Idade Média, mesmo nos seus mosteiros mais rigorosos, começou, regularmente, a integrar a carne nas refeições quotidianas. É certo que foi impondo restrições, também ao comum dos fiéis, determinando os dias de abstinência ritual, em que a carne devia ser banida de todas as mesas, sob pena de pecado grave. Mas isso não impedia a sua valorização e a apetência pelo seu consumo. Antes pelo contrário.

A estes alimentos juntava-se, na consideração geral que todos lhe votavam, um outro, uma bebida – o vinho. O vinho abundava na Europa meridional, a generalidade dos camponeses produzia-o e todos faziam dele um alargado consumo.

Uma boa refeição medieval queria-se servida à base de pão, de carne, de vinho.

Mas, naturalmente, consumiam-se todos os víveres na altura produzidos, de uma maneira geral os que ainda hoje em dia nos servem de alimento. De entre aqueles que posteriormente aqui foram introduzidos, raros se tornaram determinantes no nosso sistema alimentar. Assim, eram já muitos e muito diversificados os víveres de que a Idade Média podia dispor, embora a sua acessibilidade por parte das famílias estivesse altamente condicionada para a maioria delas, pela mais variada ordem de factores.

TIPOS DE PÃO CONSUMIDOS EM PORTUGAL (SÉCULOS XIV-XV)

BROA OU BOROA

Pão de milho, podendo este ser utilizado como alimento dado aos cães

FOGAÇA

Pão de trigo ou de centeio de grande formato, sem côdea, confeccionado nas lareiras sob as cinzas ou no rescaldo

MONDAS

Pães pequenos e redondos, geralmente de centeio, consumidos por camponeses

PADA

Pão pequeno que se obtém da divisão de um pão maior

PÃO MOLETE

Pão confeccionado com farinha de trigo, geralmente de pequeno tamanho

PÃO ALVO

Pão de trigo consumido pelas famílias mais abastadas, do rei e dos grandes senhores aos grandes mercadores

PÃO ÁZIMO

Pão obtido antes da fermentação da massa, associado ao consumo pelos elementos das comunidades judaicas

PÃO DE CALO

Pão delgado obtido de uma massa densa, após um longo período de amassadura

PÃO-DE-LEITE

Pão confeccionado com recurso ao leite e vendido pelos negociantes de produtos lácteos

PÃO MEADO

Pão de mistura confeccionado com dois tipos de farinha, geralmente de trigo e de milho

PÃO QUARTADO

Pão de mistura confeccionado com quatro tipos de farinha, geralmente de trigo, de milho, de centeio e de cevada

PÃO TERÇADO

Pão de mistura confeccionado com três tipos de farinha, geralmente de trigo, de milho e de centeio

REGUEIFA

Pão efetuado com farinha de trigo, milho ou com a junção das duas, em forma de argola, de boa qualidade

FONTES: Iria Gonçalves, «A alimentação medieval: conceito, recursos, práticas», in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. II: *A Alimentação*, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, p. 29-48; Ead., «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média», in *História da Alimentação. Tunes Veteras*, IX, Lisboa, Edições Colibri, 2007, p. 49-72; Ead., «Sobre o pão medieval minhoto», in *Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as inquirições de D. Afonso III*, Porto, CITCEM-Edições Afrontamento, 2012, p. 85-119; Maria Helena da Cruz Coelho; «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», in *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI-XVII)*, vol. I: *Notas do Viver Social*, Lisboa, Livros Horizonte, 1990, p. 9-22.



O pão era produzido a partir da variedade dos cereais cultivados em toda a Europa meridional: o trigo, o centeio, a cevada e o milho – este, com a óbvia excepção do milho – cereais de que se agricultavam, nomeadamente do trigo e do milho, algumas castas diferenciadas. Se o trigo era o mais apreciado e o único que as famílias abastadas consumiam, todos os outros o acompanhavam na panificação, para além de entrarem, os grãos de segunda, no preparado de papas e caldos, formas culinárias em que as suas propriedades nutritivas são já bem aproveitadas pelo organismo humano.

O trigo era o cereal prevalente em todo o sul do País, e o único, a par da cevada – mas esta preferencialmente destinada à alimentação animal – com o cultivo tão insistente que quase não deixava glebas disponíveis para os demais, como, aliás, acontecia em toda a vasta região por onde o Mediterrâneo espalha a sua influência climática. Era, pois, o que todos aí consumiam, em pães que resultavam mais ou menos finos de acordo com a taxa de extracção de farinha a que a dona de casa ou a padeira sujeitavam a moedura que lhes chegara do moinho.

Nos terrenos mais áridos e frios da Estrela, por toda a Beira Interior a norte da Gardunha, pelas terras altas de Trás-os-Montes, pelo Entre-Douro-e-Minho era o centeio que prevalecia na panificação, embora ao trigo fossem sempre dedicadas algumas terras mais fundas e abrigadas, que as cidades exigiam-no sempre por intermédio das suas elites. E valia a pena, pela superior qualidade do pão que ele proporcionava, ou pelo lucro que a sua venda podia trazer ao agricultor, que lhe fossem reservadas essas terras. Dos cereais que na Europa, à época, se produziam com maior largueza, só a aveia não tinha aqui grande representação, uma vez que ela não conseguira ainda adaptar-se às condições climáticas que o Mediterrâneo podia oferecer-lhe.

As carnes disponíveis, com a única excepção digna de nota representada pelo peru, que, proveniente da América, não tinha ainda chegado até nós, eram as mesmas que actualmente consumimos. Com algumas discrepâncias nesse consumo.

Os animais maior número de vezes servidos eram, naturalmente, os componentes do rebanho. No entanto, quase todos eles se criavam tendo em vista outros fins para lá da produção de carne. Todos eles tinham, em vida, alguma função a desempenhar. Aos bovinos, sobretudo aos machos, pedia-se trabalho, no campo, nos transportes; aos ovinos pedia-se sobretudo a lã; aos caprinos, o leite, que, embora se consumisse o das outras espécies, sobretudo após se ter transformado em queijo e manteiga, o de cabra era considerado o melhor como alimento líquido e o mais adequado para o consumo infantil; a todas as fêmeas, claro, pedia-se o trabalho reprodutor, que o rebanho tinha de continuar e os animais juvenis que este não podia comportar por falta de alimento ou por qualquer outro motivo, eram peças excelentes para serem vendidas no mercado urbano; das aves queriam-se os ovos e as penas e, como é óbvio, também a reprodução da espécie. Para a maioria deles, só após terminada a sua fase de vida mais produtiva, ou, pelo menos, após terem obtido todo o seu porte e assim o volume máximo de carne é que terminavam a uma qualquer mesa, fosse ela a da família que os sustentara e cuidara em vida, fosse, e era isso sobretudo, a de quem adquirira uma parte do seu corpo no mercado.

VARIEDADES DE CARNE CONSUMIDAS
NA CIDADE DE LISBOA (SÉCULOS XIV-XV)

BOVINO	CAPRINO/ OVINO	SUÍNO	OUTROS	AVES
Vaca	Carneiro	Porco/porca	Coelho	Capão
Boi	Ovelha	Leitão	Lebre	Galinha
Bezerro/novilho	Bode	Marrã	Gamo	Frango
Touro	Cabra		Cervo	Pato
	Cabrito		Corso	Pato cevado
	Cordeiro			Pato bravo
				Perdiz
				Pombo
				Ganso
				Adem
				Abetarda
				Faisão
				Rolas

FONTES: Sérgio Carlos Ferreira, *Preços e Salários em Portugal na Baixa Idade Média*, Dissertação de Mestrado no âmbito do curso integrado de Estudos Pós-Graduados em História Medieval e do Renascimento, Faculdade de Letras do Porto, 2007; A.H. Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa*, 3ª edição, Lisboa, Sá da Costa, 1974; Iria Gonçalves, «A alimentação medieval: conceito, recursos, práticas», in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. II: A Alimentação, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, p. 29-48.

Deste modo, a maioria das carnes de que a Idade Média se alimentava era fornecida por animais já velhos ou, pelo menos, bem entrados na idade adulta. O que não impedia, como é óbvio, que se sacrificassem juvenis e até recentes, o que se tem verificado, não poucas vezes, sobretudo em contextos relacionados com gente endinheirada, fossem esses contextos o de castelo senhorial ou os de cidade, onde, com maior ou menor significado quantitativo existiam sempre famílias com algum ou mesmo muito poder económico e que não queriam privar-se de saborear as carnes mais tenras e suculentas.

Numa esfera diferente daquela em que se movia a generalidade dos animais chamados domésticos e que mais cedo ou mais tarde serviam como alimento, encontramos o porco. Foi o único animal que a Idade Média criou apenas para a produção de carne e, nesse capítulo, ele mostrou-se verdadeiramente à altura do contributo que lhe era pedido. Não só todas as partes do seu corpo podiam ser integralmente aproveitados e das maneiras mais diversas, como as suas carnes se contavam entre as mais saborosas e apreciadas por todos como, ainda, eram as que melhor se adaptavam aos processos de conservação que a Idade Média conheceu, requisito indispensável para que elas pudessem ser objecto do máximo aproveitamento e ao longo de todo o ano. E também ele se deixava, as mais das vezes, chegar à idade adulta, processo que na época, com técnicas de criação muito rudimentares, demorava sempre alguns anos.

Embora subsidiária, não pode esquecer-se a aportação trazida pela caça. De uma maneira geral ela abundava na época, se bem que durante os últimos séculos medievais os efectivos venatórios se tivessem significativamente reduzido. Por um lado o seu habitat diminuía e continuava a diminuir pelo desgaste que os espaços boscosos continuamente sofriam, por outro porque, mercê dessa mesma redução, muitas das matas ainda existentes, umas após outras, foram sendo coutadas e assim reservadas para a caça senhorial, a caça desportiva. Isto é, para a caça “não alimentar”, embora as peças capturadas não deixassem de ser consumidas como víveres subsidiários da refeição.

Mas esta era a caça grossa – gamos, veados, corços, sobretudo javalis – porque a de pequeno porte continuava, as mais das vezes, disponível e era muito abundante: coelhos e lebres em primeiro lugar, mas um número incomensurável de aves, desde as apreciadas perdizes – embora estas, por vezes, também coutadas – passando por patos bravos, galinholas, abetardas, pombos, grous, codornizes e tantas mais, até ao quantioso número de pequenos pássaros que sobrevoavam as terras portuguesas e até às aves marinhas: galinhas de água, galeirões, guarda-rios, gaivotas, mergulhões e outras ainda.

Proteína complementar daquela que a carne aportava ao organismo humano, menos apreciada mas muito consumida pela generalidade dos Portugueses, era a que proporcionavam os produtos do mar.

Preconizados pela Igreja em substituição da carne, banida esta de todas as mesas, como já ficou lembrado, em muitos dias do ano e de uma maneira especial durante toda a Quaresma, o seu consumo tinha, para a minoria daqueles que podiam comer o que lhes apetecia e quanto lhes apetecia, conotações penitenciais e de privação, raramente sendo, para eles, objecto de uma primeira escolha. Não assim para a gente comum, embora a ideologia dominante não deixasse

de os tocar. Na verdade, todos preferiam a carne, mas o peixe, alimento de mais fácil acesso e mais barato era sempre preferível aos magros legumes estremos. E o nosso País, com uma costa extensa e bem mais recortada do que hoje, com rios de abas abertas ao mar e eles próprios bem mais piscosos do que actualmente, a fauna marítima e fluvial era abundante e capaz de produzir bom alimento. Para mais representado por numerosas espécies, tanto entre aquelas que viviam nas águas do mar, sobretudo costeiras, como as que subiam os rios por altura da desova, ou os que faziam deles o seu habitat permanente, facultavam sempre a possibilidade de variar os sabores à hora da refeição. Se para mais, aos peixes – e a baleia, como os demais cetáceos, eram considerados peixes – juntarmos crustáceos e moluscos, também sempre muito abundantes ao longo de toda a costa, onde quer que houvesse águas quietas e abrigadas, então teremos uma longa lista de espécies.

Sabemos que os Portugueses fizeram grande consumo de todas elas ao longo da Idade Média. Mais apreciadas umas do que outras, todas se pescavam e todas se sujeitavam a algum tipo de conserva – de que a salga, a secagem e a fumagem foram as mais utilizadas – para lhes prolongar um pouco a precária duração.

A pescada parece ter sido um dos peixes mais cotados, mas os sáveis, os salmões, os irezes, os esturjões, mereceram as preferências de muitos, entre as elites da época. No outro extremo da sociedade, a sardinha foi um dos peixes mais consumidos. Numerosos que eram os cardumes frequentadores das nossas costas, davam azo a capturas muito compensadoras e não representavam preços muito elevados no consumidor. Para mais, reagindo bem aos processos de conserva então utilizados, a sardinha era susceptível de ser transportada para longe do seu local de captura, e assim entrar em circuitos comerciais mais dilatados do que a generalidade das espécies piscícolas, o que lhe abria mais numerosos mercados, multiplicava o número de consumidores e as possibilidades de lucro para quem a manipulava. Por outro lado o seu sabor, bem pronunciado, forte, tanto ao gosto medieval, granjeava-lhe adesões. Tudo se conjugava para fazer da sardinha o peixe muito popular que ela era.

Por sua vez os mariscos não mereciam grande consideração por parte de quem podia escolher sem entraves os seus alimentos. Abundantes e baratos porque de captura fácil e sem custos, era comida adequada aos mais pobres, que deles faziam bom uso. Isso não impedia que alguns grandes cozinheiros de casas altamente colocadas na sociedade lhes dedicassem a sua atenção, propondo as maneiras mais saborosas de os preparar.

Hortícolas e legumes acompanhavam sempre de muito perto qualquer instalação humana, a rodear de um aro de verdura e frescor tanto as cidades e vilas de qualquer dimensão, como as aldeias e simples casais dispersos pelos campos. Independentemente de os legumes se semearem também, e ainda com mais abundância, nas terras abertas que a seara podia também ocupar. A Idade Média conhecia já e cultivava uma impressionante lista de espécies, boa parte das quais era milenarmente agricultada entre nós, porque de herança romana ou até anterior. Mas outras provinham de diferentes paragens, com destaque para as que os muçulmanos trouxeram até nós e daqui se difundiram para muitos outros lugares. Pouco considerados entre os possidentes, eram presença constante nas refeições dos mais pobres, quantas vezes sem outro alimento a acompanhá-las, para lá da indispensável fatia de pão.

Não tanto assim com os frutos, muitas vezes presentes nas refeições servidas a grandes mesas. As fruteiras podiam encontrar-se por toda a parte por intermédio de uma grande variedade de espécies que cada agricultor diversificava o mais possível, que a sua época de maturação e o seu valor nutritivo não eram os mesmos para todas e convinha alargá-los ao máximo.

Embora de formas diferentes e com implantação regional diferente também, a figueira e o castanheiro eram, sob este aspecto, as mais importantes porque os seus frutos, além de muito nutritivos, eram os que melhor correspondiam a uma simples secagem ao sol ou no caniço, o que tanto alargava a sua época de consumo. Todas as outras árvores de fruto – pereiras, macieiras, pessegueiros, nogueiras, amendoeiras, ameixoeiras e outras mais povoavam as terras em todos os quadrantes de Portugal e onde quer que cada uma delas encontrava as condições necessárias para vegetar.

A elas se juntavam a oliveira e a videira. Porque ambas adaptadas ao clima mediterrânico, era sobretudo no sul que melhor se enraizavam, mas ambas caminhavam em direcção ao norte e a vide encontrara já no Entre-Douro-e-Minho as condições indispensáveis ao seu desenvolvimento.



Teoricamente eram estes os alimentos à disposição dos Portugueses que nos antecederam durante o período medieval, os mesmos que generalizadamente se encontravam em toda a zona mediterrânica. Na prática, porém, entre as famílias que mais fácil e largamente lhes tinham acesso e aquelas a quem muitos deles eram vedados ou só em contadas ocasiões tinham oportunidade de os degustar, as diferenças eram abissais. Como também o eram no que se refere às quantidades para cada um disponíveis, entre os que consumiam para lá das suas necessidades fisiológicas e os que raramente conseguiam saciar por completo a sua fome. Como ainda, numa outra vertente, entre quantos se satisfaziam apenas com excelentes e requintadas preparações culinárias e todos os outros para quem qualquer alimento e qualquer preparado eram bons desde que afastassem deles o espectro da fome. Isto é, entre as gentes que pertenciam àqueles contextos – poucos – o que já alguém chamou “ilhotas de gula” e todos os outros, a constituírem um “oceano de miséria”.



Iluminura com representação de uma refeição do rei (séc. XVI)
Livro de Horas dito de D. Fernando ou D. Catarina; Calendário (mês de janeiro) Inv. 12, ilum., fl. 1v
DGPC/Museu Nacional de Arte Antiga

Assim, nas casas senhoriais – e a do rei em primeiro lugar – como ainda, embora a outro nível, nas moradas de gente rica – grandes proprietários agrícolas, sobretudo mercadores endinheirados – comia-se sempre com largueza e utilizavam-se produtos de melhor qualidade. É certo que nem todos nestas casas se alimentavam de igual modo, porém as rações de cada um eram sempre suficientes ou mais do que isso. No entanto os senhores da casa, os seus familiares, hóspedes de consideração que recebessem, esses alimentavam-se sempre do melhor.

O pão servido nessas mesas de prestígio era sempre o pão alvo, feito apenas com farinhas trigas, de preferência de trigo candial, peneiradas várias vezes por peneiras cada vez de malha mais apertada, de modo a resultar apenas, para a panificação, uma farinha bem branca e fina, capaz de produzir um pão de textura macia, muito alvo e apetitoso, ao menos, como tudo indica, para paladares medievais. É certo que se perdera, no desenrolar do processo, pelo menos metade da farinha que saía do moinho, mas isso nas grandes casas, não contava. Por um lado porque o esbanjamento era a regra e até a forma de publicitar, perante todos, a riqueza e prestígio de quem a habitava; por outro porque havia sempre forma de aproveitar o que fora desprezado por uma segunda ou uma terceira peneiração, pois essas sêmeas podiam entrar na massa de um pão menos cuidado e a ser consumido pelos servidores, ou até pelos animais, que nunca faltavam em quaisquer contextos.

Era assim nas casas mais ou menos alargadas; era assim com o pão urbano, que as padeiras confeccionavam e punham à venda todos os dias.

E a par destes podiam consumir-se outros pães, melhorados com a adição de ovos, de leite, de manteiga, a tornarem a massa mais macia e saborosa. Até chegar aos bolos.

Os pratos mais apetecidos eram, como já atrás ficou lembrado, aqueles cujo ingrediente principal era a carne. Sobretudo a que as aves proporcionavam. Na verdade as aves eram o bocado que se considerava mais delicado e succulento. Confeccionadas de formas muito variadas, mas merecendo apreço especial aquelas que vinham à mesa inteiras e podiam, por vezes, apresentar-se ornamentadas com algumas partes não cozinhadas do animal – cabeça, patas, penas – a dar-lhe uma sugestão de ainda vivo.

Mas todas as carnes eram bem-vindas à mesa e se na Europa meridional se apreciavam sobretudo as de carneiro, não se desprezavam nenhuma outras. Nem sequer nas grandes casas.

Era, pois, nas carnes que principalmente se aplicava o saber e o empenho dos cozinheiros, alguns dos quais nos deixaram o resultado das suas experiências e aperfeiçoamentos culinários e assim nos permitiram conhecer o que de mais requintado e complexo a alta cozinha medieval podia produzir. A partir desses livros, de que se conhece mais de uma centena de exemplares provenientes de vários pontos da Europa, inclusive de Portugal, podemos chegar a algumas conclusões. Conclusões que são válidas para toda a Europa Ocidental, uma vez que esta cozinha era decididamente internacional, interessando, é certo, apenas uma diminuta camada de gente muito rica e poderosa, mas com grande abrangência em termos geográficos.

Assim, sabemos que estas gentes apreciavam uma cozinha muito elaborada e complexa, rica em sabores fortes, em mesclas de sabores, onde o doce, o salgado, o ácido, se misturavam com grande frequência; onde a elaboração de cada prato pressupunha passos muito variados e de cariz

diferente, com a utilização de ingredientes múltiplos. O trabalho nesta cozinha orientava-se sobretudo segundo duas grandes linhas de força: a mistura de sabores e a diversificação na forma de manipular os ingredientes.

Se atentarmos no único livro de cozinha medieval português que se conhece – o chamado Livro de cozinha da infanta D. Maria – equiparado à generalidade daqueles que a Europa da época produziu, verificamos que, de uma maneira geral, cada receita exigia na sua confecção numerosos ingredientes – oito, nove, como média – e que num prato intitulado “galinha mourisca” esse número podia chegar a quinze.

Esses ingredientes podiam ser outros víveres: mistura de carnes, é certo, mas também alimentos outros, como fatias de pão destinadas a ensoparem-se no molho do prato, por exemplo, mas sobretudo ovos, muitos ovos, que até podiam ser o ingrediente principal da receita, mas as mais das vezes a envolverem os outros alimentos para dar coesão ao conjunto, misturados com eles após alguma forma de cozedura prévia, ou simplesmente a decorar o prato. No entanto era a quantidade de temperos que neste tipo de cozinha sobressaía com toda a exuberância. Em primeiro lugar as especiarias. Muitas e variadas especiarias que se procuravam tão puras quanto possível, visto serem elas a “pedra de toque” das grandes mesas, as publicitadoras por excelência do poder e da riqueza de quem a elas se sentava. Porque muito caras e só acessíveis a bolsas bem recheadas. Todavia o avultado uso das especiarias não afastava destes pratos os temperos autóctones. Por um lado as ervas aromáticas: hortelã, salsa, coentros, orégãos e muitas outras que por vezes se escondiam sob a designação genérica de cheiros; por outro os acidulantes: o vinagre, o agraço, o sumo de limão e de muitos outros frutos enquanto verdes; por outro ainda o açúcar – aliás considerado, ele próprio, uma especiaria – profusamente usado em todos os pratos: misturado à cozedura do ingrediente principal, a preparar caldos destinados a ensopar fatias de pão que acompanhariam a carne, ou simplesmente a polvilhar os manjares momentos antes de serem servidos. O doce e o salgado não se consideravam categorias culinárias distintas, mas usavam-se em conjunto. Todavia, na mistura de todos estes temperos não podemos esquecer as gorduras, que na alta cozinha e na confecção de pratos de carne era quase sempre de origem animal: a manteiga, a banha de porco, o toucinho.

Esta cozinha resultava assim fortemente apaladada, de sabores compósitos que podiam apresentar infindáveis variantes. Por isso os cozinheiros das grandes casas precisavam usar de muita precaução quando compunham o conjunto dos seus temperos, e mais ainda quando manipulavam as especiarias, não só porque eram os condimentos de sabor e aroma mais pronunciados, mas sobretudo pelo valor simbólico que representavam.

Além de altamente condimentada esta cozinha era também muito complexa. Raramente se iniciava e se terminava a confecção de um prato usando sempre a mesma técnica culinária. Com bastante frequência o ingrediente principal sofria, durante o decorrer do processo, uma mudança de técnica. Nas carnes era corrente fazê-las passar por um branqueamento prévio, em água ou num caldo, a preparar-lhes a textura para o passo seguinte, fosse ele o assado, o estufado, o desfiado ou outro, mas quando isso não acontecia era um dos demais ingredientes que se sujeitava a uma qualquer forma de cocção antes de se adicionar ao ingrediente principal.

Para tornar estes pratos ainda mais requintados e saborosos serviam-se acompanhados de molhos, também eles bastante apaladados. Preparavam-se em regra com ervas aromáticas e especiarias, misturadas e bem esmagadas no almofariz, a que se juntava um caldo, um acidulante, leite de amêndoas ou ainda um outro líquido e se espessavam com miolo de pão. Não se lhes adicionava gordura, pelo que resultavam leves, a não sobrecarregarem mais ainda uma cozinha já bastante pesada.

Todavia esta confecção, assim tão elaborada e complexa, não era a de todos os dias. É sabido como na época se apreciavam os assados de grandes peças de carne e de animais inteiros – ovinos, mesmo bovinos – e essas iguarias não constam dos livros que conhecemos. Eram confecções mais simples que se precisavam de alguns cuidados para resultarem apetitosas – não deixavam de requisitar variados temperos – a sua preparação resultava muito mais simples e por isso mais fácil de fixar. Aquelas outras, as mais complexas, essas é que precisavam de uma fixação por escrito para que nenhum dos seus ingredientes ficasse esquecido, para que os diferentes passos que a sua confecção exigia fossem executados da maneira certa e no momento requerido.

O peixe, menos apreciado como já foi visto, e relegado, nestas esferas da sociedade, para os dias de abstinência ritual, não merecia, em regra, tantos cuidados, se bem que existiam bastantes receitas de peixe a exigirem grandes elaborações e temperos. Podiam, inclusive, ser recheados ao invés, com a pele voltada para o interior, de modo a não se perder o sabor que a sua gordura subcutânea introduzia no preparado. Era sempre possível que o senhor recebesse, num dia de abstinência, algum hóspede de grande prestígio, ou que ele próprio apetecesse refeição mais requintada. O cozinheiro precisava estar preparado para isso. Preparado até, se fosse o caso, para um grande banquete a servir num desses dias.

Todavia ao peixe, com as conotações penitenciais que carregava, convinha preparação mais simples. As mais das vezes seria ingerido frito em azeite, após o necessário envolvimento em farinha, como acontecia numa corte como a de D. Afonso V, ou assado, enriquecido o seu sabor com variados condimentos.

Conhece-se pouco do que se passava na cozinha e na mesa dos demais estratos da sociedade, porque a informação se mostra muito arreada destes assuntos. Sabe-se, no entanto, que as elites urbanas com algum poder económico e possivelmente algumas quantas famílias rurais de uma média e pequena nobreza e uns quantos detentores de terras mais endinheirados procuravam imitar, tanto quanto possível, aqueles que a fortuna colocara nos mais altos escalões da sociedade.

Assim, procuravam sempre um pão branco e macio para a sua mesa, quer ele fosse de confecção caseira quer adquirido na padaria, o que era comum em meio urbano. Na verdade, a preocupação que todos os governos citadinos mostravam em manter sempre em funcionamento o respectivo corpo de padeiras e em fiscalizar atentamente o seu trabalho, mostra bem quão importante ele era para o abastecimento da população, população de que eles próprios faziam parte. Porém, os mais pobres dificilmente podiam consumir este pão com o custo acrescido que o lucro da padeira necessariamente lhe introduzia, a não ser de forma esporádica.

Naturalmente naqueles estratos médios da sociedade, as refeições eram feitas à base de carne, sempre que a Igreja o não proibia. Carnes boas, das melhores, e, ao menos na cidade, por força do seu maior poder de aquisição, mas por força, também, das posturas municipais, que reservavam para as elites os melhores bocados que se apresentavam no mercado.

Também nestas casas se cozinhavam pratos elaborados a exigirem temperos múltiplos e a mudança de técnica culinária no decorrer da confecção. Também não se poupava nos temperos, fazendo-se uso generalizado de ervas aromáticas, de acidulantes e, porque era necessário publicitar a pertença a um escalão da sociedade que colocava estas famílias a um nível superior ao da grande maioria dos seus vizinhos, usando, tanto quanto possível, as especiarias. Só que não especiarias puras. Por isso se vendiam nas cidades, para satisfazer estas gentes e a sua necessidade de afirmação, uma mistura de “pós” variados, onde aquelas, moídas, também entravam, é certo, mas em conjunto com outros temperos, autóctones ou de procedências mais cercanas do que o longínquo Oriente. De qualquer modo enriqueciam os pratos com sabores e cheiros mais fortes e diversificados. Ao gosto da época.

Como na alta cozinha, também se confeccionavam molhos, servidos à parte para que cada conviva pudesse utilizá-los a seu gosto, o que as salsinhas – molheiras – que encontramos documentadas nestes contextos bem o mostram.

Nas casas da imensa maioria da população, representada pelos camponeses e mesteirais citadinos tudo se passava de forma bem diversa. Aqui, e começando uma vez mais pelo pão, ele era também confeccionado com trigo em todo o sul de Portugal, mas a sua textura, o seu sabor, a sua cor, eram efectivamente diferentes. Era sempre preciso poupar o cereal, quer ele fosse produzido pela própria família – a aí havia que fazer chegar a colheita até às ceifas do ano seguinte e proceder de modo a que não fosse de todo necessário tocar na semente, o que nem sempre era conseguido – quer ele fosse adquirido no mercado – e nesse caso havia que contar bem o dinheiro disponível e fazê-lo render ao máximo. Nestes contextos a dona de casa confeccionava o pão da família e cuidava que a moedura trazida do moinho fosse bem aproveitada. Uma peneiração feita por peneira “de rala” – a de malha mais larga utilizada para este efeito – era quanto bastava. Excluía-se os farelos mais óbvios e algumas impurezas que haviam ficado no grão após a última alimpa na eira e tudo o mais era aproveitado para a massa. Resultava assim um pão de textura áspera e bem mais escuro do que o consumido pelas elites. No entanto, quando ao trigo se juntavam alguns cereais de segunda, em maior ou menor percentagem conforme as necessidades, o resultado final piorava. Como piorava sempre onde o cereal prevalente era o centeio, como acontecia em toda a parte setentrional do País.

Muito pouco sabemos acerca da cozinha que se praticava nestas casas, mas, a partir de indícios vários, é necessário concluir que se tratava de uma confecção muito simples, à base de caldos onde entravam todas as hortaliças e legumes que cada época do ano disponibilizava e que a família cultivara, caldos que uma peça de carne de porco salgada ou um enchido que em algumas ocasiões nele se introduzia tornava mais saboroso e nutritivo. E dava ocasião a que no final, essa carne repartida pelos membros da família pudesse ser degustada sobre uma fatia de pão, a terminar o repasto de uma maneira mais agradável.

Claro que estas famílias também podiam alimentar-se melhor em algumas ocasiões, nomeadamente nos dias festivos em que a carne, as mais das vezes cozida, mas também assada, como por ocasião da matança do porco, vinha alegrar os seus manjares. Mas também o peixe e os mariscos davam origem a refeições diferentes e melhores. Sobretudo o peixe, capturado tanto no mar como nos rios e por isso podendo chegar a todas as regiões, cozinhado em fritura de azeite ou assado sobre as brasas da lareira resultava sempre bem.



Condições sociais e económicas muito diferentes, formas de alimentação, por isso mesmo, muito diferentes também. Pena que a informação chegada até nós desde épocas tão afastadas seja tão escassa e a deixar na escuridão ou quase a maior parte dos assuntos que gostaríamos de conhecer.



COOKING AND THE TABLE IN MEDIEVAL TIMES

Iria Gonçalves

Since the act of feeding is first and foremost the satisfaction of a basic necessity absolutely indispensable to the survival of any living being, it is also, as far as human food is concerned, an eminently cultural act. Bearing in mind, of course, the products available in each time and place; the possibility or not of bringing them from near or from far, the purchasing power of the population, the knowledge of cooking techniques adequate to the preparation of each one of them and other factors of an equally practical and exacting nature, human food has much to do with the traditions that have been implanted in each region, transmitted and maintained by the generational chain that nurtured them and in this way adapting palates to them, by the symbolic connotations, positive or negative, that each food acquired; through religious prescriptions; fashions, more or less durable, more or less diffused, but nonetheless operative. And by so many other factors.

Thus, when we reach the medieval period - and here we shall be especially concerned with the latter centuries of the era - two products are established within the European population which stand out among all the others, albeit in different ways and for different reasons: bread and meat. Bread was the indispensable and irreplaceable food without which medieval people thought they could not survive. Shortage of it for the common populous meant hunger; for the rich and more economically able it meant an insufficient diet which, however plentiful it might be, was still strange and not completely satisfying.

