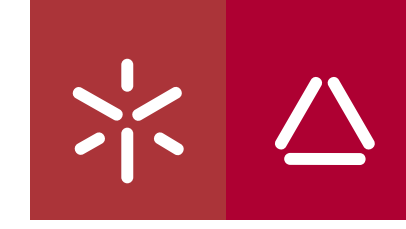


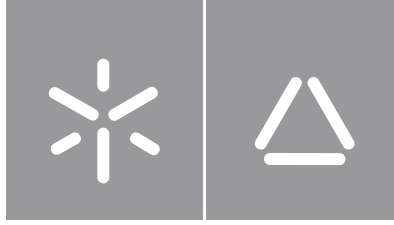


Ana Filipa Dias Lino

**A família e os mesteres nas cidades
medievais portuguesas: formas de
participação e de atuação**

Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais





Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais

Ana Filipa Dias Lino

**A família e os mesteres nas cidades
medievais portuguesas: formas de
participação e de atuação**

Dissertação de Mestrado
História
Idade Média

Trabalho efetuado sob a orientação do
Professor Doutor Arnaldo Sousa Melo

Este trabalho foi desenvolvido no âmbito do projeto MedCrafts - "Regulamentação dos mesteres em Portugal nos finais da Idade Média: séculos XIV e XV"
Ref.º PTDC/HAR-HIS/31427/2017, financiado por Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia

julho de 2021

DIREITOS DE AUTOR E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO TRABALHO POR TERCEIROS

Este é um trabalho académico que pode ser utilizado por terceiros desde que respeitadas as regras e boas práticas internacionalmente aceites, no que concerne aos direitos de autor e direitos conexos.

Assim, o presente trabalho pode ser utilizado nos termos previstos na licença abaixo indicada.

Caso o utilizador necessite de permissão para poder fazer um uso do trabalho em condições não previstas no licenciamento indicado, deverá contactar o autor, através do RepositóriUM da Universidade do Minho.

Licença concedida aos utilizadores deste trabalho



**Atribuição
CC BY**

«Aegroto dum anima est, spes est».

Erasmus de Roterdão

À minha família.

Agradecimentos

A realização desta dissertação não teria sido possível sem o apoio de certas pessoas que tornaram possível o meu percurso académico. Assim, através de algumas palavras, pretendo agradecer às pessoas que me ampararam, ajudaram e me acarinham durante esta jornada da minha vida.

Primeiramente quero agradecer ao professor Arnaldo Melo pela orientação prestada durante o meu percurso no mestrado em História. Estou grata pela ajuda e pelos conselhos dados que me auxiliou na concretização deste trabalho. Obrigada, também pelas oportunidades de aprendizagem e de crescimento profissional. Mais que um orientador, um mentor.

Obrigada à minha mãe, Carla, por todo o amor e dedicação que me foram dados e por me ter mostrado que por vezes a coragem não é representada através de grandes gestos, mas sim por pequenas manifestações.

Obrigada ao meu pai, Alfredo, por estar sempre disponível para me ajudar e nunca me ter deixado cair, e por me ter ensinado que nunca é tarde para concretizar aquilo que queremos. A ti devo o realizar dos meus sonhos.

Obrigada à minha irmã, Bruna, por, de uma forma ou outra, estar sempre presente quando preciso. Obrigada pelas gargalhadas e pela diversão, sempre presentes quando possível.

Obrigada aos meus avós, Clárisse e António, por tudo o que fizeram e continuam a fazer por mim. Grata por ter uns segundos pais que me amparam sempre que podem e que me ensinaram que a vida é curta demais para ter ressentimentos.

Obrigada ao meu companheiro, Artur, por ter estado sempre presente durante todo o meu percurso académico. Obrigada por tudo o que fazes para que eu me sinta bem, mesmo nos momentos em que eu sou a pessoa mais chata e insuportável que existe, e por todo o apoio que me tens dado. És o meu lar, o meu porto de abrigo.

Por fim, obrigada ainda a todos as restantes pessoas que de uma forma ou de outra fizeram parte do meu percurso académico, tanto em Braga como em Macedo de Cavaleiros.

DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE

Declaro ter atuado com integridade na elaboração do presente trabalho académico e confirmo que não recorri à prática de plágio nem a qualquer forma de utilização indevida ou falsificação de informações ou resultados em nenhuma das etapas conducente à sua elaboração.

Mais declaro que conheço e que respeitei o Código de Conduta Ética da Universidade do Minho.

Título: A família e os mesteres nas cidades medievais portuguesas: formas de participação e de atuação

Resumo

A presente dissertação de mestrado tem como objetivo de estudo a relação entre a família medieval portuguesa e os mesteres, caracterizando as suas formas de participação e atuação, nas cidades de Braga, Évora, Loulé, Lisboa e Porto, entre os séculos XIV e XVI. O estudo deste tema é feito através da análise da dinâmica entre os membros do agregado familiar e o trabalho, nomeadamente os mesteres, compreendendo de que forma os elementos da família do mesteiral participavam nas atividades profissionais, e a importância que a sua participação acarretava para o bom funcionamento destas atividades. Pretendeu-se, igualmente, estabelecer um enquadramento normativo das atividades mesteirais que se relacionavam com o agregado familiar, de forma a compreender como estas se comportavam no meio urbano, e quais os procedimentos das autoridades para controlar estas atividades e garantir a correta distribuição dos bens e qualidade dos mesmos.

Palavras-chave: Portugal; Idade Média; Família; Trabalho; Mesteres.

Title: Family and crafts in portuguese medieval cities: forms of participation and performance

Abstract

The present master's thesis aims to study the relationship between the medieval Portuguese family and crafts, describing their forms of participation and operation, in the cities of Braga, Évora, Loulé, Lisbon and Porto, between the XIV and XVI centuries. The study of this theme is made through the analysis of the dynamics between the members of the household and work, namely the crafts, understanding in which way the members of master's family participated in the professional activities, and the importance that their participation brought to the good functioning of these activities. It was also intended to establish a normative framework of the crafts activities that related to the household, in order to understand how they behaved in the urban environment, and what were the procedures of the authorities to control these activities and guarantee the correct distribution of goods and their quality.

Keywords: Portugal; Middle Ages; Family; Work; Crafts.

Índice

Agradecimentos	iii
Resumo	v
Abstract	vi
Introdução	9
Estado da Arte	13
1. A família medieval – origens e dinâmicas	17
1.1. Origens da família medieval.....	17
1.1.1. Família romana.....	17
1.1.2. Família bárbara/germânica.....	18
1.2. A família medieval.....	20
1.2.1. O casamento medieval.....	22
1.2.2. A antropónimo da família medieval.....	24
1.2.3. A habitação da família medieval.....	26
1.2.4. A mulher e o espaço habitacional.....	28
1.2.5. Crianças e dependentes no contexto doméstico.....	30
1.2.6. A família judaica.....	31
2. A participação do agregado familiar medieval no trabalho	33
2.1. Demografia e as cidades medievais portuguesas.....	33
2.1.1. O crescimento urbano.....	34
2.1.2. A cidade medieval portuguesa.....	39
2.2. A família medieval e o trabalho.....	40
2.2.1. Participação da mulher no trabalho.....	42
2.3. Organização.....	44
2.3.1. Hierarquia mesteiral.....	46
2.4. Principais mesteres.....	52
2.4.1. Indústria Têxtil e Alfaiates.....	53
2.4.2. Sector Alimentar e de abastecimento.....	62
2.4. Trabalhadores judeus.....	73
2.5. Família rural – o trabalho no campo.....	74
2.6. Salários e formas de pagamento.....	77
3. Regulamentação e fiscalização dos mesteres	79

3.1.	Formas de organização mesteiral	79
3.1.1.	Confrarias	80
3.1.2.	Representantes de mesteres e interação com autoridades concelhias.....	82
3.2.	Regulamentação e fiscalização dos mesteres.....	84
3.2.1.	Condições de venda	85
3.2.2.	Distribuição e localização no espaço urbano	92
3.2.3.	Pesos e medidas	97
3.2.4.	Tabelamento e fixação de preços	98
3.2.5.	Licenciamento e autorizações	101
3.2.6.	Fiscais.....	102
3.3.	Corporações.....	103
	Conclusão	107
	Fontes	110
1.	Fontes Impressas.....	110
2.	Fontes Manuscritas.....	110
	Bibliografia	111
	Apêndices	117
	Apêndice 1 – Mesteres das mulheres portuguesas entre os séculos XIV – XVI.	118
	Apêndice 2 - Frequência da regulamentação dos mesteres e sua localização, entre os séculos XIV e XVI.	119
	Apêndice 3 - Relação entre profissão e parentesco	120
	Apêndice 4 - Mesteres cujos trabalhadores possuem referência ao seu parentesco.....	121
	Apêndice 5 - Ordem de disposição dos mesteres durante a procissão do <i>Corpo de Deus</i> nos séculos XV – XVI.	122

Índice de Figuras

Figura 1 - Família urbana trabalha numa alfaiataria, meados séc. XV.....	53
Figura 2 - Iluminura do calendário do missal do lorvão	65

Introdução

A dissertação de mestrado apresentada tem como objetivo de estudo a relação entre a família medieval portuguesa e os mesteres, caracterizando as suas formas de participação e atuação, através do estudo da dinâmica entre os membros do agregado familiar e o trabalho, destacando as suas funções profissionais e de que forma as mesmas eram controladas. O tema foi escolhido para poder contribuir no conhecimento da realidade medieval portuguesa relativamente relação existente entre a família e o trabalho, já que são escassos os estudos existentes sobre este mesmo tema. Como objeto de estudo desta dissertação consideramos os mesteres, no sentido de atividades de transformação de bens, que com frequência também inclui a venda, e que corresponde aproximadamente ao conceito moderno de indústria e artesanato, mas incluindo também alguns setores conexos de venda a retalho, sobretudo no setor alimentar. Ou seja, pretende-se estudar a participação do agregado familiar nesses setores do trabalho urbano.

Nas cidades os trabalhadores artesãos, os mesterais, trabalhavam nas suas oficinas ou lojas, que geralmente se localizavam no piso inferior das suas casas, dependendo da sua atividade profissional, e recebiam ajuda dos membros do seu agregado familiar, como a mulher, filhos ou outros dependentes (mancebos, aprendizes e serviçais). As atividades profissionais onde existiam mais casos de trabalho familiar relacionavam-se com o abastecimento alimentar – carniceros, panificação e regatia/venda de bens - e com o setor têxtil. Estes profissionais, principalmente aqueles ligados ao abastecimento alimentar e ao comércio, desrespeitavam, frequentemente, os clientes e as autoridades e cometiam abusos contra os mesmo numa tentativa de aumentar os seus lucros. Assim era necessário proceder à regulamentação e fiscalização dos mesmo para garantir a qualidade dos bens e respeito pelos clientes e autoridades.

Foi escolhido o período entre os séculos XIV e XVI em algumas das principais cidades do país: Braga, Évora, Lisboa, Loulé e Porto. A escolha deste período e cidades prende-se pelo facto da existência, nesses centros urbanos, de maior quantidade de fontes publicadas que com dados importantes acerca do presente tema. Neste contexto foi estabelecido o objetivo de perceber em que setores e atividades profissionais a presença familiar era mais forte e estudar as suas dinâmicas bem como o seu enquadramento urbano e normativo.

Para a realização desta dissertação foi escolhido um conjunto de estudos e fontes relevantes para a elaboração da mesma. Numa fase inicial, pretendia-se que as fontes documentais selecionadas fossem a principal base de informação deste trabalho, contudo, devido à reduzida existência de novos

elementos relacionados com o tema, reforçou-se à recolha de informação através dos estudos já existentes, nacionais e internacionais.

Para cada cidade abordada na presente dissertação foi escolhida um conjunto de fontes relevantes que poderiam contribuir para o estudo acerca da relação entre o trabalho e família em Portugal medievo. Assim sendo, foram selecionadas as seguintes fontes impressas: Évora – Livro das Posturas Antigas da Cidade de Évora¹; Lisboa – Livro das Posturas Antigas²; Loulé – Actas de Vereação: século XIV, XIV – XV e XVI³; Porto - Vereações: Anos de 1390 – 1395, 1431 – 1432 e 1441 – 1449⁴. Para a cidade de Braga foram utilizadas as seguintes fontes de arquivo: Livro de Vereações 1: 1509 – 1511 e Livro de Vereações 2: 1515 – 1519.⁵ Foram também analisadas leis gerais do reino, como o Livro das Leis e Posturas⁶ e as Ordenações Afonsinas, particularmente os livros II e IV⁷, e ainda fontes e informações publicadas no livro Os Judeus em Portugal no século XV: volume 2⁸. Esta última obra apresenta um conjunto de referências de indivíduos judeus relativamente, mencionado o seu nome, profissão e parentescos, agrupando as mesmas segundo a sua localização geográfica. O conjunto destas obras revelou-se ser fundamental para a realização da presente dissertação.

Dentro das fontes referentes a cada cidade portuguesa, aquelas que demonstraram ter mais informações relevante para o tema desta dissertação foram: Livro das Posturas Antigas da Cidade de Évora; Actas de Vereação de Loulé, principalmente nos séculos XIV e XV; Vereações de Braga. Estas fontes fazem um enquadramento normativo das cidades correspondentes e contém bastantes referências à regulamentação dos mesteres relacionados com o abastecimento alimentar – como carneiros, padeiras e profissões relacionadas com a regatia e venda de bens -, que se revelaram ser

¹ «Livro das Posturas Antigas da Cidade de Évora (introdução de Barros, M^a. F. e Santos, M^a. L.)» in *Posturas Municipais Portuguesas (séculos XIV – XVIII)*, ed. por M^a. Filomena Barros e Mário Viana, 2012. Ponta Delgada: CEGF/CIDEHUS: 9 – 116.

² *Livro das Posturas Antigas* (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), Lisboa: Câmara Municipal, 1974.

³ *Actas de Vereação de Loulé: século XIV*, separata da *Revista Al-Ulyã*, n^o10 (2004); *Actas de Vereação de Loulé: séculos XIV e XV*, separata da *Revista Al-Ulyã*, n^o7 (1999/2000); *Actas de Vereação de Loulé: século XVI, 1522 – 1527*, separata da *Revista Al-Ulyã*, n^o14 (2004).

⁴ «Vereações» *Anos de 1390 – 1395. O mais antigo dos Livros de Vereações do Município do Porto existentes no seu Arquivo*, ed. A. Magalhães Basto, Porto, Câmara Municipal do Porto, 1972; «Vereações» *Anos de 1401 – 1449. O segundo livro de Vereações do Município do Porto existente no seu Arquivo*, ed. J. A. Pinto Ferreira, Porto, Câmara Municipal do Porto, 1980; «Vereações» *1431 – 1432 Livro 1*, eds. Luís Miguel Duarte e João Alberto Machado, Porto, Câmara Municipal do Porto, 1985.

⁵ Arquivo Histórico Municipal de Braga (AHMB), Caixa 1, *livro 1 – Livro de Vereações 1509 – 1511*; Arquivo Histórico Municipal de Braga (AHMB), Caixa 1, *livro 2 – Livro de Vereações 1515 – 1519*.

⁶ *Livro das Leis e Posturas* (Prefácio de Nuno Espinosa Gomes da Silva. Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), Lisboa: Faculdade de Direito, 1971.

⁷ *Ordenações Afonsinas*, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998.

⁸ Maria José Pimenta Ferros, *Os Judeus em Portugal no Século XV, vol. 2*, Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 1982.

aqueles que mais ligações possuem com o agregado familiar do mesteiral. Relativamente às cidades de Lisboa e Porto, as fontes respeitantes a estas cidades, apesar do enquadramento normativo das mesmas fazer referências, na sua maioria, dentro dos dados recolhidos, a atividades profissionais variadas, o seu número foi mais reduzido em comparação com as anteriores.

O estudo das Ordenações Afonsinas, particularmente os livros II e IV, foi útil para a perceção das dinâmicas existentes dentro do agregado familiar medieval e entre dependentes e mesteirais. O segundo do volume da obra os Judeus em Portugal no Século XV consiste numa compilação de referências a indivíduos de várias cidades portuguesas, mencionando as suas atividades profissionais e relações familiares, tendo sido importante para compreender o enquadramento urbano dos mesteirais e as dinâmicas familiares dos mesmos.

Através da leitura das fontes seleccionadas foi possível recolher informações relevantes acerca do tema definido, através das quais foi criada uma base de dados, bem como gráficos e tabelas, que serviu para quantificar e caracterizar os indivíduos com referência à sua profissão e ligação com o agregado familiar. Esta base de dados foi igualmente útil na elaboração do capítulo 3, acerca da regulamentação e fiscalização mesteiral, fornecendo dados importantes que caracterizam os abusos cometidos pelos mesteirais e as regras criadas para controlar os mesmos, no caso dos judeus.

Após a leitura e recolha dos dados provenientes das fontes e estudos, procedeu-se, então, à elaboração da dissertação, dividida em três capítulos. O primeiro capítulo da presente dissertação aborda as origens da família medieval, nomeadamente a caracterização da família romana e das tribos germânicas, bem como a sua evolução, desde a alta à baixa Idade Média. Este capítulo também caracteriza dinâmicas familiares em contexto doméstico, bem como a sua habitação.

O segundo capítulo, e o principal, foca-se nas principais atividades mesteirais nas quais os diferentes membros do agregado familiar do mesteiral participam bem como as suas funções laborais. Inicialmente contextualizarei o período em questão, principalmente finais do século XIV, e qual a ligação que possui com o trabalho mesteiral, e de seguida focar-me-ei na descrição da organização do trabalho medieval, para se ter uma noção de como se construíam as dinâmicas profissionais e familiares em contexto laboral. Por fim é abordada a parte central da dissertação, a relação entre o trabalho e a família medieval, mais concretamente a caracterização das principais atividades mesteirais nas quais as participações dos agregados familiares eram mais fortes, bem como a descrição das suas funções dentro dos mesmos.

O terceiro e último capítulo da presente dissertação dedica-se à caracterização da regulamentação e fiscalização das atividades mesterais familiares. Aqui é abordada a fiscalização das principais atividades mesterais relacionadas com a família, das infrações cometidas pelas mesmas e das normas e regulamentações criadas para garantir a qualidade dos bens produzidos e comercializados pelos mesterais, bem como a igualdade de acesso dos clientes aos mesmos.

Através desta dissertação pretende-se que a mesma proporcione novas perspectivas sobre as dinâmicas existentes entre a família e o trabalho, referentes às suas formas de participação e atuação nos mesmos, e que contribua para a elaboração de novos estudos sobre o presente tema.

Estado da Arte

O estudo português acerca do trabalho medieval, relativamente aos mesteres e à indústria, encontra-se ainda pouco difundido no país. É a partir da década de 70 do século passado que a investigação e trabalhos resultantes sobre este tema começaram a adquirir maior importância e desenvolvimento, tendo progredido ainda mais nas décadas de 90 e sobretudo desde 2000.⁹

Anteriormente a estas décadas, surge uma importante obra de A. H. Oliveira Marques, tendo a sua primeira edição em 1964, a qual descreve os diversos hábitos quotidianos da sociedade portuguesa, relacionados com o trabalho, habitação, relações e distrações.¹⁰ O seu capítulo acerca do trabalho fala sobre a organização, regulamentação e funções dos principais mesteres portugueses entre os séculos XIV e XV.¹¹ Através desta obra, Oliveira Marques «estabeleceu um estado da arte relativo à história do trabalho, abordando novas questões e abrindo caminho a novas investigações que, contudo, só nas décadas precedentes se iriam desenvolver».¹²

Contudo, e apesar dos estudos relacionados com a economia medieval terem evoluído, os ensaios sobre trabalho, indústria e atividades produtivas urbanas continuam ainda pouco numerosos, embora numa clara tendência de crescimento nos últimos anos.¹³ A existência de estudos que se debruçam sobre o trabalho medieval português, particularmente acerca dos mesteres, assenta, sobretudo, numa base de artigos, capítulos de livros e de teses.¹⁴ A tese de doutoramento de Arnaldo Melo, que incide sobre o trabalho e a organização do mesmo na cidade do Porto durante o século XIV e inícios do século XV, trouxe um grande contributo para a compreensão e desenvolvimento deste tema.¹⁵ Arnaldo Melo é autor de outros trabalhos que abordam a organização mestreiral portuguesa, principalmente na cidade do Porto.¹⁶

⁹ Melo, *Trabalho e produção...*, 75 e 83.

¹⁰ A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa: Aspetos da Vida Quotidiana*, Lisboa: Esfera dos Livros, 2010.

¹¹ A. H. de Oliveira Marques, «O trabalho», in *A Sociedade Medieval Portuguesa: Aspetos da Vida Quotidiana*, Lisboa: Esfera dos Livros, 2010, 161 – 208.

¹² Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 10.

¹³ Melo, *Trabalho e produção...*, 83.

¹⁴ Melo, *Trabalho e produção...*, 84.

¹⁵ Arnaldo Sousa Melo, «Trabalho e produção em Portugal na Idade Média: o Porto, c. 1320 – c. 1415. Volume 1», tese de doutoramento, Braga e Paris, Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho e EHESS, 2009.

¹⁶ Arnaldo Melo, «A organização dos mesteres do Porto em tempos manuelinos: entre permanências e mudanças, in *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques, volume 1*, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006; Melo, «Os espaços dos mesteres nas cidades medievais e nas suas periferias: tipologia e metodologia de análise», in *Espaços e Poderes na Europa Medieval*, Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2018; Melo, «Os mesterais e o governo urbano do Porto nos séculos XIV e XV», in *La Gobernanza de la Ciudad Europea en la Edad Media*, La Rioja: Instituto de Estudios Riojanos, 2011; Melo, «Os mesterais e o poder concelhio nas cidades medievais portuguesas (séculos XIV e XV)», *Edad Media, Revista de Historia*, vol. 14 (2013).

O tema relacionado com o trabalho em particular é relatado em obras como a *História do Trabalho e das Ocupações*, um dicionário, dividido em três volumes, cada um focado em diferentes setores profissionais – indústria têxtil, pesca e agricultura – e descrevendo os seus mesteres principais.¹⁷ Para o setor têxtil, em particular, surge em 2014 uma tese de doutoramento, de Joana Sequeira, que descreve a produção têxtil portuguesa no fim da Idade Média, oferecendo um estudo extensivo sobre a sua organização e fases de produção.¹⁸

Relativamente a estudos que incidem sobre a relação entre a família e o trabalho medieval português, estes são ainda mais escassos. Em 2003, Isabel Maria Madureira Franco aborda este tema através da descrição das dinâmicas familiares e do trabalho numa vila de pescadores do Porto na segunda metade do século XV. O seu trabalho permite ter algumas noções de como funcionavam as dinâmicas familiares e profissionais dentro das famílias medievais portuguesas.¹⁹

O tema em questão é também abordado por outros autores, onde é analisada a participação do agregado familiar no trabalho, em particular a mulher. Em 1990, Maria Helena da Cruz Coelho caracteriza o trabalho feminino entre os séculos XIV e XV, descrevendo as suas atividades profissionais e tarefas desempenhadas pelas mesmas.²⁰ O seu trabalho é importante para o estudo das dinâmicas familiares no contexto laboral, «dado que avança com novas perspetivas sobre a integração do trabalho feminino no contexto produtivo urbano, confrontando-o com o trabalho masculino e detetando-lhes complementaridades que ultrapassam a economia familiar». Também Iria Gonçalves forneceu um grande contributo para o estudo das atividades profissionais das mulheres medievais portuguesas, descrevendo, através do seu trabalho, as principais funções das mesmas, bem como os abusos cometidos e a regulamentação associada.²¹ Em 2003, Arnaldo Melo aborda o papel da mulher no contexto profissional medieval, relacionando o mesmo com o agregado familiar.²² Do mesmo autor

¹⁷ Nuno Luís Madureira (coord.), *História do Trabalho e das Ocupações*, Oeiras: Celta Editora, 2001, 3. Vols.

¹⁸ Joana Sequeira, «O pano da terra: produção têxtil em Portugal nos finais da Idade Média», tese de doutoramento, Porto, Universidade do Porto, 2014.

¹⁹ Isabel Maria Madureira Franco, «As dinâmicas familiares e comunitárias no couto de S. João da Foz (1449 – 1497)», in *Os Reinos Ibéricos na Idade Média: volume 2*, (Porto: Livraria Civilização Editora, 2003). Outro artigo de Franco, com o mesmo tema, mas na versão em francês, oferece perspetivas adicionais, Franco, «Les dynamiques familiales et sociales dans un village de pêcheurs dans environs de Porto», in *The medieval household in Christian Europe, c. 850 – c. 1550: managing power, wealth and the body*, (Brepols: Turnhout, 2003).

²⁰ Maria Helena da Cruz Coelho, «A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas», in *Homens, Espaços e Poderes: séculos XI – XVI, 1 Vol.: Notas do Viver Social*, Lisboa: Livros Horizonte, 1990, 37 – 59.

²¹ Iria Gonçalves, «Regateiras, padeiras e outras mais na Lisboa Medieval», in *Lisboa Medieval. Os Rostos da Cidade*, Lisboa: Livros Horizonte, 2007, 11 – 29.

²² Arnaldo Melo, «Mulher, trabalho e família: a dimensão económica do agregado familiar», in *Os Reinos Ibéricos na Idade Média: volume 1*, Porto: Livraria Civilização Editora, 2003, 273 – 287.

segue-se, juntamente com Joana Sequeira, um artigo acerca da presença feminina na produção têxtil nos finais da Idade Média.²³

Mais recentemente, em 2020, Mariana Pereira, com a sua tese de mestrado, relata a participação da mulher no trabalho urbano medieval, entre os séculos XIV e XV, realizando um enquadramento normativo do mesmo. O seu trabalho revelou ser um extenso e abrangente estudo acerca das principais tarefas profissionais femininas, particularmente no setor alimentar e no setor têxtil, sendo uma obra relevante para a compreensão das dinâmicas familiares no contexto profissional.²⁴

Importa ainda falar sobre a elaboração de teses e artigos focados em certas cidades portuguesas, durante o período medieval, contribuindo para o aumento do conhecimento e compreensão acerca da organização dos mesteres portugueses em geral. Estes trabalhos são relevantes para o enquadramento da presença mesteiral nas diferentes cidades portuguesas e para compreender as dinâmicas existentes entre os mesterais e o espaço urbano.²⁵

Alguns destes trabalhos foram realizados no âmbito das Jornadas Internacionais de Idade Média, realizadas em castelo de vide, realizadas desde 2016, e que resultam em compilações de artigos que trazem importantes contribuições para o estudo deste tema.²⁶ No ano de 2020 resultou, proveniente das jornadas do mesmo ano, uma obra com artigos relevantes que incidem sobre o abastecimento mesteiral das cidades e o enquadramento normativo dos mesmos.²⁷

²³ Joana Sequeira e Arnaldo Sousa Melo, «A mulher na produção têxtil portuguesa tardo-medieval», *Medievalista*, n.º 11 (2012): 1 – 26.

²⁴ Mariana da Fonseca Antunes Alves Pereira, «A mulher e o trabalho nas cidades e vilas portuguesas medievais (séculos XIV e XV)», tese de mestrado, Lisboa, NOVA FCSH, 2020.

²⁵ Maria do Carmo Ribeiro e Arnaldo Sousa Melo, «A influência das atividades económicas na organização da cidade medieval portuguesa», in *Evolução da Paisagem Urbana: Sociedade e Economia*, Braga: CITEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço, Memória», 2012, 145 – 171; Amélia Aguiar Andrade, *Horizontes Urbanos Medievais, Lisboa: Livros Horizonte*.

²⁶ Adelaide Maria da Costa, Amélia Aguiar Andrade e Catarina Tente (eds.), *O papel das pequenas cidades na construção da Europa Medieval*, Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2017; Amélia Aguiar Andrade, Catarina Tente, Gonçalo Melo da Silva e Sara Prata (eds.), *Espaços e poderes na Europa Urbana Medieval*, Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2018; Amélia Aguiar Andrade, Catarina Tente, Gonçalo Melo da Silva e Sara Prata, *Inclusão e Exclusão na Europa Urbana Medieval*, Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2019.

²⁷ Rodolfo Petronilho Feio, «O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: contributos do Livro das Posturas Antigas de Évora», in *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva (eds.), Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020, 129 – 147; Iria Gonçalves, «Uma pequena cidade medieval e o seu pão na Baixa Idade Média: o caso de Loulé», in *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva (eds.), Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020, 179 – 213; Maria do Carmo Ribeiro, «Espaços e arquiteturas de abastecimento na cidade medieval », in *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva (eds.), Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020, 383 – 401.

Por fim, deve ser mencionado o projeto MEDCRAFTS, realizado por diversas universidades portuguesas, o qual tem como objetivo o estudo da regulamentação mesteiral portuguesa nos séculos XIV e XV, fazendo uma análise comparativa de diversas regiões do país.²⁸

A nível internacional o estudo das relações entre a família e o trabalho são mais frequentes e abrangentes, permitindo a compreensão e entendimento acerca deste tema a nível europeu.²⁹ Entre as obras internacionais, destacam-se, principalmente, algumas europeias, como é o caso de *Trabajar en la ciudad medieval europea*³⁰, que agrupa um conjunto de artigos que incidem novas perspetivas sobre o trabalho medieval europeu, incluindo informações sobre a participação do agregado familiar nas atividades profissionais, bem como a obra *Ser mujer en la ciudad medieval europea*.³¹

Em Portugal novos estudos e análises devem ser realizados para se compreender melhor e adquirir novas perspetivas e informações sobre a relação entre a família e o trabalho medieval.

²⁸ Site do projeto: <https://medcrafts2021.wixsite.com/medcrafts>

²⁹ Frances e Joseph Gies, *Marriage and the family in the Middle Ages*, Nova Iorque: Harper & Row Publishers, 1987; P. J. P. Goldberg, *Women, Work, and Life Cycle in Medieval Economy: Women in York and Yorkshire c. 1300 – 1520*, Oxford: Clarendon Press, 1992; Eileen Power, *Medieval Women*, Cambridge: University Press, 1995; Judith Bennet e Ruth Karras (eds.), *The Oxford Handbook of Women and Gender in Medieval Europe*, Oxford: University Press, 2013; Claudia Opitz, «O quotidiano da mulher no final da Idade Média (1250 – 1500)», in *História das Mulheres no Ocidente: A Idade Média*, eds. Georges Duby, Michelle Perrot e Christiane Klapisch-Zuber, Porto: Afrontamento, 1993, 353 – 435; Linda E. Mitchell, *Family Life in the Middle Ages*, Westport: Greenwood Press, 2007; Sandy Bardsley, *Women's Roles in the Middle Ages*, Londres: Greenwood Press, 2007.

³⁰ Jesus Ángel Solórzano Telechea e Arnaldo Sousa Melo (coords.), *Trabajar en la ciudad medieval europea*, Instituto de Estudios Riojanos: 2018.

³¹ Jesus Ángel Solórzano Telechea, Beatriz Arizaga Bolumburu e Amélia Andrade (eds.), *Ser mujer em la ciudad medieval europea*, Instituto de Estudios Riojanos: 2013.

1. A família medieval – origens e dinâmicas

A formação da família medieval sofreu grandes mudanças ao longo dos séculos, começando por vários tipos de poligamia durante as tribos germânicas, passando por formas primitivas de parceria entre marido e mulher durante o cristianismo e pela coexistência entre cônjuges com o objetivo de produzir descendência e construir poder territorial através do casamento durante a idade média.³² A família base medieval, formada por um núcleo restrito – constituído, na maior parte dos casos, pelos cônjuges e filhos – torna-se mais comum apenas a partir do século XIV.

1.1. Origens da família medieval

A constituição da família medieval nuclear passou por diversas fases até alcançar o grupo restrito familiar, definido pela formação de um casal e seus filhos. A típica família nuclear, formada pelo casal e seus filhos, nem sempre seguiu estes moldes, começando por uma família romana alargada – que podia incluir vários familiares e servos -, passando por uma família germânica que combinava elementos da família nuclear e extensa, e por, fim, culminando num grupo familiar nuclear, já durante a Idade Média. Em todos os períodos, de uma forma ou outra, a família afirmava-se como unidade econômica, política e social da sociedade, tendo como à sua frente uma figura masculina à qual os restantes membros da família deviam respeito e autoridade.

1.1.1. Família romana

O termo *familia* significava, na Roma antiga, o conjunto dos escravos e servos, bem como aqueles que habitavam sob o mesmo teto, seguindo uma hierarquia na qual³³ o *paterfamilias* – que podia ser o pai, o tio, o irmão, o avô, ou outro parente masculino - era o chefe do agregado familiar. A sua autoridade, designada por *patria potestas*, abrangia todas as questões relacionadas com a autoridade.³⁴ A estrutura da família romana variava consoante o seu estatuto: uma família pobre podia ser constituída por pais, crianças e outros familiares, como tios ou avós; um agregado de médio estatuto incluía, além destes, 3 ou 4 servos; um agregado de maior estatuto era constituído pelos familiares e vários servos.³⁵ *Familia*

³² Itnyre, *Medieval Family...*, 99.

³³ Leandro, *Transformações da família...*, 52.

³⁴ Gies, *Marriage and the family...*, 19.

³⁵ Gies, *Marriage and the family...*, 18.

podia também designar os parentes paternos (*agnati*); os parentes maternos (*cognati*); ou o conjunto dos parentes unidos por laços de sangue, tornando-se como um sinónimo de *gens*. Estas diversas designações de parentesco são reunidas e formam a família alargada ou parentela.³⁶

A família romana, tal como acontecia em outras civilizações, assumia-se como o núcleo económico, social, educacional e religioso da sociedade. A função económica da família era a mais importante de todas, pois era necessário que a mesma tivesse sucesso como unidade de produção para que os restantes atributos funcionassem corretamente.³⁷

O casamento romano possuía um carácter privado e familiar, tendo um forte significado religioso e legal. O seu principal elemento era a compra da noiva, que significava a transferência da autoridade legal sobre a mesma, do pai para o marido. Assim, a mulher romana vivia sob a autoridade masculina.³⁸ A dissolução do casamento romano era possível, desde que existisse uma razão válida e se fosse apoiado pela família, sendo relativamente fácil para o marido. Havia várias razões que validavam a sua dissolução, como: adultério; envenenamento por parte de um dos conjugues; alcoolismo; mau comportamento; entre outros.³⁹

1.1.2. Família bárbara/germânica

«O termo “bárbaros”, nome utilizado pelos gregos e que significava apenas *estrangeiro*, foi usado pelos romanos para designar os povos que não partilhavam dos seus costumes, cultura e organização política».⁴⁰

Durante o século III o Império Romano começa a perder força. Neste período os povos germânicos começam a invadir as fronteiras do Império. Inicialmente, os assentamentos germânicos foram aceites pelo Estado romano, mas era imposto aos migrantes que trabalhassem nas terras e tivessem uma «função de vigilantes de fronteira», sendo, aos poucos, integrados no exército romano.⁴¹ As tribos germânicas, devido a abusos por parte das autoridades romanas – impostos altos e explorações, revoltam-se com o Império Romano, dividindo-o e levando-o à ruína.⁴²

³⁶ Leandro, *Transformações da família...*, 52.

³⁷ Gies, *Marriage and the family...*, 18.

³⁸ Gies, *Marriage and the family...*, 20 – 21.

³⁹ Gies, *Marriage and the family...*, 23.

⁴⁰ Carlan, *As invasões germânicas...*, 139.

⁴¹ Carlan, *As invasões germânicas...*, 139.

⁴² Carlan, *As invasões germânicas...*, 142 e 145.

Com o desaparecimento do Império Romano do Ocidente⁴³, em 476, surge a constituição de diversos reinos romano-germânicos, «reinos com populações fundamentalmente de etnia e cultura galo-romana, hispano-romana, italo-romana, mas onde o poder fica sob controle do rei germânico”. Dentro destes reinos destacavam-se os seguintes: visigótico (Península Ibérica) – seria o reino mais próspero e poderoso; lombardo (Itália); reinos anglo-saxões (Grã-Bretanha); franco (França). Surge uma unificação política destes reinos, levado a cabo durante o reinado de Leovigildo, por volta de 586. Contudo, problemas internos persistiram, sendo o mais inquietante a oposição religiosa entre os reinos, principalmente entre godos e hispano-romanos.⁴⁴

Por volta do ano 600 os reinos germânicos dominavam a Europa Ocidental. A invasão, conquista e assentamento destes grupos germânicos na Europa alterou os sistemas sociais, legais e políticos do continente de forma significativa. O efeito destas mudanças alterou significativamente a estrutura familiar que vigoraria durante vários séculos. O sistema romano de *paterfamilias* desaparece rapidamente, sendo substituído por um sistema mais fluido, mas não menos patriarcal, o germânico, cuja autoridade assentava igualmente na figura masculina (*mundium*). Dentro da família o *mund* tinha autoridade, implicando a «proteção do fraco pelo forte (*munderburdium*) (...) Era prática costumeira no mundo visigótico, um mais poderoso, um mais rico, ajudar em todas as coisas em troca de presentes, de dons, de benefícios e com o objetivo último de formar uma extensa rede de clientes ou amigos». A estrutura familiar germânica combinava elementos da família nuclear e família extensa. O centro da família seriam as duplas: marido/esposa ou pai/mãe.⁴⁵

O casamento no sistema germânico era minimamente regulado e relativamente fácil de dissolver. Dentro do sistema legal germânico a regra seria que os rapazes herdassem iguais porções da herança familiar, as raparigas também seriam herdeiras, mas obtinham uma menor quantidade. O casamento germânico tinha uma maior dominância masculina do que o romano. Tratava-se de um casamento arranjado pelos familiares masculinos da noiva, não sendo necessário o consentimento desta. A dissolução do casamento era impossível para a mulher, mas fácil de obter pelo homem. Caso a mulher praticasse adultério, o que era raro, esta era castigada pelo marido: este cortava-lhe o cabelo, despia a suas roupas e expulsava de casa, impedindo que esta retornasse. O marido podia também matar a sua mulher adúltera, bem como o seu amante.⁴⁶ Apesar de estarem subordinadas à autoridade masculina,

⁴³ O fim do Império Romano do Ocidente é marcado pela deposição do imperador Rómulo Augusto por Odoacro (chefe das tribos germânicas dos hérulos), que se tornaria no primeiro rei de Itália.

