

CONSIDERAÇÕES SOBRE O ABASTECIMENTO DE
VINHO A LISBOA PROVOCADAS PELO CHORO
DE UMA DAMA ANTIGA (1522)

por
Mário Viana*

O *Pranto de Maria Parda* é sem dúvida um dos textos vicentinos mais populares¹. Tem por tema a escassez e carestia de vinho² motivadas pela seca de 1521, o «anno da sterilidade», conforme ficou registado num documento coevo³, e também o ano da morte do monarca

* Departamento de História, F. C. S., Universidade dos Açores.

¹ Utiliza-se a ed. de Maria Leonor Carvalhão Buescu, *Copilaçam de todas as obras de Gil Vicente* (Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1984, vol. 2, pp. 652 a 663). Existe uma edição erudita por Luciana Stegagno Picchio, *Il «Pranto de Maria Parda» di Gil Vicente. Introduzione, testo critico e commento*, Nápoles, Pubblicazioni della Sezione Romanza dell' Instituto Universitario Orientale, 1963. Vários trabalhos sobre o teatro vicentino encontram-se reunidos na colectânea desta autora *Ricerche sul teatro portoghese*, Roma, Edizioni dell' Ateneo, 1969.

² A lista das despesas feitas com a entrada do rei e da rainha D. Leonor na cidade de Lisboa no princípio do ano de 1521 dá a pipa de vinho a 2200 reais (cf. Eduardo Freire de Oliveira, *Elementos para a história da município de Lisboa*, Lisboa, Tipografia Universal, tomo 1, 1887, p. 519). Do texto vicentino é possível deduzir que a pipa orçaria por 5000 (3 canadas em 1522 davam para comprar 7 anteriormente) a 7000 reais (“Sete mil custou a pipa”); cf. *Copilaçam ...*, pp. 655 e 659. Em Setembro de 1524 encontra-se de novo a pipa a custar 2200 reais (ANTT, *Corpo Cronológico*, 1ª parte, mç. 31, nº 61).

³ *Auctarium cartulari universitatis portugalensis*, ed. A. Moreira de Sá, Lisboa, Instituto de Alta Cultura, 1975, vol. 2, nº 794 (de 1522 Jul. 19 - Lisboa).

português D. Manuel I. O cenário é a cidade de Lisboa, onde, pela boca seca e queixosa de Maria Parda, em jeito burlesco ⁴, Gil Vicente traça um pequeno roteiro das tabernas lisboetas, habitualmente ornamentadas com ramos de pinho, laranjeira, papel e cana ⁵, anunciadores das pipas atestadas com os vinhos da «Outra Banda» (margem esquerda do estuário do Tejo) e da Estremadura, vertidos abundantemente pelos tornos em canadas e quartilhos que os consumidores, sempre a aumentarem ⁶, se encarregavam de esvaziar ⁷.

Uma possível classificação “jurídica” desta obra apresenta-a dividida em três partes: a primeira, um libelo acusatório envolvendo as ruas e tabernas de Lisboa, a segunda uma demanda dirigida a vários taverneiros e taverneiras da cidade, e por estes contestada, e a terceira e última, uma «manda» ou testamento com cláusulas de teor báquico, pronunciada em desespero de causa. Analisemos sucessivamente cada uma delas.

Em primeiro lugar, verifica-se que a demanda do santo licor leva Maria Parda a percorrer boa parte da face ribeirinha da cidade e mesmo a subir até alturas da Mouraria (ver mapa 1). É natural que deste roteiro sobressaia a área portuária, a Ribeira de Lisboa, palpitante, como bem

⁴ Sobre a tradição medieval dos testamentos e prantos burlescos veja-se Jole Ruggieri, *Il canzoniere di Resende*, Genève, Leo S. Olschki, S. A., Éditeur, 1931, pp. 70-85.

⁵ Os ramos de oliveira não eram permitidos, provavelmente devido aos estragos provocados na árvore pelo seu arranque e aos prejuízos na produção. Já uma postura da câmara de Lisboa, feita em 1314, proibia estes e estipulava para os outros que fossem colocados de forma a não prejudicarem o trânsito nas artérias; cf. *Posturas do concelho de Lisboa (século XIV)*, ed. José Pedro Machado, Lisboa, Sociedade de Língua Portuguesa, 1974, nº 56.

⁶ Por volta de 1528, segundo Vitorino Magalhães Godinho, Lisboa contaria com 70 000 habitantes, e na viragem para o século XVII viria a duplicar este número; cf. *A estrutura da antiga sociedade portuguesa*, Lisboa, Editora Arcádia, 1971, p. 27. Sobre a evolução demográfica veja-se um ponto da situação (e uma correcção à cifra anterior) em A. H. de Oliveira Marques, *A população portuguesa nos séculos XV e XVI*, sep. de *Biblos*, Coimbra, 70 (1994), 171-196.

⁷ Eram correntes, na Idade Média, consumos elevados, que poderiam atingir os dois litros por pessoa e dia; cf., a propósito, Iria Gonçalves, “Acerca da alimentação medieval”, in *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, Livros Horizonte, 1988, pp. 201-217, a p. 210, e 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-XVI. I - Notas do viver social*, Lisboa, Livros Horizonte, 1990, pp. 9-22, a pp. 12-14. Uma provável menor graduação alcoólica destes vinhos permitiria uma maior tolerância por parte do organismo.

a vemos desde finais do século XV ⁸, de «desvairadas gentes» de muitos e variados ofícios, concentrando, do lado oriental, edifícios públicos ligados à administração régia e concelhia e ao abastecimento da população, e, no sentido ocidental, tendo alinhados os principais pontos de apoio às actividades marítimas: Paço da Madeira, tanoaria, taracenas del-rei, areas para utilização dos pescadores. Nela se encontra a melhor artéria da cidade, a rua Nova, larga de 12 a 14 m., correndo, entre as tendas dos mercadores, da praça do Pelourinho às esquinas da rua dos Ourives e da rua das Esteiras, vias de ligação directa ao Rossio. Espaço por excelência dos negócios, do metal sonante, mas também de vida social e de divertimentos.

Precisamente devido ao peso económico e social da Ribeira, detinha aí o monarca boa parte dos seus prédios lisboetas, fortemente concentrados, rendendo foros em média bastante superiores aos da restante propriedade urbana ⁹. Era pois uma área ambicionada para construção, cuja tessitura, mercê das iniciativas dos poderes públicos e dos particulares, se ia apertando. Em 1498, por exemplo, ordenava o monarca ao município que aforasse os chãos de fora dos muros da Ribeira para construção expressa de 51 casas sobradadas, com suas tendas e espaços de armazenamento designados por boticas ¹⁰.