Meat was considered the food of the strong, of the mighty, of those who were most esteemed and who most influenced society. It is true that the Church was opposed to its consumption, precisely because of these connotations of strength and power and of violence, aggression, and contempt for the weakest, all of those attitudes so contrary to the teachings of Christ. But, by the late Middle Ages, the Church itself, even in the most rigorous of monasteries, was including meat in the daily diet. It is true that the Church imposed restrictions, including on the common flock of the faithful, whereby days of ritual abstinence were decreed when meat was banned from all tables under penalty of grave sin. But this did not hinder its appreciation or the appetite for its consumption. Quite to the contrary.

To this food another was joined, in so far as everyone favoured it. This was a drink – wine. Mostly produced by the peasantry, everyone indulged in a copious consumption of it.

A good medieval meal was served with bread, meat and wine.

But of course, all victuals produced at that time were consumed, being generally those that still make up our diet today. Among those victuals that were introduced into our diet later, only in rare cases did such foodstuffs become fundamental. Thus, the victuals available in the Middle Ages were already numerous and diversified, although access to them on the part of most families was highly conditioned by a very varied order of factors.



Bread was produced from the variety of cereals that were cultivated throughout southern Europe: wheat, rye, barley and millet – with the obvious exception of maize – cereals of which some different strains were grown, principally wheat and millet. If wheat was the most appreciated and the only cereal consumed by wealthy families, all the others accompanied it in the baking process, besides secondary cereals which were used in the preparation of gruels and broths, culinary forms whose nutritive properties were by now well appropriated by the human organism.

Wheat was the prevalent cereal throughout the south of the country, and the only one, along with barley – the latter mainly used as animal feed - with a cultivation so insistent that almost no land was available for others, as in fact was the case across the vast region over which the Mediterranean spreads its climatic influence. It was, therefore, what everyone consumed in those lands, in breads that were more or less fine according to the rate of flour extraction to which the lady of the house or the baker subjected the grindings that had arrived to them from the mill.

In the dryer and colder lands of the Estrela, throughout the Beira Interior to the north of the Gardunha mountains, throughout the highlands of Trás-os-Montes, and throughout the Entre-Douro-e-Minho, rye was the prevalent cereal in baking, although some of the deeper and more sheltered lands would always be dedicated to the production of wheat which was constantly demanded by the elites in the cities. On account of the superior quality of the bread it produced and because of the profit it brought to whoever grew it, it was worthwhile for a farmer to reserve these lands for wheat. Of the cereals produced most abundantly in Europe at the time, only oats were not well represented since it was still impossible to adapt it to the climactic conditions the Mediterranean could offer.

With the only notable exception of turkey which had not yet come to us from America, the meats available were the same as those we currently consume. With some discrepancies in their consumption.

The animals most often served were, of course, herd animals. However, almost all of them were raised for other purposes besides meat production. All of them had some role to play whilst they lived. Bovines, especially males, were called upon to work in the fields and in transport; sheep were mostly called upon for wool; goats for their milk which, although that of other species was consumed especially after being turned into cheese and butter, was considered the best as a liquid food and the most suitable for children; all the females, of course, were called upon for the work of reproduction so that the herd could be propagated, young animals that the herd could not support for lack of foodstuffs or for any other reason being excellent pieces to be sold on the urban market; birds were called upon for their eggs and feathers and, obviously, also for the reproduction of the species. For most animals, only after finishing their most productive phase of life, or at least after having attained their full size and thus the maximum volume of meat, did they end up on someone's table, be it that of the family that had sustained and cared for the animal in life, or be it, and this was especially so, the table of a person that had acquired a part of its body in the marketplace.

Thus, most of the meat eaten in the Middle Ages was provided by old animals or those at least well into adulthood. Of course, this did not prevent young animals from being slaughtered, even newly born, as happened not infrequently, especially with well-heeled people, whether of the baronial castle or of the city where in greater or lesser quantities there were always families with substantial or even very considerable economic power who were reluctant to forego the savouring of the tenderest and most succulent meat.

On a different plane to that inhabited by the generality of the so-called domestic animals that would sooner or later end up as food, we find the pig. It was the only animal in the Middle Ages to be reared solely for the production of meat and, in this capacity, it truly proved itself worthy of the role demanded of it. Not only could every part of the pig be fully used in the most diverse ways, the meat was among the most delicious and appreciated by all, in addition to being the meat most apt for the preservation process which in the Middle Ages was an essential requirement for pig-meat to be wholly utilized all-year-round. The pig also was often allowed to reach adulthood, a process which at a time of very rudimentary rearing techniques, always took a few years.

Although subsidiary, one cannot forget the contribution of game. Generally speaking, it abounded at the time, although during the late medieval centuries venatic herds had been significantly reduced. On the one hand, their habitat had diminished and continued to decline due to the attrition continually suffered by wooded areas, and on the other hand, because of this reduction, one after another, many of the remaining forests were ring-fenced and reserved for manorial hunting, or hunting for sport. That is, for “non-food” hunting, although the captured pieces were still consumed as a subsidiary food at mealtimes.

But this was large game, deer, stags, bucks, and especially wild boar. Small size game continued, for the most part to be available and very abundant: in the first place, rabbits and hares, but also an immeasurable number of birds, from the highly-prized partridge – although this was also sometimes restricted – to birds such as ducks, woodcocks, bustards, pigeons, cranes, quails and so many others, to the numerous small birds flying over Portuguese lands, and even seabirds: water-hens, coots, kingfishers, seagulls, loons, and others.

A protein complimentary to that which meat contributed to the human organism, less appreciated but much consumed generally by the Portuguese, was that provided by the sea.

Advocated by the Church as a substitute for the meat that was banished from all tables, as mentioned earlier, on many days of the year, especially during Lent, the consumption of fish, for that minority few who could eat whatever they wanted whenever they wanted it, had connotations of penitence and privation and it was rarely their first choice. Not so for the ordinary people, although the dominant ideology did not fail to touch them. In fact, everyone preferred meat, but fish, food that was easier of access and cheaper, was always preferable to skinny vegetables on their own. And our country, with an extensive shoreline much more penetrated by rivers opening into the sea than today and containing much more fish than today, maritime and river fauna was in abundance and capable of furnishing good food. Furthermore, there were numerous species of fish, both those that lived in the sea, especially in coastal waters, such as those that swam

up the rivers at the spawning time, or those that made the rivers their permanent habitat, which always presented the possibility of varying the flavours available at meal times. If along with fish - and whales, like other cetaceans were considered fish - we add in crustaceans and molluscs, also ever-plentiful along the entire coastline wherever there were quiet and sheltered waters, then we will have a long list of species indeed.

We know that the Portuguese made great consumption of all of them throughout the Middle Ages. Some more cherished than others, all were fished and all were subjected to some kind of preservation - salting, drying and smoking being the most used - to prolong their precarious duration a little.

Hake appears to have been one of the highest-ranked fish, but shads, salmon, prawns, sturgeons were the preference of many among the elites of the day. At the other end of society, sardines were among the most consumed fish. The schools of sardines that frequented our coasts were numerous, producing very worthwhile catches and low prices for the consumer. Moreover, because it responded well to the preservation processes in use at the time, the sardine could be transported long distances from its place of capture, thus being able to enter into broader commercial channels than most species of fish which opened up more plentiful markets, multiplying the number of consumers and the possibilities of profit. At the same time, its flavour, well pronounced and strong, so much to the medieval taste, won it devotees. Indeed, everything came together to make the sardine the very popular fish that it was.

In turn seafood did not merit great appreciation from those who could choose their food unhindered. Abundant and cheap because of it was easy to catch and without costs, it was food fitted for the poorest, who made good use of it. This did not prevent some of the great cooks from houses highly placed in society devoting their attention to it by proposing the most delicious ways to prepare it.

Any human settlement was always accompanied by kitchen-gardens and vegetable-plots which would surround it in a circle of greenery and freshness, both cities and also towns, of all sizes, as well as villages and individual houses scattered throughout the countryside. In addition to this, vegetables were sown even more abundantly on the open lands that could also be occupied by the wheat-field. By the Middle Ages an impressive list of species was being grown, the production of many going back a thousand years to the Romans or even earlier. But others came from different quarters, most famously those that the Muslims brought to us and from here were disseminated to many other places. Scarcely considered by the wealthy, vegetables were a constant presence in the meals of the poorest, often without any other food item to accompany them beyond the indispensable slice of bread.

This was not so much so with fruit, often present in the meals served at the grand tables. Fruit trees could be found everywhere in a great variety of species which each farmer would diversify as much as possible so that their time of ripening and their nutritive value were not all the same and it was sought to broaden this variety to the maximum.

The fig tree and the chestnut tree, although in different ways and also with different regional distribution, were the most important from this angle because their fruits, besides being very

nutritious, were those best amenable to drying in the sun or being roasted, which substantially prolonged their period of consumption. All the other fruit trees - pear trees, apple trees, peach trees, walnut trees, almond trees, plum trees and others, populated the lands in all areas of Portugal, where each would find the necessary growing conditions.

To these were added the olive tree and the vine. Because both adapted to the Mediterranean climate, it was especially in the south that they grew best, but both travelled northwards, the vine, by this time, finding the necessary conditions for its development in the Entre-Douro-e-Minho.



In theory the foods available to those Portuguese that preceded us in the medieval period were those generally found throughout the Mediterranean area. In practice, however, there was a huge gulf between those families that had easy and broad access to them, and those to whom many foods were forbidden or who only occasionally had the chance to taste them. It was likewise so with the quantities available to each; between those who consumed beyond their physiological needs, and those who were seldom able to quench their hunger. In another way, the same was true with regard to the difference between those who were satisfied only with excellent and exquisite culinary preparations, and everyone else for whom any food and any preparation was good provided it removed the spectre of hunger. Those who belonged to the former context – the few - someone once described as “islets of gluttony “ whereas all the rest formed an “ocean of misery”.

Thus, in the manor houses - and that of the king in the first place – as also, although, on a different level, in the dwellings of rich people, great agricultural proprietors, and especially monied merchants, they always ate with largesse and used the best quality products. It is true that not everyone in these houses was fed in the same way, but the rations for each person were always sufficient or more than that. However, the lords of the house, their relatives and the important guests they received, were always fed with the best.

The bread served at these prestigious tables was always white bread, made only of wheat flour, preferably with snow-white wheat, sifted several times, each time with a sieve with a finer mesh, so as to produce a fine white baking flour that would produce a soft-textured, very attractive and very appetizing loaf, at least for medieval palates, as all indications suggest. Certainly at least half the flour that came from the mill was lost in this process, but this did not matter in the large houses, on the one hand because it was normal and even a way of publicising the wealth and prestige of those living in the house, and on the other hand because there was always a way of using up what had been rejected in a second or third sifting with the bran being used to make a lesser-quality bread to be eaten by the servants or even by the ubiquitous and ever present animals.

Thus it was in the larger houses and it was likewise in the case of the urban bread made by the bakers who daily placed it on sale.

And along with this, other types of bread would be consumed, improved with the addition of eggs, milk and butter, making the dough softer and tastier and eventually producing cakes.

The most sought-after dishes were, as I mentioned above, those with meat as the main ingredient. Especially poultry. In fact, poultry was the serving considered to be the daintiest and most succulent. Prepared in many different ways, deserving of special appreciation was the poultry that would be brought to the banquet, which sometimes could be served decorated with some of the un-cooked parts of the bird – head, feet, feathers – to make it appear as if it were still alive. But all meat was welcome at the table and, if in southern Europe lamb was especially appreciated, nothing was refused. Not even in the houses of the grand.

It was therefore to meat that cooks applied their knowledge and diligence, some of whom have left us with the results of their culinary experiments thus allowing us an insight into what could be produced in exquisite and complex medieval high-cuisine. From over a hundred books coming from several parts of Europe including Portugal, we are able to draw some conclusions. These conclusions are valid for all of Western Europe, since this cuisine was decidedly international. Of course, it concerns only a tier of the very rich and powerful that was tiny, but it was also very broad geographically.

Thus, we know that these people enjoyed a very elaborate and complex cuisine, rich in strong flavours and in blends of flavours, where the sweet, the savoury, the acidic, very often mingled; where the preparation of each dish required many varied steps of different kinds, using multiple ingredients. The essence of this cuisine was principally orientated along two main protocols: the mixture of flavours and diversification in the way the ingredients were handled.

If we look at the only known medieval Portuguese cookbook - the so-called *Livro de cozinha da infanta D. Maria* (Princess Dona Maria's Cookery Book) – as with most of those produced in Europe at the time, we find generally that every recipe required numerous ingredients – eight or nine being the average - and in one dish, called “Moorish chicken”, that number could reach fifteen.

These ingredients could be other victuals: a mixture of meats, of course, but also other food-stuffs such as slices of bread to soak up the sauce of the dish for example, and especially eggs, many eggs, which might even be the main ingredient of the recipe, but mostly eggs would be combined with other victuals to give cohesion to the whole, being mixed in after some form of prior cooking, or simply used to decorate the dish. However, it is the amount of seasoning in this type of cuisine that is most remarkable. First the spices. Many and varied were the spices that were sought out in the purest forms possible, since they were the “touchstone” of the great tables, the promoters par excellence of the power and wealth of those that sat at them. Spices were very expensive and only accessible to those with well-filled pockets. Nevertheless, this prodigious use of spices did not prevent the use of autochthonous seasoning in dishes. On the one hand there were the aromatic herbs: mint, parsley, coriander, oregano and many others that were sometimes hidden under the generic term “scents”; on the other hand, there were the acidulants: vinegar, grapes, lemon juice and many types of un-ripened fruits; also sugar - which was considered a spice – was profusely used in all dishes: mixed in with the cooking of the main ingredient, in the preparation

of broths in which to soak the slices of bread that would accompany the meat, or simply sprinkled over delicacies moments before serving them. Sweet and savoury were not considered separate culinary categories, but were used together. Furthermore, in the mixture of all this seasoning we cannot forget fat, which in high cuisine and in the preparation of meat dishes was almost always of animal origin: butter, pork-lard and pork-fat (toucinho).

Thus, this cuisine turned out to be strongly nuanced with composite flavours that could present endless variants. Because of this, the cooks of the great houses had to use great care when they composed their seasoning ingredients, even more so when they handled spices, not only because these were the most powerful condiments of flavour and aroma, but especially because of their symbolic value.

In addition to being highly seasoned, this cuisine was also very complex. Rarely did the preparation of a dish begin and end with the same cooking technique. During the process, very often the main ingredient was subject to a change in technique. With meat it was common to pass it through a prior whitening in water or broth to prepare its texture for the next stage whether it was to be roasted, stuffed, shredded or whatever. When this did not happen, it would be one of the other ingredients that was subject to some form of cooking before being added to the principal ingredient.

To make these dishes even more exquisite and tasty they were served with sauces which were also very nuanced. They were usually prepared with aromatic herbs and spices, mixed and well pulverised in the mortar, to which was added a broth, an acidulant, almond milk or another liquid and they were thickened with bread crumbs. No fat was added, so they were light in order not to overload an already rather heavy cuisine.

Yet this elaborate and complex form of cooking was not for every day. It is well known that at that time the roasting of large pieces of meat and entire animals – sheep, even cattle – was popular and these are not included in the books we know. These were simpler preparations which, if they needed some care in order to produce an appetizing result – they still needed a variety of seasoning – cooking was much more straightforward and therefore easier to remember. The more complex processes were those that needed to be fixed in writing so that no ingredients were forgotten and so that the different steps were carried out in the right way and at the right time.

Fish, less appreciated as we have seen, and relegated in the spheres of society to days of ritual abstinence, did not usually merit as much care, although there were plenty of fish recipes requiring complex preparation and seasoning. Fish could even be stuffed instead, with the skin turned inwards, so as not to lose the flavour that its subcutaneous fat introduced into the preparation. It was always possible that a nobleman might, on a day of abstinence, receive a guest of great prestige, or that he himself might want a more refined meal. The cook had to be prepared for this. The cook would even have to be prepared, if the case arose, to serve a great banquet on one of these days.

However, fish, with the penitential connotations it carried, was appropriate for simpler preparation. Mostly it would be eaten fried in olive oil after being duly dipped in flour, as would happen in a

court such as that of D. Afonso V, or roasted, its flavour enriched with a variety of condiments. Little is known about what was going on in the kitchens and at the tables of the other strata of society because the information we have is very aloof from these areas. It is known, however, that urban elites with some economic power and possibly a few rural families of means, petty nobility, and a few of the wealthier landowners, sought to imitate as much as possible those whom fortune had placed at the highest levels of society.

Thus, they always sought a soft white bread for their table, whether it was homemade or purchased in the bakery, which it was common to do in urban areas. In fact, the concern of all the city governments to keep their respective bakeries running, and to closely monitor their production, shows how important it was to supply the population, a population of which they themselves were part. However, only sporadically could the poorest consume this bread at the increased cost that the baker's profit necessarily brought to it.

Naturally in those middle strata of society, meals were based around meat, whenever the Church had not forbidden it; good meats, the best, and at least in the city by virtue of its greater purchasing power, but also by virtue of the municipal by-laws, the best cuts available on the market, that were reserved for the elites.

In these houses also, elaborate dishes were cooked demanding multiple seasonings and a change in cooking technique during the course of preparation. Nor was seasoning used sparingly, with widespread use of aromatic herbs, acidulants and, because it was necessary to publicize belonging to a stratum of society that put a family at a higher level than the great majority of its neighbours, using spices as much as possible. Only not pure spices. This is why there was sold in the cities, in order to satisfy these people's need for affirmation, a mixture of various "powders" which included spices, certainly, but mixed with others of native origin or at least of an origin nearer than the Far East. In any case, they did enrich dishes with stronger and more diverse flavours and aromas, according to the tastes of the time.

As in high cuisine, sauces were also made and served separately so that each guest could use them to their liking; something the relish-sauces and gravy boats we find documented in these contexts clearly demonstrate.

In the houses of the vast majority of the population, represented by the peasants and city artisans, everything happened quite differently. Here, again starting with bread, this was also made with wheat throughout the south of Portugal, but its texture, taste, and colour was effectively different. It was always necessary to save cereal, whether it was produced by the family itself – here it was necessary to make the harvest last until the next year's harvest and to make sure not to touch at all next-year's seed, which was not always achieved – or whether it was bought in the market – and in that case one had to count the available money well and make it go as far as possible. In these contexts, the lady of the house made the bread for the family and took care that the grindings brought from the mill were well used.

A sieving with the "thin" (de rala) sieve with larger mesh, which was used for this purpose, sufficed. The most obvious brambles and impurities remaining in the grain after the final cleaning of the threshing floor were extracted, and then everything else was used in the dough. It produced a

rough-textured bread which was much darker than that consumed by the elites. However, when some secondary grain cereals were added to the wheat, to a greater or lesser extent as needed, the final result worsened. Indeed, it always worsened where the prevalent cereal was rye, as was the case in the whole of the northern part of the country.

Very little is known of the prevalent cuisine in these houses, but from various indications it is necessary to conclude that it was a very simple type of cooking based on broths in which were used all of the horticultural produce and vegetables that each season of the year yielded to the family that grew them, broths into which a piece of salt pork or a sausage were occasionally introduced making them more flavoursome and nutritious. And there were occasions when in the end, shared between family members, this meat could be enjoyed on a slice of bread, to round-off a meal in the most pleasing way.

Of course, these families could also feed themselves better on some occasions, especially on public holidays when meat, often stewed but also roasted, arrived to cheer their portions, as would happen when a pig was slaughtered. But fish and seafood also produced different and better meals. Especially fish, caught both in the sea and in the rivers, and therefore reaching all regions, deep-fried in olive oil or roasted on the embers of the fireplace, always turned out well.



Very different social and economic conditions producing, for this reason, very different types of food. It is a pity that the information that has come to us from such distant times is so scarce and leaves in darkness, or near-darkness, most of the subjects we would like to know about.

CATÁLOGO DAS PEÇAS
CATALOGUE OF PIECES





NÚCLEO INTRODUTÓRIO INTRODUCTORY NUCLEUS

LISBOA, UM SÍTIO EXTRAORDINÁRIO, UMA PERMANÊNCIA QUE SE PERDE NO TEMPO LISBON, AN EXTRAORDINARY SITE, AN OCCUPATION LOST IN TIME



MARCO ARMORIADO DO TERMO DE LISBOA
LISBON JURISDICTIONAL BOUNDARY MARKER

Calcário lioz Crystalline white limestone
Proveniência desconhecida Provenance Unknown
Séc. XV
880x330x200 mm
ML.ESC.749
EGEAC/Museu de Lisboa

O marco armoriado do concelho de Lisboa vem exemplificar outra aplicação da heráldica enquanto instrumento de definição do espaço público. A sua função mais evidente consiste, naturalmente, na demarcação do território submetido à autoridade política do concelho. Tal demarcação tinha efeitos não apenas simbólicos, mas também, ou sobretudo, administrativos e fiscais: numa época em que cada concelho fruía de um conjunto de normas específicas, consubstanciadas no respetivo foral, a delimitação territorial implicava, assinalava e possibilitava também a cobrança de um conjunto de taxas próprias. No caso lisboeta, conhecem-se diversas medidas tomadas ao longo dos séculos para tal demarcação, nomeadamente no reinado de D. João II, quando este soberano mandou apor tais marcos junto da barra do Tejo, de forma a assinalar os limites do território submetido à autoridade concelhia lisboeta.

Como se pode verificar pelo exemplar exposto, estes marcos careciam por vezes de legenda. Na verdade, o simples emblema da nau dos corvos era suficiente para que os transeuntes reconhecessem o sinal e compreendessem as implicações subjacentes. Neste sentido, o presente marco distingue-se da anterior lápide do chafariz do Andaluz pela ausência de conjugação quer com a heráldica régia, quer com uma epígrafe. Tais ausências apontam para o carácter eminentemente funcional do marco, ao passo que a lápide do chafariz se revestia de uma dimensão mais simbólica, complexa e solene. MMS

The coat of arms of the municipality of Lisbon is an example of an alternative use of heraldry as a tool for defining public space. Its most obvious function is, of course, in the demarcation of territory subject to the political authority of the municipality. Such demarcation had not only a symbolic purpose, but also and especially, an administrative and fiscal purpose. During a time when each municipality enjoyed the benefits of a set of specific rules, set out in a respective charter, such territorial delimitation also implied, signalled and enabled the collection of a series of special taxes. In the case of Lisbon, various measures are known to have been undertaken over the centuries in order to affect this demarcation, especially during the reign of King João II, when the sovereign ordered land markers to be placed adjacent to the bar of the Tagus, in order to indicate the limits of the territory under Lisbon's control.

As can be seen from the example on display, these land markers sometimes lacked inscription. Indeed, the lone emblem of the ship of the crows was enough for passers-by to recognize the sign and to understand its underlying implications. In this aspect, the present land marker is different from the stone plaque of the chafariz of Andaluz in so far as there is no adjoining of royal heraldry or epigraph. The absence of these elements indicates the eminently functional nature of the land marker, while the stone plaque of the chafariz was imbued of a more symbolic, complex and majestic dimension.

LISBOA NOS SÉCULOS XIV E XV,
CABEÇA DO REINO, CIDADE DE MUITAS E DESVAIRADAS GENTES
LISBON IN THE FOURTEENTH AND FIFTEENTH CENTURIES,
HEAD OF THE KINGDOM, CITY OF MANY AND VARIED PEOPLES



ILUMINURA COM A REPRESENTAÇÃO DO BRASÃO DA
CIDADE NO REGIMENTO DOS VEREADORES E OFICIAIS
DA CÂMARA DE LISBOA ILLUMINATION WITH A
REPRESENTATION OF THE COAT OF ARMS OF THE CITY
CONTAINED IN *THE REGIMENTOS DOS VEREADORES E
OFICIAIS DA CÂMARA DE LISBOA*

Iluminura sobre pergaminho Parchment

1502

350x540 mm

Livro dos regimentos dos vereadores e oficiais da Câmara

Book of the Councilmen and Officials of the Town Hall

(*Livro Carmesim*), fl. 8v

Arquivo Municipal de Lisboa

A ILUMINURA ARMORIADA DO LIVRO CARMESIM

A importância de que se revestia o Livro Carmesim (em que se compilaram ao longo de séculos os regimentos dos vereadores e oficiais da Câmara) para a construção da memória colectiva lisboeta determinou a qualidade da sua produção, bem como a inclusão de uma iluminura armoriada inicial com os sinais concelhios. A heráldica surge aqui, portanto, como sinal não apenas identificativo, mas também dotado de um elevado valor simbólico, iconográfico e artístico próprio. A dimensão relativamente avultada da imagem, bem como a sua natureza pictórica, permitiu um tratamento minucioso dos sinais concelhios, que preenchem a totalidade do fólio. Repare-se, assim, no cuidado posto na representação do navio com os seus aparelhos, do corpo jacente do santo, dos estilizados corvos que o velam, e ainda no conjunto de paveses que guarnecem os castelos da proa e da popa. Na mastreação, sobressaem as bandeiras hasteadas, divididas em dois tipos: no mastro real, uma longa flâmula vermelha com uma cruz branca, entendida como signo da Cristandade; nos demais, bandeirolas quadradas com as quinas, que assinalam a inscrição do município na monarquia portuguesa (sendo ainda possível que o mastro da proa apresentasse uma bandeira com a esfera armilar, que hoje se encontra muito sumida).

Inscrevia-se o Livro Carmesim na ampla reestruturação jurídico-administrativa do reino empreendida por D. Manuel I, a qual não podia deixar de lado a cidade de Lisboa, já então designada como “cabeça do reino”, a quem o monarca concedeu foral novo em 1500. Já foi devidamente salientado o carácter precursor que a subsequente concessão do regimento manuelino aos vereadores e oficiais da câmara de Lisboa em 1502, patente no Livro Carmesim, teve em relação ao subsequente reordenamento geral do reino traduzido na Leitura Nova. A relação de forças então implantada entre Coroa e municípios encontra eco na segunda iluminura presente no Livro Carmesim. A primeira iluminura, constituída unicamente pelos sinais concelhios lisboetas (sem desprimo do apontamento de heráldica régia proporcionado pelas bandeirolas das quinas) situava o âmbito geográfico e político local. Já a segunda iluminura, composta pelas armas reais sustidas por dois anjos tenentes, colocadas sobre uma bandeira franchada de vermelho e

branco com uma esfera armilar de ouro brocante (representação do estandarte pessoal do rei), situada no verso do fólio 10, marcava o início do texto substancial do regimento, vincando deste modo a autoridade exclusiva de que provinha tal norma. A importância deste códice e das iluminuras que o ornavam terá determinado a escolha operada, a partir de então, para a bandeira concelhia, que passou a ostentar numa face os sinais municipais e na outra os emblemas régios tal como se apresentavam na segunda iluminura do Livro Carmesim. MMS

The importance of the Livro Carmesim (Crimson Book) (in which over the centuries the statutes of the councillors and officials of the town hall were compiled) for the construction of Lisbon's collective memory dictated the high quality of its production, as well as the inclusion of a heraldic illumination with the municipal insignia. Heraldry appears here, therefore, as a sign not only identificatory, but also endowed with an elevated symbolic, iconographic and artistic value. The relatively large size of the image, as well as its pictorial nature, allowed a detailed representation of the municipal symbols, filling the entire folio. Thus, we notice the care taken in the representation of the ship with its fittings, the recumbent body of the saint, the stylized crows that watch over it, and further in the set of shields that line the castles of the bow and stern. In the rigging, fly hoisted flags, divided into two types: on the royal mast, a long red streamer with a white cross understood as a sign of Christianity; on the others, square flags with the five shields of the Portuguese coat of arms (quinas), which indicate the affiliation of the municipality to the Portuguese monarchy (further it is possible the mast in the prow shows a flag displaying the armillary sphere, although this has now become very obscured).

The Livro Carmesim was redacted during the extensive juridical-administrative restructuring of the kingdom undertaken by D. Manuel I, in which he could hardly leave out the city of Lisbon, already designated as "head of the kingdom", to which the monarch granted a new charter in 1500. The precursory character that the subsequent granting of the Manueline statue to the councillors and officials of Lisbon Town Hall in 1502, conspicuous in the Livro Carmesim, had in relation to the subsequent general reorganisation of the kingdom brought in the Leitura Nova, was duly emphasised. The relationship of forces established at that time between the Crown and the municipalities is echoed in the second illumination present in the Livro Carmesim. The first illumination, made up only of the Lisboan municipal insignia (without forgetting the royal heraldry present in the flags of the quinas), established the local geographical and political context. Next, the second illumination, composed of the royal arms bourn by two attendant angels placed on a red and white flag with an armillary sphere of gold brocade (a representation of the personal standard of the king), appearing on the verso of folio 10, marks the beginning of the substantive text of the statute, thus making the connection with the exclusive authority from which the legislation emanated. The importance of this codex and the illuminations which adorn it determined the choice made, from that time onward, for the municipal flag which shows the municipal insignia on one side and on the other the royal emblems as they are represented in the second illumination in the Livro Carmesim.



INSTRUMENTO DE ENTREGA DO CASTELO DE LISBOA
A D. JOÃO AFONSO TELO, CONDE DE BARCELOS, POR
MARTIM AFONSO VALENTE, ALCAIDE DO CASTELO,
EM CUMPRIMENTO DE CARTA DO REI D. FERNANDO
DELIVERY OF LISBON CASTLE TO COUNT D. JOÃO
AFONSO TELO

Pergaminho Parchment

1383

175x235 mm

ANTT, Gavetas, Gav. 25, mç.4, n.º 18

Arquivo Nacional Torre do Tombo

COMER E BEBER EM TEMPOS MEDIEVAIS EATING AND DRINKING IN MEDIEVAL TIMES



ILUMINURA COM REPRESENTAÇÃO DE UMA REFEIÇÃO E DE TRABALHOS AGRÍCOLAS ILLUMINATION SHOWING A MEAL NEXT TO A FIREPLACE AND AGRICULTURAL WORK

Iluminura sobre pergaminho (têmpera e ouro)

Illumination on parchment (tempera and gold)

António de Holanda (atribuído attributed)

Séc. XVI Sixteenth Century (c.1517-1551)

142x110 mm

Livro de Horas dito de D. Manuel I Book of Hours said to belong to D. Manuel I; Calendário Calendar (mês de janeiro month of January)

Inv.º 14/130 Ilum, fl. 5

DGPC/Museu Nacional de Arte Antiga



ILUMINURA COM A REPRESENTAÇÃO DE UMA REFEIÇÃO DO REI ILLUMINATION SHOWING A MEAL NEXT TO A FIREPLACE

Iluminura sobre pergaminho (têmpera e ouro)

Illumination on parchment (tempera and gold)

Oficina de Workshop of Gerard Horenbout*

Séc. XVI Sixteenth Century (c.1517)

133x98 mm

Livro de Horas dito de D. Fernando ou D. Catarina Book of Hours said to belong to D. Fernando ou D. Catarina; Calendário Calendar (mês de janeiro month of January)

Inv.º 13 Ilum, fl. 1v

Dgpc/Museu Nacional de Arte Antiga

* De acordo com os estudos mais recentes de Delmira Espada Custódio, «O dito Livro de Horas dito de D. Fernando ou de D. Catarina», in Joana R. Melo e Luís U. Afonso (eds.), *O Fascínio do Gótico. Um tributo a José Custódio Vieira da Silva*, Lisboa, ARTIS – Instituto de História da Arte, FLUL, 2016, pp. 201-214.

