

DEFESA DO CONSUMIDOR NA CIDADE MEDIEVAL:
OS PRODUTOS ALIMENTARES
(Lisboa — séculos XIV-XV)

por
IRIA GONÇALVES *

É já um lugar comum dizer-se, até porque muitos historiadores o têm reafirmado numerosas vezes, que uma das maiores preocupações dos governos municipais medievos era o farto abastecimento das respectivas povoações, nomeadamente em produtos de primeira necessidade e entre estes, como prioritários, os géneros alimentícios¹. As cidades haviam crescido, algumas delas com grande exuberância, durante os últimos tempos medievais²; essas populações, grandemente concentradas, além do natural consumo, pedido pelas suas muitas bocas, provocavam sempre um outro, mais ou menos

* Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa.

¹ Poder-se-ia, neste contexto, citar abundante bibliografia abonatória. Mas bastará, penso, lembrar a recolha de trabalhos resultantes das «*Cinquièmes Journées internationales d'histoire*» levadas a efeito pelo Centre Culturel de l'Abbaye de Flaran a 16-18 de Setembro de 1983 e publicadas em 1985 sob o título: *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes*. É todo o vasto espaço da Europa ocidental que aí aparece tratado (com a infeliz e já habitual ausência do nosso País), manifestando preocupações idênticas em todas as suas latitudes.

Para Portugal pode ver-se, embora apenas o abastecimento de cereais, mas entre todos o mais importante, A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, 1968, sobretudo pp. 127-136.

² Cf., por todos, Jacques Heers, *La ville au Moyen Age en Occident. Paysages, pouvoirs et conflits*, Paris, 1990.

desenvolvido e protagonizado pelas famílias de maiores recursos económicos, representado por uma grande exigência, tanto na quantidade dos produtos que essas famílias apeteçiam consumir, como na qualidade que esperavam deles e, de certa maneira, os obrigavam a ter. A cidade, sob o ponto de vista do seu abastecimento e sobretudo do seu abastecimento alimentar, era uma estrutura frágil, artificial mesmo, impossível de se bastar a si própria, mas ainda assim exigente e imperiosa, embora também largamente compensadora.

Um aprovisionamento do exterior, tanto dos seus arredores mais próximos como das regiões circum-vizinhas ou de longínquas partes³, era obrigatório para qualquer cidade, ainda mesmo de mediana importância, demográfica como económica. Os seus dirigentes tinham, necessariamente, de se debruçar sobre ele, de procurar atrair os produtos indispensáveis, como de desmotivar ou mesmo impedir a saída de outros, também precisos. E em toda a parte eles enfrentaram, com maior ou menor sucesso, este problema. E tantas vezes adoptaram, em todas as latitudes, soluções semelhantes.

Em Portugal, Lisboa, como nenhuma outra cidade, sentiu a premência de encontrar as formas de resolver este assunto. Elas foram-lhe trazidas de diversos quadrantes, incidindo, cada uma delas, sobre pontos concretos, conjugando-se umas com as outras no sentido da resolução global do problema. A sua situação privilegiada, como centro de uma área rica em produtos de todo o género e que ela atraía como um íman⁴; o seu excelente porto, o melhor do País, por onde constantemente entravam e saíam «grandes e grossas mercadorias», no consabido dizer do nosso cronista⁵; o indiscutível favor régio, foram outros tantos aspectos contribuindo, cada um na sua medida, para facilitar o abastecimento de uma tão importante urbe como era

³ Sobre este esquema de abastecimento das cidades em áreas mais ou menos próximas de acordo com as mercadorias procuradas em cada uma delas, é interessante a exposição de Sergij Vilfan, «L'approvisionnement des villes dans les confins germano-italo-slaves du XIV^e au XVII^e siècle», *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes*, Flaran, 5, 1985, pp. 53-60.

⁴ A. H. de Oliveira Marques, *História de Portugal*, vol. I, *Das origens às revoluções liberais*, Lisboa, 1972, p. 131.

⁵ Fernão Lopes, *Cronica do Senhor Rei Dom Fernando nono Rei destes reinos*, ed., e int. de Salvador Dias Arnaut, Porto, 1966, Prólogo, p. 5.

a Lisboa dos séculos XIV e XV. Sobre esta situação de base, competia aos agentes económicos desempenhar o seu papel e à gestão municipal criar as condições adequadas ao funcionamento do sistema e actuar legislando, facultando, ou proibindo, penalizando, onde quer que isso fosse necessário. Aliás o mesmo poder central exercia a sua acção em igual sentido, obrigando os órgãos competentes de cada cidade a empenhar-se de modo a que, por um lado, nunca faltassem os alimentos mais importantes, por outro, existissem sempre agentes comerciais como transportadores em número suficiente⁶.

Chegadas as mercadorias ao porto e descarregadas na Ribeira⁷, trazidas por terra em carreto animal ou a dorso de homem e levadas ao local de venda, ou ainda produzidas na cidade, impunha-se que todos os lisboetas pudessem ter-lhes acesso a um preço tão baixo quanto possível. Impunha-se igualmente que ninguém fosse vítima de fraude, tanto no respeitante às quantidades adquiridas como à qualidade dos produtos. Isto é, procurava-se que os direitos do consumidor fossem respeitados⁸.

E era aqui que o concelho tinha a mais importante palavra a dizer e de certo modo, neste campo, era a única entidade a fazê-lo. Com efeito, era ele apenas a preocupar-se com tais assuntos, embora em muitos casos, ao lado de um real interesse pela defesa e protecção do consumidor comum, presidisse ao elaborar das disposições

⁶ *Ordenações Afonsinas*, liv. I, tit. XXVII, § 22, p. 179; tit. XXVIII, §§ 3, 10, 13, pp. 181, 183, 184.

⁷ Cf. o que deixei dito em «Na Ribeira de Lisboa em finais da Idade Média», *1383/1385 e a crise geral dos séculos XIV e XV, Jornadas de história medieval*, Lisboa, 1985, p. 60.