⁴⁴ Bibiani e Tôrres, *A evolução política...*, 4.

⁴⁵ Mitchell, *Family Life...*, 27; Bibiani e Tôrres, *A evolução política...*, 5.

⁴⁶ Gies, *Marriage and the family...*, 34; Mitchell, *Family Life...*, 28.

as mulheres germânicas eram consideradas como tendo valor. Possuíam capacidades específicas, que passavam de mãe para filhas, como: fição, preparação alimentar, cuidado e assistência na doença.⁴⁷

1.2. A família medieval

No século IV surge na Europa uma nova força religiosa. Após três séculos de luta e perseguição, a religião cristã alcança uma posição de poder e autoridade, adquirindo o estatuto de religião estatal por volta do ano de 380, obtendo, rapidamente, seguidores romanos e germânicos.⁴⁸

Entre os séculos VIII e XIV a Europa ocidental passou por radicais mudanças na sociedade, em termos populacionais, políticos e económicos, que levaram, inevitavelmente, a mudanças na estrutura e relações familiares.⁴⁹ Durante a convivência e adaptação entre a população e instituições germânicas e romanas, a comunidade cristã consegue erguer-se e torna-se na primeira grande organização religiosa.⁵⁰

Durante a Idade Média, a utilização do termo “família” era rara. Entre os séculos XII e XIII a palavra era associada à nobreza, designando o conjunto doméstico de um senhor, que incluía os seus parentes que com ele habitavam, bem como servos e criados. Assim sendo, o conceito de família não se caracterizava por uma forma de organização de parentesco, mas sim como um grupo com residência comum e sob a autoridade do mesmo senhor.⁵¹ «É apenas por retroprojeção da atual ideia de família, entendida como o grupo formado pelos parentes, que o termo tem sido aplicado à época medieval». Apesar de se encontrar praticamente ausente da documentação medieval, o termo “família” é usado por diversos autores e investigadores, tanto para descrever um conjunto de indivíduos ligados pelo parentesco, como para ser usado como um sinónimo de linhagem.⁵²

A família medieval não era diferente da romana e germânica. O grupo familiar estava dependente da autoridade do homem, o chefe do agregado. Apresentava outras semelhanças com a família romana e germânica, preservando alguns elementos, mas descartando e renovando outros.⁵³ A família tradicional, constituída por grupos extensos e complexos vai dando lugar a uma família mais restrita, que vai sendo cada vez mais comum a partir do século XIII, segundo a qual o agregado familiar torna-se nuclear,

⁴⁷ Gies, *Marriage and the family...*, 34.

⁴⁸ Gies, *Marriage and the family...*, 36.

⁴⁹ Mitchell, *Family Life...*, 26.

⁵⁰ Gies, *Marriage and the family...*, 37.

⁵¹ Vasconcelos e Pizarro, *A família...*, 126.

⁵² Vasconcelos e Pizarro, *A família...*, 126.

⁵³ Gies, *Marriage and the family...*, 42.

sendo constituído pelos cônjuges e filhos.⁵⁴ Este novo tipo de família proposta pela Igreja Católica, a família nuclear, seguia normas restritas, como: consentimento marital dos cônjuges e casamento monogâmico e «parentesco binário», constituindo assim uma família nuclear formada pelos pais e filhos vivendo sob o mesmo teto, «à semelhança da família de Nazaré».⁵⁵

O termo em latim *familia* seria utilizado para definir um grupo de pessoas fora do núcleo familiar, contendo servos, criados e outros dependentes. No período medieval, o termo utilizado para caracterizar um conjunto de indivíduos ligados por sangue ou casamento, pertencentes à mesma família, denomina-se *parentela* - substantivo feminino por vezes substituído pelo masculino, parentesco. Com a emergência da classe burguesa, no final da idade média, vê-se uma redução e especificação no significado do termo *familia*, tornando-se cada vez mais próximo ao que hoje conhecemos por “família”.⁵⁶

A família nuclear, composta pelos pais e filhos, era frágil. A morte de um dos pais podia provocar a fragmentação do agregado familiar, sobretudo nos casos em que o principal elemento, e responsável pela economia da família, falecia, afetando a estabilidade financeira dos restantes. Nos casos em que a mulher ficava viúva, e não tendo recursos financeiros para sustentar a família sozinha, e tendo filhos pequenos, a situação económica da família tornava-se complicada de gerir.⁵⁷ O falecimento do principal contribuinte para a economia familiar, normalmente o homem, implicava o empobrecimento da família. Assim a mulher, viúva, encontrava-se numa situação frágil e, tentando pagar contribuições fiscais, teria que arranjar soluções para gerar um novo estado de segurança familiar e reequilibrar a vida económica da mesma. Estas soluções passariam por um segundo casamento ou venda/doação de uma parte dos seus bens ou propriedade⁵⁸, podendo tornar os seus filhos como segundo ou terceiro titular do contrato. Esta situação foi verificada por Isabel Maria Madureira Franco em registos da vila de São João da Foz – por exemplo, Beatriz Eanes, viúva de Pedro Fernandes, vendeu uma parte dos seus bens e o seu filho tornou-se no segundo titular do contrato; Inês Gonçalves, viúva de João Martins, é a primeira titular de um contrato onde o segundo titular é a filha Maria Eanes, as quais alugavam uma parte da sua habitação.⁵⁹ Isto poderia também ocorrer em agregados nos quais os homens ficariam viúvos, em agregados de pais solteiros, ou então quando os primeiros titulares envelheciam. A viuvez ou velhice

⁵⁴ Leandro, *Transformações da família...*, 53.

⁵⁵ Leandro, *Transformações da família...*, 61.

⁵⁶ Itnyre, *Medieval Family...*, 99.

⁵⁷ Herreo, *Del nacer...*, 56.

⁵⁸ A propriedade familiar medieval seria constituída pela habitação da família, podendo ou não incluir uma horta, e tudo o que fosse necessário para a subsistência económica do agregado. Franco, *Les dynamiques...*, 288.

⁵⁹ Franco, *Les dynamiques...*, 282.

dos chefes do agregado geravam fragilidade e ansiedade relativamente ao estado económico da família. É neste contexto que os nomes dos filhos surgem como titulares adicionais dos contratos, pois poderiam aliviar o estado de insegurança económica dos pais viúvos, solteiros ou idosos.⁶⁰ Quando a mulher se tornava viúva, a mesma ficaria com posse dos bens familiares e encarregue de os distribuir pelos herdeiros. Em alguns casos, as viúvas não geriam de forma correta os bens deixados pelos maridos e, conseqüentemente, ficariam pobres e os seus filhos perderiam a herança. Assim, a justiça teria de intervir e gerir os bens da família.⁶¹

No caso dos judeus, «enquanto solteira a mulher encontra-se numa situação de menoridade jurídica», tendo, por isso que responder ao seu pai, e se caso este falecesse a mesma estava sujeita à autoridade de um tutor ou procurador. Quando uma mulher se tornava viúva, e sendo os seus filhos menores, esta teria que se sujeitar a responder, igualmente, a um tutor. Contudo, em certos casos, a mulher judaica que se divorciasse ou ficasse viúva, ficaria economicamente independente através da proteção de um documento, nomeado de *kétubah*.⁶²

1.2.1. O casamento medieval

O casamento medieval apresentava-se como um elemento fundamental no estabelecimento de relações e alianças entre famílias, «era através dele que se materializavam e reforçavam as associações e compromissos entre famílias». Segundo o historiador Marc Bloch, o casamento medieval era visto como uma forma de entreatajuda, dentro do qual o agregado no seu conjunto era mais importante do que cada membro individual.⁶³ A formação da união entre homem e mulher entende-se, então, e pelo menos desde o século XII, como significando uma unidade de produção familiar que deveria fornecer a subsistência necessária para a sobrevivência do agregado.⁶⁴ «O homem e a mulher são apresentados como dois seres que se complementam. O homem representando a força do trabalho, a mulher o apoio dessa força, pronta para satisfazer todas as suas necessidades: “o princípio masculino cria para conservar, o princípio feminino conserva para criar”».⁶⁵

Tanto a mulher como o homem tinham certas obrigações e direitos dentro do casamento, pautadas por semelhanças e diferenças entre ambos. No geral, as semelhanças parecem ultrapassar as diferenças:

⁶⁰ Franco, *Les dynamiques...*, 283.

⁶¹ Ordenações Afonsinas, Livro IV, p. 76 e p. 84.

⁶² Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 227 e 239.

⁶³ Vasconcelos e Pizarro, *A família...*, 56.

⁶⁴ Franco, *Les Dynamiques...*, 288.

⁶⁵ Franco, *As dinâmicas familiares...*, 536.

tanto o marido como a mulher não podiam casar novamente caso o cônjuge fosse ainda vivo; não podiam recusar ter relações sexuais com o companheiro/a; não podiam abandonar a habitação onde viviam com o agregado; não podiam fazer um voto de celibato ou aderir a uma religião sem o consentimento do cônjuge; era permitido requerer o anulamento do casamento se existisse alguma razão válida – adultério, não consentimento do casamento, incesto, infertilidade ou impotência do conjugue, entre outras - sendo possível obter a separação. Relativamente às diferenças, estas eram fundamentalmente quatro: a idade legal para casar era de 12 anos para a mulher e 14 anos para o homem; a mulher devia ser obediente ao seu marido, enquanto que este não precisava de obedecer à sua esposa, contudo não podia negligenciar a sua mulher ou a sua família; a mulher, após ter tido um filho, só poderia voltar a entrar numa igreja depois de ser submetida a um ritual de purificação; o homem podia separar-se legalmente da mulher se houvesse suspeita de adultério por parte desta, enquanto que a mulher precisaria de apresentar provas concretas de adultério do marido para que a separação fosse válida.⁶⁶ O casamento cristão medieval obtém um caráter imperativo e idealista, considerado como um sacramento e união permanente.

No casamento cristão o marido encontrava-se como principal titular, sendo considerado como o chefe do agregado familiar, bem como da casa onde habitava com a sua família. As mulheres surgem nos contratos matrimoniais como segundo titular, no entanto, estas são referidas, em grande parte dos casos, e especialmente se não for referida qualquer profissão, a partir do nome do marido. O nome da mulher podia também ser referenciado quando estas se tornassem viúvas, como por exemplo: *Catarina Afonso, mulher que fostes de Estevão Pires; Inês Gonçalves, mulher que fostes de João Martins*. «O casamento parece transformar a estrutura antroponímica da mulher, sendo assim constituída por três elementos – nome, apelido patronímico, adição nominal da relação matrimonial (mulher de)».⁶⁷

Verifica-se, então, que a mulher, em certos casos, se encontrava dependente do homem, pelo menos segundo os registos. Os casos onde a mulher é a primeira titular do contrato acontece quando esta se tornava viúva, sendo acompanhada pelos filhos como segundo ou terceiro titular.⁶⁸ O que não é demonstrado nos registos antroponímicos é que as mulheres tinham alguma autoridade. Isto é verificado nos contratos de aluguer, nos quais ambos possuem os mesmo títulos e abonações, independentemente de quem falecesse primeiro. Assim, pode-se dizer, que estes contratos atribuem

⁶⁶ McDougal, *Women and gender...*, 216.

⁶⁷ Franco, *Les Dynamiques...*, 277 - 278.

⁶⁸ Franco, *Les Dynamiques...*, 279.

uma certa autoridade à mulher, reconhecendo que, tal como o homem, possui capacidade de gerência e manutenção.⁶⁹

De igual forma, são verificadas certas leis que atribuem autoridade legal à mulher. Estas leis determinavam que: o marido não podia «litigar sobre coisa imóvel sem o consentimento da mulher»; a mulher podia intervir em vendas feitas pelo seu marido, «*se o marido uendeo alguma possissom sem outorgamento de sa molher (...) nosso ssenhor ElRey da a ela poder que faça esta demanda ssem outorgamento do marido*». ⁷⁰ Segundo as Ordenações Afonsinas, as mulheres possuíam algum poder respeitante à justiça e ao contrato marital: os maridos não podem vender bens sem a autorização da mulher, e caso o fizessem a mulher ficaria em posse de tais bens, contudo, por vezes, «*as molheres, por medo ou reverença dos maridos, leixao caladamente algumas cousas passar, por nom ousarem de o contradizer, receando alguns escândalos, e perigos, que lhes em outra guisa ligeiramente poderiam vir*». ⁷¹

1.2.2. A antroponímia da família medieval

A família medieval dos séculos XIV a XV seguia princípios rígidos, tendo uma orientação patriarcal baseada na disciplina, onde o marido/pai era o chefe da família. Através de registos de relações familiares é possível verificar a subalternidade das mulheres perante os homens, onde as mesmas surgem na maioria dos casos como “mulher/filha de”. Em grande parte dos casos, o segundo nome do filho, sobrenome e ou patronímico, remete para o primeiro nome do pai.⁷²

Do ponto de vista antroponímico, verifica-se que, a partir do século XI, surge uma alteração na denominação de cada indivíduo. Ao nome único de cada pessoa é acrescentado um patronímico, normalmente o genitivo do nome do pai, quer no universo masculino quer no feminino. Por exemplo, uma Maria Afonso, ou um João Afonso, significa que ambos eram filhos de alguém cujo primeiro nome era Afonso. Mas podem ser Afonsos diferentes, não significa que sejam irmãos, precisamente porque não se trata de um apelido, mas do primeiro nome do pai. Entre as classes populares, regra geral, até ao século XVI não existiam apelidos, ao contrário da nobreza. «Na grande maioria dos casos, esteja-se em estratos sociais da nobreza ou da vilania, o sistema antroponímico encontra-se fixado. Ou seja, o nome da pessoa apresenta-se dividido em duas partes: uma, o nome próprio, que distingue a pessoa

⁶⁹ Franco, *Les Dynamiques...*, 280.

⁷⁰ Rodrigues, *Livro das Leis...*, 123 – 124 e 212.

⁷¹ Ordenações Afonsinas, Livro IV, p. 73 – 74.

⁷² Franco, *Les Dynamiques...*, 275 – 277.

na sua unicidade, e outra, o sobrenome, que a distingue na sua inserção familiar». Nas classes aristocráticas era ainda utilizado um ou vários nomes de família, sendo o apelido utilizado como um «sistema de descendência», distinguindo as diversas famílias através do mesmo.⁷³

A identificação atribuída às pessoas medievais era constituída por um nome próprio, fixo e o mais importante, a que se podia acrescentar um sobrenome, quase sempre «formado por um patronímico e um indicativo de proveniência ou de domicílio, ou uma alcunha, que podiam ou não, um e outra, transformar-se em apelido de família. (...) O nome pertence ao mundo da fantasia, enquanto o sobrenome pertence ao mundo da tradição.» Esta forma de identificação foi frequente até ao final do século XV. A utilização de apenas do nome próprio, no final da idade média, era atribuída apenas a crianças ou a pessoas cujo nome era precedido por um prenome, como dona ou mestre. No caso das crianças era necessário algum elemento que a pudesse identificar e diferenciar, quase sempre um nome derivado do pai.⁷⁴ Dentro das famílias era normal atribuir à criança o nome de algum parente, sendo o nome dos avós a escolha mais frequente. O nome «não era importante apenas como identificador do indivíduo em causa, mas desempenhava também uma outra função de grande relevância: era o integrador do novo ente no seio da família, criando aí, para ele, um lugar específico e só seu».⁷⁵

A utilização do patronímico como «segundo elemento do antroponímico», era comum em todo o oeste europeu, mas desenvolveu-se com maior força na Península Ibérica, principalmente na sua faixa ocidental. A sua utilização cresceu rapidamente até meados do século XII, sendo usado por mais de 65% dos indivíduos em algumas regiões, atingindo valores entre os 70 e 90% em todo o país nos finais da Idade Média.⁷⁶

Por vezes o nome próprio e o sobrenome não eram suficientes para identificar um indivíduo, recorrendo-se, então, ao nome do local onde a pessoa morava ou então à sua ocupação. Este designativo torna-se, assim, num terceiro designativo, podendo levar à omissão do sobrenome do indivíduo.⁷⁷ Como já foi referido anteriormente, em certos casos, maioritariamente nas referências feitas a mulheres, por vezes era omitido o nome e sobrenome, contendo apenas referência ao seu marido, pai, ou outro parente masculino. Para a elaboração desta dissertação foi verificado, através da recolha de dados provenientes das fontes, a presença do registo, em Braga no ano de 1519, de 42 mulheres

⁷³ Ventura, *A família...*, 99.

⁷⁴ Gonçalves, *Imagens...*, 70; Gonçalves, *Imagens...*, 70.

⁷⁵ Gonçalves, *O nome*, 199, 201 e 202.

⁷⁶ Gonçalves, *O nome*, 208.

⁷⁷ Franco, *As dinâmicas familiares...*, 532.

(41 padeiras e 1 vendedeira), sem identificação do seu nome, sendo referidas como “filha/mulher de”, por exemplo: *a mulher que ficou de Diego Borges; filha de Rui Lourenço, mulher do syneiro; mulher do ferreiro*.⁷⁸ Apesar de apresentarem a sua atividade profissional nos registos, foi atribuída uma maior importância às relações pessoais destas mulheres do que ao seu nome próprio.

1.2.3. A habitação da família medieval

O lar da família medieval era um lugar privado onde a família podia ter os seus momentos de descanso e convívio, mas também podia servir como local de trabalho. «A dicotomia entre espaço público e privado, que de forma muito simplista pode ser definida pela oposição entre a casa e a rua podia ser encontrada na articulação entre» espaços reservados à convivência familiar e espaços de natureza pública e apropriada por uma comunidade.⁷⁹ Certas diferenças distinguem a habitação familiar rural e urbana, no que toca à sua estrutura, mas também às dinâmicas existentes entre os espaços e o agregado familiar.

A casa medieval urbana portuguesa, principalmente em Lisboa entre os séculos XII e XIII, seguia os princípios da construção romana e muçulmana, sendo baixa e estreita, e constituída, essencialmente, pelo piso térreo e pavimento de madeira, tendo no máximo dois pisos. As casas seguiam uma estrutura simples, formadas por uma parte dianteira, na maioria dos casos contendo uma oficina, e um compartimento traseiro, onde a família convivia.⁸⁰ Em ruas mais movimentadas, e com problemas de circulação devido à proximidade dos edifícios, as casas podiam adquirir mais pisos para poderem alojar mais pessoas. As casas urbanas podiam conter uma pequena horta atrás destas, podendo também incluir um jardim e, mais raramente, árvores de fruta. «Sinais da presença do campo no mundo urbano, da alma do camponês que sobrevivia ainda e cada habitante de vila ou cidade que o fazia (...) continuar a cultivar pequenas parcelas horticolas e a manter espaços verdes no interior da muralha».⁸¹ Continha, por vezes, um sótão, um curral e uma cova para alargar o espaço de residência ou para armazenar bens alimentares. Ao longo dos séculos, a construção em altura foi sendo cada vez mais utilizada. Em Lisboa, zona do país onde se situava o maior núcleo populacional, a média de famílias por casa não era superior a 1,6 fogos, correspondendo a uma ou duas famílias por edifício.⁸²

⁷⁸ Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519..., fl. 201v.

⁷⁹ Andrade, *Espaços públicos...*, 67.

⁸⁰ Andrade, *A Paisagem...*, 31.

⁸¹ Andrade, *Um percurso...*, 51 – 52.

⁸² Marques, *A Sociedade...*, 66 – 67.

A família medieval urbana podia ser multifacetada e bastante heterogênea. Alguns mesteres e certos tendeiros podiam viver e trabalhar no mesmo espaço, enquanto outros setores e outros mesteres não obedeciam, de todo, a este modelo, verificando-se uma total separação entre o local de residência e o local/locais de trabalho. No primeiro caso, a sua casa podia ser formada por múltiplos andares, em que o andar de baixo seria, geralmente, destinado para uso laboral, como loja ou oficina, podendo também ocupar a parte superior da habitação caso o negócio requeresse grande número de maquinaria, como a impressão/produção de livros, ou se fosse necessário empregar uma maior quantidade de aprendizes. Os membros do agregado habitavam nos andares superiores, e os servos e aprendizes dormiam em sótãos ou no chão das oficinas.⁸³ Noutros casos os espaços e locais de trabalho e de habitação eram completamente distintos, estando certos mesteres, principalmente aqueles ligados ao setor da alimentação, concentrados em determinados espaços, como os mesteres de carneiros que teriam de exercer a sua atividade nos açougues.

A habitação da família medieval rural seria, maioritariamente, um espaço profissional, onde era feita exploração agropecuária, onde se guardavam animais e se efetuavam atividades agrícolas e artesanais, como: produção de alimentos; confeção de vestuário; abate de animais; produção de fertilizante; secagem de fruta; etc.⁸⁴ A sobrevivência da família rural medieval dependia das explorações agropecuárias, contudo, por vezes não era o suficiente para «acalmar a fome de todas as bocas e era preciso procurar trabalho fora dela». Assim, os trabalhadores rurais saíam das suas terras em busca de melhores condições de vida e trabalho, estabelecendo-se nas cidades, onde havia uma maior oferta de emprego e liberdade.⁸⁵ Autores, como Barbara Hanawalt e Jane Whitle, sugerem que existiria uma divisão de espaços e tarefas entre espaços e mulheres em comunidades rurais, sendo o trabalho da mulher centrado em casa e o dos homens nos campos.⁸⁶ Contudo Jeremy Goldberg discorda, pois segundo ele as mulheres trabalhavam tanto nos campos como em espaços doméstico, partilhando os mesmos espaços que os homens e não havendo qualquer divisão espacial. No entanto, Goldberg concorda que certas tarefas domésticas, como cozinhar e cuidar da casa, seriam atribuídas maioritariamente às mulheres.⁸⁷

⁸³ Mitchell, *Family Life...* 114 – 115.

⁸⁴ Conde, *A Casa...*, 70.

⁸⁵ Gonçalves, *O espaço...*, 49.

⁸⁶ Jones, *Publica and private space...*, 315.

⁸⁷ Jones, *Public and private space...*, 315.

1.2.4. A mulher e o espaço habitacional

A ideia de que a mulher medieval era considerada como inferior ao homem e destinada a ser subjugada por este, não era de todo real. A mulher e o homem desempenhariam papéis diferentes na sociedade medieval, enquanto que o homem teria um papel público - atividades exteriores, exercício do poder e autoridade, ofícios relacionados com administração -, a mulher estaria destinada a um papel privado baseado em responsabilidades domésticas - gerir a casa e servos, cuidar das crianças, cozinhar, limpar, etc. - e relacionado com ofícios têxteis e com produção alimentar. No entanto, hoje sabemos bem que a mulher medieval era uma personagem multifacetada e relevante, que desempenhava tarefas e atividades abrangentes e variadas. Apesar da maioria das mulheres, pelo menos as que eram casadas e com filhos, se ocuparem com tarefas domésticas de cuidar da casa e filhos, podiam também ocupar o seu tempo com atividades profissionais, que teriam um importante contributo económico para o agregado familiar.

Em zonas rurais, tal como nas urbanas, a mulher conhece várias situações diferenciadas, em geral desempenhando atividades domésticas, mas também profissionais que podiam ser realizadas junto de casa ou afastada dela. As mulheres possuíam saber e técnica em várias atividades, sabiam cozinhar, coser e limpar, «E havia que por a render todos os seus talentos, muitas vezes por uma pura questão de sobrevivência». As suas tarefas domésticas - educar os filhos e cuidar e alimentar toda a família, bem como tratar da casa - «*em nossos Regnos se nom costumão fazer senom per mulheres*», sendo muito importantes para a continuidade do agregado familiar como um grupo unido e coeso.⁸⁸

Dentro das famílias rurais as mulheres trabalhavam tanto no campo como em casa. A maioria destas mulheres focava-se na sobrevivência da família, sendo responsáveis por confeccionar comida e roupa. Estas passavam a maior parte do seu tempo em casa, enquanto que os seus maridos iam para os campos. Durante as colheitas as mulheres juntavam-se aos homens nos campos, ajudando os mesmos nas plantações e nas ceifas.⁸⁹ O tipo de tarefas que as mulheres rurais tinham em casa e na vila variava consoante o seu estatuto matrimonial. Tanto as mulheres casadas como as solteiras tinham um papel essencial na economia da família, as raparigas perto da idade de casar tinham tarefas similares às da mãe, sendo uma espécie de aprendizagem informal, aprendendo a cozinhar, coser, fiar e cuidar das crianças, tarefas essenciais no seu futuro como esposa e mãe.⁹⁰ A variedade de funções da mulher camponesa medieval é descrita num poema inglês do século XV, *Ballad of a Tyrannical*

⁸⁸ Gonçalves, *Regateiras...*, 21 – 22.

⁸⁹ Dean e Thomson, *Women...*, 17 e 21 - 22.

⁹⁰ Bardsley, *Women's Roles...*, 65 – 66.

*Husband*⁹¹, que relata a chegada de um lavrador a casa após um dia de trabalho. Este, vendo que o seu jantar ainda não estava pronto, fica exaltado e acusa a sua esposa de ser preguiçosa, a mulher fica ofendida e descreve todas as tarefas que lhe ocupam o dia:

*«Home came the goodman early in the day
To see that everything was according to his wishes.
'Dame', he said, 'is our dinner ready?' 'Sir', she said, 'no.
How would you have me do more than I can?'
'Blast! In the devil's name!' said the goodman',
'What have you to do, but sit here at home?
You go to your neighbour's house, one after the other,
And sit there chattering with Jack and with Jane'.
Then said the goodwife, 'May you rot!
I have more to do, if everything were known;
When I lie in my bed, my sleep is but small,
Yet early in the morning you will call me to get up.
When I lie all night awake with our child,
I rise in the morning and find our house chaotic.
Then I milk the cows and turn them out in the field,
While you sleep quite soundly, Christ protect me!
Then I make butter later in the day.
Afterwards I make cheese – these you consider a joke –
Then our children will weep and they must get up,
Yet you will criticize me if any of our produce isn't there.
When I have done this, yet there comes even more:
I give our chickens food or else they will be lean;
Our hens, our capons, and our ducks all together,
Yet I tend to our gosling that go on the green.
I bake, I brew, it will not otherwise be well,
I beat and clean, so help me God,
I heckle the tow, I winnow and mark [sheep],
I tease wool and card it and spin it on the wheel.
Either I make a piece of linen and woolen cloth once a year,
In order to clothe ourselves and our children in together,*

⁹¹ Poema disponível na íntegra em: <https://www.york.ac.uk/teaching/history/pjpg/BALLAD.htm>

*Or else we should go to the market and buy it very dear;
I am as busy as I may every year.
When I have done this, I look at the sun,
I prepare food for our beasts before you come home,
And food for ourselves before it is noon,
Yet I don't get fair word when I have done '»⁹²*

Através deste poema é possível verificar que o quotidiano da mulher medieval, pelo menos a que habita em zonas rurais, é preenchido com diversas atividades, deixando-lhe pouco tempo para descansar e tratar do marido. As atividades que lhe ocupam o dia relacionam-se com a lida doméstica e cuidado dos filhos, como: arrumação da casa; recolha de leite; preparação de comida; cuidar dos animais; ida ao mercado; produção de roupas.

No espaço urbano, as mulheres, além de desempenharem tarefas domésticas associadas com o cuidado da casa e dos filhos, complementavam o seu trabalho com atividades profissionais que contribuíam para o sustento económico do agregado familiar. Estas podiam trabalhar de forma independente ou juntamente com o seu marido. As mulheres que possuíam uma atividade independente da do marido trabalhavam, sobretudo, na venda e regatia de bens – vendendo, na sua maioria, produtos alimentares como azeite, vinho ou mel - e nos setores da panificação, trabalhando como padeiras, forneiras ou medeiras.⁹³

Aquelas que trabalhavam ao lado dos maridos exerciam a sua atividade profissional nos setores relacionados com a alimentação, como o caso das enxerqueiras e tripeiras – que vendiam carne à enxerca e miudezas de animais -, que muitas vezes estavam casadas com carniceiros, e o caso das pescadeiras, vendendo os peixes pescados por membros do seu agregado familiar. As mulheres podiam também trabalhar no setor têxtil, em contexto familiar, desempenhando o seu ofício em ambiente doméstico ou profissional, frequentemente como fiadeira ou tecedeira.⁹⁴

1.2.5. Crianças e dependentes no contexto doméstico

Durante a idade média, a infância não era vista como uma importante etapa de desenvolvimento, pois sendo a mortalidade infantil bastante elevada, os pais não queriam investir o seu tempo dando

⁹² Bardsley, *Women's Roles...*, 61 – 62; Goldberg, *Women in England...*, 169 – 170.

⁹³ Melo, *Mulher, trabalho...*, 278; Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 43 e 46.

⁹⁴ Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 41; Sequeira e Melo, *A mulher ...*, 18.

atenção às crianças pois estas tinham uma grande chance de perecer durante a infância. No entanto, existem registos que relatam casos de afeição entre pais e filhos.⁹⁵ «*A los hombres e mujeres de fines del siglo XV les gustaban los niños, eran sensibles a los encantos da la infancia, al candor y a la inocencia especifica de la etapa inicial da la vida*».⁹⁶

As famílias medievais de grupos sociais de menor estatuto e possibilidades económicas eram geralmente pequenas em número, possuindo apenas duas ou três crianças que chegariam à idade adulta. As crianças poderiam morrer devido a doenças e infeções, ou então por falta de cuidados e por negligência por parte dos pais. As mulheres normalmente teriam mais filhos, mas os abortos e mortes infantis eram frequentes, sendo a sobrevivência durante o primeiro ano de vida de apenas 50%.⁹⁷

As crianças que sobreviviam e chegavam a uma idade mais avançada ajudavam os pais nas tarefas domésticas – como cozinhar, limpar e tomar conta de irmãos mais novos - e profissionais – ajudando o pai, o mesteiral, numa variedade de ofícios. Estas começavam a trabalhar desde cedo e desempenhavam uma variedade de tarefas, dependendo do local onde se encontravam. Em zonas rurais trabalhavam nas plantações e explorações agropecuárias, e nas zonas urbanas podiam tornar-se aprendizes e adquirir experiência profissional num determinado mester.⁹⁸

1.2.6. A família judaica

Na sociedade medieval os judeus constituíam uma importante minoria étnico-religiosa, estando espalhados por todo o país e lidavam com todos os estratos sociais. Sendo protegidos pelo rei, nobreza e Igreja.⁹⁹ Em Portugal as comunidades judaicas, geralmente, situavam-se dentro dos muros das cidades. Contudo algumas judiarias podiam estender-se até ao seu exterior, como era o caso da comuna de Lisboa, que apenas durante o reinado de D. Fernando (1367 – 1383). As judiarias poderiam ocupar largos espaços, sendo que em Lisboa poderia existir duas judiarias. Estas, ao contrário do que a documentação poderia demonstrar, raramente se encontravam fechadas. Em localidades mais pequenas, o espaço onde os judeus se concentravam eram limitados a artérias urbanas, como a “Rua da Judiaria”, onde, também, era possível encontrar cristãos.¹⁰⁰

⁹⁵ Bardsley, *Women's Roles...*, 91.

⁹⁶ Herreo, *Del nacer...*, 47.

⁹⁷ Mitchell, *Family Life...*, 151 – 153.

⁹⁸ Mitchell, *Family Life...*, 162 e 197.

⁹⁹ Ferro, *Os Judeus em Portugal...*, 51.

¹⁰⁰ Andrade, *Um percurso...*, 49; Ferro, *Os judeus em Portugal...*, 51.

O núcleo base da família judaica seria o casal com ou sem filhos, no sentido estrito, e todos os indivíduos ligados por laços de sangue e de parentesco, como pais, avós, irmãos ou primos, no sentido lato. O agregado familiar pode-se estender também a criados e todos aqueles que habitam e se alimentam nas casas dos mestres. Apesar da falta de registos, é possível que a família judaica seja do tipo patriarcal, devido às omissões frequentes dos nomes das esposas e mães nos registos. O papel da mulher só é relevante em caso de viuvez, assumindo, por vezes, a responsabilidade da gerência da família e do mester do falecido marido.¹⁰¹

Os judeus mesteirais portugueses dedicavam-se, na sua maioria, ao comércio e regatia de bens – como panos, mel, azeite, fruta, entre outros – e produção de vinho e azeitona. Estes bens podiam ser vendidos de forma ambulante, pelas ruas das cidades e nas judiarias, bem como em feiras. Na cidade do Porto, junto a S. Domingos e próximas à judiaria no morro do Olival, existem registos acerca de boticas de judias, mas não se sabe o que estas comercializavam, sendo possível que vendessem os bens referidos anteriormente.¹⁰²

¹⁰¹ Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 227.

¹⁰² Mitchell, *Family Life...*, 205; Ferro, *Os judeus em Portugal...*, 122 – 133; Melo, *Trabalho e produção...*, 243 – 244.

2. A participação do agregado familiar medieval no trabalho

2.1. Demografia e as cidades medievais portuguesas

A população europeia cresceu rapidamente entre c.1050 e c.1300, até chegar a um período no qual ultrapassou os recursos existentes, originando uma crise malthusiana. Durante esta crise a população começou a enfrentar doenças e fomes. A fome de 1315 – 1322 aumentou a taxa de mortalidade entre 10 e 15%, contudo o maior declínio demográfico surgiu aquando da peste negra de 1347 – 1350, durante a qual, entre um terço e metade da população europeia terá sucumbido à doença, embora outros autores apresentem cifras mais reduzidas.¹⁰³ As perturbações demográficas do século XIV, principalmente a peste negra de 1348, reduziram de forma drástica a população europeia. A mortalidade não ocorreu de forma homogénea, não atingindo todos da mesma forma. As cidades teriam sido mais atingidas do que as zonas rurais, e as classes inferiores foram mais afetadas. «Nestas circunstâncias, a estrutura da sociedade é também afetada por tais perturbações que, de contrário, apenas diminuíram a quantidade de pessoas, mas deixariam intactas as suas proporções relativas e, conseqüentemente, as relações entre os diversos grupos e classes sociais».¹⁰⁴

A crise dinástica de 1383 – 1385¹⁰⁵, aliada à baixa produção agrícola, que já se fazia sentir desde finais do século XIII, e às epidemias e guerras, perdurou em Portugal. A crise, juntamente com a trilogia peste, fome e guerra, originou quebras demográficas que, por sua vez, produziram efeitos negativos na economia portuguesa. Esta quebra na demografia reduziu a mão-de-obra que trabalhara nas terras, produzia bens e combatia nas guerras.¹⁰⁶

O principal fator que afetou mais profundamente a estrutura social foi a maior incidência da redução demográfica nas cidades. Contudo, a repentina diminuição da população urbana, durante a segunda metade do século XIV, depois de um aumento durante o século anterior, não afetou de forma considerável o ritmo de crescimento das cidades. «As profundas clareiras deixadas pela fomes e pestes foram rapidamente preenchidas pelo êxodo rural», principalmente nas cidades do litoral onde existia uma atividade económica mais intensa e maior possibilidade de obter trabalhos mais bem

¹⁰³ Kowaleski, *Gendering demographic...*, 229.

¹⁰⁴ Mattoso, *Rumos Novos*, 143.

¹⁰⁵ Durante este período, além de grande parte da antiga nobreza ter saído do governo, sendo substituída por uma nova aristocracia, os mesteiros conseguiram ingressar no governo municipal devido ao apoio prestado à causa de D. João. Moreno, *História de Portugal...*, 185 e 190.

¹⁰⁶ Coelho, *As cidades...*, 152 e 154.

remunerados. Assim, foram, afinal, os campos as zonas mais atingidas pelas consequências da diminuição demográfica.¹⁰⁷

Na região de Entre Douro e Minho, que teria sido sobrepovoada durante o século XIII, não teria sido afetado substancialmente, até pelo contrário: «a sangria de gente permitira aos restantes subsistir em melhores condições», permitindo à classe senhorial dominante nessa zona, bem como os próprios cultivadores, lucrar com a crise. Esta terá sido profunda no Alentejo, a reduzida densidade populacional e a baixa produtividade do solo acentuaram a falta de mão-de-obra e de bens alimentares, agravando a situação. A partir de cerca de 1375/76 surgem, como consequência, pestes e mau anos agrícolas, que, por sua vez, originaram períodos de fome. Estas crises alimentares afetaram com maior grau as zonas de Lisboa e Algarve, onde a carência de cereais era maior. Contudo, o abrandamento do cultivo poderia ter levado a uma cultura mais racional dos campos, bem como a uma melhoria das atividades agrícolas. A região portuguesa mais afetada terá sido a Beira Interior, que apresentava uma distribuição populacional desigual entre o século XIII e o início do século XV. Nesta região haveria o maior número de vilas desertas e de povoações abandonadas.¹⁰⁸

2.1.1. O crescimento urbano

Os efeitos negativos da crise levaram as populações a procurarem melhores condições de vida, surgindo «correntes migratórias do campo para a cidade», especialmente para Lisboa, aumentando, assim o núcleo populacional de diversas cidades.¹⁰⁹ A grande maioria dos migrantes vindos de zonas rurais não teria dinheiro ou especialização artesanal, tendo, por isso, que se dedicar novamente a trabalhos agrícolas em terras situadas nas cidades. Tornar-se-iam assalariados de trabalhos mais pesados e físicos dos mesteres. Caso não encontrassem qualquer atividade profissional virar-se-iam para a marginalidade e vadiagem.¹¹⁰

A partir de meados do século XIII as cidades tornam-se nos centros de decisão económica e política, onde a demografia evolui com rapidez. Na Estremadura, a proximidade de dois grandes centros urbanos – Lisboa e Santarém – atrai população, tanto a cidade como as zonas envolventes, onde se encontram as melhores condições de produção e um mercado com produtos necessários ao abastecimento urbano. Já nas zonas rurais a sociedade mantém-se estática, evoluindo apenas devido à

¹⁰⁷ Mattoso, *Rumos Novos*, 143.

