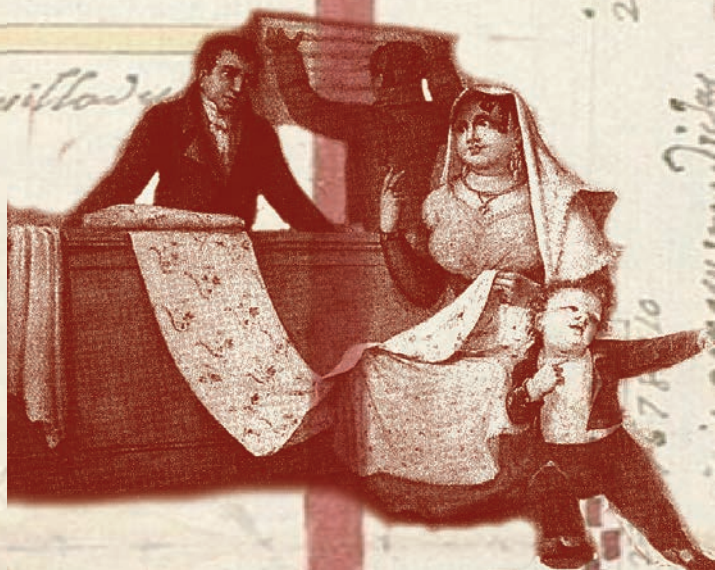


Isabel dos Guimarães Sá  
Máximo García Fernández  
(directores)



# PORTAS ADENTRO

comer, vestir, habitar  
(ss. XVI-XIX)



(Página deixada propositadamente em branco)

**PORTAS ADENTRO**  
**comer, vestir e habitar**  
**na Península Ibérica**  
**(ss. XVI - XIX)**

Portas adentro : comer, vestir e habitar na Península Ibérica (ss. XVI-XIX) / Isabel dos Guimarães Sá, Máximo García Fernández (directores). – Valladolid : Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial : Imprensa da Universidade de Coimbra, 2010

296 p.; 24 cm. – (Historia y Sociedad ; 147)

ISBN 978-84-8448-581-0 1 ISBN Digital 978-989-26-0201-1

DOI <http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0201-1>

1. Ibérica, Península (España y Portugal) – Usos y costumbres – Siglo XVI-XIX  
2. Ibérica, Península (España y Portugal) – Condiciones sociales – Siglo XVI-XIX  
I. Sá, Isabel dos Guimarães, dir. II. García Fernández, Máximo, dir. III. Universidad de Valladolid, ed. IV. Universidade de Coimbra, ed. V. Serie

94(46)“15/18”

ISABEL DOS GUIMARÃES SÁ  
MÁXIMO GARCÍA FERNÁNDEZ  
(directores)

**PORTAS ADENTRO**  
**comer, vestir e habitar**  
**na Península Ibérica**  
**(ss. XVI - XIX)**



---

Universidad de Valladolid  
Secretariado de Publicaciones  
e Intercambio Editorial

---

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, ni su préstamo, alquiler o cualquier otra forma de cesión de uso del ejemplar, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

---

**FCT**

Fundação para a Ciência e a Tecnologia

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, INOVAÇÃO E DO ENSINO SUPERIOR

*Portas Adentro: modos de habitar do século XVI a XVIII em Portugal*, financiado pela Fundação Ciência e Tecnologia (PTDC/HAH/71309/2006), e desenvolvido a partir da Universidade do Minho.

© LOS AUTORES, VALLADOLID, 2010

SECRETARIADO DE PUBLICACIONES E INTERCAMBIO EDITORIAL  
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA (Portugal)  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

Diseño de cubierta: Secretariado de Publicaciones. Universidad de Valladolid

ISBN: 978-84-8448-581-0 (España)

978-989-26-0032-1 (Portugal)

Dep. Legal: S. 1.471-2010

ISBN Digital: 978-989-26-0201-1 (Portugal)

DOI: <http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0201-1>

Imprime: Gráficas VARONA, S.A.

Polígono «El Montalvo I», parcela 49 – 37008 Salamanca

## ÍNDICE

### Prólogo

ISABEL DOS GUIMARAES SÁ E MÁXIMO GARCÍA FERNÁNDEZ ..... 9

### PARTE I. DA COZINHA À MESA

À MESA DO REI. CULTURA ALIMENTAR E CONSUMO NO SÉCULO XVI

ANA ISABEL BUESCU. *Universidade Nova de Lisboa* ..... 19

OS CONSUMOS ALIMENTARES DE UM HOSPITAL QUINHENTISTA: O CASO DO HOSPITAL DAS CALDAS EM VIDA DE RAINHA D. LEONOR

LISBETH DE OLIVEIRA RODRIGUES. *Universidade do Minho* ..... 47

HABITOS ALIMENTARES DOS JESUÍTAS EM PORTUGAL, NA ÍNDIA E NO BRASIL (SÉCS. XVI-XVIII)

CRISTINA OSSWALD. *Universidade do Minho/UNED (Madrid) e UNICAMP (Brasil)* ..... 69

NOTAS SOBRE A MESA DA CASA REAL PORTUGUESA NO REINADO DE D. JOSÉ I

LEILA MEZAN ALGRANTI. *UNICAMP (Brasil)* ..... 87

### PARTE II. MULHERES, CONSUMO E CULTURA MATERIAL

LA DOTE FEMENINA: POSIBILIDADES DE INCREMENTO DEL CONSUMO AL COMIENZO DEL CICLO FAMILIAR. CULTURA MATERIAL CASTELLANA COMPARADA (1650-1850)

MÁXIMO GARCÍA FERNÁNDEZ. *Universidad de Valladolid* ..... 117

ESPACIOS FEMENINOS EN LA CASTILLA DEL ANTIGUO RÉGIMEN. CULTURA MATERIAL Y SOCIABILIDAD EN EL ESTRADO MARÍA DE LOS ÁNGELES SOBALER SECO. <i>Universidad de Valladolid</i> .....	149
ENTRE O CAMPO E A CIDADE: BENS MÓVEIS E DE RAIZ NOS DO- TES DE CASAMENTO EM GUIMARÃES RUI FARIA. <i>Universidade do Minho</i> .....	171
<b>PARTE III. BENS EM HERANÇA, BENS DE LUXO, E PATRIMÓ- NIOS FAMILIARES</b>	
INVENTARIOS POST-MORTEM, CULTURA MATERIAL Y CONSUMO EN LEÓN DURANTE LA EDAD MODERNA JUAN MANUEL BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ. <i>Universidad de León</i> .....	193
CULTURA MATERIAL Y CONSUMO ENTRE LA ÉLITE UNIVERSITA- RIA VALLISOLETANA EN EL SIGLO XIX ROSA MARÍA DÁVILA CORONA. <i>Universidad de Valladolid</i> .....	217
PODEMOS CONHECER OS PATRIMÓNIOS MÓVEIS ATRAVÉS DOS INVENTÁRIOS ORFANOLÓGICOS? OS CASOS DE GUIMARÃES E BARCELOS (SÉCULOS XVIII-XIX) OLANDA VILAÇA. <i>Universidade do Minho</i> .....	237
PENHORISTAS DO PORTO NO INÍCIO DO SÉCULO XVII: HOMENS, ACTIVIDADE E OBJECTOS ANDREIA DURÃES. <i>Universidade do Minho</i> .....	251
O PODER DOS <i>BENS DESTE MUNDO</i> : UM EXERCÍCIO DE INDAGA- ÇÃO SOBRE O TESTAMENTO SEISCENTISTA DE JOÃO DE MAT- TOS DE AGUIAR LUCIANA GANDELMAN. <i>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (Brasil)</i> .....	273



## PRÓLOGO - INTRODUÇÃO

MÁXIMO GARCÍA FERNÁNDEZ

ISABEL DOS GUIMARÃES SÁ

*Valladolid-Oporto*

El conocimiento del interior de las viviendas durante el Antiguo Régimen, es decir el desenvolvimiento cotidiano de hombres y mujeres ante la realidad diaria de las existencias personales y colectivas en la España de los siglos XVI, XVII y XVIII y hasta bien entrado el XIX, viene suscitando en los últimos decenios un muy interesante protagonismo historiográfico, desde diversos ángulos, como son la historia de las mentalidades, la historia de la cultura material y también desde la perspectiva del análisis de una historia social amplia que enmarca la historia de la familia y los comportamientos colectivos<sup>1</sup>.

Desde que a comienzos de los años noventa del siglo pasado, en Valladolid, el doctor Bartolomé Yun Casalilla, hoy en el Instituto Europeo de Florencia, seguido por Jaume Torras (Barcelona) y Ramón Maruri (Cantabria), iniciara un primer grupo de investigación centrado, como su título bien refleja, en: *Demanda y mercado en Castilla (Poder adquisitivo, niveles de vida, pautas de consumo, comercialización, 1750-1914)* (1994), comenzamos nuestro aprendizaje en este

---

<sup>1</sup> O presente livro reúne trabalhos inicialmente apresentados no XXVIII Encontro da APHES, que tinha como tema o «Consumo e cultura material da Idade Média aos nossos dias» (Guimarães, Palácio Vila Flor, 21 e 22 de Novembro de 2008). Dele fazem parte trabalhos do grupo de trabalho coordenado pelo prof. Máximo García Fernández da Universidade de Valladolid («Cultura Material, Consumo, Moda e Identidades Sociais. Mujer, Vestido y Apariencia en Castilla y en León durante el Antiguo Régimen (siglos XVI-XIX)»; VA049A08) e da equipa luso-brasileira do projecto «Portas Adentro: modos de habitar em Portugal do século XVI a XVIII em Portugal», financiado pela FCT (PTDC/HAH/71309/2006).

Agradeço a Nuno Gonçalo Monteiro a leitura desta introdução e as suas sugestões; erros e omissões são da nossa inteira responsabilidade.

campo, enfocando entonces el estudio de estas materias desde el prisma del consumo y la cultura material.

Como resultado de aquellas investigaciones vieron la luz obras, hoy de referencia nacional e internacional, como: Jaume Torras y Bartolomé Yun (dirs.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, 1999, o Enrique Llopis, Jaume Torras y Bartolomé Yun (eds.), *El consumo en la España pre-industrial*, número extraordinario de la Revista de Historia Económica, 2003; fruto esta última de la sesión plenaria: «Pautas de consumo, 1500-1850» del VII Congreso de la Asociación de Historia Económica, celebrado en 2001 en Zaragoza. Los artículos allí aparecidos, y en los que tuvimos parte muy activa, abrieron nuevos enfoques, en la actualidad plenamente vigentes.

Seguíamos allí los planteamientos de los trabajos pioneros de Giovanni Levi o Daniel Roche. Y continuando esas mismas pautas, presentamos sendos papers en la Chord conference *Trade: Histories, cultures and economies* (Wolverhampton, septiembre 2003) y en la Forthcoming Conference on *Tourism and Material Culture: the material worlds of tourism and travel* (Leeds, julio 2007), en la línea marcada también por los más o menos recientes estudios de los prestigiosos Renata Ago o Nuno Madureira. Modelos de análisis todos ellos que, por otra parte, vienen constituyendo los enfoques prioritarios del GIR (Grupo de Investigación Reconocido) de la Universidad de Valladolid desde 2004: *Grupo de Estudios sobre Familia, Cultura Material y Formas de Poder en la España Moderna*, coordinado por el doctor Alberto Marcos Martín.

En esa misma línea de estudio, en 2008, se formó en Valladolid un activo equipo de investigación *Cultura material, consumo, moda e identidades sociales. Mujer, vestido y apariencia en Castilla y en León durante el Antiguo Régimen (siglos XVI-XIX)*, que tiene como investigador principal al doctor García Fernández (trabajando junto a los doctores: Juan Manuel Bartolomé, M.<sup>a</sup> de los Ángeles Sobaler y Rosa M.<sup>a</sup> Dávila) y que en la actualidad continúa sus trabajos interdisciplinares e internacionales en este campo histórico.

En esa dirección, tuvimos la inmensa suerte de participar en otro de los focos, entendemos que culminantes, del progreso internacional de esta corriente historiográfica, cuando se celebró el call of papers *Consumption and material culture from the Middle Ages to the Present* presentado al XXVIII Encontro da Associação Portuguesa de História Económica e Social (Universidade do Minho, Guimaraes, noviembre de 2008), donde la presencia de los grupos de trabajo encabezados por los reconocidos Nuno Gonçalo Monteiro (ICS, Lisboa) e Isabel dos Guimarães Sá fueron determinantes para su éxito.

De ahí que tengamos previsto continuar trabajando, presidiendo la sesión paralela nº 9 del IX Congreso de la Asociación de Demografía Histórica (ADEH), a celebrar en la isla de San Miguel de las Azores a mediados de junio de 2010, titulada: *Cultura material, patrimonio familiar, consumo y apariencia:*

*mujeres y hombres, jóvenes y viejos, en la ciudad y en el campo*; y acabamos de organizar, en Valladolid, a finales de abril del 2010 el Congreso Internacional *Cultura material y vida cotidiana en el panorama historiográfico español y europeo: proyectos y realizaciones* (auspiciado por nuestro Equipo de Investigación y el Instituto Universitario de Historia Simancas de la Universidad de Valladolid) donde reunimos al resto de los grupos nacionales que en la actualidad vienen desarrollando interesantes estudios, con enfoques diferentes aunque muy interconectados, sobre cultura material, vida cotidiana, mujer, moda y apariencia, familia, ocio, sociabilidad, actitudes mentales, vivienda y mobiliario, bases materiales, usos y costumbres, cultura escrita..., todos centrados en la Época Moderna española, encabezados por los/as doctores/as: M.<sup>a</sup> Ángeles Pérez Samper y Gloria A. Franco Rubio (equipo de la Universitat de Barcelona – Universidad Complutense de Madrid: *La vida cotidiana en el ámbito doméstico durante el Antiguo Régimen*, aquí resaltado por ser el más antiguo y fecundo), Inmaculada Arias de Saavedra Alías (equipo de la Universidad de Granada), Francisco Núñez Roldán (equipo de la Universidad de Sevilla), Manuel Peña Díaz (equipo de la Universidad de Córdoba) y José M.<sup>a</sup> Imízcoz Beunza (equipo de la Universidad del País Vasco); y en el que también ha participado el portugués dirigido por Isabel dos Guimarães Sá (equipo de investigación de Universidade do Minho, Braga, e ICS, Lisboa).

Simplemente, finalizar esta breve exposición de principios resaltando la proyección de futuro de esta moderna e interdisciplinar línea de investigación centrada en ‘los tiempos modernos’, a la que esperamos contribuir con esta aportación en forma de libro colectivo.

Os últimos anos têm trazido para a ribalta da historiografia o estudo da cultura material e do consumo nas sociedades do passado<sup>2</sup>. Esse interesse prende-se com a globalização da economia, iniciada nos finais do século XVI por meio das viagens de expansão protagonizadas pelos reinos ibéricos, que permitiram não só uma circulação de bens em áreas cada vez mais alargadas, mas também a diversificação dos objectos transaccionados. Por outro lado, os historiadores fazem remontar a explosão do consumo de massas a finais do século XVIII em países europeus como a França, Inglaterra e Holanda, partindo da ideia de que existem extractos da população que passam então a aceder a bens até então pouco habituais em grupos intermédios quanto a níveis de riqueza e estatuto social<sup>3</sup>. Essa

---

<sup>2</sup> Sem esquecer os trabalhos pioneiros de Fernand Braudel (*Civilização Material, Economia e Capitalismo, séculos XVI-XVIII*, 3 vols., Lisboa, Teorema, 1992) ou Sérgio Buarque de Holanda, (*Caminhos e Fronteiras*, S. Paulo, Companhia das Letras, 1994).

<sup>3</sup> John Brewer e Roy Porter (eds.), *Consumption and the World of Goods*, London-New York, Routledge, 1994; Woodruff Smith, *Consumption and the making of respectability*, New York, Routledge, 2002. Jan de Vries, *The industrious revolution: consumer behavior and the household economy, 1650 to the Present*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008.

historiografia tem sublinhado o papel do consumo na definição de hierarquias sociais, mas emerge como particularmente importante a constituição de linguagens sociais que afirmam diferenças, constituindo um dispositivo fundamental de construção de identidade social, de género ou ocupacional.

Os trabalhos incluídos neste livro incidem sobre os grupos intermédios de que trata preferencialmente a historiografia mais recente sobre cultura material e consumo. Exceptuando os dois capítulos sobre alimentação e mesa que tratam da corte dos reis portugueses, todos os outros tratam de grupos e indivíduos que não se situam no topo das hierarquias sociais, mesmo quando se ocupam de elites, como o caso do riquíssimo homem de finança João de Mattos Aguiar na Bahia do século XVII, ou sobre os professores universitários na Valladolid do século XIX<sup>4</sup>.

A alimentação e a mesa, com as correspondentes «técnicas do corpo»<sup>5</sup> (postura, regras de precedência, ritualização das etapas da refeição) testemunham, mais do que qualquer outra prática sociabilizada da vida doméstica, o valor simbólico atribuído ao acto de comer *em* comunidade ou *perante* a comunidade. Quer se trate da refeição-espectáculo do rei, ou de um jantar num refeitório conventual, o acto de comer em sociedade constitui um poderoso dispositivo de construção de identidade e de demarcação de hierarquias sociais. Quer se trate de afirmar o poder do rei sobre toda a corte e por analogia com o reino, ou de assegurar a espiritualidade da vida comum, como no caso da afirmação da identidade jesuíta através do *modo* alimentar respectivo, estamos perante marcas de presença que afectam instituições na sua globalidade.

Ana Isabel Buescu analisa os hábitos alimentares dos reis portugueses ao longo do século XVI, chamando a atenção para sua dimensão política, inseparável dos rituais de corte, e para a graduação de valores atribuídos aos diferentes tipos de alimentos consumidos, em consonância com as representações do corpo veiculadas pela medicina galénica. Leila Algranti faz um percurso sobre a mesa real no reinado de D. José, analisando as logísticas de abastecimento e distribuição de alimentos pelos cortesãos e servidores da corte, analisando-as como dispositivos de hierarquização entre estes últimos. Fica patente também no seu capítulo a evolução da estrutura das refeições e a crescente complexificação das regras de etiqueta e de precedência face às observadas por Buescu. Fora do âmbito da corte, é a vez de Cristina Osswald se debruçar sobre as práticas alimentares específicas daquela que foi talvez a ordem religiosa mais importante do período moderno, a Companhia de Jesus. Como se lerá no capítulo respectivo, também neste caso os jesuítas procuraram conciliar adaptação aos alimentos disponíveis localmente – não se esqueça de que a Ordem não só distribuiu missio-

<sup>4</sup> Gandelman e Dávila, neste volume.

<sup>5</sup> Marcel Mauss, «As técnicas corporais», *Sociologia e Antropologia*, S. Paulo, Editora Pedagógica e Universitária, 1974, vol. II, pp. 209-233.

nários por todas as zonas do globo de influência católica, como nalguns casos como no do Japão e da Etiópia as procurou criar *ex-novo* (embora sem sucesso)– com práticas de identidade próprias, que assumiam intencionalmente o propósito da ordem como ponta de lança da evangelização católica. Lisbeth Rodrigues, recuando aos primórdios do século XVI, relata a forma como um «hospital para pobres» mantinha uma relação face à sua fundadora consentânea com o regime senhorial, uma vez que o hospital se situava nas terras da rainha D. Leonor. Quando esta estanciava no hospital ou nas suas proximidades, a instituição mobilizava abundantes e onerosos recursos alimentares para a rainha, para a sua comitiva e para os seus protegidos ou hóspedes. Sem negar o carácter assistencial da instituição, o estudo desta autora demonstra até que ponto pode ser artificial encarar o hospital das Caldas como uma instituição exclusivamente vocacionada para as «práticas de caridade» para com os pobres, ou, pelo menos, entendê-las sob um olhar que não tenha em devida conta o contexto senhorial em que o hospital se insere.