⁸ Neste sentido Maria Ângela Beirante fala numa «verdadeira cruzada em defesa do consumidor» (*Évora na Idade Média* dissertação polic. apres. à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 1988, p. 668) e Beatriz Arizaga Bolumburu afirma que «la idea fundamental que va a inspirar toda la política comercial de la villa va a ser la defensa y protección del consumidor» («El abastecimiento de las villas vizcaínas medievales: política comercial de las villas respecto al entorno y a su interior», *La ciudad hispánica durante los siglos XIII a XVI*, vol. I, Madrid, 1985, p. 304). Talvez algum tanto exagerada, a ideia não deixa de ser, de certo modo, verdadeira. Aliás já Henri Pirenne, há muito tempo — em 1922 — havia exposto uma ideia semelhante («Le consommateur au Moyen Age», *Histoire économique de l'Occident médiéval*, pref. de E. Coornaert, s.l., 1951, pp. 532-534).

normativas tendentes a assegurar aqueles objectivos, outro tipo de interesses, naturalmente os do grupo dirigente. No entanto e como já há muito tempo salientou Marinette Bruwier, os governos citadinos foram as únicas entidades medievais preocupadas com o bem-estar das grandes massas⁹.

Lisboa, como seria de esperar, não constituiu excepção a uma regra que se mostrou tão sistematicamente aplicada em todo o espaço medieval europeu¹⁰. Vejamos que formas esta cidade encontrou para ela também a pôr em prática.

1. O acesso aos produtos

A primeira finalidade a atingir e sem a qual as demais perderiam razão de ser, era conseguir que todos os lisboetas, ou ao menos o maior número, pudessem ter acesso aos bens de que careciam. Para isso era preciso, antes de mais, que os tivessem à sua disposição.

Nesse sentido a cidade começava por legislar de modo a que cada produto fosse posto à venda em locais pré-determinados e sempre os mesmos¹¹. Sobretudo o peixe¹² e a carne¹³, mas também o sal¹⁴, o

⁹ «Finances et comptabilité urbaines du XIII^e au XVI^e siècle», *Finances et comptabilité urbaines du XIII^e au XVI^e siècle*, Colloque international, Blankenberge, 1962, Bruxelas, 1964, p. 27.

¹⁰ Com efeito, inúmeros trabalhos têm sido produzidos pela historiografia interessada na baixa Idade Média europeia e proveniente dos mais diferentes quadrantes geográficos. Abonatórios do que acabo de dizer, irei citando, ao longo deste trabalho, variados títulos que abordam, com maior ou menor desenvolvimento, este assunto.

¹¹ Referi-me a este assunto, para Lisboa, na *ob. cit.*, p. 60. Em relação a outras cidades podem ver-se: Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 627; María Teresa López Beltrán, «El abastecimiento de carne en Málaga en época de los Reyes Católicos (1487-1516)», *Estudios sobre Málaga y el reino de Granada en el V centenario de la conquista*, ed. por José Enrique López de Coca Castañer, Málaga, 1987, p. 313; María Isabel Falcón Pérez, «La comercialización de trigo en Zaragoza a mediados del siglo XV», *Aragón en la Edad Media*, vol. I, *Estudios de economía y sociedad en la baja Edad Media*, Saragoça, 1977, p. 239; Réjane Brondy, *Chambéry. Histoire d'une capitale vers 1350-1560*, Lyon, 1988, p. 123; María Josefa Parejo Delgado, *Baeza y Úbeda en la Edad Media*, Granada, 1988, p. 115; Philippe Wolff, «L'approvisionnement des villes françaises au Moyen Age», *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes*, Flaran, 5, 1985, p. 29.

pão¹⁵, queriam-se à venda em lugares de todos bem conhecidos. Eventualmente, quando não existisse qualquer estrutura edificada a representar o local, este seria assinalado por marcos¹⁶ ou mesmo por simples estacas¹⁷. Era uma forma de melhor controlar o volume de mercadorias disponíveis, as condições de venda, os preços praticados¹⁸. Para melhor se conseguir este desiderato, proibiam-se as compras antes de o produto entrar na cidade, viesse ele por mar¹⁹ ou por terra²⁰, que essas compras eram todas por grosso, para reexportar ou revender, situações estas, uma e outra, pouco agradáveis à cidade. Se a primeira diminuía o volume de géneros à disposição do lisboeta, a segunda encarecia-os, o que, naturalmente, também não era desejável. Mas, sobretudo, subtraía-os ao controlo directo do governo citadino. É certo que alguns víveres, produzidos os transformados na cidade, desde que não por profissionais — pão, vinho, por exemplo — podiam ser transaccionados não importa onde, mas esses eram a menor quantidade e se ajudavam ao abastecimento da capital, não eram, de forma alguma, decisivos.

Convinha, pois, que todos os bens de consumo destinados ao abastecimento lisboeta aqui chegassem e fossem postos, livremente, à disposição do comprador comum.

Para isso importava, de acordo com os parâmetros em vigor que visavam, antes de mais, colocar frente a frente o produtor e o consumidor, eliminar os intermediários ou, pelo menos, minimizar

¹² *Livro das Posturas Antigas*, leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, 1974, pp. 7, 14, 34, 118, 151-152, 221 (Adiante citarei este livro por *LPA*).

¹³ *Ib.*, pp 41-42, 151-152.

¹⁴ *Ib.*, pp. 14, 151-152.

¹⁵ É interessante recordar a existência de uma rua chamada da Padaria.

¹⁶ *LPA*, pp. 151-152.

¹⁷ *Ib.*, p. 7.

¹⁸ Este desejo de controlo das mercadorias por parte dos governos urbanos já foi verificado em outros lugares. Cf., por exemplo, María Isabel Falcón Pérez, *ob. cit.*, p. 239; Réjane Brondy, *ob. cit.*, p. 123.

¹⁹ *LPA*, pp. 7, 205-207.

²⁰ *Ib.*, p. 256.

tanto quanto possível a sua capacidade de intervenção²¹. Era essa uma das preocupações comuns à generalidade das cidades da época. Todas tentaram, da melhor maneira, resolvê-la e quase todas encontraram, para essa resolução, quadros muito semelhantes: proibir ao intermediário o acesso ao produto durante um certo período de tempo, logo após a sua chegada ao mercado²².

Em Lisboa, para os víveres frescos, dos quais, em princípio, as famílias se abasteciam diariamente, mas sobretudo para o pescado²³, a interdição terminava às nove horas da manhã, momento em que os sinos da sé tangiam, chamando os fiéis às celebrações eucarísticas²⁴.