Numa área com semelhante vitalidade humana, administrativa e de comunicações, avultavam naturalmente os espaços de armazenamento, como, por exemplo, a adega régia para onde se acarretavam vinhos provenientes das jugadas de Alvisquer, referenciada num documento de 1510 ¹¹.

⁸ A melhor descrição de um espaço urbano medieval de que dispomos é precisamente sobre a Ribeira de Lisboa; cf. Iria Gonçalves, "Na Ribeira de Lisboa em finais da Idade Média", in *1383-1385 e a crise geral dos séculos XIV/XV. Jornadas de história medieval. Lisboa, 20 a 22 de Junho de 1985. Actas*, Lisboa, História & Crítica, 1985, pp. 59-67. Sobre Lisboa medieval, vejam-se também os vários artigos de A. H. de Oliveira Marques, reunidos nos *Novos ensaios de história medieval portuguesa* (Lisboa, Editorial Presença, 1988), onde se colhem, além da orientação metodógica, as principais referências bibliográficas, e do mesmo autor *Lisboa na baixa Idade Média: para uma visão monumental-turística*, sep. de *Ler História*, Lisboa, 26 (1994), 7-19.

⁹ Iria Gonçalves, "Aspectos económico-sociais da Lisboa do século XV estudados a partir da propriedade régia", *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, Lisboa, 1 (1980), pp. 168-182.

¹⁰ ANTT, *Corpo Cronológico*, 3ª parte, mç. 1, nº 30 (de 1498 Out. 29 - Lisboa).

¹¹ Idem, *ibidem*, 1ª parte, mç. 9, nº 74 (de 1510 Out. 4). Supomos tratar-se de Alvisquer do termo de Santarém, na planície aluvial do Tejo, perto daquela vila, importante área de viticultura.

As tavernas e adegas, embora se disseminassem por todos os bairros, encontravam-se em bom número na Ribeira, devido à abundância de clientela, de que os menos sequiosos não seriam por certo os barqueiros, estivadores e carreteiros, sempre desejosos de retemperar as forças com uma pinga. Segundo contagem da própria Maria Parda, só na rua de S. Gião ¹², um pouco aquém da rua Nova, ver-se-iam, nos bons tempos, trinta ramos dependurados, e a rua de Mata-Porcos ¹³, vizinha da anterior, ostentá-los-ia «de barra a barra».

Os taverneiros e taverneiras seriam logicamente não só numerosos mas bem conhecidos. Graças a Gil Vicente, sobra-nos o nome de meia dúzia, talvez dos mais afamados, da Lisboa de 1522: a Biscainha, João Cavaleiro, castelhano, Branca Leda, João do Lumiar, Martim Alho e a mana Falula ¹⁴. Como se vê da amostra, profissão equitativamente requerida pelos dois sexos, e com significativa representação dos nossos vizinhos ibéricos.

Cerca de trinta anos depois, Cristóvão Rodrigues de Oliveira indica existirem em toda a cidade 236 taverneiros e taverneiras ¹⁵. Segundo outro autor, que escreve também nos princípios da década de 50, João Brandão, de Buarcos, as tavernas de Lisboa vendiam cada ano para cima de 10 000 pipas de vinho, avaliadas em 100 000 cruzados ¹⁶. Onde vinham os vinhos que as enchiam?

As localidades abastecedoras citadas na «manda» incluem-se em duas regiões principais (ver mapa 2). Em primeiro lugar a chamada «Outra Banda», englobando nesta expressão Alcochete, representante

¹² *Copilaçam ...*, p. 652.

¹³ *Copilaçam ...*, p. 653.

¹⁴ *Copilaçam ...*, pp. 655-659.

¹⁵ *Sumário em que brevemente se contém algumas cousas (assim eclesiásticas como seculares) que há na cidade de Lisboa*, ed. prefaciada por A. Vieira da Silva, Lisboa, Edições Biblión, 1938, p. 91. João Brandão, de Buarcos, muito dado a arredondamentos numéricos, dá a cifra de 300 tavernas em que vendem vinho; cf. "Magestade e grandezas de Lisboa em 1552", *Arquivo Histórico Português*, Lisboa, vol. 11 [1917], p. 225 (existe outra ed., por Gomes de Brito, Lisboa, Livraria Ferin - Editora, 1923, que é o aproveitamento das folhas impressas para o vol. 11 do *AHP*, cuja publicação foi interrompida).

¹⁶ "Magestade e grandezas...", cit., p. 16. A pipa andaria então entre 3000 e 4000 reais (*ibidem*, pp. 198 e 16, respectivamente).

¹⁷ Sobre o conceito medieval de Ribatejo, veja-se Rui Pinto de Azevedo, "Período de formação territorial: expansão pela conquista e sua consolidação pelo povoamento. As terras doadas. Agentes colonizadores", in *História da expansão portuguesa no mundo*, dir. de António Baião, Hernâni Cidade e Manuel Múrias, Lisboa, Editorial Ática, 1937, vol. 1, p. 62, nota 1.

do Ribatejo medieval ¹⁷, e sobretudo a região dominada por Almada ¹⁸. Em segundo lugar, a Estremadura, quer seguindo o curso do rio, com Santarém, Punhete e Abrantes, quer mais para o interior, Arruda ¹⁹ (dos Vinhos) e Abrigada, passando depois o olhar para a faixa litoral, com a Atouguia, Óbidos, Alcobaça e Leiria. Ausentes Alenquer ²⁰ e Torres Vedras ²¹. Destacam-se, do conjunto, os «maus vinhos» de Santarém, produzidos em grande parte nos terrenos aluviais onde a viticultura se desenvolvera desde o século XIII (refiram-se, por exemplo, as áreas de Alvisquer e Valada), e de Óbidos ²². Fora das referidas

¹⁸ Por volta de 1380, Pedro Afonso Mealha, vedor da fazenda de D. Fernando I, possuía no termo de Almada, uma das suas principais propriedades, a quinta do Almargem, que assume aspecto de “empreendimento vinhateiro” (em 1383 encontravam-se armazenados nesta unidade de exploração cerca de 30 600 litros de vinho, ou 1700 almudes, no valor global de 10 200 libras). Completavam o seu património rústico outros bens localizados em Azeitão, Santarém (com relevo para várias vinhas em Alvisquer e Valada), Cascais, Sintra e Lisboa, numa relação de complementaridade baseada “na dupla vantagem da proximidade dos mercados e das vias de comunicação” (cf. Maria de Lurdes Rosa, *Pero Afonso Mealha. Os bens e a gestão da riqueza de um proprietário leigo do século XV*, Redondo, Patrimonia, 1995, pp. 43, 48-49 e 69, respectivamente).