¹⁰⁸ Mattoso, *Rumos Novos*, 143 – 144; ¹⁰⁸ Feio, *O abastecimento...*, 135; ¹⁰⁸ Gonçalves, *Uma pequena...*, 189 e 191.

¹⁰⁹ Coelho, *As cidades...*, 154.

¹¹⁰ Coelho, *As cidades...*, 154.

obrigação de se adaptar às transformações processadas nas cidades.¹¹¹ As cidades localizadas a norte do Atlântico possuíam um povoamento disperso e uma vida urbana pouco relevante, já no norte transmontano o povoamento encontrava-se aglomerado e a vida urbana era rudimentar. Na Beira Interior destacavam-se algumas cidades devido ao seu significativo índice de urbanização, como Guarda e Covilhã. No sul do reino o povoamento era concentrado, mas com «grandes espaços de descontinuidade de ocupação humana e de aproveitamento agrícola».¹¹² A designação de cidade apenas era atribuída às sedes de bispado, que, no final da Idade Média, eram: Braga, Coimbra, Évora, Guarda, Lamego, Lisboa, Porto, Silves e Viseu.¹¹³

«Lisboa, uma cidade populosa, preferida de reis e grandes senhores, sede de um número crescente de instituições laicas e religiosas, aberta ao comércio internacional, concentrava no espaço intramuros um número de funções urbanas sem paralelo em qualquer outra vila ou cidade portuguesa».¹¹⁴ A partir de meados do século XIII a cidade foi-se tornando na principal cidade do reino, tendo um papel de destaque a diversos níveis. A nível económico distinguia-se pela sua intensa atividade comercial, devido à sua posição geográfica favorecida – proximidade do Tejo e do Atlântico – que lhe permitia estabelecer contactos com o interior do país e outros países europeus. Lisboa recebia, assim, um grande número de pessoas e mercadorias vinda de diversas localizações, sendo, durante a Baixa Idade Média, o principal centro de redistribuição do país. Outra razão que torna Lisboa com a principal cidade medieval portuguesa é a sua dimensão, tanto de tamanho como a nível demográfico, devido à afluência de migrantes desde o século XIII. Após a construção da Cerca Fernandina a cidade adquiriu uma área superior a 100 hectares e, no último quartel do século XIV, possuía uma população de aproximadamente 35 mil habitantes, sendo a cidade mais povoada do reino, mas, a nível europeu, continuava a ser uma cidade de dimensões médias.¹¹⁵

O abastecimento de Lisboa dependia, em grande parte, do termo que, possuindo aptidão agrícola devido aos seus terrenos férteis, fornecia vários bens alimentares como cereais, fruta, vinho e azeite, bem como carne e peixe. Contudo a capacidade de produção do termo não conseguiu acompanhar o rápido crescimento da cidade, não podendo satisfazer, sozinho, as necessidades da cidade. Assim, Lisboa procurava abastecer-se por todo o reino, especialmente nas cidades mais próximas, bem como no estrangeiro, do qual era dependente de certos produtos alimentares, principalmente os cereais. Em

¹¹¹ Mattoso, *O contraste...*, 159 - 160.

¹¹² Coelho, *As cidades...*, 154.

¹¹³ Coelho, *As cidades...*, 159.

¹¹⁴ Andrade, *A paisagem urbana...*, 13.

¹¹⁵ Rosa, *Na Lisboa...*, 512 – 513.

Lisboa os principais locais onde eram realizadas atividades de natureza comercial e de abastecimento seriam as seguintes ruas: Rua Nova; Rua de Moraz; Rua da Padaria. Além destas ruas a Ribeira era também um local de grande importância económica e comercial da cidade.¹¹⁶ Abastecer uma cidade com as dimensões de Lisboa não se verificou tarefa fácil para Portugal medieval, principalmente durante anos de guerra e de má produção agrícola. Assim foram tomadas medidas no sentido de melhorar as práticas fiscais régias de acordo com as necessidades de abastecimento da cidade. Esta melhoria incidiu na aplicação de diversos impostos, aplicados pouco antes do início da crise de 1383-1385, que recaíam sobre: a exploração agrícola; a caça; a pesca; a utilização de fornos de lenha; escrita; comércio urbano.¹¹⁷

A cidade de Évora detinha, no século XIV, uma «grande importância na estrutura urbana nacional», tendo sido considerada por D. João I como «a segunda cidade do reino». A população de Évora, em finais do século XV, chegava quase aos 10 mil habitantes. A cidade possuía, tal como a maioria das cidades medievais portuguesas, uma forte ligação com campo e a sua população dependia, em grande parte, da agricultura. No entanto, Évora era também um local onde se encontravam atividades relacionadas com o comércio e artesanato.¹¹⁸ As principais ruas da cidade, classificadas pelo seu «intenso movimento comercial», seriam, nos séculos XIV e XV, três ruas direitas: a Rua Ancha; a Rua Direita da Judiaria; a Rua Direita da Mouraria. Os edifícios eborenses seriam, na sua maioria, de apenas um piso e apenas nos locais mais nobres, como junto à Sé, é que as estruturas urbanas teriam dois pisos. As praças, onde se realizaram trocas comerciais, seriam poucas e relativamente pequenas, localizando-se nos seguintes locais: na Porta da Moura; na Porta de Alconchel; na Porta Nova. A Porta de Alconchel era um dos principais locais de trocas comerciais de Évora, onde se reuniam algumas das principais atividades económicas da cidade, como regatia e venda de bens alimentares e carniceros.¹¹⁹ Entre os séculos XIII e XIV, a Praça de Alconchel começa a tornar-se numa praça de maiores dimensões, denominando-se, atualmente, de Praça do Giraldo, adquirindo importantes funções económicas e administrativas. A partir do século XVI o Rossio, junto a uma das principais portas da cidade e perto da Praça do Giraldo, começou a adquirir importância, tornando-se num local onde eram realizadas feiras e mercados, «funcionando como elemento de interligação entre a cidade e o mundo rural envolvente».¹²⁰

¹¹⁶ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 61, 68 e 150 – 151.

¹¹⁷ Rosa, *Na Lisboa...*, 514.

¹¹⁸ Simplício, *Évora...*, 11 e 15.

¹¹⁹ Marques, *A Sociedade...*, 147; Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 18 e 21.

¹²⁰ Simplício, *Évora...*, 12 e 14 – 15.

O desenvolvimento da cidade de Braga, tal como em outras cidades, relaciona-se diretamente com o crescimento económico – ocorrido devido ao incremento comercial provocado pelo aumento das produções agrícolas das zonas rurais e das produções artesanais e industriais das zonas urbanas.¹²¹ As principais atividades económicas da cidade em finais do século XIV seriam o comércio, o artesanato e ofícios relacionados com o setor têxtil e do vestuário. A especialização destes ofícios aumentou, bem como a qualidade dos produtos e o número de profissionais. Muitos dos mesteirais possuíam a sua loja vendendo nela os seus produtos. Este comércio de rua seria «um elemento altamente característico da paisagem urbana medieval». Os espaços urbanos onde acontecia grande parte da produção e comercialização seriam as ruas e praças, «que assumem muitas vezes o topónimo da atividade artesanal», sendo isto visível através dos nomes das ruas, como por exemplo: Rua dos Sapateiros, existente na maioria das cidades medievais.¹²² Na cidade, um dos principais polos comerciais seria a Rua Nova, onde se reunia uma variedade de comerciantes, como regatões/regateiras e vendedeiros. De igual forma a zona de Maximinos se afirmava como um importante local dinamizador da economia e comércio da cidade, onde estavam estabelecidos certos mesteirais, como sapateiros e alfaiates.¹²³

A cidade de Loulé possuía uma localização geográfica favorável, situando-se «no cruzamento de importantes circuitos de transação», que impulsionaram o crescimento populacional e urbano. Aqui, a criação de gado e produção de fruta, a par com atividades artesanais, eram os principais motores da economia medieval da cidade, que proliferavam devido à existência de «extensões agrárias amplas e (...) uma abundância extraordinária de recursos naturais».¹²⁴ Em finais do século XIV, a população da vila e do seu termo teria um número de habitantes que chegaria, no máximo, aos dois mil e quinhentos. A baixa demografia de Loulé ficou a dever-se à ocorrência de fenómenos naturais – secas ocorridas em 1385 e 1396 - e surtos de peste – em 1348 e 1386 -, que levaram a maus anos agrícolas e, conseqüentemente, carestias alimentares. Perante esta situação, o monarca D. João I tentou incentivar os moradores do termo para que se mudassem para o interior da cerca de Loulé. No século XV Loulé passou por uma fase de renovação, que se manifestou através da melhoria das habitações e estruturas urbanas.¹²⁵ Na vila, o adro afirmava-se, durante a Idade Média, como um dos principais espaços onde

¹²¹ Ribeiro e Melo, *A influência das atividades...*, 148.

¹²² Ribeiro e Melo, *A influência das atividades...*, 149 – 151.

¹²³ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. VII verso.

¹²⁴ Palma, *O desenvolvimento...*, 43.

¹²⁵ Palma, *O desenvolvimento...*, 57 – 58.

eram realizadas trocas comerciais, bem como socialização entre os seus habitantes, tendo-se transformado, ao longo do tempo, numa praça pública.¹²⁶

A cidade do Porto era um local, que já na Idade Média, se afirmava como um dos principais centros urbanos dinamizadores da economia e comércio do norte do país. O Porto «assentava em dois pólos de centralidade» - a zona alta, situada no Morro da Sé; e a zona baixa, na zona ribeirinha juntamente ao Rio Douro, perto da Praça da Ribeira e da Alfândega. Estes dois polos encontravam-se ligados através das Ruas da Bainharia e dos Mercadores. Por volta dos séculos XIV e XV a zona ribeirinha, bem como o eixo da Rua da Bainharia e da Rua dos Mercadores, vai adquirindo uma maior importância, tornando-se num núcleo de desenvolvimento económico e social da cidade, deixando para trás a zona alta.¹²⁷ No entanto, a zona alta da cidade continuou a conservar importantes artérias urbanas, onde habitavam alguns dos principais mesterais da cidade, como por exemplo: as Ruas da Penaventosa e das Aldas, local de habitação de alguns carnicheiros¹²⁸; Rua da Sapataria ou das Tendas, onde se concentravam sapateiros, tendeiros, entre outros. Era igualmente na zona alta, nomeadamente junto à Sé, no Rossio, onde se dava a feira semanal da cidade. A Sé revelava-se ser uma estrutura que ligava e separava dois tipos de zonas: a zona comercial e mesteiral; a zona residencial.¹²⁹ Na zona baixa cidade, «a Praça da Ribeira apresentaria uma elevada centralidade no espaço urbano, funcionando com um importante local de comércio», onde se localizavam diversos mesterais, como: sapateiros, ourives, moedeiros, ferreiros, tanoeiros, tendeiros, entre outros. É igualmente neste local onde se realizavam mercados regulares especializados, como o mercado do peixe ou feira do pão.¹³⁰

Nas zonas rurais as populações encontram-se distribuídas de forma mais dispersa. O Entre Douro e Minho apresenta, em finais do século XIII e no século XIV, algumas povoações de relativa importância, com tendência de despovoamento pelo menos a partir de meados do século XIV. Também nas zonas rurais da Estremadura as povoações encontravam-se dispersas. No resto do território rural, pelo menos na maioria, os cultivadores concentravam-se em aldeias.¹³¹

¹²⁶ Palma, *O desenvolvimento...*, 61.

¹²⁷ Ribeiro e Melo, *A influência das atividades...*, 159

¹²⁸ Os carnicheiros e curtidores concentravam-se, também, na zona da Rua do Souto junto ao rio. A escolha desta localização prende-se pelo facto destes mesteres necessitarem de cursos de água para a execução das suas tarefas profissionais.

¹²⁹ Ribeiro e Melo, *A influência das atividades...*, 160 – 162.

¹³⁰ Ribeiro e Melo, *A influência das atividades...*, 163.

¹³¹ Mattoso, *O contraste...*, 160.

2.1.2. A cidade medieval portuguesa

A cidade medieval portuguesa encontrava-se rodeada por uma muralha, que se assumia como «limite máximo da área intramuros definindo (...) contornos que a acompanharam durante séculos».¹³² Nas cidades as ligações que uniam os diferentes edifícios seriam as ruas públicas, que demarcavam os espaços públicos dos privados. As praças, mais frequentes a partir do século XV, tornaram-se em espaços públicos onde eram feitas atividades religiosas, económicas, judiciais ou de lazer e possuíam espaços para venda e mercados. Eram consideradas com o «coração da área amuralhada».¹³³

Nas cidades havia dois tipos de espaços: os espaços privados, reservados à privacidade das famílias e atingindo o auge da sua utilização permitindo o descanso e o repouso, sendo também utilizados, em certos casos, como local de trabalho e comercialização mesteiral; e os espaços públicos, onde se procedia a trocas comerciais, convívio entre os habitantes, serviços económicos e financeiros e onde se localizavam espaços de lazer e de fé. Os espaços públicos eram frequentados, essencialmente, durante o dia, «tal como era sugerido pelas severas regulamentações locais que interditavam a circulação fora de casa desde que o sol se punha até quando nascia».¹³⁴

As trocas comerciais eram realizadas em feiras e mercados, em edifícios exclusivos para o comércio de determinados produtos, como os açougues, estando presentes em quase todas as cidades.¹³⁵ Devido ao aumento do consumo de pão era necessário que houvesse espaços específicos para a sua comercialização, originando espaços abertos denominados de fangas. O peixe podia ser encontrado e comprado junto das ribeiras. Em locais interiores o peixe podia ser comercializado nas praças ou açougue de peixe.¹³⁶

O Rossio e a Praça eram espaços importantes para o comércio das cidades, frequentemente localizado perto das portas da cidade, e funcionavam como um elo de ligação entre o espaço urbano e rural, sendo onde se realizava feiras e mercados periódicos e onde se dava lugar a trocas comerciais e contactos entre a população rural e urbana.¹³⁷

¹³² Andrade, *A Paisagem...*, 15.

¹³³ Andrade, *A paisagem urbana...*25; Andrade, *Espaços públicos...*, 72.

¹³⁴ Andrade, *Espaços públicos...*, 67.

¹³⁵ Andrade, *Espaços públicos...*, 76.

¹³⁶ Andrade, *A toponímia...*, 89.

¹³⁷ Andrade, *Espaços públicos...*, 73.

2.2. A família medieval e o trabalho

«Os estudos sobre o trabalho medieval em geral, e em particular na sua relação com o agregado familiar, encontram-se muito pouco difundidos e praticados em Portugal. Alguns, ainda que raros, permitem conhecer algo sobre as ocupações maioritariamente praticadas por mulheres, mas sem integrar a questão no quadro de produção familiar».¹³⁸ No entanto, nos últimos anos tem-se assistido a algum incremento de trabalhos sobre esta temática, embora ainda pouco numerosos. Destacam-se as obras de Maria Helena Coelho, Iria Gonçalves, Arnaldo Melo, Joana Sequeira e Mariana Pereira, que trouxeram importantes contributos para o estudos e compreensão das dinâmicas existentes entre a família e o trabalho medieval em Portugal.¹³⁹

O trabalho era indispensável à família medieval, para sobreviver todos os elementos do agregado tinham de trabalhar para garantir o sustento económico da família. A vida era difícil, e, sem as comodidades atuais, a família medieval tinha de se esforçar bastante para sobreviver. Todos os membros da família auxiliavam nas atividades profissionais do agregado, principalmente no setor têxtil e alimentar.¹⁴⁰ Em geral, os mesterais que possuíam loja ou oficina recebiam ajuda por parte dos elementos do seu agregado familiar, que poderia incluir a sua mulher, filhos, mancebos e serviçais. O filho do mestreal poderia tornar-se seu “aprendiz” ou então ser mandado para outra família de um mestreal e aprender um ofício. O ofício de carnicero será um daqueles onde se verifica mais casos de pais e filhos com o mesmo mester.¹⁴¹

A tabela 3¹⁴² - relação entre profissão e parentesco – mostra, dentro dos dados levantados, os registos dos indivíduos que possuíam referência à sua profissão e parentes. Em Braga, no ano de 1517, temos um caso de pai e filho, ambos com o nome de Pedro Eannes, que desempenhavam a atividade de carnicero; há também registo, no ano de 1515, de pai e filho (Pedro e Pero Alvarez) que trabalhavam como sapateiro e carnicero, respetivamente, o que nos leva a pensar que esta situação poderia ocorrer frequentemente, pois as duas atividades profissionais poderiam complementar-se - os couros provenientes dos animais abatidos pelo carnicero poderiam ser utilizados pelo sapateiros para fabricar produtos.¹⁴³ Para a cidade do Porto, no ano de 1402, vemos o caso de pai e filho (Johanne do Souto e Joham Anes), ambos carniceros; em 1432 outro pai com dois filhos (Afomso Delgado, Joham e Alvaro

¹³⁸ Melo, *Mulher...*, 273.

¹³⁹ Os estudos destes autores encontram-se analisados de forma mais profunda no capítulo do Estado da Arte.

¹⁴⁰ Mitchell, *Family Life...*, 199.

¹⁴¹ Melo, *Trabalho e produção...*, 268 -269 e 272.

¹⁴² Ver tabela 3 em apêndices.

¹⁴³ *Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519...*, fl. 33v, fl. 100 e fl. 105v.

Afomso) que seguiam o ofício de carnicheiro.¹⁴⁴ Em Loulé, no ano de 1402, há também registos do ofício de carnicheiro entre os membros do agregado familiar, como o caso de Rodrigo e Joham Afomso, irmãos carnicheiros.¹⁴⁵

Também as atividades do setor têxtil predominavam dentro dos membros do mesmo agregado familiar. Em Loulé, entre 1445 e 1446, encontramos o registo de avô e neto (Isaac Fanamel e Meir Ambram), ambos judeus, com o mester de tintureiro e alfaiate, respetivamente; e em 1469, pai e filho, também judeus (Meir e José Tobi), que eram tintureiros.¹⁴⁶

Os mesterais podiam ter ajuda das suas esposas em vários ofícios, principalmente nos setores de abastecimento alimentar e no setor têxtil. No caso do abastecimento alimentar: os carnicheiros podiam contar com a participação das mulheres, que trabalhavam como enxerqueiras e tripeiras – vendendo à enxerca carne, tripas e miudezas de animais; e os pescadores, que pescavam o peixe que as suas mulheres, ou filhas, comercializavam como pescadeiras. Ainda dentro do abastecimento alimentar os homens produziam bens como azeite, mel ou vinho, que podiam ser vendidos pelas suas esposas, que seguiam ocupações como vendedeiras, fruteiras ou regateiras. O mesmo acontecia com determinadas atividades dentro do setor têxtil, como a tecelagem e a fição, que podia ser realizada em âmbito do contexto familiar.

Contudo há ainda muitos registos cuja atividade profissional dos membros do agregado familiar não está relacionada entre si, ou então não é feita qualquer referência profissional ao parente do mesterial. Através da tabela 4¹⁴⁷ - mesterais que fazem referência ao parentesco (cujo parente pode ter ou não referência à profissão) - é possível verificar quais os mesteres que mais referências possuem quanto ao parentesco e agregado familiar, que podiam, ou não, ter indiciação da profissão do parente referenciado, de acordo com a sua localização. Podemos ver que, pelo menos em Braga e no Porto, entre os séculos XV e XVI, havia um grande número de padeiras, em oposição com as restantes ocupações profissionais, cujo registo mencionava o cônjuge, sendo 31 e 5, respetivamente. O mesmo acontecia com os sapateiros, dos quais, nas cidades de Braga e de Évora, 7 e 8, respetivamente, apresentavam registo do cônjuge, ou seja, da esposa.

¹⁴⁴ *Vereações: 1431 – 1432...*, 100; *Vereações: 1431 – 1432...*, 126.

¹⁴⁵ *Actas de Vereação de Loulé, XIV...*, 90 – 91.

¹⁴⁶ Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 216, 231 e 239.

¹⁴⁷ Ver tabela 4 em apêndices.

2.2.1. Participação da mulher no trabalho

Apesar do agregado familiar contribuir no trabalho do mesteiral, os registos mencionavam, na maior parte dos casos, apenas o nome do chefe do agregado familiar, o homem, e não os restantes membros da força de trabalho familiar. Por vezes as mulheres seriam mencionadas como chefe da unidade familiar, mas estas seria, quase sempre, viúvas.¹⁴⁸ Apesar dos registos identificarem, na maioria das vezes, o nome do mesteiral como único trabalhador, as oficinas incluíam mais participantes, parte dos quais de âmbito familiar, constituindo por vezes a maioria, e que, por não receberem um salário, não viam o seu nome devidamente reconhecido nos registos, sendo invisíveis nos mesmos e apenas aparecendo o nome do mesteiral. Devido ao escasso número de fontes acerca do trabalho artesanal, torna-se complicado estudar a organização do trabalho e qual o papel da mulher, e de outros dependentes, dentro do contexto profissional, sendo necessário, por vezes, o uso das referências às ocupações que informa qual o género dominante da atividade.¹⁴⁹

As mulheres eram frequentemente excluídas dos registos, tendo o seu nome escondido atrás do mestre dos ofícios. Dentro das fontes estudadas para a realização desta dissertação, relativamente a registos individuais relacionados com o agregado, ou seja, referências a indivíduos cujo algum membro do agregado familiar fora também registado, 295 dizem respeito a homens e 185 a mulheres - dentro destas, e de acordo com o gráfico 1¹⁵⁰ - mesteres das mulheres portuguesas entre os séculos XIV – XVI -, 104 apresentavam registo da sua profissão, e 79 não possuíam qualquer referência a uma atividade profissional. Destacam-se os ofícios de padeira (65 registos), sendo a maioria pertencentes à cidade de Braga; tendeira (13 registos); e medideira (7 registos). A maioria destas mulheres não tinha qualquer referência à sua profissão, sendo apenas mencionado algum parente masculino – marido, e, em alguns casos, pai, filho, genro ou cunhado – bem como a profissão deste.¹⁵¹

Contudo, estas eram reconhecidas nos testamentos quando se tornavam viúvas, pois, por vezes, os seus maridos e as autoridades permitiam que estas continuassem o ofício e treinassem aprendizes. O trabalho da mulher não se limitava à assistência ao marido ou continuação do ofício do mesmo quando este morre. Muitas mulheres solteiras

¹⁴⁸ Mitchell, *Family Life...*, 199.

¹⁴⁹ Mitchell, *Family Life...*, 197; Sequeira e Melo, *A mulher na produção...*, 4 – 5.

¹⁵⁰ Ver tabela 1 em apêndices.

¹⁵¹ *Vereações de Braga, livro 1: 1509 – 1511...; Vereações de Braga, livro 2: 1515 – 1519...; Vereações: anos de 1390 – 1395...; Vereações: anos de 1401 – 1449...; Vereações: 1431 – 1432...; Actas de Vereação de Loulé, séculos XIV – XVI...; Tavares, Os Judeus em Portugal vol. 1...*

trabalhavam como lojistas e assalariadas, e uma parte das mulheres casadas tinham ocupações diferentes das do marido.¹⁵² Como podemos ver, na tabela 3¹⁵³ - relação entre profissão e parentesco -, várias mulheres tinham profissão diferente da do marido, sendo a maior parte delas padeira. No Porto, em 1403, temos um caso de uma padeira, Catalyna de Fonello, casada com um carpinteiro, Lourenço. Em Braga, no ano de 1509, temos 13 padeiras casadas que trabalhavam de forma independente do marido, ou de outro parente masculino, e sem qualquer ligação à profissão deste. Contudo nenhuma destas apresentava o seu nome, sendo apenas referenciado a sua profissão e parentesco, bem como a profissão do marido, como: sapateiro; ferreiro; ferrador; coreiro; carpinteiro; cutileiro; espingardeiro; e estalajadeiro.

A divisão de géneros no trabalho era algo comum durante a Idade Média. As mulheres por vezes eram relegadas para ocupações que forneciam um salário reduzido e baixo estatuto, como vendedeiras e regateiras. Além de afastarem para segundo plano o trabalho dos membros femininos do agregado, o mesmo acontecia com o trabalho das aprendizes femininas, que, não gozando do estatuto de aprendiz, eram tratadas como servas, trabalhando por longas horas em troca de baixos salários. Contudo, a situação profissional feminina não se demonstrou sempre sombria, muitas mulheres eram bem representadas profissionalmente, possuindo saber e experiência, principalmente nos setores de abastecimento alimentar e têxtil.¹⁵⁴

Os casos em que os homens eram ajudados pela sua mulher, filha ou serva, na sua oficina, eram talvez mais numerosos do que as mulheres trabalhando de forma independente dos maridos. Devido à ajuda e experiência na assistência ao mesteiral, em alguns casos, quando o mesteiral falecia, a sua esposa continuava o seu trabalho. Em testamentos era referido, por vezes, que os aprendizes de mesteres deviam terminar o seu treino com a viúva do mesteiral.¹⁵⁵ Através da tabela 3¹⁵⁶ - relação entre profissão e parentesco – podemos ver que em Lisboa, em finais do século XV, temos 5 casos de mulheres enxerqueiras que trabalhariam juntamente com seu marido, carnicheiro, que vendiam à enxerca a carne tratada pelos seus maridos. Esta situação será aprofundada mais à frente no capítulo 2.4.2.

¹⁵² Power, *Medieval Women...*, 47 – 49 e 51.

¹⁵³ Ver tabela 3 em apêndices.

¹⁵⁴ Em muitas cidades da Europa a participação das mulheres casadas na economia familiar era limitada pelo marido. Contudo algumas mulheres conseguiram declarar-se independentes economicamente dos seus maridos, adquirindo o estatuto de *femme sole*, podendo ser mentoras de aprendizes e não recebendo ajuda financeira ou jurídica por parte dos seus maridos caso tivessem dívidas. Este estatuto podia ser também atribuído a mulheres solteiras que se sustentem de forma independente. Bardsley, *Women's Roles...*, 77; Farr, *Artisans...*, 38.

¹⁵⁵ Power, *Medieval...*, 45 – 48.

¹⁵⁶ Ver tabela 3 em apêndices.

«A participação da mulher em trabalhos no meio urbano, ao mesmo tempo que lhe possibilitava o acesso à rua, condicionava os seus movimentos não só com base na sua condição feminina, mas ainda consoante o ofício praticado». Assim, as funções e o papel profissional da mulher, dentro do espaço urbano, variava de acordo com local onde era realizado, a população e recursos existentes para a possibilidade de exercer certas atividades.¹⁵⁷ Nos centros urbanos as mulheres ajudavam os seus maridos em mesteres relacionados com o abastecimento alimentar e do setor têxtil, como por exemplo no caso dos carneiros e dos pescadores, cujas esposas comercializavam os bens alimentares provenientes da atividade do marido. Já nas áreas rurais, as mulheres auxiliavam os maridos durante as colheitas e plantações.

«O trabalho feminino é assim complementar do masculino, mas numa complementaridade que se matiza de subordinação ou emulação». ¹⁵⁸ As mulheres portuguesas medievais trabalhavam e participavam no mester do marido de diferentes formas:¹⁵⁹

1. De forma direta no mester ou em atividades complementares (exemplo: enxerqueiras no caso dos carneiros);
2. Participação em atividades distintas dentro de casa, podendo integrar o *verlag system* (ofícios têxteis);
3. Atividades e ofícios praticados em espaços públicos (regateiras, padeiras, pescadeiras...);

Em Portugal, entre os séculos XIV e XVI, nas cidades de Porto, Braga, Lisboa e Loulé, dos 467 indivíduos registados nos documentos, e cuja profissão se relaciona com o agregado familiar, 61,5% (295) correspondia a homens e 38,5% (185) a mulheres. Apesar da maioria dos indivíduos serem do sexo masculino, as mulheres demonstram relevância no mundo profissional. No Porto, foram registados 78 indivíduos, dos quais 61 homens, 58 mesterais e 3 sem informação profissional, e 17 mulheres, das quais 15 trabalhadoras e 2 sem informação.¹⁶⁰

2.3. Organização

A participação dos elementos do agregado familiar do mesteiral na atividade profissional do mesmo variava consoante o mester e características da casa, e poderia ter várias formas e estar organizado de

¹⁵⁷ Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 21.

¹⁵⁸ Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 38.

¹⁵⁹ Melo, *Trabalho e produção...*, 269 – 270.

¹⁶⁰ *Vereações de Braga, livro 1: 1509 – 1511...; Vereações de Braga, livro 2: 1515 – 1519...; Vereações: anos de 1390 – 1395...; Vereações: anos de 1401 – 1449...; Vereações: 1431 – 1432...; Actas de Vereação de Loulé, séculos XIV – XVI...; Tavares, Os Judeus em Portugal vol. 1...; Barros e Santos, O livro das Posturas...; Rodrigues, Livro das Posturas...; Rodrigues, Livro das Leis...*

diferentes maneiras. A organização mesteiral poderia variar de região para região, mas também de cidade para cidade e até dentro de um mesmo sector profissional. O modelo de organização profissional mais frequente na Europa baseava-se no trabalho familiar, onde, além do mesteiral, trabalhavam oficiais e aprendizes.¹⁶¹

A oficina funcionava, muitas das vezes, como unidade de produção base de vários ofícios. Como se poderia situar no piso térreo das habitações havia grande facilidade de acesso ao trabalho por parte do agregado familiar, contudo por vezes era necessário recorrer a mão-de-obra assalariada. Estas unidades de produção podiam ter diversas dimensões e diferentes organizações, sendo distinguidos três diferentes tipos de modalidades¹⁶²:

1. Pequena unidade de produção, independente e autónoma;
2. Unidade de produção autónoma e integrante de um ciclo produtivo mais abrangente, não controlado pelo mesteiral (inclui os sistemas de produção *manufactura disseminata* e *verlag system*);
3. Manufatura centralizada, concentrando a mão-de-obra, assalariada, e produção em diversos espaços. O ciclo produtivo, mais complexo, estaria sob o controlo de um empresário, bem como a propriedade, condicionando a liberdade do mesteiral.

As oficinas, como unidades de produção, poderiam estar enquadradas num sistema de produção de tipo empresarial, mais vasto, como por exemplo o sector têxtil, dentro do qual existem diversos processos de produção e organização e envolvendo diversos ofícios. Este sistema de produção, pouco estudado em Portugal, denominava-se de *manufactura disseminata*, sendo constituído por diversas pequenas oficinas e podendo incluir também atividades no âmbito do *verlag system*. O empresário encarregue de todo este sistema fornece as matérias-primas e comercializa o produto final. As atividades no âmbito do *verlag system* faziam parte, maioritariamente, dentro do setor têxtil. As fases da produção têxtil, a cargo das mulheres, eram praticadas dentro de casa, sendo o seu produto final destinado para venda nos mercados.¹⁶³

¹⁶¹ Melo, *Trabalho e produção...*, 269 e 126 – 127.

¹⁶² Melo, *Trabalho e produção...*, 169 e 251 – 253.

¹⁶³ Melo, *Trabalho e produção...*, 169 – 170 e 259.

2.3.1. Hierarquia mesteiral

Os mesteres enquadram-se num conjunto de profissões e ofícios mecânicos artesanais ou industriais. Existem diversos mesteres em Portugal entre os séculos XII e XV, sendo difícil enumerar todos. Um bom exemplo que demonstra a larga variedade de mesteres existentes é o Regimento das Procissões de Évora, elaborado por volta do ano de 1482, que coloca por ordem cada ofício segundo a sua importância, fornecendo, assim, uma hierarquia mesteiral.¹⁶⁴ Esta hierarquia dos mesteres é particularmente observável durante a procissão do Corpo de Deus. Quanto mais próximo do Corpo de Deus se encontrar o mester, maior a sua importância e posição social. Os menos importantes vão à frente do desfile; o Corpo de Deus encerra o desfile, as profissões mais próximas dele são as mais importantes socialmente, como: as autoridades concelhias (juizes, vereadores, escrivães e tabeliães), sendo seguidos pelos mercadores e carneiros. Os carneiros, apesar de terem algum poder económico, eram desprezados pelos restantes mesteirais, encontrando-se mais afastados do Corpo de Deus. Também as mulheres estão presentes nesta demonstração de poder, através das fruteiras, regateiras, vendedeiras e padeiras, encontrando-se à frente de mesteres como os alfaiates e tecelões.¹⁶⁵ Esta disposição pode ser observada através da tabela 1, localizada abaixo.

Disposição dos mesteres durante o Corpo de Deus	
1º	carneiros e enxerqueiros
2º	hortelãos e pomareiros
3º	escudeiros
4º	padeiras
5º	fruteiras; regateiras e vendedeiras
6º	almocreves
7º	carreiros; estalajadeiros
8º	sapateiros; surradores e curtidores; odreiros
9º	alfaiates
10º	besteiros; espingardeiros
11º	«homens de armas»: barbeiros; ferreiros; ferradores; armeiros; cutelheiros; seleiros; banheiros; esteeiros; latoeiros
12º	tecelões; penteadores de lã; cardadores
13º	correiros; dargueiros; sirgueiros
14º	ataqueiros; safoeiros
15º	oleiros; telheiros e tijoleiros
16º	carpinteiros e serradores; pedreiros; taipadores; calçadores; caeiros; cabouqueiros
17º	tosadores; cirieiros
18º	ourives; picheiros

Tabela 1 - Disposição dos mesteres durante o Corpo de Deus em Évora, c. 1482.

¹⁶⁴ Marques, *A Sociedade...*, 136 – 137.

¹⁶⁵ Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 49.

A procissão do Corpo de Deus¹⁶⁶ era, em Portugal, a procissão predileta, e que servia de exemplo a todas as outras. Entre finais do século XV e início do XVI, são conhecidos dois importantes regimentos que demonstram com era realizada a procissão em Évora e Coimbra.¹⁶⁷ Através da tabela 5¹⁶⁸ é possível verificar como estavam dispostos os mesteres durante a procissão do Corpo de Deus nas cidades de Évora, em meados do século XV, e em Coimbra, por volta de 1517.¹⁶⁹ Segundo a mesma podemos ver que a disposição das atividades artesanais durante a procissão seguia um modelo semelhante ao praticado em outras cidades. Em Évora: desfilavam primeiramente os mesterais de baixo estatuto, como os carneiros e ferreiros; seguiam-se atividades relacionadas com a regatia, como regateiras e vendedeiras de pescado; de seguida desfilavam mesterais ligados ao setor têxtil, como alfaiates, tecedeiras e tecelões; os mesteres mais próximos do Corpo de Deus seriam aqueles de maior estatuto social, e logo considerados merecedores de tal posição, estes seriam os espingardeiros, barbeiros e ferradores e padeiras. De acordo com a posição das padeiras na procissão do Corpo de Deus, podemos dizer que estas eram consideradas, pelo menos na cidade de Évora, como sendo uma importante atividade profissional e de elevado estatuto. Em Coimbra os primeiros mesterais a desfilarem eram, tal como em Évora, aqueles de baixo estatuto, como carneiros e enxerqueiros; seguiam-se atividades de venda e regatia de bens, como *ortelãos* e pomareiros, pescadeiras, regateiras e vendedeiras, bem como padeiras – que, ao contrário de Évora, não usufruíam de uma posição relevante durante a procissão; de seguida desfilavam ofícios ligados ao comércio e ao setor têxtil, como sapateiros, curtidores, alfaiates, tecelões e cardadores; os mesterais mais próximos do Corpo de Deus seriam os mercadores de panos de cor, os escrivães e os boticários.

Os mesterais participantes da festa do Corpo de Deus eram obrigados a cumprir as obrigações impostas, pelos menos na cidade de Braga, sendo que «*foy hordenada huuma concertada pitiçam em que pidiam ao reverendissimo senhor arcebispo que ouvese por bem mandar que nenhuma pessoa se nom escusasse fazer o que lhe honestamente fosse lançado pera a festa do Corpo de Deus*» sob pena de pagar cada um 300 reais para o Concelho. Estas obrigações podiam ser diferentes para cada mester: os ourives teriam que levar tochas; os carneiros forneciam quatro touros e carregavam o boi

¹⁶⁶ Decretada em 1264 por Urbano IV, a festa do Corpo de Deus tornou-se popular no século XIV, disseminando-se por todo o Ocidente cristão. A sua celebração acontecia todos os anos na quinta-feira a seguir ao Pentecostes (celebração que comemora a descida do Espírito Santo sobre os apóstolos de Jesus Cristo, realizada em maio). Silva, *A procissão...*, 197 – 198.

¹⁶⁷ Silva, *A procissão...*, 198.

¹⁶⁸ Ver tabela 5 em apêndices.