Na parte II do livro, agruparam-se os contributos que de alguma forma giram em torno do género feminino, quer porque se referem a especificidades do consumo ou das formas de vida domésticas das mulheres, quer por se referirem ao momento de formação de novas unidades familiares propiciado pelo casamento. Neste último caso, não todos os casamentos, mas aqueles em que as transacções de bens móveis e imóveis eram registados notarialmente através de escrituras dotais, dizendo respeito a extractos médios e superiores da população.

A partir de um espectro variado de numerosas fontes históricas de tipo literário, Sobáler Seco aborda o *estrado* como um espaço doméstico conotado com o género feminino, presente nos reinos da Península Ibérica por herança muçulmana. Chama a atenção não só para as actividades que nele se desenrolavam, como também para a panóplia de objectos que o decoravam, chamando a atenção para o seu papel tanto na vida social como privada das mulheres castelhanas de Antigo Regime.

Máximo García percorre vários séculos de escrituras dotais provenientes da Castela interior, constatando as mudanças ocorridas sobretudo ao longo de finais do século XVIII e XIX. No vestuário, mas também nos interiores domésticos, analisando as diferenças entre zonas rurais e urbanas, e as relações entre consumos de casa e consumos do corpo, e o peso que ocupam uns e outros. Dedicar particular atenção aos têxteis -roupa do corpo, de cama e de casa- velhos e novos tecidos, a emergência e difusão da roupa interior, a substituição do algodão pelo linho, etc. Uma análise que só estudos de longa duração tornam possíveis, ao detectar mudanças que as pequenas cronologias raramente podem revelar.

Em contrapartida, Rui Faria organiza um percurso pelas escrituras notariais de dote na vila de Guimarães ao longo do século XVI, um período para o qual se sabia muito pouco acerca do seu papel na constituição dos agregados domésticos e do seu contributo para a estruturação do património familiar. O autor observa

o modo como os acordos nupciais estruturam a posse e a transmissão de bens em ambiente rural e urbano, e, sobretudo, a forma como evitam ou apaziguam tensões entre as famílias dos cônjuges. Não é no entanto o momento de equipar o novo lar com bens domésticos sofisticados ou numerosos, mas sim o de estruturar economicamente o novo agregado, garantindo a transmissão de bens e a sucessão de um herdeiro privilegiado.

A terceira e última parte do livro foca uma etapa diversa dos patrimónios familiares, em que, à diferença da anterior, que tratava da sua constituição no momento da formação de um novo agregado familiar, se focam os bens inventariados aquando da morte de um dos membros do casal, isto é, se analisam patrimónios móveis no final das vidas dos seus possuidores. Juan Manuel Bartolomé Bartolomé analisa os consumos das burguesia comercial e financeira leonesa, para constatar o peso reduzido que nele ocupam os bens pertencentes à casa - livros incluídos - comparados com os do corpo. Nos campos, o autor evidencia o peso da roupa pessoal e do calçado, logo seguido da roupa de cama, ambos suplantando em importância o mobiliário. E também, uma difusão lenta dos tecidos de algodão, que só abre caminho nos meios rurais depois dos anos 1830.

Rosa Dávila analisa a cultura material e consumo entre a elite universitária de Valladolid no século XIX, já ancorada em valores burgueses, e o correspondente aparato de objectos que definiam a dignidade profissional do grupo, e ancoravam pretensões de respeitabilidade social fortemente baseadas numa imagem do corpo caracterizada pela sobriedade.

Olanda Vilaça analisa o caso específico da região do Baixo Minho e a viabilidade do estudo dos respectivos inventários orfanológicos de Antigo Regime enquanto fonte para o conhecimento dos patrimónios móveis da população, deixando a descoberto as suas fragilidades, não sem reconhecer que a inexistência de outras fontes para o seu estudo torna inevitável a sua abordagem. Empreende também uma análise preliminar dos objectos frequentemente referidos nos inventários orfanológicos abordados, em áreas geográficas de grande densidade populacional, embora, não obstante, de características marcadamente rurais. O seu trabalho torna patente que o período analisado (segunda metade do século XVIII, inícios do século XIX) não é ainda o da «revolução do consumo» de que falam os historiadores para outras regiões da Europa no mesmo período.

Gandelman reavalia os bens deixados em testamento por um dos emigrantes portugueses mais importantes em S. Salvador da Bahia na segunda metade do século XVII. Com origem na mesma região minhota (embora no chamado «Alto Minho») de que tratam os capítulos de Olanda Vilaça e Rui Faria, João de Mattos Aguiar constituiria uma das maiores fortunas da colónia através do empréstimo a juros. Astronomicamente rico, a ponto de ter sido o maior doador da misericórdia baiana, João de Mattos era não obstante um negociante, e como tal, pertencia a um estrato médio da população, embora posteriormente nobilitado pela aquisição de um hábito da Ordem de Cristo e pelo estatuto de familiar do Santo

Ofício. A autora concede particular atenção à forma como distribuiu os bens de sua casa e corpo pelas pessoas que lhe estavam próximas, e mais uma vez falamos de hierarquias sociais, de afectos e de partes do corpo, ou seja, de sistemas de valores que organizam o conteúdo do testamento. É também de formas de usura, desta vez sob a forma de empréstimos sobre penhores de que se ocupa o trabalho de Andreia Durães, ao investigar os objectos que os prestamistas do Porto detêm sob a sua posse no momento em que uma pragmática sobre bens de luxo os obriga a declará-los à autoridade municipal. É aqui também o momento em que a autora se interroga sobre a construção de privacidade nos espaços domésticos. O seu trabalho parece ainda sugerir que o consumo de alguns produtos orientais como os têxteis e os tapetes foi não apenas precoce em Portugal, como também mais acessível a camadas médias da população urbana do que se supôs até agora. Reflecte ainda o primado da *mesa* (talheres, prataria, louça) nas habitações urbanas seiscentistas, claramente prevalecente sobre outras tipologias de objectos. É também o momento de nos interrogarmos se o *ethos* aristocrático em Portugal associado segundo algumas sugestões em boa medida o número de criados e à alimentação, tem repercussões ao nível da quantidade e qualidade de artefactos relacionados com a mesa, como porcelana e prataria, em detrimento de outros objectos (como a qualidade da pintura, por exemplo)<sup>6</sup>.

Objectos, consumos, e os seus rituais: estamos perante um mundo de *coisas* cuja característica principal é a negação da neutralidade, bem longe de uma abordagem do «quotidiano» apostada em enunciar trivialidades onde o conflito se encontra ausente<sup>7</sup>. Não é portanto um tema inócuo, ou menor, que se limite a desfiar curiosidades. Mobilidade social, alterações da economia, construção de identidade, constituem mudanças que envolvem inúmeros conflitos e relações de força e são ao mesmo tempo agentes activos e passivos da «grande história». Quando abordamos os objectos da casa e do corpo no período moderno, falamos de factos sociais totais.

Em Portugal, com excepção dos trabalhos de Nuno Madureira, a cultura material e o consumo foram até agora relativamente pouco tratados na historiografia social do período moderno; é um facto que apenas os historiadores de arte focaram o tema, geralmente através do estudo de objectos de luxo, com ênfase nos produtos e artefactos importados do Oriente no seguimento da expansão portuguesa, e cujos trabalhos tem muitas vezes origem directa em mostras de museus<sup>8</sup>. Muitos destes, no entanto, incidem sobre tipologias específicas de

---

<sup>6</sup> Cf. Gonçalo Monteiro, *O Crepúsculo dos Grandes*, 2ª ed., Lisboa, Imprensa Nacional, 2003, pp. 443 e seguintes.

<sup>7</sup> Sobre as limitações dessa abordagem cf. Daniel Roche, *História das Coisas Banais*, Lisboa, Teorema, 1998, pp. 7-16.

<sup>8</sup> Nuno Madureira, *Lisboa: Luxo e Distinção, 1750-1830*, Lisboa, Fragmentos, 1990; *Cidade, Espaço e Quotidiano (1740-1830)*, Lisboa, Livros Horizonte, 1992. No campo dos trabalhos de História de Arte, para referir apenas alguns exemplos, cf. Hélder Carita e António Homem

objectos (tapetes, colchas, porcelanas, móveis, lacas etc.), sem que algumas perguntas que a história económica e social formula sejam respondidas. Quais foram os ritmos de introdução de novos consumos? Como se generalizaram? Quem os adquiria e com que propósitos? Como se comparam as cronologias de difusão com os restantes países europeus? Como se processou a generalização do consumo de produtos alimentares ou bebidas exóticas em Portugal, tais como o café, o chá, o chocolate e o açúcar? De que forma é que os consumos ditos de «prestígio» formam uma linguagem própria, funcionando como elementos de identificação social e política? Como se constrói o valor simbólico de determinados objectos? Como se traduz a mobilidade social ascendente em novos consumos? De que modo variam os objectos que conferem prestígio consoante a região e o grupo social considerado? Muitas destas perguntas ficam obviamente por responder no presente volume, mas constituem elementos de uma possível agenda de investigação. O presente livro, de que se agradecem as contribuições, é apenas um começo.

---

Cardoso, *Oriente e Ocidente nos Interiores em Portugal*, Porto, Civilização, 1983; Bernardo Ferrão, *Mobiliário Português: dos primórdios ao maneirismo*, 4 vols., Porto, Lello & Irmão, 1990; Pedro Dias, *Arte Indo-Portuguesa*, Coimbra, Almedina, 2004; Jessica Hallett (coord.), *O tapete oriental em Portugal: tapete e pintura séculos XV-XVIII*, Lisboa, Museu Nacional de Arte Antiga, 2007; Leonor D'Orey, *A baixela da coroa portuguesa*, Lisboa, Inapa, 1991; Isabel Silveira Godinho (coord.), *A Baixela de Sua Majestade Fidelíssima. Uma obra de François Thomas Germain*, Lisboa, Instituto Português do Património Arquitectónico, 2002; Ana Marques Pereira, *Mesa Real: a Dinastia de Bragança*, Lisboa, Inapa, 2000. Sobre ourivesaria, Nuno Vassallo e Silva, «*E muy rica prata fina, de bastiões bem lavrados*»: a ourivesaria entre Portugal e a Índia, do século XVI ao século XVIII, tese de doutoramento, Coimbra, Faculdade de Letras, 2005. No âmbito da história das colecções, cf. *Exotica. The Portuguese Discoveries and the Renaissance Kunstkammer*, Lisboa, Gulbenkian, 2001, e, entre os trabalhos de Annemarie Jordan, *Portuguese Royal Collections (1505-1580): A Bibliographic and Documentary survey*, Masters, George Washington University, 1985 ou *The Development of Catherine of Austria's Collection in the Queen's Household: its Character and Cost*, Ph. D., Brown University, 1994.



**PARTE I.**  
**DA COZINHA À MESA**

(Página deixada propositadamente em branco)

# À MESA DO REI. CULTURA ALIMENTAR E CONSUMO NO SÉCULO XVI

ANA ISABEL BUESCU

*Departamento de História. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas  
Universidade Nova de Lisboa*

*A Iria Gonçalves*

O campo de investigação relativo à história da alimentação e da mesa é um campo de estudos complexo, que convoca não só a história e a cultura material, mas também a antropologia, a sociologia, a etnologia, a psicologia, a história de arte e a história das ideias, entre outras disciplinas, perfilando-se, hoje, como um domínio de relevo na historiografia. Contudo, nem sempre foi assim. Na verdade, um longo percurso foi feito desde o século XIX em que, rompendo de forma um pouco isolada e discreta a inquestionável supremacia da história política, a alimentação ia aflorando como possibilidade de investigação, sem contudo conseguir situar-se num horizonte histórico, sobretudo sob o ponto de vista de uma reflexão teórica e de uma definição de carácter metodológico. Como já foi observado no que diz respeito à historiografia francesa, a «vida material» e, nela, a problemática específica da alimentação, constituíam, então, sobretudo uma derivação, «decorativa» e amável, que empenhava uma erudição sem dúvida minuciosa, mas decisivamente menor.

Embora já antes tivessem surgido obras que dariam um contributo assinalável para a futura afirmação deste campo historiográfico, apenas nos anos sessenta do século XX os problemas relativos à alimentação assumiram plenamente um lugar no campo da reflexão e da investigação históricas<sup>1</sup>. Em

---

<sup>1</sup> André Burguière, «Alimentation», in *Dictionnaire des Sciences Historiques*, dir. André Burguière, Paris, PUF, 1986, pp. 7-11.

França, na senda de avanços múltiplos quer da história económica quer da história social, bem como de um diálogo interdisciplinar fecundo com a etnologia e a antropologia<sup>2</sup>, a chamada *nouvelle histoire* teve um papel decisivo na afirmação deste novo território<sup>3</sup>, consagrado e amplificado sobretudo a partir da obra pioneira e em certo sentido fundadora de Jean-Louis Flandrin<sup>4</sup>, e, em Itália, de Massimo Montanari<sup>5</sup>, bem como dos resultados de um conjunto de importantes encontros científicos, que comprovavam e cimentavam, também, a rápida irradiação deste novo objecto historiográfico<sup>6</sup>. Resumidamente embora, assim se lançaram as bases para uma história da alimentação, ancorada na tripla e fundamental perspectiva da «produção», do «consumo» e do que podemos, genericamente, designar por «gosto», que tem de integrar-se, como observa Roland Barthes, no horizonte de um quadro teórico a que a complexidade do tema obriga: a história da alimentação não é, simplesmente, a história do que se come, uma colecção de produtos submetidos a uma apreciação estatística ou

<sup>2</sup> Onde tem lugar de indiscutível relevo a poderosa obra de Claude Lévi-Strauss, de que destacamos la trilogía *Le Cru et le Cuit*, Paris, 1964; *Du Miel aux Cendres*, Paris, 1966, *L'Origine des Manières de Table*, Paris, 1968.

<sup>3</sup> Ver Os *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l'Alimentation*, ed. Jean-Jacques Hémardinquer, Paris, Armand Colin, 1970, precedido de uma Introdução Geral da autoria de Fernand Braudel, intitulada «Alimentation et catégories de l'histoire», pp. 15-19, publicada pela primeira vez na revista *Annales*, 16, 1961.

<sup>4</sup> Entre outros estudos de Jean-Louis Flandrin, «Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses alimentaires dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle)», *Annales ESC*, n. 3, 1983, pp. 369-401; «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles», in *Manger et Boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, Paris, Les Belles Lettres, 1984, pp. 75-91; Jean-Louis Flandrin, «A distinção pelo gosto», in *História da Vida Privada*, dir. Philippe Ariès e Georges Duby, vol. 3 – *Do Renascimento ao Século das Luzes*, dir. Roger Chartier, Porto, Edições Afrontamento, 1990, pp. 266-309 (ed. francesa 1986); *Chronique de Platine. Pour une Gastronomie Historique*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1992; Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1997 (ed. portuguesa, Terramar, 1998-2001). Desaparecido em 2001, o papel pioneiro de Flandrin neste domínio, e destacado noutros como a demografia ou a sexualidade, está presente no volume publicado em sua homenagem: *Le Désir et le Goût. Une Autre Histoire (XIIIe-XVIIIe siècles)*, dir. Odile Redon, Line Sallmann e Sylvie Steinberg, Saint Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 2005.

<sup>5</sup> Massimo Montanari, *L'Alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguore, 1985; *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, 2ª ed., Roma, Laterza, 1992 (1ª ed. 1988); *La fame e l'abbondanza. Storia dell'Alimentazione in Europa*, Roma, Laterza, 1993.

<sup>6</sup> Como é o caso, entre outros, dos colóquios *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, Actes du Colloque de Tours, 1977*, org. Jean-Claude Margolin e Robert Sauzet, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982; *Manger et Boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, Paris, Les Belles Lettres, 1984; *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Ages*; ou ainda de *Alimentazione e Nutrizione secc. XIII-XVIII*. Atti della «Ventottesima Settimana di Studi» do Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, 22-27 aprile 1996, dir. Simonetta Cavaciocchi, Florença, Le Monnier, 1997.

dietética, mas, ao mesmo tempo, «[...] *un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites*»<sup>7</sup>.

No caso português, a história da alimentação nas épocas medieval e moderna, nas suas mais diversas perspectivas e afloramentos, conta com nomes que, alguns deles de forma pioneira e decisiva, lançaram entre nós, a partir de meados dos anos sessenta, este então novo objecto historiográfico. Sem pretendermos ser exaustivos num campo que também entre nós tem vindo a registar um incremento assinalável sob o ponto de vista historiográfico nos últimos anos<sup>8</sup>, impõe-se a referência a alguns desses nomes, com destaque para Oliveira Marques<sup>9</sup>, Salvador

---

<sup>7</sup> Roland Barthes, «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine», in *Cahiers des Annales*, 28, *ob. cit.*, p. 309.

<sup>8</sup> Refiram-se, entre outros estudos publicados, restringindo-nos aos últimos 20 anos, os de Robim Amorim, *Da Mão para a Boca. Para uma História da Alimentação em Portugal*, Lisboa, Edições Salamandra, 1987; Maria Isabel Ribeiro de Faria e Paulino Mota Tavares, «Aspectos de comer e estar à mesa no século XVII português», *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, vol. X, 1990, pp. 271-311; Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII nos Relatos de Viajantes Estrangeiros*, Coimbra, Minerva, 1992; Rui Martins, «A alimentação medieval: práticas e representações», *Revista de Ciências Históricas*, Univ. Portucalense, vol. VII, 1993, pp. 67-82; Alfredo Saramago, *A Caça: perspectiva Histórica e Receitas Tradicionais*, Sintra, Colares Editora, 1994; Maria Manuel Torção, *Dietas Alimentares. Transferências e adaptações nas Ilhas de Cabo Verde (1450-1540)*, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1995; João Pedro Ferro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, D. Quixote, 1996; Maria José Palla, «Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Age – texte et image», in *Banquets et Manières de Table au Moyen Age*, Aix-en-Provence, CUER-MA, 1996, pp. 93-123; *idem*, «Cozinhar é contar uma história. O imaginário alimentar em Gil Vicente», in *Actas do Quinto Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas*, Oxford - Coimbra, 1998, pp. 1187-2000; *Livros Portugueses de Cozinha*, coord. e pesquisa bibliográfica de Manuela Rego, 2ª edição, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1998; Rui Rocha, *A Viagem dos Sabores. Ensaio sobre a História da Alimentação (séculos IX-XIX) seguido de 100 Receitas em que vários mundos se encontram*, Lisboa, Inapa, 1998; Carlos Consiglieri e Marília Abel, *A tradição Conventual na doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora, 1999; Paulino Mota Tavares, *Mesa, Doces e Amores no século XVII português*, Sintra, Colares Editora, 1999; Alfredo Saramago e Homem Cardoso, *Para a História da Doçaria Conventual Portuguesa*, Lisboa, CTT, 2000; Maria Manuela Catarino, «A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo», in *Animalia. Presença e Representações*, coord. Miguel Alarcão, Luís Krus e Maria Adelaide Miranda, Lisboa, Edições Colibri, 2002, pp. 49-59; Isabel M. R. Drumond Braga, *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade, 1800- 1850*, Lisboa, Hugin, 2000; *idem*, *Do Primeiro Almoço à Ceia: Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora, 2004; Paulo Drumond Braga, *Leite. Biografia de um Género Alimentar*, Sintra, Colares Editora, 2004.