¹⁹ Segundo o foral da portagem de Lisboa, anterior a 1377 Out. 5, no título do ramo dos vinhos, artigos [16] e [17], o vinho da Arruda vinha à cidade por terra, em bestas, ou pelo rio, em barcas, a par dos da Lourinhã, Torres Vedras e Óbidos, quer para abastecimento local quer para exportação (ANTT, *Forais Antigos*, mç. 2, n.º 3, fl. 32). Sobre o vinho carregado para «fora parte» recai o imposto de 1,5 almudes por tonel (cerca de 3%; cf. A. H. de Oliveira Marques, *Hansa e Portugal na Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Editorial Presença, 1993, pp. 84-85). A sisa (cerca de 10%), por exemplo no caso da Arruda, era paga aos rendeiros respectivos daquela vila (cf. ANTT, *Chancelaria de D. Duarte*, liv. 2, fl. 36v. - 1445).

²⁰ A esta vila iam os corretores lisboetas junto com mercadores ingleses comprar vinhos para carregar (*Documentos do Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Lisboa. Livros de Reis*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1967, vol. 7, n.º 100 - 1534). Veja-se também o trabalho póstumo de João Pedro Ferro, *Alenquer medieval (séculos XII-XV). Subsídios para o seu estudo*, Cascais, Patrimonia, 1996, pp. 131-135.

²¹ A expansão da viticultura no termo torriense, a partir de fins do século XIV, é posta em destaque no estudo de Ana Maria Rodrigues, *Torres Vedras (a vila e o termo nos finais da Idade Média)*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian - Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica, 1995.

²² *Copilaçam ...*, p. 663. Sobre os vinhedos medievais de Óbidos, até ao reinado de D. Dinis, veja-se Pedro Gomes Barbosa, *Povoamento e estrutura agrícola na Estremadura central (século XII a 1325)*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, 1992, pp. 207 e ss. É desta região a casta de uva denominada *azal* (ANTT, *Mosteiro de Santa Maria de Almoester*, mç. 8, n.º 19: 2 moios de vinho azal, pagos à bica, de um herdamento a par da aldeia da Azurrieira, termo de Óbidos - 1328), também encontrada em Torres Vedras (Ana Maria Rodrigues, *Torres Vedras ...*, cit., p. 202), mas inexistente em Santarém.

regiões, apenas é feita referência aos de Entre-Douro-e-Minho, com relevo para Monção, aos de Riba-de-Ave, e a um Madrigal espanhol²³. Ausentes também os vinhos que pelos portos meridionais de Odemira, Sines, Alcácer e Setúbal, segundo o foral da portagem de Lisboa, alcançavam a capital²⁴.

Os vinhos da margem sul do estuário do Tejo que Gil Vicente cita são de Almada e do Seixal, tal como fará Garcia de Resende²⁵, e também do Barreiro, Alhos Vedros, Caparica²⁶ e Alcochete. Já um pouco antes, Henrique da Mota dera notícia da lamentação de um clérigo alfacinha, a quem se tinha ido pelo chão uma pipa do seu “bem de Caparica”²⁷. Tratam-se de localidades cuja viticultura se desenvolveu ao correr de muitos anos, beneficiando da proximidade de um grande centro de consumo e de facilidades de escoamento e exportação. Muitas instituições eclesiásticas de Lisboa, colegiadas e mosteiros, reuniram aí considerável património, formado principalmente por vinhas e marinhas, como por exemplo a colegiada de Santa Marinha do Outeiro, igualmente proprietária de vinhas no termo de Óbidos.

Qualquer das regiões acima indicadas, «Outra Banda» e Estremadura, ou apenas algumas das localidades que as integram, encaradas do ângulo monográfico como produtoras de vinho, daria(m) azo a pertinentes estudos. Obviamente não é aqui o local adequado a tal tarefa, mas não queremos perder a oportunidade de contribuir para a reparação de uma injustiça, que é o esquecimento, na referida obra, dos «vinhos do termo» de Lisboa. Efectivamente, seriam tão dignos, e

²³ Segundo Pascual Martinez Sopena, Madrigal é a denominação mais antiga atribuída aos vinhos da região de Medina del Campo, perto de Valladolid (“As condições da comercialização do vinho no vale do Douro e na Rioja entre os séculos XII e XV”, *Douro. Estudos e Documentos*, Porto, 2 (1996), p. 82).

²⁴ ANTT, *Forais Antigos*, mc. 2, nº 3, fl. 32.

²⁵ *Miscelânea*, Coimbra, Na Real Oficina da Universidade, 1798, p. 347 (a primeira edição impressa, póstuma, data de 1554; cf. Evelina Verdelho, “Miscelânea de Garcia de Resende”, in *Dicionário de literatura medieval galega e portuguesa*, Lisboa, Editorial Caminho, 1993, p. 463).

²⁶ *Copilaçam*..., pp. 661-662. Em 1620, frei Nicolau de Oliveira cita na «banda de além» os vinhos destes sítios, e acrescenta-lhes a Amora, sendo que “em todos (...) há muitas pessoas que dão ao dízimo de quinze pipas (...) para cima” (*Livro das grandezas de Lisboa*, Lisboa, Editorial Vega, 1991, pp. 563-564).

²⁷ Cf. *Obras de Henrique da Mota. As origens do teatro ibérico*, ed. Neil T. Miller, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora, 1982, pp. 397-402; veja-se outra referência ao vinho de Caparica na composição que o poeta dedica aos irmãos João e Sancho de Noronha e ao vigário de Óbidos, a p. 389.

capazes, pelas suas qualidades etilizantes e balsâmicas, de inspirar a pena de Gil Vicente, como de consolar amplamente a goela da Maria Parda.