²¹ Desde há muito o facto foi ressaltado, entre outros, por Ramón Carande, *Sevilla, fortaleza y mercado. Las tierras, las gentes y la administración de la ciudad en el siglo XIV*, 2ª ed., Sevilha, 1975, p. 119. Muitos outros autores têm salientado este facto, referido a diversos lugares. Podem citar-se: Fernando López Alsina, *Introducción al fenómeno urbano medieval gallego, a través de tres ejemplos: Mondoñedo, Vivero y Ribadeo*, Santiago de Compostela, 1976, p. 109; M^a de los Llanos Martínez Carrillo, *Revolución urbana y autoridad monárquica en Murcia durante la baja Edad Media (1395-1420)*, Murcia, 1980, p. 262; Juan António Bonachia Hernando e Hilario Casado Alonso, «La segunda mitad del siglo XIV y el siglo XV», *Burgos en la Edad Media*, dir. por Julio Valdeón, Valladolid, 1984, p. 316; António Malalana Ureña, *Escalona medieval, (1083-1400)*, [Toledo], 1987, p. 177; María Jesús Fuente Pérez, *Palencia. Cien años de vida y gobierno de la ciudad (1421-1521) a través de las actas municipales*, Palência, 1987, p. 65; Id., *La ciudad de Palencia en el siglo XV. Aportación al estudio de las ciudades castellanas en la baja Edad Media*, Madrid, 1989, p. 313; E. Goyheneche, *Bayonne et la région bayonnaise du XII^e au XV^e siècle. Études d'histoire économique et sociale*, Biscaia, 1990, pp. 151-152; Beatriz Arizaga Bolumburu, *ob. cit.*, p. 79.

²² Como em outras cidades: Albert Rigaudière, *Saint-Flour. Ville d'Auvergne au bas Moyen Age. Étude d'histoire administrative et financière*, vol. I, Paris, 1982, pp. 496-498; Pierre Desportes, *Reims et les rémois aux XIII^e et XIV^e siècles*, Paris, 1979, p. 491; José Marques, «A administração municipal de Vila do Conde, em 1466», sep. de *Bracara Augusta*, vol. XXXVII, fasc. 83-84, 1983, p. 37; Rodney H. Hilton, «Pain et cervoise dans les villes anglaises au Moyen Age», *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes*, Flaran, 5, 1985, p. 224; María Jesús Fuente Pérez, *obs. cit.*, pp. 65 e 313, respectivamente; José Armas Castro, *Pontevedra en los siglos XII a XV. Configuración y desarrollo de una villa marinera en la Galicia medieval*, Pontevedra, 1992, p. 127.

²³ *LPA*, pp. 7, 12, 54-55, 102-103; *Ordenações Afonsinas*, liv. I, tit. XXVIII, § 9, pp. 182-183.

²⁴ *Posturas do Concelho de Lisboa (século XIV)*, (que adiante citarei por *PCL*), apresentação de Francisco José Veloso, leitura paleográfica, nótula e vocabulário por José Pedro Machado, Lisboa, 1974, p. 46; *LPA*, pp. 12, 16, 54-55, 102-103.

Aparentemente, cedo ainda para que regatões e regateiras pudessem fazer negócios vultosos; não assim na sua perspectiva, justificada por um esquema de vida em que o dia começava muito cedo e não podia finalizar tarde. Foi assim que Lisboa precisou revalidar numerosas vezes esta disposição, numa sequência cronológica que arrancava pelo menos de 1368²⁵ e precisou mesmo, em determinado momento, da força interventiva do monarca²⁶. Naturalmente, para víveres menos susceptíveis de deterioração — e neste grupo são exemplo o azeite e o mel — o prazo podia ser bem mais alargado, na ordem dos dez dias²⁷.

Em qualquer dos casos e para melhor salvaguardar o acesso directo aos produtos, o consumidor lisboeta tinha direito a que lhe fosse reservado volume equivalente a um terço ou até mesmo a dois terços dos comestíveis à venda na cidade sem aumento de preço, ainda que a mercadoria em causa tivesse sido já comprada por algum intermediário²⁸.

Aliás e sobretudo em relação ao peixe, as próprias *Ordenações Afonsinas* se preocupavam em legislar no sentido de que sempre, dentro de cada cidade, todos pudessem aprovisionar-se capazmente. Quando a oferta de pescado era inferior às necessidades do consumo, para obviar a desequilíbrios no abastecimento, os almotacés deviam encontrar-se presentes à venda, fazendo a distribuição de modo equitativo, mas velando para que a qualidade de cada espécie piscícola correspondesse ao estatuto sócio-económico do respectivo comprador²⁹.

2. O justo preço

Naturalmente, logo que um ou mais intermediários se introduziam na cadeia comercial, o preço final do produto aumentava. O facto ficou bem expresso por diversas vezes nas preocupações da

²⁵ *PCL*, p. 46; *LPA*, pp. 102-103.

²⁶ Em 1458, uma carta régia confirmou as disposições há muito tomadas pela cidade (*LPA*, pp. 54-55).

²⁷ *Ib.*, pp. 242-243.

²⁸ *Ib.*, pp. 7, 53-54, 156-157, 205-207, 242-243.

²⁹ *Ordenações Afonsinas*, liv. I, tit. XXVIII, § 9, pp. 182-183.

cidade. Em 1458, por exemplo, e na sequência de uma intervenção lisboeta em cortes³⁰, ficou dito que regatões e regateiras logo pela manhã açambarcavam os produtos trazidos para venda e ofereciam-nos depois muito mais caros, «por a quall rrezam os pobres ante o leixam dauer E padeçiam E os outros que os aujam era com mujta ssua perda»³¹. Anos mais tarde, em 1491, foi-nos lembrado que o acesso às mercadorias continuava difícil pelo mesmo motivo e «ho pouco as nom podia aver senam de suas mãaos [dos intermediários] em mayor careza»³².

