

Arquivo Aberto

Um casamento na ermida de Nossa Senhoras das Salas em 1739 e a alimentação no século XVIII

Parte IV

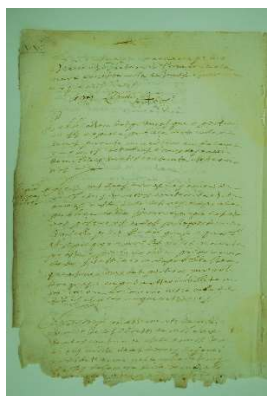
Há 284 anos, a partir do casamento de Romão da Costa Carrilho e de D. Catarina Maria da Fonseca, no dia 30 de Setembro de 1739¹, temos vindo a saber mais sobre a vida quotidiana dos nossos conterrâneos. Para nós, sineenses do século XXI, é hábito fazer refeições de carne e peixe, cujo número e abundância apenas dependem do nosso gosto e da nossa bolsa. Mas na Época Moderna o consumo de carne era considerado um «privilégio social» (Buescu, 2014:148).

Também o pão, uma das bases da alimentação do sul da Europa, era sinal de prestígio social. O pão branco, de farinha de trigo, era o mais valorizado, enquanto o pão escuro, de mistura, frequentemente de cevada, era o mais barato (Buescu, 2014:154). Em tempos em que à abundância se seguia rapidamente a escassez, o concelho assegurava que a vila fosse abastecida de cereais panificáveis. Aplicava-se o terço do concelho, medida prevista nas *Ordenações Filipinas*: afectação de um terço do cereal produzido por cada produtor aos concelhos. O terço da produção de trigo, milho, centeio e, mais tarde, de arroz, não podia sair de Sines.

Sobre o pão cozido produzido e consumido em Sines, o regulamento mais antigo data de 1687². Com o aumento do preço, o regimento exigia a redução do peso, já que um aumento do custo significava dificuldades de abastecimento para toda a população. O aumento do preço destinava-se a limitar o açambarcamento, mas reduzia as possibilidades de obter pão a um preço razoável pela população mais desfavorecida. Assim, quando um arrátel de trigo valesse 40 réis, o preço de um arrátel de pão seria 10 réis; no entanto, se em anos de carestia o preço do cereal subisse até 500 réis (cinco tostões), o peso do pão descia para 10,5 onças (cerca de 0,3 kg, o chamado pão de vintém).

¹ ADSTB. *Paróquia de Sines*. Livro de casamentos, livro 2, fl. 72, 30 de Setembro de 1739.

² AMSNS, CMSNS, Registo de Leis e Ordens, livro 2, fl.151v-156v, 10 de Janeiro de 1687.



1687, Janeiro, 10, Sines-Regimento das Padeiras. AMSNS, CMSNS, Registo de Leis e Ordens, livro 2, fl.151v-156v.

O regimento de Sines apenas menciona o trigo como fonte de cereal panificável. O preço era determinado pelo peso, e não há menção a outros cereais que pudessem constar da mistura. Ainda no século XX, o pão de trigo mais escuro, feito com os farelos não peneirados, era chamado «pão de relão», e dado aos cães como alimento³. No século XIX Francisco Luís Lopes atestava a sua qualidade e abundância: «O pescador come bom pão e não passa mal. Vende o peixe caro, às vezes mais ainda do que se vende em Lisboa» (Lopes, 2016:95). O pão é a base para várias receitas do sul do país, mormente no Alentejo, como a açorda de alho, a açorda de marisco, as migas, as fatias de ovo, entre outras.

Quanto às frutas, as mais valorizadas eram as frescas, e, no caso dos reis portugueses, as provenientes de árvores, que simbolicamente se encontravam entre o céu e a terra (pêssegos, pêras, citrinos, cerejas e maçãs). Já os tubérculos, raízes e bolbos, por o seu crescimento ser subterrâneo, eram adequadas às classes mais baixas (Buescu, 2014: 151). Os legumes, ervas e frutas eram valorizados enquanto ingredientes para mezinhas (idem, 152), mas é certo que entre os estratos mais populares eram muito consumidas pela sua abundância e preço mais baixo. A menção a legumes nas fontes camarárias é escassa, mas são uns dos bens «ou mantimento criado na terra⁴» que não podiam ser vendidos aos barcos que aportavam. Procurava-se evitar assim a saída de bens essenciais que poderiam faltar na vila.

³ A partir das memórias de Ana Paula Patrício Dâmaso da Silva, Projecto Dizeres.

⁴ AMSNS, CMSNS, Vereações, liv.9, fl. 115v-116v, 13 de Julho de 1751.

E assim se procurava o equilíbrio das subsistências numa vila periférica. Com certeza que os nossos noivos, fazendo parte da governança, pessoas honradas, preferiram as frutas mais nobres, colhidas do alto. Quanto aos legumes, saberemos mais no próximo episódio.

Para saber mais:

BUESCU, Ana Isabel (2014). Aspectos da Mesa do Rei entre a Idade Média e a Época Moderna. In Soares, Cármen; Macedo, Irene Coutinho – *Ensaio sobre Património Alimentar Luso Brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra. ISBN 978-989-26-0886-0. Pp.141-163.

LOPES, Francisco Luís (2016). *Breve Notícia de Sines, Pátria de Vasco da Gama*. Introdução de João Madeira. 3ª Edição. Sines: Câmara Municipal de Sines. ISBN 978-972-826116-0.

PATRÍCIO, Sandra (2018). *Sistemas de informação das administrações civis no concelho de Sines: 1655-1855*. Lisboa: Universidade de Lisboa. 2 vols. Dissertação de doutoramento em História Contemporânea não publicada, orientada pelos Professores Doutores Carlos Guardado da Silva e Fátima Reis. Disponível em <<https://repositorio.ul.pt/handle/10451/33401> >.

Sandra Patrício
Arquivo Municipal de Sines
arquivo@mun-sines.pt