Convém, antes de mais, definir minimamente o «termo de Lisboa», como o conjunto de julgados formando o território onde se exercia a administração judicial e fiscal da cabeça do reino ²⁸. Neste sentido, a expressão tem um significado muito mais amplo do que a área urbanizada da cidade mais a respectiva área peri-urbana, conotadas com a noção de *limites* ²⁹ ou, como escrevia em 1867 Ferreira Lapa, de *cercanias*, referindo-se a Belém, Benfica, Luz, Carnide, Lumiar, Odivelas e Poço do Bispo ³⁰. A amplitude do termo variava não só de acordo com a capacidade centralizadora da capital, mas também com o benefício régio, e é assim que em 1385 é extraordinariamente alargado, passando a englobar as vilas de Sintra, Torres Vedras, Alenquer, Vila Verde, Colares, Ericeira e Mafra, ou seja, duplicando de área ³¹. Em data anterior a 1495 regressa, contudo, às anteriores dimensões, que se mantêm por ocasião do numeramento de 1527 ³².

O vinho do termo era, portanto, o vinho produzido dentro do território administrativo da cidade pelos seus moradores e vizinhos ou por outros proprietários, como o rei ou o mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, e opunha-se-lhe o «vinho de fora», cuja admissão, para venda local ou para exportação, era tributada³³.

Já no século XIII as cepas concentravam-se, próximo da urbe, em locais hoje bem conhecidos dos lisboetas, como Santos, Arroios,

²⁸ Cf. Augusto Vieira da Silva, “O termo de Lisboa”, *Revista Municipal*, Lisboa, 4 (1949), pp. 11-22, a p. 1; Maria Teresa Campos Rodrigues, *Aspectos da administração municipal de Lisboa no século XV*, sep. da *Revista Municipal*, Lisboa, 101-109 (1968), pp. 22-26.

²⁹ Sobre esta questão, veja-se o útil trabalho de Augusto Vieira da Silva, “Os limites de Lisboa”, *Revista Municipal*, Lisboa, 5 (1941), pp. 3-15, e 6 (1941), pp. 11-23.

³⁰ José Inácio Ferreira Lapa, “Relatório sobre os processos da vinificação nos principais centros vinhateiros do sul do reino”, in *Segunda memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do reino*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1868, p. 13.

³¹ Augusto Vieira da Silva, “O termo de Lisboa”, cit., p. 12.

³² Idem, *ibidem*, p. 13.

³³ Sobre a tributação do vinho em Lisboa, veja-se Francisco Sales de Lencastre, *Estudo sobre as portagens e as alfândegas em Portugal (séculos XII a XV)*, Lisboa, Livraria Ferreira, 1891, pp. 18 e ss. e 144 e ss., e A. H. de Oliveira Marques, *Hansa e Portugal na Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Editorial Presença, 1993, pp. 84-86.

Chelas e Alvalade³⁴. Acompanhadas frequentemente da oliveira, expandiam-se então por toda a área entre os rios de Alcântara, a Sul, e de Sacavém, a Norte, desenhando um arco que contornava Carnide, Lumiar e Charneca³⁵. Na área periurbana ou no vasto termo rural, a vinha desenvolveu-se na familiaridade vegetal das almuinhas, agrupada em vinhedos ou integrada em unidades de exploração mais complexas, como casais e quintas, algumas das quais se especializavam nesta cultura, como se verificava, no século XV, em Benfica ou em Telheiras. Contudo, sobretudo ao longo deste século, devido à expansão do olival como cultura periurbana, a vinha compartilhava muitos espaços com a mais nobre das árvores mediterrânicas³⁶.

Um simples relance sobre as propriedades rurais da ordem de Cristo no termo de Lisboa no principiar de quinhentos³⁷, comparado com o património da sua antepassada, a ordem do Templo, no século XIII³⁸, evidencia a presença significativa do olival em Alporche, Arroios e Picoas. Neste último local, duas courelas estavam

³⁴ Fernando Castelo-Branco, "Vinhas e vinhos de Lisboa", in *O vinho na história portuguesa (séculos XIII-XIX). Ciclo de conferências*, Porto, Fundação Engenheiro António de Almeida, 1983, pp. 175-186.

³⁵ Cf. Maria José Lagos Trindade e Jorge Gaspar, *A utilização agrária do solo em torno de Lisboa, na Idade Média, e a teoria de von Thünen*, sep. do *Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa*, Lisboa, ns. 79-80 (1973-1974), mapa à p. 6.

³⁶ Sobre a expansão da olivicultura no século XV, veja-se Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1989, vol. 1, pp. 172-181; Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 1989, 87-89 (e mapa); Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *Santarém medieval*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 1980, p. 163. Uma excelente visão geral da evolução desta cultura deve-se a Orlando Ribeiro, "Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal", in *Opúsculos geográficos*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, vol. 4 (1991), pp. 85-170.

³⁷ Documento publicado por José Mendes da Cunha Saraiiva, *Uma visitação da ordem de Cristo no ano de 1505. I - Lisboa*, Lisboa, Arquivo Histórico do Ministério das Finanças, 1944, 30 p. Na conversão das medidas originais, varas de medir pano e braças craveiras, atribuiu-se à vara de medir pano 0,926 m e à vara de craveira 2.2 m. Na alguns casos as larguras apresentadas são a média de duplas e triplas medições.

³⁸ Publicado por João Pedro Ribeiro, *Memórias para a história das inquirições dos primeiros reinados de Portugal*, Lisboa, Imprensa Régia, 1815, nº 2 do apêndice documental.

complantadas de cereal e oliveira, uma com cerca de 0,8 ha, e a outra perto de 1,2 ha, e quatro de vinha e olival, numa média de aproximadamente 0,4 ha. A fruticultura, virada para o abastecimento do mercado urbano imediato, estava presente em cinco das anteriores parcelas. Nas parcelas indicadas, duas a quatro vezes mais longas que largas, as árvores de fruto e as oliveiras deveriam encontrar-se mais ou menos agrupadas, excluindo as que ladeavam as extremas. Em duas quintas da ordem, uma em Arroios e outra na Concha (onde no século XIII possuía apenas uma vinha), contavam-se quase 700 oliveiras, uma «grande vinha» com 30 a 33 homens de cavadura, outra menor que levava 14 homens de cavadura, e várias centenas de fruteiras de «desvairadas prumagens», com destaque para macieiras, pereiras, ameixeiras, figueiras (uma das quais alvar) e laranjeiras.