Aliás foi sobretudo para obviar a este inconveniente, mais ainda do que para disponibilizar os produtos, que as cidades tentaram sempre, como atrás deixei dito, limitar a actividade dos revendedores, restringindo, tanto quanto possível, a sua capacidade de intervenção. Mas o comércio local atingira na vida citadina da baixa Idade Média uma importância demasiado grande para que pudesse ser desprezada sem consequências a manutenção do equilíbrio entre a oferta e a procura e, decorrente deste, a estabilização do abastecimento, ainda que à custa de alguma subida dos preços³³. E estes revendedores urbanos — regatões e regateiras — com o seu poder de compra e armazenamento dos produtos, eram os verdadeiros agentes deste equilíbrio, haviam-se tornado indispensáveis ao normal abastecimento da cidade. Eram aquilo a que poderiam chamar, mais de acordo com uma realidade sentida do que propriamente consciencializada, um mal necessário. Por isso e sobretudo as regateiras, foram tão verberadas, tão suspeitosamente olhadas durante todo este período³⁴, não

³⁰ *Documentos do Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Lisboa, Livros de Reis*, vol. II, p. 304.

³¹ Na sequência disto ficou mais uma vez revalidada a disposição que impedia aos intermediários comprar produtos para revenda antes do toque para a missa da terça, na sé (*LPA*, pp. 54-55).

³² *LPA*, p. 205.

³³ Cf. o que dizem José António Bonachia Hernando e Hilario Casado Alonso, *ob. cit.*, p. 314.

³⁴ Entre nós não se estudou ainda este assunto com a necessária profundidade. Cf., entretanto, como uma amostra do que acontecia no Porto, através dos dizeres de Artur de Magalhães Basto, «Notas e comentários», «*Vereações*». *Anos de 1390-1395*, Porto, s.d., pp. 350-357. Podem ver-se, para outros lugares, María Jesús Fuente Pérez, *obs. cit.*, pp. 65 e 313, respectivamente; M^a de los Llanos Martínez Carrillo, *ob. cit.*, p. 262.

obstante o cuidado posto na selecção das possíveis candidatas ao exercício da profissão, da qual estavam, à partida, arredadas as mulheres solteiras, para ser apenas facultado àquelas que, casadas ou viúvas, fossem reconhecidas como pessoas honestas³⁵.

Também por isso as cidades preocuparam-se imenso em não perder o controlo dos preços³⁶, ainda, por vezes, à custa de alguns inconvenientes³⁷. Até porque era necessário não esquecer a exigência do «preço justo», pela manutenção do qual competia zelar a todos quantos nesta matéria tivessem algum poder de decisão.

É certo que os pensadores medievais não se encontravam de acordo acerca daquilo que poderia ser considerado e como se chegava à fixação do «justum precium», conceito mais rigoroso e elaborado para uns, menos para outros³⁸, mas uma coisa é certa: devia ser tão baixo quanto possível.

Lisboa, como é óbvio, não podia nem queria alhear-se deste assunto, pelo que não faltaram, em primeiro lugar, os tabelamentos de preços, como aliás era vulgar. Das aves de capoeira e da caça ao gado —sobretudo animais jovens— dos ovos à manteiga, até aos farelos³⁹. Mas foi o pão que mereceu as maiores atenções⁴⁰,

³⁵ LPA, p. 54.

³⁶ Uma das grandes preocupações das cidades medievais foi o tabelamento dos preços. Já vários autores se referiram ao assunto. Cf., entre outros: Julio Valdeón Baruque, «Una ciudad castellana en la segunda mitad del siglo XIV: el ejemplo de Murcia», *Cuadernos de Historia*, anexos de la Revista *Hispania*, vol. 3, *Estudios sobre la sociedad castellana en la baja Edad Media*, prep. sob a dir. de Salvador de Moxó, Madrid, 1969, p. 245; José Ramón Díaz de Durana, *Vitoria a fines de Edad Media (1428-1476)*, Álava, 1984, p. 111; Josefa Mutgé Vives, *La ciudad de Barcelona durante el reinado de Alfonso el Benigno (1327-1337)*, Madrid-Barcelona, 1987, p. 25.

³⁷ É o caso, por exemplo, de Málaga que, em 1492, mesmo perante a ameaça de ruptura no abastecimento da carne, face àquilo que os carneiros consideravam serem preços insustentavelmente baixos, se recusou a aumentá-los (María Teresa López Beltrán, *ob. cit.*, pp. 327-328).

³⁸ Sobre o conceito de justo preço, cf. Marcel Pacaut, «Saint Bernardin de Sienne et l'usure», *Le Moyen Age*, t. LXIX, 1963, pp. 743-752; Francis Rapp, *L'Église et la vie religieuse en Occident à la fin du Moyen Age*, Paris, 1971, pp. 279-282.

³⁹ LPA, pp. 223-225.

⁴⁰ *Ib.*, pp. 39, 134: Também as actividades de forneiro e atafoneiro mereceram muita atenção à cidade. *Ib.*, pp. 36-37, 45, 92-93, 253, 254; PCL, p. 47.

mantendo, este, o preço estável, mas taxando-se cuidadosamente o respectivo peso, que aumentava ou diminuía sempre que as oscilações da colheita dos cereais ou outras contingências determinavam uma diminuição ou um aumento do seu preço e de acordo com a amplitude de cada uma destas situações⁴¹. Manter inalterável o custo de cada pão, ainda mesmo com sacrifício do seu tamanho, era uma medida psicológica de alcance positivo aquando do encarecimento dos cereais, pelo menos enquanto esse encarecimento se não tornava demasiado gravoso. Por isso esta medida teve uma tão larga divulgação⁴².

Todavia o simples tabelamento não era suficiente para manter os preços a um nível considerado aceitável e impedir abusos. Antes de mais, cada produto era susceptível de se apresentar revestido de qualidades muito diversas, o que directamente influiria no preço; depois, alguns deles podiam ser objecto de uma procura superior à prevista, o que se apresentaria como uma tentação para o vendedor, no sentido de o levar a subir o preço. Assim, o primeiro caso traria dificuldades acrescidas a um justo tabelamento dos preços; o segundo uma necessidade de controlo demasiado grande e complexa, na ausência de uma regulamentação adequada e onde não faltasse a necessária componente punitiva, como era de norma na Idade Média. Tornava-se, pois, indispensável a implementação de algumas medidas complementares.

Assim sendo e sobretudo quando os géneros eram trazidos à cidade pelo produtor, este podia atribuir-lhes o preço que julgasse

⁴¹ LPA, p. 134.