* According to the most recent studies conducted by Delmira Espada Custódio, «O dito Livro de Horas dito de D. Fernando ou de D. Catarina», in Joana R. Melo e Luís U. Afonso (eds.), *O Fascínio do Gótico. Um tributo a José Custódio Vieira da Silva*, Lisboa, ARTIS – Instituto de História da Arte, FLUL, 2016, pp. 201-214.



CANECA CUP

Barro vermelho Red clay
 Olarias lisboetas Lisbon potteries
 Sécs. XV-XVI fifteenth-sixteenth century
 Palácio do Governador Governor's palace
 Alt. Ht.: 110 mm; Dmax: 95 mm; Dmin: 55 mm
 CSJ 1856
 EGEAC /Castelo de S. Jorge



PRATO COM INSCRIÇÃO RELIGIOSA PLATE WITH RELIGIOUS INSCRIPTION

Barro com vidrado de estanho e pintura a "dourado" (cobre e prata) Clay with tin-glaze and painting in "gilt" (copper and silver)
 Olaria valenciana (Paterna ou Manizes)
 Valencian pottery (Paterna or Manizes)
 Final do séc. XV-primeira metade do séc. XVI
 End of fifteenth, first-half of sixteenth century
 Corpo Santo '96
 Alt. Ht.: 37 mm; Db: 370 mm
 MLCS.96/733
 Centro de Arqueologia de Lisboa



COLHER DE PAU WOODEN SPOON

Madeira Wood
 Proveniência desconhecida Provenance unknown
 Fim do séc. XV-inícios do séc. XVI End of fifteenth-beginning of sixteenth century
 Corpo Santo '96
 Ct. Lt. 174 mm; Cmax cabo Ltmax shaft: 113 mm; Dmax cabo shaft: 8 mm; Lmax concha Wtmax scoop: 61 mm
 MLCS.96/289
 Centro de Arqueologia de Lisboa

FACA KNIFE

Ferro e osso Iron and bone
 Proveniência desconhecida Provenance unknown
 Sécs. XV-XVI Fifteenth-sixteenth century
 Quarteirão dos Lagares '05
 Q.Lag.05/XX
 Centro de Arqueologia de Lisboa





NÚCLEO DO PÃO NUCLEUS OF BREAD

O PROTAGONISMO DO PÃO NA ALIMENTAÇÃO URBANA MEDIEVAL THE ROLE OF BREAD IN THE MEDIEVAL URBAN DIET



ILUMINURA COM A REPRESENTAÇÃO DA SEMENTEIRA DO PÃO
ILLUMINATION SHOWING THE SOWING OF BREAD

Iluminura sobre pergaminho Illumination on parchment
Maître de L'Échevinage de Rouen
Séc. XV Fifteenth century (c.1475)
Livre de Horas Book of Hours; Calendário Calendar
(mês de setembro month of September)
IL. 42, fl. 8
Biblioteca Nacional de Portugal



ILUMINURA COM A REPRESENTAÇÃO DO TRABALHO DAS
CEIFAS ILLUMINATION SHOWING HARVESTING

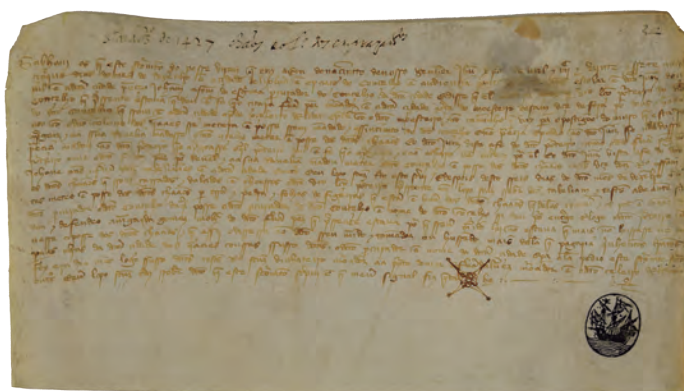
Iluminura sobre pergaminho Illumination on parchment
Maître de L'Échevinage de Rouen
Séc. XV Fifteenth century (c.1475)
Livre de Horas Book of Hours; Calendário Calendar
(mês de julho month of July)
IL. 42, fl. 6
Biblioteca Nacional de Portugal

AS ILUMINURAS DOS LIVROS DE HORAS ILLUMINATIONS OF BOOKS OF HOURS

Os fólhos iniciais de alguns manuscritos, nomeadamente dos Livros de Horas, acolhem sistematicamente um calendário onde, amiúde, surgem representações de trabalhos associados aos diferentes meses do ano, juntamente com os signos do Zodíaco. A reunião do ciclo das tarefas quotidianas com o ciclo celeste estabelece uma relação cósmica entre o Homem e o Universo, entre o micro e o macro cosmos, oferecendo ao leitor uma visão, complexa, da organização do tempo pelo homem medieval. Mais ou menos completos, os referidos calendários congregam diversos elementos, essencialmente ligados a funções religiosas, como a letra dominical (de A a G), a indicação dos dias do calendário romano, as principais festividades do ano litúrgico e outros. Em termos iconográficos privilegia-se, a partir de finais do século XV, a representação de cenas do quotidiano, relacionadas, essencialmente, com os trabalhos agrícolas e, como se disse, os signos zodiacais, embora haja desfasamentos entre os dois ciclos, o do Zodíaco e o dos meses. Assim, é comum surgir no mês de Março a representação de trabalhos nas vinhas, poda, empa e cava, as ceifas e a debulha, em julho, as vindimas e os trabalhos na adega ou as sementeiras, em setembro, a matança do cevado, em dezembro. LS

The initial pages of some manuscripts, principally of Books of Hours, systematically contain a calendar where there often appear representations of work associated with the different months of the year along with the signs of the Zodiac. The union of the cycle of daily tasks with the celestial cycle establishes a cosmic relationship between Man and the Universe, between the micro and the macro cosmos, presenting the reader with a complex vision of medieval man's organisation of time. More or less complete, the calendars combine different elements essentially linked to religious functions, with the dominical letter (from A to G), the indication of the days of the Roman calendar, the principal feasts of the liturgical year and others. In terms of iconography, from the end of the fifteenth century, favoured are representation of scenes from daily life, related essentially with agricultural work and, as mentioned, with the signs of the Zodiac, although there are incongruities between the two cycles, that of the Zodiac and that of the months. Thus, it is common for illustrations of working on the vines, pruning, tying and digging, to appear for the month of March, of harvesting and threshing to appear for the month of July, of grape gathering and wine-making or sowing for September and of the slaughter of the fatted pig for December.

ABASTECER DE CEREALIS UMA GRANDE CIDADE EM CRESCIMENTO SUPPLYING A GREAT AND GROWING CITY WITH CEREALS

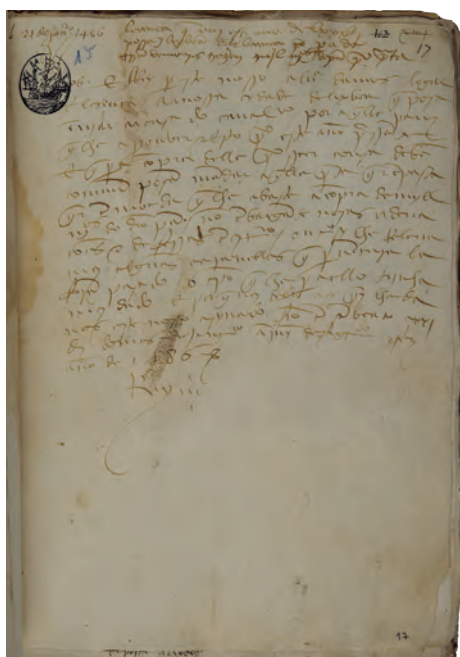


O CONCELHO DE LISBOA REFERE A
OCUPAÇÃO INDEVIDA DE TERRENOS,
NOS QUAIS SE LOCALIZAVA O CELEIRO
DO REI LISBON COUNCIL REFERS TO
THE UNDE OCCUPATION OF LANDS
ON WHICH THE KING'S GRANARY WAS
LOCATED

Pergaminho Parchment
1427

160x290 mm

Livro 1º de emprazamentos, doc. 34, fl. 1-1v
Arquivo Municipal de Lisboa



D. JOÃO II AUTORIZA A AQUISIÇÃO DE CEREAIS NO NORTE DE ÁFRICA PARA ABASTECIMENTO DA CIDADE
D. JOÃO II AUTHOURIZES THE ACQUISITION OF CEREALS FROM NORTH AFRICA FOR THE SUPPLY OF THE CITY

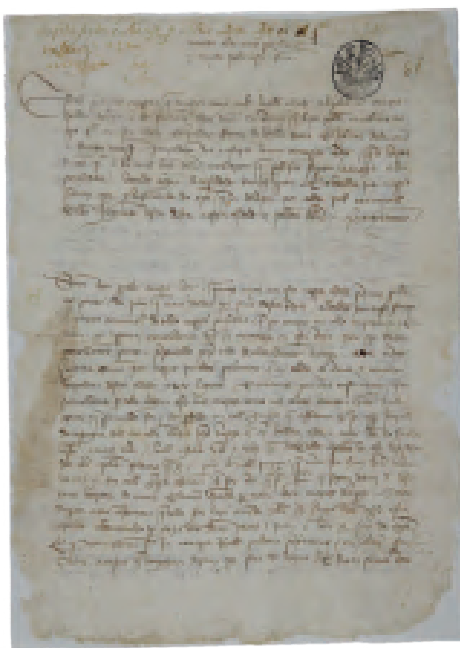
Papel Paper

1486

285x215 mm

Livro 2º do provimento do pão, doc. 15, fl. 17-17v

Arquivo Municipal de Lisboa



MENÇÃO A QUEIXAS DOS HABITANTES DE LISBOA SOBRE A CARESTIA DE PÃO APRESENTADAS NAS CORTES DE SANTARÉM DE 1396
REFERENCE IN THE 1396 ASSEMBLY (CORTES) AT SANTARÉM TO THE COMPLAINTS OF THE INHABITANTS OF LISBON ABOUT THE SHORTAGE OF BREAD

Pergaminho Parchment

1396

290x210 mm

Livro 1º de Cortes, doc. 13, fl. 81-83v

Arquivo Municipal de Lisboa



CARTA DE SEGURANÇA CONCEDIDA POR D. JOÃO I A UMA NAU DE SAINT- MALO (FRANÇA), QUE VINHA A LISBOA COM "PAM" LETTER OF INSURANCE FROM D. JOÃO I FOR A SHIP FROM SAINT- MALO (FRANCE), WHICH WAS COMING TO LISBON WITH "PAM" ("PÃO" = BREAD).

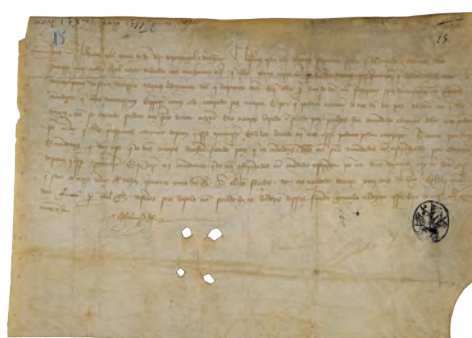
Pergaminho Parchment

1413

180,5x340,5 mm

Livro 1º do Provimto do pão, doc. 2, fl. 1-1v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. JOÃO I MANTÉM A ISENÇÃO DE DÍZIMA AOS QUE TROUXESSEM CEREAIS PARA VENDER EM LISBOA ENQUANTO DURASSE A GUERRA COM CASTELA D. JOÃO I MAINTAINS THE EXEMPTION FROM THE TITHE FOR THOSE BRINGING CEREALS TO SELL IN LISBON WHILST WAR WITH CASTILE ENDURES

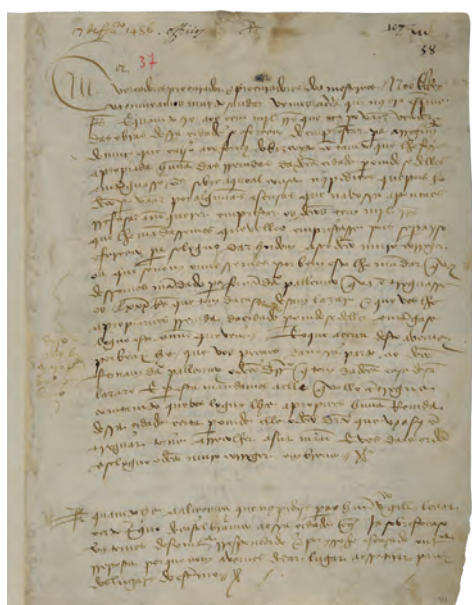
Pergaminho Parchment

1399

220x300 mm

Livro 1º do Provimto do pão, doc. 15, fl. 1-1v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. JOÃO II RESPONDE A QUESTÕES DO CONCELHO DE LISBOA SOBRE O FINANCIAMENTO DA REPARAÇÃO DO MURO DOS FORNOS DO BISCOITO E DA VINDA DE TRIGO PROVENIENTE DE CASTELO BRANCO D. JOÃO II REPLIES TO LISBON COUNCIL'S QUESTIONS CONCERNING THE FINANCING OF THE REPAIR OF THE WALL OF THE BISCUIT OVENS AND THE SALE OF WHEAT FROM CASTELO BRANCO

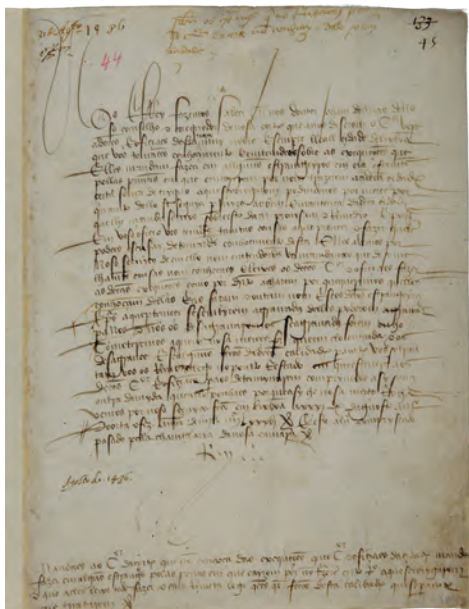
Papel Paper

1486

285x212 mm

Livro 1º de provimento de ofícios, doc. 37, fl. 41-41v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. JOÃO II RESPONDE AO CONCELHO SOBRE OS PROCESSOS RELATIVOS À REMESSA DE TRIGO POR ESTRANGEIROS PARA LISBOA D. JOÃO II ANSWERS THE COUNCIL ON THE PROCEEDURE FOR THE SENDING ABROAD FOR WHEAT FOR LISBON

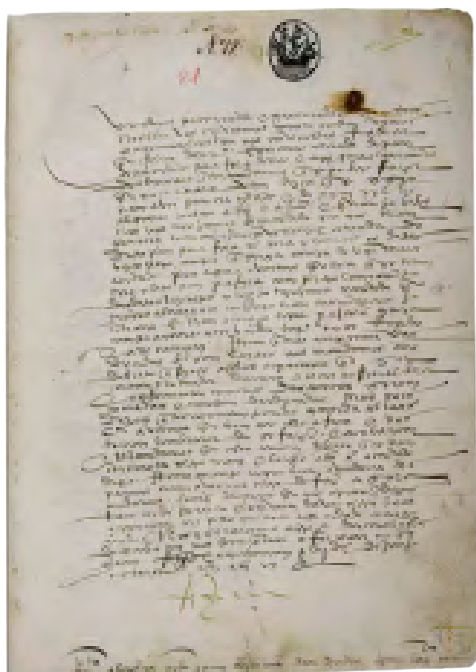
Papel Paper

1486

287x210 mm

Livro 1º de provimento de ofícios, doc. 44, fl. 48-48v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. MANUEL ORDENA QUE NÃO “SAIA PAM DA CIDADE, NEM PARA FAZER BISCOITO” D. MANUEL ORDERS THAT BREAD BE PROHIBITED FROM LEAVING THE CITY AND FROM BEING USED TO MAKE BISCUIT –(NÃO “PÃO DA CIDADE, NEM PARA FAZER BISCOITO”)

Papel Paper

1503

300x220 mm

Livro 1º do Hospital de S. Lázaro, doc. 21, fl. 27-27v

Arquivo Municipal de Lisboa



REPRESENTAÇÃO DE BARCA DE TRANSPORTE DE
VÍVERES - PANORÂMICA DA CIDADE DE LISBOA
DETAIL OF A BOAT IN THE PANORAMA OF THE CITY
OF LISBON

Papel Paper
Origem desconhecida Unknown origin (Portugal?)
1540-1550
Special Collections (KL) Bodel Nijenhuis
COLLBN J.29-15-7831-110-30
Universiteit Leiden



APRESENTAÇÃO DE TRANSPORTE DE VÍVERES EM
MULA - PANORÂMICA DA CIDADE DE LISBOA
DETAIL OF A MAN WITH A MULE IN THE PANORAMA
OF THE CITY OF LISBON

Papel Paper
Origem desconhecida Unknown origin (Portugal?)
1540-1550
Special Collections (KL) Bodel Nijenhuis
COLLBN J.29-15-7831-110-30
Universiteit Leiden

A PANORÂMICA DA CIDADE DE LISBOA CONSERVADA EM LEIDEN (SÉCULO XVI) THE PANORAMA OF THE CITY OF LISBON HELD IN LEIDEN (SIXTEENTH CENTURY)

Desconhecem-se a conjuntura e as razões que levaram à conservação, na Biblioteca da Universidade de Leiden, de uma gravura em papel da cidade de Lisboa, desenhada algures durante o terceiro quartel do século XVI (1540-1550). Sem autor conhecido, a legendagem em português dos edifícios mais representativos e uma inscrição alusiva aos milagres do patrono da cidade S. Vicente (canto superior direito) consolida a ideia da sua origem portuguesa.

Muitas das vezes utilizada como mera ilustração, muitos têm sido os historiadores, arqueólogos e arquitetos que a têm utilizado como fonte para estudos sobre a organização e monumentalidade da Lisboa renascentista, como para documentar as atividades urbanas do quotidiano. As análises dos traços tipológicos dos navios aí representados têm sido igualmente tema de trabalho no âmbito da história naval e marítima portuguesa no século XVI.

Um tal interesse teve-se ao realismo e ao grande pormenor do desenho, expresso na representação detalhada de edifícios e de diversas ocupações profissionais e lúdicas dos Lisboaetas aí ilustradas. MF

Unknown are the circumstances and reasons leading to the preservation in the Library of the University of Leiden of an engraving of the city of Lisbon on paper, produced sometime during the third quarter of the sixteenth century (1540-1550). Of authorship unknown, the labelling in Portuguese of the most representative buildings and an inscription alluding to the miracles of St Vincent the patron saint of the city (upper right corner) support the notion of a Portuguese origin.

Most of the time used as a mere illustration, many have been the historians, archaeologists and architects who have used it both as a source for studies concerning the organisation and monumentality of Renaissance Lisbon, and to document the daily activities of urban life. Analysis of the typologies of the ships represented have likewise been the subject of research into sixteenth-century Portuguese naval and maritime history.

Considerable interest resides in the realism and attention to detail in the drawing expressed through its careful representation of buildings and the various professional and leisure activities being pursued by the Lisboans there depicted.



MEIO ALQUEIRE HALF BUSHEL

Madeira e ferro Wood and iron
Proveniência desconhecida Provenance unknown
Data indeterminada Undetermined (anterior ao Sistema Métrico
Decimal prior to the Decimal Metric System)
145x330x330 mm (por fora external)
Instituto Português da Qualidade/ Museu de Metrologia



QUARTA QUART

Madeira e ferro Wood and iron
Proveniência desconhecida Provenance unknown
Data indeterminada Undetermined (anterior ao Sistema Métrico
Decimal prior to the Decimal Metric System)
120x270x255 mm (por fora external)
Instituto Português da Qualidade/ Museu de Metrologia



OITAVA OCTAVE

Madeira e ferro Wood and iron
Proveniência desconhecida Provenance unknown
Data indeterminada Undetermined (anterior ao Sistema Métrico
Decimal prior to the Decimal Metric System)
105x220x220 mm (por fora external)
Instituto Português da Qualidade/ Museu de Metrologia



MAQUIA CORN MEASURE

Madeira e ferro Wood and iron
 Proveniência desconhecida Provenance unknown
 Data indeterminada Undetermined (anterior ao Sistema Métrico
 Decimal prior to the Decimal Metric System)
 85x170x170 mm (por fora external)
 Instituto Português da Qualidade/ Museu de Metrologia



SALAMIM (OU OR SELAMIM)

Madeira e ferro Wood and iron
 Proveniência desconhecida Provenance unknown
 Data indeterminada Undetermined (anterior ao Sistema Métrico
 Decimal prior to the Decimal Metric System)
 85x120x120 mm (por fora external)
 Instituto Português da Qualidade/ Museu de Metrologia

AS MEDIDAS MEDIEVAIS DE CAPACIDADE MEDIEVAL MEASURES OF CAPACITY

As medidas medievais de volume baseavam-se no *almude* (do *al mudd* árabe) e no *alqueire* (derivado do *al keyl*, que, em árabe, quer dizer: a medida). Existem referências ao almude no território nacional (Condado Portucalense) já no séc. XI, pelo menos desde 1033. Quanto ao alqueire, a referência mais antiga que se conhece é já do séc. XII, no foral de Coimbra de 1111.

O almude era a unidade base para medição de líquidos, ou seja, basicamente, vinho, tendo como múltiplos a quarta (4 almudes) e o puçal (4 quartas = 16 almudes).

O alqueire era a medida oficial para o pão (cereais). Tinha também múltiplos, como a teiga (4 alqueires) e o quarteiro (4 teigas = 16 alqueires).

Nesta altura, o almude deveria equivaler a 2 alqueires. Existia ainda uma medida maior, chamada moio, que deveria valer 64 alqueires.

Em 1179, os forais dados por D. Afonso Henriques a Coimbra, Santarém e Lisboa mencionam um alqueire bastante maior. O anterior seria cerca de 40% mais pequeno que o novo. Vários documentos posteriores referem a existência da medida pequena e da medida grande, ou *rasa grande*.

D. Pedro I terá aumentado um pouco o volume do alqueire e manteve o sistema então usado: o moio dividia-se em 4 quarteiros, 16 teigas, 32 almudes e 64 alqueires, ou seja o almude continuava a valer 2 alqueires e 12 canadas (1 alqueire valia 6 canadas). Gradualmente foram deixando de se usar outras medidas antigas, como o sesteiro, o puçal e a quarta.

Com as reformas de D. Manuel e D. Sebastião, o alqueire continuou durante séculos a ser o padrão de medida de secos (a medida do “pão”). AN

Medieval measures of volume were based on the almude (from the Arabic al mudd) and on the bushel or

alqueire (derived from al keyl, which in Arabic means “the measure”). There are references to the almude in national territory (County of Portucale) already in the eleventh century, at least from 1033. As for the alqueire, the oldest reference known dates to the twelfth century and is found in the charter of Coimbra, 1111.

The almude was the bass unit for the measurement of liquids, that is to say, basically wine, having as multiples the quart (4 almudes) and the puçal (4 quarts = 16 almudes).

The alqueire was the official measure for bread (cereals). It also had multiples, such as the teiga (4 alqueires) and the quarteiro (4 teigas = 16 alqueires).

At this time, the almude would be equivalent to 2 alqueires. There was also a lager measure called a moio, which should have been worth 64 alqueires.

In 1179, the charters granted by D. Afonso Henriques to Coimbra, Santarém and Lisbon mention an alqueire that is substantially larger. The prior measure was about 40% smaller than this new one. Several later documents refer to the existence of the small measure and also to the larger measure, or rasa grande (large bushel).

D. Pedro I increased a little the volume of the alqueire and maintained the system in use at that time: the moio was divided into 4 quarteiros, 16 teigas, 32 almudes and 64 alqueires, that is to say the almude continued to be worth 2 alqueires and 12 canadas (1 alqueire was worth 6 canadas). Gradually the other old measures, the puçal and the quart, fell out of usage.

With the reforms of D. Manuel and D. Sebastião, the alqueire continued for centuries to be the standard of measurement for dry products (the measure for bread).



PADRÃO DE PESO MANUELINO DE UM QUINTAL
MANUELINE STANDARD 1 QUINTAL WIEGHT (4 ARROBAS)

Bronze

Proveniência desconhecida Provenance unknown

1499

Alt Ht: 17,5 cm; D: 20,5 cm; Peso Weight: 29,363 g

Instituto Português da Qualidade/ Museu de Metrologia

A REFORMA MANUELINA DOS PESOS E MEDIDAS MANUELINE REFORM OF WEIGHTS AND MEASURES

A época medieval caracterizou-se por uma diversidade de sistemas de medição, nem sempre facilmente relacionáveis entre si e os povos usavam medidas com nomes iguais ou semelhantes que não mediam o mesmo. No “peso”, a libra de origem romana não media o mesmo que a libra de origem árabe. Coexistiam vários tipos de marcos, como o de Colonha (Colónia), de Tria (Troys) e de mercearia e outros.

Ocorreram algumas reformas na primeira dinastia, nomeadamente com D. Pedro, que em 1361 determinou que os pesos usados para pesar alguns produtos (ex: carne, lã e linho) deveriam ser de ferro e não de pedra, e marcados e aferidos pela arroba de Lisboa. Quanto à pesagem da carne, o rei determinou que poderiam continuar a usar os arrâteis folforinhos onde havia esse costume, aferindo esses arrâteis pelo padrão de Santarém. Nunca se conseguiu uma verdadeira uniformização.

Face à diversidade de medidas, em 1487, D. João II pediu à câmara de Lisboa e aos procuradores dos mesteres que se pronunciassem sobre a ideia de passar a usar, para todos os produtos, marcos de um único tipo («ou do marco de colonha ou do marco de marçaria») e um sistema de pesos uniforme para a maioria das pesagens com a seguinte estrutura:

- onça = 6 grãos;
- marco = 8 onças;
- arrátel = 2 marcos, ou seja 16 onças;
- arroba = 32 arráteis;
- quintal = 4 arrobas

O rei adotou o marco de Colónia como referência, proibindo o de Troyes, mas faleceu pouco depois. Este sistema veio a ser adotado por D. Manuel I, no Regimento dos Pesos, depois incorporado nas Ordenações Manuelinas. O rei mandou fazer um padrão nacional dos pesos e que os concelhos tivessem também padrões municipais, de que este é um exemplo. AN

The medieval era was marked by a diversity of systems of measurement, not always easily reconciled to each other and people used measures with the same or similar names that did not measure the equivalent. In “weight” the Roman pound did not measure the same as the Arabic pound. There coexisted several types of marks, like that of Cologne, of Troyes and of grocery and others.

Some reforms were affected in the first dynasty, especially under D. Pedro, who in 1361 determined that the weights used to weigh some products (eg., meat, wool and linen) should be of iron and not of stone, and marked and calibrated according to the Lisbon arroba. As for the weighing of meat, the king decided that they could continue to use the arrátel folforinho (folforinho pound) where there was this usage, calibrating these pounds to the Santarém standard. True uniformity was never achieved.

Faced with the diversity of measures, in 1487, D. João II requested that the Lisbon Town Hall and the practitioners of trades give their views on the idea of using, for all products, marks of a singly type (“either of the mark of Cologne or of the mark of grocery”) and a system of uniform weights for most of the weighing system with the following structure:

- onça = 6 grãos;
- marco = 8 onças;
- arrátel = 2 marcos, ou seja 16 onças;
- arroba = 32 arráteis;
- quintal = 4 arrobas

The king adopted the Cologne mark as a reference, and banned the Troyes mark, but died shortly afterwards. The system was adopted by D. Manuel I in the Statute of Weights, later incorporated into the Manueline Ordinances. The king ordered a national standard of weights to be established and that the councils should also have municipal standards, of which this is an example.



COPO MEDIDOR COM GRAFITO “XIII” MEASURING CUP WITH GRAFITO “XIII”

Barro vermelho Red Clay
 Olarias lisboetas Lisbon potteries
 Sécs. XIV-XV Fourteenth-fifteenth century
 Palácio do Governador Governor's Palace
 Alt Ht.: 185 mm; Dmax: 140 mm; Dmin: 95 mm
 CSJ 1858
 EGEAC/Castelo de S. Jorge

FABRICAR O PÃO BREAD MAKING

OS MOINHOS DE MARÉ NO TEJO TIDE MILLS IN THE TAGUS

A moagem de cereais foi uma atividade central, quer para o abastecimento da cidade de Lisboa, quer para assegurar a produção de biscoito de embarque, artigo essencial ao aprovisionamento das armadas que, desde o século XV, partiam para além-mar.

Embora se conheçam testemunhos do recurso a moinhos manuais e a atafonas em funcionamento no espaço urbano, o progressivo recurso à energia eólica e, sobretudo, à energia das marés foram determinantes para a instalação de um número significativo de estruturas moageiras em torno da cidade.

De facto, o estuário do Tejo ocupou um lugar destacado no que respeita à utilização da energia das marés, uma vez que aqui se construíram, entre os séculos XIII e XVIII, pelo menos 45 edifícios deste tipo. Sendo uma tecnologia utilizada pelo menos desde meados do século XIII em São Julião do Tojal, foi adotada no final dessa centúria na edificação do moinho de maré de Alcântara, vindo também a marcar a paisagem estuarina nos esteiros da Lançada, Corroios e Alhos Vedros. A partir de meados do século XV, expandiu-se a um ritmo acentuado sobretudo na margem esquerda do rio, entre Alcochete e Almada.

A construção e manutenção destes edifícios exigia um elevado investimento, o que explica que entre os seus proprietários se encontrem diversas instituições monásticas da cidade de Lisboa, assim como figuras proeminentes da sociedade coeva, incluindo indivíduos que se distinguiram no desempenho de cargos de relevo no serviço régio, como o Condestável Nuno Álvares Pereira, Fernão Lourenço, feitor da Casa da Mina, ou o Capitão Afonso de Albuquerque, governador da Índia. ACS

Grinding cereals was a pivotal activity whether to supply the city of Lisbon, or to ensure the production of ship's biscuit, an essential item in provisioning the armadas that, from the fifteenth century, embarked for overseas.

Although there is evidence of the use of hand-mills and of mills operating in the urban space, a progressive recourse to wind energy and especially to the energy of the tides was determinant in the installation of a significant number of milling structures around the city.

In fact, the Tagus estuary was important in terms of the use of tidal energy, since it is here that at least 45 buildings of this type were built between the thirteenth and the eighteenth centuries. A technology in use at least since the middle of the thirteenth century in São Julião do Tojal, it was adopted at the end of that century in the building of the tide mill of Alcântara, and also came to make its mark on the estuary landscape of the marshes of Lançada, Corroios and Alhos Vedros. From the mid-fifteenth century, tide milling expanded at an increasing rate, especially on the left bank of the river, between Alcochete and Almada.

The construction and maintenance of these buildings demanded high investment, which explains why among their proprietors were to be found some of Lisbon's monastic institutions and prominent figures in contemporary society, including individuals distinguished in the discharge of important offices in royal service, like Constable Nuno Álvares Pereira, Fernão Lourenço, overseer of the Casa da Mina, or Captain Afonso de Albuquerque, governor of India.



ILUMINURA COM REPRESENTAÇÃO DO FABRICO DO PÃO ILLUMINATION SHOWING BREAD BAKING

Iluminura sobre pergaminho Illumination on parchment
(têmpera e ouro tempera and gold)

Autoria/oficina desconhecidas

Unknown authorship / workshop

Séc. XV (Fifteenth century) (1476-1500)

Livro de Horas Book of Hours; Calendário Calendar

(mês de dezembro month of December)

IL. 35, fl. 11

Biblioteca Nacional de Portugal

VENDER O PÃO BREAD SELLING



REPRESENTAÇÃO DE ÁREA PORTICADA DA RIBEIRA
DESTINADA À COMÉRCIO - PANORÂMICA DA
CIDADE DE LISBOA DETAIL OF THE GATE AREA OF
THE RIVERSIDE IN THE PANORAMA OF THE CITY OF
LISBON

Papel Paper

Origem desconhecida Unknown origin (Portugal?)