Quadro 1 - Bens rústicos que possuem os freires do Templo no termo de Lisboa (século XIII)

nº	denominação	local
1	almuinha com uma boa vinha	Xabregas
2	vinha	Concha
3	muitas oliveiras	vários locais
4	vinha	Tornadiça
5	vinha	Arroios
6	boa granja com dois casais	Lumiar
7	boa granja com dois moinhos	Odivelas
8	granja com suas salinas	Alpriate
9	peça de herdade	Trigache
10	vinha	Malapados

Quadro 2 - Bens rústicos que possui a ordem de Cristo no termo de Lisboa (1505)

nº	denominação	local	longo (varas)	longo (metros)	largo (varas)	largo (metros)	área (ha)	ratio (c./lg.)
1	courela de herdade que foi vinha, com 60 oliveiras e 2 figueiras	Picoas	170	157,42	53	49,08	0,77	3,21
2	courela de vinha com 71 oliveiras	Picoas	92,5	85,66	47	43,52	0,37	1,97
3	courela de vinha com 81 oliveiras e 12 árvores de fruto	Picoas	124	114,82	40	37,04	0,43	3,10
4	courela de vinha com 51 oliveiras e 30 árvores de fruto	Picoas	112	103,71	51	47,23	0,49	2,20
5	courela de vinha com 50 oliveiras e 39 árvores de fruto	Picoas	102	94,45	39,5	36,58	0,35	2,58
6	courela grande de herdade com 11 oliveiras	Picoas	235	217,61	58	53,71	1,17	4,05
7	quinta com suas casas e lagar de fazer vinho	Arroios	-	-	-	-	-	-
7a	olival pequeno com 29 oliveiras	Arroios	-	-	-	-	-	-
7b	vinha grande com um chão onde se planta pomar, e um poço	Arroios	122	268,4	48	105,6	2,83	2,54
7b'	chave da dita vinha e chão		16	35,2	17	37,4	0,13	0,94
7c	olival com 65 oliveiras	Arroios	-	-	-	-	-	-
8	olival com 227 oliveiras	Cabeça de Alporche	90	198	29,5	64,9	1,29	3,05
9	chão	Santa Clara	56	123,2	47,5	104,5	1,29	1,18
10	chão	Santa Clara	49	107,8	19,33	42,526	0,46	2,53
11	quinta com suas casas, terras, vinha, 365 oliveiras e muitas árvores de fruto	Concha	-	-	-	-	-	-

O verde alacre da vinha era, pois, uma marca constante da paisagem, colorindo-a de jovialidade durante parte do ano. Verde que recobria diversificadas castas de uva, v. g., galega, castelã, labrusca³⁹, tarrantês⁴⁰, e originava variados tipos de vinho, como sejam brancos⁴¹,

³⁹ Cf. Maria Filomena Pimentel de Carvalho Andrade, *O mosteiro de Chelas: uma comunidade feminina na baixa Idade Média. Património e gestão*, Cascais, Patrimonia, 1996, p. 59.

⁴⁰ ANTT, *Mosteiro de Chelas*, mc. 55, nº 1093 (Alhandra, 1368); idem, *Colegiada de Santa Marinha do Outeiro de Lisboa*, mc. 8, ns. 308 e 309 (Vale Melhorado, além de Benfica, 1370).

⁴¹ José Mendes da Cunha Saraiva, *Alguns diplomas particulares dos séculos XIV e XV*, Lisboa, Arquivo Histórico do Ministério das Finanças, 1943, nº 4 (Azoia, 1383); ANTT, *Mosteiro de Chelas*, mc. 59, nº 1167 (Alprate, 1393).

vermelhos ⁴² tintos, bastardos ⁴³, rosetes, verdetes ⁴⁴.

O papel desempenhado pelos esteiros do Tejo ⁴⁵ e, sobretudo, pelo rio de Sacavém, era fundamental para o escoamento da produção vitícola do termo de Lisboa na Idade Média. Fernão Lopes, na tão citada passagem da *Crónica de D. Fernando*, em que informa da saída, na carregação de Setembro, de doze mil tonéis de vinho, cita como principais sítios de embarque, além do porto da cidade, a ponta do Montijo, na margem esquerda, e na direita, o rio de Sacavém ⁴⁶. Em cada uma destas áreas chegavam a juntar-se 60 e 70 navios carregando sal e vinhos ⁴⁷. A foz do rio de Sacavém, ao mesmo tempo a boca do fértil vale de Loures, era a comunicação mais fácil com as marinhas do Tojal, onde se destacava como proprietário o poderoso mosteiro de S. Vicente de Fora.

Não muito longe dessa foz fica Santa Iria da Azóia, em 1454 dita “Azoya, que he açerqua do barquo de Sacauem” ⁴⁸, que deve ser a famosa *ansoye*, *azoy*, *asoy*, *asoye* ou *azoie*, de onde era originário um tipo de vinho “largamente exportado para o mundo báltico” e também para a França ⁴⁹.

⁴² ANTT, *Mosteiro de Santos-o-Novo*, caderno 2, fl. 14 e v. (Alfornel, 1363).

⁴³ ANTT, *Mosteiro de Chelas*, mç. 59, nº 1167 (Alpriate, 1393); *Livro de Arautos (De Ministerio Armorum)*, ed. Aires Augusto Nascimento, Lisboa, ed. do autor, 1977, p. 250.

⁴⁴ Maria Filomena Pimentel de Carvalho Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 60 (Vialonga, perto da Azóia, respectivamente em 1360 e 1372).

⁴⁵ Um dos capítulos especiais apresentados por Lisboa nas cortes de Leiria de 1438 requeria ao monarca autorização para impor a todos os vizinhos que por eles costumavam embarcar os seus vinhos uma contribuição para as obras de desassoreamento pois “muytos esteyros que som no thermo desta cidade sam de tal gjsa tapados que escasamente se pode em elles embarcar os vinhos” (citado por Fernando Castelo-Branco, “A exportação de vinho durante a primeira dinastia”, *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, Lisboa, nº 81 (1963), p. 65, nota 30).

⁴⁶ Que era um ponto importante de concentração e armazenamento vê-se da informação do pároco de Sacavém, em 1758, segundo o qual à entrada do Trancão existiam “armazéns onde os estrangeiros recolhem vinhos para os seus embarques” (cit. por Jorge Gaspar, “Os portos fluviais do Tejo”, *Finisterra. Revista Portuguesa de Geografia*, Lisboa, 5 (1970), p. 182, nota 49).