⁴² Réjane Brondy, *ob. cit.*, p. 122; María Isabel Falcón Pérez, *ob. cit.*, p. 24; E. Goyheneche, *ob. cit.*, pp. 158-159; Philippe Wolff, *ob. cit.*, p. 29; Rodney H. Hilton, *ob. cit.*, pp. 221, 224; Raymond Van Uytven, «L'approvisionnement des villes des anciens Pays-Bas au Moyen Age», *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes*, Flaran, 5, 1985, p. 90; Franz Irsigler, «L'approvisionnement des villes de l'Allemagne occidentale jusqu'au XVI^e siècle», *ib.*, p. 121; Jean-Pierre Molénat, «L'approvisionnement de Tolède au XV^e siècle, d'après les ordonnances municipales», *ib.*, p. 217; Jean-Claude Hocquet, «Mésurer, peser, compter le pain et le sel», *Introduction à la métrologie historique*, ed. por B. Garnier, J.-C. Hocquet e D. Woronoff, Paris, 1989, pp. 227-228; *id.*, «La Révolution Française et l'histoire des poids et mesures», *Genèse et diffusion du système métrique*, ed. por B. Garnier e J.-C. Hocquet, Caen, 1990, pp. 15-16.

conveniente. A procura se encarregaria de demonstrar se ele seria, por ventura, demasiado alto e, em tal caso, o vendedor não teria outra alternativa a não ser tornar os produtos mais baratos, sob pena de não os colocar. Era um problema a resolver pelo próprio, sem dano para o consumidor. Até porque embora caros em termos absolutos, se eles vinham preencher uma necessidade importante e nessa medida se vendiam bem, acabavam por ter um preço que podia considerar-se adequado. Mas acontecia muitas vezes a hipótese de a mercadoria ser apresentada a um preço que depois se verificava ser baixo. E nessa altura, sim, havia matéria para intervenção da edilidade. Contra o tentador desejo de, nessa circunstância, subir o preço, lá estavam os impedimentos camarários, às vezes reforçados pela autoridade régia, a travar o facto. Cereal⁴³, carne⁴⁴, peixe⁴⁵, vinho⁴⁶, azeite e mel⁴⁷, tudo devia manter o custo inalterado até ao esgotamento das existências, ou pelo menos do contentor onde houvesse sido transportada uma parte delas. O subterfúgio de encerrar a venda para reabri-la mais tarde a um preço diferente e mais alto, era utilizado, sem dúvida, com alguma frequência porque estava previsto e era impedido por lei. As sanções correspondiam às subidas de preço⁴⁸.

Eram estas as formas de impedir manobras mais ou menos fraudulentas e que reverteriam em prejuízo do consumidor, aliás multiplicadas em vivências que não eram apenas lisboetas, mas que poderiam encontrar-se, revestindo formas semelhantes, em diferentes outros locais⁴⁹.

⁴³ *LPA*, pp. 76, 157-158.

⁴⁴ *Ib.*, pp. 41-42.

⁴⁵ *Ib.*, pp. 34, 89-91.

⁴⁶ *PCL*, p. 46; *LPA*, pp. 60, 103-104.

⁴⁷ *LPA*, pp. 242-243.

⁴⁸ *Ib.*, pp. 157-158, 242-243.

⁴⁹ Raymond Van Uytven, *ob. cit.*, p. 92; E. Goyheneche, *ob. cit.*, pp. 132, 152.

3. O peso certo e a medida exacta

Se, como afirma Jean-Claude Hocquet, peso e medida estiveram, durante todo o Antigo Regime, ao serviço do poder que os manipulava de acordo com os seus interesses⁵⁰, não é de estranhar que todas as cidades lhes conferissem uma tão grande importância, por um lado não dispensando a afirmação da sua própria unidade de peso ou medida, ainda que esta fosse buscar a referência a uma cidade próxima, por outro, procurando manter a integridade e assim a credibilidade de cada um dos seus padrões, a evitar fraudes e a proteger, deste modo, os interesses do consumidor.

Em primeiro lugar era preciso que dentro do espaço administrativamente controlado pela cidade nenhum outro peso e nenhuma outra medida fossem utilizados. Para tanto apresentava-se como necessário que todos fossem aferidos pelos padrões legais, em regra disponíveis no edifício da câmara. Embora, sobretudo as medidas, pudessem conhecer uma variedade enorme, de acordo com o produto que se destinavam a medir⁵¹; embora existisse um grupo relativamente grande de pessoas que, mercê da sua actividade profissional necessitavam possuir padrões de pesos e medidas⁵², todos, para cumprir a legalidade, os teriam feito marcar pela cidade⁵³, sem o que a sua utilização seria considerada fraudulenta⁵⁴.

Naturalmente, manipular em seu proveito a medida ou o peso podia transformar-se numa grande tentação. Competia à cidade

⁵⁰ Jean-Claude Hocquet, «La Révolution Française et l'histoire des poids et mesures», cit. p. 16.

⁵¹ *LPA*, pp. 12-13, 34, 78, 153-154, 227, 252.

⁵² *PCL*, pp. 56-57; *LPA*, pp. 61, 253; *Ordenações Afonsinas*, liv. I, tit. XXVIII, § 7, p. 182. Cf. também José Armas Castro, *ob. cit.*, p. 177; Ricardo Córdoba de la Llave, «La intervención del municipio en la actividad industrial. Alcaldes y veedores en la Córdoba del siglo XV», *Arqueologia do Estado. 1.ª jornadas sobre formas de organização e exercício dos poderes na Europa do Sul, Séculos XIII-XVIII*, Lisboa, 1988, p. 195.

⁵³ O que acontecia na generalidade dos casos. Cf., por exemplo, Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 672; José Armas Castro, *ob. cit.*, p. 177; María Asenjo González, *Segovia. La ciudad y su tierra a fines del Medievo*, Segóvia, 1986, p. 224.

⁵⁴ *LPA*, pp. 10, 34, 78, 102, 227, 252, 291.

providenciar no sentido de que essa tentação se não concretizasse em actos; competia ao poder central colocar à disposição daquela os meios necessários para isso, facultando, antes de mais, os quadros em que se inscreveria a acção municipal. Assim, se a lei geral, recolhida nas *Ordenações Afonsinas*, mandava que os almotacés verificassem se todos usavam medidas direitas e pesos correctos⁵⁵, Lisboa mandava que os moradores da cidade afilassem os seus padrões todos os meses⁵⁶, embora aos do termo concedesse, por razões fáceis de adivinhar, um prazo maior entre cada afilação: três meses⁵⁷.