¹⁶⁹ Silva, *A procissão...*, 195.

pelas cordas; as padeiras faziam as pelas. Entre os anos 1516 e 1519 31 padeiras, sendo a maioria casadas, «fezerom a pella» para a celebração do Corpo de Deus.¹⁷⁰

A profissão dos habitantes urbanos poderia ser considerada como uma das formas existentes de devoção nas cidades. «Aí, o louvor a Deus transpunha as fronteiras quotidianas e ritmadas da oração coletiva ou individual e assumia formas de regular e veicular a ligação com Deus e a restante sociedade». Permitiam a proximidade física a um ser divino e a redenção e pedido de cura para os males. Nas cidades os cortejos e procissões, além de terem uma grande importância religiosa, assumiam um papel de ordenação e hierarquização social. O desfile da procissão demonstrava o conjunto de todos os corpos sociais da cidade ordenados segundo a sua importância social. A cidade como palco da realização da procissão permitia ao crente participar de forma física na mesma, permitindo-lhe «aceder ao contacto mágico e salvífico do Deus que o santificaria e o purificaria».¹⁷¹

2.3.1.1. Dependentes

Em todas as classes da sociedade, era normal que os adolescentes deixassem as suas casas para serem educados, aprenderem um ofício ou se tornarem serviçais. Os filhos dos nobres eram mandados para casa de outros aristocratas, normalmente familiares, para se tornarem cavaleiros, no caso dos rapazes, e para aprenderem maneiras sociais e etiqueta, no caso das raparigas. Nas cidades, e em famílias mais pobres, os filhos dos artesãos aprendiam ofícios em casa de mestres.¹⁷²

O trabalho infantil era bastante comum, crianças de todas as idades ajudavam a família a desempenhar diversas tarefas, tanto domésticas como profissionais. As crianças dos espaços rurais começavam a desempenhar as suas tarefas a partir dos 5 anos, desde tomar conta de irmãos mais novos até auxiliar nas explorações agropecuárias. Nas cidades, as crianças podiam tornar-se aprendizes de mestres a partir dos 10 ou 12 anos, ou até mais tarde, e poderiam ser integrados nos ofícios e atividades económicas familiares.¹⁷³ O trabalho árduo tinha um grande significado para as gentes medievais, principalmente para aqueles que pertenciam a estratos mais baixos. As crianças

¹⁷⁰ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 72 – fl. 73v e fl. 201v – fl. 204v.

¹⁷¹ Silva, *A procissão...*, 197 e 199.

¹⁷² Gies, *Marriage and the family...*, 209.

¹⁷³ Mitchell, *Family Life...*, 155 e 157.

creciam com ensinamento de que «*el ocio es el peor de los vicios y que destruye los ánimos y mina los sistemas sociales*». ¹⁷⁴

A partir dos 13 anos as crianças já eram consideradas como sendo adultas, e o período da adolescência não era reconhecido como uma importante etapa de desenvolvimento físico e emocional. Este período, entre 13 e 21 anos, era focado essencialmente numa intensiva educação e aprendizagem profissional, principalmente para rapazes, e no início da idade legal para casar e começar a constituir família. Entre os 12/14 anos e 18/20 anos os aprendizes passavam a oficiais, onde muitos ficariam o resto das suas vidas, pois o estatuto de mestre seria algo difícil de obter. ¹⁷⁵

Como já foi referido anteriormente, as crianças, desde pequenas, contribuíam no trabalho para ajudar no sustento da família, sendo colocados com um mesteiral para aprender um ofício, acontecendo maioritariamente no caso dos rapazes. Era então realizado um contrato entre os pais e o mesteiral, onde eram estabelecidas as seguintes regras: a idade de começo do trabalho variava entre os 7 e 12 anos e se prolongaria por um período que ia desde 4 a 10 anos, durante os quais os jovens aprenderiam um ofício e trabalhariam para o seu mestre. Em troca do trabalho do aprendiz, o mestre devia vestir, alimentar, providenciar um teto e tratar deste caso adoeça, e em alguns casos podia ensinar o jovem a ler e escrever. ¹⁷⁶

Dentro das corporações de ofícios os aprendizes e os mesteirais para quem trabalhavam teriam de seguir um conjunto de regras. De acordo com o primeiro regimento de ofícios mecânicos português, datado de 1489, - relacionado com os ofícios dos borzeagueiros, sapateiros, chapineiros, soqueiros e curtidores de Lisboa – foram estabelecidas as seguintes regras, aplicadas aos mesteirais e seus aprendizes: nenhum mester poderia empregar um obreiro ou aprendiz, salvo pelo jornal acostumado à semana; nenhum mesteiral poderia lavar couros de carneiro, pretos ou coloridos, exceto para fabrico de chinelas e desde que as entregasse à mão-de-obra, que seriam moços com idade até 10 anos; nenhum mesteiral consentiria que fosse lavrada obra sem seu conhecimento e verificação; nenhum mesteiral poderia contratar aprendizes por dinheiro, mas sim por um período de tempo - um moço com entre 10 a 12 anos trabalharia por um período de quatro anos, um moço com mais de 12 anos trabalharia por três anos; nenhum obreiro ou aprendiz poderia estabelecer uma tenda de calçado

¹⁷⁴ Espinach, *Las etapas...*, 211.

¹⁷⁵ Mitchell, *Family Life...*, 162 e 197.

¹⁷⁶ Arroñada, *Aproximacion a la vida...*, 68.

própria sem antes o comunicar aos vedores e juizes ordenados pelo officio para examinarem as suas obras.¹⁷⁷

Pouco se sabe acerca da hierarquia profissional dentro das oficinas de mesteres, haveria uma distinção entre o dono da oficina, que seria um mesteiral especializado e detentor de maior conhecimento, e aquele que seria um aprendiz. A hierarquia associada aos mesteres, atribuindo os títulos conhecidos de mestre, oficial e aprendiz, não seria aplicada de forma generalizada em Portugal medieval, tendo sido mais usual a partir de finais do século XV e no século XVI. O título de mestre seria utilizado mais como um título honorífico, aplicado a mesteirais estrangeiros ou a mesteirais com forte reputação de qualidade acrescida, bem como a profissionais relacionados com atividades intelectuais, como físicos ou contabilistas. Os aprendizes poderiam ser referidos nos documentos como mancebos ou criados, que seriam maioritariamente jovens e crianças que eram mandados para as casas dos mesteirais para aprenderem um ofício. Contudo, estes termos também poderiam ser referenciados nos documentos como sendo outro tipo de ajudantes ou, até, familiares que viviam na mesma casa do mesteiral.¹⁷⁸ Outros termos podiam ser utilizados para referir dependentes do mesteiral, ou seja, os jovens solteiros que viviam debaixo do teto do empregador: *serviens; famula; ancilla; mainpast; apprenticia*.¹⁷⁹

A maior parte dos mesteirais tinham a seu dispor, dois ou três, mancebos e serviçais que o auxiliavam nas suas atividades profissionais e, por vezes, domésticas, recebendo alojamento e alimentação, integrando até a sua família. Estes podiam ser trabalhadores assalariados não especializados, recebendo como remuneração a soldada, alojamento e alimentação, sendo designados por «mancebos de soldada» - em Évora os mancebos de moleiros, que trabalhavam a moer os cereais, recebiam entre 4 e 22 soldos por dia bem como alimentação. Mas existiam também aqueles cujo pagamento incluía apenas o alojamento e a alimentação, denominados como «mancebos a bem fazer».¹⁸⁰ Por vezes os mancebos ou serviçais não estariam contentes com o pagamento que recebiam, exigindo um salário mais alto que, em certos casos, poderia ser um pedido que não correspondia à qualidade do seu trabalho. Aqueles que estariam satisfeitos com o seu pagamento, não poderiam exigir receber mais.¹⁸¹ Ficariam alguns anos sob a dependência do mesteiral, após os quais alguns evoluíam para outra situação profissional, deixando de ser mancebos. Poderiam tornar-se mesteirais e viver por conta

¹⁷⁷ Marques, *A Sociedade...*, 142 – 143.

¹⁷⁸ Melo, *Trabalho e produção...*, 261 – 263.

¹⁷⁹ Goldberg, *Women, Work...*, 158.

¹⁸⁰ Melo, *Trabalho e produção...*, 266 e 273 – 274; Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 52 e 84.

¹⁸¹ Ordenações Afonsinas, Livro IV, p. 125 e 127.

própria, formando a sua família, já outros seriam mancebos por toda a vida.¹⁸² Caso fossem mandados embora antes de terminarem o tempo de trabalho combinado o mancebo receberia a soldada toda, mas se o mancebo se fosse embora sem autorização do mesteiral, teria que lhe devolver toda a soldada que recebeu a dobrar e acabar de servir o tempo de trabalho definido.¹⁸³

Segundo a historiadora Sylvia Thrupp, a relação entre o mestre e o aprendiz era de índole semi-paternal, com ênfase no ensinamento profissional e respeito pela autoridade.¹⁸⁴ A aprendizagem seria o caminho fundamental até se chegar a mestre, contudo estaria, na maioria das vezes, apenas disponível para rapazes. Para se iniciar a aprendizagem era necessário pagar uma taxa e concordar obedecer e respeitar o mestre, recebendo em troca habitação, na casa do mestre, e também comida e roupa. Nem todos os aprendizes chegavam a mestre, muitos morriam, fugiam ou então não completavam o treino. Por vezes eram cometidos abusos físicos contra os aprendizes, sendo umas das razões pela que eles tentavam sair da casa do mestre.¹⁸⁵

Raramente, as raparigas, tal como os rapazes, podiam tornar-se aprendizes. Nas classes altas os pais ofereciam um montante de dinheiro às suas filhas para ser utilizado como dote para o seu casamento ou então a colocava num convento. Já nas classes mais baixas, um pai trabalhando numa atividade urbana, poderia oferecer dinheiro à sua filha para esta casar, tal como nas classes altas, ou então podia tentar empregá-la numa oficina para trabalhar como manceba ou serviçal, muito raramente para aprender um ofício. Estas raparigas, tal como os rapazes, se fossem serviçais ou aprendizes, viviam, por vezes, na casa do mestre e estavam sob a tutela do mesmo, ajudando com diversas tarefas.¹⁸⁶ Se as raparigas fossem empregues no serviço doméstico, tal como no caso dos rapazes, era feito um contrato entre os pais da rapariga e o empregador: poderia começar por volta dos 10 anos e o serviço tinha uma duração variável, mas muitos apresentavam um período de 6 anos, recebendo no final uma quantidade de dinheiro que ajudaria no futuro matrimónio da jovem; o pagamento podia ser também feito através de roupas, utensílios e outros elementos que serviam para equipar a sua habitação com o seu futuro marido. Durante o período do contrato, a rapariga ajudava em tudo o que fosse necessário: varrer, limpar, cozinhar, lavar, amassar, transportar bens a locais (trigo ao moinho...), entregar recados, etc. Os pais das raparigas comprometiam-se a manter a jovem dentro do serviço durante o tempo combinado, e caso a mesma fugisse para casa dos pais, estes deveriam mandá-la de volta ao serviço.

¹⁸² Melo, *Trabalho e produção...*, 262 – 265.

¹⁸³ Ordenações Afonsinas, Livro IV, p. 139.

¹⁸⁴ Sylvia Thrupp, citada por Gies, *Marriage and the family...*, 210.

¹⁸⁵ Farr, *Artisans...*, 34.

¹⁸⁶ Power, *Medieval Women...*, 49 – 50.

Esta situação demonstra que a fuga das raparigas serviçais das casas dos seus empregadores seria uma situação comum, sendo que as razões para a fuga poderiam ser maus-tratos ou exploração.¹⁸⁷

Os mestres artesanais seguiam certos princípios e valores durante toda a sua vida, transmitindo os mesmos aos seus filhos ou aprendizes, estando estes relacionados com a ética de trabalho e deviam ser seguidos de forma rígida, como: aceitação e respeito pela hierarquia de trabalho; respeito por aqueles que tinham mais experiência e maiores responsabilidades profissionais. Tratava-se de um sistema de valores que colocava a autoridade acima de qualquer outra função, estimando-se muito a disciplina e obediência. Era através da aprendizagem e serviço doméstico que os mestrais transmitiam aos jovens «a bagagem de conhecimentos, a experiência prática e o valor humano que pudesse possuir».¹⁸⁸

2.4. Principais mesteres

Em Portugal o artesanato não se desenvolveu nem se difundiu tanto como em outros países europeus. Entre os homens não existia grandes corpos artesanais ou especializações, muito menos entre as mulheres. Nas cidades medievais os mesteres deveriam responder às necessidades das populações. Como já foi referido anteriormente, os mestrais trabalhavam nas suas oficinas recebendo a ajuda de aprendizes ou serviçais, dos filhos e da mulher, esta última sem estatuto reconhecido. Estas mulheres poderiam ser mais competentes que os homens nos ofícios, mas pouco se sabe sobre estas, sendo maioritariamente referenciadas nos documentos segundo a profissão do marido.¹⁸⁹ As esposas dos artesãos teriam diversas funções associadas ao trabalho do marido, particularmente a responsabilidade das finanças, como o pagamento dos funcionários e compra de matérias-primas e materiais necessários à produção artesanal.¹⁹⁰

As principais atividades profissionais, relacionadas com o agregado familiar, que eram desempenhadas em Portugal, entre finais do século XIV e meados do século XVI, e de acordo com os dados retirados das fontes estudadas, são, na sua maioria, pertencentes ao setor do abastecimento alimentar. Através da tabela 4¹⁹¹ podemos verificar que nas cinco cidades analisadas para a elaboração desta dissertação

¹⁸⁷ Arroñada, *Aproximacion a la vida...*, 68.

¹⁸⁸ Espinach, *Las etapas...*, 211; Ariès, *História social...*, 228.

¹⁸⁹ Gonçalves, *Regateiras...*, 19.

¹⁹⁰ Farr, *Artisans...*, 108.

¹⁹¹ Ver tabela 4 em apêndices.

– Braga, Évora, Lisboa, Loulé e Porto – os mesteres de carnicheiro, padeira, e sapateiro são os que mais referências possuem relativamente ao agregado familiar.

Também na indústria têxtil proliferam mesterais que trabalham em conjunto com os elementos do agregado familiar, que poderiam ser a sua mulher, filhos ou outros dependentes (mancebos, aprendizes ou serviçais). A indústria têxtil é um setor que possui uma larga variedade de atividades profissionais, dentro das quais os tecidos passam por diversas fases até estarem prontos para serem comercializados, e os seus profissionais contam com a ajuda dos seus familiares para desempenharem certas tarefas.

2.4.1. Indústria Têxtil e Alfaiates

O sector têxtil português era, no século XVI, «isolado, arcaico e periférico (...) Isolado pela dimensão e situação no interior do país, arcaico pelas características da mão de obra, da maquinaria utilizada, da extensão dos mercados; periférico pela posição geográfica e pelo papel secundário nas linhas do comércio». Esta situação muda no século XVI ganhando maior relevância e importância económica, através da especialização da maquinaria e da mão-de-obra – uma parte sendo importada das comunidades judaicas e estrangeiras. Porém, apesar da evolução e melhoria da produção têxtil, a qualidade dos tecidos manteve-se relativamente fraca em comparação com os tecidos da Europa central e norte.¹⁹²

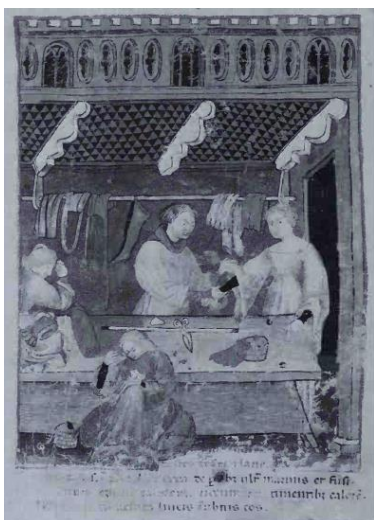


Figura 1 - Família urbana trabalha numa alfaiataria, meados séc. XV.
Mitchell, *Family Life...*, 132.
Consultada no dia 12/12/2019.

O sector têxtil é um dos sectores onde vemos diversas referências à presença dos membros do agregado familiar do mestre durante a produção e venda de produtos. Os membros da família ajudavam o mestrel em diversas funções relacionadas com o seu ofício, sendo, a sua mulher, um dos membros mais valiosos da sua equipa de trabalho. Na figura 1 podemos ver uma família – provavelmente constituída pelos pais e dois filhos – a trabalhar em conjunto numa oficina têxtil, ajudando o alfaiate, o chefe da família, a produzir artigos têxteis. A mulher podia trabalhar na indústria têxtil num ambiente doméstico ou profissional, frequentemente como fiadeira ou tecedeira. A nível doméstico o trabalho da mulher, juntamente com o

¹⁹² Garcia, *Os têxteis...*, 341.

trabalho do seu marido, integrava o sistema *verlag*, contribuindo para os rendimentos da família.¹⁹³

O papel da mulher na indústria têxtil era imprescindível, predominando na fiação e tecelagem, dominando mesmo alguns aspetos da produção de tecido. A roca tornou-se o símbolo das mulheres, presente em várias representações medievais femininas. Por volta do século XIII, surge, na França, um poema que relata as funções das fiadeiras, destacando a importância e a necessidade do trabalho destas mulheres: «*Who draws out the wool and the linen? Who turns the spindle? Who prepares the skein? Who does the weaving? These things done for our benefit are so valuable that, if they were lacking, our life would be less good*». ¹⁹⁴

Os tecelões trabalhavam, juntamente com as suas famílias, no piso térreo das habitações, num compartimento com uma abertura para a rua, permitindo que os clientes ou fiscais pudessem observar o método de trabalho.¹⁹⁵ Cada oficina têxtil possui, além da presença do seu mestre e membros do agregado familiar, obreiros, aprendizes e mancebos/moços, estando sob a proteção de algum santo. Em Lisboa, o São Gonçalo protegia os tosadores, vidraceiros, tintureiros, esteireiros e tecelões.¹⁹⁶

2.4.1.1. Preparação e limpeza das fibras

Dentro das atividades relacionadas com a preparação e limpeza do fio, predomina o trabalho masculino, devido à necessidade de força física e de especialização relacionada com a obtenção de matéria-prima. Contudo, apesar do domínio masculino nesta etapa da produção têxtil, certas tarefas, relacionadas com preparação das fibras de linho e lã estão a cargo das mulheres.¹⁹⁷

O linho, durante a Idade Média, era uma matéria-prima muito utilizada a nível doméstico e de fabrico caseiro, estando dispersa por todo o país, mas com um carácter mais forte em Guimarães e Lisboa. Existiam boas culturas de linho e um bom aproveitamento da matéria-prima em várias zonas, devido a favoráveis condições climáticas e facilidade de transformação dos elementos naturais.¹⁹⁸ A preparação e tratamento do linho incluía diversas fases e tarefas, envolvendo todo o agregado familiar, tendo a mulher um papel fundamental e predominante nestas tarefas. Numa fase inicial, era preparado o terreno e depois realizada a sementeira, sendo plantada a semente de linhaça na terra. O período da sementeira do linho dependia do seu tipo de semente: a semente do linho galego era plantada nos

¹⁹³ Sequeira e Melo, *A mulher na produção ...*, 18.

¹⁹⁴ Dean e Thomson, *Women...*, 24 – 25.

¹⁹⁵ Heers, *O Trabalho...*, 95.

¹⁹⁶ Garcia, *Os têxteis...*, 329.

¹⁹⁷ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 13.

¹⁹⁸ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 13 e 43; Garcia, *Os têxteis...*, 331.

meses de abril ou maio, já a semente do linho mourisco seria semeada em outubro ou novembro. Após a sementeira do linho seguia-se a rega e o arranque das ervas daninhas e plantas danificadas. De seguida procedia-se à colheita da matéria-prima, sendo o linho mourisco colhido em maio e o linho galego em junho. O linho era colhido através de um processo chamado de *arrinca*, no qual o linho era arrancado, «desenterrando-se a planta pela raiz e não cortando-a pelo pé». Após a colheita, seguia-se a ripagem do linho, onde se separava a baganha e o caule. A seguir era realizada a curtimenta do linho, um processo que separava «os elementos fibrosos dos lenhosos, através da fragmentação destes últimos, por meio do seu apodrecimento dentro de água», sendo depois lavado para retirar a sujidade resultante do processo.¹⁹⁹

Após a secagem do linho ao sol, segue-se um conjunto de operações com a finalidade de aperfeiçoar a matéria-prima, como: a *maçagem*, realizado por mações e maçadeiras, segundo a qual o linho era batido com um maço de madeira; a *gramagem*, feito por gramadeiras, que eliminava «as arestas das fibras mais frágeis»; de seguida eram separados «os tormentos das fibras mais finas (de melhor qualidade) através de pancadas»; por último, era feita a *assedagem*, consistindo na limpeza e separação das fibras longas e das fibras curtas através de um instrumento denominado de *sedeiro* – «uma espécie de cepo de madeira no qual estavam implantados dentes de metal pontiagudos» - que penteava as fibras. Estas eram, depois, limpas e dobradas, formando pequenos molhos prontos para seguir para o processo da fiação.²⁰⁰

Dentro do fabrico do linho existiam duas diferentes categorias de atividade: uma em unidades rurais, a cargo das mulheres que trabalham nas suas horas livres, tendo em vista, principalmente, o consumo doméstico e como forma de pagamento de rendas aos senhores; a outra estando a cargo de tecelões profissionais, mesteirais que dedicam o seu tempo à atividade de fabricar linho. Contudo grande parte da produção de panos de linho seria feito no âmbito da unidade familiar camponesa. O tratamento da fibra era um processo que ocorria entre maio e outubro.²⁰¹

A lã é o produto têxtil mais disperso no território nacional e provinha de zonas rurais, como Évora, onde as mulheres tosquiavam os carneiros e ovelhas, tratando da lã para depois fiar, tecer e coser. A sua repartição estende-se desde o norte da Beira Baixa ao Baixo Alentejo, estando relacionada com a circulação dos rebanhos.²⁰² As tarefas preparação e tratamento da lã, tal como no caso do linho, eram

¹⁹⁹ Sequeira, *O pano da terra...*, 76 – 77.

²⁰⁰ Sequeira, *O pano da terra...*, 78 – 79.

²⁰¹ Sequeira e Melo, *A mulher na produção...*, 5 – 7; Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 43.

²⁰² Sequeira e Melo, *A mulher na produção ...*, 7; Heers, *O Trabalho...*, 59; Garcia, *Os têxteis...*, 333.

realizadas, maioritariamente, por mulheres. Primeiramente procedia-se à tosquia dos animais, utilizando tesouras ou facas, entre os meses de abril e junho. De seguida era feita a seleção da lã, a qual se separava e dividia «de acordo com a posição que ocupava no corpo do animal (...) e consoante o tipo de pano a que se destinava». A lã localizada no lombo e nas costas do animal seria a mais valiosa, sendo mais espessa e mais limpa. A lã era então lavada, pelas lavadeiras em ribeiras próximas da unidade de trabalho, para que fosse retirada toda a sua sujidade e impurezas, sendo mergulhada em água quente e de seguida em água fria. Esta tarefa era muito importante para assegurar a qualidade da produção, pois se a lã fosse armazenada sem estar lavada a mesma podia deteriorar-se.²⁰³

De seguida a lã deveria ser penteada ou cardada. As penteadeiras, vestindo um avental de couro, alongavam as fibras da lã com um pente de ferro afiado e aquecido, retirando os últimos resíduos - como fibras partidas, pequenos nós e poeira - adquirindo mechas compridas e sedosas para produzir fios compridos. A função de cardar pertencia ao cardador, sendo similar ao pentear, mas aplicadas às fibras mais curtas, onde flocos de lã eram estendidos em cima de uma tábua revestida a couro, denominada como *carda*, e por eles eram passados grandes cardas ou pequenos dentes de ferro, desembaraçando as fibras com azeite. Este trabalho partia a lã frequentemente, dando origem a fibras mais curtas do que as fibras penteadas. As lãs eram depois lavadas em água quente e fria múltiplas vezes.²⁰⁴

2.4.1.2. Fiação

A fiação podia ser a primeira etapa do tratamento das fibras como também uma etapa intermediária, sendo «um dos elos de uma cadeia já em ação». A sua colocação na ordem das tarefas a serem desempenhadas durante o tratamento das fibras dependia do tipo de fibra a ser tratado. As fiadeiras de seda desempenhavam a sua função no início da etapa de tratamento de fibras, já as fiadeiras de lã, linho, juta e algodão pertenciam a uma fase intermediária, pois recebiam a matéria-prima já tratada pelos cardadores e outros, transformando a mesma em fio.²⁰⁵ Sendo uma atividade dominada pelas mulheres, fiar «era uma espécie de inerência à condição de “ser mulher”, que está bem patente neste

²⁰³ Sequeira, *O pano da terra...*, 81 - 82; Madureira, *História do Trabalho ...*, vol. 1, 16.

²⁰⁴ Heers, *O Trabalho...*, 75 e 77; Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 30 e 36; Sequeira, *O pano da terra...*, 85

²⁰⁵ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 45 - 46.

ditado popular: “Mãe, o que é casar? Filha, é fiar, parir e chorar”». Esta atividade era facilmente conjugável com outras tarefas, podendo ser praticada em qualquer lugar.²⁰⁶

A fiação do fio podia ser realizada através de três processos diferentes, nomeadamente: através do fuso e da roca; fuso em suspensão livre; roda de fiar. A fiadeira podia trabalhar juntamente com o seu marido, fornecendo-lhe o fio necessário para ele produzir tecidos,²⁰⁷ ou então empregadas por um mercador ou negociante, mas o seu ofício era uma atividade profissional que pagava pouco e era considerada de baixo estatuto, «(...) o recrutamento de mão-de-obra feminina para a produção de fio significou a subalternidade técnica deste momento do ciclo produtivo (...) e raras vezes evoluiu para uma ocupação especializada a tempo inteiro».²⁰⁸ O fio, depois de fiado, era colocado em meadas através do auxílio do sarilho. No caso do linho, este teria ainda de ser curado ou branqueado, tarefa desempenhada pela curadeira. Apesar de ser uma tarefa que não exigia muito esforço físico, era um trabalho demorado e longo. Sendo uma das atividades menos qualificadas do setor têxtil, tendo apenas como única exigência tempo para despender, podia ser realizado por qualquer pessoa, sendo dominado pelas mulheres, como se pode verificar pelo nome. Estas eram pagas para branquear o linho, que era feito através da imersão das fibras de linho num recipiente com cinza e água quente. Passadas 12 horas as fibras de linho eram lavadas com água limpa e deixadas ao sol para corar e ficarem brancas. Quanto mais branco for a sua cor final melhor a qualidade técnica do seu branqueamento.²⁰⁹

2.4.1.3. Tecelagem

Após a fiação, o fio seguia para a tecelagem, a principal função da preparação de fio, destinada maioritariamente a homens especializados. Dentro da tecelagem encontram-se os trabalhadores que preparam as diferentes fases e componentes do tear, garantindo o seu bom funcionamento e manutenção. Estão também presentes aqueles que ajudam o tecelão nas suas tarefas, como aprendizes e mancebos. O tecelão era o «ator principal, símbolo e barómetro do têxtil português» constituindo «frequentemente um elo de ligação de todo o ciclo de produção e uma âncora para o desenvolvimento de sectores industriais a montante e a jusante».²¹⁰

²⁰⁶ Sequeira e Melo, *A mulher na produção ...*, 7 – 8.

²⁰⁷ Farr, *Artisans...*, 108.

²⁰⁸ Bardsley, *Women's Roles...*, 65; Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 45.

²⁰⁹ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 59; Sequeira, *O pano da terra...*, 93.

²¹⁰ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 65 e 71.

Numa fase inicial da tecelagem era necessário encher pequenos cilindros, ou canelas, de madeira com o fio proveniente da fiação, sendo depois colocados no «covo da lançadeira» do tear. Esta tarefa era desempenhada pelo caneleiro ou caneleira, que, sendo tão simples, estava a cargo de crianças e jovens. O tecelão tentava descartar-se desta atividade, não querendo perder o seu tempo com tarefas pouco qualificadas, e quando este exercia a sua atividade na sua oficina recebia a ajuda dos seus filhos, ou aprendizes, para encherem as canelas com os fios.²¹¹

O produto final da tecelagem consistia no urdume, um conjunto de fios paralelos, apertados e sólidos, tendo o mesmo comprimento que a peça de pano a que daria origem. A preparação do urdume nomeia-se urdidura, praticada por um familiar/aprendiz do mesteiral ou por urdideiras (trabalhadoras especializadas). A urdidura consistia em colocar os fios, de forma paralela e com o mesmo comprimento, no sentido longitudinal do tear, através da utilização da urdideira, um instrumento composto por «prumos de madeira cravadas a todo o comprimento por pequenos tornos». Para realizar esta tarefa os fios eram lançados à volta dos prumos de forma paralela, dando várias voltas. De seguida os fios eram separados em pares e ímpares, e, depois, dispostos no tear seguindo a distância que se pretendia. Por último os fios recebiam uma camada de matéria aglutinante por cima para que se tornassem mais sólidos, pois o tear teria de receber bastante pressão dos batentes.²¹²

A atividade de tecer, em especial lã e linho, encontra-se bastante disseminada pelo país, sendo documentada desde a Baixa Idade Média.²¹³ Através de certos registos é possível verificar que o setor da tecelagem seria dominado por homens. Temos como exemplo privilégios comerciais concedidos por Afonso V a artesãos e mercadores judeus, em 1442, os quais foram dados a 143 tecelões e apenas a 2 tecedeiras. Contudo estes resultados não devem ser conclusivos, pois os nomes das mulheres, ou dos restantes membros da família do mestre, poderiam estar escondidos nos registos, dando apenas destaque ao nome do homem pois ele seria o mestre do ofício. As tecedeiras raramente eram referidas de forma individual, já em forma coletiva isto não acontecia. Os documentos municipais referem as tecedeiras quando se estabelecem os preços dos produtos têxteis e quando são tomadas medidas para controlar os pesos. Não eram feitas distinções entre tecedeiras e tecelões nas seguintes cidades e documentos respetivos: determinações concelhias de Lisboa (1458) e Évora (1379-81); capítulos

²¹¹ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 66,

²¹² Heers, *O trabalho...*, 79; Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 70.

²¹³ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 71.

especiais de cortes de Guimarães e Braga (1455) e Porto (1412-13), onde as tecedeiras estavam entre os 8 mestres tabelados pela câmara do Porto, sendo o único mester feminino.²¹⁴

2.4.1.4. Acabamento e confecção de vestuário

As tarefas relacionadas com os acabamentos de tecidos encarregam-se de melhorar, aperfeiçoar e terminar os detalhes necessários para que os tecidos e fios possam ser comercializados. Depois de sair do tear, os tecidos de linho passavam, novamente, pelo branqueamento, sofrendo diversas lavagens e sendo colocados ao sol para secarem. Os tecidos de lã, após a saída do tear, encontravam-se com uma textura pouco firme e facilmente deteriorável, assim, era necessário proceder-se ao processo da *pisoagem* para fortalecer o tecido. Este processo era realizado pelos homens, pois exigia um grande esforço físico. O pisoeiro estava encarregue de encher e comprimir os tecidos em largura e extensão, de acordo com uma dimensão definida, e depois molha o pano e bate-lhe com malhos, para apertar a trama e a teia. Deste modo os tecidos ganhavam maior resistência, mas também um toque mais macio e suave. Em meados do século XIII começa a ser usado, em Portugal, o pisão hidráulico, um engenho mecânico que facilita o processo da *pisoagem*, utilizando um sistema de rotação composto por rodas e pás que deixam cair maços pisando os panos de lã. As fontes medievais pouco referem esta ocupação, mas sabe-se que os pisoeiros, tal como os tintureiros, recebiam a designação de “unhas azuis”, devido à sujidade que as suas mãos adquiriam derivada da sua ocupação, providenciando um baixo estatuto e má reputação a estes trabalhadores. Tal designação podia explicar o facto de existirem poucas referências nos documentos, cujos autores seriam aqueles que «veiculam tais preconceitos em relação a essas atividades». Após a *pisoagem*, os panos eram trabalhados pelos tosadores, que cortavam, utilizando tesouras bem afiadas, uniformemente os tecidos, proporcionando aos mesmos «maior homogeneidade e mais suavidade e brilho».²¹⁵

Seguia-se o tingimento e a coloração dos tecidos e panos, sendo realizada pelo tintureiro. O tintureiro tem umas das mais complexas e importantes tarefas do acabamento das peças têxteis, pois dele depende, em grande parte, a qualidade do acabamento dos panos. As cores que seriam colocadas nos panos contribuem para o valor acrescentado dos mesmos, razão pela qual a atividade do tintureiro era importante. Para tingir os tecidos, o tintureiro introduzia matérias corantes nas fibras, fixando-se nas mesmas através de dois processos: mecanicamente ou por afinidade química, podendo, por vezes,

²¹⁴ Sequeira e Melo, *A mulher na produção...*, 10 e 12 - 13.

²¹⁵ Sequeira e Melo, *A mulher na produção...*, 13; Sequeira, *O pano da terra...*, 103 - 105; Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 103 e 115 - 116.

serem utilizado os dois processos ao mesmo tempo. O processo da tinturaria pode ser aplicado em qualquer estado onde a fibra se encontre, seja fio ou tecido, podendo atuar tanto numa fase inicial preparatória de tecidos como já em fase de acabamento. O seu processo varia do tecido para qual irá ser aplicada. A tintura pode ser aplicada através da imersão e impressão. Na imersão, o tintureiro misturava uma solução de corantes numa dorna, colocando, de seguida os tecidos ou fios. A impressão era feita por aparelhos que imprimia as cores apenas na superfície dos tecidos, não entrando nas fibras. O tintureiro partilhava com outros mestres certos tabus e preconceitos sociais, principalmente com ofícios ligados à sujidade e impureza e sangue, como pisoeiros e carneiros, sendo que o trabalho manual era visto com desprezo pelos setores alfabetizados e aristocráticos. Em Portugal o ofício era dominado pelos judeus, encontrando-se, no século XV, várias referências documentais aos mesmos: 30 referências em Lisboa; 7 em Évora; 4 em Santarém; 2 em Coimbra; 2 em Leiria; 2 em Moura e 1 em Tomar.²¹⁶

Grande parte das tarefas finais de transformação do linho, nas quais a mulher tem uma função dominante, têm lugar em zonas rurais. Contudo o produto final é de fraca qualidade, talvez pelo tratamento antiquado da matéria-prima ou pela fraca especialização da mão-de-obra. Nas cidades do Porto, Coimbra, Lisboa e Santarém, era onde se coletavam grandes números de produtos de linho e se procederia à fase final de transformações, indo, depois, para mercados de venda.²¹⁷

A fase de confeção de vestuário estava destinada, maioritariamente, aos alfaiates, encontrando-se, por vezes, algumas referências ao trabalho feminino. Nas cartas de privilégio enviadas a 301 alfaiates judeus, no ano de 1442, 4 eram mulheres, sendo uma delas casada com um alfaiate. No Porto encontra-se também referências a alfaiatas, em particular uma mulher que em 1432 é nomeada medeira do pão.²¹⁸ A existência de poucas mulheres alfaiatas deve-se ao facto de este setor ser dominado pelos homens, que seriam mais especializados que as mulheres.²¹⁹

Uma das ocupações têxteis mais antigas documentadas era a de trapeiro, sendo «um personagem essencial na articulação do sistema de produção doméstico e disperso». O trapeiro, ou trapeira, podia ser um produtor, vendedor de panos ou ambos. Este adquire a matéria-prima e trabalhava a mesma em sua casa ou delegava as tarefas preparatórias da produção de panos – fiar, urdir e tecer - em oficinas de tecelões que trabalhavam à tarefa. Após as a tarefas de acabamento dos tecidos – pisar,

²¹⁶ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 146 – 147; Sequeira, *O pano da terra...*, 109 – 110.

²¹⁷ Garcia, *Os têxteis...*, 331 - 332.

²¹⁸ Sequeira e Melo, *A mulher na produção...*, 14 – 15.

²¹⁹ Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 45 – 46.6

prensar, tosar, tingir, etc. -, que poderiam também ser executadas por outrem, o trapeiro recolhia as peças manufaturadas e as colocava à venda no mercado. Apesar de ser recorrente em cidades como Coimbra, Lisboa e Évora, este mester predominava em zonas rurais, pois aqui a mão-de-obra eram mais barata, a fabricação mais dispersa e existia um menor enquadramento corporativo.²²⁰

2.4.1.5. Comércio e organização

As mulheres estavam encarregues da maior parte do comércio dos produtos têxteis produzidos. Em Lisboa, linhas e fitas de seda eram vendidas por tendeiiras; em Évora as marceiras vendiam estes produtos. As adelas vendiam roupa usada e existe o registo de duas delas, judias, que integravam a lista de artesãos que receberam o privilégio do rei, em 1442, de ter contratos de compra e venda. Há registos de mulheres trapeiras, que comerciavam tecidos, «podendo simultaneamente ser um empresário ou organizador da produção, no âmbito do *verlagsystem*».²²¹

O abastecimento de produtos manufaturados dependia das cidades onde era realizado bem como do desenvolvimento dos mesteres. Na maioria das cidades concentrava-se em espaços específicos destinados à produção e comércio de bens, recebendo topónimos como: Rua das Tendas; Rua dos Mercadores; Rua da Sapataria; etc. Podia também estar disperso, em tendas e oficinas localizadas no rés-do-chão da moradia dos mesteirais.²²² Nas feiras de Braga, Guimarães e Lamego eram vendidos produtos têxteis e onde existia a presença de mercadores estrangeiros. As feiras de Elvas, Arronches, Guarda e Trancoso, permitem o abastecimento de lã, vindo do litoral, sendo parte dela exportada para Castela. A venda de panos, vindos do litoral, no interior do país – nas zonas do Alentejo, Beiras e Entre Douro e Minho - e no Algarve, concorria com os panos produzidos nesta zona.²²³

Os mercados tinham a sua própria hierarquia ou níveis, distinguindo-se assim por: mercados locais; mercados de centros regionais, como Guimarães, Lamego, Bragança, Portalegre e Évora; e grandes mercados nacionais, de Lisboa e do Porto, onde chegavam produtos têxteis de várias zonas do país, sendo redistribuídos por diversos mercados, e onde também se concentravam tecelões e tapeceiros.²²⁴

²²⁰ Madureira, *História do trabalho...*, 225 – 226.

²²¹ Sequeira e Melo, *A mulher na produção...*, 15.

²²² Ribeiro, *Espaços e abastecimentos...*, 397.

²²³ Garcia, *Os têxteis...*, 332 e 336.