⁴⁷ Fernão Lopes, *Crónica de D. Fernando*, ed. crítica de Giuliano Macchi, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1975, p. 6.

⁴⁸ *Monumenta Henricina*, ed. António Joaquim Dias Dinis, Coimbra, Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, 1971, vol. 12, nº 26.

⁴⁹ Vejam-se as referências à exportação deste vinho em A. H. de Oliveira Marques, *Hansa e Portugal na Idade Média*, cit., p. 83, e “Navegação prussiana para Portugal nos princípios do século XV”, in *Ensaio de história medieval portuguesa*, 2ª ed., Lisboa, Editorial Vega, 1980, p. 144 (e nota 48 para a citação); Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, ed. do autor, 1959, pp. 321-322.

Este era decerto do termo de Lisboa, pois na descrição das províncias portuguesas incluída no *Livro dos Arautos*, elaborado em 1416, como tal é referido ⁵⁰, o que desfavorece alternativas de identificação que o ligam à Azóia do Cabo Espichel (Roger Dion) ⁵¹ ou à do Cabo da Roca (Orlando Ribeiro) ⁵², neste último caso sugerindo-se também o entroncamento com a vinha de Colares. A importância do estuário do Tejo no escoamento da produção vinícola, como do sal, desfavorece alternativas de localização exteriores ao mesmo. Se esta alternativa estiver correcta, o antepassado ilustre pertencerá ao Bucelas e não ao Colares. O vinho da Azóia é, deste modo, mais um elemento a ter em conta na distinta família de vinhos mediterrânicos medievais, brancos, generosos e de maior duração do que os vinhos comuns, onde pontuavam os bastardos ⁵³, malvasias ⁵⁴ e moscatéis, todos eles bem conhecidos nos mercados da «frandes» ⁵⁵.

Da boa cotação dos vinhos de Lisboa nesses mercados, no reinado de D. Fernando, é sugestiva a queixa do respectivo concelho e homens bons contra o concelho de Tavira pelo facto de lhes copiarem a marca dos tonéis, que era privilegiada na Flandres, e «acreditada» noutros lugares, o

⁵⁰ *Livro de Arautos (De Ministerio Armorum)*, ed. Aires Augusto Nascimento, Lisboa, ed. do autor, 1977, p. 250: “Também nas terras desta cidade [Lisboa] se produzem vinhos bastardos, tintos e de azora, e outros excelentes, bem como azeite, produtos que fazem a abundância não só da própria região, mas também da Inglaterra, Irlanda, Escócia, França, Alemanha e também da Prússia.” (cremos que a forma *azora* seja erro de cópia, a qual é de finais do século XV, segundo informa o editor na p. 18). O foral da portagem de Lisboa, anterior a 1377 Out. 5, no título do ramo dos vinhos, artigo [8], inclui os da *azoya* a par dos da «terra», aplicando-se-lhes o mesmo «foro» (ANTT, *Forais Antigos*, mç. 2, n.º 3, fl. 31v.).

⁵¹ Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin*, cit., p. 322.

⁵² *Geografia e civilização. Temas portugueses*, Lisboa, Instituto de alta Cultura - Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, 1961, p. 78, nota 1.

⁵³ Vinhos «bastardo» e «simpres» vinham do Algarve para Lisboa, em meados do século XV, juntamente com os habituais figos (ANTT, Leitura Nova, *Estremadura*, liv. 5, fls. 195v.-196 - 1457 Nov. 4).

⁵⁴ Com esta qualidade de vinho gostaria Maria Parda de ser incensada por ocasião do seu enterro (*Copilaçam ...*, p. 660).

⁵⁵ Veja-se a propósito a obra clássica na matéria: Jan Craeybeckx, *Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIIIe-XVIe siècle)*, Paris, SEVPEN, 1958, p. 13, nota 40.

que o monarca proibiu por carta de 1376 ⁵⁶. Problema análogo, que se pode interpretar como utilização de tonéis da marca de Lisboa por vinho sevilhano, detecta-se no século XV, tomando-se como medida a proibição de saída do produto nesses tonéis ⁵⁷.

Embora se disponham de mais elementos sobre o comércio vinícola português com o Norte da Europa, a partir principalmente do Porto ⁵⁸, Aveiro ⁵⁹, Algarve e Lisboa, daqui saíam também carregamentos com destino a portos peninsulares, como sejam Barcelona ⁶⁰ e na Galiza ⁶¹, além de Sevilha, já mencionada.

Diferente percurso do de Lisboa, na economia produtiva e de mercado, é o de Santarém, sua velha vizinha de montante, erguida, dominadora sobre os férteis aluviões do médio Tejo. Se nos *Costumes* desta vila, datáveis da segunda metade do século XIII, a “deslocação à Flandres de mercadores santarenos constituía um critério de promoção

⁵⁶ *Descobrimientos portugueses. Documentos para a sua história*, ed. João Martins da Silva Marques, Lisboa, Instituto para a Alta Cultura, 1944, supl. ao vol. 1, nº 41). Esta e outras referências à exportação de vinho de Portugal para a Flandres encontram-se também em Anselmo Braamcamp Freire, *Notícias da feitoria de Flandres*, Lisboa, ed. do Arquivo Histórico Português, 1920, pp. 73 e 127.

⁵⁷ *Livro das posturas antigas*, ed. Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1974, pp. 86-87. Sobre o comércio sevilhano no século XV veja-se Manuel González Jiménez, “El comercio andaluz en la era de los Descubrimientos”, in *Congresso internacional Bartolomeu Dias e a sua época. Actas*, Porto, Universidade do Porto, 1989, vol. 3, pp. 387-403.

⁵⁸ *Alguns documentos do Arquivo Municipal do Porto que fornecem subsídios para a história da cidade de Lisboa*, Porto, Publicações da Câmara Municipal do Porto, 1947, pp. 27 e ss.

⁵⁹ ANTT, Leitura Nova, *Estremadura*, liv. 10, fl. 275v. carta régia mencionando o carregamento de vinho e azeite para a Flandres - 1456. Sobre o desenvolvimento da viticultura nesta região veja-se o trabalho de Maria João Branco Marques da Silva, *Esgueira. A vida de uma aldeia do século XV*, Redondo, Patrimonia, 1994.