Na verdade, múltiplas podiam ser as deficiências, propositadas ou não, capazes de tornar os padrões menos exactos. Era preciso verificar com alguma frequência se permaneciam em uso medidas britadas, escardadas⁵⁸, furadas ou messadas⁵⁹; se se utilizavam para medir, tonéis ou pipas de bordos serrados ou fendidos⁶⁰.

No acto de pesar a falsificação podia advir da balança ou dos pesos. Havia que ter em conta uma e outros. Para fiscalizar a primeira lá estavam as balanças do concelho, em princípio sempre afinadas e onde, para uma melhor vigilância, pelo menos as carnes, e todas elas, deviam ser sempre pesadas nas balanças oficiais⁶¹; para os segundos exigia-se como material constitutivo o ferro ou o bronze⁶², de modo a menos facilmente poderem ser danificados e assim diminuídos no seu valor real⁶³.

De qualquer modo e na capacidade de introduzir a fraude no acto de mercadejar, a medida mostrava-se bem mais versátil que a

⁵⁵ *Ordenações Afonsinas*, liv. I, tit. XXVIII, §§ 4, 11, pp. 181, 184.

⁵⁶ *LPA*, pp. 78-79. Cf. também, dentro e fora do País, Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 672; Hermínia Vasconcelos Vilar, *Abrantes medieval. Séculos XIV-XV*, Abrantes, 1988, p. 79; Ricardo Córdoba de la Llave, *ob. cit.*, p. 195; José Armas Castro, *ob. cit.*, p. 177; Pierre Desportes, *ob. cit.*, p. 491; Francisco Chacón Jiménez, *Múrcia en la centuria del quinientos*, Múrcia, 1979, p. 349.

⁵⁷ *LPA*, pp. 78-79.

⁵⁸ *Ib.*, p. 252.

⁵⁹ *PCL*, pp. 52-53.

⁶⁰ *LPA*, p. 61.

⁶¹ *Ib.*, p. 43.

⁶² Arame, na terminologia medieval.

⁶³ *LPA*, p. 10.

pesa. Sobretudo aquela que devia servir a calcular produtos sólidos podia às vezes ser usada com muita mestria no sentido de maximizar os interesses do vendedor — em regra também medidor ou, ao menos, tendo este a seu serviço — e, em igual proporção, prejudicar os do comprador. Neste sentido o medidor tinha uma importância fundamental. Jean-Claude Hocquet, que tão profundamente tem estudado a metrologia medieval, chega a afirmar que «plus important encore que la mesure est le mesurage»⁶⁴.

Naturalmente a Idade Média percebeu isso muito bem e manifestou-o de diversas formas. Em Lisboa, pelo menos desde 1328 — e certamente com alguma anterioridade — a gestão concelhia e mesmo a generalidade da população já se tinham apercebido de que medir farinha, por exemplo, se podia transformar numa operação bem lesiva dos interesses do consumidor, desde que as vendedeiras, mestras na técnica da medição, assim o quisessem⁶⁵.

Claro que a farinha, produto de grande fluidez, adaptava-se particularmente bem a manipulações fraudulentas, pelo que mais cedo se tornou necessário, em relação a ela, denunciar o facto. Mas todos os sólidos em maior ou menor grau — e até os líquidos — participavam daquela característica. A solução óbvia era, nos casos mais gritantes, passar da medida ao peso. Assim se procedeu no caso da farinha; assim também, decorrido quase um século, em relação ao peixe miúdo, como aliás já era de norma em Évora, Santarém e outros lugares⁶⁶.

Com efeito o peixe, medido em cestos chamados lavadeiros⁶⁷, ou, como dispunham as *Ordenações Afonsinas*⁶⁸, tabelado de acordo com o respectivo tamanho e comparado, cada um deles, com a respectiva amostra afixada pelos almotacés em sítio bem visível para os compradores, era muito susceptível de venda enganosa. Também aqui o peso era preferível⁶⁹. Como o era e isso fora assumido por decisão

⁶⁴ Jean-Claude Hocquet, *obs. cit.*, pp. 217 e 259 e 14-16, respectivamente.

⁶⁵ *Livro I de Místicos de Reis. Livro II dos Reis D. Dinis, D. Afonso IV, D. Pedro I*, Documentos para a história da cidade de Lisboa, Lisboa, 1947, doc. 23, p. 179.

⁶⁶ *Documentos do Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Lisboa, Livros de Reis*, vol. I, p. 203.

⁶⁷ *LPA*, p. 34.

⁶⁸ *Ordenações Afonsinas*, liv. I, tit. XXVIII, § 9, p. 182.

⁶⁹ *LPA*, p. 34.

da câmara ao menos desde 1314⁷⁰, para a carne de talho. Esta devia ser sempre e só transaccionada a peso, embora com a excepção dos animais jovens: cordeiros e cabritos⁷¹.

Todavia, pesados ou medidos os alimentos e não obstante os cuidados postos na prevenção da fraude, o consumidor podia sair sempre lesado. A mesma profusão das situações contempladas, algumas delas voltando de quando em vez às preocupações da edibilidade, levam-nos a pensar que assim era.

4. A qualidade do produto

Como é lógico a qualidade dos produtos não podia deixar indiferente a gestão municipal. Tratando-se para mais de alimentos, essa qualidade precisava ainda de uma maior vigilância e incidia sobre duas vertentes principais. Por um lado era necessário assegurar a cada vívere aquele mínimo de condições que permitisse a sua ingestão sem perigo para a saúde; por outro não podia consentir-se que o vendedor misturasse produtos de qualidades diferentes procurando apresentar todos como bons, ou que tentasse camuflar, à força de subterfúgios, as deficiências da mercadoria à venda.

Deste modo, e naquela primeira vertente, se peixe e carne eram os víveres mais facilmente deterioráveis, deviam ser os que maiores atenções merecessem aos legisladores municipais. Curiosamente, Lisboa não parece ter-se preocupado sob este aspecto com a actividade comercial das suas peixeiras. Cidade de beira-mar, onde todos os dias descarregavam barcos com o pescado acabado de capturar e que em grande parte era imediatamente posto à venda pela mulheres dos pescadores, talvez não tivesse razões sérias para desconfiar das condições sanitárias em que ele era apresentado⁷². Pelo menos o peixe fresco que, ao fim e ao cabo, era o mais frágil e susceptível de com rapidez se tornar impróprio para o consumo.