1540-1550

Special Collections (KL) Bodleian Nijenhuis

COLLBN J.29-15-7831-110-30

Universiteit Leiden



FORAL DA PORTAGEM DE LISBOA LISBON CHARTER OF TOLLS (CÓPIA COPY)

Pergaminho Parchment

Gonçalo Vasques, escrivão da Portagem registrar of
Tolls e and Estêvão Martins, escrivão da Fazenda
registrar of Plantations

Lisboa Lisbon

1375-1377

*Livro da Portagem da cidade de Lisboa dado per ElRei
Dom Fernando*

Núcleo Antigo, nº 356 (PT/TT/FC/001/356)

Arquivo Nacional/Torre do Tombo

O FORAL DA PORTAGEM DE LISBOA THE LISBON CHARTER OF TOLLS

O foral da Portagem constituiu a primeira tentativa de escriturar, de forma sistemática, o complexo processo de tributação que congregava os direitos régios sobre o tráfego de Lisboa e do seu termo com o restante país. Contudo, mais do que a listagem dos produtos susceptíveis de serem tributados, seguindo um critério de previsibilidade inerente a uma pauta “aduaneira”, a elaboração do foral visou clarificar e precisar os privilégios fiscais que cabiam aos vizinhos de Lisboa. Por isso, o texto fixou aquilo que era a prática corrente na portagem da cidade, constituindo um testemunho inestimável sobre o abastecimento alimentar de Lisboa por terra, rio e mar. Ressaltam, inevitavelmente, o vinho, o pescado, o cereal e o gado, provenientes, sobretudo, dos portos que pontuavam o Tejo e todo o litoral português de Viana [do Castelo] ao Algarve.

O documento, publicado entre junho de 1375 e Outubro de 1377, entretanto desaparecido, conheceu vários traslados sucessivos, dos quais sobreviveu um de 1344 e outros três de data incerta. JAO

The Charter of Tolls was a first attempt at registering, in a systematic way, the complex process of taxation which united the royal rights over the commerce of Lisbon and its region with those over the rest of the country. However, besides listing the products liable to tribute, according to a criterion of predictability inherent in a “customs” tariff, the charter also sought to clarify and particularise the fiscal privileges to which Lisbon’s neighbours were entitled. To do this, the text recorded the current practice of tolls in the city and as such is invaluable testimony to the supply of Lisbon by land, river and sea. Inevitably most important was wine, fish, cereal and cattle especially arriving from the ports along the Tagus and up and down the Portuguese coast from Viana [do Castelo] to the Algarve.

The document, published between June 1375 and October 1377, since disappeared, went through several successive drafts, of which one survives from 1344 and another three of uncertain date.



CONTOS PERA CONTAR COUNTING COUNTERS

Liga de cobre Copper alloy

Oficinas monetárias lisboetas Lisbon monetary workshops

A - inícios séc. XV beginning of fifteenth century;

B e C - fim do séc. XV e inícios do séc. XVI end of fifteenth and beginning of sixteenth centuries

A - D. diam.: 20 mm;

B e C - D. diam.: 30 mm

Coleção particular Private collection

OS CONTOS DE CONTAR COUNTING COUNTERS

Os contos de contar foram introduzidos em Portugal no reinado de D. Afonso III, ou mais provavelmente já no de D. Dinis, por influência francesa (jetons). Trata-se de objetos de aparência monetária, empregues em operações aritméticas, de contabilidade fiscal, pública.

Tenho os contos sido concebidos para substituírem fisicamente as moedas correntes no cálculo mecânico, a sua funcionalidade está intimamente ligada à utilização do método romano de contar (com algarismos romanos), sistema que irá ser progressivamente substituído pelo decimal (com algarismos árabes) ao longo do séc. XV, e da primeira metade do séc. XVI. O processo de substituição irá estar plenamente concluído na segunda metade de quinhentos, período em que os contos desaparecem.

A sua presença conecta-se directamente com a dos organismos fiscais que serviam, os almoxarifados, estando o seu nome na origem da designação da principal instituição central do Reino, com D. João I, a «Casa dos Contos» (1389). RBS

Counting counters were introduced in Portugal either during the reign of D. Afonso III, or more probably during that of D. Dinis, thanks to French influence (jetons). These are objects of monetary appearance, employed in arithmetical calculations of public fiscal accounting.

Having the been conceived to physically substitute currency coins in mechanical calculation, the use of counters was intimately linked to the Roman way of counting (in Roman numerals) a system that would be gradually replaced by the decimal system (using Arabic numerals) during the fifteenth century and first-

half of the sixteenth. This substitution process was undoubtedly complete in the second half of the 1500s, when counters disappear from use.

The presence of counters was directly connected to the fiscal bodies they served, the almoxarifados (fiscal administrative divisions), their name giving rise to the name of the principal central institution of the Kingdom under D. João I, the “Casa dos Contos” (House of the Counters) (1389).



CARTA DE QUITAÇÃO DO
ARRENDAMENTO DA SISA DO PÃO
EM LISBOA LETTER OF DISCHARGE ON
THE LEVYING OF TAX ON BREAD IN
LISBON

Pergaminho Parchment
1439
270x445 mm
Livro 1º de quitações e desistências,
doc. 4, fl. 1-1v
Arquivo Municipal de Lisboa

ATAFONEIROS, PADEIRAS, MEDIDEIRAS DO PÃO E OUTROS MUITOS MAIS:
OS OFÍCIOS LIGADOS AO PÃO
MILLERS, BAKERS, BREAD MEASURERS, AND MANY MORE:
THE TRADES LINKED TO BREAD

A FISCALIDADE MEDIEVAL SOBRE A PRODUÇÃO E COMÉRCIO DE PÃO E CARNE MEDIEVAL
REGULATION OF THE PRODUCTION AND MARKETING OF BREAD AND MEAT

No Portugal medieval a prerrogativa de cobrança de impostos sobre atividades ligadas à produção e comercialização de produtos alimentares era partilhada em circunstâncias e pesos distintos pelo monarca, pelos senhores e pelos concelhos. Contudo, a disponibilização de água em fontes e chafarizes urbanos bem como a venda de água não parecem ter sido alvo de exigências fiscais.

Na Lisboa medieval, que tinha o rei como senhor e um concelho legitimado para também cobrar taxas e impostos, era mais evidente a carga fiscal aplicada à venda de pão e carne do que a gerada pelas atividades da sua produção. No entanto, o rei e/ou os senhores leigos ou eclesiásticos podiam cobrar, nas suas propriedades dedicadas à produção cerealífera, impostos sobre a produção de cereais, especialmente no momento da sua colheita como era o caso, por exemplo, das direituras de pão ou a medidagem. Também a utilização de auxiliares produção ou de força animal no trabalho dos terrenos de cultivo podiam ser onerados, sobrecarregando os camponeses, sobretudo em anos de menor produtividade.

A venda de pão e de carne gerava uma panóplia de impostos e taxas que revelam a importância do seu consumo em contextos urbanos, constituindo uma importante fonte de receita para os monarcas e para os concelhos. No caso da carne, os pagamentos oneravam sobretudo a utilização de locais de venda nos mercados bem como a própria venda, quer ela tivesse lugar nesses espaços ou fosse ambulante. No caso

do pão, produto fundamental da alimentação e de que o reino sempre esteve carenciado durante a Idade Média, a carga fiscal incidia sobre as entradas de cereal por via marítima- a dízima do pão e as colheres- sobre os locais de venda e sobre as transações, sendo que neste último caso deu origem a impostos ou taxas distintos, conforme se tratava da venda de cereal ou dos diversos tipos de pão fabricados. AAA

In medieval Portugal the prerogative of receiving taxes on activities linked to the production and marketing of food was shared in different circumstances and proportions by the monarch, the manorial lords and the councils. However, the availability of water in urban fountains and chafarizes as well as the sale of water do not appear to have been the target of fiscal demands.

In medieval Lisbon, which had the king for its lord and a council that was also empowered to collect tariffs and taxes, the fiscal charge that was applied to the sale of bread and meat was more evident than that applied to the activities of its production. Nevertheless, the king and/or the lay or ecclesiastical lords could levy, on their own properties dedicated to cereal production, taxes on the production of cereals, especially at the moment of harvest, as was the case, for example, with the purity of bread or its measurement. Also, the employment of production assistants or of animal power in works on agricultural land could be taxed, overburdening farmers especially in years of reduced productivity. The sale of bread and meat generated a panoply of taxes and tariffs which reveal the importance of their consumption in urban contexts, constituting an important source of revenue for the monarchs and for the councils. In the case of meat, tariffs were charged especially on the use of places of sale in the markets as well as on the sale itself, whether it took place in those spaces or was ambulatory. In the case of bread, a fundamental food product which was always in short supply in the kingdom during the Middle Ages, the fiscal charge was levied on the entry of cereal by the maritime route – the tithe on bread and harvests – on the places of sale, and on the transactions, being that in the latter case different taxes or tariffs were due according to whether it was cereal that was being sold or various types of baked bread.

O PÃO NA MESA BREAD ON THE TABLE



A



B

TIGELAS BOWLS

Barro vermelho Red clay

Olarias lisboetas Lisbon potteries

Fim do séc. XV-séc. XVI

End of fifteenth century-sixteenth century.

Palácio dos Condes de Penafiel '92

A - Alt.total Ht: 80 mm; D.bordo diam.side: 205 mm;

D.fundo diam.base: 102 mm

B - Alt.total Ht: 61 mm; D.bordo diam.side: 167 mm;

D.fundo diam.base: 95 mm

PPJ.92/4198; PPJ.92/4216;

Centro de Arqueologia de Lisboa



TAÇA DE PÉ FOOTED BOWL

Barro vermelho Red clay
Olaria lisboeta Lisbon Pottery
Séc. XV Fifteenth century
Rua dos Fanqueiros '91
Alt.total Ht: 67 mm; D.bordo diam.side: 190 mm;
D.fundo diam.base: 75 mm
Rua Faq. 1/IPPPAR/DA
Centro de Arqueologia de Lisboa



A



B

PRATOS-TAMPAS PLATE-COVERS

Barro vermelho Red clay
Olarias lisboetas Lisbon Pottery
Séc. XV Fifteenth century
Rua dos Fanqueiros '91
A - Alt.total Ht: 45 mm; D.bordo diam.side: 228 mm; D.fundo diam.base: 72 mm
B - Alt.total Ht: 42 mm; D.bordo diam.side: 225 mm; D.fundo: 75 mm
R.F.91/22; R.Faq. 2/IPPAR/DA
Centro de Arqueologia de Lisboa



PRATO EM CERÂMICA ESGRAFITADA SGRAFFITO PAINTED CERAMIC PLATE

Barro esgrafitado com vidrado polícromo Sgraffito painted clay with
polichrome glaze
Olaria do Véneto Véneto pottery
1475-1500
Corpo Santo '96
Alt Ht: 65 mm; Db: 180 mm
MLCS.96/1548
Centro de Arqueologia de Lisboa

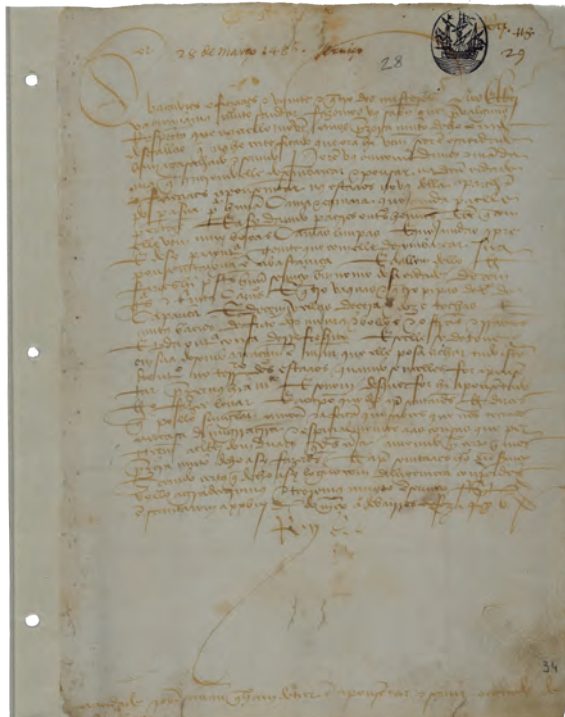


TIGELA CARENADA COM "A" GÓTICO BOWL DECORATED WITH A GOTHIC "A"

Barro com vidrado de estanho e pintura a cobalto
Clay with tin glaze e cobalt paint
Olaria sevilhana Seville pottery
Fim do séc. XV-inícios do séc. XVI
End of fifteenth-beginning of sixteenth century
Largo do Chafariz de Dentro 07
Alt Ht: 62 mm; Db: 150 mm; Df: 65 mm
LCD.07/S.3 [100]
Centro de Arqueologia de Lisboa

MALGA BOWL

Louça dourada Gilded table ware
Olaria valenciana Valencian pottery (Paterna ou or Manizes)
Sécs. XIV-XV Fourteenth-fifteenth century
Rua do Recolhimento, Caminho de Ronda 2
Alt. Ht : 107 mm; Dmax: 170 mm; Dmin: 90 mm
CSJ 4375
EGEAC/Castelo de S. Jorge



D. JOÃO II ORDENA QUE SE ABASTEÇA O PAÇO DOS ESTAUOS COM UM CONJUNTO DE VÍVERES DESTINADOS A UMA COMITIVA INGLESA D. JOÃO II ORDERS THAT THE ESTAUOS PALACE BE SUPPLIED WITH VICTUALS INTENDED FOR AN ENGLISH DELEGATION

Papel paper
1486
295x215 mm
Livro 1º de serviços a El Rei, doc. 28, fl. 34-34v
Arquivo Municipal de Lisboa



NÚCLEO DA CARNE NUCLEUS OF MEAT

UM CONSUMO EM CRESCIMENTO NUMA CIDADE EM EXPANSÃO
A GROWING CONSUMPTION IN AN EXPANDING CITY



ILUMINURA COM A REPRESENTAÇÃO DA MATANÇA DO PORCO ILLUMINATION SHOWING THE SLAUGHTER OF A PIG

Iluminura sobre pergaminho Illumination on parchment
Maître de L'Échevinage de Rouen
Séc. XV Fifteenth century (c.1475)
Livro de Horas Book of Hours; Calendário Calendar
(mês de dezembro month of December)
IL. 42, fl. 11
Biblioteca Nacional de Portugal



ILUMINURA COM A REPRESENTAÇÃO DE UM TOURO ILLUMINATION SHOWING A BULL

Iluminura sobre pergaminho Illumination on parchment
Maître de L'Échevinage de Rouen
Séc. XV Fifteenth century (c.1475)
Livro de Horas Book of Hours; Calendário Calendar / Signos do Zodíaco Signs of the Zodiac (Touro Taurus)
IL. 42, fl. 3v
Biblioteca Nacional de Portugal



ILUMINURA COM REPRESENTAÇÃO DE UM CARNEIRO ILLUMINATION SHOWING A RAM

Iluminura sobre pergaminho Illumination on parchment

Maître de L'Échevinage de Rouen

Séc. XV Fifteenth century (c.1475)

Livro de Horas Book of Hours; Calendário Calendar / Signos do Zodíaco Signs of the Zodiac (Carneiro Aires)

IL. 42, fl. 2v

Biblioteca Nacional de Portugal

D. JOÃO I PROÍBE A CIRCULAÇÃO DESCONTROLADA DE ANIMAIS PELAS RUAS DA CIDADE D. JOÃO I PROHIBITS THE UNCONTROLLED CIRCULATION OF ANIMALS ON THE STREETS OF THE CITY

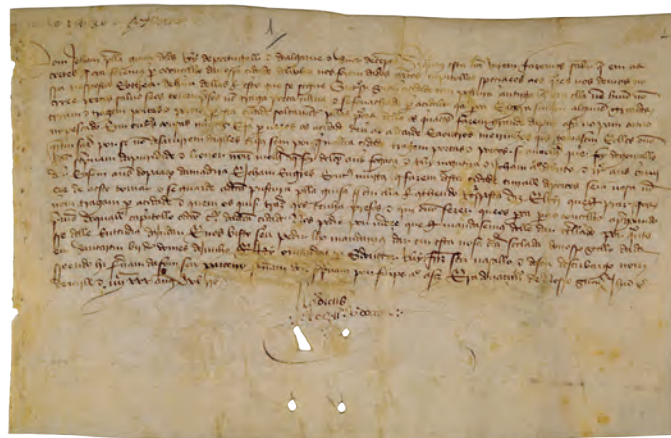
Pergaminho parchment

1430

201x305 mm

Livro 1º de posturas, doc. 1, fl. 4-4v

Arquivo Municipal de Lisboa



VENDER A CARNE SELLING MEAT



ILUMINURA COM REPRESENTAÇÃO DE UM
CARNICEIRO ILLUMINATION SHOWING A BUTCHER

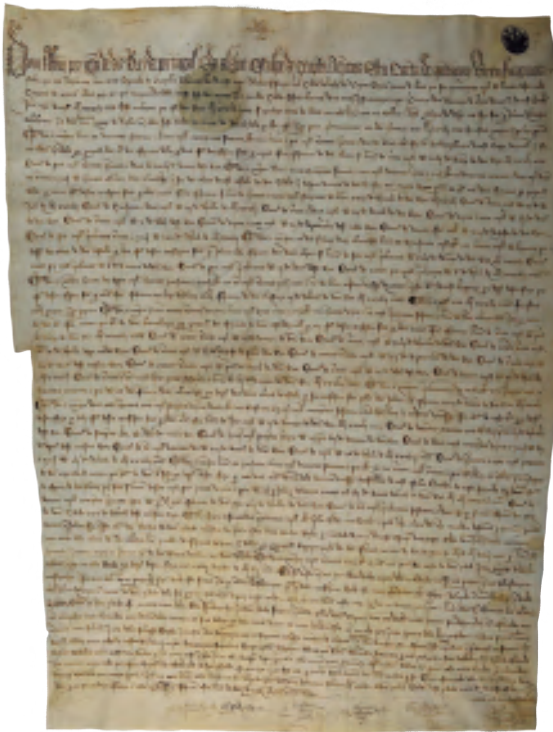
Iluminura sobre pergaminho Illumination on parchment
(têmpera e ouro tempera e guilt) Autoria / oficina
desconhecidas Unknown author / workshop
Séc. XV Fifteenth century (1476-1500)
Livro de Horas Book of Hours; Calendário Calendar
(mês de novembro month of November)
IL. 35, fl. 10
Biblioteca Nacional de Portugal

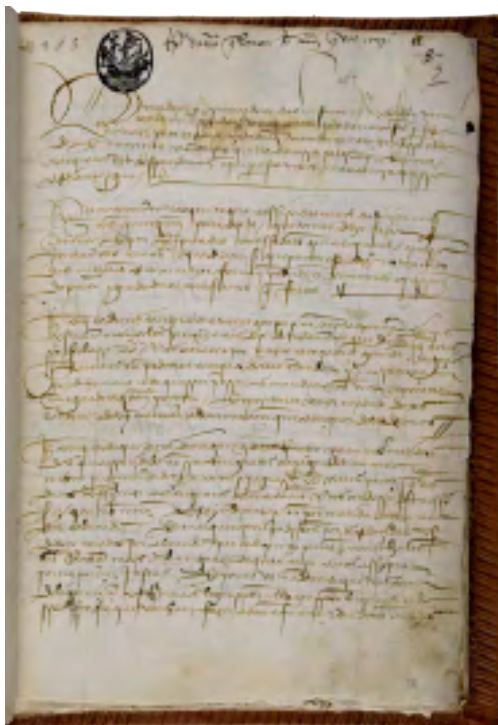
D. AFONSO V CONCEDE AO CONCELHO DE
LISBOA CARTA DE QUITAÇÃO REFERENTE
À COBRANÇA DA SISA DAS CARNES D.
AFONSO V GRANTS A LETTER OF DISCHARGE
TO LISBON COUNCIL CONCERNING THE
COLLECTION OF TAXES ON MEATS

Pergaminho parchment
1442

611 X 455 mm

Livro 1º de quitações e desistências, doc. 8, fl. 9
Arquivo Municipal de Lisboa





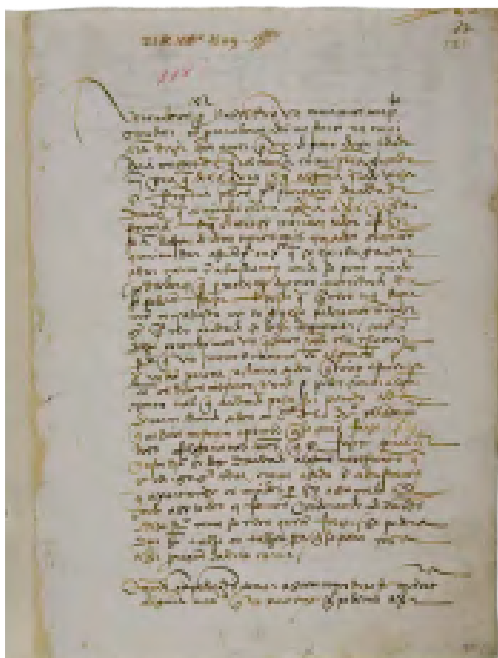
D. JOÃO II RESPONDE À DÚVIDA QUE LHE FOI APRESENTADA PELO CONCELHO DE LISBOA SOBRE A SISA DA CARNE D. JOÃO II RESPONDS TO THE QUESTION THAT HAS BEEN PUT TO HIM BY LISBON COUNCIL CONCERNING THE TARIFF ON MEAT

Papel Paper
1483

315x450 mm

Livro 2º de D. João II, doc. 7, fl. 18-21v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. MANUEL I TOMA MEDIDAS SOBRE A ESCASSEZ DE CARNE NA CIDADE D. MANUEL TAKES MEASURES ON MEAT SHORTAGE IN THE CITY

Papel Paper
1509

305x210 mm

Livro 1º de provimento de ofícios, doc. 118, fl. 125-125v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. JOÃO II TOMA MEDIDAS PARA RESOLVER A FALTA DE CARNE NA CIDADE D. JOÃO II TAKES MEASURES TO SOLVE THE MEAT SHORTAGE IN THE CITY

Papel Paper

1488

250x185 mm

Livro 3º de D. João II, doc. 1, fl. 9-9v

Arquivo Municipal de Lisboa

D. FERNANDO DETERMINA QUE A ORDEM DE SANTIAGO NÃO POSSA TAXAR QUEM PASSAR PELAS SUAS TERRAS COM GADO PARA ABASTECER LISBOA D. FERNANDO DECREES THAT THE ORDER OF SANTIAGO SHALL NOT LEVY TARIFFS ON THOSE BRINGING CATTLE TO LISBON

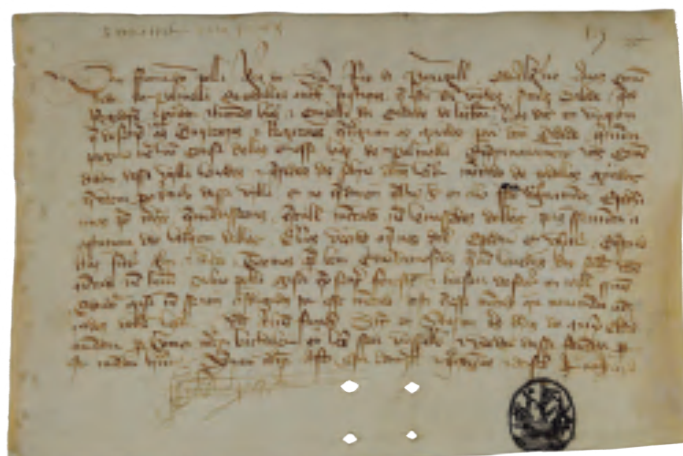
Pergaminho Parchment

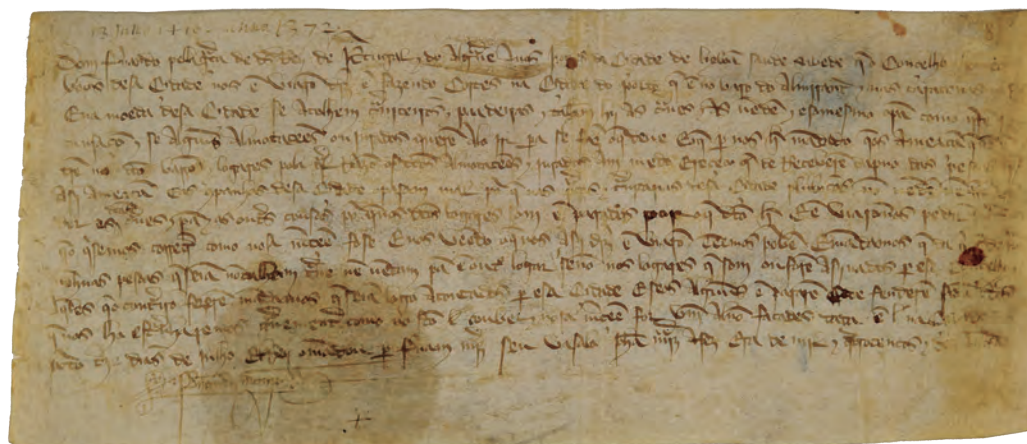
1378

230x155 mm

Livro 2º de D. Fernando, doc. 16, fl. 1-1v

Arquivo Municipal de Lisboa





D. FERNANDO PROÍBE QUE SE TALHE CARNE E VENDA PÃO FORA DOS LOCAIS DESTINADOS PARA ESSE EFEITO PELO CONCELHO DE LISBOA D. FERNANDO FORBIDS THAT MEAT BE BUTCHERED AND BREAD BE SOLD OUTSIDE THE PLACES ORDAINED FOR THAT PURPOSE BY LISBON COUNCIL

Pergaminho Parchment

1372

260x120 mm

Livro 2º de D. Fernando, doc. 8, fl. 1-1v

Arquivo Municipal de Lisboa

AS CARNIÇARIAS THE BUTCHERS' SHOPS

Situadas desde o séc. XIII no exterior da cidade, junto às suas muralhas, estariam sensivelmente sob o actual quarteirão formado pelas actuais Ruas de São Julião /da Padaria / dos Bacalhoeiros e da Madalena. Entre 2005 e 2006, aquando das obras de reabilitação, realizadas pela CML, no edifício de esquina entre as Ruas da Padaria e dos Bacalhoeiros, foram interceptados os níveis correspondentes a esta ocupação, nos quais se salientou uma enorme quantidade de restos faunísticos.

Primitivamente partilhariam este mesmo espaço com as denominadas Fangas da Farinha que aqui estiveram instaladas até meados da segunda metade do séc. XIV, altura em que são transferidas para um outro terreno doado por D. João I, localizado na esquina oposta, onde em 1471 foi construída a Ermida de São Sebastião da Padaria. Nessa altura, os “açougues de carne da cidade” terão então sido ampliados à custa desta transferência.

A desactivação das “carneçarias” terá ocorrido já no reinado de D. Manuel, com a construção de um novo açougue no Terreiro do Paço, encostado à muralha da cidade, junto ao denominado Arco do Açougue. Na segunda metade do Séc. XVI regista-se a existência neste local de uma rua comercial especialmente vocacionada para a venda e manufatura de sapatos. AM

From the thirteenth century located outside the city adjacent to the walls, they would today be beneath the modern quarter formed by the present Rua de São Julião / Rua da Padaria / Rua dos Bacalhoeiros and Rua da Madalena. Between 2005 and 2006, during CML renovation works on the corner building between Rua da Padaria and Rua dos Bacalhoeiros, the levels corresponding to this occupation were reached resulting in the discovery of an enormous quantity of animal remains.

Originally, they shared this same space with the so called Fangas da Farinha (place where bread was sold for stowage) which were located here until the middle of the second half of the fourteenth century, when they were transferred to a plot donated by D. João I on the opposite corner where, in 1471, the Hermitage of São Sebastião da Padaria (St Sebastian of the Bakery) was built. It was due to this transference that the “açougues de carne da cidade” (butchers’ shops of the city) were able to expand at this time.

The deactivation of the “carneçarias” took place during the reign of D. Manuel, with the building of a new açougue (butchery) in Terreiro do Paço, against the wall of the city, next to the so-called Arco do Açougue (Butchery Arch). In the second half of the sixteenth century, it is a commercial street specially devoted to the selling and manufacture of shoes that is recorded in this location.



CONTRATOS ENTRE A CÂMARA E OS
COMERCIANTES DE CARNE RELATIVOS AO
TRANSPORTE DE GADO À CIDADE PARA ABATE
E VENDA CONTRACTS BETWEEN THE TOWN
HALL AND MEAT MERCHANTS CONCERNING
THE TRANSPORT OF CATTLE TO THE CITY FOR
SLAUGHTER AND SALE

Papel Paper

1495-1570

440x230mm

Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue

Arquivo Municipal de Lisboa



CHIFRE DE BOVINO BOVINE HORN

osso bone

Regional ?

Final séc. XIII-Início séc. XIV

End of thirteenth century- beginning of fourteenth

Praça do Município '97

C: 152 mm; Esp.: 24 mm

PRM'97/fase I/junto às madeiras

Centro de Arqueologia de Lisboa

OSSOS COM SINAIS DE CORTE BONES WITH EVIDENCE OF CUTTING

Ossos de bovino Bovine bones

Regional ?

Séculos XIII a XVI Thirteenth to sixteenth centuries

Rua dos Bacalhoeiros '06

RDB/06/s/vv

Centro de Arqueologia de Lisboa



FAUNA DA RUA DOS BACALHOEIROS (SÉC. XIII-XVI) FAUNA FROM RUA DOS BACALHOEIROS (THIRTEENTH-SIXTEENTH CENTURIES)

Os restos faunísticos recuperados na rua dos Bacalhoeiros são o resultado do dismantelar das carcaças de animais para consumo que seriam vendidos e distribuídos para outras partes de Lisboa. Ficando para trás as partes com menor interesse alimentar (com menos carne) depositados nestes contextos que nos chegam até hoje.

Neste conjunto o gado bovino é de longe o mais frequente, o que seria de esperar se tivermos em conta que estas carniçarias teriam de sustentar uma larga população de Lisboa. O grande número de pessoas requeria que fossem animais de grande porte a providenciar as grandes quantidades necessárias de carne.

A ovelha, cabra e porco fariam parte também do consumo destas populações mas em proporções muito mais reduzidas, resultado de abates mais ocasionais.

Quanto à idade de abate, os ossos encontrados mostraram que temos tanto animais mais jovens que serviam apenas para consumo (sendo abatidos jovens quando a carne era tenra) e também animais mais velhos que serviram para outras funções (transporte de bens e alfaías agrícolas, leite, lã) e depois no fim de vida útil seriam abatidos.

Ao longo do tempo a carniçaria da rua dos Bacalhoeiros apresentou poucas variações nas espécies utilizadas, mostrando que o consumo destas espécies foi relativamente constante nestas carniçarias. CD

The animal remains found in the Rua dos Bacalhoeiros are the result of the butchering of animal carcasses for consumption that would be sold and distributed to other parts of Lisbon. Left behind were the less appetizing parts (with less meat) which were deposited here and have survived to be found today.

Here the remains of bovine cattle are the most numerous, which is unsurprising bearing in mind these butcheries had to sustain Lisbon's large population. Supplying such a multitude of people dictated that large size animals were to be preferred in order to provide the necessarily large quantities of meat.