²²⁴ Garcia, *Os têxteis...*, 341.

2.4.2. Sector Alimentar e de abastecimento

Todas as cidades, de uma forma ou outra, podiam ser consideradas como centros de produção, consumo e distribuição de bens, assegurando, assim, a subsistência da população. O abastecimento das cidades assumia várias formas, como: tendas, oficinas e outros estabelecimentos concentradas ou espalhadas pela cidade, vendas ambulantes, e, ainda mercados e feiras periódicos que apresentavam produtos de regiões mais distantes ou que não podiam ser produzidos nas cidades. Estas feiras eram variáveis consoante o local de realização, espaço necessário e facilidades de acesso, e podiam ser realizadas em espaços aptos para erguer tendas móveis, seja no chão ou campo. No Porto a feira semanal era feita no Rossio.²²⁵ Estas feiras foram sendo substituídas, lentamente, por mercados, e os seus locais de realização passaram a ser designados de praça, sendo um espaço mais ordenado.²²⁶

O abastecimento alimentar de Lisboa, a principal cidade do reino, dependia, em grande parte, do termo, pois este possuía terrenos férteis onde era possível cultivar bens alimentares básicos, como cereais, e de onde provinha o gado destinado ao consumo de carne. Devido ao rápido crescimento urbano e demográfico da cidade, a produção alimentar não conseguiu acompanhar o mesmo, sendo necessário que Lisboa se abastecesse do comércio das cidades mais próximas, bem como de locais estrangeiros. Na cidade os principais locais onde se davam trocas comerciais e eram realizadas atividades de abastecimento seriam: a Rua Nova e a Rua de Moraz, onde proliferavam vendedores e regateiras, e a Rua da Padaria, que, como se pode deduzir pelo seu nome, se encontravam atividades relacionadas com a panificação. Além destas ruas, importa também destacar a Ribeira, considerado um importante local económico e comercial.²²⁷

A cidade de Évora caracteriza-se, na Idade Média e mesmo na atualidade, por campos extensos onde se encontravam pastagens e se cultivavam cereais. Évora possuía uma grande ligação com o campo, e o abastecimento alimentar da sua população dependia da agricultura. Tinha como principais produções agrícolas os cereais (trigo e cevada), vinho, azeite e produtos hortícolas. Dentro da criação de gado, este focava-se no gado cavalari, bovino e suíno, criando uma relação interdependente entre a cidade e o termo, «ainda mais profunda do que na maioria das cidades medievais portuguesas, assumindo-se como verdadeiramente indissociáveis».²²⁸ O abastecimento da cidade dava-se, nos séculos XIV e XV em

²²⁵ Ribeiro, *Espaços e arquiteturas...*, 385 e 396.

²²⁶ Ribeiro, *Espaços e arquiteturas...*, 397.

²²⁷ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 61, 68 e 150 – 151.

²²⁸ Feio, *O abastecimento...*, 135.

três ruas principais: a Rua da Ancha; a Rua Direta da Judiaria; e a Rua Direita da Mouraria.²²⁹ Até ao século XIV, a Praça de Alconchel era um dos principais pontos de trocas comerciais da cidade, onde se localizavam importantes atividades relacionadas com o abastecimento, como regateiras e vendedeiras e carneiros. Ao longo do tempo esta praça foi adquirindo maiores dimensões, sendo designada, a partir do século XIV, como Praça do Giraldo. A partir do século XVI, as feiras e mercados da cidade passam a realizar-se no Rossio, localizado perto da Praça do Giraldo.²³⁰

A cidade do Porto era, e continua a ser, uma das principais cidades do norte do país, afirmando-se como um polo dinamizador da economia e comércio do Norte. Aqui, existiam duas principais zonas onde se davam importantes trocas comerciais e se localizavam essenciais atividades económicas: a zona alta, perto da Sé; a zona baixa, próxima ao Rio Douro e a dois importantes locais comerciais – a Praça da Ribeira e a Alfândega. Na zona alta da cidade, nomeadamente à beira da Sé, no Rossio, era realizava a feira semanal da cidade, onde se localizavam açougues e tendeiros. Na zona baixa localizava-se a Praça da Ribeira, onde diversos mesteirais estabeleceram a sua atividade, como: tendeiros, vendedeiros, regateiras e pescadeiras – estas últimas eram obrigadas a vender o peixe na Ribeira, devido aos maus cheiros resultantes da sua atividade. Era igualmente nesta praça onde tinha lugar mercados regulares especializados, como o mercado do peixe ou a feira do pão.²³¹

Em Braga, em finais do século XIV, proliferavam as atividades profissionais relacionadas com o comércio e abastecimento. A suas atividades tinham lugar, principalmente, na Rua Nova – um dos principais locais comerciais da cidade -, onde era possível encontrar regateiras e regatões, vendedeiros e *ortelãos* – que deviam vender as hortaliças junto ao chafariz da rua.²³²

A cidade de Loulé possuía uma localização geográfica favorável, sendo um ponto de passagem de diversos circuitos de trocas comerciais. Aqui as principais atividades económicas relacionavam-se com a produção agrícola e criação de gado e com o abastecimento alimentar. Durante a Idade Média, as trocas comerciais de Loulé davam-se, principalmente, num local denominado de adro, tendo-se transformado ao longo do tempo numa praça pública.²³³

²²⁹ Marques, *A Sociedade...*, 147; Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 18 e 21.

²³⁰ Simplicio, *Évora...*, 12 e 14 – 15.

²³¹ *Vereações: anos de 1401-1449...*,12; Ribeiro e Melo, *A influência das atividades...*, 159 e 163.

²³² *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. VII verso.

²³³ Palma, *O desenvolvimento...*, 61.

2.4.2.1. Carniceiros/enxerqueiras

Em quase todo o sul da Europa, o gado ovino era o mais frequente, representando a maior parte do pequeno rebanho criado pelo camponês. O gado bovino, especialmente o boi, era um grupo de animais que mais auxiliava no trabalho de lavoura, sendo apenas «ao fim de uma longa vida de trabalho, em plena velhice, que estes animais acabavam no talho». As aves, principalmente as galinhas, eram outro conjunto de animais bastante presente nas comunidades, tanto urbanas como rurais. Apenas o porco era criado, unicamente, para obtenção de carne. Era um animal que oferecia diversos usos, as suas partes eram bastante aproveitadas e, devido à facilidade de conservação das mesmas, permitiam o seu consumo ao longo do ano.²³⁴ O porco era morto durante os meses frios de inverno para, assim, a sua carne ter mais chances de sobreviver à deterioração. A carne era preparada segundo vários métodos, para que a mesma possa ser conservada durante o máximo de tempo possível. A sua conservação era feita, normalmente, pela mulher, a dona de casa, que preparava a carne através das seguintes formas: salga; fumar; envolver em azeite ou banha; enchidos, entre outros.²³⁵ «A carne conhecia outros esquemas de abastecimento alimentar». No campo as famílias criavam os seus animais, que lhes fornecia subsistência de duas formas: para alimento do agregado; para venda nos mercados e feiras.²³⁶

O aumento do consumo, especialmente de carne, registado durante a Baixa Idade Média, levou, igualmente, ao aumento do número de profissionais que se dedicam a atividades relacionadas, principalmente a comercialização de carne. Surgem também sistemas fortemente regulamentados de distribuição de carne e peixe, bem como o aumento da existência de edifícios destinados ao abastecimento de bens alimentares.²³⁷

Para se dar o abastecimento da carne à população, os carniceros, primeiramente, compravam os animais, destinados a abate, a ovelheiros e pastores, o que se demonstrou ser proibido pelas Posturas de Évora, sendo apenas a compra de animais autorizada segundo mandado pelos seus donos ou através de almotacés. O processo de venda da carne inicia-se pela desmancha do animal, já abatido, seguindo-se a limpeza da carne. Neste processo trabalham carniceros, enxerqueiros e trabalhadores especializados, como esfoladores de carne que preparavam e limpavam a carne. As mulheres por vezes trabalham em conjunto com os maridos carniceros, podendo laborar como enxerqueiras.²³⁸

²³⁴ Gonçalves, *A alimentação*, 230.

²³⁵ Gonçalves, *A alimentação*, 235.

²³⁶ Gonçalves, *A alimentação*, 235.

²³⁷ Ribeiro, *Espaços e arquiteturas...*, 392 - 393.

²³⁸ Feio, *O abastecimento...*, 142 - 143.

A carne tinha um local próprio de abastecimento, o açougue, onde se podiam vender também outros produtos alimentares, como: peixe; fruta; pão; tripas e carne cozida a retalho. Os açougues eram um mercado de abastecimento amplo onde existiam bancas, permanentes ou amovíveis, localizadas no interior ou próximas do açougue, destinadas à venda de produtos comercializados por carneiros e enxerqueiras, padeiras ou pescadores. Contudo a existência de bancas de venda destes produtos, próximas dos açougues, terá sido proibida nas cortes de D. Afonso IV, em 1331, pois estas tendas bloqueavam a passagem nas ruas.²³⁹

A importância dos açougues, e do abastecimento de bens alimentares nas cidades, é refletida na toponímia urbana – ruas, praças ou espaços junto a portas - bem como pelo local onde se encontravam estabelecidos, sendo quase sempre central e juntos dos principais edifícios urbanos, como a Sé. A carne podia ser comercializada em diversos espaços, nomeadamente nos açougues, mercados e praças, como acontecia nas enxercas da Praça de Alconchel em Évora. Era necessário que a carne tivesse qualidade e fosse primeiramente cortada no açougue, depois seria transferida para a praça. A carne vendida nas enxercas das praças seria mais barata do que a carne comercializada, no açougue, pois o controlo seria forte do que aquele existente nas enxercas, para assegurar a qualidade e pesagem correta da carne.²⁴⁰

A mulher tinha menor intervenção no abastecimento de carne, estando este serviço a cargo dos homens, os carneiros, tratando e vendendo a carne nos açougues. Por vezes, estes, trabalhavam com a ajuda das suas mulheres, tendo estas a responsabilidade da comercialização e venda da carne aos clientes. Através da figura 2, é possível verificar que as mulheres estariam presentes durante a matança do animal, estando à espera com o balde na mão para recolher o sangue do animal.²⁴¹ A presença da mulher era intrínseca ao mester de carneiro, de tal forma que, no caso os carneiros fossem expulsos da sua cidade, devido



Figura 2 - Iluminura do calendário do missal do lorrão, referente ao mês de dezembro: a matança do porco. Mattoso, *Rumos Novos*, 141. Consultada no dia 20/11/2020.

²³⁹ Ribeiro, *Espaços e arquiteturas...*, 392.

²⁴⁰ Ribeiro, *Espaços e arquiteturas...*, 393; Feio, *O abastecimento...*, 142 – 143.

²⁴¹ Mattoso, *Rumos Novos...*, 141.

ao facto de não fornecerem a população com as quantidades de carne pedidas pelo Concelho, as suas mulheres seriam obrigadas a acompanhar os maridos. Esta situação foi referenciada em Loulé, no ano de 1396, através de uma posta que segundo a qual: «*os privarom do mester da carniçaria e outrosi lhe poserom defesa e lhe asinarom dia que elles com suas molheres e com todas as suas coussas se saisem desta villa e de seu termo e que esto fora per as culpas deles por nom servirem o Concelho como lhe compria e era[m] theudos por nom darem carne este Natalh*»,²⁴²

Apesar da preparação e transformação de carne, bem como a sua comercialização, ser referida maioritariamente no masculino, nomeadamente carneiros, existem referências e dados que demonstram a participação de mão-de-obra feminina, como por exemplo mulheres que vendiam carne cozida, de valor acrescentado.²⁴³ Estas seriam as enxerqueiras, que podiam ser as esposas dos carneiros. Elas cozem os restos que sobram dos animais dos açougues, como tripas e miúdos de animais, e depois vendem à enxerca. As enxerqueiras podiam também criar animais nos quintais das suas casas e vender os mesmos à enxerca.²⁴⁴ Na cidade de Lisboa, em finais do século XV, temos 5 casos de mulheres enxerqueiras²⁴⁵, que poderiam trabalhar juntamente com os seus maridos carneiros, vendendo a carne tratada e preparada pelos homens, nomeadamente: Catarina Afonso e Vicente Rodriguiz; Catarina Diaz e Ruy Fernamdez; Catelina Ffernandz e Joham Rodriguiz; Isabell Vaaz e Afonso Fernandz; Brjatrj Perjz e Framcisquo Mexias. Estes não apresentavam referência da sua ocupação profissional, mas deduz-se que os mesmos fossem carneiros. Também as regateiras e vendedeiras podiam vender artigos relacionados, como aves e coelhos.²⁴⁶

Existiam, ainda as candeiras, mulheres que produziam velas – utilizando a gordura proveniente dos animais abatidos e preparados pelos carneiros - essenciais no meio urbano, sendo usados para fins de iluminação em âmbito religioso e doméstico. Estas mulheres tinham dupla atividade, pois produziam e vendiam os seus artigos.²⁴⁷

Além das suas esposas, os carneiros podiam ter a trabalhar consigo os seus filhos e também aprendizes e mancebos. Vemos um caso registado nas vereações de Braga de um carneiro, Pedro Eannes, que teria a trabalhar consigo os seus filhos ou mancebos - «*o dicto Pedr' Eannes por toda a carne de bois e gado meudo que matar em sua casa elle e seus filhos ou mancebos de soldada nom*

²⁴² *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 68.

²⁴³ Feio, *O abastecimento...*, 144.

²⁴⁴ Melo, *Trabalho e produção...*, 269; Gonçalves, *Regateiras...*, 21.

²⁴⁵ Ver tabela 3 – relação entre profissão e parentesco - em apêndices.

²⁴⁶ Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 41.

²⁴⁷ Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 47.

sendo parçaria lhe dee».²⁴⁸ Em Loulé temos registo de Antes, que «*he moy boo mancebo e grande conhecedor do gado*», e dependente do carnicheiro Gil Eannes, que tinha como tarefa trazer vacas, no máximo dez, dos vizinhos da vila, para que o carnicheiro possa talhar e vender.²⁴⁹

2.4.2.2. Panificação

A carne era o alimento de maior prestígio para as gentes medievais, mas a sua importância não ultrapassava a do pão, o único bem alimentar indispensável. Sendo a sua presença vital na alimentação medieval, tornou-se necessário, estabelecido, através das Ordenações Afonsinas, «que não minguassem padeiras à cidade».²⁵⁰

Durante a Idade Média o pão era um dos principais alimentos da população. O trigo era cultivado de norte a sul de Portugal e transformado, maioritariamente, em pão, «integrando os principais fluxos de abastecimento». O termo de Coimbra, onde existiam campos férteis, era uma das zonas do país com maior produção cerealífera.²⁵¹ No Algarve os solos são pobres e secos, como acontecia em zonas junto ao mar, sendo necessário importar grão. Contudo, Loulé tentava que a sua produção de trigo local fosse suficiente, antes de recorrer à importação deste cereal. Contudo, apesar da sua fraca produção de trigo, a cidade possuía um clima seco e terreno onde era possível escavar e colocar silos capazes de conservar com eficiência o grão armazenado.²⁵² Em Évora eram possível encontrar extensos campos cerealíferos, que serviam como um dos principais pontos de abastecimento dos eborenses.²⁵³

Apesar de em alguns países europeus a produção de pão ser feita maioritariamente por homens, em Portugal seriam as mulheres a dominar as atividades relacionadas com a panificação, pois são quase sempre referidas no feminino. As padeiras tinham a responsabilidade de abastecer as cidades com pão, um dos principais alimentos da população, «O pão nosso de cada dia é o primeiro de todos os alimentos. Sacramentalizado, é alimento espiritual dos crentes. O pão envolve assim uma conotação com o sagrado. Quem o faz não se avilta, mas enobrece-se».²⁵⁴

A produção do pão parecia ser algo que resultava de uma aprendizagem que passava de mães para filhas. Já a venda do produto implicava conhecimentos sobre a manipulação da moeda corrente, bem

²⁴⁸ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 69v.

²⁴⁹ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 172.

²⁵⁰ Gonçalves, *Regateiras...*, 15 – 16.

²⁵¹ Rocha, *Do cultivo...*, 111 -113.

²⁵² Gonçalves, *Uma pequena cidade...*, 183, 185 e 188.

²⁵³ Feio, *O abastecimento...*, 135.

²⁵⁴ Melo, *Trabalho e produção...*, 270 – 271; Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 46 – 47.

como de pesos e medidas estabelecidos para a venda do pão.²⁵⁵ A várias fases pelas quais a produção do pão passa poderia ser feita por ofícios mais especializados, aos quais as padeiras recorriam. Estes ofícios eram predominantemente femininos, estando, entre estes, as medeiras, que pesavam a farinha necessária para o fabrico do pão; as amassadeiras, que amassavam o pão; e as forneiras que coziam o pão.²⁵⁶

Nas cidades medievais portuguesas as mulheres para fazerem pão, no geral, apenas precisavam de seguir um requisito: serem casadas ou solteiras. Estas deviam cozer um pão de qualidade, como era pedido, por exemplo, às padeiras de Loulé: em 1408 foi dada a Maria Annes, casada, a permissão de ser padeira, com a condição «*que amasse e faça boo pam alvo e bem fecto como dicto he e se nom entenda que encora nas coymas a que som teúdas e obrigadas as outras padeiras da dicta villa*».²⁵⁷

Dentro do agregado familiar, vários membros da família – pais, filhos e aprendizes ou mancebos - podiam trabalhar no ciclo de produção do pão – o chefe da família poderia ser moleiro e estar encarregue de moer o grão, enquanto a sua esposa e filhas teriam a função de fazer e cozer o pão. Em Lisboa, no ano de 1460, temos um exemplo de Afonso Martins que tinha uma ligação com uma forneira e as suas moças (talvez a sua esposa e filhas/dependentes), sendo-lhe concedida uma licença para obter um forno junto à judiaria para que a «*a forneira delle ou suas moças de casa hirem por o pam a ddicta judaria*».²⁵⁸ Em Loulé, em 1524, o pão produzido pela padeira Maria Gonçalvez do Outeiro, seria vendido por uma moça no seu alpendre.²⁵⁹

O ciclo do pão passa por diversas etapas, sendo a primeira a plantação e colheita de cereal. Este era primeiramente medido com as medidas das medeiras do pão, para verificarem a quantidade certa de cereal para a produção de pão. A medeira, ou medidor, era um cargo muito importante e de grande responsabilidade, pois era através da medição do grão que se podia proceder a uma justa distribuição do cereal, seja em forma de ração, pagamento de serviços ou para venda.²⁶⁰

O cereal era transportado para atafonas e moinhos através de molinheiros e acarretadores de pão. De seguida a moagem do cereal seria, em grande parte realizada em atafonas movidas por força animal ou braçal. A atafona trabalhava dia e noite, segurada por dois animais, e era capaz de moer entre 16 e 18 alqueires de trigo. A transformação do cereal estava a cargo de moleiros, *moendeiras* e atafoneiros.

²⁵⁵ Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 26.

²⁵⁶ Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 26.

²⁵⁷ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 193.

²⁵⁸ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 35 – 36.

²⁵⁹ *Actas de Vereação de Loulé, XVI...*, 111.

²⁶⁰ Rocha, *Do cultivo...*, 123.

A estes últimos competiria a moagem de grande parte do cereal. Participava também na moagem do cereal, pelo menos, um mancebo, que receberia por volta de 4 soldos ao dia.²⁶¹ Os «moleiros da cidade», no caso do Porto, tinham como tarefa moer os cereais dos moradores e vizinhos da cidade e garantir o transporte do mesmo da cidade aos moinhos e azenhas e o regresso do cereal transformado em farinha.²⁶²

Obtida a farinha, após a moagem do cereal, seguia-se a confeção da massa, que estaria a cargo das padeiras. No final da Idade Média, as cidades tinham a seu serviço um grupo de mulheres que todos os anos se comprometiam a confeccionar a quantidade de pão necessário para vender a famílias que o quisessem comprar. O pão «*branco stremado*» teria de ser amassado com farinha peneirada pelo menos duas vezes, obtendo um pão fofo e macio. Este tipo de pão tinha um preço elevado, e só as famílias mais abastadas o podiam comprar. Algumas donas de casa coziam fornadas de pão, sendo uma parte para consumo do agregado, e outra parte para venda. Era comum que muitas famílias urbanas fizessem o seu pão, sendo que em Loulé seriam a maioria das famílias. Os pães produzidos mais comuns seriam rústicos, e menos macios e brancos, por render mais e ser mais barato que o pão branco. A massa destes pães seria mais ou menos elaborada de acordo com as habilidades e possibilidades económicas das famílias, bem como consoante as festas onde poderia ser apresentado, podendo ter mais qualidade nestas últimas.²⁶³

As habitações urbanas, tanto na cidade como no seu termo, não podiam conter forno para cozer pão, excetuando locais isolados com forno para consumo próprio. Assim, era necessário que a maioria das famílias citadinas recorressem a forneiras para cozerem o pão. As forneiras eram auxiliadas pelas suas moças, que poderiam ir buscar o pão à casa das clientes e lenha para fazer a fogueira onde seria cozido o pão. As forneiras eram pagas em género, recebendo um pão por determinado número de pães cozidos – a poia, um pão maior que aqueles deveria cozer. Após cozido, o pão voltava às mãos da padeira, que o poderia vender, ou delegar esta tarefa às vendedeiras de pão.²⁶⁴ A venda do pão podia ocorrer em feiras e mercado, bem como em praças onde o pão era vendido em assentos de pedraria, como por exemplo a Praça do Pão de Braga, construída no início do século XVI.²⁶⁵

As vendedeiras de pão, ou pelo menos parte delas, seriam escolhidas pelas vereações concelhias, e teriam de seguir as regras impostas pelas mesmas. Esta atividade era exercida por um número

²⁶¹ Feio, *O abastecimento...*, 137 – 138.

²⁶² Melo, *Moleiros, moinhos e azenhas...*, 439.

²⁶³ Gonçalves, *Uma pequena...*, 208 – 211.

²⁶⁴ Gonçalves, *Uma pequena...*, 212; Gonçalves, *Regateiras...*, 15 – 16; Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 45

²⁶⁵ Ribeiro, *Espaços e arquiteturas...*, 397.

limitado e controlado de mulheres, sendo consideradas pelas autoridades concelhias como indispensáveis para o abastecimento urbano.²⁶⁶ Os registos existentes acerca de mulheres com atividades profissionais relacionadas com a panificação, mostram que são quase todas casadas ou viúvas, geralmente trabalhando de forma independente do marido. Estas são várias vezes referidas nos documentos medievais, sendo das poucas ocupações femininas a alcançar tal feito, provando de facto a sua autonomia perante o homem.²⁶⁷ Contudo, muitas das vezes estas mulheres aparecem nos documentos apenas a partir da referência da sua profissão e do seu parentesco, nomeadamente o marido. Por exemplo, como já foi referido anteriormente no capítulo 1.2.2, temos registo em Braga, no ano de 1519, de 41 padeiras que não possuem indicação do seu nome, sendo referidas apenas como “filha/mulher de”, apresentando, em alguns casos, o nome e profissão do marido.²⁶⁸

2.4.2.3. Pescadeiras e vendedeiras/regateiras

Ainda dentro do setor da alimentação, existiam as pescadeiras, que trabalhavam especificamente em comunidades piscatórias próximas da cidade. Estas transportavam sal às embarcações, tratavam, preparavam, conservavam e vendiam o peixe, pescado por um membro masculino do agregado – pai, irmão, ou outro – nas cidades. Nestas comunidades piscatórias, como em S. João da Foz, os pescadores dependiam da «bondade do rio e do mar», que frequentemente ceifava as suas vidas, deixando as suas esposas viúvas.²⁶⁹

O peixe afirmava-se como complementar à carne, substituindo a mesma em dias de abstinência, que seriam definidos pela Igreja. Podia ser obtido em todo o país, mas com maior abundância e frescura no litoral, onde eram descarregados todos os dias peixe acabado de capturar no mar. Do litoral vinha o peixe de água costeira, como sardinha e atum. No interior predominavam os peixes do rio, como salmão, lampreia, esturjão e trutas.²⁷⁰

Era transformado por talhadeiras e tripeiras, contudo a comercialização ficaria a cargo das donas do pescado. Acompanhadas por pescadeiras e vendedeiras de pescado ou regateiras, vendiam o peixe pela cidade. Podia ser comercializado fresco ou seco, principalmente se viesse de locais distantes. Os almocreves traziam peixe de fora que, por obrigação das posturas, era levado aos açougues, sendo

²⁶⁶ Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 30.

²⁶⁷ Melo, *Mulher, trabalho...*, 278 e Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 46.

²⁶⁸ *Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519...*, fl. 201v.

²⁶⁹ Franco, *As dinâmicas familiares...*, 529.

²⁷⁰ Gonçalves, *A alimentação*, 231.

necessário declarar a quantidade de peixe e género que transportavam ao almotacé. Todos os vendedores de peixe eram obrigados a respeitar a almotaçaria imposta aos mesmos.²⁷¹

Além das pescadeiras, as regateiras podiam também vender peixe, contudo a sua atividade era diferente, pois as pescadeiras vendiam bens resultantes do trabalho do agregado, enquanto que as restantes revendiam o peixe. A regatia do peixe, funcionando através de intermediários - entre pescadeiras e regateiras, e entre os pescadores e os consumidores - fazia aumentar os preços dos produtos e originava açambarcamento por parte das regateiras, originando medidas para controlar esta situação.²⁷²

As mulheres dominavam na venda de frutas e legumes, designadas por fruteiras, vendedeiras de fruta ou regateiras, que comercializam os produtos em locais fixos ou de forma ambulante pela cidade, carregando os bens nas costas em cestos ou carrinhos.²⁷³ Estes produtos eram facilmente obtidos pelas mesmas, cultivados em todo o país. Em qualquer sítio onde as famílias se instalavam – vilas, aldeias ou cidades – era frequente existir hortas junto às habitações.²⁷⁴

Através dos registos é possível verificar que algumas crianças, talvez filhos de vendedeiras e regateiras, colhiam frutas e legumes - «*poseram por pustura que todo o homem ou molher ou moço ou moça de VII anões acyma que for achado colhendo tallos de vinha ou agraço ou figos ou ouvas ou tomar ou colher outra quallquer fruta ou legumes ou ortalyça sem as dictas cousas seyam verdes ou madouras pague de coyma C libras*»²⁷⁵; «*nom seja nehuum moço atam ousado nem moça per pequenos que sejam que façam danos nas vinhas em colher agraço nem uvas*»²⁷⁶ - o que poderia significar que as colheitas feitas por estas crianças, resultando numa variedade de frutas e legumes, tinha como finalidade a venda pelos pais. Sendo a passagem anterior uma postura, esta incidia no controlo da qualidade da fruta colhida, que poderia ter como destino a comercialização.

As mulheres predominavam, ainda, na atividade de compra e venda de bens, especialmente alimentos de abastecimento diário. Estas tinham como atividade a regatia, sendo denominadas regateiras. A maioria eram casadas ou viúvas, pois para as mulheres se tornarem regateiras, pelos menos no Porto,

²⁷¹ Feio, *O abastecimento...*, 144 – 145.

²⁷² Melo, *Mulher, trabalho...*, 281 – 282.

²⁷³ Feio, *O abastecimento...*, 143; Reyerson, *Urban economies*, 377.

²⁷⁴ Gonçalves, *A alimentação*, 230.

²⁷⁵ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 182 – 183;

²⁷⁶ Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 35.

estas não podiam ser solteiras, contudo há registos de algumas regateiras solteiras.²⁷⁷ Vendiam diversos bens alimentares, como azeite, vinho, mel, sal, laticínios, etc.²⁷⁸

Algumas regateiras conseguiam prever as flutuações do mercado e manipular o mesmo de forma a criar escassez de bens e depois vender produtos a preços elevados. Esta atividade era, portanto, fortemente regulamentada pelas autoridades concelhias, que controlavam os preços praticados pelas regateiras e tentavam evitar o açambarcamento feito pelas mesmas.²⁷⁹ Em alguns casos, as mulheres só poderiam tornar-se vendedeiras ou regateiras se promettesse cumprir com as regras estabelecidas. Em Loulé, em 1468, temos o exemplo de uma vendedeira casada – Isabell Gonçalvez, casada com Fernam Vasquez (sapateiro) que lhe foi dada a permissão de ser vendedeira «*comtanto que ella faça verdade em seu officio sob pena de ser ponida*».²⁸⁰

As tendeiros eram outras profissionais que vendiam artigos e bens. Estas tinham os seus próprios locais para venda dos produtos. Em Lisboa situavam-se no Pelourinho e na Alfândega da Ribeira, «o coração da cidade» e onde ocorriam os acontecimentos de maior importância. As suas tendas pertenciam quase todas ao monarca, que as explorava através do trabalho das mulheres e também de alguns homens. As tendeiros, principalmente em Lisboa, dedicavam-se quase todas ao comércio de marcaria - venda de alimentos que comoravam ou encomendavam, como arroz, manteiga, legumes, entre outros - e fancaria - artigos relacionados com vestuário, como linhas e fitas. Algumas destas mulheres teriam vivido abastadamente, como por exemplo Mor Martins, que, em 1362, adquiriu 10 tendas de valor do rei. Outras mulheres exploravam várias tendas, tendo algumas mulheres a trabalhar para si.²⁸¹ Estas mulheres seriam, na sua maioria, solteiras e independentes, tendo como exemplo o emprazamento de 45 tendas, por parte de D. Afonso IV, a mulheres junto da alfândega lisboeta. Destas mulheres apenas 3 estariam identificados como seguindo uma autoridade masculina – pai, marido e cunhado.²⁸² Ao contrário das padeiras e regateiras que mais facilmente escapavam ao controlo dos fiscais, as tendeiros eram regulamentadas e fiscalizadas com mais frequência. O seu local de trabalho era fixo, facilitando assim aos fiscais o seu controlo, e sendo para estas complicado fugir.²⁸³

²⁷⁷ Melo, *Mulher, trabalho...*, 276 – 278.

²⁷⁸ Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 43.

²⁷⁹ Cosman, *Women...*, 77; Melo, *Mulher, trabalho...*, 278.

²⁸⁰ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 210.

²⁸¹ Gonçalves, *Regateiras...*, 18.

²⁸² Gonçalves, *Regateiras...*, 18.

²⁸³ Gonçalves, *Regateiras...*, 18.

2.4. Trabalhadores judeus

Os judeus eram uma população religiosa minoritária dentro das cidades, contudo encontravam-se integrados na economia nacional, e, tal como os cristãos, possuíam oficinas e tendas onde podiam exercer mesteres e ofícios. Grande parte dos judeus eram comerciantes e artesãos, e as suas tendas e oficinas estavam distribuídas, em certos lugares, pelas ruas mais importantes da comunidade judaica, ou então localizavam-se em ruas cristãs onde ambas as comunidades trabalham lado a lado.²⁸⁴

Os judeus dedicavam-se, maioritariamente, à venda ambulante de artigos, frequentando as feiras regionais onde vendiam artigos têxteis entre outros, chegando aos lugares mais distantes do reino e abastecendo as vilas cristãs. Estes também se dedicavam à produção de vinho e azeitona, sendo o comércio de vinho uma das suas principais atividades. O vinho seria fabricado em lagares judaicos e vendido por grosso ou a retalho, que podia ser realizado nas judiarias ou em mercados cristãos. Além de vinho comercializavam outros bens como: cera; mel; azeite; panos; coiros; cereais; frutas; gado – que podiam criar ou comprar. Os pequenos comerciantes podiam vender de porta em porta, andando pelas ruas das cidades e nas fangas das judiarias, vendendo também em feiras.²⁸⁵ Outra indústria na qual os judeus se dedicavam era a produção têxtil. Estes produziam e vendiam panos de alta qualidade, principalmente de seda e lã.²⁸⁶

Ao contrário das famílias cristãs, «o ensino da arte do ofício se deverá integrar apenas dentro da família».²⁸⁷ Os judeus não se ocupavam de apenas uma atividade económica, podendo conjugar várias ao mesmo tempo, como por exemplo o exercício de atividade artesanal com o comércio em lojas e tendas. «Sejam eles lavradores, mercadores, banqueiros ou mesterais, os judeus portugueses distinguem-se como hábeis executantes dos seus ofícios e desempenham um papel ativo na economia portuguesa de quatrocentos e no desenvolvimento do seu capitalismo comercial, pelo que não podem ser ignorados.»²⁸⁸

No Porto, na zona junto a S. Domingos, encontravam-se boticas de judias, contudo não se sabe o que se vendia. No entanto, esta zona assumia-se como um importante polo comercial portuense. A judiaria localizada no morro do Olival possuía um carnicheiro bem como local de abate privativo. Os mesterais judeus deviam executar a sua atividade nas suas casas, localizadas na judiaria, vendendo os seus

²⁸⁴ Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 273.

²⁸⁵ Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 274; Mitchell, *Family Life...*, 205; Ferro, *Os judeus em Portugal...*, 122 – 133.

²⁸⁶ Mitchell, *Family Life...*, 205.

²⁸⁷ Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 300

²⁸⁸ Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 298.

artigos. Uma parte desta produção destes mesteirais podiam ser vendida nas boticas de S. Domingos, sendo próximo e com rápido acesso à judiaria.²⁸⁹

Em Évora, tal como acontecia em outras cidades medievais, as judiarias localizavam-se nas zonas mais frequentadas dos centros urbanos, «próximas das artérias principais, dos centros administrativos e financeiros». A principal judiaria, nomeada de Aljama, localizava-se entre as atuais ruas de Serpa Pinto e do Raimundo, sendo, nos séculos XIV e XV, uma das mais importantes e populosas judiarias portuguesas.²⁹⁰

Apesar de, em certos casos, os judeus trabalharem lado a lado com a comunidade cristã, estes eram mantidos à distância pelos seus vizinhos. Os judeus viviam em lugares separados dos cristãos, as judiarias, e caso vivessem fora destes locais seriam presos e perderiam os seus bens. Teriam de seguir várias outras regras relativamente à sua atividade profissional: não podiam ter mancebos cristãos à sua disposição, sob pena de terem de pagar altas multas que iam de 50 mil a 100 mil libras, bem como a perda dos seus bens e castigos públicos; só poderiam entrar em casa dos cristãos caso desempenhassem os ofícios de físico, alfaiate, teceleiro, pedreiro, etc., e poderiam pagar multas que chegavam até às 50 mil libras. Esta lei abrangia a maior parte do território nacional, sendo seguida pelas grandes cidades, como Santarém, Lisboa, Porto, Évora, Coimbra, Elvas e Beja; os judeus eram afastados das mulheres cristãs, estas só poderiam comercializar com os judeus caso fossem acompanhadas por um homem cristão.²⁹¹

Os judeus possuíam importantes atividades profissionais dentro das cidades medievais, contribuindo para o desenvolvimento económicos das localidades urbanas, e sendo trabalhadores especializados fundamentais para a produção de bens e produtos de qualidade, que faziam parte do abastecimento das populações.

2.5. Família rural – o trabalho no campo

A economia e comércio das cidades dependiam do meio rural envolvente, onde existiam matérias-primas e bens essenciais para a execução de diversas atividades profissionais relacionadas com o abastecimento alimentar e com o setor têxtil. O trabalho da família rural medieval era fundamental para

²⁸⁹ Melo, *Trabalho e produção...*, 243 – 244.

²⁹⁰ Simplicio, *Évora...*, 8 e 11.

²⁹¹ Ordenações Afonsinas, Livro II, p. 422 – 426 e 455 – 456.

o funcionamento da economia urbana medieval e de certos mesteres, particularmente aqueles ligados ao sector têxtil e alimentar, dos quais dependiam várias famílias urbanas. Das explorações agropecuárias e agrícolas saía a matéria-prima necessária para a produção de roupa - como o linho, a lã e a seda -, bem como bens essenciais para a execução de atividades profissionais relacionadas como o abastecimento alimentar – como cereais e grãos, legumes e fruta, laticínios, gado e outros produtos alimentares.

Dependendo da estação do ano, o movimento entre as cidades e zonas rurais aumentava. No inverno o aumento da deslocação entre cidade e campo devia-se à necessidade de mais mão-de-obra para semear, mondar ou limpar as vinhas; o mesmo acontecia nos meses de agosto e setembro, sendo necessário proceder às colheitas; e em novembro, para a apanha da azeitona.²⁹²

Apesar do crescimento das cidades e, conseqüentemente, do seu núcleo populacional, a maior parte da população medieval continuava a habitar em zonas rurais. Os camponeses tinham uma vida difícil, saindo de casa cedo todos os dias para trabalhar nos campos, levar os animais a pastar e pescar ou caçar para garantir a sobrevivência da sua família. A maioria das famílias medievais rurais eram constituídas por um núcleo restrito e pequeno, circunscrito aos pais e filhos e, por vezes, avós. As famílias extensas eram pouco comuns, e o agregado familiar rural apenas poderia aumentar se os recursos existentes o permitissem, como a obtenção de uma melhor situação financeira.²⁹³

Todos os membros da família rural contribuíam para a economia e sustento do agregado, tal como acontecia com as famílias urbanas. As mulheres tinham como principais funções cuidar da casa, dos filhos e tratar das roupas da família. Por vezes juntavam-se aos homens e trabalhavam nos campos. As crianças eram responsáveis, frequentemente, por levar os animais a pastar nos campos. Por vezes, mesmo com todos os elementos da família a trabalhar, os recursos económicos não eram suficientes para sustentar a família, principalmente famílias largas. Assim, eram encontradas formas de resolver a situação, como mandar raparigas jovens para trabalhar como servas domésticas em famílias urbanas ou colocar os rapazes a trabalhar com um mesteiral.²⁹⁴

O trabalho das mulheres rurais dependia muito das estações. No verão, e especialmente durante a época da colheita, as mulheres passavam muito tempo nos campos a tratar das plantações, colhiam os legumes e vegetais e levavam comida e bebida aos homens que trabalhavam nos campos. No

²⁹² Andrade, *Percurso vividos...*, 64.