<sup>9</sup> A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de Vida Quotidiana*, 4ª edição, Lisboa, Sá da Costa, 1981, pp. 7-22; *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A Questão Cerealífera durante a Idade Média*, 3ª edição, 1987; *idem* e João Pedro Ferro, «L'alimentation au Portugal du Moyen Age au XVIIIe siècle», in *La Sociabilité à Table...*, pp. 283-291.

Dias Arnaut<sup>10</sup>, Iria Gonçalves<sup>11</sup>, Maria Helena da Cruz Coelho<sup>12</sup> e Maria José Azevedo Santos<sup>13</sup>, cujos estudos fizeram, nuns casos, ou têm feito, noutros, avançar de forma substantiva o conhecimento sobre a alimentação em tantas e diferenciadas vertentes como a produção e os mercados, padrões de consumo, hábitos, gostos e predilecções alimentares e culinárias, receituários, mesa e hierarquia social, desenvolvimentos acompanhados e sustentados pela publicação de fontes documentais diferenciadas e testemunhos de grande e decisiva importância para a afirmação deste campo de estudos entre nós.

Procurando integrá-los numa reflexão mais geral sobre a mesa no quotidiano e nos cerimoniais da corte, este estudo procura evidenciar alguns dos padrões de consumo alimentar na corte portuguesa do século XVI, com particular relevo para a corte de D. João III (1521-1557). Quer isto dizer, desde logo, que o ponto de vista que escolhemos para reflectir sobre a alimentação, ou seja, sobre um acto e uma prática comuns a todos os homens em todos os tempos,

<sup>10</sup> Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média (Introdução a O 'Livro de Cozinha' da Infanta D. Maria de Portugal)*, Lisboa, IN-CM, 1986. Nova edição na Colares Editora, 2000. O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria foi publicado no mesmo ano de 1986 com Prólogo, Leitura, Notas aos Textos, Glossário e Índices por Giacinto Manuppella, Lisboa, IN-CM. Tradução para francês de Maria José Palla, *Livre de Cuisine de l'Infante Maria du Portugal femme d'Alexandre Farnèse*, Lisboa, FCSH, Instituto de Estudos Medievais, 2008.

<sup>11</sup> Iria Gonçalves, entre outros estudos: «Acerca da alimentação medieval», in *Imagens do Mundo Medieval*, Lisboa, Livros Horizonte, 1988, pp. 201-213; «A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão)», in *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, n. 6, 1992-93, pp. 175-189; «Defesa do Consumidor na Cidade Medieval: os Produtos Alimentares (Lisboa, séculos XIV-XV)», *Um Olhar sobre a Cidade Medieval*, Cascais, Patrimonia, 1996, pp. 97-116; «À Mesa, com o Rei de Portugal (séculos XII-XIII)», *Revista da Faculdade de Letras. História*, Porto, 2ª série, vol. XIV, 1997, pp. 15-32; «Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das Inquirições de 1258», *Arqueologia Medieval*, n. 6, 1999, pp. 225-243; «A alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas», in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. II, *A Alimentação*, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, pp. 29-48; «Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares da Idade Média Portuguesa», in *Estudos Medievais. Quotidiano Medieval: Imaginário, Representação e Práticas*, coord. Amélia Aguiar Andrade e José Custódio Vieira da Silva, Lisboa, Livros Horizonte, 2004, pp. 42-65; «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média», *História da Alimentação, Turres Veteras*, IX, Lisboa, Edições Colibri, 2007, pp. 49-72.

<sup>12</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, «Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos», in *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI-XVI)*, vol. I – *Notas do Viver Social*, Lisboa, Livros Horizonte, 1990, pp. 9-22; «Receitas e Despesas do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, em 1534-1535», in *Idem*, vol. II – *Domínio Senhorial*, pp. 93-119.

<sup>13</sup> Maria José Azevedo Santos, *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes, Cultura, Sociedade*, Coimbra, Tip. Lousanense, 1997, onde se coligem importantes estudos sobre o tema; *Jantar e Cear na Corte de D. João III. Leitura, Transcrição e Estudo de Dois Livros da Cozinha do Rei (1524 e 1532)*, Vila do Conde - Coimbra, Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e da Cultura, 2002; «A escrita serve à mesa. Um valioso livro da ucharia da casa d'El Rei D. João III», *Actas do VI Congresso Galiza - Norte de Portugal*, Chaves, 2005, pp. 23-65.

é o relativo a um meio social bem definido, a corte régia, num tempo e num espaço também eles determinados, o Portugal de Quinhentos.

Tal clarificação é imprescindível já que, pela própria natureza do tema, só desta forma é possível distinguir práticas transversais e fundamentalmente idênticas no conjunto da sociedade, daquelas que eram exclusivas dos meios aristocráticos, da corte e do rei, ou que pelo menos aí adquiriam formas, manifestações e significados próprios. Este facto torna-se claro, por exemplo, quando, constatando o evidente significado simbólico que, de uma maneira ou outra, envolve sempre o acto de comer, percebemos que no caso da realeza, como já foi sublinhado por antropólogos e historiadores, esse significado podia, no limite, incorporar uma dimensão litúrgica e até sacral<sup>14</sup>.

Em segundo lugar, é ainda possível discernir, numa afirmação que é válida para o mundo medieval e moderno, uma dimensão política na alimentação do rei. Devemos a este propósito ter presente que, de forma ideologicamente muito enraizada nas representações políticas e na tratadística sobre o ofício régio desde a época medieval, a comunidade política era concebida e muitas vezes representada à imagem do corpo humano, sendo indissolúvel o vínculo entre a *cabeça*, ou seja, o rei, e o *corpo* da república<sup>15</sup>; numa tal concepção corporativa

---

<sup>14</sup> Sergio Bertelli, *Il Corpo del Re. Sacralità del Potere nel'Europa Medievale e Moderna*, Florença, Ponte Alle Grazie, 1990, pp. 164-185; Marzio A. Romani, «*Regalis coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)*», in *Alimentazione e Nutrizione...*, p. 721.

<sup>15</sup> Sobre a origem, transformações e apropriações do conceito de *corpus mysticum* na época medieval, a obra de referência continua a ser o clássico estudo de Ernst Kantorowicz, *The King's two Bodies. A Study in Medieval Political Theology* (1957; edição consultada: *Los dos cuerpos del rey. Un estudio de teología política medieval*, Madrid, Alianza Editorial, 1985), especialmente o capítulo V, «La realeza politocéntrica: corpus mysticum», pp. 188-259. Ver também Otto Gierke, *Political Theories of the Middle Age*, Cambridge, 1987 (1ª edição alemã 1900), «IV. The Idea of Organization», pp. 22-30 e notas, pp. 129-137; A.-H. Chroust, «The Corporate Idea and the Body Politic in the Middle Ages», *The Review of Politics*, vol.IX, 1947, pp. 423-452; Richard H. e Mary Rouse, «John of Salisbury and the Doctrine of Tyrannicide», *Speculum*, 42, 1967, n. 4, pp. 693-709. Particularmente no que respeita ao mundo hispânico, José Antonio Maravall, «La idea de cuerpo místico en España antes de Erasmo», in *Estudios de Historia del Pensamiento Español*, I, *Edad Media*, 3ª edição, Madrid, Ediciones Cultura Hispanica, 1983, pp. 179-199, e José Manuel Nieto Soria, *Fundamentos Ideológicos del Poder Real en Castilla (Siglos XIII-XVI)*, Madrid, Ediciones de la Universidad Complutense, 1988, pp. 90-99. No que respeita à vitalidade da analogia do corpo na Época Moderna, veja-se o excelente estudo de Paul Archambault, «The Analogy of the 'Body' in Renaissance Political Literature», *Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance*, t. XXIX, 1967, pp. 21-53; Henri Weber, «L'analogie corps humain-corps social dans la pensée politique du XVIe siècle», *Analogie et Connaissance*, I – *Aspects Historiques*, Paris, Maloine Éditeur, 1980, pp. 139-148; Ralph Giesey, *Cérémonial et Puissance Souveraine. France, XVè-XVIIè siècles*, especialmente cap. I, Paris, Armand Colin, 1987, pp. 9-19; Claude Gandelman, «Le corps du roi comme 'carte du royaume'», in *Idéologie et Propagande en France. Colloque de l'Université d'Haifa*, Paris, Picard, 1987, pp. 19-27; *Le Corps comme Métaphore dans l'Espagne des XVIè et XVIIè siècles. Du Corps Métaphorique aux Métaphores Corporelles*. Colloque

da sociedade, tudo o que o monarca era e fazia, todas as suas virtudes ou todos os seus vícios, se repercutiam na comunidade política. A esta luz, e à luz de uma relação indissolúvel entre o «corpo natural» e o «corpo místico» do rei, tal como a educação intelectual, religiosa ou a aquisição das virtudes, também o corpo do monarca, e todas as práticas relativas à conservação da sua saúde física e sustento, como é o caso da alimentação, comportavam uma dimensão política. No limite e em síntese, como observa Georges Vigarello, numa *História do Corpo* recentemente editada, «*L'histoire du corps du roi est bien aussi celle de l'État*»<sup>16</sup>.

Num outro plano mais imediatamente visível era ainda político o alimento do rei. Na verdade, no âmbito dos mecanismos de afirmação e de celebração do poder da realeza que, entre o mundo medieval e o mundo moderno, se foram enraizando e ganhando protagonismo, a mesa ocupava um lugar preponderante e de privilégio. Da comida e da mesa do rei eram indissociáveis a ostentação e o luxo, a fartura e a abundância, os rituais e as hierarquias, numa afirmação da distinção, singularidade e poder que, não sendo dela exclusivos – lembremos o caso da corte papal – eram próprios da realeza<sup>17</sup>. São estes, pois, alguns dos tópicos que temos de ter presentes, ou que pelo menos devem estar subjacentes, quando reflectimos sobre a mesa do rei na época que consideramos. Reflexão que, sendo necessário inscrever numa perspectiva mais vasta e implicando o cruzamento necessário entre vários saberes e campos de análise, será aqui vista sob um prisma particular e preciso, que é o dos consumos, em articulação com aspectos cerimoniais e da simbólica alimentar.

Aproximemo-nos, pois, do nosso objecto, situando-nos num momento particular, o Portugal de Quinhentos, e num lugar determinado, a corte de D. João III, recorrendo para tal a um conjunto de testemunhos que nos permitem lançar um olhar sobre aquilo a que, de uma forma genérica, designamos como a «mesa

---

International (Sorbonne et Collège d'Espagne, 1-4 Octobre 1990), Etudes réunies et présentées par Augustin Redondo, Paris, Publications de la Sorbonne Nouvelle, 1992, particularmente os estudos incluídos nas I e II Partes, «Aspects politiques et sociaux», pp. 9-139; António Manuel Hespanha e Ângela Barreto Xavier, «A representação da sociedade e do poder. Paradigmas políticos e tradições literárias», in *História de Portugal*, dir. José Mattoso, IV – *O Antigo Regime (1620-1807)*, coord. António M. Hespanha, Lisboa, Círculo de Leitores, 1993, pp. 121-125; Ana Isabel Buescu, *Imagens do Príncipe. Discurso Normativo e Representação*, Lisboa, Cosmos, 1996, pp. 64-65, pp. 387-409.

<sup>16</sup> Georges Vigarello, «Le corps du roi», in *Histoire du Corps*, dir. Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine, Georges Vigarello, 1 – *De la Renaissance aux Lumières*, dir. Georges Vigarello, Paris, Seuil, 2005, p. 409.

<sup>17</sup> Ver o conjunto de estudos de Martín Aurell, N. Gauthier, C. Virlovet, Jacques Le Goff, J. Allard, J. Alves Dias e M. del Cármen Simon nas Actas do já citado Colóquio *La Sociabilité à Table...*, pp. 117-170, e ainda, numa reflexão integrada no conjunto dos mecanismos do poder ritual da monarquia, Carmelo Lisón Tolosana, *La Imagen del Rey (Monarquía, Realeza y Poder Ritual en la Casa de los Austrias)*, Madrid, Espasa-Calpe, 1991.



do rei» –realidade que, em vários dos seus elementos estruturantes, podemos rastrear desde os tempos medievais<sup>18</sup>. Começemos pelos produtos que aí eram consumidos. Segundo um livro de cozinha do rei relativo ao ano de 1524, publicado por Maria José Azevedo Santos, a carne era, de longe, o alimento mais comprado e consumido na corte joanina. Tal facto não constituía novidade, e confirma, se necessário fosse, que o consumo de carne era um elemento de distinção associado a um maior poder económico e ao próprio lugar do indivíduo na hierarquia social. Se a base tradicional da alimentação era o pão –também ele símbolo de diferenciação social– presente com fartura na mesa do rei e confeccionado com o cereal nobre, a farinha de trigo, a carne fazia parte integrante e destacada da alimentação dos estratos mais elevados da sociedade, o que é o mesmo que dizer da corte régia e dos meios aristocráticos<sup>19</sup>.

A própria tradição literária acolhia, desde a Idade Média, as diferenças simbólicas, sociais e até espirituais entre práticas alimentares diferenciadas. Num estudo que pretende elucidar os códigos e elementos de uma simbólica alimentar na época medieval tomando como campo de análise o ciclo dos romances arturianos, Anita Guerreau-Jalabert estabelece, de forma expressiva, uma tipologia contrastiva entre o que classifica de «triângulo alimentar cavaleiresco» –pão, vinho, carne– e o «triângulo alimentar eremítico», constituído pelo pão, água e vegetais<sup>20</sup>. Também médicos e dietistas dos séculos XVI e XVII, erguendo um discurso de advertência sanitária em torno das práticas alimentares de reis e senhores, não deixavam de assinalar a diferença do valor nutritivo dos produtos consumidos, sendo que, indiscutivelmente, o lugar cimeiro entre estes era ocupado pelo pão, vinho e carne<sup>21</sup>.

Assim, de acordo com o citado livro de cozinha de 1524, a carne de vaca teve um lugar de absoluto destaque nos consumos da corte, tendo dado entrada na ucharia régia, naquele ano, 3 200 Kg; a carne de porco era também muito

---

<sup>18</sup> Particularmente para este aspecto, ver o estudo de Iria Gonçalves, «À Mesa, com o Rei de Portugal».

<sup>19</sup> Como observava Marc Bloch a propósito do «pão branco» e do «pão negro», «*A travers les siècles, point de critère de classe plus net que celui-là*». «Les aliments de l'ancienne France», in *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l'Alimentation*, *ob. cit.*, p. 232 ; Iria Gonçalves, «A propósito do pão da cidade...». *ob. cit.*

<sup>20</sup> Anita Guerreau-Jalabert, «Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII-XIII siècles)», *Annales E.S.C.*, mai-juin 1992, n. 3, pp. 561-594; ainda da mesma autora, «Les nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens», in *La sociabilité à table...*, p. 37. Sergio Bertelli, *ob. cit.*, pp. 164-167. A importância dos romances medievais como fonte privilegiada para o conhecimento de ideias, práticas, códigos e cerimoniais alimentares e culinários é destacado, para o caso da Inglaterra medieval, por Madeleine Pelner Cosman, *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, Nova Iorque, George Braziller, 1976.

<sup>21</sup> Jeanne Allard, «Le corps vu par les traités de diététique dans l'Espagne du Siècle d'Or», in *Le Corps dans la Société Espagnole des XVI et XVII Siècles, Colloque International (Sorbonne, 5-8 octobre 1988)*, Etudes réunies et présentées par Augustin Redondo, Paris, Publications de la Sorbonne, 1990, pp. 96-97.

apreciada<sup>22</sup>, mas o seu consumo foi muito menor, rondando os 500 Kg; na ucharia entraram também toucinho, o carneiro, carne tão apreciada em toda a cozinha mediterrânea<sup>23</sup>, que os médicos louvavam aliás pela sua fácil digestão, ao contrário da carne de vaca<sup>24</sup>, bem como caça e galinhas. No que respeita à caça, a carne mais consumida na corte portuguesa nesta época foi a perdiz, que surgia à mesa quase sempre cozida –como sucedia com a carne de vaca– mas há também uma expressiva referência a pombos e coelhos. A galinha era outro alimento habitual na alimentação da corte, surgindo quer em cozinhados doces quer salgados, assim como os ovos, que se consumiam em quantidades muito apreciáveis –nesta sua estadia em Évora, a corte de D. João III consumiu, em apenas 22 dias, mais de 113 dúzias de ovos nas mais variadas receitas, doces e salgadas<sup>25</sup>.

Associado, simbolicamente, a situações e a momentos de maior frugalidade, o pescado, muito variado, raramente fresco, mas sobretudo seco, fumado ou salgado, e ainda o marisco, estavam também presentes na mesa do rei. No quadro de uma inequívoca supremacia do consumo de carnes, peixes e mariscos surgiam à mesa do rei de acordo com várias condicionantes, com destaque para as que decorriam do calendário litúrgico, que ao longo do ano determinava uma apertada «grelha» de muitos períodos de jejum e abstinência. Como observa Maria José Azevedo Santos, o «*abundante e variado consumo de carnes*» que caracterizava o padrão dominante de consumo nas camadas superiores da sociedade quinhentista, era só quase «*interrompido pelos preceitos de abstenção a que a Igreja obrigava todos os fiéis*»<sup>26</sup>. Claro que também existiam outras circunstâncias que proporcionavam um maior consumo de peixe, numa sociedade marcada pelas dificuldades nos abastecimentos que, embora mais agudas nos tempos medievais<sup>27</sup>, se mantinham no século de Quinhentos e se relacionavam com o aprovisionamento em função quer da época do ano quer do lugar em que se encontrava a corte. Não deixa de ser significativo a este propósito constatar que em 1524, estando a corte em Évora, o peixe mais consumido foi a humilde sardinha, normalmente ausente das mesas mais

---

<sup>22</sup> Note-se que, em relação à carne de porco, para além do estrito gosto culinário, havia, na época, ainda uma outra crucial dimensão, de natureza bem diferente, que articulava razões de ordem religiosa e simbólica no consumo ou na abstinência da carne deste animal: comer carne de porco fazia prova, para qualquer um, da sua condição de cristão; abster-se ostensivamente do seu consumo era considerado «prova» de judaísmo.

<sup>23</sup> Iria Gonçalves, «À Mesa, com o Rei de Portugal», *ob. cit.*, p. 20.

<sup>24</sup> Jeanne Allard, *ob. cit.*, pp. 97-98. Ver as considerações sobre as várias carnes e a sua digestibilidade no Pseudo-Aristóteles, *Segredo dos Segredos*, tradução portuguesa, segundo um manuscrito inédito do séc. XV, Introdução e notas de Artur Moreira de Sá, Lisboa, Publicações da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1960, p. 40.

<sup>25</sup> Maria José Azevedo Santos, «Jantar e Cear...», p. 41.

<sup>26</sup> *Ibidem*, p. 42-43.

<sup>27</sup> Iria Gonçalves, «À Mesa, com o Rei de Portugal...», p.17.

abastadas<sup>28</sup>. Finalmente, também em relação ao peixe a dominante teoria dos humores da medicina galénica sustentava o carácter pouco nutritivo –daí a sua adequação aos jejuns a que a Igreja obrigava– do peixe, a que atribuía um humor frio e húmido, considerado nocivo à saúde<sup>29</sup>.

No dia 1 de Novembro desse ano, evidenciando a absoluta preeminência das carnes, e a sua variedade e abundância na alimentação aristocrática<sup>30</sup>, o rei D. João III teve à mesa, à ceia, cerca de dois quilos de carne de vaca e um de lombo, duas perdizes, dois pombos e um coelho; mas no dia 19 do mesmo mês, dia «magro» de abstinência, o cardeal D. Afonso, irmão do monarca, viu serem-lhe servidos, ao jantar e à ceia, 6 linguados, 24 azevias<sup>31</sup>, 12 salmonetes, 1 pargo, ½ congro e 4 santolas<sup>32</sup>. A convicção que fica é a de que o peixe era, por razões várias, quase uma «inevitabilidade» que não concorria, em termos de predilecção alimentar e significado simbólico, entre as elites, com o consumo da carne. Já na segunda metade do século XVI, o embaixador de Veneza na corte espanhola observava a compleição delicada de Filipe II, que se alimentava habitualmente de manjares substanciais e, depreende-se, considerados verdadeiramente nutritivos e adequados à manutenção da saúde, «*no comiendo ni pescado ni fruta, ni nada parecido que engendre malos humores*»<sup>33</sup>. O verdadeiro e nobre alimento era, sem dúvida, a carne.