Sheep, goats and pigs would also form part of the population's consumption but in much more reduced measure, resulting from more occasional slaughter.

As for the age of an animal when slaughtered, the bones found show that we have both younger animals intended only for consumption (being slaughtered young when the meat was tender) and also older animals that served other functions (transport of goods and agricultural implements, milk, wool) and would be slaughtered at the end of their useful life.

Over time the butchery of the Rua dos Bacalhoeiros shows little variation in cattle species, indicating that the consumption of these species was relatively constant in these butchers' shops.



REAL DE 10 SOLDOS (D. JOÃO I)
COIN (REAL) WORTH 10 SOLDOS (D. JOÃO I)

Liga de cobre Copper alloy
Oficinas monetárias de Lisboa Lisbon Monetary workshops
Fim do séc. XIV-inícios do XV End of fourteenth century- beginning of fifteenth
Praça da Figueira '00
D: 23 mm
PF.00/G10-muro 1
Centro de Arqueologia de Lisboa

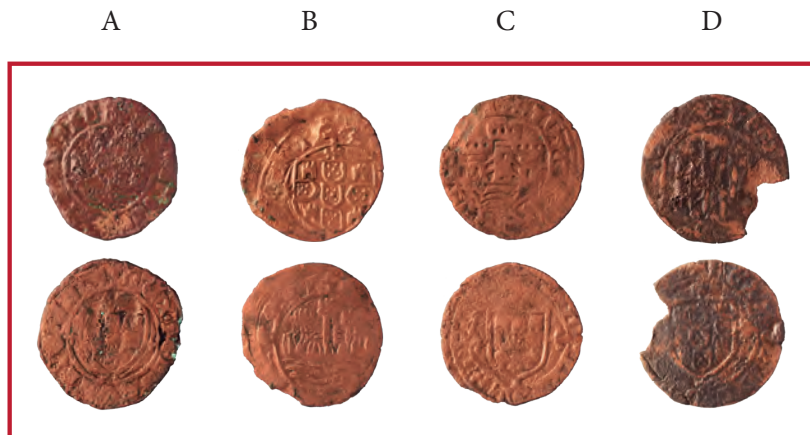
A

B



MEIOS REAIS PRETOS (D. AFONSO V)
BLACK HALF REALS (D. AFONSO V)

Liga de cobre Copper alloy
Oficinas monetárias de Lisboa Lisbon Monetary workshops
Séc. XV Fifteenth century
Praça da Figueira '00
A - D: 18 mm; B - D: 19 mm
PF.00/D11 [1375]-1; PF.00/D11 [1376]-6
Centro de Arqueologia de Lisboa



CEITIS (D. AFONSO V) FARTHING (D. AFONSO V)

Liga de cobre Copper alloy

Oficinas monetárias de Lisboa Lisbon Monetary workshops

Séc. XV Fifteenth century

Praça da Figueira '00

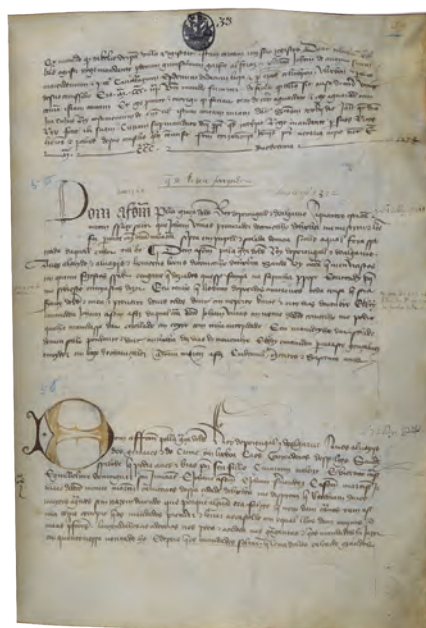
A - D: 19 mm; B - D: 17 mm; C - D: 18 mm; D - D: 19 mm

A - PF.00 D11-1373-2; B - PF.00-F10-1422-1; C - PF.00 E3-2509-1; D - PF.00-S6-1270-1

Centro de Arqueologia de Lisboa

OS PROTAGONISTAS: CORTADORES DE CARNE, ESFOLADORES DE CARNE, TRIFEIRAS, ENXERQUEIRAS, CARNICEIROS

THE PROTAGONISTS: MEAT CUTTERS, MEAT SKINNERS, OFFAL
MERCHANTS, MEAT CURERS, BUTCHERS



D. AFONSO IV PROÍBE OS ALVAZIS DE LISBOA DE PRENDEREM INDEVIDAMENTE OS CARNICEIROS D. AFONSO IV FORBIDS THE GOVERNORS OF LISBON FROM IMPRISONING BUTCHERS

Pergaminho Parchment

1347

450x322 mm

Livro dos pregos, doc. 56, f. 59-59v

Arquivo Municipal de Lisboa

O LIVRO DOS PREGOS (BOOK OF THE NAILS)

Dotado de uma capa de couro castanho, cravada de cada um dos
lados por cinco pregos – os quais justificam o nome pelo qual hoje
é conhecido –, o Livro dos Pregos elenca 521 documentos datados

entre 1179 e 1548 (com a adição posterior de uma carta de 1674), dos quais 509 remetem para uma datação anterior a 1500.

Apesar da falta de investigação paleográfica e codicológica que impede um conhecimento efetivo sobre a cronologia e os processos materiais subjacentes à sua produção, sabe-se que este códice se destinou a propiciar uma mais frequente consulta e aproveitamento das espécies documentais medievais sob custódia do arquivo camarário. Dessa forma, não somente se procedia à concentração dos documentos aí transcritos – tornando mais fácil o respetivo acesso –, como permitia a conservação e integridade dos originais, conservados no cartório camarário.

Com a exceção de alguns capítulos de Cortes e de raras espécies produzidas no âmbito camarário, o Livro dos Pregos destinou-se a registar os «doações e privilégios» concedidos à Câmara pelos monarcas portugueses. Obedecendo à lógica de um arquivo de «recepção», os documentos registados encontram-se organizados por reinados, desde D. Afonso II a D. João III. Enquanto repositório privilegiado das cartas emanadas pelo poder régio, a documentação conservada ilustra, sobretudo, a verticalidade das relações entre uma Coroa que privilegia, indulta, sanciona, supervisiona e confirma as atividades de uma entidade municipal com poderes limitados e responsabilidades acrescidas na procura do bem comum e da paz física e social dos habitantes que esta última representa.

Para além das relações entre a Coroa e o Concelho, a rica informação contida nos seus mais de 300 fólios – desde 2016 acessível a toda a comunidade através da competente transcrição efetuada pelos arquivistas e historiadores do Arquivo Municipal de Lisboa – afigura-se como uma fonte privilegiada para o estudo de múltiplas vertentes da história medieval da cidade: da administração judicial e económica à atividade mercantil e fiscal. Tudo isto sem esquecer, obviamente, os informes passíveis de serem mobilizados para a própria história do concelho, do seu funcionamento organizacional e recrutamento às jurisdições e relações mantidas com outras instituições dentro e fora da urbe. MF

Endowed with a cover of brown leather, struck through with five nails – hence the name by which it is today known – the “Book of the Nails”, or Livro dos Pregos, comprises 521 documents dated between 1179 and 1548 (with the latter addition of a charter from 1674), of which 509 date previous to 1500.

Although the lack of palaeographical and codicological investigation means that we only have an incomplete knowledge of the chronology and material processes underlying its production, it is known that this codex was intended to permit more frequent consultation and usage of the medieval documentation held in the municipal archive. Thus, the documents were transcribed and collated, not only making them more accessible, but also protecting and conserving the integrity of the originals held in the municipal cartulary.

With the exception of some chapters from the Cortes and rare types of documents produced in the municipal sphere, the Livro dos Pregos was intended to record the “donations and privileges” granted to the Town Hall by Portuguese monarchs. Following the logic of an archive of “reception” the documents are organised into reigns, from D. Afonso II to D. João III. As a special repository of charters issued by royal power, the documentation preserved illustrates above all the verticality of the relationship between a Crown that grants privileges, exempts, sanctions, supervises and confirms the activities of a municipal entity with limited powers and increased responsibilities in pursuit for the common good and the physical and social peace of the inhabitants it represents. Besides relations between the Crown and the council, the rich information contained in its more than 300 folios –accessible since 2016 to the whole community thanks to the faithful transcription of it made by the archivists and historians of the Lisbon Municipal Archive – is an important source in the study of multiple aspects of the medieval history of the city, from judicial and economic administration to mercantile and fiscal activity. All this without forgetting of course the information contained therein concerning the history of the council itself, of its functional organisation, how it allocated rights and privileges and the relations it maintained with other institutions both inside and outside the town.

A CARNE NA MESA CARNE PARA CRISTÃOS, PARA JUDEUS E PARA MOUROS
MEAT ON THE TABLE, MEAT FOR CHRISTIANS, FOR JEWS AND FOR MOORS

FRIGIDEIRA COM CABO FRYING PAN WITH HANDLE

Barro vermelho Red clay
Olarias lisboetas Lisbon potteries
Sécs. XV-XVI Fifteenth to sixteenth centuries
Palácio do Governador Governor's palace
Alt. Ht: 73 mm; Dmax: 440 mm; Dmin: 270 mm
CSJ 1884
EGEAC /Castelo de S. Jorge



ASSADOR BRAZIER

Barro vermelho Red clay
Olarias lisboetas Lisbon potteries
Sécs. XV-XVI Fifteenth - sixteenth century
Beco do forno, lote 40
Alt. Ht: 185 mm; Dmax: 320 mm; Dmin: 157 mm
CSJ 4076
EGEAC/Castelo de S. Jorge

PANELA COM TAMPA COOKING POT WITH LID

Barro vermelho Red clay
Olaria lisboeta Lisbon pottery
Séc. XV Fifteenth century
Rua dos Fanqueiros '91
Alt. total Ht: 203 mm; D.bordo diam.side: 155 mm;
D.fundo diam.base: 157 mm
R.F.91/ 41 e s/n
Centro de Arqueologia de Lisboa





PANELA COOKING POT
 Barro vermelho Red clay
 Olarias lisboetas Lisbon potteries
 Sécs. XV-XVI Fifteenth – sixteenth century
 Rua de Santa Cruz, lote 42
 Alt. panela Ht. pot (165 mm); tampa lid (27 mm),
 alt. Ht. total: 170 mm; Dmax: panela pot (220 mm);
 tampa lid (153 mm);
 Dmin: panela pot (150 mm); tampa lid (137 mm)
 CSJ 4755
 EGEAC / Castelo de S. Jorge



A



B

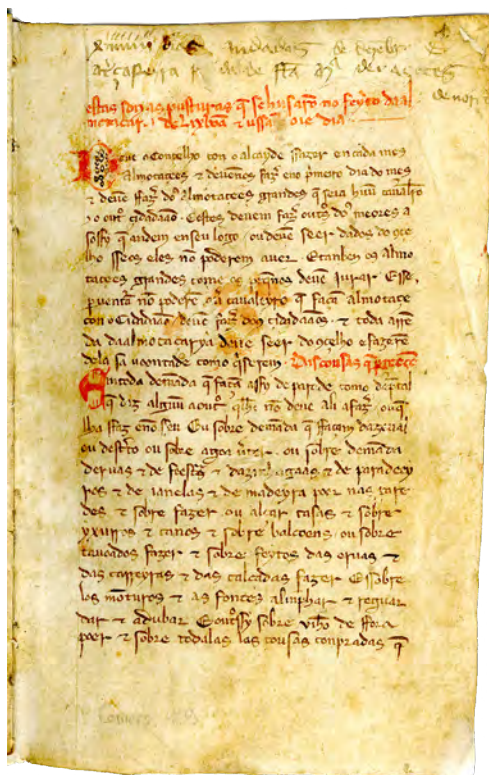
CAÇOILAS CASSEROLES

Barro vermelho Red clay
 Olarias lisboetas Lisbon potteries
 Sécs. XV Fifteenth century
 Rua dos Fanqueiros '91
 A - Alt. Ht total: 70 mm; D.bordo diam.side: 240 mm; D.fundo diam.base: 200 mm
 B - Alt. total: 8,4 cm; D.bordo diam.side: 26,0 cm; D.fundo diam.base: 21,0 cm
 R.F.91/42; R.F.91/40
 Centro de Arqueologia de Lisboa



PRATO EM CORDA-SECA PLATE WITH CORDA-SECA (DRY STRING) DECORATION

Barro e técnica de corda-seca coberta de vidrado polícromo
 Clay and corda-seca coated with polychrome glaze
 Olaria sevilhana Seville pottery
 1490-1510
 Corpo Santo '96
 Alt Ht: 35 mm; Db: 240 mm
 MLCS.96/128
 Centro de Arqueologia de Lisboa



POSTURAS DO CONCELHO DE LISBOA SOBRE A ALMOTAÇARIA, NAS QUAIS SE INCLUEM DISPOSIÇÕES SOBRE A VENDA DE CARNE LISBON COUNCIL BY-LAWS ON WEIGHTS AND MEASURES INCLUDING TWO CONCERNING THE SALE OF MEAT

Pergaminho Parchment

c. 1316

135x218 mm

Ordenanzas de Lisboa

Comptos. Docs., cajón 5, nº.121

Archivo General de Navarra

A NORMATIVA CONCELHIA SOBRE O QUOTIDIANO URBANO AS POSTURAS MUNICIPAL REGULATIONS AND BY-LAWS ON URBAN DAILY LIFE

Uma das prerrogativas mais ciosamente preservada pelos concelhos era a capacidade de estabelecerem o quadro normativo que regulava o quotidiano da cidade, nos seus aspetos mais diversos, tais como as atividades mercantis, a utilização de equipamentos urbanos como fontes e chafarizes, a limpeza das ruas e praças, entre muitas outras. A sua redação estabelecia-se nas reuniões dos magistrados locais-veredores, procurador e um número variável de homens-bons – sendo depois inseridas nas atas dessas reuniões, as quais, por seu lado, eram exaradas nos chamados livros de acórdãos. Competia depois ao pregoeiro do concelho divulgá-las através de pregão bem audível pelas ruas e praças da localidade, de modo a que ninguém pudesse invocar o seu desconhecimento. Estas posturas, que muitas vezes passaram a escrito usos consagrados consuetudinariamente, constituíam um elemento fundamental de sustentação do trabalho dos almotacés, os oficiais concelhios a quem competia velar pelo exercício da justiça concelhia.

Infelizmente, a perda da esmagadora maioria dos livros de acórdãos dos concelhos medievais portugueses – tal como aconteceu em Lisboa – não nos permite conhecer e avaliar o volume e diversidade do quadro normativo concelhio. Felizmente, para o caso de Lisboa, sobreviveram dois importantes códices onde se conserva um número muito dilatado e significativo destes preceitos. Um deles, constitui o chamado Livro das Posturas Antigas, um códice de 233 fólios conservado no Arquivo Municipal e cuja redação se estendeu entre os séculos XV e XVII. O outro, guardado por razões ainda não estudadas no Arquivo Nacional de Navarra em Espanha, foi produzido no século XIV e conserva as mais antigas posturas conhecidas do concelho de Lisboa, um códice que, pela primeira vez, se exhibe em Portugal. A leitura de ambos os códices revela de forma clara a preocupação dos edis da cidade com o abastecimento da água e sobretudo, com as condições de preparação e venda do pão e da carne aos habitantes de Lisboa medieval. AAA

One of the prerogatives most jealously guarded by the councils was the capacity of establishing the regulatory framework which controlled the daily life of the city in its most diverse aspects, such as mercantile activities, the use of urban installations like fountains and chafarizes, the cleaning of the streets and squares, among many other things. The redaction of by-laws was undertaken in meetings of the local magistrates – councilmen, the municipal overseer and a variable number of good men – and they were included in the minutes of those meetings, which were recorded in the so-called *livros de acórdãos* (books of decisions). It then fell to the town crier to publicise them by yelling them out very audibly through the streets and squares of the locality, so that no one could claim ignorance of them. These by-laws, which often reduced long-standing customary usages into writing, were a fundamental element in maintaining the work of the *almotacés*, the municipal officers tasked with supervising the exercise of the council's justice.

Unfortunately, the loss of the overwhelming majority of the *livros de acórdãos* of the medieval Portuguese councils – as happened at Lisbon – prevents us from knowing and assessing the volume and diversity of the council regulatory framework. Luckily, in the case of Lisbon, two important codices survive preserving a very significant number of these statutes. One of them, is the so-called *Livro das Posturas Antigas*, (Book of Ancient By-Laws) a codex comprising 233 folios kept in the Municipal Archive, redacted during the fifteenth, sixteenth and seventeenth centuries. The other, kept in the National Archive of Navarre in Spain for reasons still awaiting investigation, was produced in the fourteenth century and preserves the oldest known by-laws of Lisbon Council. This codex is here put on show for the first time in Portugal. Reading both codices clearly reveals the concern of city chiefs with the water supply and especially with conditions for the preparation and sale of bread and meat to the inhabitants of medieval Lisbon.



NÚCLEO DA ÁGUA NUCLEUS OF WATER

LISBOA, CIDADE DE MUITAS ÁGUAS
LISBON CITY OF MANY WATERS

ALCATRUZES

ALCATRUZES (WATER-BUCKETS OF BUCKET-CONVEYOR)

Barro vermelho Red clay
Olarias lisboetas Lisbon potteries
Final do séc. XV End of the fifteenth century
Praça da Figueira 100
Alt. Ht. total.: 25,0 cm; D. bordo diam. side: 13,0 cm;
D. fundo diam. base: 9,5 cm
PF.00/K3 [1137]-1-20
Centro de Arqueologia de Lisboa



OS ALCATRUZES ALCATRUZES

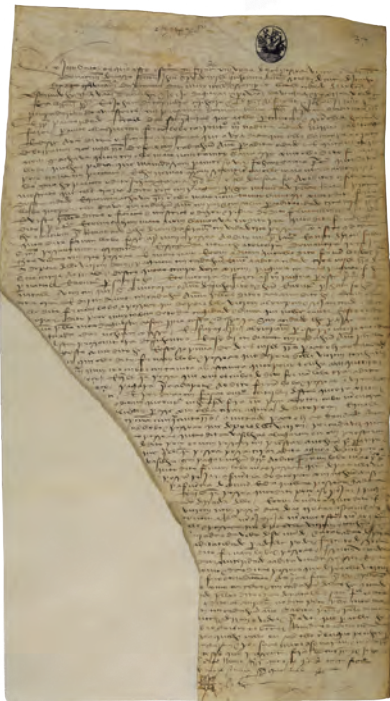
Os alcatruzes equivalem a recipientes cerâmicos ou em madeira, introduzidos na Península Ibérica pelos muçulmanos (al-qadus) em associação a uma tecnologia específica de aproveitamento hídrico, a nora. Empregues em cursos de água (rios ou ribeiras), ou em captação em profundidade (poços), os alcatruzes eram atados à roda da nora, que com o seu movimento circular os fazia transportar a água para um plano superior.

No caso específico desta exposição, os exemplares apresentados representam uma parte de um conjunto mais vasto identificado no interior de um poço oval identificado nas escavações de 1999-2001 na Praça da Figueira, em espaço das antigas «Hortas de São Domingos», terrenos confinantes com o complexo monástico lisboeta daquela ordem mendicante. Segundo os dados arqueológicos, o poço datará já do séc. XV, tendo sido desativado no final daquele século para dar lugar aos trabalhos de instalação do Hospital Real de Todos-Os-Santos. RBS

Alcatruzes (al-qadus) are ceramic or wooden recipients introduced to the Iberian Peninsula by the Muslims in association with a particular water-supplying technology, the nora. Used on water courses (rivers or rivulets) or in lifting from a depth (wells), alcatruzes were attached to the wheel of the nora which, with its circular motion, caused them to lift the water to a higher level.

In the specific case of this exhibition, the examples on display are part of a much larger number found inside an oval well discovered in excavations in 1999-2001 in Praça da Figueira in the area of the old "Hortas de São Domingos", lands bordering the Lisbon Dominican monastic complex. According to the archaeological data, the well dates from the fifteenth century, having been disactivated at the end of that century to make way for the building of the Royal Hospital of Todos-Os-Santos (All Saints).

DOMINAR A AGUA: FONTES, CHAFARIZES, POÇOS E CANOS
MASTERING WATER: FOUNTAINS, CHAFARIZES, WELLS AND PIPES



O CONCELHO DE LISBOA ARRENDA O POÇO DO
BORRATÉM LISBON COUNCIL LEASES THE WELL OF
BORRATÉM

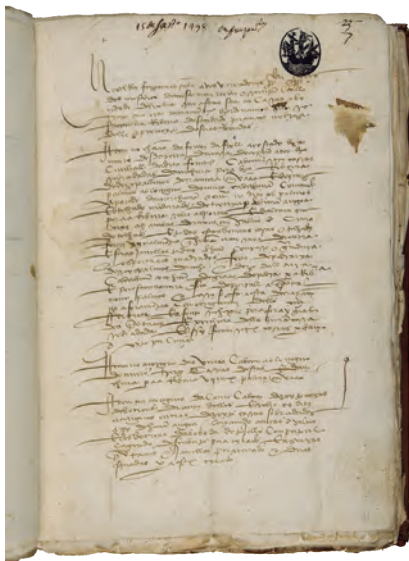
Pergaminho Parchment

1500

497x280 mm

Livro 1º de emprazamentos, doc. 37, fl. 1-1v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. MANUEL I DETERMINA A ELIMINAÇÃO DE UMA
FONTE E MELHORAMENTO EM OUTRA, AMBAS
LOCALIZADAS NA RIBEIRA DE LISBOA D. MANUEL
DECREES THE ELIMINATION OF A FOUNTAIN AND
IMPROVEMENT OF ANOTHER, BOTH LOCATED IN THE
LISBON RIVERSIDE

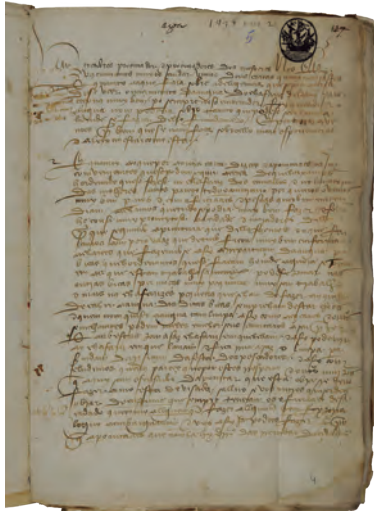
Pergaminho Parchment

1498

289x207 mm

Livro 3º de emprazamentos, doc. 7, fl. 11-11v

Arquivo Municipal de Lisboa



D. JOÃO II DETERMINA MELHORAMENTOS A EFETUAR NO CHAFARIZ D'EL REY E NO CHAFARIZ DOS CAVALOS D.
JOÃO II DECREES IMPROVEMENTS TO BE MADE TO THE CHAFARIZ DEL REI AND TO THE CHAFARIZ DOS CAVALOS

Papel Paper

1494

293x250 mm

Livro 1º do provimento da água, doc. 5, fl. 9-9v

Arquivo Municipal de Lisboa



O CONCELHO DE LISBOA DETERMINA A PROIBIÇÃO DE LAVAGEM DE ROUPA E LOIÇA NO CHAFARIZ DE SANTA MARIA DA OLIVEIRA DA RUA NOVA LISBON COUNCIL DECREES A PROHIBITION ON WASHING CLOTHES AND DISHES IN THE CHAFARIZ DE SANTA MARIA DA OLIVEIRA DA RUA NOVA

Pergaminho Parchment

1430

302x240 mm

Livro 1º de posturas antigas, doc. 6, fl. 2

Arquivo Municipal de Lisboa

O CONCELHO DE LISBOA DETERMINA QUE AS CRIANÇAS NÃO POSSAM LANÇAR PEDRAS E BRINCAR COM BARCOS DE CORTIÇA NO CHAFARIZ DOS CAVALOS LISBON COUNCIL DECREES THAT CHILDREN SHALL NOT THROW STONES INTO, NOR PLAY WITH CORK BOATS IN, THE CHAFARIZ DOS CAVALOS

Pergaminho Parchment

1432

312x235 mm

Livro 1º de posturas antigas, doc. 28, fl. 7

Arquivo Municipal de Lisboa



CANO PIPE

Cerâmica

Ceramic

Olarias lisboetas Lisbon potteries

Séc. XIV

Fourteenth century

Rua do Recolhimento, lote76

Alt Ht: 485 mm; Dmax: 140 mm; Dmin: 130 mm

CSJ 4809

EGEAC /Castelo de S. Jorge



REPRESENTAÇÃO DO CHAFARIZ D'EL REY
- PANORÂMICA DA CIDADE DE LISBOA
DETAIL OF THE CHAFARIZ DEL REI FROM THE PANORAMA OF THE CITY OF LISBON

Papel Paper

Origem desconhecida Unknown origin (Portugal?)

1540-1550

Special Collections (KL) Bodet Nijenhuis

COLLBN J.29-15-7831-110-30

Universiteit Leiden



REPRESENTAÇÃO DO CHAFARIZ DOS CAVALOS
- PANORÂMICA DA CIDADE DE LISBOA
DETAIL OF THE CHAFARIZ DOS CAVALOS FROM THE PANORAMA OF THE CITY OF LISBON

Papel Paper

Origem desconhecida Unknown origin (Portugal?)

1540-1550

Special Collections (KL) Bodet Nijenhuis

COLLBN J.29-15-7831-110-30

Universiteit Leiden



REPRESENTAÇÃO DO TANQUE DE LAVAGEM DA
ROUPA - PANORÂMICA EM CIDADE DE LISBOA
DETAIL OF CLOTHES-WASHING-TANK FROM THE
PANORAMA OF THE CITY OF LISBON

Papel Paper
Origem desconhecida Unknown origin (Portugal?)
1540-1550
Special Collections (KL) Bodel Nijenhuis
COLLBN J.29-15-7831-110-30
Universiteit Leiden

REPRESENTAÇÃO DO UM CHAFARIZ MEDIEVAL
COM ARMAS RÉGIAS DETAIL OF A CHAFARIZ

Pergaminho Parchment
Duarte de Armas
1509-1510

*Livro das fortalezas situadas no extremo de Portugal e
Castela*

Casa Forte, ms. 159, fl. 82v-83 (vista de Miranda)
Arquivo Nacional Torre do Tombo



REPRESENTAÇÃO DE FONTE MEDIEVAL
DETAIL OF A FOUNTAIN

Papel Paper
Duarte de Armas
Inícios do séc. XVI
Beginning of the sixteenth century
Fortalezas de Portugal
Mss/9241, nº 16 (vista da vila do Valença)
Biblioteca Nacional de España

REPRESENTAÇÃO DE POÇO MEDIEVAL
DETAIL OF A WELL

Pergaminho Parchment
Duarte de Armas
1509-1510

*Livro das fortalezas situadas no extremo de Portugal e
Castela*

Casa Forte, ms. 159, fl. 2v-3 (vista de Alcoutim)
Arquivo Nacional Torre do Tombo

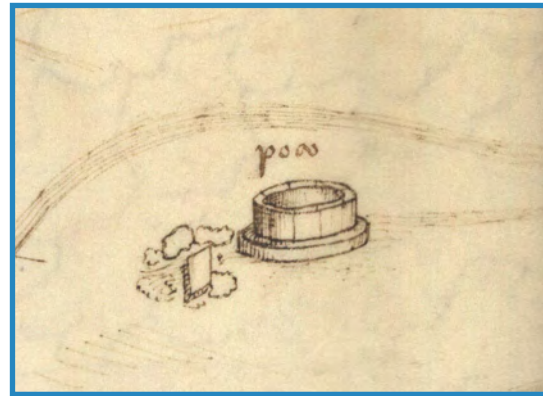


REPRESENTAÇÃO DE POÇO MEDIEVAL
DETAIL OF A WELL

Pergaminho Parchment
Duarte de Armas
1509-1510

*Livro das fortalezas situadas no extremo de Portugal e
Castela*

Casa Forte, ms. 159, fl. 104v-105 (vista de Melgaço)
Arquivo Nacional Torre do Tombo



LIVRO DAS FORTALEZAS
SITUADAS NO EXTREMO
DE PORTUGAL E CASTELA
BOOK OF FORTRESSES
LOCATED IN THE
EXTREMITIES OF PORTUGAL
AND CASTILE

Pergaminho Parchment
Duarte de Armas
1509-1510

*Livro das fortalezas situadas no
extremo de Portugal e Castela*

Casa Forte, ms. 159
Arquivo Nacional Torre do
Tombo

O LIVRO DAS FORTALEZAS DE DUARTE DE ARMAS DUARTE DE ARMAS'S BOOK OF FORTRESSES

O *Livro das Fortalezas de Duarte de Armas*, nome pelo qual é vulgarmente conhecido, é um códice singular no contexto português e europeu. O original conserva-se na Torre do Tombo e foi alvo em 2014, de uma completa edição fac-similada acompanhada de um excelente estudo da responsabilidade de João Alves Dias. Existem ainda dois outros dois códices com a mesma temática: um coevo caderno de esboços e apontamentos realizado em papel que se conserva na Biblioteca Nacional de Espanha e, uma cópia colorida datada do século XVII, guardada na Biblioteca Nacional de Portugal. Sobre o autor, Duarte de Armas, as informações são escassas e inseguras sendo porém ponto assente que foi escudeiro da casa real de D. Manuel e, que terá realizado a sua obra cerca de 1509.

Sobre os objetivos que se pretendiam atingir com a feitura deste códice não existe rasto documental. Contudo, a natureza das representações que regista aponta para preocupações de carácter militar, dado o cuidado de associar às representações das localidades – duas tomadas de vista a partir de pontos distintos – a elaboração de cuidadas plantas dos castelos, quando estes existiam, o que aconteceu em 51 casos.

O códice representa 55 fortalezas e localidades situadas na linha de oposição com o vizinho reino de Castela, começando em Castro Marim e terminando em Caminha. Foram também representadas duas vilas não fronteiriças: Barcelos e Sintra. Se bem que se discuta ainda se a execução foi fiel à realidade e resultou de uma observação direta do autor, continua a ser a representação mais antiga que se conhece de núcleos urbanos ainda de feição claramente medieval, permitindo recuperar não apenas aspetos da sua tessitura urbana bem como elementos fundamentais da paisagem urbana como muralhas, igrejas, capelas, etc. Alguns pormenores, como os associados a fontes e poços permitem recuperar momentos do quotidiano urbano. AAA

Duarte de Armas's Book of Fortresses (*O Livro das Fortalezas de Duarte de Armas*) the name by which it is commonly known, is a singular codex in the Portuguese and European context. With the original being kept in the Torre do Tombo, in 2014 it was published in a complete facsimile edition accompanied by an excellent study directed by João Alves Dias. There are another two codices on the same theme, one a coeval book of sketches and annotations on paper kept in the National Library of Spain and one coloured copy held in the National Library of Portugal. Concerning the author, Duarte de Armas, information is scarce and uncertain, however it is agreed he was squire of the royal house of D. Manuel and that he carried out the work in about 1509.

As to the purpose of this codex, there is nothing in the documentation. Nevertheless, the nature of the depictions indicates concerns of a military nature, given the care of associating the depictions with their localities – two views drawn from different points – and the drawing of careful plans of castles whenever present, as happened in 51 cases.

The codex presents 55 fortresses and zones located along a line opposing the neighbouring kingdom of Castile, beginning in Castro Marim and ending in Caminha. Two non-frontier towns are also included, Barcelos and Sintra. Although it is still a matter of some debate if the execution was faithful to reality and resulted from the author's direct observations, it remains the oldest known depiction of urban centres that still clearly retain their medieval structure, and records both the urban fabric and also fundamental elements of the urban landscape such as defensive walls, churches, chapels, etc. Some details, like those associated with fountains and wells, reveal glimpses of urban daily life.