²⁹³ Cherubini, *The Peasant...*, 116 – 117.

²⁹⁴ Cherubini, *The Peasant...*, 121.

inverno, quando havia menos horas de sol, as mulheres passavam mais tempo a desempenhar tarefas têxteis, como fiar e coser as roupas da família. Na primavera voltavam aos campos, onde plantavam as sementes. Grande parte do seu trabalho, como cuidar da casa e dos filhos, era feito todo o ano. As mulheres tinham importantes funções relativas à pecuária, como: cuidado dos animais (alimentação e tosquia); recolha de leite e ovos, preparação de laticínios; e ajuda na matança dos animais.²⁹⁵ Dentro dos espaços domésticos, as mulheres das comunidades rurais não realizavam apenas tarefas relacionadas com o cuidado com a casa, desempenhando importantes funções necessárias à produção alimentar, que incluía processar matéria-prima em produtos, como: grão em farinha; farinha em pão; cevada em malte; malte em cerveja; leite em manteiga e queijo; animais em carne comestível; lã e linho em roupa; etc.²⁹⁶

A principal preocupação dos habitantes rurais era garantir a quantidade suficiente de produção alimentar para sustentar os dependentes, mas também deviam abastecer os mercados das localidades urbanas pagar os impostos e rendas devidas. Os grãos eram essenciais na alimentação, pois permitiam cozer o pão, um dos principais alimentos da população, principalmente dos mais pobres. A cultura do grão era uma atividade árdua e demorada, e não era igual em todo o lado. A produtividade era mais fraca nos solos das áreas do Mediterrâneo do que na Europa Central e Oriental.²⁹⁷ Os cereais cultivavam-se por todo o país, de norte a sul, por vezes em solos frágeis, resultando em plantações e rendimentos fracos, não compensando o trabalho do agricultor.²⁹⁸ As colheitas eram uma atividade exaustiva, mas necessária para as famílias tivessem sustento e pudessem sobreviver. Após a colheita o camponês levava os grãos até ao moleiro, sendo moído por este. Também poderia ser moído em casa, mas existem poucos registos que o possam documentar.²⁹⁹ Uma parte importante mesmo em grão, destinava-se ao mercado e ao pagamento de rendas, que por sua vez, em grande parte, também alimentavam esse mesmo mercado.

²⁹⁵ Cherubini, *The Peasant...*, 121; Pereira, *A mulher e o trabalho...*, 19.

²⁹⁶ Whittle, *Rural economies*, 393.

²⁹⁷ Cherubini, *The Peasant...*, 118 – 121.

²⁹⁸ Gonçalves, *A alimentação*, 227.

²⁹⁹ Dean e Thomson, *Women...*, 22; Cherubini, *The Peasant...*, 121.

2.6. Salários e formas de pagamento

A partir do século XIII difunde-se uma nova categoria de trabalhador, o assalariado, podendo estar integrado tanto em pequenas unidades de produção como em empresas de maiores dimensões, sendo de longa ou curta duração. Os mesterais muitas vezes recorriam a assalariados, já que o seu modo de trabalho se baseava na unidade de produção, onde trabalhavam o mestre e os aprendizes. Os trabalhadores indiferenciados, cujas tarefas seriam simples e de curta duração, poderiam ser designados de ganha-dinheiros, recebendo por tarefa. No meio rural os trabalhadores temporários, os jornaleiros, recebiam à jorna.³⁰⁰

Os salários dos mesterais eram taxados, regulamentando-se as percentagens de lucro que cada trabalhador receberia por produto fabricado e fixando-se os salários dos trabalhadores, que incluía também aprendizes, obreiros e jornaleiros rurais. Os salários eram, em alguns casos, determinados em articulação com a fixação dos preços dos produtos e do custo de produção. Esta situação ocorria em Évora. Em cidades como o Porto, os salários eram definidos em certos setores, sendo que, na maioria dos casos, apenas eram fixados os preços dos produtos e não os salários.³⁰¹

Segundo Maria H. Coelho, as mulheres recebiam menos que os homens, situação mais frequente no mundo urbano que no rural. No meio rural as diferenças entre homens e mulheres rondava os 43%, por exemplo: entre os trabalhadores dos fornos, os homens recebiam 7 soldos e as mulheres 3 soldos. Contudo em certas tarefas agrícolas, como mondar ou apanhar cereal, a mulher recebia entre 67% a 75% do ordenado masculino. As mulheres camponesas recebiam apenas 2/3 do salário masculino pois os homens tinham tarefas que eram consideradas mais prestigiosas, como cortar o grão (roçada). A mondadeira recebia por um dia de trabalho 2 soldos, enquanto que um homem que desempenhasse tarefas similares (retirar ervas daninhas das plantações) recebia 4 soldos.³⁰²

Dentro do setor têxtil, homens e mulheres receberiam o mesmo valor pelas peças que produziam, no entanto, as mulheres trabalhariam menos tempo e, assim, o seu rendimento global anual era menor. Como acontecia em outros setores, as trabalhadoras femininas recebiam menos que os seus colegas masculinos. As penteadeiras e tasquinhadeiras deviam receber entre dois e quatro soldos por um dia de trabalho, e caso pedissem um maior valor monetário pelo dia de trabalho, teriam que pagar uma multa de 60 soldos.³⁰³ Os textos medievais referem-se aos trabalhadores da lã como sendo muito

³⁰⁰ Melo, *Trabalho e produção...*, 152 e 275.

³⁰¹ Marques, *A Sociedade...*, 144; Melo, *Trabalho e produção...*, 276 – 277.

³⁰² Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 47; Bardsley, *Women's Roles...*, 63; Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 83.

³⁰³ Sequeira e Melo, *A mulher...*, 11; Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 55.

pobres e malvestidos, com as unhas e mãos danificadas no caso dos tintureiros. Por vezes, em alturas de crise, os salários dos trabalhadores eram reduzidos e mal pagos. Substituíam trabalhadores por pessoas do campo que aceitavam salários mais baixos; atrasavam nos pagamentos; os pagamentos eram feitos em moedas desvalorizadas; altas prestações em géneros.³⁰⁴

No setor da panificação, as forneiras eram pagas em género, recebendo um pão por determinado número de pães cozidos– a poia, um pão maior que aqueles deveria cozer. Em Loulé as forneiras recebiam a poia por cada 25 pães cozidos, que representaria 4% da fornada.³⁰⁵ Os moleiros recebiam como pagamento a maquia, que equivaleria a uma certa parte por cada alqueire. Em 1356 é estabelecido que a maquia fosse determinada da seguinte forma: «por cada búzio (que correspondia a 1 teiga, ou seja 4 alqueires) de cereal é cobrada pelo moleiro uma certa maquia, não se cobrando mais nada». Mais tarde, em 1403, a maquia corresponde a: «por cada alqueire de grão levado o moleiro deve entregar um alqueire de farinha moída e mais não». O valor da moagem por alqueire de trigo, que devia ser cobrado pelos moleiros e atafoneiros, era tabelado pela vereação e variou ao longo dos anos. Seria entre 16 e 18 dinheiros por alqueire de trigo em 1380, e entre 18 e 20 dinheiros em 1382. Em 1394 houve uma grande subida no preço, sendo o alqueire de trigo moído entre 12 e 21 soldos.³⁰⁶

Relativamente a aprendizes, mancebos ou serviçais, estes podiam ser trabalhadores assalariados não especializados, recebendo em troca pelo seu trabalho, a soldada, alimentação e alojamento na casa do mesteiral, estes, com já foi referido anteriormente, seriam os «mancebos de soldada». Contudo, os «mancebos a bem fazer», receberiam apenas alojamento e alimentação, sendo excluído qualquer pagamento monetário.³⁰⁷

³⁰⁴ Heers, *O Trabalho...*, 97.

³⁰⁵ Gonçalves, *Uma pequena...*, 212; Gonçalves, *Regateiras...*, 15 – 16; Coelho, *A mulher e o trabalho...*, 45

³⁰⁶ Melo, *Moleiros, moinhos e azenhas...*, 441; Feio, *O abastecimento...*, 139.

³⁰⁷ Melo, *Trabalho e produção...*, 266 e 273 – 274; Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 52 e 84.

3. Regulamentação e fiscalização dos mesteres

Para se compreender melhor a ligação e dinâmicas entre o agregado familiar e o trabalho é necessário enquadrar esta relação de acordo com a regulamentação e fiscalização dos mesteres associados. Através dos abusos e fraudes cometidos pelos mesteirais – aqueles que mais ligações possuíam com o agregado familiar - e das medidas de repressão do incumprimento profissional, é possível ter uma noção de como estes trabalhadores se comportavam em contexto laboral e também doméstico.

As atividades ligadas ao setor alimentar e de abastecimento, como carniceros, regateiras, padeiras, entre outros, eram as mais regulamentadas e fiscalizadas, devido ao facto de comercializarem bens alimentares – carne, peixe, ovos, leite, mel, etc – que facilmente podiam perecer, sendo necessário um constante controlo da sua qualidade e equidade no abastecimento.

Complementa-se com a organização e funcionamento interno das autoridades que procediam à regulamentação das atividades mesteirais, bem como a integração dos mesteirais em ações de fiscalização.

3.1. Formas de organização mesteiral

A fiscalização e regulamentação dos mesteres começou a ser feita gradualmente a partir do século XII. Em alguns países da Europa os mesteres eram regulamentados através das corporações, contudo em Portugal as corporações só começaram a ser formadas a partir de finais do século XV. O primeiro regimento escrito de uma corporação artesanal português data de 1489, o dos «borzeagueiros, sapateiros, chapineiros, soqueiros e curtidores de Lisboa».³⁰⁸

À escala europeia também existiam formas variadas de regulamentação dos mesteres. Contudo, a existência de corporações de mester não era comum a toda a Europa, tendo surgido na Itália e Países Baixos por volta do século X e XI, e tendo-se difundido pelos países ocidentais entre os séculos XII e XIV.³⁰⁹

Documentos medievais atestam a possibilidade da existência de diversas formas de organização mesteiral anterior ao estabelecimento das corporações, como as confrarias, os arruamentos e a

³⁰⁸ Marques, *A Sociedade...*, 140; Melo, *Trabalho e produção...*, 405.

³⁰⁹ Kieser, *Organizational...*, 550.

presença de oficiais de mesteres. Estas teriam maior força nas cidades principais do reino, e funcionavam de forma desigual e esporádica dentro dos mesteres.³¹⁰

3.1.1. Confrarias

As confrarias de ofício seriam pioneiras na organização mesteiral³¹¹, e consideradas, em alguns casos, como antecedentes das corporações³¹². «É precisamente o ato voluntário de constituição de uma confraria que origina as primeiras autoridades corporativas e a observância da regra do arruamento profissional, antes de este se ter tornado obrigatório».³¹³ Única modalidade formal de associação mesteiral durante os séculos XIV e início do XV, podendo ser, em algumas cidades, anterior ou posterior ao aparecimento da corporação.³¹⁴ No entanto, estas confrarias regra geral ocupavam-se sobretudo de aspetos religiosos e assistenciais, e não tanto de organização da atividade profissional, salvo algumas exceções e mesmo nestes casos incluem apenas, alguns desses aspetos de forma secundária. As confrarias já tinham, no século XII, um papel incipiente em Portugal, contudo seria apenas no século XIII que se começariam a expandir pelo território português, crescendo ainda mais no século seguinte.³¹⁵

A partir da Reforma Gregoriana as ordens religiosas começaram a perder o papel exclusivo da assistência, passando uma parte dessa responsabilidade para os cidadãos. Aqueles que saíram dos campos em direção das cidades, procurando melhores condições de vida, viam-se sós e desamparados quando chegavam ao seu destino. Assim, crescem as confrarias, com o objetivo de oferecer apoio e integração aos confrades que mais precisavam. «Nelas se encontra a família artificial, os laços de afeição mútua e solidariedade que reconduzem a segurança aos homens».³¹⁶

«Num quotidiano social privado ou público os homens integram-se em diversas teias relacionais». A família seria a primeira e estrutura mais básica da vida da pessoa, seguindo-se depois a profissão, a habitação e a fé. Juntando-se, e reforçando estas «cadeias de integração e proteção», estava a

³¹⁰ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 229; Melo, *A organização...*, 370.

³¹¹ Melo, *A organização...*, 375.

³¹² Melo, *Trabalho e produção...*, 129.

³¹³ Madureira, *História do trabalho...*, 229.

³¹⁴ Melo, *Trabalho e produção...*, 409.

³¹⁵ Coelho, *As confrarias...*, 155 – 156.

³¹⁶ Coelho, *As confrarias...*, 156 – 157.

confraria, sendo, para uns, uma forma de adquirir uma vida social organizada, e para outros, obter um conjunto de laços e relações social múltiplas³¹⁷

Nas confrarias as suas iniciativas podem gerar à volta de uma mesma profissão, vizinhança ou devoção por um santo.³¹⁸ Tinham diversas funções, sendo a principal de ordem funerária, acompanhando o membro da confraria durante a vida e a morte. Outras funções que as confrarias desempenhavam baseavam-se na solidariedade e comunidade entre confrades, promovendo a camaradagem entre eles através de festas, banquetes e missas, bem como ações de caridade e assistência entre os mesmos.³¹⁹ Em caso de doenças eram ajudados todos os membros do agregado familiar do confrade, sejam filhos, mulheres, mancebos, etc. Muitas confrarias tinham hospitais e albergarias onde, além de cuidar dos membros das confrarias, aceitavam todos os pobres e doentes que lá se dirigissem.³²⁰

Existia uma disparidade na concentração das confrarias portuguesas, concentrando-se, de forma significativa, na zona de Entre Douro e Minho e no Tejo. As confrarias urbanas existiam em maior número em zonas onde a densidade demográfica e socioeconómica eram maiores, como era o caso de Lisboa, Coimbra, Guimarães, Santarém e Évora. As confrarias rurais concentravam-se em Torres Novas e Guimarães.³²¹

Algumas eram associadas a irmandades religiosas e assistenciais, que tentavam regular formas de convivência entre os seus membros. Contudo, a regulação profissional do mester estava a cargo do Concelho e monarcas³²². Era através das confrarias que os mesterais participavam em procissões religiosas, como o Corpo de Deus, desfilando consoante a sua importância hierárquica. Com a transição do século XV para o século XVI, os hospitais das confrarias começaram a tornar-se extintos, passando as suas funções para as Misericórdias, estabelecidas em várias locais do país.³²³

No Porto as confrarias são abundantes entre os séculos XIV e XV. Na cidade são conhecidas algumas confrarias ligadas a mesteres durante o decorrer do século XIV, como: a dos sapateiros, com hospital

³¹⁷ Coelho, *As confrarias...*, 161.

³¹⁸ Coelho, *As confrarias...*, 157.

³¹⁹ Coelho, *As confrarias...*, 161, 163, 166 e 172.

³²⁰ Coelho, *As confrarias...*, 171.

³²¹ Coelho, *As confrarias...*, 151.

³²² Melo, *Trabalho e produção...*, 139.

³²³ Melo, *A organização...*, 376.

desde 1307; a de St. Ildefonso, ligada aos trapeiros; e a de S. Salvador, ligada aos ganha-dinheiros. Contudo seria provável que a maioria dos mesteres não estivesse associado a uma confraria.³²⁴

3.1.2. Representantes de mesteres e interação com autoridades concelhias

A representação dos mesteres perante as autoridades e governantes, necessária para difundir os interesses e preocupações dos mesterais, era realizada através de indivíduos escolhidos que se denominavam de vedores e afinadores.³²⁵ Os mesteres mais importantes, ou seja, aqueles com maior número de trabalhadores, tinham, geralmente, dois representantes eleitos ou nomeados dentro do mester, os vedores, que surgiram em Portugal no século XIV. Em alguns casos, estes tinham como funções aprovar o tabelamento de preços, assegurar a ordem do mester e representar o mesmo junto das autoridades. Em Évora são encontrados, em 1379, vedores eleitos de alfaiates e sapateiros. No Porto, em meados do século XV, existiam vedores nomeados pelo concelho, como vedor dos tanoeiros, dos cordoeiros e dos picheleiros.³²⁶

A importância dos mesterais como força política no Portugal medievo surge pela primeira vez durante o reinado de D. Fernando – quando os mesterais de Lisboa e outras zonas do país se opuseram ao casamento deste com D. Leonor de Teles. Este movimento de oposição foi reprimido e os seus responsáveis mortos. Em 1383, em Lisboa, a iniciativa da revolução foi incitada pelos mesterais, «cuja ação encontrou eco entre as populações camponesas do Alentejo e das Beiras». Após o sucesso da revolução, a força mestreal vai diminuindo, sendo que, nas cortes de 1481, D. João II proíbe a intervenção dos mesterais na administração municipal, exceto em Lisboa.³²⁷

A partir de 1383/85, durante a crise política e social e a mudança dinástica, o rei D. João I quis recompensar os mercadores e mesterais do reino pela sua ajuda na subida ao trono, atribuindo-lhes certos direitos e privilégios. Foi criada a casa dos 24, associada aos mesteres, em Lisboa no ano de 1383, expandindo-se lentamente pelo reino. Contudo é visto que estes privilégios concedidos aos mesteres eram uma forma de reforçar o poder das oligarquias urbanas, solidificando o poder do rei e do estado.³²⁸

³²⁴ Melo, *Trabalho e produção...*, 415 – 416.

³²⁵ Melo, *A organização...*, 377.

³²⁶ Marques, *A Sociedade...*, 142.

³²⁷ Saraiva, *A guerra dos cem anos*, 67.

³²⁸ Melo, *A organização...*, 380 e 381.

3.1.3. Assembleias

Dentro dos concelhos medievais portugueses existiam dois grandes tipos de assembleias deliberativas: as restritas, designadas também por vereações desde meados do século XIV; e alargadas, onde participava todo o concelho.³²⁹ No Porto existiriam três tipos de assembleias deliberativas: as restritas, ou vereações; as alargadas e as restritas extraordinárias, que também podiam ser designadas de vereações.³³⁰

As assembleias restritas estavam, em princípio, abertas a todos os homens bons, contudo verifica-se que apenas uma pequena parte podia participar, além dos oficiais concelhios com maior importância. Os vizinhos só compareciam se fossem convocados ou se tivessem interesse nos assuntos a ser debatidos. Os mesterais poderiam, também, estar presentes, mas a título individual, podendo a sua presença não estar relacionada com os temas discutidos.³³¹

As assembleias restritas extraordinárias encontram-se num nível médio, em comparação com as restritas e alargadas, cada uma localizada num polo oposto. Nestas reuniões participam, além dos oficiais concelhios e dos homens bons, vários mesterais, com direito de voto. Podiam ser convocados dois homens de cada mester, representando o conjunto dos mesterais; ou então vários representantes de vários mesteres. Estas reuniões tinham uma maior dimensão de representatividade, permitindo aos mesterais, os que estavam presentes, participar nas votações. Cada mesteiral ou mesterais representariam o seu mester, e o conjunto dos mesterais representariam todos os mesteres. Contudo, não se sabe se estas práticas existiram de todo.³³²

Nas assembleias alargadas não existiria representantes de grupos, sendo convocados todos os vizinhos ou moradores, não sendo obrigatório comparecer. Estas eram realizadas de forma extraordinária, quando fosse necessário. Neste tipo de assembleias, estavam presentes, além dos homens bons, os vizinhos, incluindo muitos mesterais. Neste caso, geralmente, os presentes apenas se representariam a si mesmos, mas seria possível que, em certas reuniões, alguns mesterais fossem com intenção de representar o mester.³³³

³²⁹ Melo, *Os mesterais e o poder...*, 323.

³³⁰ Melo, *Os mesterais e o governo...*, 325.

³³¹ Melo, *Os mesterais e o governo...*, 328, 339

³³² Melo, *Os mesterais e o governo...*, 329 e 331.

³³³ Melo, *Os mesterais e o governo...*, 331 – 332 e 339.

3.1.3.1. Assuntos tratados

Os assuntos tratados nas assembleias restritas e alargadas abordavam questões que se encontravam fora da administração comum e ordinária. Quando se tratava de assuntos relacionados com o interesse geral da cidade, era normal ouvir os vizinhos e moradores da cidade e obter o acordo dos mesmos perante as questões debatidas. Destacavam-se os mesterais pois seria um grupo numeroso e organizado, comparados com aqueles que não eram mesterais ou homens bons.³³⁴

Os assuntos sobre os quais era necessário obter o apoio da maioria da população seriam aqueles que teriam um destes aspetos: implicavam uma oposição ao concelho, através de poderes externos, sendo necessária uma posição unitária e forte; podiam levantar contestação interna dentro do concelho, como, por exemplo, na criação de impostos. Para deliberar este tipo de assuntos eram realizadas assembleias alargadas, com a presença da maior parte da população; e restritas extraordinárias, com a presença da representação mesteiral. A presença referida, em ambas as assembleias, oferecia certas vantagens, como: demonstração de uma imagem de força e coesão da cidade perante o exterior; evitava possíveis contestações e divisões dentro das reuniões.³³⁵

Relativamente aos assuntos relacionados com a atividade mesteiral, como tabelamentos e outras formas de controlo, estes deviam ser discutidos com a presença dos mesterais. Os assuntos relativos a mesteres deviam ser discutidos em conjunto ou através de representantes. Um exemplo seria dos sapateiros que, em 1401, recusam a aceitar um tabelamento de preços determinado pelo concelho devido ao facto de não estarem presentes quando foi estabelecido.³³⁶

3.2. Regulamentação e fiscalização dos mesteres

O estudo e levantamento dos dados acerca da regulamentação e fiscalização dos mesteres portugueses foi feita relativamente às cidades de Braga, Évora, Lisboa, Loulé e Porto, e corresponde ao período entre os séculos XIV e XVI. O conjunto dos dados recolhidos diz respeito a posturas que recaem, maioritariamente, sobre os mesterais relacionados com o abastecimento alimentar e comércio – nomeadamente carneiros e enxerqueiras, padeiras, regateiras e vendedeiras -, sendo aqueles cujos produtos mais facilmente pereciam e seus profissionais mais abusos cometiam.

³³⁴ Melo, *Os mesterais e o governo...*, 332 e 333.

³³⁵ Melo, *Os mesterais e o governo...*, 333.

³³⁶ Melo, *A organização...*, 378.

A regulamentação e fiscalização mesteiral era algo imprescindível e importante para o correto funcionamento das atividades profissionais. Através das mesmas era possível controlar a qualidade e garantir a igualdade de acesso dos cidadãos aos bens produzidos e serviços prestados pelos ofícios. A regulamentação mesteiral variava consoante a sua importância e lugar de atuação. O concelho era o responsável pela aprovação das normas e leis que regiam e controlavam os mesteres. Apesar dos mesteirais não possuírem essa capacidade legal, eles tinham presença ativa na determinação das normas e, em certos casos, o concelho teria de ouvir e ter em conta os seus pareceres.³³⁷

Certos mesteres ligados aos sectores da alimentação e abastecimento eram fortemente regulamentados, pois «(...) eram vistos como potenciais prevaricadores», como era o caso das regateiras, pescadores e pescadeiras, vendedores, entre outros. A regulamentação e vigilância era feita de forma a evitar fraudes e práticas ilegais.³³⁸

Através da tabela 2³³⁹ - frequência da regulamentação dos mesteres e sua localização entre os séculos XIV e XVI - é possível verificar quais os mesteres, aqueles que mais se relacionavam com o trabalho familiar, que eram mais frequentemente fiscalizados e a cidade onde se encontravam, entre os séculos XIV e XVI. Podemos ver que os mesteres sobre os quais recaía o maior número de regulamentação eram aqueles ligados ao comércio e venda de bens – regateiras, vendedores, azeiteiros, *ortelãos*, fruteiras, pescadeiras, e verceiras – bem como aqueles relacionados com a confeção e venda de carne - carnicheiros, enxerqueiras e tripeiras. Estes ofícios eram mais fortemente fiscalizados nas cidades de Évora, Braga e Loulé. Em Lisboa e no Porto, apesar de serem as maiores cidades portuguesas, foram encontrados poucos dados acerca da regulamentação dos mesteres que mais se relacionavam com o trabalho familiar.

3.2.1. Condições de venda

Como foi dito anteriormente, as atividades profissionais mais regulamentadas estavam associadas com o abastecimento alimentar, pois era necessário garantir a melhor qualidade possível dos alimentos comercializados bem como impedir que os profissionais cometessem abusos contra os clientes e as autoridades. Dentro deste setor destacam-me os mesteirais que mais ligações tinham com o agregado familiar, nomeadamente aqueles relacionados com o abastecimento de carne (carniceiros e

³³⁷ Melo, *Trabalho e produção...*, 405.

³³⁸ Melo, *Trabalho e produção...*, 319.

³³⁹ Ver tabela 2 em apêndices.

enxerqueiras), com a panificação (moleiros e padeiras) e venda e regatia (vendedeira, regateiras e fruteiras).

3.2.1.1. Abastecimento alimentar

Carniceiros e enxerqueiras

Os carnicheiros das cidades portuguesas poderiam receber a ajuda dos elementos do agregado familiar, principalmente das suas mulheres, que desempenhariam as suas atividades profissionais como enxerqueiras, durante o período de trabalho, e sabe-se que os filhos dos mesmos poderiam seguir a mesma atividade.

Como já foi referido anteriormente, o mester de carnicheiro era uma das atividades profissionais mais regulamentadas e fiscalizadas de Portugal medieval – sobretudo nas cidades de Braga, Lisboa, Loulé, Évora e Porto - entre os séculos XIV e XVI. Sendo a carne um dos alimentos mais consumidos pelos habitantes das cidades, bem como das zonas rurais, a mesma era bastante comercializada, em mercados, feiras e, principalmente, nos açougues. Durante a sua comercialização, a carne à venda poderia não seguir as regras impostas pelas autoridades que asseguravam a sua qualidade e equidade na sua distribuição, portanto era necessário reforçar a sua fiscalização, garantindo que os clientes e as autoridades não fossem enganados pelos profissionais.

Os carnicheiros deviam respeitar regras sanitárias e seguir certas condições para que pudessem exercer a sua atividade, e caso estas regras não fossem respeitadas teriam que pagar uma multa, que poderia ter diversas formas – monetária, castigo corporal, prisão ou perda do ofício. Estas medidas de fiscalização seriam comuns em várias cidades de Portugal medieval, como as cidades de: Braga, Évora, Lisboa, Loulé e Porto.

Antes de se proceder ao tratamento e venda da carne, os carnicheiros adquiriam os animais através de vendedores de gado, e por vezes necessitavam de um mandato fornecido pelos almotacés para terem permissão para comprar gado, pois, alguns, «*compravam e talhavam ovelhas e cordeiros em as quaaes os dopnos e ssenhores dellos rreçebiam grande dapno e perda*». Estes animais deveriam ser saudáveis e os carnicheiros eram obrigados a matá-los em currais e não nos açougues, sendo ajudados

pelas suas mulheres. Na cidade de Évora era aplicada uma multa entre 25 e 60 libras, ou prisão durante 15 dias, aos carneiros que adquirissem animais sem permissão das autoridades.³⁴⁰

Após a aquisição dos animais, os carneiros, bem como as suas mulheres e dependentes (mancebos ou aprendizes) deviam cortar, enxercar e vender a carne nos açougues. Nas cidades de Braga, Loulé e Porto, estes profissionais eram obrigados a proceder ao tratamento e venda da carne nos açougues, sob pena de pagarem uma multa que podia ir dos 200 aos 500 reais para aqueles que não cumprissem com este dever.³⁴¹ A carne só podia ser vendida após a sua correta medição nas balanças.³⁴² Contudo, por vezes estes vendiam carne que não era fresca, sendo vendida no dia seguinte à matança do animal e corte da carne, sendo estabelecido que a carne deve ser vendida no mesmo dia em que é talhado o gado e misturavam a carne, destinada à comercialização, com outras partes dos animais – pés de vaca ou unhas de porco. Em Loulé era aplicada uma multa entre 200 e 500 libras para os carneiros que misturassem a carne exposta para venda.³⁴³ Como as carnes não podiam ser expostas misturada deviam estar em tabuleiros diferentes, consoante o tipo, e afastadas umas das outras. As enxerqueiras deviam vender o animal inteiro, e não esquartejado, estando proibidas de vender cabeças e vísceras mal limpas ou cruas ou restos do dia anterior.³⁴⁴ Alguns animais talhados pelos carneiros – carneiro, ovelha, porco, cordeiro e cabra – deviam permanecer expostos com a cabeça presa ao seu corpo. Os couros dos animais abatidos deviam estar expostos para venda entre as 9 e 18 horas.³⁴⁵

Os carneiros por vezes não tratavam os clientes de igual forma, recusando-se a vender carne aos moços dos juizes e oficiais na cidade de Braga, portanto foi estabelecido que quem recusasse a venda era multado entre 100 e 300 reais.³⁴⁶ Em Loulé, por vezes, os carneiros e pescadeiras recusavam-se a vender os produtos aos filhos e mancebos de «*omes honrados*», vendendo os alimentos de melhor qualidade a «*pessoas que os nom merecem*». São, assim, obrigados a venderem os produtos alimentares aos mancebos, e outros, mal estes apareçam nos açougues, sob pena de pagarem uma multa de 5 libras.³⁴⁷ Em Évora por vezes os carneiros estavam demasiado ocupados durante o dia e, por vezes, não davam a atenção necessária aos clientes que se deslocavam aos açougues para

³⁴⁰ Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 16 – 17

³⁴¹ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 135v; *Actas de vereação de Loulé, XV...*, 59; *Vereações: anos de 1401-1449...*, 73.

³⁴² Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 43.

³⁴³ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 125 e 146 – 147.

³⁴⁴ Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 14.

³⁴⁵ Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 27.

³⁴⁶ *Vereações de Braga, livro 2: 1515 - 1519...*, fl. 114.

³⁴⁷ *Actas de vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 70 – 71.

comprar os bens alimentares, assim foi estabelecido que os carneiros apenas talhem fora do seu horário de trabalho, e quem não respeitasse esta regra pagaria 20 soldos ao rendeiro.³⁴⁸ Estes por vezes saíam do açougue à hora de jantar e deixavam o seu local de trabalho sem ninguém para atender os fregueses, tendo sido estabelecido, através de uma postura, que os carneiros deviam estar continuamente nos açougues e quando fossem jantar deveriam permanecer no açougue duas pessoas – provavelmente pertencentes ao seu agregado familiar - para atender os clientes e caso estes não encontrassem ninguém para vender carne, os mesterais pagariam 20 soldos³⁴⁹

Estes mesterais deveriam cortar e fornecer a carne aos habitantes «*em abastança todo o anno*»³⁵⁰. Em períodos de festa, como na Páscoa ou no Natal, os carneiros eram obrigados a fornecer uma maior quantidade de carne aos habitantes, por exemplo: carneiro Pedro Eannes «*se faça prestes pera dar carne pera a Pascoa e cartar todo o anno <como> sempre fizeram e lhe poserom penna de degredo*»³⁵¹. Caso os carneiros não fornecessem carne durante o Natal, seriam privados de exercer o seu mester e seriam expulsos da vila, levando as suas esposas e pertencentes pessoais. No entanto estes seriam perdoados se fornecessem carne de porco, vaca e carneiro ao concelho.³⁵² Os carneiros além de fornecerem os habitantes da cidade com a carne que cortavam, teriam, também, de oferecer carne ao Corpo de Deus. Como «*alguuns se queriam escusar de nom fazerem santas e outras cousas pera a festa do Corpo de Deus*». Se recusassem teriam de pagar uma multa de 2 mil reais à Câmara e seriam presos.³⁵³ Durante os meses de verão, os carneiros deviam talhar a carne dos animais apenas a partir do meio-dia³⁵⁴, talvez para permitir uma melhor conservação, dado que no verão o calor poderia danificar a carne.

Panificação

O pão, sendo um alimento fundamental entre as populações, o seu fabrico e comercialização era, tal como a carne, bastante regulamentada e fiscalizada pelas autoridades, que frequentemente tentavam garantir a qualidade deste alimento e evitar enganos e fraudes por parte padeiras e vendedeiras do pão. A sua produção e comercialização era frequentemente feita por mulheres – medeiras, padeiras, forneiras e vendedeiras – que por vezes podiam pertencer ao mesmo agregado familiar.

³⁴⁸ Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 30.

³⁴⁹ Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 30.

³⁵⁰ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 130.

³⁵¹ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 2v.

³⁵² *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 68.

³⁵³ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 15.

³⁵⁴ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 133.

As padeiras deviam amassar o pão de forma contínua e só poderiam parar por motivo de força maior, «e qualquer que nom amasar em cada huum dia continoadamente sem avendo alguma nesisidade deryto que abrigue» estaria sujeita ao pagamento de uma multa entre 20 e 60 soldos, na cidade de Évora.³⁵⁵ Estas deviam levar o pão diariamente à praça, para ser vendido, e garantir que o mesmo tivesse qualidade e respeitasse os preços estabelecidos. Na praça a venda do pão estava a cargo das vendedeiras das poias de forno, obrigadas a vender o pão separadamente das padeiras, estando o mesmo à venda em poios destinadas a vendedeiras.³⁵⁶

As padeiras e vendedoras de pão por vezes não respeitavam a regulamentação associada à sua atividade profissional. Numa tentativa de obter melhores lucros, misturavam o trigo importado com trigo produzido localmente³⁵⁷, vendiam o pão por preço superior ao que estava fixo e evitavam os lugares estabelecidos para a sua venda.³⁵⁸ É estabelecido que o pão comercializado por estas mulheres deveria seguir um intervalo de pesos fixo. Em Lisboa, por volta de 1480 as padeiras deviam fabricar pães pequenos, com pesos entre 100gr e 200gr com o preço de meio real e um real, respetivamente. Fora da cidade os pães seriam maiores, entre 400gr e 800gr com o mesmo preço dos anteriores.³⁵⁹ No Porto as padeiras e regateiras que fizessem pão de peso menor do que lhe era pedido pelo cliente teriam de pagar uma multa e arriscavam-se a perder o seu ofício.³⁶⁰

Peixeiras e pescadeiras

Tal como a carne e o pão, o peixe era outro dos bens alimentares mais importantes dentro da alimentação da população, sendo igualmente fortemente regulamentado, especialmente o peixe fresco. Rapidamente deteriorável e frágil, com poucas possibilidades de manter as suas qualidades alimentares se não for conservado, a venda de peixe fresco era alvo de constante controlo, para impedir abusos e controlo o trabalho das pescadeiras e vendedeiras.³⁶¹

As pescadeiras e peixeiras enganavam frequentemente os consumidores, utilizando diversas artimanhas, tentando obter mais lucro, pois «peixeira que não mente, na bolsa o sente», como por exemplo: vendiam os produtos fora dos locais estabelecidos; molhavam o peixe para lhe dar melhor aspeto; misturavam o peixe de linha com o de rede e peixe fresco com peixe passado; vendiam peixe podre; retiravam peixe após a venda do mesmo; peixe negociado a olho. Além dos clientes, estas

³⁵⁵ Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 24.

³⁵⁶ Feio, *O abastecimento alimentar...*, 141.

³⁵⁷ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 87.

³⁵⁸ Coelho, *Homens, espaços...*, 41.

³⁵⁹ Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 15.

³⁶⁰ *Vereações: anos de 1401-1449...*, 73.

³⁶¹ Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 14.

também enganavam as autoridades: o peixe era comprado antes de chegar ao sítio onde era almotaçado; o mesmo era vendido nas portas e não nas praças; o peixe bom era guardado em suas casas.³⁶² De forma a evitar estes abusos por parte destas mulheres, as autoridades atuavam no sentido de controlar a comercialização dos bens alimentares e garantir que as normas estabelecidas fossem cumpridas.

O peixe, após ter sido pescado, tinha de ser levado, obrigatoriamente, pelos almocreves, cedo de manhã, para o açougue onde ficaria numa divisão separada, sendo depois vendido pelas pescadeiras. Este não podia ser amanhado ou salgado nas ruas ou praças das cidades onde se vendia outros bens alimentares, como fruta e legumes, pois o tratamento do peixe causava «*muyta çugidade como pollo grande fedor*». Assim o peixe só podia ser tratado dentro das lojas e açougues. O peixe teria que ser talhado nos açougues em tabuleiros próprios, com cestos onde pudessem ser colocados os restos do peixe, como as escamas e as tripas. Nos açougues o peixe pescado na rede e na linha tinham que ser vendidos separados, e caso fossem misturados os vendedores estavam a sujeitos ao pagamento de uma multa entre 100 e 300 reais, aplicada aos profissionais de Évora. Os almocreves deveriam também informar os almotacés quanto pescado levaram aos açougues, e caso não o fizessem pagariam uma multa de 60 soldos, também na cidade de Évora. O peixe fresco, abastecido nas cidades, não poderia ser vendido às regateiras, impedindo que estas pratiquem atos que não respeitem as normas de venda, devendo ser levado a «*huma ou douas talhadeiras que lho talhem*».³⁶³ Uma postura lisboeta de 1498 afirma que o peixe fresco não podia ser revendido por regateiras, podendo apenas ser comercializado pelo pescador, que o tivesse pescado, ou por alguém do seu agregado familiar – mulher ou filhos.³⁶⁴ Igualmente em Lisboa, o peixe comercializado só podia ser vendido pelos lavadeiros da cidade e após uma correta medição.³⁶⁵

3.2.1.2. Comércio alimentar e regatia

Regateiras, vendedeiras e fruteiras

Relativamente ao comércio de bens alimentares, e outros, realizado, na sua maioria, por mulheres – regateiras, vendedeiras e fruteiras – este era também alvo de frequente regulamentação e fiscalização.

³⁶² Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 15; Coelho, *Homens, espaços...*, 41.

³⁶³ Feio, *O abastecimento alimentar...*, 145; Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 15 e 90; Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 9 e 14, 29 – 30.