Na corte joanina eram também muito apreciados os pastéis e as empadas, de já longa tradição, feitas quer de peixe<sup>34</sup> quer de carne. O chamado *Livro de Cozinha de D. Maria*, que pertenceu à princesa portuguesa, neta de D. Manuel<sup>35</sup>, que em 1565 casou com o príncipe Alexandre Farnese, integra várias receitas da tradição culinária da corte portuguesa, permitindo um olhar mais próximo sobre

---

<sup>28</sup> Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear...*, p. 44.

<sup>29</sup> A teoria dos quatro humores corporais - sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra, que procediam, respectivamente, do coração, cérebro, fígado e baço - constituiu, desde Hipócrates (c. 460-377aC) e Galeno (c. 131-c. 200), o principal fundamento da medicina e de explicação do funcionamento do corpo humano até ao século XVII. Cada um dos humores tinha diferentes características: o sangue era quente e húmido, a fleuma fria e húmida, a bílis amarela, quente e seca, e a bílis negra fria e seca. Do predomínio de um ou outro humor no organismo humano resultavam os diferentes tipos fisiológicos: o sanguíneo, o fleumático, o bilioso ou colérico e o melancólico. Considerava-se que todas as doenças eram causadas pela alteração do equilíbrio entre os humores, sendo que a alimentação desempenhava uma função primordial nesse equilíbrio – ou na falta dele, e portanto na saúde e na doença. Como se compreende, qualquer abordagem das práticas alimentares nas épocas medieval e moderna tem de ter presente este crucial quadro explicativo.

<sup>30</sup> Iria Gonçalves, «À Mesa do Rei de Portugal...», p. 21.

<sup>31</sup> Peixe semelhante ao tão apreciado linguado, frequente nas costas portuguesas.

<sup>32</sup> Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear...* p. 47.

<sup>33</sup> Cit. por Jeanne Allard, *ob. cit.*, p. 99.

<sup>34</sup> Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear...*, pp. 45-46.

<sup>35</sup> Filha do infante D. Duarte († 1540), irmão de D. João III, e de D. Isabel († 1576), irmã de D. Teodósio, 5º duque de Bragança.

as iguarias que eram confeccionadas para deleite de reis e de nobres e, até, averiguar orientações e inclinações dos gostos culinários. No «*caderno dos manjares de carne*», encontramos, entre várias outras, delicadas receitas de pastéis de carne, de tutanos, de fígados de cabrito ou de pombinhos, tigeladas de perdiz, galinha mourisca, galinha alardada<sup>36</sup> e galinha albardada, coelho em tigela, várias receitas de coelho e láparo<sup>37</sup>. Lugar destacado neste livro de receitas ocupam também, reflectindo o lugar que tinham nos consumos da corte portuguesa, os «*manjares de ovos*»<sup>38</sup> e os «*manjares de leite*», onde encontramos iguarias como o célebre manjar-branco, uma das mais apreciadas sobremesas na época, pastéis de leite, beilhões<sup>39</sup> de arroz e tigeladas.

Testemunho eloquente de como, no universo da sociabilidade feminina, também nas casas aristocráticas a troca de receitas era muitas vezes sinal de amizade e distinção, aqui encontramos duas receitas atribuídas a uma D. Isabel de Vilhena –as tigeladas de leite e as tão apreciadas almojóvenas, tortas fabricadas com massa de farinha e queijo ou requeijão<sup>40</sup>, de origem mourisca<sup>41</sup>. A maior secção deste livro de receitas diz, contudo, respeito a uma outra área de imensa importância na culinária de então– as conservas, doces e salgadas, o que se compreende, se atendermos às precárias condições da conservação dos alimentos: desde a Antiguidade, todas as tradições culinárias, sem excepção, davam um lugar de destaque a tais práticas<sup>42</sup>. No «*caderno das cousas de conservas*», sucedem-se minuciosas e delicadas receitas de doces e conservas de cidra, limão, peras, pêsegos em calda, receitas várias de marmelada –uma atribuída a Cesária Ximenes, outra a uma D. Joana–, pontos de açúcar, mas também fartos e biscoitos, o afamado maçapão, ou o tão apreciado e omnipresente pão-de-ló<sup>43</sup>, evidenciando como na mesa de reis e senhores abundavam, também, as «*cousas de açúcar*»<sup>44</sup>.

Interessante se torna também observar este livro de cozinha sob um outro ponto de vista, que também nele tem lugar, embora de forma discreta. Se para nós, hoje, falar de culinária e de receitas respeita a uma actividade e a um objecto

<sup>36</sup> Ou seja, lardeada com toucinho.

<sup>37</sup> *Livro de Cozinha...*, ed. Giacinto Manupella, *ob. cit.*, pp. 9-53.

<sup>38</sup> *Idem*, pp. 55-63.

<sup>39</sup> Ou *belhó*, espécie de filhó feita de abóbora doce, farinha e vários condimentos. *Ib.*, p. 176.

<sup>40</sup> *Ib.*, pp. 65-83 e p. 171.

<sup>41</sup> Pedro Plasencia, *A la mesa con don Quijote y Sancho*, Madrid, Punto de Lectura, 2005, p. 185.

<sup>42</sup> Lucie Bolens, «Sciences Humaines et Histoire de l'alimentation: conservation des aliments et associations des saveurs culturelles (de l'Andalousie à la Suisse Romande)», in *Alimentazione e Nutrizione...*, pp. 387-422; Bruno Laurioux, *A Idade Média à Mesa*, Lisboa, Europa-América, 1992, pp. 63-64.

<sup>43</sup> *Livro de Cozinha...*, pp. 85-149.

<sup>44</sup> Damião de Góis, *Crónica do Felicíssimo Rei D. Manuel*, nova edição conforme a primeira de 1566, Coimbra, Universidade de Coimbra, P. IV, 1955, cap. 84, p. 225.

bem delimitados, no século XVI acontecia com frequência os receituários terem um alcance bem mais amplo, respeitando a uma «constelação» de saberes relativos a muitas situações do quotidiano. Transmitidos sobretudo pela tradição oral, esses saberes eram, desde a Idade Média, objecto de compilação através de manuais e livros de «segredos» e receitas destinados a um público feminino. Tratava-se, afinal, de verdadeiras miscelâneas sobre matérias relativas à medicina doméstica, higiene, cosmética, cozinha e alimentação, incluindo, por vezes de forma aparentemente aleatória, receitas de perfumes, preparados e mezinhas para o cabelo, sabões para o rosto e mãos, pós para os dentes, unguentos, bálsamos e outros cremes, remédios para certas enfermidades, verrugas e borbulhas, mau hálito e manchas na pele<sup>45</sup> e receitas culinárias. Por vezes, como sucede com um receituário que terá pertencido à princesa D. Joana, mãe de D. Sebastião, até indicações astrológicas<sup>46</sup>. Exemplo particularmente expressivo deste tipo de compilações, sensivelmente para a época e meio social que nos ocupam, é o anónimo *Manual de Mugerres en el qual se Contienen Muchas y Diversas Reçeutas muy Buenas*<sup>47</sup>. No caso do livro de receitas de D. Maria, a tónica é inegavelmente culinária, mas não deixa de aflorar essa outra componente, através de três receitas –uma de um D. Luís de Moura para as dores de dentes, outra para as dores de garganta e uma outra directamente relacionada com a cozinha e a actividade culinária, para tratar queimaduras<sup>48</sup>. No citado *Manual de Mugerres*, ao contrário, predominando preparados, sabões, unguentos e remédios, não faltam receitas para fazer chouriços, biscoitos, os apreciados «*buñuelos*»<sup>49</sup> e maçapão, conservas, caldos, molhos e outras iguarias<sup>50</sup>.

Um outro testemunho de interesse relativo à mesa de D. João III prende-se com uma deslocação do monarca a Tomar. Em 1550, D. João III, que tão profundamente interviera, muitos anos antes, na reforma da Ordem de Cristo<sup>51</sup>, foi solenemente recebido no Convento em Tomar, onde lhe foi oferecido um lauto banquete pelos freires. Entre as iguarias, encontrava-se uma grande variedade de peixes, entre os quais atum, cherne, corvina, linguado, mas também aves, vaca, coelhos e cabritos, ovos e galinhas em abundância, além de acessórios necessários –cadeira de espaldar para o rei, toalhas de Holanda– que

<sup>45</sup> BGUC, cod. 160.

<sup>46</sup> BNP, cod. 10761, fols. 38v-39v.

<sup>47</sup> *Manual de Mugerres en el qual se Contienen Muchas y Diversas Reçeutas muy Buena*, estudio, ed. y notas de Alicia Martínez Crespo, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1996.

<sup>48</sup> *Livro de Cozinha...*, pp. 145-149. \*qual?

<sup>49</sup> Espécie de farturas, que ainda hoje são confeccionadas.

<sup>50</sup> Ver *supra*, nota 47, pp. 53, 57, 59.

<sup>51</sup> Fernanda Olival, «Structural Changes within the 16<sup>th</sup> Century at Portuguese Military Orders», *E-Journal of Portuguese History*, vol. 2, number 2, winter; Ana Isabel Buescu, *D. João III (1502-1557)*, Lisboa, Temas & Debates, 2008, pp. 235-236.

implicaram para os freires despesas de monta<sup>52</sup>. Durante a visita que os reis realizaram a Coimbra nesse mesmo ano, onde foram recebidos no mosteiro de Santa Cruz e na Universidade, nas suas deambulações pelas várias dependências do mosteiro a rainha D. Catarina e a infanta D. Maria, irmã do monarca, quiseram ver o refeitório; demoraram-se em particular a ver fritar uns linguados, pedindo a rainha que lhos mandassem para a ceia do rei; à merenda, na casa da livraria do coro, serviram-se galinhas assadas, os ditos linguados e muitas frutas e doces<sup>53</sup>.

Singularmente ausente está a referência aos legumes entre as iguarias e manjares que vão à mesa do rei. Na verdade, legumes e frutas não tinham um idêntico peso social. Enquanto as frutas, apesar de certa reserva por parte de alguns médicos<sup>54</sup>, eram parte integrante da dieta aristocrática, sendo consumidas frescas, secas ou em conserva, os legumes e hortaliças, considerados como iguaria «magra», não eram apreciados por reis e nobres e encontravam-se ausentes da sua mesa<sup>55</sup>. Segundo Jean-Louis Flandrin, foi sensivelmente a partir do século XVI que os legumes, humildes frutos da terra, cujo consumo era considerado próprio das camadas inferiores da sociedade durante a Idade Média, se foi tornando um elemento de distinção, ganhando progressiva, embora lenta, visibilidade e favor nas mesas mais requintadas e socialmente mais elevadas<sup>56</sup>. Além de que, como já tivemos ocasião de aludir atrás, existia ainda uma razão de ordem sanitária que, no âmbito da então dominante e indiscutida medicina galénica, associava a esses produtos, em particular alguns legumes e vegetais, mas também algumas frutas, uma interferência negativa nos humores e na qualidade do sangue<sup>57</sup>; ou, ainda, a convicção, também ela enraizada na sociedade medieval, que vira nascer e difundir-se a «cultura do horto» e uma importante farmacologia herborística<sup>58</sup> de que alguns legumes, ervas e frutas

<sup>52</sup> João Alves Dias, «Un banquet royal au Portugal au XVIe siècle», in *La Sociabilité à Table...*, pp. 155-157; Paulo Drumond Braga, *D. João III*, Lisboa, Hugin, 2002, pp. 83-84.

<sup>53</sup> Augusto Mendes Simões de Castro, *Vinda de El-Rei D. João 3º a Coimbra no ano de 1550, e do modo como foi recebido pela Universidade*, separata do «Boletim Bibliográfico da Biblioteca da Universidade», Coimbra, vol. I, 1914, p. 22.

<sup>54</sup> Como o doutor Lobera de Ávila, médico de Carlos V.

<sup>55</sup> Iria Gonçalves, «À Mesa, com o Rei de Portugal...», p. 23. Pedro Plasencia, *ob. cit.*, pp. 176-179. P. W. Hammond constata a quase ausência de menção a legumes nos menus dos banquetes régios em Inglaterra nos finais da Idade Média. P.W. Hammond, *Food and Feast in Medieval England*, Phoenix Mill, Alan Sutton, 1996, pp. 130-142.

<sup>56</sup> Jean-Louis Flandrin, «Pour une histoire du goût», in *La Cuisine et la Table. 5000 ans de Gastronomie*, n. especial de *L'Histoire*, 85, 1986, p. 13; Bruno Laurioux, *A Idade Média à Mesa...*, pp. 51-52. Veja-se, por exemplo, a controvérsia em torno das virtudes e malefícios da cebola ou o caso do alho, indissociavelmente ligado à vilania, ainda em tempos do *Quijote*. Pedro Plasencia, *A la mesa con don Quijote...*, pp. 66-72 e 75-77.

<sup>57</sup> Jeanne Allard, *ob. cit.*, pp. 98-99. Ver *supra*, nota 29.

<sup>58</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pp. 206-213.

eram sobretudo úteis na confecção de mezinhas para tratar as mais variadas afecções, febres e doenças —uma manhã, dois físicos de D. João III discutiam «*em grande porfia*» qual a melhor dieta para um doente acometido por febres, se alface cozida se maçã assada; da acesa discussão deu João de Sá, *o Negro*, bobo do rei, conta ao monarca que, curioso, mandou chamar os médicos para, na sua presença, decidirem sobre tão magna questão<sup>59</sup>.

Um outro livro da ucharia da casa de D. João III, também recentemente publicado por Maria José Azevedo Santos<sup>60</sup>, revela-se precioso, através de uma escrituração minuciosa das despesas, nas referências aos produtos consumidos pela casa do rei, numa ocasião que, apesar de não identificada nem datada, foi certamente de grande solenidade, envolvendo uma grande dimensão de meios. Embora a análise do documento não permita uma datação rigorosa, todas as movimentações de que nos dá conta, nomeadamente no que se refere às despesas com o transporte, de Lisboa para Belém, de grandes quantidades de bens alimentares de todo o género, mas também de louças e móveis de aparato, tapeçarias e «*panos d'armar*», e despesas com oficiais e criadagem, se referem à estadia da corte e aos preparativos de uma cerimónia de grande solenidade a ter lugar em Belém.

No que diz respeito aos produtos alimentares, aí encontramos grandes quantidades de carne de vaca e vitela, carneiros e perdizes, galinhas e frangãos, pombinhos e coelhos, lebres e láparos, toucinhos, sáveis, linguados, azevias, rodovalhos e pescadas, queijos do Alentejo, requeijão e queijos frescos, couves e cheiros, alcaparras e mostarda, laranjas, limões, cerejas, barris de fruta de conserva, «*passa d'Alicante*», «*açúcar da Ilha da Madeira*» e «*açúcar do Brasil*», farinha, ovos, vinhos tinto e branco, vinagre rosado, azeite e mantequilhas<sup>61</sup> e até «*fersuras para os gatos*»... Vivendo ainda D. João III, arriscamos que possa dizer respeito a uma das maiores cerimónias públicas da monarquia durante o seu reinado: referimo-nos à grandiosa cerimónia de trasladação dos corpos dos reis D. Manuel e D. Maria, pais do monarca, bem como dos infantes seus irmãos, para o Mosteiro dos Jerónimos, que teve lugar por ordem do rei em Outubro de 1551<sup>62</sup>. Apenas uma certeza, que o próprio texto

---

<sup>59</sup> *Ditos Portugueses Dignos de Memória. História Íntima do século XVI*, edição anotada e comentada por José Hermano Saraiva, 3ª edição, Lisboa, Europa-América, 1997, dito n. 1059, p. 380.

<sup>60</sup> Maria José Azevedo Santos, «A escrita serve à mesa...». Agradecemos à Autora a oferta deste seu trabalho, dando a conhecer uma fonte preciosa para o conhecimento dos produtos alimentares consumidos na corte portuguesa de Quinhentos.

<sup>61</sup> Manteiga em medidas. Agradecemos este e outros esclarecimentos ao nosso colega João Silva de Sousa.

<sup>62</sup> Ana Isabel Buescu, «Uma sepultura para o rei. Morte e memória na trasladação de D. Manuel (1551)», in *Lugares de Poder*, coord. de Gérard Sabatier e Rita Costa Gomes, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian/Acarte, 1998, p. 184-203.

assinála com abundância: tudo se passou em Maio, no tempo das cerejas... É um comentário: a presença reiterada da manteiga, lado a lado com o azeite, gordura da tradição alimentar mediterrânea, testemunhando como a silenciosa «invasão» dos territórios gastronómicos do Sul da Europa pela «bárbara» manteiga e a sua incorporação na cozinha meridional no final da Idade Média era já, também na cozinha dos reis, apesar de algumas resistências, uma realidade indiscutível<sup>63</sup>.

Embora parcos, há ainda alguns testemunhos dispersos aos gostos, predilecções e até excessos alimentares do próprio monarca. D. João III comia bem, e com apetite –era mesmo, de acordo com testemunho anónimo coevo, «*desenfreado com as mesas*» e as digestões ressentiam-se<sup>64</sup>. Em 1557, pouco antes de morrer, já muito debilitado, o monarca comia em excesso, na opinião do embaixador castelhano Sancho de Córdoba, como referia em carta enviada à princesa D. Joana de Portugal<sup>65</sup>, não dispensando quatro refeições diárias; à merenda, o menos que ingeria era queijo fresco e frutas, evidenciando uma predilecção especial por bebidas e águas «*enfriadas*»<sup>66</sup>. Era capaz de comer «*quatro frangãos e uma torta bem adubada de carne e por cima natas frescas aparadas do coalho do leite, tudo com mui doce melaço*»<sup>67</sup>.

Apesar destes excessos de mesa de D. João III, tradicionalmente as principais refeições do dia eram o jantar, tomado pelo meio-dia e a ceia, a refeição da noite, no que afinal a corte não diferia de uma prática geralmente observada em todas as classes sociais. As parcas referências a uma terceira refeição, o almoço, parecem indiciar tratar-se de uma refeição de carácter secundário, não necessariamente associada a uma determinada hora do dia<sup>68</sup>, embora por vezes seja claro que se refere ao actual «pequeno almoço», ou

<sup>63</sup> Jean-Louis Flandrin, «Le goût et la nécessité...», pp. 369-401; «Et le beurre conquît la France», *La Cuisine et la Table...*, pp. 108-112; Massimo Montanari, «Condimento, fondamento. Le matiere grasse nella tradizione alimentare europea», in *Alimentazione e Nutrizione...*, pp. 27-51. Jean-Jacques Hémardinquer, «Les graisses de cuisine en France. Essais de cartes», *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l'Alimentation...*, pp. 254-271. O «triumfo» da gordura animal nas cozinhas europeias é anterior, podendo fazer-se remontar aos primeiros séculos medievais. Montanari, *ob. cit.*, p. 47.

<sup>64</sup> BNP, cod. 10761, fl. 12.

<sup>65</sup> A princesa D. Joana (1535- 1573), filha do imperador Carlos V e de Isabel de Portugal, casou em 1552 com o príncipe D. João, filho de D. João III e de D. Catarina, herdeiro do trono português. Depois da morte do príncipe e de ter dado à luz D. Sebastião, regressou a Castela em Maio de 1554, onde exerceu a regência na ausência de seu irmão Filipe, então rei consorte em Inglaterra. Nunca mais voltou a Portugal.