PEDRA DE ARMAS DA CIDADE DE LISBOA STONE REPLICA OF THE ARMS OF THE CITY OF LISBON (RÉPLICA)

Gesso (Calcário branco cristalino)
Plaster (White crystalline limestone)
Oficina regional lisboeta
Workshop of Lisbon region
Chafariz de Andaluz
1336 (original no Chafariz de Andaluz)
580x620x170 mm
MC.ESC. 410
EGEAC/Museu de Lisboa

A LÁPIDE DO CHAFARIZ DO ANDALUZ THE STONE PLAQUE OF THE CHAFARIZ OF ANDALUZ

A lápide do chafariz do Andaluz constitui, a diversos títulos, um dos principais monumentos heráldicos medievais da cidade de Lisboa. Da multiplicidade de sinais armoriados que deviam pontuar o território desta urbe na Idade Média, restam hoje escassos exemplares: os cataclismos naturais, aliados à própria expansão urbana e ao fenómeno de reescrita dos emblemas, foram-nos apagando de forma inexorável. Por isso se afigura tão relevante esta lápide, como testemunho do que seria a prática usual e continuada de marcação heráldica do espaço urbano por parte das autoridades municipais. A heráldica servia, com efeito, como instrumento de apropriação do espaço público enquanto elemento definidor dos lugares de poder. Tendo por epicentro inevitável o edifício sede da câmara, a expressão heráldica municipal abrangia, assim, diversos outros edifícios ou equipamentos de tutela concelhia, entre os quais as estruturas e equipamentos de abastecimento de água (poços, cisternas, chafarizes, fontes, lavadouros, privadas) ocupavam posição privilegiada.

Os emblemas heráldicos aí colocados permitiam vincar aos olhos de toda a comunidade o contributo efetivo do rei e do município para o bem comum, traduzindo deste modo os princípios da boa governação, entre os quais se contava a capacidade de abastecimento em bens essenciais à sobrevivência, como era o caso da água. Tal como na maior parte dos exemplos conhecidos para a Idade Média portuguesa, a heráldica da lápide do Andaluz conjuga, portanto, as armas régias com os sinais municipais. Aquelas primam pela posição mais honrosa (à dextra heráldica, esquerda do observador) e pela circunstância de estar incluídas num escudo, definindo assim uma relação hierárquica nítida.

Os sinais concelhios, por sua vez, ao retomar os atributos iconográficos do santo padroeiro (a barca com dois corvos afrontados, vogante sobre faixas ondados), nutriam a memória coletiva urbana em redor do culto de São Vicente, cujas relíquias se guardavam na capela-mor da sé, reportando-se portanto à reconquista da cidade e à sua dupla inscrição no espaço da Cristandade e do reino. Em simultâneo, os mesmos sinais podiam denotar a primazia da cidade como principal porto do reino. MMS

The stone plaque of the *Chafariz* of Andaluz is, in many ways, one of the principal medieval heraldic monuments of the city of Lisbon. Of the multiplicity of emblazoned signs that would have peppered the town in the Middle Ages, few examples remain today: natural cataclysms, along with the expansion of the town and the phenomenon of re-writing emblems, erased them in an inexorable way. It is as a consequence of this process that this stone plaque is such an important testament to what would have been the usual and continued practice of municipal authorities in the marking out of their urban spaces with their heraldic devices. The coat of arms would serve, in effect, as an instrument of appropriation of public space as a defining element for the places of power. The seat of the municipality being the inevitable epicentre, the municipal coat of arms would thus embrace various other buildings or installations under the stewardship of the council, among which the facilities of water supply (wells, cisterns, *chafarizes*, fountains, washtubs, latrines) occupied a privileged position.

Placing heraldic emblems in these places linked the practical contributions of the king and of the municipality to the common good in the eyes of the entire community, and thus transmitted principles of good government including the ability to supply those things essential for survival, as was the case with water. Therefore, as with most known examples from medieval Portugal, the heraldry on the Andaluz stone plaque includes the royal coat of arms and the municipal insignia. The royal coat of arms takes precedence on account of its more honorific position (to the heraldic right, the observer's left) and through the circumstance of being included on a shield, thus defining a clear hierarchical relationship.

The council insignia, in turn, on displaying the iconography of the patron saint (the boat with the two facing ravens, sailing on wavy lines), cultivate the collective urban memory surrounding the cult of St Vincent, whose relics were kept in the high altar of the cathedral, thus referring to the reconquest of the city and thereby its double entry, into the territory of Christendom and into the kingdom. Simultaneously, the same emblems could denote the primacy of the city as the main port of the kingdom.

USOS DA ÁGUA NA ALIMENTAÇÃO MEDIEVAL USES OF WATER IN THE MEDIEVAL DIET



REPRESENTAÇÃO DE MULHERES COM
CÂNTAROS JUNTO AO POÇO
DETAIL OF WOMEN WITH PITCHERS
AT THE WELL

Pergaminho Parchment

Duarte de Armas

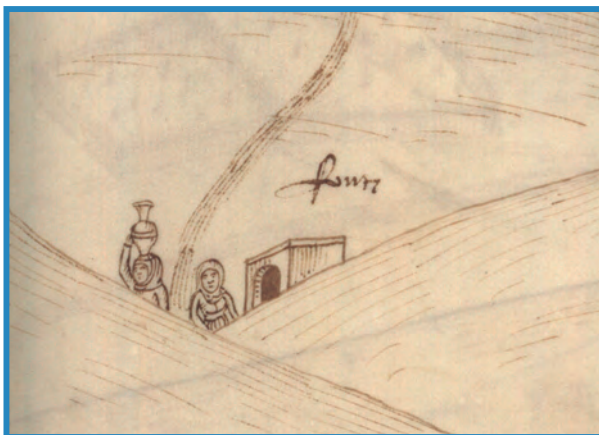
1509-1510

*Livro das fortalezas situadas no extremo de
Portugal e Castela*

Casa Forte, ms. 159, fl. 49v-50

(vista de Montalvão)

Arquivo Nacional Torre do Tombo



REPRESENTAÇÃO DE MULHERES NA
FONTE COM CÂNTAROS À CABEÇA
DETAIL OF WOMEN AT THE FOUNTAIN
WITH PITCHERS ON THEIR HEADS

Pergaminho Parchment

Duarte de Armas

1509-1510

*Livro das fortalezas situadas no extremo de
Portugal e Castela*

Casa Forte, ms. 159, fl. 29v-30

(vista de Ouguela)

Arquivo Nacional Torre do Tombo



ILUMINURA COM REPRESENTAÇÃO DE
CENA DOMÉSTICAS ILLUMINATION
SHOWING A NOBLEMAN NEXT TO A
HEARTH AND A MAID COOKING

Iluminura sobre pergaminho

Illumination on parchment

Maître de L'Échevinage de Rouen

Séc. XV Fifteenth century (c.1475)

Livro de Horas Book of Hours; Calendário Calendar
(mês de fevereiro month of February)

IL. 42, fl. 1

Biblioteca Nacional de Portugal



BILHA JAR

Cerâmica Ceramic
Olarias lisboetas Lisbon potteries
Séc. XV-XVI Fifteenth – sixteenth century
Praça Nova
Alt Ht: 405 mm; Dmax: 300 mm; Dmin: 120 mm
CSJ 4841
EGEAC /Castelo de S. Jorge

JARRO VIDRADO GLAZED JAR

Cerâmica vidrada a castanho e verde
Brown and green glazed ceramic
Proveniência desconhecida
Unknown provenance
Séc. XIV-XV
Fourteenth – fifteenth century
Beco do forno, lote 40
Alt Ht: 155 mm; Dmax: 105 mm; Dmin: 67 mm
CSJ 4077
EGEAC /Castelo de S. Jorge



INFUSA PITCHER

Cerâmica Ceramic
Olarias lisboetas Lisbon potteries
Séc. XV-XVI Fifteenth – sixteenth century
Palácio do Governador Governor's Palace
Alt Ht: 210 mm; Dmax: 120 mm; Dmin: 85 mm
CSJ 1886
EGEAC /Castelo de S. Jorge

JARROS JUGS

Barro vermelho

Red clay

Olarias lisboetas

Lisbon potteries

Final do séc. XV

End of fifteenth century

Praça da Figueira '00

A - Alt. Ht. total.: 254 mm; D. bordo diam. side: 82 mm; D. fundo diam. base: 100 mm

B - Alt. Ht. total.: 195 mm; D. bordo diam. side: 64 mm; D. fundo diam. base: 68 mm

PF.00/K3 [1137]-21-22

Centro de Arqueologia de Lisboa



A



B



JARROS JUGS

Barro vermelho

Red clay

Olarias lisboetas

Lisbon potteries

Séc. XIV-XV e Séc. XV-XVI

Fourteenth – fifteenth century

and fifteenth - sixteenth century

Rua do Ouro 187 '02 e Palácio dos Condes

de Penafiel '92

RO.197/ G.S.4-C.7; PPJ.92/4859

Centro de Arqueologia de Lisboa

JARRO EM MAJÓLICA COM INSCRIÇÃO "IHS" MAIOLICA JAR WITH INSCRIPTION "IHS"

Majólica Maiolica

Olaria de Montelupo florentino

Florentine, Montelupo pottery

1510-1520

Corpo Santo '96

Alt. Ht. max: 110 mm; D. fundo D. base: 82 mm

MLCS.96/1633

Centro de Arqueologia de Lisboa



PÚCAROS DE PÉ ALTO
DRINKING MUGS WITH HIGH STEM

Barro vermelho
Red clay
Olarias lisboetas
Lisbon potteries
Séc. XV

Fifteenth century

Rua dos Fanqueiros '91

A - Alt. Ht total: 134 mm; D. bordo diam. side: 100 mm; D. fundo diam. base: 62 mm

B - Alt. Ht total: 127 mm; D. bordo diam. side: 94 mm; D. fundo diam. base: 51 mm

Rua Faq. 4/IPP/AR/DA; R.F.91/7

Centro de Arqueologia de Lisboa



CÂNTAROS GRANDES LARGE PITCHERS

Barro vermelho Red Clay
Olarias lisboetas Lisbon potteries
Séc. XV Fifteenth century

Rua dos Correeiros '91

A - Alt. Ht total.: 388 mm; D. bordo diam. side: 81 mm; D. fundo diam. base: 102 mm

B - Alt. Ht total.: 390 mm; D. bordo diam. side: 82 mm; D. fundo diam. base: 105 mm

RDC.91/S.24-C.16-1; RDC.91/S.24-C.16-2

Centro de Arqueologia de Lisboa

A LOIÇA CORRENTE DE LISBOA (SÉCS. XIII-XVI)

EVERYDAY TABLEWARE IN LISBON (THIRTEENTH – SIXTEENTH CENTURIES)

Lisboa teve grande produção oleira ao longo da Idade Média, elaborada sobretudo nas periferias do aro urbano, onde avultava com maior importância a zona da Mouraria, mas também em diversos outros locais, incluindo os da região próximos ao Tejo, com os quais a cidade se ligava regularmente através do trânsito fluvial. Com uma marcada tradição do período de dominação islâmica, esta marcou sobretudo as formas medievais, que irão em muitos casos aportaruguesar os seus nomes. As decorações pintadas a branco com essa origem irão, contudo, quase que desaparecer dos repertórios lisboetas no decorrer do séc. XIV. Do mesmo modo, na Baixa Idade Média se irá fazer sentir a influência forânea da Europa do Norte em certas morfologias, o que incluiu adaptações e a introdução de novos modelos, de que avulta o pichel, ligado de forma estreita ao vinho.

Os trens domésticos de loiça corrente são dominados em número pela diversidade do vasilhame ligado ao aprovisionamento e consumo dos líquidos (cântaros, bilhas, pichéis, copos, canecas) como pelas diversas formas de ir ao lume (panelas, frigideiras, caçoilas, assadores): nestas últimas o fundo é declaradamente abaulado, denunciando o hábito predominante de cozinhar sobre fogueiras ou brasas.

Na panóplia “de mesa”, assinala-se uma evolução dos séculos XIII-XIV para os séculos XV-XVI, ganhando importância a presença (mais ostentatória) das importações do Sul Peninsular e, nos finais da Idade Média, da Itália, como no mesmo período se distingue uma tendência forte e crescente para o consumo mais individualizado, em detrimento dos hábitos de comensalidade mais ancestrais. RBS

Throughout the Middle Ages Lisbon produced a great deal of pottery, mainly on the peripheries of the urban rim where the most important zone was the Mouraria, but also at other places including those areas adjacent to the Tagus with which the city was linked on a regular basis by fluvial traffic. The prodigious pottery tradition of the Islamic period especially influenced medieval forms which in many cases retained names of Arabic derivation. The white painted decorations of this tradition would however almost disappear from the Lisbon repertoire during the fourteenth century. Conversely, during the latter Middle Ages outside influences from Northern Europe would make their presence felt in certain shapes including adaptations and the introduction of new models in which the pewter tankard loomed large, closely linked to wine.

Domestic trends in daily tableware were dominated by the variety of vessels involved in the supply and consumption of liquids (pitchers, ewers, pewter tankards, cups, mugs) as well as in the heating of food (pots, pans, casseroles, braziers), the latter items being decidedly convex, indicating the predominant habit of cooking over fires or embers.

In the range of tableware there is a notable evolution from the thirteenth/fourteenth centuries to the fifteenth century with the presence of importations from the Peninsular south becoming more important (more ostentatious) and, at the end of the Middle Ages, also from Italy, along with a markedly strong and growing tendency towards more individualised consumption, to the decline of more ancestral habits of communal eating.



BIBLIOGRAFIA FINAL FINAL BIBLIOGRAPHY

FONTES MANUSCRITAS

LEIDEN

Universiteit Leiden

Special Collections (KL) Bodel Nijenhuis (COLLBN J.29-15-7831-110-30)

LISBOA

Arquivo Histórico da Arquiconfraria do Santíssimo Sacramento

Pergaminhos da Colegiada de São Julião de Lisboa, cx. 2, nº 58

Arquivo Municipal de Lisboa

Administração

Gestão Patrimonial

Livro 1º de emprazamentos, doc. 34 e 37

Livro 3º de emprazamentos, doc. 7, fl. 11-11v

Águas Livres

Gestão de Atividade Económica

Livro 1º do provimento da água, doc. 5, fl. 9-9v

Casa de Santo António

Gestão Administrativa

Livro 1º do Hospital de S. Lázaro, doc. 21, fl. 27-27v

Chancelaria da Cidade

Gestão Administrativa

Livro 1º de serviços a El Rei, doc. 28, fl. 34-34v

Livro 1º de posturas, doc. 1, fl. 4-4v

Livro 1º de posturas antigas, doc. 6, fl. 3; doc. 28, fl. 8

Gestão de Recursos Humanos

Livro 1º de provimento de ofícios, doc. 37, fl. 41-41v; doc. 44, fl. 48-48v; doc. 118, fl. 125-125v

Gestão de Recursos Financeiros

Livro 1º de quitações e desistências, doc. 4, fl. 1-1v; doc. 8, fl. 9-9v

Chancelarias régias

Livro 1º de Cortes, doc. 13, fl. 81-83v

Livros de Reis

Livro 2º de D. Fernando, doc. 8 e 16

Livro 2º de D. João II, doc. 7, fl. 18-21v

Livro 3º de D. João II, doc. 1, fl. 9-9v

Livro dos Pregos, doc. 56, f. 59-59v

Livro dos regimentos dos vereadores e oficiais da Câmara (Livro Carmesim), fl. 8v

Provimento do Pão

Gestão de Atividade Económica

Livro 1º do Provimento do pão, doc. 2 e 15

Livro 2º do provimento do pão, doc. 15, fl. 17-17v

Livro 5º de obrigações de vender carne no açougue

Biblioteca Nacional de Portugal

Fundo dos Iluminados

Iluminado 35, fl. 10, 11

Iluminado 42, fl. 1, 2v, 3v, 6, 8, 11

Museu Nacional de Arte Antiga

Livro de Horas dito de D. Fernando ou D. Catarina (Inv.º 13 Ilum), fl. 1v

Livro de Horas dito de D. Manuel I (Inv.º 14/130 Ilum), fl. 5

Arquivo Nacional da Torre do Tombo

Casa Forte

Ms. 159 (*Livro das fortalezas situadas no extremo de Portugal e Castela*)

Chancelarias Régias

Chancelaria de D. Manuel I, liv. 17, fl. 112v-113; liv. 42, fl. 109v-110

Coleção Especial

cx. 34, nº 17

Núcleo Antigo

Nº 356 (*Livro da Portagem da cidade de Lisboa dado per ElRei Dom Fernando*)

Ordem dos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho

Mosteiro de S. Vicente de Fora de Lisboa, 1ª inc., m. 4, nº 7 e 38; m. 17, nº 18

Ordem dos Eremitas de Santo Agostinho

Mosteiro de Sto. Agostinho de Lisboa, m. 1, nº 29

Ordem de São Domingos

Convento do Salvador de Lisboa, m. 9, nº 175

Gavetas

Gav. 25, mç. 4, nº 18

MADRID

Biblioteca Nacional de España

Mss/9241

PAMPLONA

Archivo General de Navarra

Seccion de Comptos, cajón 5, doc. 121 (Ordenanzas de Lisboa)

FONTES IMPRESSAS

ANDRADE, José Sérgio Velloso, *Memória sobre chafarizes, bicas, fontes, e poços públicos de Lisboa, Belém, e muitos logares do termo*, Lisboa, EPAL, 2008 [Fac-símile da edição Lisboa, Silviana, 1851] [<http://archive.org/details/memoriasobrechaf00vell>].

AZEVEDO, Luiz Marinho de, *Fundação, Antiguidades, e Grandezas de Lisboa, e Seus Varoens Illustres em Santidade, Armas e Letras. Catalogo de Seus Prelados, e mais cousas Ecclesiasticas, e politicas até o anno de 1147, em que foi ganhada aos Mouros por El-Rey D. Affonso Henriques. I. Parte*, Lisboa, Officina de Manoel Soares, 1753.

BRANDÃO, João, *Grandeza e abastança de Lisboa em 1552*, Lisboa, Livros Horizonte, 1990.

Cabido da Sé. Sumários de Lousada. Aparentamentos dos Brandões. Livro dos bens próprios dos Reis e Rainhas. Documentos para a história da Cidade de Lisboa, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1954.

Chancelaria de D. Afonso III – Livro I, edição de VENTURA, Leontina e OLIVEIRA, António Resende de, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2007. 2 vols.

Chancelarias portuguesas: D. Afonso IV, organização de MARQUES, A. H. de Oliveira, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, 1990-1992. 3 vols.

Chancelarias portuguesas: D. Duarte, organização e revisão de DIAS, João José Alves, Lisboa, Universidade Nova-Centro de Estudos Históricos, 2002. 3 vols em 4 tomos.

Chancelarias portuguesas: D. João I, organização e revisão de DIAS, João José Alves, Lisboa, Universidade Nova-Centro de Estudos Históricos, 2004-2005. 3 vols em 9 tomos.

Chancelarias portuguesas: D. Pedro I, edição de MARQUES, A. H. de Oliveira, Lisboa, INIC, 1982.

CONCEIÇÃO, Frei Apolinário da, *Demonstração Histórica da Parochia de Nossa Senhora dos Martyres*, Lisboa, Na officina de Ignacio Rodrigues, 1750.

Documentos da Biblioteca Nacional relativos a Lisboa: 1ª série: séculos XIII a XV, Lisboa, Biblioteca Nacional de Lisboa, 1935.

Documentos para a História da Cidade de Lisboa: Livro I de Místicos de Reis, Livro II dos Reis D. Dinis, D. Afonso IV, D. Pedro I, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1947.

Documentos para a História da Cidade de Lisboa: Livro I de Místicos, Livro II de D. Fernando, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1949.

Foral da Alfandega da cidade de Lisboa, Lisboa, Na Officina de Antonio Craesbeeck de Mello, 1674.

GASCO, António Coelho, *Primeyra parte das antiguidades da muy Nobre Cidade de Lisboa, Imporio do Mundo e Princesa do Mar Oceano*, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1924.

GÓIS, Damião de, *Elogio da Cidade de Lisboa. Urbis Olisiponis descriptio*, introdução de AMARAL, Ilídio do; apresentação, edição crítica, tradução, introdução e comentário de NASCIMENTO, Aires A. Do, Lisboa, Guimarães Editores, 2002.

HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Aquilegio Medicinal, Em que se dá noticia das agoas de Caldas, de Fontes, Rios, Poços, Lagoas e Cisternas, do Reyno de Portugal, e dos Algarves, que ou pelas suas virtudes medicinaes, que tem, ou por outra singularidade, são dignas de particular memoria*, Lisboa Ocidental, Officina da Musica, 1726.

História dos Mosteiros, Conventos e Casas religiosas de Lisboa, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1950 [Edição do manuscrito anónimo redigido entre 1704 e 1708].

HOLLANDA, Francisco de, *Da fábrica que falece à cidade de Lisboa*, Lisboa, Livros Horizonte, 1984.

Lei de Almotaçaria 26 de Dezembro de 1253, introdução, tradução e notas de PINHEIRO, Aristides e de RITA, Abílio, 3ª edição, Lisboa, Banco Pinto e Sotto Mayor, 1988.

Lisboa de Quinhentos. Descrição de Lisboa, texto latino de GÓIS, Damião de; tradução de MACHADO, Raúl, Lisboa, Livraria Avelar Machado, 1937.

Livro das Posturas Antigas, edição de RODRIGUES, Maria Teresa Campos, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1974.

Livro dos Pregos, coordenação de VIEGAS, Inês Morais e GOMES, Marta; estudo introdutório de ALBERTO, Edite Martins; transcrição, sumários e índices de MARTINS, Miguel Gomes e LOUREIRO, Sara de Menezes, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa/ Arquivo Municipal de Lisboa, 2016.

Livro Primeiro de Tombo das Propriedades Foreiras à Câmara desta muy Insigne Cidade de Lisboa: Documentos para a História da cidade de Lisboa, Lisboa, Câmara Municipal, 1950-1952. 2 vols.

LOPES, Fernão, *Crónica de D. Fernando*, 2ª edição revista, edição crítica, introdução e índices de MACCHI, Giuliano, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2004.

---, *Crónica de D. João I*, introdução de MORENO, Humberto Baquero e prefácio de SÉRGIO, António, Lisboa, Livraria Civilização, [s.d.]. 2 vols.

---, *Crónica de D. Pedro I*, edição de PERES, Damião, Porto, Livraria Civilização, 1965.

MACHADO, Ignacio Barbosa, *Historia juridico panegirica, ou discripção thopographico architetonica do famoso magnifico aqueducto, que por ordem de sua Magde. O senhor Rey D. João V, nosso senhor se erigio, e fabricou, para se conduzirem as salutíferas, e copiosas Agoas livres, e de outras fontes, a esta grande Corte, de cidade de Lisboa Offerecida ao mesmo Augusto Monarcha*, Lisboa-Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional do Brasil, 1745.

MARTINS, F. A. Fontes, *Olisiponenses alfândega et leges: do século XII a XVI*, Lisboa, Direcção-Geral das Alfândegas, 1984.

MELO, Maria Filomena, «O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495-1516): registos inéditos», *Cadernos do arquivo Municipal*, 2ª série, 8 (julho-dezembro 2017), p. 166-203 [http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/2serie/8/documenta_08b.pdf]

Memorias das principaes providencias, que se derao no terramoto, que padeceo a corte de Lisboa no anno de 1755, ordenadas, e oferecidas à majestade fidelíssima de elrey D. Joseph I. nosso senhor, Lisboa, s.n., 1758.

NEVES, Carlos Manuel Leitão Baeta; ACABADO, Maria Teresa Barbosa e ESTEVES, Maria Luísa, *História florestal, aquícola e cinegética. Colectânea de documentos existentes no arquivo nacional da Torre do Tombo, Chancelarias reais*, Lisboa, Ministério da Agricultura e Pescas – Direcção-Geral do Ordenamento e Gestão Florestal, 1980-1983, 4 vols.

OLIVEIRA, Cristóvão Rodrigues de, *Lisboa em 1551. Sumário em que brevemente se contêm algumas coisas assim eclesiásticas como seculares que há na cidade de Lisboa*, apresentação e notas de ALVES, José da Felicidade, Lisboa, Livros Horizonte, 1987.

OLIVEIRA, Eduardo Freire de, *Elementos para a história do município de Lisboa*, Lisboa, Typographia Universal, 1882-1911. 17 tomos.

PEREIRA, Luiz Gonzaga, *Monumentos Sacros em Lisboa em 1833*, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1927.

Posturas do Concelho de Lisboa (século XIV), edição de VELOZO, Francisco José e MACHADO, José Pedro, Lisboa, Sociedade da Língua Portuguesa, 1974.

Rey de Portugal e Senhor de Çepta: livros I e II de D. João I, introdução, transcrição e índices de MARTINS, Miguel Gomes, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 2011.

SOUSA, J. M. de Sousa, *Inscrições Portuguesas de Lisboa (Séculos XII a XIX)*, Lisboa, Academia Portuguesa da História, 1940.

TEIXEIRA, André; ALBERTO, Edite e BUGALHÃO, Jacinta, «Excerto da Relação dos canos da cidade de Lisboa» in TEIXEIRA, André; VILLADA PAREDES, Fernando e SILVA, Rodrigo Banha da (eds.), *Lisboa 1415 Ceuta: historia de dos ciudades/história de duas cidades*, Lisboa-Ceuta, Câmara Municipal de Lisboa-Ciudad Autonoma de Ceuta, 2015, p. 48.

VASCONCELOS, Luís Mendes de, *Do sitio de Lisboa: sua grandeza, povoação e commercio, &tc, reimpressos conforme a ed. de 1608, novamente correctos, e emendados*, Lisboa, Na Officina Patr. de Francisco Luiz Ameno, 1786.

VIANA, Mário, «A participação do concelho de Santarém em Cortes nos séculos XIV e XV. 1. Documentação», *Arquipélago-História*, 2ª série, 8 (2004), p. 311-392.

CATÁLOGOS, INVENTÁRIOS, ROTEIROS, CARTOGRAFIA, ESTUDOS DE ICONOGRAFIA

A Cidade Global. Lisboa no Renascimento, coordenação de GSCHWEND, Annemarie Jordan e LÖWE, Kate, Lisboa, DGPC/MNAA-INCM, 2017.

ARQUIVO HISTÓRICO DA CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA, *A Evolução Municipal de Lisboa: Pelouros e Vereações*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1997.

BRAUN, Georg; HOGENBERG, Franz, *Civitates orbis terrarum*, Amsterdam, Theatrum Orbis Terrarum, 1572.

Catálogo da Exposição Cartografia de Lisboa: Séculos XVII a XX, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1997.

Catálogo da Exposição Debaixo dos nossos pés. Pavimentos históricos de Lisboa, coordenação de FERNANDES, Lúcia; BUGALHÃO, Jacinta e FERNANDES, Paulo Almeida, Lisboa, Museu da Cidade, 2017.

Dicionário da História de Lisboa, edição de SANTANA, Francisco e SUCENA, Eduardo, Lisboa, Carlos Quintas & Associados – Consultores Lda., 1994.

Documentos Medievais (1179-1383). Arquivo Municipal de Lisboa, Catálogo, coordenação de VIEGAS, Inês Moraes e MARTINS, Miguel Gomes; investigação, textos e índices de MARTINS, Miguel Gomes, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa – Departamento de Património Cultural/Arquivo Municipal de Lisboa, 2003.

Hospital Real de Todos-os-Santos: 500 Anos. Catálogo da Exposição, direcção de PEREIRA, Paulo, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1993.

Índice da Lisboa Antiga e da Ribeira de Lisboa de Júlio de Castilho, compilação de SANTANA, Francisco, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1974.

Inventários do Arquivo Municipal de Lisboa. Serviço de Instrução Municipal (1873-1926), Lisboa, CML-Pelouro da Cultura, 1999.

Lisboa 1415 Ceuta: historia de dos ciudades, edição de TEIXEIRA, André; VILLADA PAREDES, Fernando e SILVA, Rodrigo Banha da, Ceuta-Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa/Ciudad Autonoma de Ceuta, 2015.

Lisboa e seu termo: estudos e documentos, Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses, 1947. 2 vols.

Lisboa em mapas. Lisboa, CML – Urbanismo, 2001.

Lisboa: morfologias urbanas: 1850-1950, Lisboa, Câmara Municipal, Direcção de Projecto de Planeamento Estratégico, 1993.

Lisboa Quinhentista. A Imagem e a Vida da cidade. Catálogo de Exposição, direcção de MOITA, Irisalva, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1990.

Lisboa Subterrânea, coordenação de D'INTINO, Raffaella, Lisboa, Instituto Português dos Museus, 1994.

Mappa das ruas de Lisboa, Lisboa, Typographia da Biblioteca Popular da Legislação, 1894.

Núcleo Arqueológico Rua dos Correeiros, coordenação de AMARO, Clementino, Lisboa, Fundação Banco Comercial Português, 1995.

SERRA, Susana e AMARAL, Joana, *Castelo de S. Jorge: Núcleo Museológico*, Lisboa, EGEAC, 2008.

SILVA, Rodrigo Banha da e GUINOTE, Paulo Jorge Alves, *O quotidiano na Lisboa dos Descobrimentos: roteiro arqueológico e documental dos espaços e objectos*, 1ª edição, Lisboa, Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1998.

SOUSA, A. Esteves Rodrigues de, *Índice dos elementos para a História da Cidade de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1942-1943. 2 vols.

VITERBO, Joaquim de Santa Rosa de, *Elucidário das palavras, termos e frases em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram [...]*, edição crítica por Mário FIÚZA, Porto-Lisboa, Livraria Civilização, 1966. 2 vols.

ESTUDOS E RELATÓRIOS ARQUEOLÓGICOS

ALMEIDA, Amaro de, *Lisboa: capital das águas*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1952.

ALMEIDA, Fernando de (direção), *Monumentos e Edifícios Notáveis do Distrito de Lisboa*, 5.º volume, tomo I, Lisboa, Junta Distrital de Lisboa, 1973.

ALMEIDA, Fernando Moitinho de, *Parecer Hidrogeológico Sobre Uma Sondagem Executada no Largo do Chafariz de Dentro Para o Metropolitano de Lisboa*, separata da Revista da Faculdade de Ciências de Lisboa, Lisboa, Faculdade de Ciências de Lisboa, 1972.

ALMEIDA, Pedro, *Relatório dos trabalhos arqueológicos: PRR-32 - Praça do Comércio e ruas envolventes, Pátio dos Telheiros e ruas envolventes, Largo do Calvário e ruas envolventes*, Lisboa, ERA Arqueologia SA, 2006. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-19383 (relatório de escavação).

ALVES, João Carlos, «O poço de Jacob», *Boletim da Comissão de Fiscalização das Obras de Abastecimento de Água à Cidade de Lisboa*, IIIª série, 38 (1957), p. 109-112.

---, *Abastecimento de água à cidade de Lisboa*, s.l., s.n., 1940.

AMADO, Teresa, «Contexto europeu da Lisboa de Fernão Lopes» in *A Nova Lisboa Medieval. Actas do I Encontro*, Lisboa, Edições Colibri, 2005, p. 97-109.

AMARO, Clementino, «Casa dos Bicos. Notícia histórico-arqueológica», *Arqueologia, Grupo de Estudos Arqueológicos do Porto*, 6 (1982), p. 96-111.