³⁶⁴ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 220.

³⁶⁵ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 34.

As regateiras era um dos grupos onde recaiam mais suspeitas de não cumprirem com a regulamentação estabelecida, tentando enganar os clientes e as autoridades de forma a obter maior lucro. As suas infrações estavam relacionadas com a baixa qualidade de produtos e com as tentativas de fraude. Em Lisboa «a principal causa que impedia a cidade de ser bem regida e governada era a regatia de todos os mantimentos».³⁶⁶ Estas profissionais, para obterem maiores lucros, revendiam os produtos a preços bastante elevados, por exemplo: as regateiras de Loulé compravam o peixe em Faro e Tavira para depois revender na vila de origem, cobrando preços mais elevados e obtendo grandes lucros, sendo, assim, estabelecida uma coima de 100 libras para quem cobrasse mais do que devia.³⁶⁷

Compravam gado aos lavradores e criadores e depois revendiam aos carneiros a um preço bastante superior, sendo então imposto que estes não pudessem ser intermediários na compra de animais entre carneiros e lavradores.³⁶⁸ Vendiam carne cozida de diversos animais, misturadas, sendo proibidas de tais práticas e obrigadas a informar aos clientes de qual animal a carne provém.³⁶⁹

Como as regateiras e vendedeiras por vezes não seguiam a regulamentação estabelecida procedeu-se à proibição, total ou parcial, da compra de produtos para revenda, possibilitando, assim, ao produtor a venda direta dos produtos aos consumidores, como: peixe fresco; carne para enxerca; animais; fruta; ovos; queijo; mel; entre outros.³⁷⁰ Eram impedidas de vender certos produtos, como peixe fresco que apenas podia ser vendido pelos pescadores, e apenas podiam comercializar pescado seco perto dos açougues.³⁷¹ Estas procediam ao açambarcamento dos produtos, e, para evitar esta situação, elas eram proibidas de comprar a grosso produtos frescos – peixe, carne, fruta, etc. - que chegavam à cidade de manhã, antes das 9 horas, e à terça-feira só podiam comprar bens para revenda após as 12 horas. Para que os consumidores tivessem igual acesso aos produtos era reservado a estes um terço ou dois dos mantimentos que estariam à venda. Se a regateira tivesse adquirido estes mantimentos, reservados aos consumidores, esta seria obrigada a fornecer ao consumidor a parte que estaria reservada ao mesmo, sob pena de pagar, em 1442, 100 reais.³⁷²

Também as fruteiras enganavam os consumidores e oficiais: vendiam fruta podre misturada com a fresca; evitavam os lugares estabelecidos para a sua atividade profissional, procurando pontos estratégicos de venda; vendiam fruta a preços superiores aos estabelecidos pela almotaçaria. Para

³⁶⁶ Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 14.

³⁶⁷ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 145 – 145.

³⁶⁸ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 209.

³⁶⁹ Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 28.

³⁷⁰ Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 12 – 13.

³⁷¹ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 221.

³⁷² Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 13; Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 12.

evitar estas situações os oficiais estabeleceram as seguintes medidas: verificação dos cestos das frutas; fixação de pesos e medidas; proibição da compra de fruta para regatar antes das 10h; as fruteiras só podiam comercializar a fruta perante a presença de um mercador. Contudo o desrespeito pelas normas e regulamentações continuava.³⁷³

Como se pode verificar, estes mesterais apesar de lidarem com bens alimentares que deviam ser comercializados de acordo com as regras impostas pelas autoridades, estes muitas vezes não respeitavam as normas, iludindo e enganando os clientes, tentando obter maiores lucros.

3.2.2. Distribuição e localização no espaço urbano

As diversas atividades profissionais urbanas, industriais e artesanais, podiam estar distribuídas por diferentes zonas das cidades, estando dispersas ou concentradas. Entre os polos da dispersão e concentração das atividades, podiam existir níveis intermédios, como: a concentração apenas em um local; concentração em várias zonas; concentração exclusiva, num ou vários locais, ou não exclusiva, que podia coexistir com diferentes níveis de dispersão; forte dispersão.³⁷⁴

A localização dos mesteres está diretamente ligada à toponímia urbana, que tanto podia abranger uma rua, uma parte dela, ou ainda uma zona mais alargada. As ruas com topónimo de um ofício podiam não ser exclusivas desse ofício, podendo existir, nessas mesmas ruas, outras atividades profissionais. Haveria, então, dois tipos de situações relacionadas com a toponímia mesteiral urbana: «rua com topónimo de mester; ou designações do género “rua onde moram os...”». Este último caso pode significar o início de um processo de mutação toponímica, que poderia numa fase posterior evoluir para uma rua como topónimo de mester – hipoteticamente, por exemplo, de “rua onde moram os carneiros” passar-se-ia, com o tempo, para “Rua dos Carneiros”», não havendo, contudo, dados suficientes que possam comprovar esta hipótese.³⁷⁵

A concentração de mesteres num local podia ser obrigatória pelas regulamentações, ou natural, resultando de diversos contextos e fatores não obrigatórios, como:

1. imposição legal das autoridades públicas para a localização em certos espaços – como por exemplo os carneiros, cuja concentração, nos açougues, teria de obedecer a critérios de

³⁷³ Coelho, *Homens, espaços...*, 43; Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 18; Feio, *O abastecimento alimentar...*, 145; Vereação de Loulé. *Séculos XIV – XV...*, 61 – 62.

³⁷⁴ Melo, *Os espaços dos mesteres...*, 340 – 341.

³⁷⁵ Melo, *Trabalho e produção...*, 235 e 237.

higiene e saúde pública e qualidade e quantidade suficiente de carne para abastecer a cidade teria de ser controlada. Estas questões eram mais facilmente fiscalizadas se o mester se concentrasse num único espaço.

2. proibição das autoridades que certas atividades se concentrassem em certos espaços – proibição de atividades sujas ou poluentes; proibição de venda de carne pela cidade, fora do açougue.
3. concentração determinada por questões técnicas – pelames que necessitavam de estruturas específicas para funcionar, os tanques de curtir que tinham de estar perto de cursos de água. Como esta atividade é poluidora a sua localização era controlada pelas autoridades. Também a moagem dos cereais era influenciada por questões técnicas, pois os moinhos dependiam dos cursos de água, sendo a sua localização próxima dos mesmos.
4. fatores económicos e sociais, como a atração pelo local – destacam-se os mesteres dos sapateiros, ferreiros, ourives e alfaiates, cujas questões técnicas não determinam de forma relevante a sua localização.
5. evolução urbana e diferentes características da cidade.

A localização das atividades mesterais podia ser influenciada por diversos destes fatores.³⁷⁶

Os mesteres costumam concentrar-se em zonas onde as atividades económicas são intensas. Contudo certos mesteres localizam-se afastados das zonas centrais, situados em locais isolados. Não há um padrão de concentração e localização exclusivo de mesteres, variando consoante a cidade e a atividade profissional.³⁷⁷

A fiscalização dos mesteres nos grandes centros urbanos era difícil e causava dificuldades, devido à desorganização e dispersão dos locais de trabalho dos mesterais tornando complicada a vistoria por parte das autoridades. Assim, procedeu-se ao arruamento dos ofícios, passando, cada mesteiral, a ter um lugar na cidade, concentrados ou dispersos, onde pudesse exercer a sua atividade.³⁷⁸

Dentro das cidades e vilas portuguesas os mesteres encontravam-se arruados, ou seja, distribuídos através de ofícios numa mesma rua. As tendas dos mesterais eram alinhadas lado a lado, exibindo os mesmos produtos. Em certos casos os nomes de ruas ainda existentes demonstram o tipo de ofício que predominava nessa rua. Por exemplo, em Lisboa encontramos: Rua dos Sapateiros; dos

³⁷⁶ Melo, *Os espaços dos mesteres...*, 342 – 344, 346 – 347 e 349 – 350.

³⁷⁷ Melo, *Trabalho e produção...*, 226.

³⁷⁸ Langhans, *As antigas corporações...*, 8.

Correiros; (dos Ourives) do Ouro; (dos Ourives) da Prata. No Porto: Rua da Ferraria; dos Sapateiros; das Tendras. Em Guimarães: Rua Peliteira; dos Coiros.³⁷⁹

O arruamento dos mesteres permitia que os mesterais de cada profissão se sentissem mais seguros e protegidos de abusos, pois vigiavam-se mutuamente no que toca à qualidade e quantidade dos produtos, preços e métodos de venda, facilitando a atração e fixação de clientela. O processo de arruamento permitia também a facilidade de fiscalização por parte dos almotacés e recolha dos impostos, servindo «ao bom regimento e formosura das cidades».³⁸⁰

Os mesteres relacionados com o comércio e a alimentação sempre preocupou os municípios, dando origem a um grande número de posturas e regulamentos. Foi feita a distribuição e arruamento dos diferentes tipos de bens que eram vendidos.³⁸¹ Os mesteres considerados sujos e poluentes localizavam-se em artérias e ruas secundárias, distantes dos restantes ofícios. Estas atividades seriam aquelas que relacionadas com a carne e peixe, lidando com restos de animais e sangue. Estes procuravam proximidade com a água, as peixeiras estariam próximas das ribeiras, os carneiros perto de fontes ou poços, onde se podiam livrar dos restos ou lavar os bens alimentares.³⁸²

Os açougues, entre os séculos XIV e XV, estavam, frequentemente, localizados junto da Sé ou da igreja matriz, ou então próximos da mesma. Sendo um mester considerado sujo e mal visto socialmente, devido ao sangue e cheiros derivados da atividade, a sua localização, próxima a uma zona tão central, poderia ser considerada estranha. Contudo, esta localização deve-se à sua tendência evolutiva. Durante os séculos XII e XIII, a maior parte dos mesterais desempenhavam a sua atividade dentro dos açougues, próximos da igreja das cidades, onde, à volta desse espaço, existia uma praça e vários locais de comércio. Ao longo do tempo estas atividades foram deixando o açougue, ficando apenas os carneiros nesses espaços. Em Braga, a partir do final do século XV e início do XVI, os açougues mudam de local, em geral para os arrabaldes. No Porto esse afastamento surgiu mais tarde, situando-se, então, dentro da cerca velha.³⁸³

Os couros estavam localizados em lugares próprios, como pelames e tenarias, próximos de rios, pois necessitavam de água e afastados, preferencialmente, dos núcleos urbanos, devido à poluição que geravam. Em Braga esta atividade estaria, pelo menos desde o século XIV, junto ao rio Este, no fim da

³⁷⁹ Marques, *A Sociedade...*, 138 – 139.

³⁸⁰ Marques, *A Sociedade...*, 139; Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 229.

³⁸¹ Marques, *A Sociedade...*, 147.

³⁸² Andrade, *Um percurso...*, 52.

³⁸³ Melo, *Os espaços dos mesteres...*, 345; Melo, *Trabalho e produção...*, 230.

Rua dos Pelames. Era uma atividade de importância económica para a cidade, pois existiam 37 pelames de sapateiros em meados do século XV.³⁸⁴ No Porto localizavam-se numa área central, ao contrário de outras cidades, próximas dos açougues, com quem mantinham dependência.³⁸⁵

Em Braga os vendedores e carneiros estavam proibidos de vender os seus produtos fora da região do Entre e Douro e Minho, só podendo comercializar nos mercados e feiras da zona, no caso dos vendedores, e nos açougues, no caso dos carneiros.³⁸⁶ A Rua Nova era um dos principais polos comerciais da cidade, onde se juntavam comerciantes, como regateiras e regatões, vendedores, *ortelaos* – que deviam vender as hortaliças junto ao chafariz da Rua Nova, e sapateiros. Também na zona de Maximinos se concentravam certos mestirais, como sapateiros e alfaiates, que trabalhavam «*a porta de Meiximinhos*».³⁸⁷

Em Évora a carne não podia ser vendida na enxerca na praça ou em outro lugar, salvo aqueles que tiverem um parceiro e talharem primeiro a carne no açougue. Por volta de 1380 foi determinada a criação de três ruas para a enxerca, onde eram vendidos, respetivamente em cada rua: cabritos e cabras; ovelhas e rezentais; carneiros.³⁸⁸ Nos açougues a carne encontrava-se distribuída por talhos, dois para a carne de vaca e dois para a carne de carneiro, que estavam abertos aos sábados, domingos e quintas.³⁸⁹ A Porta de Alconchell era um dos principais pontos comerciais da cidade. Aqui se reuniam as vendedoras, regateiras, tripeiras e pescadeiras, onde vendiam os seus produtos - fruta, legumes, carne, peixe, pão, leite, etc. - tendo lugares designados para a sua atividade profissional.³⁹⁰

No Porto a parte alta da cidade começara a perder importância e centralidade económica ao longo dos séculos XIV e XV, em favor de outras zonas, como a Ribeirinha e a suas vias de acesso. Na zona de Cima de Vila registava-se a presença de trapeiros e concentração de outros mesteres, como sapateiros e ferreiros. Nesta zona existia, pelo menos desde a segunda metade do século XIV, uma “Rua dos Trapeiros”, que corresponde à parte superior da Rua do Souto. Aí se estabelecem vários mesteres, principalmente sapateiros e ferreiros, que obtiveram confraria e hospital na segunda metade do século XV.³⁹¹ Os carneiros e curtidores concentravam-se na zona da Rua do Souto, junto ao rio devido à necessidade da utilização de cursos de água e pela proximidade aos açougues. Estariam também

³⁸⁴ Ribeiro, *Espaços e abastecimentos...*, 400 – 401.

³⁸⁵ Ribeiro, *Espaços e arquiteturas...*, 401.

³⁸⁶ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 201v.

³⁸⁷ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. VII verso.

³⁸⁸ Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 17; Marques, *A Sociedade...*, 147; Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 17.

³⁸⁹ Marques, *A Sociedade...*, 147.

³⁹⁰ Marques, *A Sociedade...*, 147; Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 18 e 21.

³⁹¹ Melo, *Trabalho e produção...*, 220 – 221.

afastados de zonas centrais, até ao século XIV, devido a maus cheiros e poluição derivados destas atividades.³⁹² Os pelames encontravam-se fora da cerca velha, mas perto desta, no eixo entre a Rua do Souto e o Rio de Vila, estando próximos dos açougues. Durante o século XV a construção de pelames aumentou nestas zonas, levando ao surgimento de topónimos como Rua dos Pelames e Morro dos Pelames. A existência dos pelames, ao contrário do que acontecia em outros centros urbanos, não foram afastados para zonas distantes dos locais com mais afluência, «pelo contrário até se reforçam e expandem nesta zona e áreas anexas». Esta situação pode dever-se pelo facto «de não haver outra localização viável e próxima, tendo em conta a acidentada topografia da cidade, a rede hídrica e a importância desse sector na economia portuense», bem como a necessidade da proximidade entre pelames e açougues.³⁹³ Os pescadores e pescadeiras eram obrigados pelos almotacés a venderem o peixe na Ribeira, e não em outro lugar.³⁹⁴

Os sapateiros e ferreiros estavam dispersos por várias zonas da cidade, nomeadamente em quatro grandes áreas. No caso dos sapateiros, estes encontravam-se nas seguintes zonas: zona ribeirinha, em torno da Praça da Ribeira, com ramificações por outras vias, até à rua dos mercadores. Os ferreiros localizavam-se em São Nicolau. Nas zonas de Cima da Vila, e posteriormente na parte superior da Rua do Souto, os ferreiros e sapateiros misturavam-se. Estes seriam os mesteres com maior número de trabalhadores, pois produziram parte dos bens mais procurados, sendo produzidos frequentemente devido a um rápido desgaste dos bens.³⁹⁵

Relativamente a mesteres relacionados com manufatura têxtil e industrial, a concentração de mesteres como sapateiros, ferreiros, ourives e alfaiates, deram origem, com frequência, a topónimos de ruas, como: Rua dos Sapateiros; dos Ourives; dos Ferreiros. Sendo que algumas cidades mantêm, ainda, esta designação. Contudo, o nome da rua não significava a existência exclusiva do referido mester nesse espaço, nem a sua maioria, podendo existir concentração de vários mesteres numa rua. Porém, a existência destes topónimos indica que, talvez, em certos momentos existiu a concentração do mester referido.³⁹⁶

Em Lisboa o mester de tecelão encontrava-se arruado na Rua dos Tecelões, entre os séculos XIV e XV.³⁹⁷ Os bens alimentares tinham em locais determinados pelas autoridades. Os pescadores tinham

³⁹² Melo, *Trabalho e produção...*, 227.

³⁹³ Ribeiro e Melo, *A influência das atividades...*, 162 – 163.

³⁹⁴ *Vereações: anos de 1401-1449...*, 12.

³⁹⁵ Melo, *Trabalho e produção...*, 234.

³⁹⁶ Melo, *Os espaços dos mesteres...*, 349 – 350.

³⁹⁷ Madureira, *História do Trabalho...*, vol. 1, 78.

que descarregar sardinha e pescado na ribeira e comercializar os bens no mesmo local, contudo eram proibidos de vender no barco, podendo perder o peixe caso o fizessem.³⁹⁸ Aqui, os locais onde existiria grande número de atividades comerciais seria, além da ribeira, a Rua Nova – sapateiros, alfaiates e tosadores, vendedores, regateiras - bem como a Rua de Moraz – vendedeiros e regateiras/regatões, onde se localizavam bancos e tabuleiros para a venda de bens.³⁹⁹ As padeiras e vendedeiras de pão comercializavam os pães na Rua da Padaria em poiais designados para a sua venda, sendo proibidas de praticar a sua atividade fora destes locais.⁴⁰⁰

Outros mesteres não eram obrigados a seguir critérios de estabelecimento do local da sua atividade, podendo encontrar-se em qualquer zona da cidade, podendo até ser executada na porta de sua casa. Alguns sectores pertencentes a estes mesteres podiam estar concentrados – ourives e trapeiros -, ou dispersos – sapateiros e ferreiros.⁴⁰¹

3.2.3. Pesos e medidas

Como não existia um padrão de pesos e medidas estabelecido, existia uma desigualdade entre mercados e cidades, sendo necessário uma constante fiscalização dos mesmos. Assim, em cada cidade, tenta-se proceder a uma fiscalização e fixação de pesos e medidas para cada artigo comercializado.

Em Évora é decretado, em finais do século XIV, o aferimento mensal das medidas de cereal, sal, vinho, azeite, pesos, carne, e outros bens. O pão seria vendido segundo o seu peso e não medida.⁴⁰² As padeiras deviam cozer um pão, que ficasse bem cozido, com pesos que respeitassem a almotaçaria, e com o preço e peso visível para o cliente. O peso do pão devia ser atribuído a correteiras, normalmente judias, e as regateiras que vendiam o pão estavam proibidas de o pesar. O vinho, comercializado por vendedeiras e regateiras, devia respeitar as medidas fixadas, senão pagaria ao rendeiro 5 libras; o

³⁹⁸ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 7.

³⁹⁹ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 61 e 68.

⁴⁰⁰ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 150 – 151.

⁴⁰¹ Na cidade do Porto os ourives localizavam-se principalmente na zona ribeirinha da cidade, contendo uma “Rua da Ourivesaria” em meados do século XV. Os trapeiros localizavam-se, talvez exclusivamente, na zona de Cima de Vila, prolongando-se para fora da muralha. Parte desta zona denominou-se “Rua dos Trapeiros”. A sua disseminação para fora da muralha, no eixo de saída entre Cima de Vila e Santo Ildefonso, onde se concentravam, poderá estar relacionada com a proximidade de áreas de produção e mercados. Melo, *Trabalho e produção...*, 232 – 233.

⁴⁰² Marques, *A Sociedade...*, 148.

azeite devia seguir as seguintes medidas - «*huma seja quarteirom e a outra seja de iij^o dinheiros*» - se não seguissem estas medidas, ou utilizassem medidas maiores, sofriam uma multa de 60 soldos.⁴⁰³

No Porto as medeiras deviam medir o pão de acordo com as medidas fornecidas, e «*que nom leuem mays do pam que medirem*», sob pena de pagarem uma multa entre 10 e 50 libras, podendo ser «*desgradadas*», arriscando-se a perder o ofício. Os carneiros devem seguir as medidas de peso da carne estabelecidas pelas autoridades, e se a carne «*sse achar que nom he pesada com nom deue*» os mestirais pagariam uma multa de 40 soldos.⁴⁰⁴ Em Braga os carneiros deviam seguir os pesos e medidas estabelecidas relativamente ao corte da carne, e aqueles que não respeitassem as medidas recebiam uma multa entre 100 e 300 reais.⁴⁰⁵ No caso dos mestirais relacionados com o comércio, nomeadamente sapateiros e alfaiates, estes, não seguindo os preços estabelecidos pelos oficiais no que toca à venda de artigos, teriam que pagar uma multa de mil reais e iriam para a cadeia.⁴⁰⁶

Em Loulé o vinho apenas poderia ser vendido seguindo as medidas estabelecidas. Os vendedores que vendessem vinho sem utilização do funil, pagariam uma coima de 10 reais.⁴⁰⁷ Tal como nas restantes cidades estudadas, também o pão era um produto que sofria oscilações relativamente aos pesos e medidas seguidos durante a sua venda. Através de uma carta enviada pelo corregedor Sebastião Alvarez ao rei, é dito que era necessário «*husar das medidas grandes de que sempre antiguamente husaram*», pois as medidas utilizadas seriam demasiado pequenas, mas era cobrado o mesmo valor que era pedido pelas medidas utilizadas anteriormente.⁴⁰⁸

3.2.4. Tabelamento e fixação de preços

Em relação ao tabelamento e fixação de preços, apesar de ser obrigatório, de acordo com as Ordenações Afonsinas e o Livro de Leis e Posturas, os preços eram regulamentados apenas em alguns mestres. Em mestres onde os preços variavam ao longo do ano, como acontecia nos sectores de abastecimento básico, como acontecia com as atividades relacionadas com o abastecimento de carne e com a panificação, o concelho tentava controlar os preços através de reajustamentos do preço autorizado pelas autoridades. No setor do peixe os preços seriam definidos diariamente, já no setor da

⁴⁰³ Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 18, 20, 22, 24 e 26.

⁴⁰⁴ *Vereações: anos de 1401 - 1449...*, 143; *Vereações: anos de 1390 - 1395...*, 154.

⁴⁰⁵ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 201.

⁴⁰⁶ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 204v.

⁴⁰⁷ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV - XV...*, 138.

⁴⁰⁸ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XVI...*, 64 - 65.

carne haveria um espaço de tempo entre cada reajustamento de preços. Relativamente aos sapateiros, cujos preços dos produtos não deveriam variar muito ao longo do tempo, os tabelamentos vigoravam durante anos.⁴⁰⁹

Para a fiscalização dos ferreiros, alfaiates, tecedeiras e ferreiros temos exemplos, datados de 1412 na cidade do Porto, do tabelamento dos produtos confeccionados por estes profissionais. Seria chamado um membro de cada mester para estabelecer um acordo com a câmara que, mais tarde, em 1487, daria origem ao princípio da vedoria obrigatória estabelecido por D. João II (1455 – 1495), segundo a qual cada mester passaria a ter dois vedores, «para que entendessem nos agravos e diferenças que ocorressem, sobretudo na aplicação das taxas».⁴¹⁰

É conhecido um tabelamento geral, datado de 1413, destinado à cidade do Porto. No entanto, antes da criação do tabelamento geral, surge uma carta do ano de 1412⁴¹¹, atribuída aos almocreves e aos mesteres dos carneiros e padeiras, que «*constitui um verdadeiro regimento das obrigações dos oficiais do concelho, em particular dos vereadores e almotacés, e de regulação concelhia no âmbito da almotaçaria*».⁴¹² De acordo com o segundo livro de Vereações do Porto, outras medidas surgem para combater as ilegalidades cometidas por certos mesterais. Esta situação era mais frequente no caso dos mesterais que atuavam nos setores da alimentação e abastecimento, como era o caso dos carneiros. Estes deviam vender o carneiro, bem como carne de outros animais, no açougue e o seu preço deveria ser 4 libras o arrátel, quem não respeitasse pagaria de multa 200 libras que iriam para o Concelho; a carne de boi e vaca devia ser vendida a 40 soldos, sob pena de ser paga uma multa de 100 libras para o Concelho.⁴¹³

Em Braga, apesar de não se conhecer um tabelamento específico, os mesteres ligados ao setor alimentar e de abastecimento venderiam os seus produtos de acordo com os preços definidos. Os carneiros deviam vender o arrátel das tripas por 2 reais, e meio arrátel por 1 real e o mesteiral que não seguisse estes preços teria de pagar 50 reais.⁴¹⁴ Também as forneiras e vendedeiras deveriam seguir os preços estabelecidos. As forneiras não deviam pedir mais que 20 soldos por um pão e mais que 30 soldos por dois pães, sob pena de pagarem 100 reais. As vendedeiras deviam vender os figos a

⁴⁰⁹ Melo, *Trabalho e Produção...*, 312 - 314

⁴¹⁰ Marques, *A Sociedade...*, 142.

⁴¹¹ Nesta carta são especificados os mesteres sobre quais o concelho deveria regular a atividade.

⁴¹² Melo, *Trabalho e Produção...*, 328.

⁴¹³ *Vereações: anos de 1401-1449...*, 143.

⁴¹⁴ *Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519...*, fl. 19.

3 reais o arrátel, sob pena de uma multa de igual valor.⁴¹⁵ Em outras indústrias, como no caso dos sapateiros, estes devem vender os artigos segundo os preços fixados, sob pena de pagarem 200 reais ou serem presos e perderem os seus bens.⁴¹⁶

Em Évora, os documentos referem várias normas e regulamentações relacionadas com os preços, que deviam ser seguidas pelos mesteirais. As vendedeiras que vendiam o pescado eram obrigadas a jurar, todos os meses, aos almotacés que não iriam cobrar aos clientes mais do que estava definido pela almotaçaria, sob pena de pagar 60 soldos ao rendeiro e de perder o seu ofício. As vendedeiras que vendam pão, vinho, carne, peixe e fruta deviam cobrar os preços fixados pela almotaçaria, quem não o fizesse pagava de multa 60 soldos ao rendeiro. As regateiras e vendedeiras de peixe deviam vender o arrátel do peixe do rio e pescado a 10 soldos, e quem cobrasse um valor superior teria uma multa de 60 soldos.⁴¹⁷

Em Loulé os regatões e pescadores enganavam o concelho acerca de quanto recebiam pelas vendas, e não seguiam os preços estabelecidos. Assim foram fixados os seguintes preços: pescado a 4 reais o arrátel; raia e cação a 3 reais; linguados a 5 reais o arrátel. Os almotacés deviam fazer cumprir estes preços, arriscando-se a pagar uma multa de 5 libras ao Concelho. As regateiras e vendedeiras deveriam vender a hortaliça por 5 soldos, e quem se recusasse a vender a esse preço receberia uma multa de 50 libras. As padeiras eram obrigadas a abastecer a cidade com o pão suficiente para a subsistência dos habitantes, contudo, por volta de 1423, «*a dicta vila estava agastada de pam (...) e muitos soltamente quierom poer o pam tam caro que a vila se podia despoborar*», assim, foi estabelecido o preço máximo do trigo: entre 20 e 25 soldos. Os moleiros cobravam um maior preço por moer do que aquele que deviam, assim deviam moer o trigo por medida e cobrar 3 reais por alqueire, «*e qualquer moedor homem ou mulher*» que cobrasse mais teria uma multa de 10 reais. A vendedeira de pão e legumes cobrava 20 reais por certos produtos, em vez de 15 reais, que era o preço estabelecido. Caso voltassem a cobrar mais do que aquilo que deviam, sofria uma coima de 20 reais, metade iria para os muros da cidade e outra metade para quem acusasse.⁴¹⁸

⁴¹⁵ *Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519...*, fl. 151 e fl. 155.

⁴¹⁶ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 206v.

⁴¹⁷ Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 16, 24 e 27.

⁴¹⁸ *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 29, 144, 166 – 167 e 200.

3.2.5. Licenciamento e autorizações

Para exercer certos mesteres era, em alguns, necessário obter permissão por parte das autoridades. Para que isto fosse possível os mesterais teriam que ter algumas competências e especialização, no caso de profissões mais exigentes, ou então apenas possuir o estatuto de solteira ou casada, como acontecia com algumas atividades profissionais destinadas a mulheres.

Em certos mesteres era necessário possuir o mínimo de competências para exercer a atividade, como era o caso dos carneiros e padeiras. Estes mesteres estavam também sujeitos a seguir regras de licenciamento: controlo de acesso ao mester pelo concelho e juramento obrigatório; possível controlo do número de mesterais e registo dos seus nomes; venda de quantidades mínimas de produtos e disponibilidade de acesso equitativo aos consumidores; proibição de abandono do mester; em caso de ausência temporária do mesteiral este deverá nomear um substituto que cumprirá as suas obrigações; em caso de incumprimento das normas o mesteiral poderá ser expulso e impedido de exercer a sua atividade profissional.⁴¹⁹

A autorização e licença para exercer alguns mesteres implicava, por vezes, apenas uma declaração por parte do mesteiral sobre determinadas obrigações que teria de cumprir. Por exemplo, os carneiros que serviam a cidade comprometiam-se a cortar e fornecer a carne necessária para o abastecimento dos moradores. Através dessa obrigação os carneiros estavam então autorizados pelo concelho a exercer o ofício.⁴²⁰

No Porto as mulheres que quiserem tonar-se regateiras e venderem produtos na cidade tinham de seguir apenas um requisito, «*que sseiam todas casadas e nom sejam solteiras ou sejam viuvas honestas*».⁴²¹ O controlo do concelho sobre as regateiras, e regatões, era forte, havendo um livro onde eram registados os nomes dos praticantes deste mester. Entre 1401 e 1402 haveria, segundo o concelho, demasiadas regateiras, sendo limitado o acesso ao mester apenas a mulheres casadas ou viúvas sendo, de resto, o único requisito para exercer a atividade, não requerendo quaisquer especificidades técnicas.⁴²² Para ser possível regular a atividade das regateiras com eficácia, estas só

⁴¹⁹ Melo, *Trabalho e Produção...*, 304 – 305.

⁴²⁰ Melo, *Trabalho e Produção...*, 302 – 303.

⁴²¹ *Vereações: anos de 1401-1449...*, 144.

⁴²² Melo, *Trabalho e Produção...*, 303 – 304.

podiam exercer a sua profissão, pelo menos desde 1401, se o seu nome estivesse inscrito no livro da vereação portuense.⁴²³

Em Lisboa as mulheres só poderiam tornar-se regateiras apenas se fossem casadas ou viúvas.⁴²⁴ Algumas atividades, como a venda de pescado e marisco cozinhado, podia ser vendido pela cidade por quem o quisesse fazer, sem ser necessário qualquer requisito ou sem controlo aparente.⁴²⁵ Os moradores da cidade podiam possuir, sem qualquer licença ou autorização, fornos e tendas onde pudessem comercializar bens.⁴²⁶

Já em Évora, as regateiras não podiam vender peixe sem a obtenção de uma licença por parte dos almotacés. Se estas não tivessem uma licença arriscavam-se a pagar uma multa de 60 libras e seriam presas. Se o rendeiro acusar a regateira fica com a multa e o pescado, se outro acusar fica com metade da coima e a outra metade iria para as obras do concelho.⁴²⁷

Em Braga as regateiras e vendedeiras precisavam de uma licença para vender os bens, e não poderiam misturar os mesmos, como era o caso de uma vendedeira, esposa de um sapateiro, que recebeu uma licença para vender «*quatro quartos ou cinco de figos doudos a tres reais e meio o arate*».⁴²⁸

3.2.6. Fiscais

Os almotacés estavam encarregues de fiscalizar as atividades económicas dos mesterais, tendo diversas funções, sendo a sua atuação mais forte nos setores da alimentação e abastecimento. Teriam de garantir que os preços fixados pelo concelho e os pesos e medidas estabelecidos eram respeitados, e que os produtos comercializados tinham qualidade. Os carneiros e mesterais do pão eram obrigados a garantir as quantidades mínimas de produtos para os moradores e também igualdade de acesso aos produtos. A venda de carne e peixe só era possível com a presença dos almotacés ou dos seus representantes.⁴²⁹

⁴²³ Melo, *Mulher, trabalho...*, 277.

⁴²⁴ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 54.

⁴²⁵ Gonçalves, *Regateiras e padeiras...*, 15.

⁴²⁶ Rodrigues, *Livro das Posturas...*, 116.

⁴²⁷ Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 15.

⁴²⁸ *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 110.

⁴²⁹ Melo, *Trabalho e Produção...*, 286 – 287.

Devido à evolução e surgimento de funções fiscalizadoras mais complexas, foram sendo criados cargos dentro de alguns mesteres, que estavam sob a autoridade dos almotacés. Dentro do setor alimentar surgem: vedor da feira do pão; vedor do peso das carnes; medeiras do pão, que podiam estar dependentes do vedor da feira do pão. Este último tinha a responsabilidade de garantir o bom funcionamento do mercado de cereais, garantindo que todos os moradores tivessem igual acesso aos produtos. Relativamente ao abastecimento de carne, no que toca aos carneiros existia o vedor do peso da carne que controlava os pesos e medidas do mester.⁴³⁰ Na cidade do Porto, D. Pedro I (1320 – 1367), na segunda metade do século XIV, mandava que a venda do peixe, pelas regateiras e regatões, deveria ser fiscalizada e controlada pelos almotacés.⁴³¹ Em Loulé a fruta era frequentemente vendida em más condições, assim é imposto que a mesma seja vendida perante um corretor, que controle a qualidade e preços da fruta comercializada.⁴³²

Por vezes eram registados abusos na fiscalização e regulamentação dos mesteres. Antes de surgirem os regulamentos do século XV, «acontecia que os almotacés do concelho interferiam no exame, atropelando os representantes das profissões, nomeados como examinadores». Um abuso foi relatado nas cortes de Évora em 1481, «o vosso povo recebe agravo pelo almotacé-mor, que tendo, como tem, um alvará de vosso padre, que santa gloria haja, por quem manda que os oficiais mecânicos sejam examinados pelos examinadores que a cidade ordenar, como tem ordenados (...) ele amotace-mor quer examinar os ditos oficiais por si e por oficiais que ordena, que não sabem nada».⁴³³

3.3. Corporações

Apesar de não ser o principal objeto de estudo da presente dissertação, e de ser algo que, em Portugal, apareceu no fim do período medieval, é importante fazer referência às corporações de ofícios bem como uma contextualização das mesmas. Sendo associações que agrupavam pessoas com o mesmo ofício, que trabalhavam de forma a alcançar objetivos comuns, os seus dados constituem uma importante fonte no sentido de estudar e compreender, através das regulamentações das mesmas, o funcionamento e dinâmica dos mesteres portugueses do final do período medieval.

⁴³⁰ Melo, *Trabalho e produção...*, 287 – 288.

⁴³¹ Melo, *Mulher, trabalho...*, 277.

⁴³² *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 143 – 144.

⁴³³ Marques, *A Sociedade...*, 123.

Na época medieval existia um espírito cooperativo entre as pessoas, sendo uma força motriz para a formar associações profissionais nas quais os membros podiam ajudar-se mutuamente no sentido de atingir os seus objetivos. Estas associações serviam como um «parentesco artificial» para os indivíduos desenraizados do seu parentesco original, situação esta que podia ocorrer devido a guerras ou deslocações de trabalho.⁴³⁴

Há indícios da existência de corporações que datam do século IX, nomeadamente corporações de mercadores. Os seus membros deveriam fazer um juramento que garantia ajuda e suporte aos restantes em situações de doença e disputas, e na proteção aos seus familiares e herança. As corporações de ofícios, terão aparecido na Europa, nomeadamente na Itália e Países Baixos, por volta do século X e XI, tendo proliferado pelos países ocidentais entre os séculos XII e XIV. O aumento da existência das corporações de ofícios poderá estar relacionado com o crescimento demográfico urbano entre c. 1050 e c. 1300, que levou ao surgimento de um maior número de ofícios especializados e que, por conseguinte, originou a necessidade de organização profissional em associações.⁴³⁵

O número e tamanho das corporações não era igual em todo o continente europeu. Algumas cidades tinham várias corporações: Londres possuía, em 1500, cerca de 86 corporações; em Paris estavam estabelecidas 102 corporações em 1250. Já em outras cidades eram encontradas um menor número destas associações: Florença, uma das maiores cidades europeias da época, tinha 21 corporações em 1300.⁴³⁶

Em Portugal, a primeira corporação terá sido criada em 1489, na cidade de Lisboa, dizendo respeito aos ofícios dos borzeagueiros, sapateiros, chapineiros, soqueiros e curtidores.⁴³⁷ No Porto, a primeira corporação de ofícios foi a dos alfaiates, em 1512. O estabelecimento destas duas primeiras corporações abriu caminho à proliferação de corporações de ofícios nas principais cidades portuguesas. «A introdução de regimentos e corporações não significou algo de absolutamente novo, mas uma maior institucionalização e controlo, desenvolvimento e difusão de realidades bem mais antigas». ⁴³⁸ As corporações, em Portugal, «significam (...) uma cristalização e desenvolvimento de realidades já existentes previamente, mas em benefício das necessidades régias e das oligarquias municipais, representando uma diminuição da liberdade organizacional dos mesteres». As corporações permitiram

⁴³⁴ Kieser, *Organizational...*, 549 - 550.

⁴³⁵ Kieser, *Organizational...*, 550; Melo, *Trabalho e produção...*, 135; Gustafsson, *The rise...*, 3 - 4

⁴³⁶ Ogilvie, *The economics...*, 172.

⁴³⁷ Marques, *A Sociedade...*, 142 - 143.