⁶⁰ Filipe Manuel Miranda Themudo Barata, *Comércio e navegação de Portugal com o levante peninsular (1280-1415). Subsídios para a história do comércio externo português*, Provas de Aptidão Pedagógica e Capacidade Científica apresentadas ao Departamento de História e Arqueologia da Universidade de Évora, Évora, 1987, apêndice III, nº 7: documento relativo à exportação de Lisboa para Barcelona de “octo cofinorum et medii de sardina salata et medii tonell vini albi” - 1395 Jan. 5.

⁶¹ Elisa Ferreira Priegue, *Galicia en el comercio marítimo medieval*, [Santiago de Compostela], Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1988, p. 660.

social”⁶², já sobre a posterior evolução socio-económica desta vila se sabe pouco, em grande parte devido à escassíssima informação sobre o escoamento, o comércio e seus agentes. Neste campo, a relação com Lisboa era fundamental, contrapondo dois centros interactivos com diferentes possibilidades de polarização da produção agrícola, quer para abastecimento, quer para exportação. Um dominando o pequeno mar interior formado pelo golfo do Tejo, o outro, principal porto interior do mesmo rio. É significativo que num inventário das mercadorias importadas e exportadas por Lisboa, datável dos finais do século XIV ou do início do século XV, num total de 49 destinos e proveniências indicados, Santarém figure em primeiro lugar, com 12 menções, seguida do concelho de Ribatejo com 11, de Coima e Sacavém com 8, de Almada com 7, de Setúbal com 6, do Algarve com 4, do Porto e Punhete com 3, de Aragão, Atouguia, Canha e Sevilha com 2, e dos restantes 36 topónimos com uma menção cada⁶³. Porém, no século XVI esta situação ter-se-á alterado sensivelmente. Com efeito, em 1552, Abrantes, apenas com uma menção no documento atrás referido, afirma-se como o mais importante porto do Tejo, com 180 barcas e batéis, seguido das embarcações de Coima, Seixal, Almada e Moinhos (150), Povos, Fonte da Talha, Granja, Unhos, Frielas, Camarate, Santo António, Tojal e Sacavém (150), Punhete (120), ficando Santarém com 100 embarcações, a par de Tancos (100) e dos dois Sarilhos, Alhos Vedros e Barreiro (100)⁶⁴. Na competição pelo mercado lisboeta, Santarém foi inevitavelmente ultrapassada por outras localidades, quer do próprio termo da capital quer ribeirinhas. Em movimento análogo, passará de segundo centro urbano do reino, no século XIV⁶⁵, para quarto em 1527⁶⁶, tendo sido deixada para trás por Évora⁶⁷ e Porto.

⁶² Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *Santarém medieval*, cit., p. 94, nota 5. A cópia a partir da qual são conhecidos é de meados do século XIV.

⁶³ *Livro I de Místicos. Livro II del Rei Dom Fernando*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1949, n.º 17, pp. 59-99.

⁶⁴ Jorge Gaspar, “Os portos fluviais do Tejo”, cit., pp. 158-160.

⁶⁵ Cf. A. H. de Oliveira Marques, *Las ciudades portuguesas en los siglos XIV y XV*, sep. de *Estudios de historia y de arqueologia medievales*, Cádiz, 7-8 (1987-1988), pp. 79-81.

⁶⁶ Cf. Júlia Galego e Suzanne Daveau, *O numeramento de 1527-1532. Tratamento cartográfico*, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos, 1986.

⁶⁷ O comércio dos seus vinhos interessava, em 1483, os mercadores bretões (documento citado por José de Lencastre, *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses (séculos IX a XV). Subsídios para um estudo*, sep. de *Anais do Instituto do Vinho do Porto*, Porto, 1953, p. 146, n.º 1116).

Em termos de futuro da sua viticultura, restava-lhe, assim, baixar os preços, numa progressiva aposta na produção em quantidade sobre a qualidade, concentrando as cepeiras nos campos, de onde em 1765 Pombal as tentou arrancar ⁶⁸, baldadamente ⁶⁹. Século volvido, mais coisa menos coisa, o destino maioritário dos vinhos produzidos nos concelhos de Santarém e do Cartaxo, era no primeiro caso o alambique ⁷⁰, e no segundo as pias de baptismo dos armazéns e tabernas de Lisboa ⁷¹. Mas nisso, no fundo, já tinha atentado a velha Maria Parda, ao desejar aos homens de Santarém “tanta pancada como de maus vinhos têm” ⁷². Ao invés, o Bucelas, do termo de Lisboa,

⁶⁸ Por carta de lei de 1765 Out. 26 (publicada no *Sistema ou colecção dos regimentos reais*, Lisboa, Oficina de Simão Tadeu Ferreira, 1785, tomo 4, pp. 246-257); veja-se uma interpretação em Jorge Borges de Macedo, *A situação económica no tempo de Pombal. Alguns aspectos*, Porto, Livraria Portugália, 1951, pp. 86-92.

⁶⁹ Como comprovou o mesmo senhor marquês, tempos após, instado pelo escritor Almeida Garrett:

“- Que diz? Ah!... Sim, senhor, sou português e venho fazer uma pergunta a V. Ex^a, esclarecer-me sobre um ponto importante. Deitou-me a tremenda luneta.
- Para que mandou V. Ex^a arrancar as vinhas do Ribatejo?
Apertou a luneta no sobrolho e sorriu-se.
- Elas aí estão centuplicadas, que até já invadiram o pinhal da Azambuja. Fez V. Ex^a um despotismo inútil, e agora...
- Agora quem bebe por lá todo esse vinho?
Não sabia o que lhe havia de responder.”