---, «Arqueologia Urbana de Lisboa: sua evolução», *Al-Madan*, 2ª série, 1 (1992), p. 19-22.

---, «Casa dos Bicos: sítio com dois milénios de História» in D'INTINO, Raffaella (ed.), *Lisboa Subterrânea*, Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia - Electa, 1994, p. 110-111.

---, «A Arqueologia Urbana em Lisboa – Balanço e Reflexão» in *Actas das V Jornadas Arqueológicas (Lisboa, 1993)*, Lisboa, Associação de Arqueólogos Portugueses, 1994, p. 219-221.

---, «Urbanismo tardoromano no Claustro da Sé de Lisboa», in GURT, Josep M. e TENA, Núria (eds.), *Actas da 4ª Reunião de Arqueologia Cristã Hispânica. Lisboa, 28-30 de setembro / 1-2- outubro 1992*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, 1995, p. 337-342.

---, «Arqueologia Islâmica em Lisboa: um percurso possível», in *Portugal Islâmico: Os últimos sinais do mediterrâneo*, Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, 1998, p. 61-71.

---, *Palácio da Rosa – Igreja de São Lourenço (Mouraria – Lisboa). Relatório dos trabalhos arqueológicos*, Lisboa, 2000, Arquivo de Arqueologia do IGESPAR, IP, Processo S – 13790 (relatório de escavação).

---, «Presença Muçulmana no Claustro da Sé de Lisboa – três contextos com cerâmica islâmica» in LACERDA, Manuel; SOROMENHO, Miguel; RAMALHO, Maria Magalhães e LOPES, Carla (coords.), *Carb, Sítios Islâmicos do Sul Peninsular*. Lisboa: IPPAR/ Junta de Extremadura, 2001, p. 165-197.

---, «As pontes de Lisboa num percurso milenar», *Pedra & Cal*, 14 (Abril-Maio-Junho 2002), p. 7-11.

---, *De Olisipo a Lisboa: a Casa dos Bicos*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 2002.

---, «Percurso arqueológico através da Casa dos Bicos» in *De Olisipo a Lisboa: a Casa dos Bicos*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 2002, p. 11-27.

AMARO, Clementino; BUGALHÃO, Jacinta e RAMALHO, Maria, «A Baixa pombalina: alguns aspectos urbanísticos» in *Actas das V Jornadas Arqueológicas. Lisboa, 1993*, vol. I, Lisboa, Associação de Arqueólogos Portugueses, 1994, p. 227-237.

AMARO, Clementino e MATOS, José Luís de, «Trabalhos arqueológicos no Claustro da Sé de Lisboa – Notícia preliminar» in FILIPE, Graça e RAPOSO, Jorge Manuel C. (eds.), *Ocupação Romana dos Estuários do Tejo e Sado*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1996, p. 215-224.

ANDRADE, Amélia Aguiar, «A paisagem urbana medieval portuguesa: uma aproximação» in CARITA, Hélder e ARAÚJO, Renata (coords.), *Universo urbanístico português: 1415-1822*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1998, p. 11-38.

---, «La dimensión urbana de un espacio atlántico: Lisboa» in *Mercado Inmobiliario y paisajes urbanos en el Occidente europeo (siglos XIXV)*, *Actas da XXXIII Semana de Estudios Medievales, Estella 17-21 de Julio 2006*, Pamplona, Gobierno de Navarra/Institución Príncipe de Viana, 2007, p. 347-376.

ANDRADE, Amélia Aguiar e MIRANDA, Flávio, «Lisbon. Trade, Urban Power and the King's Visible Hand» in BLOCKMANS, Kim; WUBS-MROZEWICZ, Justyna e KROM, Mikhail (eds.), *The Routledge Handbook of Maritime Trade Around Europe, 1300-1600: Commercial Networks and Urban Autonomy*, London, Routledge, 2017, p. 333-351.

ARAÚJO, Norberto de, *Peregrinações em Lisboa*, Lisboa, Parceria António Maria Pereira, 1939-1940. 15 vols.

ARAÚJO, Renata de, *Lisboa, a cidade e o espectáculo na época dos Descobrimentos*, Lisboa, Livros Horizonte, 1990.

ARRUDA, Ana Maria, «A Península de Lisboa entre o Norte atlântico e o Oriente mediterrânico» in D'INTINO, Raffaella (ed.), *Lisboa subterrânea*, Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, 1994, p. 52-57.

AZEVEDO, Pedro de, «Do Areeiro à Mouraria (Topografia Histórica de Lisboa)», *O Archeologo Português*, V (1899-1900), p. 212-224 e 257-279.

BARBOSA, Ignácio de Vilhena, «A zona industrial da Lisboa ocidental», *Archivo Pittoresco: semanário ilustrado*, VIII (1865), p. 17-18.

BARBOSA, Pedro Gomes, «A Toponímia e a cidade medieval» in *I Jornadas de Toponímia de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1994, p. 53-57.

BARGÃO, André e FERREIRA, Sara, «Pátio Linheiro, Largo dos Trigueiros: um exemplo da Lisboa Seiscentista» in ARNAUD, José M.; MARTINS, Andrea e NEVES, César (coords.), *Arqueologia em Portugal: 150 anos*, Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses, 2013, p. 1049-1055.

BARROS, António Augusto Salgado de, *O saneamento da cidade pós-medieval: o caso de Lisboa*, Lisboa, Ordem dos Engenheiros, 2014.

---, «Os canos na drenagem da rede de saneamento da cidade de Lisboa antes do terramoto de 1755», *Cadernos do Arquivo Municipal*, 2ª série, 1 (janeiro-junho 2014), p. 85-105 [<http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/num1/artigo04.pdf>].

BARROS, Henrique da Gama, *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XIII a XV*, 2ª edição dirigida por SOARES, Torquato de Sousa, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editores, 1949-1950, vols. VII-IX.

BARROS, Maria Filomena Lopes de, *A comuna muçulmana de Lisboa. Sécs. XIV e XV*, Lisboa, Hugin, 1998.

BETHENCOURT, Francisco, «Descrições e representações de Lisboa no século XVI» in *O imaginário da cidade*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1989, p. 117-129.

BRANCO, Fernando Castelo, *Breve História da Olisipografia*, Amadora, Instituto de Cultura Portuguesa, 1979.

BRITO, José Joaquim Gomes de, *Ruas de Lisboa. Notas para a história das vias públicas lisboenses*, Lisboa, Sá da Costa, 1935. 3 vols.

BUGALHÃO, Jacinta, *Mandarim Chinês, Lisboa, 1992/1996: relatório dos trabalhos arqueológicos*, Lisboa, 1999. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-13488 (relatório de escavação).

---, «Lisboa e a sua arqueologia: uma realidade em mudança», *Era Arqueologia: revista de divulgação científica de estudos arqueológicos*, 8 (2008), p. 217-230.

---, «Lisboa Islâmica: uma realidade em construção», *Xelb*, 9 (2009), p. 379-393. [Actas do 6º Encontro de Arqueologia do Algarve: *O Gharb no al-Andalus: sínteses e perspectivas de estudo*, Silves, Câmara Municipal de Silves, 2009].

---, «Production and consummation of islamic pottery products in Lisbon», *AlMasaq. Islam and the Medieval Mediterranean*, 21/1 (2009), p. 83-104.

---, «Contextos arqueológicos» in BUGALHÃO, Jacinta (dir.), *Uma casa pré-pombalina na Baixa lisboeta: núcleo arqueológico da Rua dos Correeiros*, Lisboa, Centro de História de Aquém e Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, 2015, p. 19-29.

BUGALHÃO, Jacinta; CATARINO, Helena; CAVACO, Sandra; COVANEIRO, Jaquelina; FERNANDES, Isabel Cristina Fernandes; GOMES, Ana; GÓMEZ MARTÍNEZ, Susana; GONÇALVES, Maria José; GRANGÉ, Mathieu; INÁCIO, Isabel; LOPES, Gonçalo e SANTOS, Constança, «Projecto de sistematização para a cerâmica islâmica do Gharb al-Ândalus», *Xelb*, 10 (2010), p. 455-476.

BUGALHÃO, Jacinta e FERNANDES, Isabel Cristina, «A cerâmica Islâmica nas regiões de Lisboa e Setúbal», *Arqueologia Medieval*, 12 (2012), p. 71-89.

BUGALHÃO, Jacinta e FOLGADO, Deolinda, «O arrabalde ocidental da Lisboa islâmica: urbanismo e produção oleira», *Arqueologia Medieval*, 7 (2001), p. 111-145.

---, «Islamic Pottery Production in the Outskirts of Lisbon» in *VII^e Congrès International sur la Céramique Médiévale en Méditerranée, Tessalónica, 1999. Actes*, Athènes, Ministère de la Culture-Caisse des Recettes Archéologiques, 2003, p. 691-696.

BUGALHÃO, Jacinta, FOLGADO, Deolinda, GOMES, Sofia, SOUSA, Maria José Carvalho, TINTURÉ, Maria Antónia González, DIAS, Maria Isabel e PRUDÊNCIO, Maria Isabel, «La production céramique islamique à Lisbonne: conclusions d'un Project d'investigation» in ZOZAYA STABEL-HANSEN, Juan; RETUERCE VELASCO, Manuel; HERVÁS HERRERA, Miguel Ángel e DE JUAN GARCÍA, Antonio (eds.), *Actas del VIII Congreso Internacional de Cerámica Medieval*, tomo II, Ciudad Real, Asociación Española de Arqueología Medieval, 2009, p. 373-398.

BUGALHÃO, Jacinta; GOMES, Ana Sofia e SOUSA, Maria João, «Vestígios de produção oleira islâmica no Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros, Lisboa», *Arqueologia Medieval*, 8 (2003), p. 129-192.

---, «Consumo e utilização de recipientes cerâmicos no arrabalde ocidental da Lisboa Islâmica (Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros e Mandarim Chinês)», *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 10/1 (2007), p. 317-344.

BUGALHÃO, Jacinta; GOMES, Ana Sofia; SOUSA, Maria João; FOLGADO, Deolinda; GONZÁLEZ TINTURÉ, Antónia; MORENO-GARCÍA, Marta; DIAS, Maria Isabel e PRUDÊNCIO, Maria Isabel, «Produção e consumo de cerâmica islâmica em Lisboa: conclusões de um projecto de investigação», *Arqueologia Medieval*, 10 (2008), p. 113-134.

BUGALHÃO, Jacinta e GÓMEZ MARTÍNEZ, Susana, «Lisboa, uma cidade do Mediterrâneo islâmico» in BARROCA, Mário e FERNANDES, Isabel Cristina (eds.), *Muçulmanos e Cristãos entre o Tejo e o Douro (Sécs. VIII a XIII)*, Palmela-Porto, Câmara Municipal de Palmela-Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2005, p. 237-262.

BUGALHÃO, Jacinta e QUEIROZ, Paula, «Testemunhos do consumo de frutos no período islâmico em Lisboa» in *Colóquio Al-Andaluz espaço de Mudança – Balanço de 25 anos de História e Arqueologia Medievais. Homenagem a Juan Zozaya Stabel-Hansen*, Mértola, Campo Arqueológico de Mértola, 2006, p. 195-212.

BUGALHÃO, Jacinta; SOUSA, Maria João e GOMES, Ana Sofia, «Vestígios de produção oleira no Mandarim Chinês, Lisboa», *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 7/1 (2004), p. 575-643.

BUGALHÃO, Jacinta e TEIXEIRA, André, «Os canos da Baixa de Lisboa no século XVI: leitura arqueológica», *Cadernos do Arquivo Municipal*, 2^a série, 4 (2015), p. 89-122 [http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/2serie/4/4_art4.pdf].

CAESSA, Ana; MARQUES, António e MOTA, Nuno, «Casa da Severa, Memórias arqueológicas de um Espaço (Largo da Severa nº 2, Lisboa, Mouraria)» in CAESSA, Ana; NOZES, Cristina; CAMEIRA, Isabel e SILVA, Rodrigo Banha da (coords.), *I Encontro de Arqueologia de Lisboa: uma cidade em escavação. Teatro Aberto, 26, 27 e 28 Nov. de 2015*, Lisboa, Centro de Arqueologia de Lisboa - Departamento de Património Cultural - Direção Municipal de Cultura - Câmara Municipal de Lisboa, 2017, p. 386-413.

CAETANO, Carlos, *A Ribeira de Lisboa na época da Expansão Portuguesa (séculos XV a XVIII)*, Lisboa, Pandora, 2004.

CAETANO, Carlos; SILVA, Rodrigo Banha da e BETTENCOURT, José, «O comércio e a vida marítima de Lisboa nos séculos XV e XVI» in TEIXEIRA, André; VILLADA PAREDES, Fernando e SILVA, Rodrigo Banha da (eds.), *Lisboa 1415 Ceuta: historia de dos ciudades/história de duas cidades*, Lisboa-Ceuta, Câmara Municipal de Lisboa-Ciudad Autonoma de Ceuta, 2015, p. 149-155.

CAETANO, Joaquim de Oliveira e SILVA, Jorge Cruz, *Chafarizes de Lisboa*, Sacavém, Distri-Editora, 1991.

CARITA, Hélder, *Lisboa Manuelina e a formação de modelos urbanísticos da época moderna (1495-1521)*, Lisboa, Livros Horizonte, 1999.

CAETANO, Marcelo, *A Administração Municipal de Lisboa durante a 1ª Dinastia (1179-1383)*, 2ª ed., Lisboa, Livros Horizonte, 1990.

CALADO, Marco e LEITÃO, Vasco, «A ocupação islâmica na Encosta de Sant'Ana (Lisboa)», *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 8/2 (2005), p. 459-470.

CARVALHO, Ana Paula Gonçalves de, «Alguns aspectos do abastecimento de matérias-primas destinadas à construção na Lisboa medieval» in ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz e SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús Ángel (eds.), *La ciudad medieval y su influencia territorial. Actas de Nájera. Encuentros Internacionales del Medievo 2006*, Logroño, Gobierno de la Rioja – Instituto de Estudios Riojanos, 2007, p. 137-159.

CASIMIRO, Sílvia e SILVA, Rodrigo Banha da, «Enterramentos Infantis Tardo-antigos na rua de S. Nicolau (Lisboa)» in *Arqueologia em Portugal: 150 anos*, Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses, 2013, pp. 859-863.

CASTELO-BRANCO, Fernando, «Existiu em Lisboa um problema moageiro?», *Revista Municipal de Lisboa*, 2ª Série, 8-10 (2º a 4º trimestre de 1984), p. 17-28.

CASTILHO, Júlio de, *Lisboa Antiga: segunda parte: Bairros Orientais*, 2ª edição revista e ampliada pelo autor e com anotações de SILVA, Augusto Vieira da, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1934-1938. 12 vols.

---, *Lisboa Antiga: o Bairro Alto*, 3ª edição dirigida, revista e anotada por SEQUEIRA, Gustavo de Matos, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1954-1966. 5 vols.

CASTRO, Armando de, *A Evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. II, Lisboa, Portugália Editora, 1965.

CATARINO, Maria Manuela, *Na margem direita do Baixo Tejo. Paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV e XV)*, Cascais, Patrimonia, 2000.

---, «A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo» in ALARCÃO, Miguel; KRUS, Luís e MIRANDA, Maria Adelaide (coords.), *Animalia: presença e representações*, Lisboa, Edições Colibri, 2002, p. 49-59.

---, «A fome e a abundância: Lisboa cercada na prosa de Fernão Lopes» in *Congresso A Nova Lisboa Medieval. Lisboa, 2002*, Lisboa, Edições Colibri, 2005, p. 111-120.

---, «Abastecimento e consumo de pescado – alguns aspetos do quotidiano na Lisboa dos séculos XIV e XV», *Cadernos do Arquivo Municipal*, 2ª série, 8 (julho-dezembro 2017), p. 17-35 [http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/2serie/8/pescado_08.pdf]

CHAVES, Luís, «Etnografia da água em Lisboa», *Boletim da Comissão de Fiscalização das Obras de Abastecimento de Água à Cidade de Lisboa*, IIª série, 22 (Janeiro-Junho 1943), p. 49-63.

---, *Chafarizes de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, s.d.

COELHO, António Borges, «Lisboa nos dois primeiros séculos após a “Reconquista”» in *Portugal Islâmico. Os últimos sinais do Mediterrâneo*, Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, 1998, p. 277-287.

COELHO, Maria Helena da Cruz, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos» in COELHO, Maria Helena da Cruz, *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI-XVI)*, vol. I: Notas do Viver Social, Lisboa, Livros Horizonte, 1990, p. 9-22.

COELHO, Teresa, «Trabalhos de recuperação da Igreja de S. Lourenço de Lisboa», *Revista Pedra & Cal*, 0 (1998), p. 38-41.

COSTA, Mário, «Igreja de S. Julião e o seu patrono: uma freguesia que Lisboa perdeu», *Revista Municipal*, 88 (1961), p. 5-21; 89 (1961), p. 5-22.

CURTO, Diogo Ramada, «Descrições e Representações de Lisboa (1600-50)» in *O Imaginário da Cidade*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1989, p. 131-145.

CUSTÓDIO, Delmira Espada, «O dito Livro de Horas dito de D. Fernando ou de D. Catarina», in MELO, Joana Ramôa e AFONSO, Luís Urbano (eds.), *O Fascínio do Gótico. Um tributo a José Custódio Vieira da Silva*, Lisboa, ARTIS – Instituto de História da Arte, FLUL, 2016, p. 201-214.

DIAS, João José Alves, «Lisboa Medieval na iconografia do séc. XVI» in *1383-1385 e a Crise Geral dos Séculos XIV/XV. Jornadas de Historia Medieval. Lisboa, 20 a 22 de Junho de 1985. Actas*, Lisboa, História & Crítica, 1985, p. 239-243.

DIAS, Maria Isabel; PRUDÊNCIO, Maria Isabel; BUGALHÃO, Jacinta; GOMES, Sofia; SOUSA, Maria João e FOLGADO, Deolinda, «A produção de cerâmicas no arrabalde ocidental da Lisboa islâmica primeiros resultados arqueométricos» in BICHO, Nuno Ferreira (ed.), *A Ocupação Islâmica da Península Ibérica. Actas do IV Congresso de Arqueologia Peninsular*, Faro, Universidade do Algarve, 2009, p. 157-163.

DIAS, Maria Isabel; PRUDÊNCIO, Maria Isabel e GOUVEIA, Maria Ângela, «Arqueometria de cerâmicas islâmicas das regiões de Lisboa, Santarém e Alcácer do Sal (Portugal): caracterização química e mineralógica» in LACERDA, Manuel; SOROMENHO, Miguel; RAMALHO, Maria Magalhães e LOPES, Carla (coords.), *Garb, Sítios Islâmicos do Sul Peninsular*, Lisboa, IPPAR/ Junta de Extremadura, 2001, p. 257-281.

DIAS, Maria Isabel; PRUDÊNCIO, Maria Isabel; GOUVEIA, Maria Ângela; GOMES Ana; GASPAR, Alexandra, «Tecnologias de produção de cerâmicas pintadas dos séculos XI a XII do Castelo de S. Jorge (Lisboa, Portugal)» in ZOZAYA STABEL-HANSEN, Juan; RETUERCE VELASCO, Manuel; HERVÁS HERRERA, Miguel Ángel e DE JUAN GARCÍA, Antonio (eds.), *Actas del VIII Congreso Internacional de Cerámica Medieval en el Mediterráneo*, Tomo II, Ciudad Real, Asociación Española de Arqueología Medieval, 2009, p. 963-966.

---, «Evolução das tecnologias de produção cerâmica do séc. XI a XVI na cidade de Lisboa» in ZOZAYA STABEL-HANSEN, Juan; RETUERCE VELASCO, Manuel; HERVÁS HERRERA, Miguel Ángel e DE JUAN GARCÍA, Antonio (eds.), *Actas del VIII Congreso Internacional de Cerámica Medieval en el Mediterráneo*, Tomo I, Ciudad Real, Asociación Española de Arqueología Medieval, 2009, p. 509-514.

DIOGO, António Manuel Dias, *Intervenção arqueológica de emergência na Rua dos Correeiros: relatório preliminar*, Lisboa, 1991. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo 91/1(044) (relatório de escavação).

DIOGO, António Manuel Dias e TRINDADE, Laura, «Cerâmicas de Lisboa provenientes de contextos datados: materiais de uma lareira de cozinha destruída pelo terramoto de 1755» in *1^{as} Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval: métodos e resultados para o seu estudo*, Tondela, Câmara Municipal, 1995, p. 163-170.

---, «Intervenção arqueológica na Rua do Outeiro, n.º 36/44, na Mouraria, em Lisboa» in *Actas das segundas Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval. Métodos e resultados para o seu estudo*, Tondela, Câmara Municipal de Tondela, 1997, p. 257-265.

---, «Intervenção arqueológica na Rua de São Nicolau, n.º 107/111 (Lisboa)», *Arqueologia e História*, 52 (2000), p. 231-252.

---, «Intervenção arqueológica de emergência na Rua dos Correeiros, Baixa de Lisboa: as sondagens n.ºs 3, 11, 26 e 27», *Arqueologia & História*, 53 (2001), p. 15-33.

---, *Relatório da intervenção arqueológica de emergência efectuada na Rua de São Nicolau, n.º 107/111 em Lisboa*, Lisboa, 1998. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo-12410 (relatório de escavação).

---, *Relatório das sondagens n.º 2, 6, 7, 9, 10 da intervenção arqueológica de emergência efectuada na Rua dos Correeiros*, em Lisboa (1991), Lisboa, 2001. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo 91/1 (044) (relatório de escavação).

---, *Relatórios das sondagens n.º 3, 11, 26 e 27 da intervenção arqueológica de emergência na Rua dos Correeiros*, em Lisboa (1991), Lisboa, 2002. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo 91/1 (044) (relatório de escavação).

DIOGO, António Manuel Dias e VITAL, Nestor R. O. Faria, «Estudo das moedas encontradas nos silos do Lardo do Jogo da Bola, em Carnide», *Olisipo*, 2ª série, 6 (1998), p. 49-52.

FARELO, Mário Sérgio da Silva, *A oligarquia camarária de Lisboa (1325-1433)*, Dissertação de Doutoramento em História Medieval, Universidade de Lisboa, 2009.

---, «Os recursos hídricos na paisagem medieval portuguesa através do estudo dos documentos da chancelaria régia (1208-1251)», *Mediæ Aetas. Revista de Estudos Medievais*, II série, 1 (2004/2005), p. 59-70.

FERNANDES, Lídia, «Alguns Dados Acerca do Dique da Ribeira das Naus» in *Actas das V Jornadas Arqueológicas (Lisboa, 1993)*, Lisboa, Associação de Arqueólogos Portugueses, 1994, p. 253-256.

---, *Acompanhamento arqueológico do Banco Nacional Ultramarino – Lisboa, Dezembro de 1998*, Lisboa, 1999. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-12640 (relatório de escavação).

FERNANDES, Lídia; MARQUES, António e TORRES, Andreia, «Ocupação baixo-medieval do teatro romano de Lisboa: a propósito de uma estrutura hidráulica, as cerâmicas vidradas e esmaltadas», *Arqueologia Medieval*, 10 (2008), p. 159-184.

FERREIRA, Fernando Rodrigues, «Escavações do ossário de S. Vicente de Fora», *Revista Municipal*, 2ª série, 4 (1983), p. 5-36.

---, «Ensaio para uma leitura económica e social do contexto arqueológico de S. Vicente de Fora», *Olisipo*, II série, 6 (Junho de 1998), p. 11-38.

---, «Os silos medievais de São Vicente de Fora», *Arqueologia e História*, 53 (2001), p. 49-66.

FERREIRA, Sérgio Carlos, *Preços e Salários em Portugal na Baixa Idade Média*, Dissertação de Mestrado no âmbito do curso integrado de Estudos Pós-Graduados em História Medieval e do Renascimento, Faculdade de Letras do Porto, 2007.

FILIPPE, Victor; CALADO, Marco; FIGUEIREDO, Margarida e CASTRO, Anabela de, «Intervenção Arqueológica na Rua do Espírito Santo, Castelo (Lisboa)», *Al-Madan Online*, IIª Série, 17/2 (Janeiro 2013), p. 6-12. [https://www.academia.edu/1902633/Interven%C3%A7%C3%A3o_arqueol%C3%B3gica_na_Rua_do_Esp%C3%ADrito_Santo_Castelo_Lisboa_do_Romano_Republicano_%C3%A0_%C3%89poca_Contempor%C3%A2nea._Dados_preliminares].

FILIPPE, Victor; CALADO, Marco; GUERRA, Sandra; VALONGO, António; LEÓNIDAS, João; RAMOS, Romão; ROCHA, Margarida e COSTA, Jacinta, «A cerâmica de importação no arrabalde ocidental de Luxbuna (Lisboa). Dados preliminares da intervenção realizada no Hotel de Santa Justa» in GONÇALVES, Maria José e GÓMEZ-MARTÍNEZ, Susana (eds.), *Actas do X Congresso Internacional – A cerâmica medieval no Mediterrâneo. Silves, 22 a 27 outubro ' 12*, Silves, Câmara Municipal de Silves – Campo Arqueológico de Mértola, 2015, p. 711-718.

FONSECA, Quirino da, *O Brazão da Cidade de Lisboa*, Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses, 1921 (separata *Boletim da Associação dos Arqueólogos Portugueses*).

FLORES, Alexandre M. e CANHÃO, Carlos, *Chafarizes de Lisboa*, Lisboa, Edições INAPA, 1999.

FRANÇA, José Augusto, «Imagens de Lisboa através dos séculos», *Rassegna*, XVI/59 (1994), p. 6-17.

---, *Lisboa: História Física e Moral*, Lisboa, Horizonte, 2008.

FREITAS, Vera Teixeira de; SANCHEZ, Juan e ARRUDA, Ana Margarida, «As cerâmicas cinzentas da Sé de Lisboa», *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 3/2 (2000), pp. 25-60.

GARCIA, José Manuel, «As Iluminuras de 1502 do “Livro Carmesim” e a Iconologia Manuelina», *Cadernos do Arquivo Municipal*, 1ª série, 8 (2005), p. 38-55.

---, «A Genealogia das Imagens de Lisboa Entre 1662 e 1707», *Rossio*, 0 (2012), p. 30-59.

GASPAR, Alexandra e AMARO, Clementino, «Cerâmicas dos séculos XIII-XV da cidade de Lisboa», in *La Céramique Médiévale en Méditerranée: Actes du VIe Congrès de L’AIECM2* (13-18 Novembro 1995), Aix-en-Provence, Narration Éditions, 1997, p. 337-345.

GASPAR, Alexandra e GOMES, Ana, «A Cerâmica Moderna do Castelo S. Jorge: produção local de cerâmica comum, pintada a branco, moldada e vidrada e de faiança» in TEIXEIRA, André e BETTENCOURT, José António (coords.), *Velhos e Novos Mundos: estudos de Arqueologia Moderna*, vol. II, Lisboa, Centro de História de Aquém e Além-Mar, 2012, p. 719-732.

---, «Cerâmicas pintadas a branco do século XV/XVI encontradas no Castelo de S. Jorge, Lisboa, Portugal» in GONÇALVES, Maria José e GÓMEZ-MARTÍNEZ, Susana (eds.), *Actas do X Congresso Internacional – A cerâmica medieval no Mediterrâneo. Silves, 22 a 27 outubro ' 12*, vol. I, Silves, Câmara Municipal de Silves – Campo Arqueológico de Mértola, 2015, p. 326-331.

---, «Cerâmicas comuns da antiguidade tardia provenientes do claustro da Sé de Lisboa» in GONÇALVES, Maria José e GÓMEZ-MARTÍNEZ, Susana (eds.), *Actas do X Congresso Internacional – A cerâmica medieval no Mediterrâneo. Silves, 22 a 27 outubro ' 12*, vol. II, Silves, Câmara Municipal de Silves – Campo Arqueológico de Mértola, 2015, p. 851-860.

GASPAR, Jorge, «Lisboa, o sítio: ocupação e organização do território» in D'INTINO, Raffaella (ed.), *Lisboa subterrânea*, Lisboa-Milão, Instituto Português de Museus-Electra, 1994, p. 13-19.

GIL, Maria Olímpia Rocha, «Engenhos de moagem no século XVI (técnicas e estruturas)», *Do tempo e da história*, 1 (1965), p. 161-192 = Obras de Maria Olímpia da Rocha Gil. Vol. 1º, Documenta, [s.l.], Secretaria Regional da Educação e Assuntos Sociais – Direção Regional de Cultura, 1997, pp. 9-26.

GOMES, Ana; GASPAR, Alexandra, *Relatório das escavações arqueológicas na Rua do Espírito Santo II*, Lisboa, 1997. Arquivo de Arqueologia da DGPC, Processo 2004/1(424)

---, *Relatório das escavações arqueológicas do Castelejo*, Lisboa, 2001. Arquivo de Arqueologia da DGPC, Palácio da Ajuda, Processo S 18113 (relatório de escavação).

---, *Relatório das escavações arqueológicas na Rua das Flores, (nºs 13 a 19)*, Lisboa, 2001. Arquivo de Arqueologia da DGPC, Palácio da Ajuda, Processo S 18114 (relatório de escavação).

--, «O Castelo de S. Jorge na transição do mundo islâmico para o cristão» in FERNANDES, Isabel Cristina Ferreira (ed.), *Fortificações e território na península ibérica e do Magreb: séculos VI a XVI*, Lisboa, Colibri, 2014, p. 393-404.

---, «Ocupação medieval na Sé Catedral de Lisboa» in FONTES, João Luís Inglês; OLIVEIRA, Luís Filipe; TENTE, Catarina; FARELO, Mário e MARTINS, Miguel Gomes (eds.), *Lisboa medieval: gentes, espaços e poderes. Lisboa*, Instituto de Estudos Medievais, 2017, p. 113-128.

GOMES, Ana; GASPAR, Alexandra; AREZES, Andreia, «Recipientes de medidas da cidade de Lisboa» in GONÇALVES, Maria José e GÓMEZ-MARTÍNEZ, Susana (eds.), *Actas do X Congresso Internacional – A cerâmica medieval no Mediterrâneo. Silves, 22 a 27 outubro ' 12*, vol. I, Silves, Câmara Municipal de Silves – Campo Arqueológico de Mértola, 2015, p. 236-241.

GOMES, Ana; GASPAR, Alexandra; MENDES, Henrique; PINTO, Paula; GUERRA, Sandra; RIBEIRO, Susana; PIMENTA, João e VALONGO, António, «Cerâmicas do séc. XV–XVI da Casa do Governador, Castelo de S. Jorge, Lisboa» in ZOZAYA STABEL-HANSEN, Juan; RETUERCE VELASCO, Manuel; HERVÁS HERRERA, Miguel Ángel e DE JUAN GARCÍA, Antonio (eds.), *Actas del VIII Congreso Internacional de Cerámica Medieval*, tomo II, Ciudad Real, Asociación Española de Arqueología Medieval, 2009, p. 653-672.

GOMES, Ana; GASPAR, Alexandra; PIMENTA, João; VALONGO, António; PINTO, Paula; MENDES, Henrique; GUERRA, Sandra e RIBEIRO, Susana, «A cerâmica pintada de época medieval da Alcáçova do Castelo de S. Jorge» in LACERDA, Manuel; SOROMENHO, Miguel; RAMALHO, Maria Magalhães e LOPES, Carla (coords.), *Garb, Sítios Islâmicos do Sul Peninsular*. Lisboa: IPPAR/ Junta de Extremadura, 2001, p. 119-163.