⁷⁰ *PCL*, p. 47.

⁷¹ *Ib.*, p. 47; *LPA*, pp. 41-42, 109-110.

⁷² Ao contrário do que acontecia em outros lugares onde a qualidade do peixe era especialmente controlada: José Ramón Díaz de Durana, *ob. cit.*, p. 261; Beatriz Arizaga Bolumburu, *ob. cit.*, p. 311.

Com a carne foi diferente. Esta mereceu muitos cuidados no sentido de impedir a venda de animais menos sãos, de acordo, naturalmente, com a amplitude que este conceito então atingia. A atenção do município orientou-se sobretudo no sentido de abreviar o período de preparação para o abate, que, muito demorado e doloroso, podia transformar carnes de boa qualidade em produtos malsãos e por isso prejudiciais à saúde.

Chegadas a Lisboa, as reses destinadas ao talho podiam esperar algum tempo antes de serem abatidas. Havia que procurar-lhes um local de estadia e impedir o seu tresmalhe, intento nem sempre fácil de realizar, a não ser que, por algum meio, se lhes limitasse ou mesmo suprimisse a capacidade de locomoção. Talvez por isso os carneiros traziam o gado grosso —bois e vacas— com almadares introduzidos nos rins ou jarretavam-nos à chegada, jazendo os animais por vezes largo tempo numa lenta, dolorosa e enfevrecedora agonia. Se a primeira destas situações se encontrava proibida desde 1314⁷³, a segunda só na mesma data foi regulamentada, permitindo-se no entanto que as reses jarretadas num dia pudessem ser abatidas apenas no dia seguinte, até às nove horas da manhã⁷⁴. Era ainda assim um longo transe para o animal, uma espera que podia rondar as vinte e quatro horas. E foi preciso atingir o século XVI —1504— para tal situação ser proscrita, ao menos na lei municipal. Não sabemos se também na prática.

Todavia ficou determinado que os animais só pudessem ser jarretados ou ajoujados —«desjugados»— imediatamente antes do abate, de modo a tudo ser executado sem se «alçar mão» dele⁷⁵.

Apesar de tudo tratava-se de tentativas, acaso não muito bem sucedidas, de conservar a qualidade das carnes⁷⁶, como era também,

⁷³ *PCL*, p. 51.

⁷⁴ *Ib.*

⁷⁵ *LPA*, p. 274.

⁷⁶ Era preocupação das cidades não permitir a venda de carnes doentes. Em Vila do Conde, por exemplo, os carneiros deviam apresentar aos almotacés os animais a abater, fazendo-os tomar algum alimento e demonstrando assim que não se encontravam doentes (José Marques, *ob. cit.*, p. 36. Cf. também, sobre este assunto, Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 671; Vivina Asensi Artiga, *Murcia: sanidad municipal (1474-1504)*, Múrcia, 1992, p. 51.

para as enxerqueiras, a obrigação de pôr à venda o animal inteiro⁷⁷ e não já esquartejado⁷⁸, ou o impedimento de vender cabeças e entranhas mal lavadas ou remanescentes do dia anterior, como, para esta última situação, cabritos e cordeiros⁷⁹.

Obviamente, era preciso velar pela qualidade intrínseca de todos os víveres e cada um deles podia apresentar características próprias, a possibilitar formas específicas de atentado à bolsa ou à saúde do consumidor. Assim, por exemplo, o vinho era facilmente deturpado pela junção de água⁸⁰, o que devia impedir-se a todo o custo⁸¹; o mel podia ser conspurcado de forma semelhante, devendo fechar-se à chave para que ninguém nele fizesse «maldade ou desleiança»⁸²; os confeitos, amêndoas confeitas e outros doces, porque «fabricados» de base, eram susceptíveis de integrar produtos menos bons ou mesmo nocivos, até porque possíveis de recobrir com outros de melhor qualidade⁸³; as frutas podiam deteriorar-se pela vizinhança de produtos poluentes, como era o caso do peixe ao ser escalado ou salgado nas suas proximidades⁸⁴.

Mas o que sobretudo preocupou a edilidade lisboeta no seu legislar acerca dos produtos comestíveis, foi o combate à fraude sob a forma de esconder o mau aspecto de alguns víveres fazendo-os aparentar uma qualidade que não tinham, mercê de qualquer subterfúgio mais ou menos convincente e de camuflar os piores misturando-os com os melhores e vendendo todos eles por mais alto preço. Em última análise, interessava apenas impedir a venda dos maus alimentos pelo preço dos bons. Foram muitas as medidas implementadas no sentido de impedir estes logros.

⁷⁷ Como, também, em Évora: Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 671.

⁷⁸ *LPA*, p. 165.

⁷⁹ *PCL*, p. 51.

⁸⁰ María Josefa Parejo Delgado, *ob. cit.*, p. 115; Tomás Puñal Fernández, *El mercado en Madrid en la baja Edad Media. Estructura y sistemas de abastecimiento de un concejo medieval castellano (s. XV)*, Madrid, 1992, p. 58.

⁸¹ *LPA*, pp. 58-59.

⁸² *Ib.*, pp. 65-66.

⁸³ *Ib.*, p. 239.

⁸⁴ *Ib.*, pp. 29-30.

Peixe e carne menos frescos eram talvez os géneros que maiores reservas mereciam ao público consumidor. Por isso carnicheiros e peixeiros tinham todo o interesse em dissimular o aspecto menos agradável das suas mercadorias já atrasadas ou de inferior qualidade, emprestando-lhes uma melhor aparência. Por isso vários subterfúgios eram praticados e denunciados pela lei. Molhava-se o peixe atrasado para lhe conferir uns laivos de frescura⁸⁵ ou misturavam-se as capturas feitas à rede e por isso, às vezes, facultando um produto «muyto podre e maa» com o «pescado da linha que he mjlor» e vendiam-no pelo mesmo preço⁸⁶.