<sup>66</sup> Carta de Sancho de Córdoba à princesa D. Joana, de 14 de Junho de 1557, cit. por Alfonso Danvila y Burguero, *Don Cristobal de Moura, Primer Marqués de Castel Rodrigo (1538-1613)*, Madrid, Real Academia de la Historia, 1900, p. 63.

<sup>67</sup> BNP, cod. 10761, fol. 72v.

<sup>68</sup> Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pp. 55-60. Bruno Laurioux, *ob. cit.*, pp. 87-88.



«primeiro-almoço», como também é designado. Esta centralidade, no quotidiano alimentar, de duas refeições principais é mais clara ainda na língua castelhana –além da «comida» e da «cena», o «*desayuno*», primeira e leve refeição do dia, tomada pela manhã, tinha como finalidade, literalmente, «cortar o jejum», o que diz bem da escassa importância que lhe era atribuída. Havia ainda a «merenda», ocasional e, em princípio, leve refeição da tarde, mais frequente, como podemos compreender, nos meios mais abastados– crónicas e outras fontes referem, com alguma frequência, as merendas de reis e rainhas, ocasião sobretudo associada a momentos de ócio ou de lazer, a visitas realizadas e a recebimentos, mas também ao despacho: é conhecida a visual descrição que Damião de Góis faz das merendas de D. Manuel que, estando em Lisboa, de quando em vez dava o seu passeio de barco, acompanhado de músicos, fidalgos e «*algum oficial seu com que ia despachando*»; a meio da tarde aportava ao cais de Santos o Velho onde Duarte Foreiro, cavaleiro da sua casa, «*lhe mandava trazer de merendar de muitas frutas verdes, conservas, & cousas de açúcar, vinho, & água [...]*»<sup>69</sup>.

Jantar e ceia eram normalmente constituídas por carne e peixe, bebidas –água ou vinho– e sobremesas –fruta, fresca seca ou em conserva, e doces. O que diferia, sim, e o que singularizava a mesa do rei de todas as outras era a ostentação da abundância, efeito simbólico de tanto relevo numa sociedade de tantas e múltiplas carências, que permanentemente oscilava entre a abundância e a miséria<sup>70</sup>. Na Idade Média, como observa Massimo Montanari, um difuso sentimento de insegurança e de medo perante a carência alimentar favorecia atitudes e, até, reacções por vezes violentas e incontroláveis perante a comida: «*chi poteva, mangiava molto, in modo quasi rapace: lo stile di alimentazione di gran parte dell'aristocrazia era improntato a questo modello; per essa, mangiare molto era un vero status-symbol*»<sup>71</sup>. Mas esse sentimento proporcionava, também, a abertura à utopia: a partir do século XIII, embora lançando raízes muito mais longínquas, e em articulação com outros momentos de inversão, como o Carnaval, os «países de Cocagne» da «cultura popular» transmitiam a concepção utópica de um milénio igualitário em que o motivo central era o do «paraíso alimentar»: no cenário de uma geografia imaginária, suspensa no tempo, todos, homens e mulheres, jovens e velhos, comiam e bebiam em abundância e sem esforço, num momento de dádiva feliz de uma natureza pródiga e mágica –verdadeiramente, um «mundo ao contrário»<sup>72</sup>.

<sup>69</sup> Damião de Góis, *Crónica do Felicíssimo...*, P. IV, cap. 84, p. 225.

<sup>70</sup> Iria Gonçalves, «Entre a abundância e a miséria...».

<sup>71</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, p. 91.

<sup>72</sup> François Delpech, «Aspects des Pays de Cocagne. Programme pour une recherche », *L'Image du Monde Renversé et ses Représentations Littéraires et Para-Littéraires de la fin du XVIe siècle au Milieu du XVIIe Siècle*, Études réunies et présentées par Jean Lafond et Augustin Redondo (Actes du Colloque International de Tours, 17-19 Novembre 1077), Paris, Vrin, 1979, pp. 35-48.

Assim, nesta sociedade frágil, em que o espectro da fome permanentemente assomava, a mesa do rei devia ser farta, porque através dessa fartura, mas também através da sua encenação e ritualização se evidenciava o seu poder. Por isso muitas vezes os monarcas viam suceder-se à mesa uma quantidade extraordinária de pratos nos seus jantares e ceias, muitos dos quais regressavam, sem ser tocados, às cozinhas –mais do que o acto de comer, o poder do rei mostrava-se no cerimonial que rodeava a refeição, neste sentido tornada um verdadeiro acto ritual<sup>73</sup>. Também as refeições ligadas a ocasiões cerimoniais importantes ou datas centrais do calendário litúrgico, como o dia que assinalava o nascimento de Cristo, eram ocasiões privilegiadas para o monarca acentuar e marcar o seu «poder distributivo». Damião de Góis nota como D. Manuel fazia questão de transformar a ceia de Natal, terminada a pública, solitária e cerimonial refeição régia, numa geral celebração, em que o soberano, num ambiente festivo, dava de consoar a toda a corte, grandes e pequenos, o que sobrava daquele «banquete, que todo era de frutas verdes, & de açúcar, & de conservas que lhe traziam da ilha da Madeira»<sup>74</sup>.

Mas era perante esta mesma mesa farta e abundante que o rei, como advertiam teólogos e moralistas desde a época medieval, devia cultivar a temperança, virtude tantas vezes ausente dos meios cortesãos. Na verdade, a gula, pecado capital, era considerada com frequência um vício próprio da corte –e, talvez, afinal, de forma não totalmente infundada: pois não eram a fartura e os correlatos excessos alimentares tantas vezes um sinal de distinção social, um verdadeiro *status-symbol* aristocrático, para retomarmos os termos de Montanari?<sup>75</sup> Não por acaso, duas das obras centrais do discurso anti-áulico nos séculos XV e XVI, a celebrada *De Curialium Miseriis Epistola* de Aeneas Silvio Piccolomini (1473) e o não menos conhecido *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* de Antonio de Guevara (1539), dão um lugar de singular relevo aos excessos alimentares da corte, fazendo perfilar a gula como um vício próprio de um quotidiano cortesão recheado de lugares sombrios e práticas funestas<sup>76</sup>. Num

<sup>73</sup> Carmelo Lisón Tolosana, *La Imagen del Rey...*, p. 130. Sobre os mecanismos de conservação e transmissão da memória social, na sua articulação com as cerimónias comemorativas e práticas corporais, em que as «performances» e os momentos rituais têm um lugar central, ver o sempre estimulante estudo de Paul Connerton, *Como as Sociedades Recordam* (1ª ed. inglesa 1989), Oeiras, Celta Editora, 1993.

<sup>74</sup> Damião de Góis, *ibidem*. Ver a descrição da primeira ceia de Natal de D. Manuel depois de casado com a infanta D. Maria, filha dos Reis Católicos, pela pena do embaixador castelhano Ochoa de Isasaga, datada de 25 de Dezembro de 1500, que confirma esta dimensão da refeição natalícia do rei transmitida por Damião de Góis, in *Documentos Referentes a las Relaciones com Portugal durante el Reinado de los Reyes Católicos*, ed. preparada y anotada por António de la Torre y Luís Suarez Fernandez, vol. III, Valladolid, 1963, doc. 497, pp. 77-85.

<sup>75</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, p. 91.

<sup>76</sup> *De Curialium Miseriis Epistola*, cap. «De los sentidos del gustar: y oler», ed. cit.: *Tractado de la Miseria de los Cortesanos, que escrivio el Papa Pio, ante que fuesse Summo Pon-*

outro plano, e significativamente, a gula era ainda com frequência associada, talvez mais do que qualquer outro excesso, à luxúria e ao pecado da sensualidade, como sucedia de forma absolutamente clara na *Summa Theologica* de S. Tomás de Aquino<sup>77</sup>, realidade que desde a Idade Média a Igreja, através de uma abundante literatura de carácter moralizante, se esforçava por denunciar<sup>78</sup>; em suma, o que estava em causa era a velha relação entre sexo e comida, o que nos permite compreender melhor os vários sentidos possíveis da invocação dos «méritos da fome» e da frugalidade da tradição monástica<sup>79</sup>.

Aliás, a literatura normativa relativa à formação do príncipe, ainda no século XVI, no âmbito do itinerário pedagógico que os mestres deviam incutir aos seus pupilos, concedia particular destaque ao controlo das paixões e à temperança, devendo o príncipe aprender a evitar todos os excessos, nomeadamente na comida<sup>80</sup>. Se tomarmos como exemplo o *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano* (1544), da autoria de Francisco de Monçon, capelão e pregador de D. João III, obra destinada à educação do príncipe herdeiro, D. João (n. 1537), e que constitui a obra pedagógica de feição aristocrática de maior envergadura publicada em Portugal no século XVI<sup>81</sup>, facilmente constatamos a particular atenção conferida a esta virtude, e a

---

*tífice, a un cavallero amigo suyo* Coimbra, João de Barreira, 1563; Antonio de Guevara, *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* (1539), cap.XVI, ed. de Asunción Rallo Gruss, Madrid, Ediciones Cátedra, 1984, pp. 241-250. A crítica aos banquetes e seus excessos e os condicionamentos - servidão, competição, falta de liberdade - e códigos da «comida cortesã» e, na generalidade, a preocupação pela comida são aspectos recorrentes não só no *Menosprecio...* ou no *Aviso de Privados y Doctrina de cortesanos* (1539) (cap. VII, cap. XVIII) como no conjunto da obra guevariana. Ver Asunción Rallo Gruss, *op.cit.*, p. 173, nota 6.

<sup>77</sup> Madeleine Pelner Cosman, *Fabulous Feasts...*, pp. 109-110, e ainda pp. 116-123, com sugestivo *dossier* iconográfico. No século XVI o meirinho Francisco do Casal afirmava gastar o dinheiro recebido das «mulheres solteiras» em vinho, justificando-se: «Como este dinheiro é de luxúria, não o gasto senão no melhor vinho, porque é o pai da luxúria, e eu de idade que já me não temo dela». *Ditos Portugueses dignos de Memória...* ed.cit., dito n. 493, p. 177. Esta articulação surge de forma ainda absolutamente explícita num texto de conselho e advertência sobre o ofício de rei, já do século XVII: *Doze Lembranças do Anonymo pera el Rey nosso sñor*, provavelmente dedicado a Filipe III, BA, cod. 51-I-72, fol. 4-4v.

<sup>78</sup> Mireille Vincent-Cassy, «La gula curiale ou les débordements des banquets au début du règne de Charles VI», in *La Sociabilité à Table...*, pp. 91-102; Jacques Le Goff, «Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire», in *ibidem*, pp. 133-144; Maria del Carmen Simon Palmer, «El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el real alcázar», in *Le Corps dans la Société Espagnole...*, pp. 113-122.

<sup>79</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pp. 90-92.

<sup>80</sup> Ana Isabel Buescu, *Imagens do Príncipe. Discurso Normativo e Representação (1525-1549)*, Lisboa, Cosmos, pp. 122-124.

<sup>81</sup> Francisco de Monçon, *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano, que trata como se ha de criar un Principe o niño generosos des de su tierna niñez cõ todos los Exercicios & virtudes que le convienen hasta ser varon perfecto. Contiene muy singulares doctrinas morales y apazibles*, Lisboa, Luís Rodrigues, 1544 (BNP, F. 4358).

importância da configuração de um discurso regulador e de advertência em torno da mesa do príncipe. O *Libro Primero...* preceituava que o príncipe não devia comer antes do meio-dia, e não devia fazer mais de duas refeições (o que não se aplicava enquanto era criança, fase em que era conveniente comer várias vezes por dia). A sua mesa devia ser farta, mas dentro de limites que a sobriedade e a contenção impunham, e as «*cenas*» mais leves do que as «*comidas*»<sup>82</sup>. Era conveniente o príncipe sentar-se à mesa em posição elevada e a cerimónia do comer, acto «físico» por excelência, deveria ser acompanhada por outro tipo de actividade, de tipo «espiritual», como a leitura de livros, talvez por oposição a uma corrente contrária aos pressupostos morais aqui evidenciados, que defendia a presença do riso nas refeições dos reis<sup>83</sup>. Esta prática era de resto frequente, na época, através da presença dos bobos no momento das refeições, tanto nas casas nobres como nos palácios dos reis<sup>84</sup>. O número de pessoas à sua mesa devia ser pequeno, e o príncipe e demais convivas deviam observar honestidade na postura<sup>85</sup>. Era dado, naturalmente, um lugar de relevo ao vinho, sendo-lhe dedicados três capítulos onde se enunciavam os danos, físicos e morais, decorrentes do seu consumo excessivo, as suas propriedades, e se estabelecia um minucioso elenco das regras que o príncipe deveria observar se bebesse vinho<sup>86</sup>.

Mas a alimentação regrada não respeitava apenas à aquisição da virtude da temperança e ao controlo de pulsões, mas também, e de forma central, ao corpo físico e à manutenção da saúde do príncipe. Esta dimensão era objecto de um capítulo em que, também com extremo pormenor, se estabeleciam as regras a observar na alimentação do príncipe para conservação da sua saúde: estando doente, era necessário procurar que a doença não se generalizasse, através de uma alimentação adequada; o príncipe deveria acostumar-se a comer de tudo, a comer pouco e pouca variedade de cada vez; nunca devia beber em jejum, procurando ter-se cuidados particulares com a fruta e o vinho; era necessário observar com rigor a ordem dos manjares, assim como a periodicidade das refeições, de acordo com a sua idade; tornando-se conveniente comer menos quantidade ao jantar, e não fazer qualquer exercício depois da refeição<sup>87</sup>. Em

<sup>82</sup> A «comida», tomada pelo meio-dia, era a refeição principal, correspondendo ao «jantar» que surge nas fontes portuguesas; e a «cena» a refeição da noite, a «ceia» em português.

<sup>83</sup> Fernando Bouza Alvarez, *Locos, enanos e hombres de placer en la corte de los Austrias. Oficio de burlas*, Madrid, Ed. Temas de Hoy, 1991, pp. 88-92.

<sup>84</sup> *Ibidem*; María del Carmen Simón Palmer, «El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el real alcázar», in *Le corps dans la société espagnole...*, p. 115.

<sup>85</sup> Francisco de Monçon, *Libro Primero...*, cap. XXXVI, fols. 108-112.

<sup>86</sup> *Libro Primero...*, cap. XXXVII a XXXIX, fols. 112-122v.

<sup>87</sup> Francisco de Monçon, *Libro Primero...*, cap. XXIV, fols. 66v-70 que, apesar do título apresentado, «del cuydado que en la vida ordinaria y en los pasatiempos y recreaciones se ha de tener dela salud del príncipe», acaba por incidir quase exclusivamente na questão da alimentação, e nas nove regras para manter a saúde do príncipe.

suma, o tratado de Francisco de Monçon, em pleno século XVI, evidenciava, de forma extremamente minuciosa, como a alimentação do príncipe, longe de apenas dizer respeito à satisfação de uma necessidade elementar e quotidiana, constituía um motivo central da sua educação, articulando uma dimensão moral, política e sanitária, em que a advertência contra excessos e interditos tinha um importante lugar.

Neste discurso regulador e de advertência contra o desregramento alimentar na corte em causa estava, e sempre com grande relevo, como sucede no tratado de Monçon, o consumo de vinho; vinho que na sociedade cristã ostentava uma dupla condição simbólica: a de «vinho místico», eucarístico, o sangue de Cristo oferecido aos fiéis pela transubstanciação, mas também a de bebida desreguladora ou mesmo «diabólica», tal como tão frequentemente surgia na iconografia medieval<sup>88</sup>. Assim, ao vinho, no contexto da corte, associavam-se dois tipos de discursos, duas vozes dissonantes mas intimamente ligadas – a que fazia dele a bebida por excelência, tradicionalmente presente na mesa régia e consumida com largueza e abundância por reis e senhores<sup>89</sup>; e essa outra voz, que alertava para os perigos do seu consumo desregrado que o tornava, indiscutivelmente, o «emblema» maior da desregulação da temperança. Já o rei Afonso X de Castela, nas suas *Siete Partidas*, concedia uma atenção particular ao consumo de vinho pelo príncipe<sup>90</sup>; e o também medieval *Segredo dos Segredos* advertia contra os excessos do vinho, naquela que é, porventura, uma das mais expressivas e detalhadas diatribes contra o seu consumo excessivo: tomado em grandes quantidades, entre outras consequências, o vinho «*obscuranta o entendimento, embarga o siso e torva o cérebro e enfraquece a virtude natural e gera esquecimento [...]*»; mas, de forma absolutamente original, recomendava-se também ao rei que, em ocasiões determinadas, mandasse beber os seus privados sem restrições, abstendo-se ele de o ingerir, «*porque então poderás muitos segredos entender e ouvir [...]*» – o vinho podia ser, também, um instrumento directo de poder do próprio rei<sup>91</sup>. Esta reiterada advertência contra o abuso do vinho não significava que, consumido com moderação, e diluído em água, como era aliás prática corrente e recomendada, o vinho não fosse objecto de louvores por parte dos próprios médicos<sup>92</sup>.

<sup>88</sup> Martine Vasselin, «Des fastes de Bacchus aux beuveries flamandes : l'iconographie du vin de la fin du XVe siècle à la fin du XVIIe siècle », *Nouvelle Revue du XVIe Siècle*, n. 17/2, 1999, pp. 219-251.

<sup>89</sup> Iria Gonçalves, «À Mesa, com o Rei de Portugal...», p. 18 e nota 10.

<sup>90</sup> VER as considerações relativas ao seu consumo pelo príncipe nas *Partidas* de Afonso X, o Sábio (Rei de Castela), *Las Siete Partidas del Rey Don Alfonso El Sabio, cotejadas con varios codices antiguos por la Real Academia de la Historia*, 3 Tomos, Madrid, Imprenta Real, 1807, Partida II, tít. V, lei II, pp. 25-26 e tít. VII, lei VI, pp. 48-49.

<sup>91</sup> Pseudo-Aristóteles, *Segredo dos Segredos...*, p. 42 e p. 17, respectivamente.

<sup>92</sup> Jeanne Allard, *ob. cit.*, pp. 97.

A noção que fica, no seu conjunto, é a de que a corte não era vista como um espaço de sobriedade ou de frugalidade alimentar, mas um lugar onde a fartura permitia e proporcionava o excesso que facilmente podia originar a enfermidade ou o vício, justificando, afinal, o olhar crítico que moralistas, teólogos ou médicos lançavam sobre a alimentação de reis, príncipes e grandes senhores. Médicos e físicos faziam aliás radicar nos excessos de mesa um conjunto de doenças que Lobera de Ávila, médico de Carlos V e autor daquele que é considerado o primeiro tratado de dietética da Época Moderna, o *Vanquete de Nobles Cavalleros*, publicado pela primeira vez em 1530, classificava de modo significativo, num outro texto de sua autoria, como «*enfermedades cortesanas*»<sup>93</sup>. Os tratados do médico de Carlos V consistiam, fundamentalmente, num discurso de advertência e de «regulação alimentar» destinado ao imperador e aos nobres que, pela sua condição social, eram os principais protagonistas da dimensão sombria, a um tempo moral e sanitária, da fartura alimentar. Discurso que evidenciava a absoluta preeminência de uma medicina centrada na teoria dos humores, com consequências directas no tipo de alimentação adequada a cada indivíduo, de forma a manter ou a recuperar a saúde<sup>94</sup>. A 30 de Julho de 1544, estando D. João III em Évora, o físico António Maldonado escrevia ao secretário Pero de Alcáçova Carneiro, aconselhando que se o rei tivesse «*algum encendimento de cólera*», deveria alimentar-se de «*ceias leves e mantimentos frios como frangãos*», e abster-se de «*muito exercício*» e de montar muitas vezes a cavalo; estas advertências tornavam-se mais incisivas quanto aos cuidados a ter com a alimentação do frágil D. João, herdeiro do trono: os «*mantimentos e a vianda*» do príncipe deviam ser leves, de modo a que «*no se encienda la colera e altere o sangue [sic]*»<sup>95</sup>.