⁴³⁸ Melo, *A organização...*, 370 e 377.

uma melhor organização e regulamentação dos mesteres, «que se tornaram a partir de então mais estruturados, mais institucionalizados, logo mais rígidos».⁴³⁹

Na Europa medieval as corporações tinham uma grande influência sobre a população, a indústria e a economia. A sua autoridade estava espalhada por todo o continente e controlavam, praticamente, todos os ofícios. Além do seu lado comercial as corporações desempenhavam várias funções, sendo elas de carácter: religioso, social, político, e económico, sendo este último o mais importante. O principal objetivo destas associações seria obter salários e sustento consistente para os seus membros. Isto era atingido através das seguintes formas: controlo e limitação da entrada de membros; controlo das técnicas de produção e qualidade dos produtos; regulação de preços e salários; proibição de competição entre membros; existência de um sistema de regras e sanções.⁴⁴⁰

Fenómeno distinto das corporações de ofício, mas que por vezes se confunde com elas, é o do surgimento das confrarias de mester. A existência de irmandades ou confrarias de cariz religioso e assistencial constitui uma realidade que se desenvolve na Europa com mais força desde o século XII, embora com raízes bem anteriores. Existiam confrarias de clérigos, de leigos e mistas. A grande novidade é o surgimento dum tipo especial de confrarias, as confrarias de mester, que se desenvolvem sobretudo desde o século XIII. Em Portugal, no entanto, são raras antes de finais do século XIV e do século XV. Nas confrarias de mester, associados a um determinado mester ou grupo de mesteres, desenvolvem-se de igual modo mecanismos de culto religioso assistencial que em geral incluía os familiares do mesteiral. Eram associações que promoviam a entreaajuda dos seus membros e realizavam eventos e atividades sociais e religiosos. Apoiavam as famílias dos membros mais necessitados, ajudando financeiramente e pagando pelos enterros dos mesmos. As confrarias trabalhavam no sentido de atingir a salvação eterna dos seus membros, encorajando os mesmos a ir à igreja e a comportar-se de forma devota e respeitosa.⁴⁴¹ No entanto, ao contrário das corporações, as confrarias de ofício, em geral, não tratavam de questões estritamente profissionais, embora pudessem contribuir para a formação de identidade coletiva e espírito de corpo de respetivo mester. Por vezes, as confrarias de mester podiam estar na origem das futuras confrarias de ofícios, que surgem a partir do século XVI em Portugal, estas de cariz mais profissional, embora por vezes existisse uma confraria

⁴³⁹ Melo, *A organização...*, 380 - 382.

⁴⁴⁰ Kowalesky e Bennet, *Crafts, guilds, and women...*, 474; Gustafsson, *The rise...*, 7.

⁴⁴¹ Kowalesky e Bennet, *Crafts, guilds, and women...*, 474; Bosshardt e Lopus, *Business in the Middle Ages...*, 66.

dentro da corporação para os aspetos assistenciais e religiosos. Mas note-se que muitos mesteres não chegaram a ter confraria antes da corporação.⁴⁴²

⁴⁴² Coelho, *As confrarias...*, 149 - 183; Melo, *A organização...* 370 - 381; Melo, *Trabalho e produção...*, 135.

Conclusão

A presente dissertação teve como objetivo o estudo e caracterização das dinâmicas existentes entre a família e o trabalho mesteiral, em Portugal entre os séculos XIV e XVI, analisando as suas formas de participação e de atuação, bem com a inserção do enquadramento normativo profissional. A dissertação foi dividida em três capítulos essenciais para a compreensão do presente tema. No primeiro capítulo foi dado um contexto geral das dinâmicas familiares no contexto doméstico. O segundo capítulo, e principal desta tese, prende-se pela caracterização das formas de participação e de atuação do agregado familiar dentro dos mesteres. No terceiro capítulo é feito o enquadramento normativo das principais atividades onde participam os membros da família dos mesteirais e de que forma as autoridades atuavam para controlar os abusos cometidos dentro destes ofícios.

Apesar, de numa fase inicial, pretender-se utilizar fontes documentais como principal foco de análise e recolha para o estudo do presente tema, verificou-se que as fontes escolhidas revelaram-se ser limitadas e escassas no que toca a referências do agregado familiar em contexto profissional. Assim, a análise do tema baseou-se, principalmente, em estudos já feitos sobre temas similares, mas em locais específicos. A partir deles, procuramos desenvolver uma análise mais global no quadro urbano português. Porém, deve-se que esta análise foi complementada e reforçada pelos dados encontrados nas fontes selecionadas, impressas e manuscritas, que contribuíram para construir o estudo acerca da presença familiar em contexto dos mesteres, fornecendo pistas e ideias para o desenvolvimento deste tema.

As fontes selecionadas incidiam, em grande parte, sobre a regulamentação e fiscalização mesteiral das cidades onde as mesmas eram aplicadas. As atividades mesteirais mais regulamentadas, e dentro do conjunto daquelas onde há uma maior presença familiar, identificam-se com o abastecimento alimentar, nomeadamente os carneiros e padeiras, e com o comércio, como regateiras e vendedeiras.

A presença familiar em contexto profissional predominava nos mesteres ligados ao setor têxtil e ao abastecimento alimentar. Dentro do setor têxtil, as diversas atividades associadas às diferentes etapas da preparação, produção e comercialização têxtil contavam com a participação da mulher e dos filhos dos mesteirais, bem como aprendizes ou mancebos. Contudo a mulher dominava algumas destas atividades profissionais, principalmente aquelas relacionadas com a preparação e limpeza das fibras, dominando a fiação e a tecelagem. Como estas tarefas eram facilmente conjugadas com outras atividades, as mesmas podiam ser realizadas em âmbito do contexto doméstico, permitindo às mulheres uma maior liberdade.

Dentro do setor do abastecimento alimentar, sabe-se que nos mesteres de carnicheiro, a mulher trabalhava juntamente com o seu marido, desempenhando a atividade de enxerqueira e tripeira. Também neste ofício era comum que os filhos seguissem o mester dos pais, e trabalhassem em conjunto com estes. O mesmo acontecia com os pescadores, cujas esposas e filhas vendiam os peixes pescados por eles. Ainda no setor da alimentação, existiam atividades relacionadas com a panificação, nomeadamente as padeiras, que poderiam passar o conhecimento da produção de pão de mães para filhas, evidenciando a presença familiar nesta atividade profissional. Além destas existiam também as medeiras, forneiras e vendedeiras.

Dento do setor do comércio, a relação entre estas atividades profissionais e o agregado familiar não era expressada nos documentos de forma tão linear como no setor têxtil e alimentar. Destacam-se os ofícios das regateiras, vendedeiras e fruteiras, onde por vezes poderia haver participação familiar no contexto profissional, nos casos em que essas mulheres vendiam os produtos e bens confeccionados pelos maridos.

Através do estudo e análise dos documentos recolhidos para a elaboração desta dissertação foi possível averiguar que a presença familiar nas atividades mesterais era bastante comum em determinados setores e certos ofícios, que de uma forma ou de outra contribuíram para o sucesso económico urbano.

Com a elaboração desta dissertação pretendia-se compreender as relações e dinâmicas entre o agregado familiar e o trabalho em Portugal, contudo percebeu-se que este tema se encontra pouco referenciado pelas fontes e bibliografia existentes, sendo necessário, ainda, aprofundar o mesmo, através de novos estudos e pesquisas. Dentro do universo de fontes existentes para o período em questão, ou seja, entre os séculos XIV e XVI, há ainda bastantes que estão por ser analisadas e outras, que embora já estudadas, não fizeram parte do conjunto de fontes escolhido para a realização desta dissertação, uma vez que dada a abrangência espacial adotada tivemos que utilizar sobretudo fontes já publicadas, com a exceção dos dois Livros de Vereações de Braga. Assim, há ainda muitas informações a descobrir e novas perspetivas que podem ser ampliadas, sendo possível alargar o conhecimento existente sobre o tema aqui desenvolvido.

Fontes e Bibliografia

Fontes

1. Fontes Impressas

«Livro das Posturas Antigas da Cidade de Évora (introdução de Barros, M.^a F. e Santos, M.^a L.)» *in Posturas Municipais Portuguesas (séculos XIV – XVIII)*, ed. por M.^a. Filomena Barros e Mário Viana, 2012. Ponta Delgada: CEGF/CIDEHUS: 9 – 116.

«Vereações» *1431 – 1432 Livro 1*, eds. Luís Miguel Duarte e João Alberto Machado, Porto, Câmara Municipal do Porto, 1985.

«Vereações» *Anos de 1390 – 1395. O mais antigo dos Livros de Vereações do Município do Porto existentes no seu Arquivo*, ed. A. Magalhães Basto, Porto, Câmara Municipal do Porto, 1972.

«Vereações» *Anos de 1401 – 1449. O segundo Livro de Vereações do Município do Porto existente no seu Arquivo*, ed. J. A. Pinto Ferreira, Porto, Câmara Municipal do Porto, 1980.

Actas de Vereação de Loulé: século XV. Separata da *Revista Al-Ulyã*, n.º10 (2004).

Actas de Vereação de Loulé: século XVI, 1522 – 1527. Separata da *Revista Al-Ulyã*, n.º14 (2014).

Actas de Vereação de Loulé: séculos XIV e XV. Separata da *Revista Al-Ulyã*, n.º7 (1999/2000).

Livro das Leis e Posturas (Prefácio de Nuno Espinosa Gomes da Silva. Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), Lisboa: Faculdade de Direito, 1971.

Livro das Posturas Antigas (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), Lisboa: Câmara Municipal, 1974.

Ordenações Afonsinas. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998.

2. Fontes Manuscritas

Arquivo Histórico Municipal de Braga (AHMB), Caixa 1, *livro 1 – Livro de Vereações 1509 – 1511*.

Arquivo Histórico Municipal de Braga (AHMB), Caixa 1, *livro 2 – Livro de Vereações 1515 – 1519*.

Bibliografia

- Andrade, Amélia Aguiar. «A paisagem urbana medieval.» *In Horizontes Urbanos Medievais*, 11 – 41. Lisboa: Livros Horizontes, 2003.
- Andrade, Amélia Aguiar. «Espaços públicos e espaços privados nas cidades portuguesas de finais da Idade Média.» *In Horizontes Urbanos Medievais*, 67 – 82. Lisboa: Livros Horizonte, 2003.
- Andrade, Amélia Aguiar. «Percurso vividos. Percursos conhecidos nos núcleos urbanos medievais.» *In Horizontes Urbanos Medievais*, 55 – 66. Lisboa: Livros Horizontes, 2003.
- Andrade, Amélia Aguiar. «Um percurso através da paisagem urbana medieval.» *In Horizontes Urbanos Medievais*, 43 - 53. Lisboa: Livros Horizonte, 2003.
- Ariès, Philippe. *História Social da Criança e da Família*. Trad. Dora Flaksman. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1978.
- Arroñada, Silvia. «Aproximacion a la vida de los niños en la Baja Edad Media española.» *Meridies*, IV (1997): 57 – 70.
- Bardsley, Sandy. *Women's Roles in the Middle Ages*. Londres: Greenwood Press, 2007.
- Bibiani, Daniela e Moisés Romanazzi Tôrres. «A evolução política da Alta Idade Média na Europa Ocidental: da pluralidade dos reinos romano-germânicos à unidade carolíngia.» *Brathair*, n.º2, vol. 1 (2002): 3 – 13.
- Bosshardt, William e Jane S. Lopus. «Business in the Middle Ages: what was the role of the guilds?». *In Social Education*, vol. 77, n.º 2 (2013): 65 – 67.
- Carlan, Claudio Umpierre. «As invasões germânicas e o Império Romano: conflitos e identidades no Baixo Império.» *História: Questões & Debates*, n.º 48/49 (2008): 137 – 146.
- Coelho, Maria Helena da Cruz, «As confrarias medievais portuguesas: espaços de solidariedades na vida e na morte.» *In Confradias, gremios y solidariedades en la europa medieval (XIX semana de estudios medievales)*, Estella, 1992, p. 149-183.
- Coelho, Maria Helena da Cruz. «A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas.» *In Homens, Espaços e Poderes: Séculos XI – XVI, 1 Vol.: Notas do Viver Social*, 37 – 59. Lisboa: Livros Horizonte, 1990.
- Coelho, Maria Helena da Cruz. «As cidades medievais portuguesas – população». Comunicação apresentada no I Congresso Histórico Internacional As Cidades na História: População, Câmara Municipal de Guimarães, 24-26 de outubro, 2012.
- Conde, Silvío. «A casa.» *In História da Vida Privada, vol.1: A Idade Média*, dir. José Mattoso, 54 – 77. Maia: Círculo de Leitores, 2010.

- Cosman, Madeleine Pelner. *Women at Work in Medieval Europe*. Nova Iorque: Facts In File, 2000.
- Dean, Ruth e Melissa Thomson. *Women of the Middle Ages*. Farmington Hills, Michigan: Lucent Books, 2003.
- Espinach, Germán Navarro. «Las etapas de la vida en las familias artesanas de Aragón y Valencia durante el siglo XV». *Aragón en la Edad Media*, n.º 18 (2004): 203 – 244.
- Farr, James R. *Artisans in Europe, 1300 – 1914*. Cambridge University Press, 200.
- Feio, Rodolfo Petronilho. «O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: contributos do Livro das Posturas Antigas de Évora». In *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva, 129-147. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020.
- Ferro, Maria José Pimenta. *Os Judeus em Portugal no Século XVI*. Lisboa: Guimarães Editora, 1979.
- Franco, Isabel Maria Madureira, «As dinâmicas familiares e comunitárias no couto de S. João da Foz (1449 – 1497)». In *Os Reinos Ibéricos na Idade Média: volume 2*, 529 – 538. Porto: Livraria Civilização Editora, 2003.
- Franco, Isabel Maria Madureira. «Les dynamiques familiales et sociales dans un village de pêcheurs dens environs de Porto». In *The medieval household in Christian Europe, c. 850 – c. 1550: managing power, wealth, and the body*, 271 – 292. Brepols: Turnhout, 2003.
- Garcia, João Carlos. «Os têxteis no Portugal dos séculos XV e XVI». *Revista Portuguesa de Geografia*, XXI, n.º 42 (1986): 327 – 344.
- Gies, Frances, e Joseph Gies. *Marriage and the family in the Middle Ages*. Nova Iorque: Harper & Row Publishers, 1987.
- Goldberg, P. J. P. *Women, Work, and Life Cycle in Medieval Economy: Women in York and Yorkshire c. 1300 – 1520*. Oxford: Clarendon Press, 1992.
- Goldberg, P. J. P., ed. *Women in England c. 1275 – 1525: Documentary sources*. Manchester University Press, 1995.
- Gonçalves, Iria “Amostra de Antroponímia Alentejana no século XV”. *Imagens do Mundo Medieval*. Lisboa: Livros Horizonte, 1988.
- Gonçalves, Iria. «A alimentação». In *História da Vida Privada, vol.1: A Idade Média*, dir. José Mattoso, 226 – 259. Maia: Círculo de Leitores, 2010.
- Gonçalves, Iria. «O espaço rural». In *História da Vida Privada: A Idade Média*, dir. José Mattoso, 39 – 53. Maia: Círculo de Leitores, 2010.
- Gonçalves, Iria. «O nome». In *História da Vida Privada, vol.1: A Idade Média*, dir. José Mattoso, 198 – 225. Maia: Círculo de Leitores, 2010.

- Gonçalves, Iria. «Regateiras, padeiras e outras mais na Lisboa Medieval». In *Lisboa Medieval. Os Rostos da Cidade*, 11 – 29. Lisboa: Livros Horizonte, 2007.
- Gonçalves, Iria. «Uma pequena cidade medieval e o seu pão na Baixa Idade Média: o caso de Loulé». In *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva, 179-213. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020.
- Heers, Jacques. *O Trabalho na Idade Média*. Mem Martins: Publicações Europa América, 1988.
- Herreo, Maria del Carmen García. *Del nacer y vivir: Fragmentos para una história de la vida en la Baja Edad Media*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2005.
- Itynre, Cathy Jorgensen (ed.). *Medieval Family Roles: a Book of Essays*. Nova Iorque/Londres: Garland Publishing Inc., 1996.
- Jones, Sarah Ree. «Public and private space and gender in Medieval Europe». In *The Oxford Handbook of Women and Gender in Medieval Europe*, eds. Judith Bennett e Ruth Karras, 309 – 328. Oxford University Press, 2013.
- Kieser, Alfred. «Organizational, institutional, and societal evolution medieval: medieval craft guilds and the genesis of formal organizations». In *Administrative Science Quarterly*, vol. 34, n.º 4 (1989): 540 – 564.
- Kowaleski, Maryanne. «Gendering demographic change in the Middle Ages». In *The Oxford Handbook of Women and Gender in Medieval Europe*, eds. Judith Bennett e Ruth Karras, 228 – 247. Oxford University Press, 2013.
- Langhans, Franz-Paul de Almeida, *As antigas corporações dos ofícios mecânicos e a Câmara de Lisboa*, Lisboa, Câmara Municipal, 1942 (separata de *Revista Municipal Lisboa*, nº7), 8.
- Leandro, Maria Engrácia. «Transformações da família na história do Ocidente». *Revista Theologica*, 2ª série, n.º 41, fasc. 1 (2006): 51 – 72.
- Madureira, Nuno Luís, coord. *História do Trabalho e das Ocupações, vol. 1: A Indústria Têxtil*. Oeiras: Celta Editora, 2001.
- Marques, A. H. de Oliveira. *A Sociedade Medieval Portuguesa: Aspetos da Vida Quotidiana*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2010.
- Mattoso, José. «O contraste entre a cidade e o campo». In *História de Portugal, volume 2*, ed. José Hermano Saraiva, 159 – 192. Lisboa: Publicações Alfa, 1988.
- Mattoso, José. «Rumos Novos». In *História de Portugal, volume 2*, ed. José Hermano Saraiva, 137 – 157. Lisboa: Publicações Alfa, 1988.

McDougall, Sara. «Women and gender in canon law». In *The Oxford Handbook of Women and Gender in Medieval Europe*, eds. Judith Bennett e Ruth Karras, 208 – 227. Oxford University Press, 2013.

Melo, Arnaldo Sousa. «A organização dos mesteres do Porto em tempos manuelinos: entre permanências e mudanças». In *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, vol. I, p. 369-389.

Melo, Arnaldo Sousa. «Moleiros, moinhos e azenhas no Porto nos séculos XIV e XV: um sector-chave do abastecimento cerealífero urbano». In *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva, 423-447. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020.

Melo, Arnaldo Sousa. «Mulher, trabalho e família: a dimensão económica do agregado familiar». In *Os Reinos Ibéricos na Idade Média: volume 1*, 273 – 287. Porto: Livraria Civilização Editora, 2003.

Melo, Arnaldo Sousa. «Os espaços dos mesteres nas cidades medievais e nas suas periferias: tipologia e metodologia de análise». In *Espaços e Poderes na Europa Urbana Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade, Catarina Tente, Gonçalo Melo da Silva e Sara Prata, 337-357. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2018.

Melo, Arnaldo Sousa. «Os mesterais e o governo urbano do Porto nos séculos XIV e XV». In *La Gobernanza de la Ciudad Europea en la Edad Media*, eds. Jesús Ángel Solórzano Telechea e Beatriz Arizaga Bolumburu, 323-347. La Rioja: Instituto de Estudios Riojanos, 2011.

Melo, Arnaldo Sousa. «Os mesterais e o poder concelhio nas cidades medievais portuguesas (séculos XIV e XV)». *Edad Media, Revista de Historia*, vol. 14 (2013): 149 – 170.

Melo, Arnaldo Sousa. «Trabalho e produção em Portugal na Idade Média: o Porto, c. 1320 – c. 1415. Volume 1». Tese de doutoramento, Braga e Paris, Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho e EHESS, 2009.

Melo, Maria Filomena. «O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495 – 1516): registos inéditos». *Cadernos do Arquivo Municipal*, 2ª série, n.º 8 (2017).

Mitchell, Linda E. *Family Life in the Middle Ages*. Westport: Greenwood Press, 2007.

Moreno, Humberto Baquero (coord.). *História de Portugal Medieval: político e institucional*. Lisboa: Universidade Aberta, 1995.

Ogilvie, Sheilagh. «The economics of guilds». In *Journal of Economic Perspectives*, vol. 28, n.º 4 (2014): 169 – 192.

Opitz, Claudia. «O quotidiano da mulher no final da Idade Média (1250 – 1500)». In *História das Mulheres no Ocidente: A Idade Média*, 353 – 435. Roma: Laterza & Figli Spa, 1990.

Palma, Jorge Filipe Maria. «O desenvolvimento urbano de Loulé: do período medieval até ao fim da época moderna». Tese de mestrado, Faro, Universidade do Algarve, 2015.

Pereira, Mariana da Fonseca Antunes Alves. «A mulher e o trabalho nas cidades e vilas portuguesas medievais (séculos XIV e XV)». Tese de mestrado, Lisboa, NOVA FCSH, 2020.

Power, Eileen. *Medieval Women*. Cambridge: University Press, 1995.

Reyerson, Kathryn. «Urban economies». In *The Oxford Handbook of Women and Gender in Medieval Europe*, eds. Judith Bennett e Ruth Karras, 366 – 385. Oxford University Press, 2013.

Ribeiro, Maria do Carmo e Arnaldo Sousa Melo. «A influência das atividades económicas na organização da cidade medieval portuguesa». In *Evolução da Paisagem Urbana: Sociedade e Economia*, 1415 – 171. Braga: CITEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço, Memória», 2012.

Ribeiro, Maria do Carmo. «Espaços e arquiteturas de abastecimento na cidade medieval». In *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva, 383-401. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020

Richardson, Gary. «Craft guilds and Christianity in late-medieval England: a rational-choice analysis». *Rationality and Society*, vol. 17, n.º 2 (2005): 139 – 189.

Rocha, Ana Rita. «Do cultivo ao consumo: O abastecimento de cereal na Gafaria de Coimbra nos séculos XIV e XV». In *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva, 111-127. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020.

Rosa, Catarina. «Na Lisboa de D. João I (1345-1433): fiscalidade régia e abastecimento». In *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, eds. Amélia Aguiar Andrade e Gonçalo Melo da Silva, 511-526. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, 2020.

Saraiva, José Hermano. «A guerra dos cem anos». In *História de Portugal, volume 2*, ed. José Hermano Saraiva, 59 - 77. Lisboa: Publicações Alfa, 1988.

Sequeira, Joana, e Arnaldo Sousa Melo. «A mulher na produção têxtil portuguesa tardo-medieval». *Medievalista*, n.º 11 (2012): 1 – 26.

Sequeira, Joana. «O pano da terra: produção têxtil em Portugal nos finais da Idade Média». Tese de doutoramento, Porto, Universidade do Porto, 2014.

Silva, Maria João Violante Marques da. «A Procissão na Cidade: Reflexões em torno da festa do Corpo de Deus na Idade Média Portuguesa». In *A Cidade: Jornadas Inter e Pluridisciplinares Actas I*, 197 – 216. Lisboa: Universidade Aberta, 1993.

Simplicio, Domingas V. M. *Évora: algumas etapas fundamentais na evolução da cidade até ao século XVI*. Évora: Câmara Municipal de Évora, 2006.

Solorzano Telechea, Jesus Angel y Melo, Arnaldo Sousa (eds.). *Trabajar en la Ciudad Medieval Europea*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2018.

Tavares, Maria José Pimenta Ferro. *Os Judeus em Portugal no Século XV, vol. 1*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 1982.

Tavares, Maria José Pimenta Ferro. *Os Judeus em Portugal no Século XV, vol. 2*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 1982.

Vasconcelos, Bernardo, e José Augusto de Sotto Mayor Pizarro. «A família. Estruturas de parentesco e casamento». In *História da Vida Privada, vol. 1: A Idade Média*, dir. José Mattoso, 126 – 143. Maia: Círculo de Leitores, 2010.

Ventura, Leontina. «A família». In *História da Vida Privada, vol. 1: A Idade Média*, dir. José Mattoso, 98 – 125. Maia: Círculo de Leitores, 2010.

Apêndices

Apêndice 1 – Mesteres das mulheres portuguesas entre os séculos XIV – XVI.

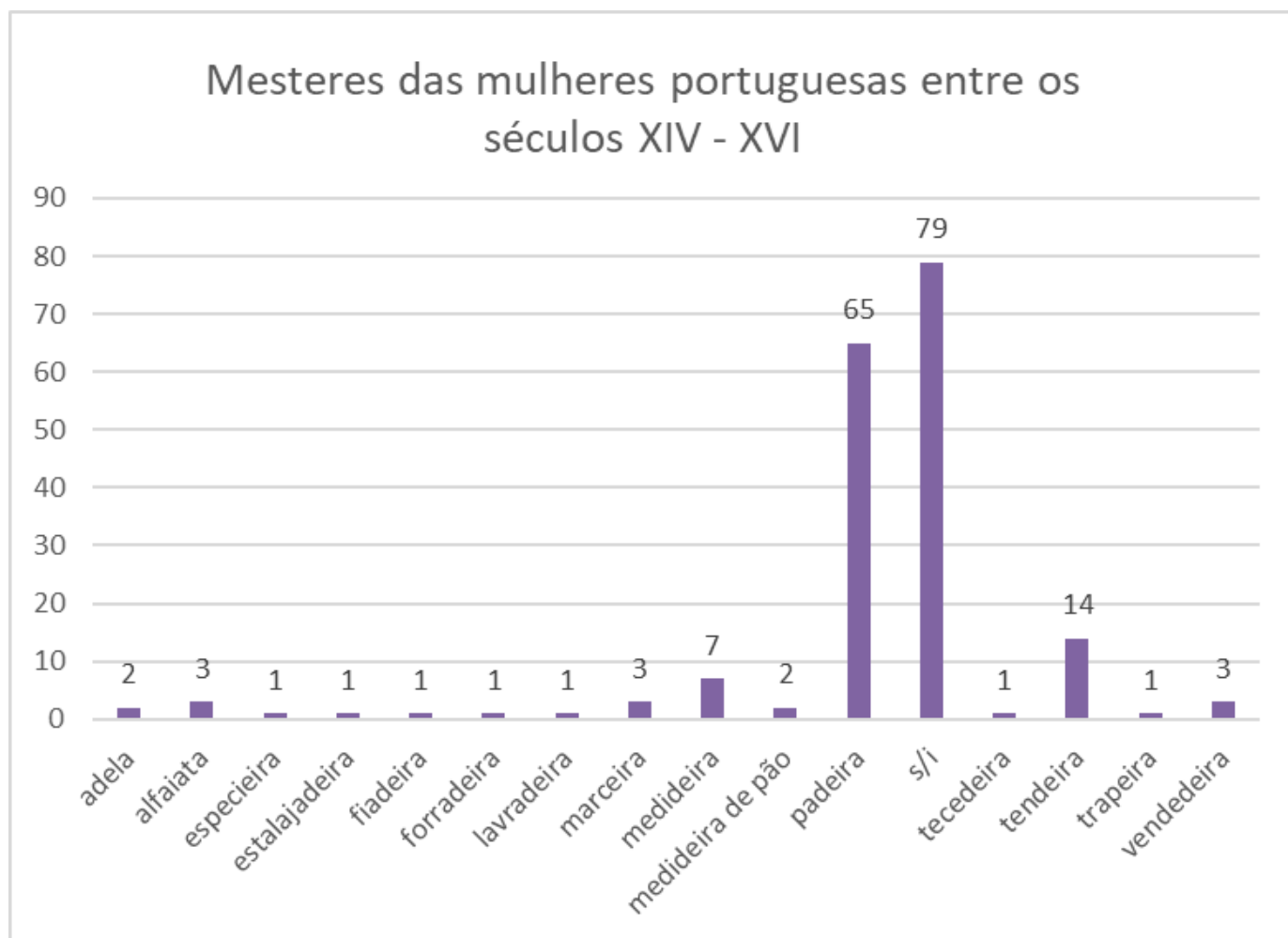


Gráfico 1 - Mesteres das mulheres portuguesas entre os séculos XIV – XVI.

Apêndice 2 - Frequência da regulamentação dos mesteres e sua localização, entre os séculos XIV e XVI.

Cidades	Setores Profissionais			
	carne (carniceiros, enxerqueiras, tripeiras)	panificação (moleiros, medideiros, padeiras, forneiras)	comércio (regateiras, vendedores, azeiteiros, ortelãos, fruteiras, pescadeiras, verceiras)	têxtil (mondadeiras, penteadeiras, maçadeiras, marceiras, tecedeiras, alfaiates)
Braga	14	2	11	1
Évora	17	4	24	7
Loulé	10	3	18	1
Lisboa	5	1	6	1
Porto	6	4	9	

Tabela 2 - Frequência da regulamentação dos mesteres e sua localização, séculos XIV - XVI. *Vereações de Braga, livro 1: 1509-1511...*, fl. 13 – fl. 210v; *Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519...*, fl. 8 – fl. 156; Barros e Santos, *O livro das Posturas...*, 15 – 90; *Actas de Vereação de Loulé, XIV...*, 10 – 210; *Actas de Vereação de Loulé, XV...*, 59 – 195; *Actas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 65 – 190; Barros e Santos, *O Livro das Posturas...*, 7 – 221; *Vereações: anos de 1390 – 1395...*, 154; *Vereações: anos de 1401-1449...*, 12 – 193.

Apêndice 3 - Relação entre profissão e parentesco, séculos XIV – XVI.

Cidade	Nome/Parentesco	Género	Mester	Referências	
Lisboa	Belecide (judeu) - pai	m	ourives	Tavares, <i>Os Judeus em Portugal vol. 2...</i> , 191.	
	Simão (judeu) - filho	m	ourives	Tavares, <i>Os Judeus em Portugal vol. 2...</i> , 216.	
	Isaac Fanamel (judeu) - avô	m	tintureiro	Tavares, <i>Os Judeus em Portugal vol. 2...</i> , 231 e 239.	
	Meir Ambram (judeu) - neto	m	alfaiate	Melo, <i>O abastecimento de carne...</i> , 171.	
	Meir (judeu) - pai	m	tintureiro	Melo, <i>O abastecimento de carne...</i> , 173.	
	José Tobi (judeu) - filho	m	tintureiro	Melo, <i>O abastecimento de carne...</i> , 173.	
	Margarida Rodriguiz - mulher	f	enxerqueira	Melo, <i>O abastecimento de carne...</i> , 177.	
	Joham Fernandez - marido	m	mercador	Melo, <i>O abastecimento de carne...</i> , 183.	
	Catarina Afonso - mulher	f	enxerqueira	Melo, <i>O abastecimento de carne...</i> , 196.	
	Vicente Rodriguiz - marido	m	carniceiro	Vereações de Braga, <i>livro 1: 1509-1511...</i> , fl. 2v e fl. 154	
	Catarina Diaz - mulher	f	enxerqueira	Vereações de Braga, <i>livro 1: 1509-1511...</i> , fl. 110.	
	Ruy Fernandez - marido	m	carniceiro?	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 33v	
	Catelina Ffernandz - mulher	f	enxerqueira	Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519..., fl. 100 e fl. 105v	
	Joham Rodriguiz - marido	m	carniceiro?	Vereações de Braga, livro 2: 1515-1519..., fl. 179v	
Braga	Isabell Vaaz - mulher	f	enxerqueira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Afonso Fernandiz - marido	m	carniceiro?	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Briatry Perjz - mulher	f	enxerqueira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Framcisquo Mexias - marido	m	carniceiro?	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Pedro Eannes - pai	m	carniceiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Diego Piriz - filho	m	sapateiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Gonçallo Afonso - marido	m	sapateiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - mulher	f	vendedeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Pedro Alvarez - pai	m	sapateiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Pero Alvarez - filho	m	clérigo	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Pedro Eanes - pai	m	carniceiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Pedro Eanes - filho	m	carniceiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - mulher	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Pero Martinz - marido	m	ferreiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - mulher	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Joam Martinz - marido	m	sapateiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Gonçalo Anes - pai	m	sapateiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - filha	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Pero Gonçalvez - marido	m	ferrador	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - mulher	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Gonçalo Piriz	m	coreiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - mulher	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Porto	Diego Gonçalvez - marido	m	sapateiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v
		s/n - mulher	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v
Pero Gonçalvez - marido		m	ferrador	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
s/n - mulher		f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
Joam Afonso - marido		m	carpinteiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
s/n - mulher		f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
Martim Piriz - marido		m	ferreiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
s/n - mulher		f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
Jam Ramos - marido		m	espingardeiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
s/n - mulher		f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
Gaspar Martinz - marido		m	cutileiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
s/n - mulher		f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
Loulé	Pero Afonso - marido	m	espingardeiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - mulher	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Bastiam Gonçalvez - marido	m	estalajadeiro	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	s/n - mulher	f	padeira	Vereações de Braga, <i>livro 2: 1515-1519...</i> , fl. 201v - fl. 204v	
	Johane do Souto - pai	m	carniceiro	Vereações: 1401-1449..., 100.	
	Joham Anes - filho	m	carniceiro	Vereações: 1401-1449..., 190.	
	Catalyna de Fonello - mulher	f	padeira	Vereações: 1431-1432..., 126.	
	Lourenço - marido	m	carpinteiro	Vereações: 1401-1449..., 190.	
Loulé	Afonso Delgado - pai	m	carniceiro	<i>Actas de Vereação de Loulé, XVI...</i> , 90 - 91.	
	Joham Afonso - filho	m	carniceiro	<i>Actas de Vereação de Loulé, XIV...</i> , 210.	
	Isabell Gonçalvez - mulher	f	vendedeira		
	Fernam Vasquez - marido	m	sapateiro		

Tabela 3 - relação entre profissão e parentesco, séculos XIV – XVI.

Apêndice 4 - Mesteres cujos trabalhadores possuem referência ao seu parentesco, séculos XIV – XVI.

Cidade	Mester	Parentescos						
		cônjuges	falecido cônjuge	pais	irmãos	sogros	cunhados	mancebo/criado
Porto	carniceiro			3				
	carpinteiro	1						
	ferreiro	1						
	gibiteiro	1						
	padeira	5						
	sapateiro	2						
	medideira							1
Braga	trapeira	1	1					
	alfaiate	1						
	almocreve	1		1				
	carniceiro	3		1		1		
	carpinteiro	2						
	cinteiro	2						
	coreiro	1						
	cutileiro	1						
	espingardeiro	1						
	estalajadeiro	1						
	ferrador	2						
	ferreiro	2						
	oleiro							
	ourives				1			
	padeira	31	1	5			1	
	sapateiro	7		1				
	tecelão	1						
tendeiro	1							
vendedeira	2							
Loulé	carniceiro			1	2			1
	vendedeira	1						
	padeira	1						
	sapateiro	1						
Évora	alfaiate	6						
	arameiro	1						
	carniceiro							
	especieiro	1						
	ferreiro	8						
	gibiteiro	1						
	marceiro	1						
	mercador	1						
	ourives	1						
	rendeiro	1						
	sapateiro	8						
	taqueiro	4						
	tecelão	2						
	tendeira	1	1					
tintureiro	1							
tosador	1							
Lisboa	alfaiate							
	ferreiro	1						
	ourives	1		1				
	sapateiro	3						
	tintureiro	1		1				
	tosador	1						
	trapeira	1	1					
	carniceiro	9						
enxerqueira	7	1						

Tabela 4 - mesteres com referência ao parentesco, séculos XIV – XVI.

Tavares, *Os Judeus em Portugal vol. 1...*, 76 – 128, 183 – 249 e 298 – 311; *Vereações: anos de 1401 – 1449...*, 12 – 466; *Vereações: 1431 – 1432...*, 30 – 127; *Vereações: anos de 1390 – 1395...*, 17 – 153; *Vereações de Braga, livro 1: 1509 – 1511...*, fl. IIIv – fl. 168v; *Vereações de Braga, livro 2: 1515 – 1519...*, fl. 8 – fl. 204v; *Atas de vereação de Loulé, XIV...*, 19 – 210; *Atas de Vereação de Loulé, XV...*, 45 – 94; *Atas de Vereação de Loulé. Séculos XIV – XV...*, 111 – 179;

Apêndice 5 - Ordem de disposição dos mesteres durante a procissão do *Corpo de Deus* nos séculos XV – XVI.

Disposição dos mesteres durante o Corpo de Deus séc. XV - XVI		
Cidades	Évora (meados séc. XV)	Coimbra (c. 1517)
1º	carniceiros, ferreiros, teleiros, caieiros, lagareiros	carniceiros, enxerqueiros
2º	ferreiros, serralheiros	ortelões, pomareiros
3º	carpinteiros	mancebas, porteiros
4º	cordoeiros, albardeiros, odreiros, tintureiros	pescadeiras
5º	barqueiros	padeiras
6º	regateiras, vedendeiras de pescado	fruteiras, regateiras, vendedeiras
7º	oleiros	almocreves
8º	pedreiros	sapateiros, surradores, curtidores, odreiros; alfaiates
9º	alfaiates, alfaiatas, tecedeiras de tear baixo	espingardeiros, besteiros
10º	sapateiros	barbeiros, ferreiros, armeiros, cuteleiros, ferradores, seleiros, banheiros, esteeiros, latoeiros
11º	tecelões, tecedeiras de tear alto	tecelões, penteadores de lã, cardadores;
12º	correeiros, cirgueiros, latoeiros, bordadores, sleiros, adagueiros, livreiros, marceiros	correeiros, arqueiros, sirgueiros
13º	cerceiros, pontores, livreiros	ataqueiros, safoeiros; telheiros, tijoleiros
14º	ataqueiros, boticários	carpinteiros, pedreiros, taipadores, calçadores, caieiros, cabouqueiros, molinheiros, serradores
15º	espingardeiros	tosadores, cirieiros
16º	barbeiros, ferradores	ourives, picheiros
17º	padeiras	trapeiros, marceiros
18º	CORPO DE DEUS	mercadores de panos de cor
19º		escrivães
20º		boticários
21º		CORPO DE DEUS

Tabela 5 - Disposição dos mesteres durante o Corpo de Deus séc. XV – XVI.
Silva, *A procissão...*, 207 – 210.