---, «Cerâmicas medievais provenientes do Beco do Forno, Castelo de S. Jorge, Lisboa» in ZOZAYA STABEL-HANSEN, Juan; RETUERCE VELASCO, Manuel; HERVÁS HERRERA, Miguel Ángel e DE JUAN GARCÍA, Antonio (eds.), *Actas del VIII Congreso Internacional de Cerámica Medieval*, tomo II, Ciudad Real, Asociación Española de Arqueología Medieval, 2009, p. 955-962.

GOMES, Ana; SEQUEIRA, Maria José, «Continuidades e discontinuidades na arquitectura doméstica do período islâmico e após a conquista da cidade de Lisboa: escavações arqueológicas na Fundação Ricardo do Espírito Santo», *Arqueologia Medieval*, 7 (2001), p. 103-110.

GOMES, Bernardino António, *O esgoto, a limpeza e o abastecimento das águas em Lisboa: o que foram ou são, e o que devem ser, considerado tudo á luz das boas praticas e doutrinas*, Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias, 1871.

GOMES, João Rodrigues da Costa, *A aferição dos pesos e balanças da cidade de Lisboa e seu termo*, s.l., s.n., 1944.

GOMES, Rita Costa, *A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média*, Lisboa, Difel, 1995.

GONÇALVES, Iria, «Uma realização urbanística medieval: o calcetamento da rua Nova de Lisboa» in GONÇALVES, Iria, *Um Olhar sobre a Cidade Medieval*, Cascais, Patrimonia, 1996, p. 117-137.

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

---, «Posturas Municipais e Vida Urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa», in GONÇALVES, Iria, *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, Patrimonia, 1996, p. 77-96.

---, «Na ribeira de Lisboa, em finais da Idade Média» in GONÇALVES, Iria, *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, Patrimonia, 1996, p. 61-75.

---, «Aspectos económico-sociais da Lisboa do século XV estudados a partir da propriedade régia» in GONÇALVES, Iria, *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, Patrimonia, 1996, p. 11-60.

---, «A alimentação medieval: conceito, recursos, práticas», in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. II: A Alimentação, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, p. 29-48.

---, «Regateiras, padeiras e outras mais na Lisboa medieval», in KRUS, Luís; OLIVEIRA, Luís Filipe e FONTES, João Luís (eds.), *Lisboa Medieval. Os rostos da Cidade*, Lisboa, Livros Horizonte, 2007, p. 11-29.

---, «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média», in SILVA, Carlos Guardado da (ed.), *História da Alimentação*. Torres Vetas, vol. IX, Lisboa, Edições Colibri, 2007, p. 49-72.

---, «Um dia na cidade medieval», *Media Aetas. Cadernos de Estudos Medievais*. II Série, 3 (2008/2009), p. 9-32.

---, «A alimentação» in MATTOSO, José (dir.), *História da vida privada em Portugal*, Vol. I: Idade Média, coordenação de SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e, Lisboa, Círculo de Leitores, 2010, p. 226-259.

---, «Sobre o pão medieval minhoto», in GONÇALVES, Iria, *Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as inquirições de D. Afonso III*, Porto, CITCEM-Edições Afrontamento, 2012, p. 85-119.

GONÇALVES, Luís Ribeiro, *Sistemas de povoamento e organização territorial: dois vales na periferia de Lisboa: séculos IX-XIV*, Dissertação de Mestrado em História Medieval, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2011.

---, «Sistemas de circulação de água e poder na Lisboa medieval – séculos XIV a XVI», *Cadernos do Arquivo Municipal*, 2ª série, 8 (julho-dezembro 2017), p. 37-54 [http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/2serie/8/agua_08.pdf].

KRUS, Luís, «S. Vicente e o mar: das relíquias à moeda» in KRUS, Luís, *Passado, memória e poder na sociedade medieval portuguesa*. Estudos, Redondo, Patrimonia, 1994, p. 143-148.

KRUS, Luís; OLIVEIRA, Luís Filipe e FONTES, João Luís (eds.), *Lisboa Medieval. Os rostos da Cidade*, Lisboa, Livros Horizonte, 2007.

LARCHER, Jorge das Neves, *Memória histórica sobre o abastecimento de água a Lisboa até ao reino de D. João V*, Lisboa, Centro Tipográfico Colonial, 1937.

LEITÃO, Manuela e CALADO, Marco, «Banhos termais no século XVI: Um exemplo em Alfama» in TEIXEIRA, André; VILLADA PAREDES, Fernando e SILVA, Rodrigo Banha da (eds.), *Lisboa 1415 Ceuta: história de dos ciudades/história de duas cidades*, Lisboa-Ceuta, Câmara Municipal de Lisboa-Ciudad Autonoma de Ceuta, 2015, p. 123-125.

LEITÃO, Manuela; GUERRA, Sandra e FILIPE, Victor, «A arqueologia e a sua convivência com o projecto de estruturas: o exemplo da intervenção na Mãe de Água do Chafariz D'El Rei e edificado envolvente», *Rossio: Estudos de Lisboa*, 6 (2016), p. 68-85. [https://www.academia.edu/24856953/A_arqueologia_e_a_sua_conviv%C3%Aancia_com_o_projecto_de_estruturas_o_exemplo_da_interven%C3%A7%C3%A3o_na_M%C3%A3e_de_%C3%81gua_do_Chafariz_dEl_Rei_e_edificado_envolvente]

LEITE, Ana Cristina, «As grandes edificações: 1450-1530 - Os centros simbólicos» in PEREIRA, Paulo (dir.), *História da Arte Portuguesa*, vol. II: *Do «Modo» gótico ao maneirismo*, Lisboa, Temas e Debates, 1995, p. 69-90.

LEITE, Luís Pinto, *História do Abastecimento de Água à Região de Lisboa*, vol. 1: *Subsídios Para a História do Abastecimento de Água à Região de Lisboa*, 2ª edição, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda e EPAL – Empresa Pública das Águas Livres, 1989.

---, *Subsídios para a história do abastecimento de água de Lisboa*, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1989.

LEPIERRE, Charles e CONTREIRAS, Ascensão, *Águas termais das alcaçarias do duque em Lisboa*, Lisboa, Instituto de Hidrologia, 1927.

LOSA, António, «La vie municipale à Coimbra en 1145», in FODOR, Alexandre (ed.), *Proceedings of the 14th congresso of the Union Européenne des Arabisants et Islamisants, Part Two, Budapest, 29th August – 3rd September 1988*, Budapest, Eötvös Loránd University Chair for Arabic Studies & Csoma de Kőrös Society, Section of Islamic Studies, 1995 p. 297-307.

LUDOVICE, Nuno de Drummond, «O chafariz de El-Rei», Lisboa. *Revista Municipal*, 2ª série, ano XLVII/17 (3º trimestre 1986), p. 15-22.

MACEDO, Luís Pastor, *Lisboa de Lés-a-lés. Subsídios para a História das vias públicas da cidade*, 2ª edição, Lisboa, Publicações culturais da Câmara Municipal de Lisboa, 1955-1968. 5 vols.

MACHADO, Cristina Guerra, *A Lisboa ribeirinha e o comércio de cerâmica no período islâmico: estudo dos materiais cerâmicos islâmicos provenientes da Casa dos Bicos*, Dissertação de Mestrado em História do Mediterrâneo Islâmico e Medieval, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 2016.

MAGALHÃES, Joaquim Romero, «A construção da capital» in MATTOSO, José (dir.) *História de Portugal*, vol. III: *No alvorecer da Modernidade (1480-1620)*, MAGALHÃES, Joaquim Romero (coord.), Lisboa, Círculo dos Leitores, 1993, p. 50-59.

MARQUES, A.H. de Oliveira, *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 2ª edição, Lisboa, Edições Cosmos, 1968.

---, *A sociedade medieval portuguesa*, 3ª edição, Lisboa, Sá da Costa, 1974.

---, «Depois da Reconquista. A Cidade na Baixa Idade Média» in MOITA, Irisalva (coord.), *O Livro de Lisboa*, Lisboa, Livros Horizonte, 1994, p. 89-114.

---, «Le rossio de Lisbonne: son rôle social au cours des siècles» in LEMÉNOREL, Alain (org.), *La rue, lieu de sociabilité ? Actes du colloque de Rouen 16-19 Novembre 1994*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1997, p. 83-86.

MARTINS, Miguel Gomes, *Lisboa e a Guerra. 1367-1411*, Lisboa, Livros Horizonte, 2001.

---, «Ficou aquela terra estragada que maravilhosamente era de ver. Guerra e paisagem no Portugal medieval (1336-1400)» in GONÇALVES, Iria (coord.) *Paisagens Rurais e Urbanas – Fontes, Metodologias, Problemáticas. Actas das Segundas Jornadas*, Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2006, p. 125-146.

---, *A Vitória do Quarto Cavaleiro. O Cerco de Lisboa de 1384*, Lisboa, Prefácio, 2006.

MATOS, José Luís de, «Escavações arqueológicas nos claustros da Sé de Lisboa», *Al-Madan*, 2ª série, 3 (1993), p. 108-109.

---, «As escavações no interior dos claustros da Sé e o seu contributo para o conhecimento das origens de Lisboa» in MOITA, Irisalva (coord.), *O Livro de Lisboa*, Lisboa, Livros Horizonte, 1994, pp. 32-34.

MATOS, Rui, «Cronologia histórica do nascimento e morte de um aparelho de abastecimento de água (século XIII-XX): O Chafariz de El-Rei e a área urbana envolvente» in *Actas das sessões do IV Colóquio*

Temático As Escalas de Lisboa: Morfologias, População Identidades, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 2001, p. 269-286. [http://arquivomunicipal2.cm-lisboa.pt/ficheiros/56/21/ficheiro2156_dkjujctqyb.pdf].

MENEZES, José de Vasconcellos e, «Tercenas de Lisboa I», *Revista Municipal*, 2ª série, 16 (1986), p. 3-17.

---, «Tercenas de Lisboa II», *Revista Municipal*, 2ª série, 17 (1986), p. 3-14.

---, «Tercenas de Lisboa III», *Revista Municipal*, 2ª série, 19 (1987), p. 3-14.

MIGUEL, Lúcia, *Relatório dos trabalhos arqueológicos: diagnóstico arqueológico no antigo edifício Benetton (Rossio)*, Lisboa, Lisboa, 2008. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-30966 (relatório de escavação).

MOITA, Irisalva, «Hospital Real de Todos os Santos: relatório das escavações a que mandou proceder a C.M.L. de 22 de agosto a 24 de setembro de 1960», *Revista Municipal*, 101/102 (2º e 3º trimestre 1964), p. 76-100; 104/105 (1º e 2º trimestre 1965), p. 25-103; 106/107 (3º e 4º trimestre 1965), p. 7-57; 108/109 (1º e 2º trimestre 1966), p. 7-55; 110/111 (3º e 4º trimestre 1966), p. 41-59.

---, *D. João V e o abastecimento de água a Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1990. 2 vols.

---, «Vista panorâmica de Lisboa existente na Biblioteca da Universidade de Leyde», *Boletim Cultural da Assembleia Distrital de Lisboa*, 95/1 (2009), p. 27-57.

MONTEIRO, Mário e ANTÓNIO, Telmo, «Vestígios arqueológicos na Casa Portela Santos (Carnide, Lisboa)», *Estudos de Arqueologia e Património Cultural*, 1 (2013), p. 1-39.

MORENO GARCÍA, Marta e DAVIES, Simon, «Estudio de las asociaciones faunísticas recuperadas en Alcácer do Sal, Convento de São Francisco, Santarém y Sé de Lisboa» in LACERDA, Manuel; SOROMENHO, Miguel; RAMALHO, Maria Magalhães e LOPES, Carla (coords.), *Garb, Sítios Islâmicos do Sul Peninsular*. Lisboa: IPPAR/ Junta de Extremadura, 2001, p. 321-255.

---, *Animal bones from Quadrado M22. Sé de Lisboa*, Lisboa, Centro de Investigação em Paleoecologia Humana e Arqueociências, 2001.

MORENO GARCÍA, Marta e GABRIEL, Sónia, *Faunal remains from 3 islamic contexts at Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros, Lisbon*, Lisboa, Centro de Investigação em Paleoecologia Humana e Arqueociências, 2001.

NETO, Nuno e FONTES, Tiago, *Intervenção Arqueológica nas Escolas Gerais*, Lisboa, Neoépica, Lisboa, 2006. Arquivo do IGESPAR, Processo S 12713 (relatório de escavação).

NEVES, César Augusto, *Empreitada de construção do sistema de intercepção e câmaras de válvulas de maré do Terreiro do Paço (Lisboa): acompanhamento arqueológico: sondagens arqueológicas: relatório final*, Lisboa, Crivarque, 2012. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-19383 (relatório de escavação).

NEVES, César; MARTINS, Andrea e LOPES, Gonçalo, «Lisboa pré-pombalina: vestígios do Terreiro do Paço no subsolo da Praça do Comércio», *Rossio: estudos de Lisboa*, 3 (2014), p. 52-65.

NEVES, César; MARTINS, Andrea; LOPES, Gonçalo; BLOT, Maria Luísa, «Do Terreiro do Paço à Praça do Comércio (Lisboa): identificação de vestígios arqueológicos de natureza portuária num subsolo urbana» in TEIXEIRA, André e BETTENCOURT, José (coords.), *Velhos e novos mundos: estudos de arqueologia moderna*, Vol. II, Lisboa, Centro de História d'Aquém e d'Além-Mar, 2012, p. 613-626.

NEVES, Vítor M. L. Pereira das, *Portas ribeirinhas da Lisboa medieval*, s.l., s.n., 2007.

NUNES, Tiago e FILIPE, Iola, «Quarteirão dos Lagares: contributo para a história económica da Mouraria» in TEIXEIRA, André e BETTENCOURT, José António (coords.), *Velhos e Novos Mundos: estudos de Arqueologia Moderna*, Volume I, Lisboa, Centro de História d'Aquém e d'Além-Mar, 2012, p. 141-150.

OLIVEIRA, Carlos Manuel de Barros Martins Beirão de, *Memórias das Águas de Alfama*, Dissertação de Mestrado em Estudos do Património, Universidade Aberta, 2008.

OLIVEIRA, Filipe; MIGUEZ, João; FURTADO, Catarina e COSTA, Cláudia, «Caracterização da ocupação tardomedieval na Rua da Prata 221-231 e rua dos Correeiros 158-168, Lisboa» in ARNAUD, José Morais e MARTINS, Andrea (coords.), *II Congresso de Arqueologia da Associação dos Arqueólogos Portugueses: Arqueologia em Portugal: 2017 – Estado da Questão*, Lisboa, AAP - FLUL e NOVA FCSH, 2017, p. 1567-1580.

OLIVEIRA, Filipe; PONCE, Mónica; NUNES, Tiago; PINTO, Marina e LOURENÇO, Marina, «O sítio dos lagares (Lisboa): um espaço pluricultu(r)al» in ARNAUD, José Morais e MARTINS, Andrea (coords.), *II Congresso de Arqueologia da Associação dos Arqueólogos Portugueses: Arqueologia em Portugal: 2017 – Estado da Questão*, Lisboa, AAP - FLUL e NOVA FCSH, 2017, p. 1703-1714.

OLIVEIRA, Filipe; SILVA, Rodrigo Banha da; BARGÃO, André e FERREIRA, Sara Isabel da Cruz, «O Comércio Medieval de Cerâmicas Importadas em Lisboa: O caso da Rua das Pedras Negras N.ºs 21-28» in ARNAUD, José Morais e MARTINS, Andrea (coords.), *II Congresso de Arqueologia da Associação dos Arqueólogos Portugueses: Arqueologia em Portugal: 2017 – Estado da Questão*, Lisboa, AAP - FLUL e NOVA FCSH, 2017, p. 1523-1538.

PARREIRA, Jorge, *Relatório final dos trabalhos arqueológicos: 3ª fase de remodelação do Terreiro do Paço, Lisboa: acompanhamento arqueológico*, Lisboa, 2013. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-19383 (relatório de escavação).

PEREIRA, Paulo, *A Fábrica Medieval – Conceção e Construção da Arquitectura Portuguesa (1150-1550)*, Dissertação de Doutoramento, Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa, 2011.

PINHO, Bernardino de, «Inventário das Minas, Poços, Furos e Cisternas da área da Cidade de Lisboa», *Boletim da Comissão da Fiscalização das Águas de Lisboa*, II série, 25 (Janeiro-Junho 1945), p. 37-49; 26 (Julho-Dezembro 1945), p. 21-29; 27 (Janeiro-Junho 1946), p. 39-60; 28 (Julho-Dezembro 1946), p. 25-38; III série, 29 (1948), p. 87-101; 31 (1950), p. 93-97; 32 (1951), p. 107-127; 33 (1952), p. 75-89; 35 (1954), p. 231-253; 36 (1955), p. 111-129.

PIRES, Susana e SILVA, Inês Mendes da, *Relatório final dos trabalhos arqueológicos de sondagens arqueológicas no edifício Benetton (Rossio)*, Lisboa, Lisboa, ERA Arqueologia SA, 2010. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S – 30966 (relatório de escavação).

PRADALIÉ, Gérard, *Lisboa da Reconquista ao fim do século XIII*, Lisboa, Edições Palas, 1975.

QUEIROZ, Paula Fernanda, *Testemunhos alimentares do período islâmico em Lisboa. Estudo paleobotânico do depósito conservado numa estrutura romana reaproveitada em período islâmico no Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros*, BCP/Lx, Lisboa, 1999, 11 pag. (documento policopiado).

QUINTELA, António Carvalho; CARDOSO, João Luís e MASCARENHAS, José Manuel, *Aproveitamentos Hidráulicos Romanos a Sul do Tejo. Contribuição para a sua Inventariação e Caracterização*, Lisboa, EPAL, 2009 (reedição facsimilada a partir da reimpressão de 1987).

RAMALHO, Elsa Cristina e LOURENÇO, Maria Carla, «As águas de Alfama – memórias do passado da cidade de Lisboa», *Revista da APRH*, 26 (2006), p. 1-17.

RAMOS, Paulo Oliveira et al., *EPAL: iconografia histórica*, Lisboa, EPAL, 2007-2008. 2 vols.

RAVARA, António, *A propriedade urbana régia (D. Afonso III e D. Dinis)*, Dissertação de licenciatura em História, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1967.

REAL, Mário Guedes, «Fontes, bicas e chafarizes estranhos: hepigrafia e heráldica», *Boletim da Comissão de Fiscalização das Obras de Abastecimento de Água à Cidade de Lisboa*, IIIª série, 38 (1957), p. 115-150.

RIBEIRO, Carlos, *Reconhecimento geológico e hydrologico dos terrenos das vizinhanças de Lisboa com relação ao abastecimento das águas desta cidade*, Lisboa, Typographia da Academia Real das Ciências, 1857.

---, *Memória sobre o abastecimento de Lisboa com águas de nascente e águas do rio*, Lisboa, Typographia da Academia Real das Ciências, 1867.

RIBEIRO, José Cardim, *Contributos para o conhecimento de cultos e devoções de cariz aquático relativos ao território do Município Olisiponense*, Lisboa, Ramos, Afonso & Moita, 1985.

RIBEIRO, Orlando, «O crescimento de Lisboa» in RIBEIRO, Orlando, *Opúsculos geográficos*, vol. V: Temas urbanos, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1994, p. 13-27.

---, «Le site et la croissance de Lisbonne» in RIBEIRO, Orlando, *Opúsculos geográficos*, vol. V: Temas urbanos, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1994, p. 29-37.

---, «O território de Lisboa» in RIBEIRO, Orlando, *Opúsculos geográficos*, vol. V: Temas urbanos, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1994, p. 53-64.

---, «Em torno da estrutura de Lisboa» in RIBEIRO, Orlando, *Opúsculos geográficos*, vol. V: Temas urbanos, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1994, p. 65-69.

---, «Lisboa, génese de uma capital» in RIBEIRO, Orlando, *Opúsculos geográficos*, vol. V: Temas urbanos, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1994, p. 71-102.

RODRIGUES, Maria Teresa Campos, *Aspectos da Administração Municipal de Lisboa no Século XV*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1968.

SABROSA, Armando, «As Faianças da Casa Côrte-Real, Largo do Corpo Santo, Lisboa» in DIOGO, João Manuel (coord.). *Cerâmica Medieval e Pós-Medieval: métodos e resultados para o seu estudo. Actas das 4ªs Jornadas Tondela, 24 a 27 de Outubro de 2000*, Tondela Câmara Municipal de Tondela, 2008, p. 109-142.

SALOMÉ, Rita e CALADO, Marco, «Um Pequeno Conjunto Cerâmico de Época Medieval da rua de São Mamede (Lisboa)», *Al-Madan online*, II série, nº 17, 2012 [https://issuu.com/almadan/docs/almadan_online_17_1/4].

SANTOS, Joaquim Rodrigues dos, «As Vistas da “Acrópole de Lisboa”: Análise das Representações Iconográficas do Castelo de São Jorge e Real Paço da Alcáçova nas Imagens Panorâmicas de Lisboa Tomadas a Partir do Rio Tejo» in *A Imagem de Lisboa: O Tejo e as Leis Zenonianas da Vista do Mar*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa - Instituto de História da Arte da Universidade Nova de Lisboa (no prelo) [https://www.academia.edu/35327578/As_Vistas_da_Acr%C3%B3pole_de_Lisboa_An%C3%A1lise_das_Representa%C3%A7%C3%B5es_Iconogr%C3%A1ficas_do_Castelo_de_S%C3%A3o_Jorge_e_Real_Pa%C3%A7o_da_Alc%C3%A1%C3%A7ova_nas_Imagens_Panor%C3%A2micas_de_Lisboa_Tomadas_a_Partir_do_Rio_Tejo].

SARRAZOLA, Alexandre e SIMÃO, Inês, *Relatório final dos trabalhos arqueológicos: Rua dos Sapateiros, 130-144, Rua da Assunção, 73-77 Lisboa*, Lisboa, ERA Arqueologia SA, 2014. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-34851 (relatório de escavação).

SEIXAS, Miguel Metelo de, «Art et héraldique au service de la représentation du pouvoir sous Jean II de Portugal (1481-1495)» in FERRARI, Matteo (ed.), *L'Arme Segreta. Araldica e Storia dell'Arte nel Medioevo (secoli XIII-XV)*, Firenze, Le Lettere, 2015, p. 285-309.

---, «Heráldica municipal e apropriação simbólica do espaço urbano medieval português» in ANDRADE, Amélia Aguiar; TENTE, Catarina; SILVA, Gonçalo Melo da e PRATA, Sara (eds.), *Espaços e poderes na Europa Medieval Urbana*, Lisboa, IEM, 2018, p. 209-229.

SEQUEIRA, Gustavo de Matos, *O Carmo e a Trindade. Subsídios para a História de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1939-1941. 3 vols.

SERRÃO, Vítor, «A imagem do mar e da capital do império no século XVI, um novo testemunho iconográfico da Lisboa das Descobertas» in *As rotas Oceânicas*, sécs. XV-XVIII, Lisboa, Colibri, 1999, p. 171-187.

SIDARUS, Adel e REI, António, «Lisboa e o seu termo segundos os Geógrafos Árabes», *Arqueologia Medieval*, 7 (2001), p. 37-72.

SILVA, A. A. Baldaque da, *Estudo histórico hydrographico sobre a barra e o porto de Lisboa*, Lisboa, Administração do Porto de Lisboa, 1990. 1 atlas em 2 vols.

SILVA, Augusto Vieira da, *A cêrca moura de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1939.

---, *Chafarizes Monumentais e interessantes Lisboa desaparecidos*, Lisboa, Comissão de Fiscalização das Águas de Lisboa, 1942 (*separata do Boletim da Comissão de Fiscalização das Águas de Lisboa*, nº 21 (1942), p. 11-32).

---, *Dispersos*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1954. 3 vols.

---, «As mais antigas vistas panorâmicas de Lisboa» in *Dispersos*, vol. II, Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa, 1960, p. 119-128.

---, «Vistas panorâmicas de Lisboa» in *Dispersos*, vol. II, Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa, 1960, p. 165-171.

---, *Cerca Fernandina de Lisboa*, 2ª edição, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1987. 2 vols.

---, *As Muralhas da Ribeira de Lisboa*, 3ª ed., Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1987. 2 vols.

SILVA, Carlos Guardado da, *Lisboa Medieval: A organização e estruturação do espaço urbano*, Lisboa, Edições Colibri, 2008.

SILVA, Filipa Maria Ferreira da, *Os forais Manuelinos no Entre Douro e Minho*, Dissertação de Mestrado de História Medieval e do Renascimento, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2012.

SILVA, Manuel Fialho, *Mutação Urbana na Lisboa Medieval. Das Taifas a D. Dinis*, Tese de Doutoramento em História, na especialidade de História Medieval, Universidade de Lisboa, 2017.

SILVA, Raquel Henriques da, «Iconografia de Lisboa» in SANTANA, Francisco e SUCENA, Eduardo (dirs.), *Dicionário da História de Lisboa*, Lisboa, Carlos Quintas & Associados – Consultores Lda., 1994, p. 453-456.

SILVA, Rodrigo Banha da, *O Contexto [913] da I.A.U. do Largo do Chafariz de Dentro: Um Contributo para o Conhecimento da Actividade Oleira na área de Alfama (Lisboa) durante o período islâmico*, trabalho académico no âmbito do para o *Seminário de Arqueologia Medieval*, Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 2007-2008 [<http://www.museudacidade.pt/arqueologia/estonline/Publicacoes/O%20contexto%20913>]

---, *As «marcas de oleiro» na terra sigillata e a circulação dos vasos na Península de Lisboa*. Dissertação de Doutoramento em História, especialidade em Arqueologia, Universidade Nova de Lisboa, 2012.

SILVA, Rodrigo Banha da, *et alii, Largo do Chafariz de Dentro/Rua dos Remédios (Alfama, Lisboa)*, 2007, Lisboa, Arquivo de Arqueologia do IGESPAR. Processo S – 30148 (relatório de escavação).

SILVA, Rodrigo Banha da; LEITE, Ana Cristina, «Hospital Real de Todos os Santos» in TEIXEIRA, André; VILLADA PAREDES, Fernando e SILVA, Rodrigo Banha da (eds.), *Lisboa 1415 Ceuta: história de dos ciudades/história de duas cidades, Lisboa-Ceuta*, Câmara Municipal de Lisboa-Ciudad Autonoma de Ceuta, 2015, p. 49-52.

SILVA, Rodrigo Banha da; MIRANDA, Pedro; VIEIRA, Vasco Noronha; VICENTE, António Moreira; LOPES, Gonçalo C. e NOZES, Cristina, «Largo do Chafariz de Dentro: Alfama em época moderna» in TEIXEIRA, André e BETTENCOURT, José António (eds.), *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. I, Lisboa, Centro de História de Aquém e Além-Mar, 2002, p. 71-84.

SILVEIRA, Ana Cláudia, «Novos contributos para o estudo dos moinhos de maré no Estuário do Tejo: empreendimentos e protagonistas (séculos XIII-XVI)» in BARATA, Maria do Rosário Themudo e KRUS, Luís (dirs.); ANDRADE, Amélia Aguiar; FERNANDES, Hermenegildo; FONTES, João Luís (ed.), *Olhares sobre a História: estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, Lisboa, Caleidoscópio, 2009, p. 581-610.

---, «Alcântara: um moinho de maré medieval no termo de Lisboa (séculos XIII a XVIII)», *Cadernos do Arquivo Municipal*, 2ª série, 8 (julho-dezembro 2017), p. 55-84 [http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/2serie/8/alcantara_08.pdf].

SIMÃO, Inês, *Relatório dos trabalhos arqueológicos de acompanhamento no edifício Benetton - Rossio - Rua Augusta, nº 285-295 – Lisboa*, Lisboa, ERA Arqueologia SA, 2009. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-30966 (relatório de escavação).

---, *Relatório dos trabalhos arqueológicos: Rua dos Sapateiros, 130-144, Rua da Assunção, 73-77: sondagens arqueológicas de diagnóstico*, Lisboa, ERA Arqueologia SA, 2013. Arquivo da Arqueologia Portuguesa, DGPC, Processo S-34851 (relatório de escavação).

SOROMENHO, Miguel, «À espera das naus: a ribeira de Lisboa e a carreira das Índias» in *Catálogo Oficial do Pavilhão de Portugal- Exposição Mundial de Lisboa de 1998*, Lisboa, Expo 98, 1998, p. 74-91.

SOROMENHO, Paulo, «Um casa de Alfama (Largo do Chafariz de Dentro, nºs 8, 9, 9-A)», *Olisipo: Boletim do Grupo de Amigos de Lisboa*, 104 (1963), p. 177-197.

SOUSA, J. M. Cordeiro de, «Uma briga no Chafariz da Rua Nova», *Olisipo*, XVII/67 (1954), p. 113-116.

TEIXEIRA, André e SILVA, Rodrigo Banha da, «Alcatruz fragmentado, esgrafitado com as armas reais de Portugal» in TEIXEIRA, André; VILLADA PAREDES, Fernando e SILVA, Rodrigo Banha da (eds.), *Lisboa 1415 Ceuta: história de dos ciudades/história de duas cidades*, Lisboa-Ceuta, Câmara Municipal de Lisboa-Ciudad Autonoma de Ceuta, 2015, p. 97.

TORRES, Joana Bento e TEIXEIRA, André, «Prato/Tigela/Escudela vidrados estaníferos» in TEIXEIRA, André; VILLADA PAREDES, Fernando e SILVA, Rodrigo Banha da, eds. *Lisboa 1415 Ceuta: história de dos ciudades/história de duas cidades*, Lisboa-Ceuta, Câmara Municipal de Lisboa-Ciudad Autonoma de Ceuta, 2015, p. 200-201.

TRINDADE, Luísa, «Casas da Câmara ou Paços do Concelho: espaços e poder na cidade tardo-medieval portuguesa» in RIBEIRO, Maria do Carmo e MELO, Arnaldo Sousa (eds.), *Evolução da paisagem urbana: sociedade e economia*, Braga, CITCEM, 2012, p. 209-228.

---, «A água nas cidades portuguesas entre os séculos XIV e XVI: a mudança de paradigma» in LOZANO BARTOLOZZI, María del Mar e MÉNDEZ HERNAN, Vicente (coords.), *Patrimonio cultural vinculado con el agua: paisaje, urbanismo, arte, ingeniería y turismo*, Mérida, Editora Regional de Extremadura - Universidad de Extremadura - Ministerio de Economía y Competitividad, 2014, p. 367-380.

---, «Corpo e Água: Os banhos públicos em Portugal na Idade Média», *digitAR - Revista Digital de Arqueologia*, Arquitectura e Artes, 2 (2015), p. 206-221.

---, «Uma outra representação da Rua Nova dos Mercadores, em Lisboa: a tábu do “martírio de S. Sebastião”, de Gregório Lopes», *Medievalista online*, 20 (2016), p. 1-25 [file:///C:/Users/Pc/Downloads/medievalista-1180.pdf]

TRINDADE, Laura e DIOGO, António Manuel Dias, «Intervenção arqueológica de emergência na Rua dos Correeiros em Lisboa: as sondagens n.ºs 2, 6, 7, 9 e 10», *Revista portuguesa de arqueologia*, 4/1 (2001), p. 187-204.

VELOSO, Eduardo O. Pereira Queirós, *Roteiro das ruas de Lisboa e concelho de Loures*, 6ª edição, Lisboa, Typographia da Casa de Inglaterra, 1888.

SIGLAS

At = Altura

b = bordo

Ct = Comprimento

D = Diâmetro

Doc. = documento

Esp. = Espessura

F = Fundo

fl./fls. = fólho/fólios

IL/Illum. = Iluminado

Inv.º = Inventário

L = Largura

máx. = máxima

min. = mínima

P = Peso



arquivomunicipal de lisboa