Voltando à mesa do rei, é seguro afirmar que o rei de Portugal comia normalmente sozinho, rodeado dos seus oficiais e fidalgos, que o assistiam, embora nem sempre tal sucedesse. É célebre a pormenorizada descrição que o sempre atento Garcia de Resende faz dos banquetes na «*sala de madeira*», por ocasião do casamento do príncipe D. Afonso, filho de D. João II e herdeiro do trono, com D. Isabel, filha primogénita dos Reis Católicos, em 1490. Nesse solene e festivo momento, à mesa com o rei comeram também a rainha D. Leonor, o príncipe e a princesa, D. Manuel, duque de Beja, D. Jorge, filho bastardo do monarca português e o embaixador castelhano<sup>96</sup>.

---

<sup>93</sup> *Libro de las Quatro Enfermedades Cortesanas*..., publicado em 1544. *Ib.*, p. 100.

<sup>94</sup> Ver *supra*, nota 29.

<sup>95</sup> IAN//TT, CC, Parte I, mç.75, n. 43.

<sup>96</sup> Garcia de Resende, *Crónica de D. João II*, cap. CXXIV e CCXXV, in *Crónica de D. João II e Miscelânea por Garcia de Resende*, nova edição conforme a de 1798, com Introdução de Joaquim Veríssimo Serrão, Lisboa, IN-CM, 1991, pp. 173-176.

Em suma, quer em ocasiões assinaladas quer em momentos sem especial significado cerimonial, no quotidiano da corte, o rei comia muitas vezes só à mesa. Dois documentos excepcionais permitem-nos ter uma noção mais nítida desta questão. Em carta enviada aos Reis Católicos, datada de 24 de Novembro de 1500, dando notícias da jovem e recém-casada rainha de Portugal, D. Maria, mulher de D. Manuel, o embaixador Ochoa de Isasaga descrevia pormenores do quotidiano da corte portuguesa, aludindo, por duas vezes, ao momento das refeições régias. Através dele sabemos que nesse domingo o rei e a rainha ouviram missa juntos, «*y comieron cada un por su parte, com tronpetas e menestriales*»; e na 2ª feira, de tarde, D. Manuel e D. Maria deslocaram-se a ver as obras do grande hospital<sup>97</sup> que então se construía em Lisboa, ocasião em que o povo da cidade mostrou «*mucho plazer en ver a la señora reyna, echandole muchas vendiciones [sic]*». No regresso ao palácio, depois de permanecerem juntos até ao anoitecer, o rei despediu-se da rainha para cear, e «*la señora reyna çeno retrayda*»<sup>98</sup>. Cerca de um mês depois, as festas de Natal dos monarcas portugueses ilustram, de forma exemplar, o que queremos sublinhar: no dia 24, depois de ouvirem juntos as vésperas na capela real, D. Manuel conduziu D. Maria aos seus aposentos, dirigindo-se em seguida à sala grande do palácio onde, num grande estrado com dossel de brocado, se encontrava uma grande e rica cadeira e uma mesa em frente; sentando-se o rei, rodeado pelos seus oficiais e fidalgos, aí lhe foi servida «*com gran triunfo*», a ceia de Natal, que depois D. Manuel distribuiu por todos os presentes. Ao mesmo tempo, a rainha comia na sua câmara, ceando depois as suas damas. O almoço do dia seguinte, em que à sua mesa o rei teve peixe, fez-se também em separado; mas à noite, terminadas todas as cerimónias e findas as extraordinárias festas do dia de Natal que envolveram toda a corte, por volta da meia-noite e meia, D. Manuel e D. Maria recolheram-se à sua câmara, onde «*cenaron juntos muy alegremente*», deitando-se em seguida<sup>99</sup>.

Era sobretudo em ocasiões cerimoniais importantes que o rei podia, se assim o determinasse, conferir a distinção de partilhar a sua mesa, como aconteceu, em Novembro de 1525, nos desposórios da irmã de D. João III, a infanta D. Isabel, com o imperador Carlos V, ocasião em que os infantes e os embaixadores do imperador partilharam também a mesa de D. João III. Nesse dia

---

<sup>97</sup> O Hospital de Todos-os-Santos.

<sup>98</sup> Carta de Osoa de Isasaga aos Reis Católicos, publicada in *Documentos Referentes a las Relaciones...*, vol. III, doc. 494, pp. 66-69.

<sup>99</sup> Carta de Osoa de Isasaga aos Reis Católicos, de 25 de Dezembro de 1500, publicada in *Documentos Referentes a las Relaciones...*, vol. III, doc. 497, pp. 77-85. Trata-se de um documento excepcional a vários títulos, com destaque para a descrição pormenorizada das festas de Natal na corte manuelina que, longe de revestirem uma dimensão unicamente religiosa, mostravam bem, naquele declinar do mundo medieval, como o sagrado e o profano conviviam de forma que, irreversivelmente, iria desaparecer.

2 de Novembro, dia seguinte às cerimónias do casamento, o rei, num acto considerado de subida e rara distinção em termos do habitual cerimonial da corte portuguesa, convidou ao jantar para a sua mesa os dois embaixadores que actuaram em nome de Carlos V, o senhor de La Chaux e Juan de Zúñiga, e os seus irmãos o cardeal D. Afonso e os infantes D. Luís e D. Fernando. A distribuição dos lugares não era aleatória: mais chegado ao rei encontrava-se o cardeal, depois o infante D. Luís e o infante D. Fernando. Depois deste, sentavam-se os embaixadores, um dos quais no topo da mesa. A comida dos embaixadores vinha cortada do aparador ou copa; a bebida, provavelmente vinho, foi-lhes servida pelos seus criados, não havendo na mesa mais oficiais do que os do rei e dos infantes. A descrição é muda sobre a presença quer da rainha D. Catarina quer da já imperatriz D. Isabel, depreendendo-se que, nesta ocasião, elas não estiveram à mesa do rei<sup>100</sup>.

Procedimento semelhante foi observado em 1543, quando no dia seguinte aos desposórios da infanta D. Maria com Filipe de Castela no paço de Almeirim, o rei convidou o embaixador Luis Sarmiento para a sua mesa, mas não, como se refere expressamente, o núncio papal<sup>101</sup>. Em 1565, num dos banquetes realizados no paço da Ribeira por ocasião do casamento de D. Maria com Alexandre Farnese, à mesa de D. Sebastião encontravam-se apenas D. Duarte, Condestável do reino e irmão de D. Maria<sup>102</sup>, e o embaixador castelhano, Alonso de Tovar, procurador do noivo; a rainha D. Catarina, a noiva, e a infanta D. Maria, irmã de D. João III, servidas pelas suas damas, comeram nos aposentos da rainha, cujo umbral não foi transposto por quem servia as iguarias, observando-se uma rigorosa separação de sexos que não deixou de surpreender os membros da comitiva do noivo; só após o banquete, o rei e a rainha, príncipes e embaixadores, damas e nobres se reuniram num mesmo espaço, dando-se então início a um serão em que, depois da tradicional cerimónia do beija-mão real, a dança teve, enfim, o protagonismo principal<sup>103</sup>.

Alguns anos mais tarde, em Dezembro de 1571, D. Sebastião recebeu em Lisboa o núncio do papa Pio V, o cardeal Alexandrino, alojando-o nos velhos

<sup>100</sup> *Relações de Pero de Alcáçova Carneiro, Conde da Idanha, do tempo que ele e seu pai, António Carneiro, serviram de secretários (1515 a 1568)*, publicação, revisão e notas por Ernesto de Campos de Andrada, Lisboa, Imprensa Nacional, 1937, pp. 232-233.

<sup>101</sup> Francisco de Andrada, *Crónica de D. João III*, Introdução e Revisão de Manuel Lopes de Almeida, P. III, cap. 88, Porto, Lello & Irmão, 1976.

<sup>102</sup> D. Duarte (1541-1576), figura hoje bastante esquecida, que chegou a estar na segunda linha da sucessão do trono português, imediatamente após seu primo o rei D. Sebastião. Filho (póstumo) do infante D. Duarte († 1540), irmão de D. João III, e de D. Isabel († 1576), irmã de D. Teodósio, 5º duque de Bragança.

<sup>103</sup> Giuseppe Bertini, «The Marriage of Alessandro Farnese and D. Maria de Portugal in 1565: Court Life in Lisbon and Parma», in *Cultural Links Between Portugal and Italy in the Renaissance*, edited by K. J. P. Lowe, Oxford, Oxford University Press, 2000, p. 56.



paços da Alcáçova –que o jovem monarca preferia ao da Ribeira nas breves estadias que fazia em Lisboa– «*todos muito bem ornados, com toda a tapeçaria rica que o rei tinha, e alguma da infanta D. Maria*»<sup>104</sup>. O cardeal ficou instalado em aposentos luxuosamente preparados no andar de cima dos de D. Sebastião, e jantou com os bispos e nobres numa parte da «sala do dossel», e os gentis-homens da sua numerosa comitiva na outra parte do aposento, uma refeição abundantemente servida de delicados manjares; ao mesmo tempo, D. Sebastião comia, só, «*na sua sala principal, debaixo do dossel, em estrado levantado, e assentado em cadeira de brocado de ouro*»<sup>105</sup>.

Quando não comia sozinho, o número de pessoas que se sentavam à mesa do rei de Portugal era portanto, e de uma forma geral, restrito. A solidão do monarca à mesa, enfatizando a majestade e a singularidade do seu estado, era aliás observada na corte papal, que constituía muito provavelmente, neste particular, segundo Bertelli, o modelo das cortes medievais europeias<sup>106</sup>. Le Goff sustenta, no entanto, que na época medieval com excepção da corte papal e, mais tarde, das monarquias absolutas, eram mais numerosos os casos em que, com um número maior ou menor de convivas, os reis comiam acompanhados<sup>107</sup>, numa apreciação que, com frequência, as fontes parecem desmentir<sup>108</sup>; mas talvez não se possa generalizar. Em qualquer dos casos, é certo que o acto de comer, acto físico por excelência, pela dimensão ritual que tinha no caso da realeza, revestia um significado simbólico profundo, no caso do rei, como já sublinhámos, litúrgico e até sacral<sup>109</sup>.

O manual litúrgico que pertenceu à princesa D. Maria de Portugal, princesa de Parma, descoberto em Nápoles e recentemente publicado<sup>110</sup>, é um importantíssimo e inédito testemunho das cerimónias da capela real no reinado de D. João III, numa época em que em Portugal não existia ainda um Regimento sistematizando os ritos e cerimónias aí observados, pela primeira vez instituído

---

<sup>104</sup> BNP, cod. 8570, com uma relação interessante e pormenorizada relação do recebimento do cardeal no reino, fols. 146-147v.

<sup>105</sup> Relato do secretário Giovanni Battista Venturino, que acompanhava o núncio, publicado por Alexandre Herculano, «Viagem do cardeal Alexandrino», in *Opúsculos*, T. VI, *Controvérsias e Estudos Históricos (Tomo III)*, 5ª edição, Lisboa, Livraria Bertrand, s/d, pp. 84-85.

<sup>106</sup> Sergio Bertelli, *ob. cit.*, pp. 164-170.

<sup>107</sup> Jacques Le Goff, «Saint Louis a table: entre commensalité royale et humilité alimentaire», in *La Sociabilité à table...*, p. 133.

<sup>108</sup> No seu *Boke of Nurture* (c. 1460), John Russell enumerava cinco classes sociais, e o lugar preciso de cada uma à mesa, afirmando, para os que pertencem ao vértice da pirâmide social: «[...] *pope, emperor, king, cardinal, prince, archbishop, and duke, were of such dignity as to dine alone*». Cit. por Madeleine Pelner Cosman, *Fabulous Feasts...*, p.107.

<sup>109</sup> Sergio Bertelli, *Il Corpo del Re...*, pp. 164-185.

<sup>110</sup> José Maria Pedrosa Cardoso, *Cerimonial da Capela Real. Um manual litúrgico de D. Maria de Portugal (1538-1577) Princesa de Parma*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda/Fundação Calouste Gulbenkian, 2008.

por Filipe II, em 1592<sup>111</sup>. Nele está bem patente, entre muitos outros, com destaque para a música da capela, este aspecto que queremos aqui relevar: a bênção da mesa do rei, precedendo a refeição, nas várias situações que se apresentavam –em dia de missa pontifical ou de missa ordinária, quando o rei comia acompanhado da rainha, em dia de jejum e peixe– reflectia, indiscutivelmente, essa dimensão sacral que envolvia a mesa do monarca, acto que, porventura como poucos outros de entre os cerimoniais régios, se situava nesse espaço que unia o sagrado e o profano, religando, através da palavra e do gesto do oficiante, o poder da monarquia ao poder do divino<sup>112</sup>. E não era a mesa do rei –nem que fosse subliminarmente– também uma *mensa domini*, como o altar do Senhor?

Num outro plano, o cerimonial que rodeava o rei à mesa reflectia também a importância da hierarquia da mesa, considerada desde a Idade Média como um dos mais relevantes da vida na corte, sujeito a uma regulação ritual e a códigos cada vez mais precisos –embora tal processo fosse, naturalmente, um processo de lenta inculcação. Para meio do século XVI, no caso de uma Espanha politicamente unificada sob o ceptro da austríaca dinastia Habsburgo, revestir-se-ia de significado decisivo a introdução em 1548 na casa do herdeiro do trono, Filipe das Astúrias, por ordem de seu pai o imperador Carlos V, do ritual da requintada corte da Borgonha que, constituindo no seu conjunto uma evolução no sentido de uma sistematização mais complexa dos cerimoniais e da «teatralização» da corte, dava um particular relevo ao conjunto de cerimónias que rodeava a mesa do soberano<sup>113</sup>. Por outro lado, na perspectiva mais geral de uma «civilização dos costumes», a mesa constituía, nas épocas medieval e moderna, como o sociólogo Norbert Elias observou de forma pioneira, um dos «espelhos» privilegiados da civilidade e da aquisição das boas maneiras, como se torna evidente com o destaque que gestos e comportamentos a observar no momento das refeições assumiam no conjunto da literatura de civilidade<sup>114</sup>. No

<sup>111</sup> *Ibidem*, p. 17.

<sup>112</sup> *Ib.*, pp. 124-126.

<sup>113</sup> Carmelo Lisón Tolosana, *ob. cit.*, pp. 115-131; Werner Paravicini, «The Court of the Dukes of Burgundy: a Model for Europe?», in *Princes, Patronage and the Nobility. The Court at the Beginning of the Modern Age, c. 1450-1650*, ed. Ronald Ash e Adolf Birke, Oxford, Oxford University Press, 1991, pp. 99-102; Jeanne Allard, «Les grands banquets à la cour de Charles Quint», in *La Sociabilité à table...*, pp. 145-153, e María del Carmen Simon, «La théatralité des repas royaux dans l'Espagne des XVI et XVII siècles», *ibidem*, pp. 159-168; Bruno Laurioux, *op. cit.*, pp. 98-100; Marzio A. Romani, «*Regalis coena...*».

<sup>114</sup> Norbert Elias, *La Civilisation des Moeurs*, Paris, Calman Lévy, 1973 (1ª ed. alemã 1939), pp. 88 e ss. e pp. 121-183; Philippe Ariès, *L'enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime*, Paris, Seuil, 1973 (1ª edição 1960), pp. 275-282; Daniela Romagnoli, «Cortesia nella città: un modello complesso. Note sull'etica medievale delle buone maniere», in *La Città e la Corte. Buone e Cattive Maniere tra Medioevo ed Età Moderna*, a cura di Daniela Romagnoli, con un saggio introduttivo di Jacques Le Goff, Milão, Ed. Angelo Guerini, 1991, pp. 47-48 e pp. 59-61 (tradução

âmbito da casa real, esta realidade implicava, nos bastidores, uma organização cada vez mais complexa, dos cargos, funcionários e criadagem que asseguravam os serviços ligados à mesa, à cozinha e à ucharia régias –copeiros, trinchantes, cozinheiros, pasteleiros, confeitheiros, para não falar dos moços de cozinha e outros ofícios menores<sup>115</sup>. Nos aposentos em que tinham lugar as refeições, eram as artes de mesa, através da presença e do uso de objectos de grande riqueza e aparato<sup>116</sup>, o ritmo processional da apresentação dos manjares, a ritualização precisa dos gestos de todos os protagonistas, que mostravam o fausto da refeição do rei.

Mas a própria comida, desde a sua apresentação, que revestia, com frequência, aspectos de verdadeira «arte efémera», sobretudo em banquetes cerimoniais, de que existem impressionantes descrições, até à água consumida à mesa, podia ser sinal e instrumento da encenação do poder do rei e da monarquia. Num dos banquetes oferecidos pela rainha D. Catarina aos nobres enviados por Margarida de Parma a Lisboa, por ocasião do casamento de sua sobrinha D. Maria com Alexandre Farnese, a que já aludimos, ao som de suave música e vozes cristalinas que acompanharam o desenrolar do banquete, as abundantíssimas carnes que vieram à mesa vinham «miraculosamente» dos mais distantes pontos do império, e a água servida dizia-se proveniente de rios de muitas partes do mundo –do Indo ao Ganges, de nascentes e lagos de África e da Ásia, do próprio Tibre romano, simbolizando a imensidão das possessões e dos domínios imperiais do reino de Portugal...<sup>117</sup>.

Reconstituindo a refeição do rei<sup>118</sup>: no aposento onde D. João III comia colocavam os reposteiros a mesa sobre uma alcatifa, no Inverno, ou uma esteira, no Verão; no caso de haver dossel no aposento, a mesa deveria colocar-se sob o mesmo. De acordo com uma prática antiga que remontava pelo menos ao rei D. Fernando<sup>119</sup>, o monarca devia comer em posição elevada, pelo que talvez existisse também um estrado, que é expressamente referido na descrição da mesa régia de D. Manuel no Natal de 1500, aquando dos desposórios da infanta D. Maria com Filipe das Astúrias, em 1543, ou, mais tarde, na descrição de 1571 de

---

francesa, com alterações, *La Ville et la Cour. Des bonnes et des mauvaises manières* Paris, Fayard, 1995); Claudine Marenco, *Manières de Table, Modeles de Moeurs, 17e-20e siècle*, Cachan, Editions de l'ENS, 1992; *Banquets et Manières de Table au Moyen Age*, Actes du Colloque du Centre Universitaire d'Etudes et de Recherches Médiévales d'Aix, Aix-en-Provence, 1996.

<sup>115</sup> Para a época medieval, ver a síntese de Bruno Laurioux, *op. cit.*, pp. 72-75.

<sup>116</sup> Ver, para esta época, Maria do Carmo Rebelo de Andrade, «As Artes de Mesa e a ourivesaria de corte em Portugal na 1ª metade do século XVI», in *Encontro sobre as Transformações na Sociedade Portuguesa, 1480-1570*, Lisboa, Fundação das Casas de Fronteira e Alorna, 1996, pp. 1-13.

<sup>117</sup> Giuseppe Bertini, *ob. cit.*, p. 54 e 52.

<sup>118</sup> Seguimos de perto Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear...*, pp. 50-54.

<sup>119</sup> A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa...*, p. 226 ; Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, 1986, p. 63.