As carnes, mais caras e apetecidas, suscitavam por isso mesmo maior número de camuflagens enganosas, mas eram também mais vigiadas. Carnicheiros e enxerqueiros costumavam insuflar as reses para as fazerem aparentar um aspecto gordo e luzidio que não tinham⁸⁷; misturavam os abates do dia com as sobras anteriores⁸⁸ ou as fressuras com a carne limpa⁸⁹, a facilitar uma venda enganosa⁹⁰. Mas, sobretudo, mesclavam a ovelha com o carneiro⁹¹. É sabido como este era apreciado em todos os países mediterrânicos e como em regra o seu preço era superior ao dos outros animais, incluso ao da ovelha⁹². Talvez porque, abatida esta em idade mais avançada

⁸⁵ *Ib.*, p. 118. Naturalmente, fazia-se também o mesmo em outros lugares: Josefa Mutgé Vives, *ob. cit.*, p. 17; id. «L'abastament de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, p. 111; Beatriz Arizaga Bolumburu, *ob. cit.*, p. 311.

⁸⁶ *LPA*, pp. 14-15.

⁸⁷ *PCL*, p. 51. Cf., para outros lugares, Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 671; Pierre Desportes, *ob. cit.*, p. 491; Josefa Mutgé Vives, «L'abastament de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV», *cit.*, p. 119.

⁸⁸ *PCL*, p. 51.

⁸⁹ *Ib.*

⁹⁰ Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 671; Josefa Mutgé Vives, *ob. cit.*, p. 111; E. Goyheneche, *ob. cit.*, p. 125.

⁹¹ *PCL*, p. 52; *LPA*, pp. 33, 41-42, 164-165.

⁹² Cf., por exemplo: Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris-La Haye, 1970, pp. 79, 232, 235, 252; id., «La viande; Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV^e siècle», *Annales, E.S.C.*, 24^o ano, p. 1439; Monique Sommé, «L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle», *Bulletin Philologique et Historique* (ano de 1968), vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, 1971, pp. 110-111; François Maillard, «Les dépenses de l'hôtel du comte

que o carneiro, após aproveitamento, para a reprodução, dos seus anos de vida mais férteis, as suas carnes seriam menos tenras e por isso menos boas. A colocação de ambas lado a lado na mesma banca, podia possibilitar enganar até aos mais peritos. Deste modo a cidade foi lembrando, mais do que as outras, a viabilidade desta fraude e ordenando uma separação absoluta entre ambas as carnes.

Naturalmente, outros víveres eram ainda mais fáceis de confundir ou misturar. Por exemplo o vinho. Com ele havia que ter cuidados especiais, se se queria impedir o logro ao consumidor. Assim, quando alguém trazia vinhos de fora, antes de iniciar a venda precisava mostrá-los aos almotacés, que colhiam amostras destinadas a conservar-se disponíveis à comparação até ao esgotamento da mercadoria⁹³. Mas além disso havia que impedir a mescla de vinhos⁹⁴, a apresentação de uns pelos outros⁹⁵, havia, inclusivamente, que evitar a venda, no mesmo local, de duas ou mais qualidades de vinhos brancos ou tintos⁹⁶, para melhor prevenção de fraudes.

Outras misturas eram ainda taxativamente proibidas: os azeites de Sevilha, possivelmente de inferior qualidade, com os nacionais⁹⁷;

Jean d'Angoulême pour le second semestre 1462», *ib.*, p. 121; Gérard Jarousseau, «L'alimentation dans l'abbaye Sainte-Croix de Poitiers», *ib.*, pp. 260-266; António Eiras Roel, «La historia cuantitativa del consumo alimentario», *Hispania*, t. XXXIV, n.º 126, 1974, p. 131; Angel Sesma Muñoz, «Aproximación al estudio del regimen alimentario del reino de Aragón en los siglos XI y XII», *Homenaje a Don José María Lacarra de Miguel en su jubilación del profesorado. Estudios medievales*, vol. II, Saragoça, 1977, p. 67; J.-R. Trochet, «Chasse et alimentation dans le village médiéval de Dracy», *La chasse au Moyen Age*, Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979) Nice, 1980, p. 365; Salvador Claramunt, «Dos aspectes de l'alimentació medieval: dels canonges a les 'miserabilis personae'», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, p. 171; María del Carmen Yaguez Boza, «Datos para la alimentación navarra en la segunda mitad del siglo XIV», *Primer congreso general de historia de Navarra, Principe de Viana*, ano XLIX, 3, *Comunicaciones. Edad Media*, 1988, p. 679.

⁹³ *LPA*, p. pp. 103-104.

⁹⁴ *PCL*, pp. 46, 52; *LPA*, p. 60. Também como em Évora: Maria Ângela Beirante, *ob. cit.*, p. 671.

⁹⁵ *LPA*, pp. 58-59.

⁹⁶ *Documentos do Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Lisboa, Livros de Reis*, vol. I, p. 100.

⁹⁷ *LPA*, p. 75.

duas qualidades de trigos, quaisquer que elas fossem⁹⁸; o sal branco com outros mais escuros, eventualmente colocados, estes, no fundo das lojas ou das masseiras, lugares estratégicos onde mais facilmente passavam despercebidos⁹⁹; as cerejas, com as quais uma hábil operação de mistura podia esconder as frutas sedijas por entre as frescas, as pequenas no meio das grandes, sobretudo as de Torres e de Alenquer de envolta com as de Sintra¹⁰⁰, por certo consideradas melhores.

*

* * *

Só a partir do exemplo da capital, desenrola-se perante nós uma grande panóplia de possíveis situações de fraude em que o concelho actuava legislando, executando, multando os infractores. Não há dúvida: manter a honestidade das transacções era problema dos governos municipais, que eles assumiam com grande força. Aqui como em toda a Europa, medidas semelhantes da polícia económica foram sendo implementadas, sobretudo ao largo dos séculos XIV e XV. Era um combate de todos os dias, com fases várias vezes retomadas, que ajudava, é certo, a aprovisionar os cofres municipais através das coimas que neles fazia entrar, mas que sobretudo velava pelo consumidor, defendia os seus interesses, prestada à comunidade um bem útil serviço.

⁹⁸ *PCL*, p. 49.

⁹⁹ *LPA*, pp. 121-122.

¹⁰⁰ *Ib.*, pp. 122-123.