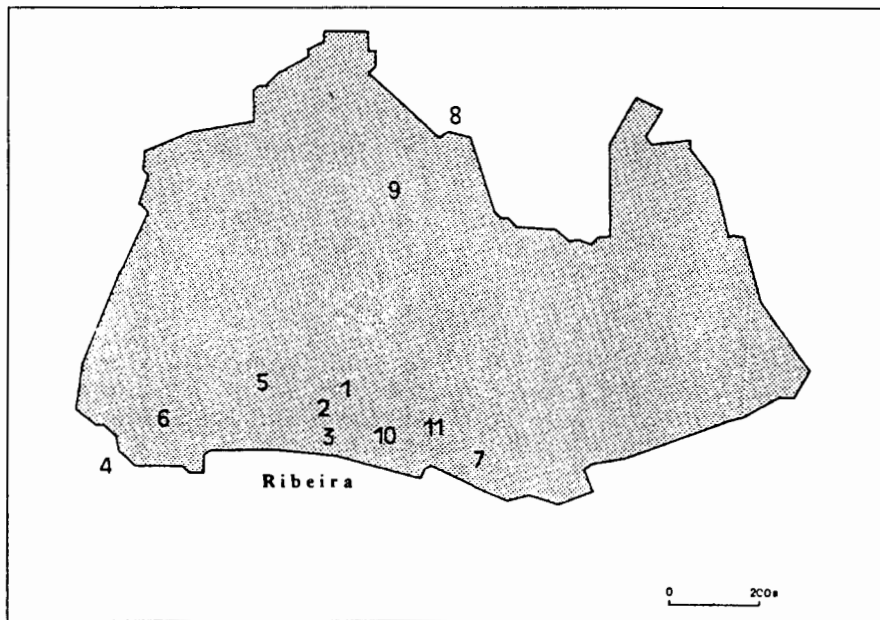
(*Viagens na minha terra*, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora, 1954, p. 52).

⁷⁰ Cf. Rodrigo de Moraes Soares, *Mémoire sur les vins du Portugal*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1878, p. 23. Em 1910, segundo José de Campos Pereira, “eram cerca de 600 os alambiques matriculados que, no distrito de Santarém, destilavam vinho e seus derivados” (*A propriedade rústica em Portugal. Superfícies, produções, rendimentos, valores*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1915, p. 157).

⁷¹ António Augusto de Aguiar, “Visita às principais comarcas vinhateiras do centro do reino no ano de 1866”, in *Memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do reino*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1867, p. 35, a propósito dos «carrascões»: “A casca, essa qualidade tão apreciada nos vinhos do Cartaxo, esse travor infernal que toca no exagero, e que é justamente com a cor e outros princípios o padrinho dos futuros baptismos”.

⁷² *Copilaçam ...*, p. 663.

ganhava prémios ⁷³ e a sua fama ainda hoje campeia.



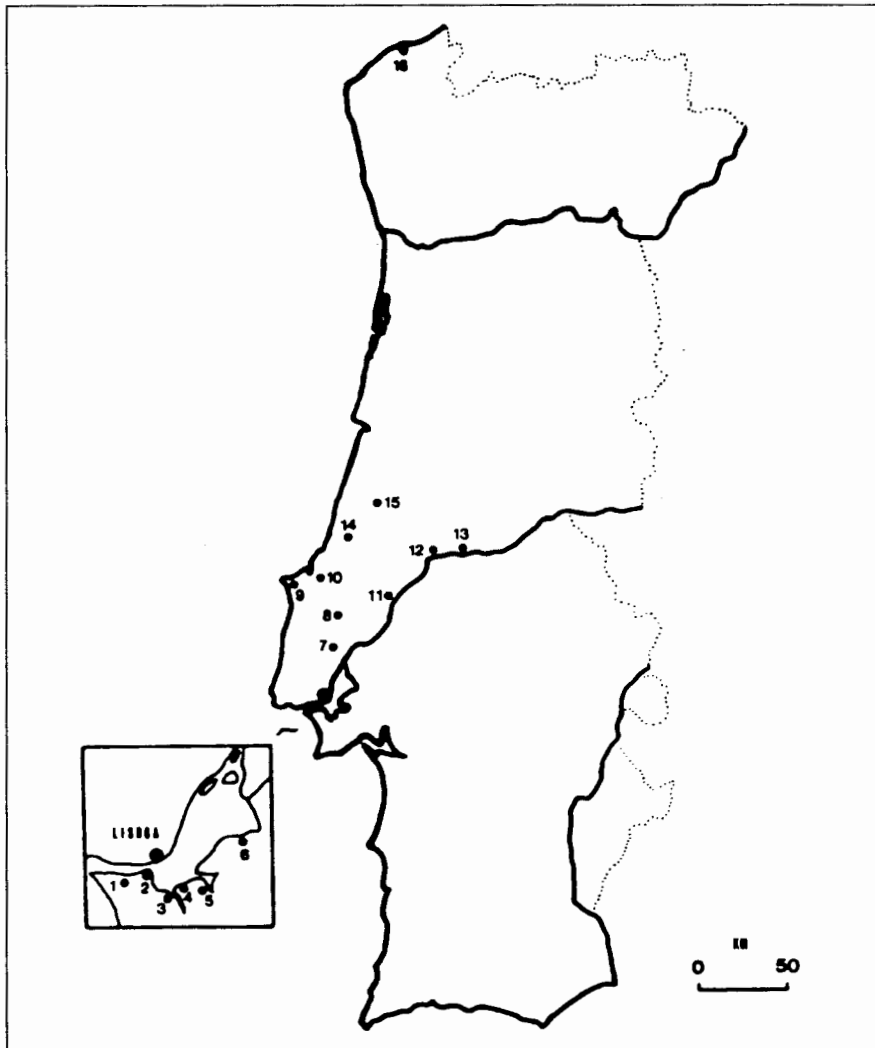
Mapa 1 - Distribuição da toponímia lisboeta do *Pranto de Maria Parda* (1522)

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1 - r. de S. Gião | 6 - poço do Chão |
| 2 - trav. Zinguizarra de Mata-Porcos | 7 - praça dos Canos |
| 3 - r. da Ferraria | 8 - r. da Mouraria |
| 4 - r. de Cata-que-Farás | 9 - Borratém |
| 5 - r. dos Fornos | 10 - Carniçarias Velhas |

Não cartografado: poço do Tinhoso.

Área delimitada pelo traçado aproximativo das muralhas fernandinas.

⁷³ Por exemplo, na exposição agrícola de 1852, em Lisboa, obtém um terceiro prémio, colocando-se no primeiro e segundo lugares um Madeira e um Portel, respectivamente (*Exposição agrícola Lisboa 1852. Relatórios dos júris que julgaram dos produtos exibidos*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1856, p. 13).



Mapa 2 - Localidades que abastecem Lisboa de vinho (segundo o *Pranto de Maria Parda* - 1522)

1 - Caparica	5 - Alhos Vedros	9 - Atouguia	13 - Abrantes
2 - Almada	6 - Alcochete	10 - Óbidos	14 - Alcobaça
3 - Seixal	7 - Arruda	11 - Santarém	15 - Leiria
4 - Barreiro	8 - Abrigada	12 - Punhete	16 - Monção

Não cartografados: Corugeira Santa e Madrigal.