Venturino, como vimos. Chegava então o soberano com o capelão-mor, bispo em dia de missa pontifical<sup>120</sup>, acompanhado de outros dois capelães<sup>121</sup>, procedendo-se à cerimónia de bênção da mesa, onde já estavam dispostos o pão e o saleiro. O reposteiro-mor chegava-lhe a cadeira, e o lugar de todos os presentes, entre nobres e oficiais, era minuciosamente regulado –o vedor do lado direito do rei, os oficiais do serviço fora da alcatifa, o mestre sala do lado esquerdo, os moços-fidalgos de joelhos sobre a alcatifa, de um lado e do outro do soberano, acompanhando a refeição.

Depois, o trinchante dava o chamado *prato de água às mãos* ao rei, que as lavava e limpava a uma *toalha de mãos* estendida ao monarca pelo vedor. Seguia-se a entrada dos vários pratos, em padiolas, de onde D. João III escolhia o que queria comer, não sem que antes as iguarias tivessem sido provadas. Ao jantar, não sendo dia de jejum, a refeição apresentada ao monarca podia constar de «*oito arrátéis de carne, carneiro ou vaca, e uma galinha ou perdiz, e um arrátel da ros [sic]<sup>122</sup> ou cuscus ou aletria e assim uma dúzia de ovos partidos pelo meio<sup>123</sup> e um pedaço de marrão<sup>124</sup> [...]»», de onde comia depois o capelão a quem coubera nesse dia a incumbência de benzer a mesa régia<sup>125</sup>.*

O copeiro-mor servia de beber ao rei, provando a bebida antes do monarca –tal era também, como se sabe, uma tradição que se perdia na memória dos tempos, fundada no temor, sempre presente nos palácios de reis, imperadores, papas e grandes senhores, do envenenamento pela «peçonha». O episódio seguinte ilustra bem esta realidade. Estando um dia D. João III, pela hora da sesta, nas casas da rainha D. Catarina, pediu água; serviram-na de um barril que antes contivera vinagre rosado, que o pajem, Francisco de Sá de Meneses, provou da salva antes de o monarca beber; ao levar a água à boca o rei estranhou-lhe o sabor, apressando-se o jovem pajem a bebê-la toda de um trago, perante a evidente perturbação do monarca, que por momentos acreditou que pudesse estar envenenada, exclamando: «*Que me destes nesta água, que me matastes?*»<sup>126</sup>.

A cremos nos testemunhos próximos de João de Barros, de António Luís ou do seu capelão Francisco de Monçon, D. João III não bebia vinho, apesar de este ser parte integrante das refeições de reis e de nobres, sendo o seu consumo

<sup>120</sup> *Cerimonial da Capela Real...*, ed. cit., pp. 124-125.

<sup>121</sup> Os domairos, «que serve[m], por semana, nos divinos ofícios». Fr. Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, *Elucidário das Palavras, Termos e Frases...*, ed. crítica por Mário Fiúza, vol. II, Porto, Livraria Civilização, 1966, p. 201.

<sup>122</sup> É rara, para a época, a referência ao arroz, introduzido na Península Ibérica pelos Árabes, com a excepção do arroz com leite, ou seja, o arroz doce.

<sup>123</sup> Provável referência a ovos crus, na época uma das formas habituais em que eram consumidos, a par dos ovos fritos em azeite. Pedro Plasencia, *op. cit.*, p. 115.

<sup>124</sup> Porco.

<sup>125</sup> *Cerimonial da Capela ...*, ed. cit., p. 125.

<sup>126</sup> *Ditos Portugueses...*, dito n. 946.

moderado recomendado, como vimos, pelos próprios médicos e dietistas<sup>127</sup>, e a sua presença na mesa régia sinal de fartura e poder –nos faustosos banquetes ocorridos na casa do embaixador Pedro de Mascarenhas, em Bruxelas, em 1531, para celebrar o nascimento do tão ansiado filho varão, o infante D. Manuel<sup>128</sup>, filho de D. João III e de D. Catarina, sucederam-se à mesa do imperador Carlos V, convidado de honra do embaixador do rei português, além de delicados manjares de muitas carnes e aves, uma impressionante lista de vinhos, brancos e tintos, das mais variadas proveniências –o moscatel de Alcácer do Sal e um tinto claro da região de Lisboa, vinhos de Tarragona e das Baleares, uma grande variedade de delicados néctares de Itália, da Grécia e do Reno, na Alemanha<sup>129</sup>.

A refeição terminava com os doces trazidos pelo guarda-reposte numa confeitaria, que o rei mandava também repartir, como era tradição, pelos seus moços-fidalgos que se encontravam no aposento onde era servida a refeição; já Damião de Góis, a propósito da corte de D. Manuel, dava conta de que «a criação dos moços fidalgos do Rei de Portugal é estarem de joelhos à mesa, e darem-lhes os Reis fruta da que lhe trazem para comer»<sup>130</sup>. Episódio que ilustra esta prática antiga do quotidiano da corte aconteceu um dia, estando Filipe Lobo, trinchante de D. João III, à mesa servindo o seu ofício quando trouxeram a cesta de fruta com maçãs para a sobremesa do rei; uma maçã rolou para o chão, precipitando-se os pequenos moços fidalgos para tentarem apanhá-la. Perguntando o monarca quem era o moço que acabara por conseguir a apetecida peça de fruta, retorquiu-lhe, não sem ironia, o seu trinchante: «Na sua fome não via Vossa Alteza que é meu filho?»<sup>131</sup>.

Terminava a refeição régia. O trinchante retirava, num prato a faca, a colher, o garfo e o guardanapo, bem como o pão que sobrava, levantavam-se as toalhas, o capelão dava graças a Deus e o monarca retirava-se acompanhado dos seus oficiais<sup>132</sup>. E com a saída do rei, cai o pano sobre esta breve incursão nos domínios da mesa do rei de Portugal no século de Quinhentos.

---

<sup>127</sup> Salvador Dias Arnaut, *op. cit.*, pp. 40-41; Ana Isabel Buescu, *Imagens do Príncipe...*, p. 123.

<sup>128</sup> Quinto filho de D. João III e de D. Catarina, nascido a 1 de Novembro de 1531, no Alvito, ardentemente desejado pois à data do seu nascimento só era viva sua irmã Maria (n. 1527), o infante D. Manuel chegou a ser jurado herdeiro do trono em Évora, em 1535; de constituição débil, veio a morrer antes de completar os seis anos de idade, a 14 de Abril de 1537, em Évora. Ana Isabel Buescu, *D. João III (1502-1557)*, Lisboa, Temas & Debates, 2008, pp. 197-202.

<sup>129</sup> André de Resende, *Genethliacon*, publicado em edição bilingue (latim e inglês) por John R. C. Martyn, *On Court Life*, Berna, Frankfurt, Nova Iorque, Paris, Peter Lang, 1990, pp. 81-83.

<sup>130</sup> Damião de Góis, *Crónica do Felicíssimo...*, P. III, cap. 40.

<sup>131</sup> *Ditos Portugueses...*, dito n. 790.

<sup>132</sup> Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear...*, p. 51.

(Página deixada propositadamente em branco)

# OS CONSUMOS ALIMENTARES DE UM HOSPITAL QUINHENTISTA: O CASO DO HOSPITAL DAS CALDAS EM VIDA DE RAINHA D. LEONOR

LISBETH DE OLIVEIRA RODRIGUES

*Bolseira de doutoramento da FCT no Departamento de História<sup>1</sup>  
Universidade do Minho*

A história dos hospitais modernos tem sido alvo de um crescente número de estudos de âmbito nacional e internacional desde os inícios do século XX. Quase todos mencionam a reforma dos hospitais ao longo do século XVI, à qual os países protestantes não ficaram imunes, inscrevendo-a no conjunto das mudanças que assinalam a transição entre a Idade Média e o Período Moderno europeu. Regra geral, a historiografia actual admite que os hospitais medievais constituíam simultaneamente locais de abrigo para peregrinos e pobres doentes, sem qualquer tipo de separação ou especialização de edifícios, espaços e funções<sup>2</sup>. Esta ambiguidade começou a desaparecer quando, nos finais do século XV, os estados modernos procuraram, através da reforma hospitalar, distinguir entre hospitalidade e cura de enfermos<sup>3</sup>; foram criadas unidades hospitalares a partir da

---

<sup>1</sup> Trabalho elaborado no âmbito do projecto *Portas Adentro: modos de habitar do século XVI a XVIII em Portugal*, financiado pela FCT (PTDC/HAH/71309/2006).

<sup>2</sup> Ver Katharine Park, «Medicine and Society in Medieval Europe, 500-1500», in Andrew Wear (ed.), *Medicine in Society*, Cambridge, Cambridge University Press, 1992, pp. 75-90; Lindsay Granshaw, «The Hospital», in Wayne J. Urban (ed.), *Gender, Race and National Education Association: Professionalism and its Limitations*, New York, Routledge, 2000, pp. 1181-1183.

<sup>3</sup> Ver Katharine Park e John Henderson, «The First Hospital Among Christians: The Ospedale di Santa Maria Nuova in Early Sixteenth Century Florence», *Medical History*, vol. 35, 1991, p. 170; Daniel Hickey, «Closing Down Local Hospitals in Seventeenth-Century France: The Mount Carmel and St. Lazare Reform Movement». *Histoire Sociale – Social History*, vol. XXV, 1992, n. 49, pp. 9-33.

incorporação de pequenos hospitais medievais, dando origem ao hospital geral, em que a medicina assumia um papel fundamental. No entanto, muita desta historiografia baseia-se numa abordagem de «cima para baixo», procurando descortinar as motivações religiosas dos membros da Casa Real na sua formação, ou a resposta institucional dada ao crescente número de pobres nos meios urbanos<sup>4</sup>.

No caso português, situa-se geralmente o início da reorganização da assistência hospitalar no ano de 1479, no qual o futuro rei D. João II obteve uma autorização papal para estabelecer o Hospital Real de Todos os Santos em Lisboa, o primeiro hospital geral, criado para substituir as dispersas e decadentes instituições assistenciais criadas por legados pios tardo-medievais. Tal como vinha acontecendo em outros países da Europa, muitos hospitais portugueses foram reformados ou criados de raiz nos finais do século XV e durante o século XVI como resultado do reforço do poder da Coroa<sup>5</sup>. Para além do Real Hospital de Lisboa, outros hospitais foram peças-chave na reconfiguração do espaço urbano, representando as novas atitudes cívicas que tinham como objectivo reforçar a coesão social e legitimar a autoridade do rei, assumindo um papel importante na política régia da assistência<sup>6</sup>. No entanto, estas alterações não foram abruptas,

---

<sup>4</sup> Destacam-se os trabalhos dos historiadores franceses, como Léon Lallemand, *Histoire de la Charité: Les Temps Modernes du XVI au XIX siècle*, Paris, Alphonse Picard et Fils, 1910-12; Christian Paultre, *De la répression de la mendicité et du vagabondage en France sous l'ancien régime*, Paris, Recueil Sirey, 1906; Jean Pierre Gutton, *La Société et les pauvres en Europe (XVe-XVIIe siècles)*, Paris, PUF, 1974; Jean Imbert, *Le Droit Hospitalier de L'Ancien Régime*, Paris, PUF, 1993; entre outros que abordam os hospitais do período moderno enfatizando a acção da Coroa. Ver ainda Charles H. Parker, *The Reformation of Community. Social Welfare and Calvinist Charity in Holland, 1572-1620*, Cambridge, Cambridge University Press, 1998; Tim McHugh, *Hospital Politics in Seventeenth Century France. The Crown, Urban Elites and the Poor*, Aldershot, Ashgate, 2007; Carol K. Manzione, *Christ's Hospital of London 1552-1598. A Passing Deed of Piety*, Selinsgrove, Susquehanna University Press, 1995. Outros trabalhos, mais recentes, abrem novas perspectivas sobre o estudo dos hospitais. Ver John Henderson, *The Renaissance Hospital. Healing the Body and Healing the Soul*, New Haven and London, Yale University Press, 2006; Sandra Cavallo e David Gentilcore (eds.), *Spaces, Objects and Identities in Early Modern Italian Medicine*, London, Blackwell, 2008. Estas duas obras rompem com a tradição anterior e centram-se na análise das instituições hospitalares sob o ponto de vista da cultura material, dos espaços e das dinâmicas internas.

<sup>5</sup> Maria de Lurdes Pereira Rosa, *As Almas Herdeiras. Fundação de Capelas Fúnebres e Afirmação da Alma como Sujeito de Direito (Portugal, 1400-1521)*, tese de doutoramento, Lisboa-Paris, FCSH, UNL-EHESS, 2005, pp. 151-201; José Pedro Paiva (coord.), *Portugaliae Monumenta Misericordiarum*, vol. III, Lisboa, União das Misericórdias-CEHR, 2004, pp. 107-118; António Domingues de Sousa Costa, «Hospitais e Albergarias na Documentação Pontifícia da Segunda Metade do Século XV», Sep. de *A Pobreza e a Assistência aos Pobres na Península Ibérica Durante a Idade Média, Actas das Primeiras Jornadas Luso-Espanholas de História Medieval*, Lisboa, 25-30 de Setembro de 1972, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1973, pp. 259-327.

<sup>6</sup> Ver Maria de Lurdes Pereira Rosa, *ob. cit.*; Isabel dos Guimarães Sá, «Os Hospitais Portugueses entre a Assistência Medieval e a Intensificação dos Cuidados Médicos no Período



demonstrando continuidade sobretudo no que se refere ao carácter religioso, que permaneceu fundamental no seio da vida hospitalar, continuando as preocupações com a alma a ser o *princípio-guia* da assistência aos pobres<sup>7</sup>.

O nosso estudo centra-se no Hospital das Caldas da Rainha, conhecido por Hospital de Nossa Senhora do Pópulo. Este, também de fundação régia (ou, se quisermos, fundado por alguém da família próxima do rei), surgira de raiz pela vontade e acção de D. Leonor no ano de 1485, sendo que a sua singularidade recaía no facto de ser um hospital sazonal dedicado às curas termais, situado numa zona eminentemente rural. Centrar-nos-emos no universo dos consumos alimentares analisados através dos Livros de Receita e Despesa do Hospital de Nossa Senhora do Pópulo das Caldas da Rainha, com a finalidade de compreender a logística de uma estrutura assistencial rural no primeiro quartel de Quinhentos. A escolha deste hospital assenta em critérios específicos que se prendem não só com a dimensão e natureza da instituição em causa, como também pela presença recorrente, entre 1518 e 1525, de personagens pertencentes à Casa Real que, por motivos que mais à frente destrinçaremos, beneficiaram de géneros alimentares a suas expensas. O enfoque dos consumos alimentares em vida de D. Leonor, com particular ênfase nos anos compreendidos entre 1518 a 1525, será feito através de uma análise qualitativa, pretendendo prospectar os problemas de abastecimento da cozinha daquele hospital, analisar e estabelecer a correlação entre regimes alimentares e estatuto social, entender os itinerários dos produtos, e, ainda que de forma preliminar, abordar o peso da alimentação no contexto global das despesas totais da instituição.

## PRIMÓRDIOS DO HOSPITAL E SUA ESTRUTURAÇÃO

Sobre a fundação do Hospital das Caldas da Rainha vacilam mitos e lendas dos quais é impossível retirar a verdadeira razão que levou D. Leonor a mandar construir a instituição<sup>8</sup>. No entanto, os investigadores actuais, sublinham a acção conjunta de vários motivos: políticos (a afirmação do poder régio), económicos

---

Moderno». *Congresso Comemorativo do V Centenário do Hospital do Espírito Santo*, Évora, 1996, pp. 87-103.

<sup>7</sup> Ver Ivo Carneiro de Sousa, *A Rainha D. Leonor (1458-1525): Poder, Misericórdia e Espiritualidade no Portugal do Renascimento*, Lisboa, Gulbenkian, 2002, pp. 301-307; Nicholas Orme, Margaret Webster, *The English Hospital (1070-1570)*, New Haven and London, Yale University Press, 1995, p. 121. Maria de Lurdes Pereira Rosa, *ob. cit.*, pp. 168 e 169; John Henderson, *ob. cit.*, p. xxxi.

<sup>8</sup> Sobre os diferentes mitos fundacionais veja-se Frei Jorge de São Paulo, *O Hospital das Caldas da Rainha até ao ano de 1656*, vol. I, Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, 1967; Saúl António Gomes, *As Cidades têm uma História: Caldas da Rainha das Origens ao Século XVIII*, Caldas da Rainha, PH – Estudos e Documentos, 1994, pp. 21-23.

(desenvolvimento de uma vila que deveria actuar como «região tampão», evitando o avanço dos coutos do Mosteiro de Alcobaça) e de ordem espiritual<sup>9</sup>.

Mandado edificar em 1485, três anos depois o Hospital de Nossa Senhora do Pópulo funcionava já de forma provisória «*pera os pobres doentes receberem graça em suas almas e saúde em seus corpos*»<sup>10</sup>. A instituição hospitalar existiu antes mesmo de a região dos banhos ser dotada com o título de «vila», facto que só aconteceria oficialmente a 21 de Março 1511 por mão de D. Manuel I<sup>11</sup>. Desde a fundação do Hospital de Nossa Senhora do Pópulo os monarcas nomearam membros das suas Casas para os cargos de provedor, almoxarife, escrivão ou vigário<sup>12</sup>.

Embora o Compromisso do Hospital das Caldas da Rainha tenha sido ratificado pelo rei em 1512, estabelecendo os princípios básicos do seu funcionamento, supomos que vigorasse antes da sua confirmação. Determinava a existência de 100 camas, 60 das quais destinadas a homens e mulheres doentes (cada qual dotada de seu enxergão de palha, almadrake de lã, colchão de linho, cabeçal de pena, almofada e meia dúzia de lençóis de linho), 20 «camas de roupa» para peregrinos, servidores e escravos do hospital e as restantes 20 para religiosos e pessoas de estatuto mais elevado, cujas peças de cama seriam «*mays delgadas e asy toda a outra roupa melhor*»<sup>13</sup>.

O Compromisso confirma que o hospital deveria ser sazonal, abrindo as suas portas no primeiro dia de Abril e fechando-as no derradeiro de Setembro

<sup>9</sup> Ver Nicolau Borges, *O Hospital Termal das Caldas da Rainha: Arte e Património*, 2 vols., Tese de Mestrado, Lisboa, Universidade de Lisboa, 1998, pp. 5-6; Sandra Cristina Martins de Sousa Gil, *Memórias de D. Leonor nas Caldas da Rainha*, Tese de Doutoramento, Lisboa, Universidade de Lisboa, 2008, pp. 135-137.

<sup>10</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, p. 91.

<sup>11</sup> Ainda que as Caldas tenham adquirido o estatuto de vila a partir de 1511, a documentação da época utiliza o vocábulo antes dessa data. Veja-se Arquivo Distrital de Braga, *Fundo Monástico-Conventual* (Congregação dos Lóios) - *Epílogo e Compêndio da Origem da Congregação de São João Evangelista e do nascimento, vida e morte dos seus três fundadores, pelo Padre Jorge de São Paulo (1658)*, Ms. 924, fl. 249 onde o frade de hábito azul refere a elevação das Caldas a vila no ano de 1499: «*e por causa deste dote sucedeu o motivo santo e a ocasião da fundação do hospital no seu termo que pelos anos de 1499 foi constituído em vila por El-rei Dom Manuel à petição da rainha sua irmã chamada vila das Caldas da Rainha*». José Custódio Vieira da Silva, *A Igreja de Nossa Senhora do Pópulo das Caldas da Rainha*, Caldas da Rainha, V Centenário do Hospital Termal das Caldas da Rainha (1485-1985), 1985, p. 26.

<sup>12</sup> Tenha-se como exemplo os casos de Álvaro Dias Borges provedor do hospital (escudeiro do Infante D. Fernando, pai de D. Leonor), Gomes da Fonseca segundo provedor da instituição (cavaleiro de D. Manuel), Jerónimo Aires provedor (capelão e pregador de D. Leonor), João de Coja e Vasco do Couto respectivamente almoxarife e escrivão (escudeiros de D. João II), João Vieira, vigário da Igreja de Nossa Senhora do Pópulo anexa ao hospital (capelão de D. João II), Bernardo de Castanheda vigário da mesma Igreja (capelão de D. João III), entre outros.

<sup>13</sup> Ver Fernando da Silva Correia, *Compromisso do Hospital das Caldas dado pela Rainha D. Leonor sua Fundadora em 1512*, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1930, p. 15.

«por serem seis mezes de mayor conveniência e favor com seus calores a cura dos enfermos pobres ordinariamente mal enroupados»<sup>14</sup>. No entanto, os Livros de Contas demonstram que o hospital abria as suas portas dias depois da data estabelecida pelo Compromisso<sup>15</sup>. Outro ponto bastante explícito no Compromisso dizia respeito à separação de sexos, uma vez que se estabelecia a proibição da entrada do sexo masculino nas enfermarias das mulheres, tal como se praticava nos restantes hospitais europeus<sup>16</sup>. A única excepção seria constituída pelas duas visitas diárias feitas pelo provedor na companhia das pessoas por ele autorizadas<sup>17</sup>.

O doente, homem ou mulher, depois de admitido, confessava, comungava, e tomava um banho, após o qual recebia uma camisa lavada, um saio, carapuça, pantufos e um manto, sendo depois conduzido à sua cama<sup>18</sup>. À saída dava-se-lhe uma pequena esmola (em dinheiro, géneros ou ambos) para sustento da viagem de regresso a casa.

As vida das Caldas cedo se assumiu como peça importante no conjunto de senhorios que D. Leonor detinha na Estremadura. Prova disso foram as constantes acções que desenvolveu e que revelam não só a intenção de povoar mais densamente a região como também de lhe atribuir autonomia económica e administrativa face às regiões de Óbidos e Alcobaça<sup>19</sup>.

Em muito contribuiu o hospital mandado edificar por D. Leonor para o processo de diferenciação da vila das Caldas enquanto centro rural relativamente autónomo face aos restantes senhorios que a rainha possuía na Estremadura, mais não seja pela dinâmica que accionava, fazendo gravitar à sua volta muitos aspectos da vida quotidiana da população. Assim, o jogo de forças económicas, políticas e de cariz assistencial que se estabeleceu em torno do Hospital de Nossa

---

<sup>14</sup> Frei Jorge de São Paulo refere que nos primeiros anos o hospital, abrindo sempre depois da data estabelecida pelo Compromisso, recebia poucos enfermos, apesar do número de camas disponíveis: em 1520 abriu no mês de Maio com dois enfermos, em 1522 com nove, em 1523 com vinte e no ano seguinte apenas com cinco enfermos (*ob. cit.*, vol. II, 1968, pp. 7-8, 450-453).

<sup>15</sup> *Ibidem*, p. 10.

<sup>16</sup> Ver Mercedes Ínsua Cabanas, «Arquitectura Hospitalaria en Galicia». *O Hospital Real de Santiago de Compostela e a Hospitalidade no Camiño de Peregrinación*, Galicia, Xunta de Galicia, 2004, pp. 57-85; e Eunice D. Howe, «The Architecture of Institutionalism: Women's Space in Renaissance Hospitals», in Helen Hills (ed.), *Architecture and the Politics of Gender in Early Modern Europe*, Aldershot, Ashgate, 2003, pp. 63-75.

<sup>17</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, pp. 178 e 465.

<sup>18</sup> Fernando da Silva Correia, *ob. cit.*, p. 39.

<sup>19</sup> Vejam-se os 21 traslados de cartas de privilégio, provisões e alvarás em Arquivo Histórico do Hospital Termal das Caldas da Rainha (doravante AHHTCR), *Tombo do Hospital de Caldas da Rainha*, 1587, [pasta 43], Inv. 298; e ainda Ivo Carneiro de Sousa, «Introdução ao Estudo do Património da Casa e Corte de D. Leonor». *Revista da Faculdade de Letras – Línguas e Literaturas*, Anexo V – *Espiritualidade e Corte em Portugal*, Séculos XVI-XVIII, Porto, 1993, p. 32, e, do mesmo autor, *A Rainha D. Leonor...*, p. 316.

Senhora do Pópulo contribuiu para o rápido desenvolvimento daquele que seria um dos lugares de eleição de D. Leonor<sup>20</sup>. Mais importante ainda se apresenta quando pensamos no relacionamento favorável que a instituição criou com os habitantes daquelas terras que, inevitavelmente, possuíam relações fortes com o hospital. A criação de arrendamentos com a instituição, as doações feitas pela população, e os privilégios concedidos pelos monarcas, para além das práticas de culto possibilitadas pela igreja do hospital, fizeram com que os habitantes das Caldas se ligassem ao Hospital de Nossa Senhora do Pópulo, e se estabelecesse uma rede de interesses mútuos entre o poder local e a Coroa<sup>21</sup>.

Não obstante, a vila quinhestista onde estava inserido o Hospital de Nossa Senhora do Pópulo mais não era do que um espaço rural, com os habituais campos e pastos<sup>22</sup>. A corroborar este cenário encontram-se os Livros de Receita e Despesa que listam os consumos diários, proveniências de géneros, centros de abastecimento, permitindo não só conhecer as propriedades tuteladas pelo hospital como também a reconstituição da paisagem rural.

## OS LIVROS DE RECEITA E DESPESA

As fontes de rendimento do Hospital Termal das Caldas da Rainha eram constituídas por géneros e rendas em numerário provenientes do património fundiário da instituição, pelas concessões financeiras da Coroa e pelos legados pios que a população e os enfermos remetiam ao hospital<sup>23</sup>. As receitas variavam naturalmente de ano para ano; as despesas, por seu lado, estavam dependentes de um conjunto de condicionalismos que extravasava a vontade dos provedores. Entre outras contingências, podemos referir o número de doentes, as exigências e gravidade das enfermidades, os maus anos agrícolas, a necessidade de obras, ou até a presença de algum membro das elites que obrigava a despesas suplementares.

A minúcia dos registos possibilita a observação do universo dos bens de consumo desta instituição, permitindo vislumbrar as condições e estratégias de gestão praticados. Desta forma, permitem-nos conhecer não só as condições eco-

<sup>20</sup> Ivo Carneiro de Sousa, *A Rainha D. Leonor...*, pp. 182-195.

<sup>21</sup> Os Livros de Notas apresentam-se como uma fonte valiosa para o estudo das relações do Hospital com a população e com a Coroa. AHHTCR, *Arrematações, Arrendamentos e Contratos*, Livros de Notas, 1525-1607, [pastas 24-28], Inv. 273-277.

<sup>22</sup> Saúl António Gomes, *ob. cit.*, pp. 14, 31-43.

<sup>23</sup> O mesmo se passa com outros hospitais europeus. Ver Carol K. Manzione, *ob. cit.*, pp. 82-95. Para a França do século XVII ver Tim McHugh, *ob. cit.*, pp. 74-81 (Hôpital Général) e pp. 101-109 (Hôtel Dieu).

nómicas de uma instituição hospitalar do século XVI, como também as relações estabelecidas entre os indivíduos e as hierarquias sociais em jogo.

Nos Compromissos dos hospitais da Idade Moderna para além da regulamentação dos direitos e deveres dos profissionais responsáveis por cada uma das secções hospitalares (enfermaria, cozinha, botica, tesouraria, notariado, etc.), há também espaço dedicado aos procedimentos a cumprir quando era chegada a hora de alimentar os doentes<sup>24</sup>.

Os registos das receitas e despesas eram feitos de forma escrupulosa, arrolando a porção do bem comprado, o seu preço por unidade, o número de pessoas por quem seria distribuído e, no final, o valor total pago. Ainda que fosse o provedor a mandar «receber e arrecadar» os bens necessários, o almoxarife ficava responsável pelas compras<sup>25</sup>. Este era acompanhado por um escrivão que devia estar presente no jantar e ceia dos doentes para fazer as porções e ver o que se gastava com eles; registava estes consumos, e dava conta ao provedor das quantidades gastas<sup>26</sup>.

Os consumos alimentares eram definidos nas duas visitas diárias que o provedor realizava às enfermarias, na companhia de cinco oficiais (escrivão, médico, enfermeiro-mor, cirurgião e boticário), anotando então o escrivão todos os géneros necessários naquele dia<sup>27</sup>. A primeira visita ocorria quando, pelas seis da manhã, o «enfermeiro de baixo» tangia a campainha da Copa, onde o provedor se reunia com os seus acompanhantes. Iam em seguida visitar os enfermos nas enfermarias, e o médico definia um por um o que cada doente comeria na próxima refeição. Terminada a visita da manhã, o escrivão recolhia-se à Casa dos Contos para fazer de novo a lista dos alimentos necessários para que a despesa pudesse ser lançada nos livros<sup>28</sup>. A segunda visita realizava-se por volta das três horas da tarde, e era feita nos mesmos moldes da da manhã. Deste modo, as compras a realizar pelo almoxarife eram ditadas pela visita da manhã, que definia a ceia desse dia, e pela da tarde, que estabelecia o que era necessário para o jantar do dia seguinte.

Os registos efectuados nos Livros de Receita e Despesa podem ser divididos em duas categorias: a primeira diz respeito às despesas diárias regulares

---

<sup>24</sup> Ver Katharine Park e John Henderson, *ob. cit.*, pp. 183-184; José Pedro Paiva, *ob. cit.*, p. 98; Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, pp. 476-477.

<sup>25</sup> Sobre as obrigações do almoxarife no tempo de cura e «nos sette meses do Inverno» veja-se Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, pp. 353-355.

<sup>26</sup> Fernando da Silva Correia, *ob. cit.*, p. 29.

<sup>27</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, pp. 432-433 onde o frade relata o ritual e o percurso feito por cada enfermaria aquando das visitas diárias: personagens, objectos, posições assumidas por cada um dos oficiais hospitalares, itinerários percorridos dentro do próprio hospital e um exemplar da tábua onde o escrivão anotava a ração diária, número de banhos, xaropes e purgas respeitantes a cada enfermo.

<sup>28</sup> *Idem*, vol. II, pp. 38-39.

(vinho, carne, pão, galinha/frango, azeite), e a segunda compreende as despesas «miúdas», em que se engloba um conjunto muito variado de alimentos, iguarias, especiarias e bens não alimentares. Ainda que o aumento das despesas pudesse estar na relação directa com o número de doentes, os indícios de que dispomos não apontam para uma redução das quantidades de comida por enfermo quando havia mais gente no hospital. Em contrapartida, a presença de membros da família real e seus séquitos tinha incidência directa nas despesas, uma vez que lhes eram proporcionadas as melhores iguarias. No entanto, ainda que o grosso das receitas e das despesas registadas nos livros se relacione com géneros alimentares, a verdade é que nem todos se destinavam à cozinha e, muito menos, à alimentação dos doentes. Por exemplo, a cevada podia servir para tisanas, águas cozidas, pão de segunda qualidade, e também para alimentar bestas e aves. Podia também ser dada como esmola a padres ou transeuntes<sup>29</sup>. O mesmo se passava com outros produtos, como o trigo, azeite ou o mel.

Concentraremos a nossa atenção nos consumos que, partindo da cozinha, se destinavam à alimentação dos doentes, pessoal interno e às despesas alimentares feitas com passageiros e visitantes (clérigos e indivíduos pertencentes aos círculos próximos da Casa Real), excluindo da análise os produtos de botica, esmolas e alimentação do gado e aves.

Nem sempre é fácil distinguir entre «cozinha» e «botica». A linha que demarcava estes dois espaços hospitalares é ambígua, uma vez que, como sabemos, a alimentação constituía uma parte importante das curas dos enfermos<sup>30</sup>. Grande parte das compras de «*cousas meudas*» era entregue ao hospitaleiro e entre elas podemos sublinhar os «adubos», mel, azeite, frutos secos, entre outros produtos que flutuavam, consoante as necessidades, entre a cozinha e a botica<sup>31</sup>.

## OS CONSUMOS ALIMENTARES

Nos inícios do século XVI, o universo das pessoas que trabalhava na cozinha do Hospital de Nossa Senhora do Pópulo era quase exclusivamente feminino, facto que contrasta com a generalidade das cozinhas nesta época<sup>32</sup>. Nas Caldas observava-se uma divisão sexual do trabalho: às mulheres a cozinha, enquanto os homens se ocupavam da compra e recolha dos alimentos. Os ali-

<sup>29</sup> *Ib.*, pp. 365-367.

<sup>30</sup> Ver Ana Isabel Buescu, neste volume, sobre a importância da medicina galénica na alimentação.

<sup>31</sup> Veja-se AHHTCR, *Livro de Receitas e Despesas*, 1520-1521, [pasta 1], Inv. 235, fl. 101, onde o exemplo mencionado é bastante evidente.

<sup>32</sup> Raffaella Sarti refere que a maioria do pessoal das cozinhas renascentistas era do sexo masculino (*Casa e Família: Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*, Lisboa, Editorial Estampa, 2001, pp. 264-274). Veja-se ainda John Henderson, *ob. cit.*, pp. 200-206.

mentos confeccionados na cozinha pelas mulheres, depois de prontos, eram levados para a sala da copa onde os servidores repartiam as rações destinadas aos enfermos<sup>33</sup>. Seguiu-se a bênção das mesas pelos capelães e o transporte das mesmas rações da sala da copa para as enfermarias pelos respectivos enfermeiros, que as davam aos doentes depois de um ritual de água às mãos<sup>34</sup>.

É bem conhecido o facto de os consumos alimentares, na sua globalidade, constituírem uma das marcas de diferenciação social no período moderno<sup>35</sup>. Para um pobre «comer bem» era sinónimo de quantidade, enquanto para os indivíduos de estatuto elevado significava comer uma variedade tão grande quanto possível de alimentos, sobretudo se raros e valiosos<sup>36</sup>. Muito embora a fonte analisada se apresente bastante concisa no que respeita a quantidades, preços e distribuição quotidiana, não fornece detalhes quanto às rações dadas aos doentes em função da sua enfermidade. Encontramos apenas a prescrição de que os enfermos/as com hidropisia jantavam e ceavam uma galinha ou frango e comiam «pão de calo»<sup>37</sup>. Assim, torna-se impossível definir quais os géneros atribuídos a doentes de febres que deveriam ser diferentes dos ministrados aos que sofriam de gota ou mesmo de «tolhimento da fala e lesão no juízo»<sup>38</sup>. Estes registos ficam igualmente aquém no que toca a informações relativas ao consumo de bebidas por

---

<sup>33</sup> Esta situação alterou-se no século XVII. A visitação datada de 1634 passa a responsabilizar um homem pela confecção das refeições dos enfermos (Arquivo Distrital de Leiria (doravante ADLRA), *Fundo do Real Hospital das Caldas*, Foro Jurídico e Visitações, Visitações (1572-1709), Dep.VI-2-C-6, fl. 18).

<sup>34</sup> Ver Fernando da Silva Correia, *Origens e Formação das Misericórdias Portuguesas*, Lisboa, Henrique Torres, 1944, p. 515; Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, pp. 37-40.

<sup>35</sup> Ver Maria de los Ángeles Pérez Samper, «Fiesta y Alimentación en la España Moderna: El Banquete como Imagen Festiva de Abundância y Refinamiento». *Espacio, Tiempo y Forma*, Série IV, História Moderna, t. 10, 1997, p. 54; Fernand Braudel, *Civilização Material, Economia e Capitalismo, Séculos XV-XVIII*, Volume I: As Estruturas do Quotidiano – O Possível e o Impossível, Lisboa, Teorema, 1992, p. 157; Gianna Pomata, *Contracting a Cure: Patients, Healers, and the Law in Early Modern Bologna*, Baltimore & London, The Johns Hopkins University Press, 1998, p. 136.

<sup>36</sup> Maria de los Angeles Pérez Samper, *ob. cit.*, pp. 55-56.

<sup>37</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1524-1525), Dep. VI-3-B-3, fls. 66v, 320v, 318.

<sup>38</sup> O Hospital de Nossa Senhora do Pópulo não admitia enfermos incuráveis como, por exemplo, leprosos e sífilíticos. São vários os registos nos Livros de Contas onde é possível observar a recusa na aceitação de indivíduos portadores dessas enfermidades (AHHTCR, *Livro de Receitas e Despesas*, 1520-1521, [pasta 1] – Inv. 235, fl. 121v; Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, p. 35). No entanto, sobre as dietas oferecidas aos leprosos veja-se Carole Rawcliffe, *Leprosy in Medieval England*, Woodbridge, Boydell Press, 2006, pp. 213-225. Para o caso espanhol veja-se María Luisa Zamorano Rodríguez, *El Hospital de San Juan Bautista del Toledo durante el Siglo XVI*, Toledo, Instituto Provincial de Investigaciones y Estudios Toledanos, 1997, pp. 318-356.

género. Embora Frei Jorge de São Paulo tivesse afirmado que «*rara he a mulher a quem se dá vinho*», e Fernando da Silva Correia tivesse notado que o número de copos era igual ao de homens que o hospital devia admitir, os Livros de Contas não confirmam esta distinção de forma inequívoca<sup>39</sup>.

Como dissemos, os alimentos eram distribuídos de forma desigual por entre a população do hospital: escravos e servidores, enfermos, peregrinos, frades, profissionais hospitalares, pessoas que gravitavam em torno dos círculos reais e, por fim, os próprios monarcas.

Se lermos os registos, observamos ser recorrente o lançamento em bloco das despesas feitas com os doentes, sem qualquer nota diferencial de sexos, doenças ou idade. O mesmo acontece com os servidores e escravos da Casa, cujos consumos alimentares são arrolados em conjunto, à excepção do assento da liquidação dos seus ordenados e da distribuição das «padas de trigo» que é feita, em alguns anos, com a discriminação dos seus nomes. Já a presença de membros do clero no hospital denota uma maior diferenciação, uma vez que o registo da despesa é sempre efectuado com a menção da ordem a que pertencem. Em regra, a este grupo era dado «pão, vinho<sup>40</sup>, pescado e fruta», sendo bastante frequente a presença no hospital de padres da Congregação de São João Evangelista, mesmo antes da administração da instituição estar na sua posse a partir de 1532-1533. No que concerne aos religiosos mendicantes, os Livros de Contas mostram-nos o hábito de lhes dar dois arráteis de carneiro, duas padas de pão e uma canada de vinho. De resto, o Compromisso estipulava que os frades menores, sobretudo os da observância de São Francisco, deviam ser acolhidos no hospital, independentemente de se encontrarem sãos ou doentes.

O tratamento discriminado segundo o estatuto social atinge o seu máximo no caso da rainha e dos membros da sua Casa, ou outros personagens de Corte. Referimo-nos aos criados mais próximos de D. Leonor que se deslocavam ao hospital, ao serviço da rainha ou para se curarem. Mas a rainha, o seu irmão e os infantes eram sem dúvida objecto do melhor tratamento, e servidos com as melhores iguarias.

<sup>39</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, p. 372; Fernando da Silva Correia, *Origens e Formação...*, p. 515. No que se refere aos suportes de bebida vários são os registos que se prendem com a compra de «copos» e/ou «púcaros», sem especificar a sua utilização. Só pontualmente há a indicação de «púcaros de xaropes para os enfermos», «copos de pau para os enfermos», «copinhos de vidro para xaropes e águas», «copos de pau para os enfermos beberem o vinho» e «púcaros de málega para serviço dos padres provedor e almoxarife». AHHTCR, *Livro de Receitas e Despesas*, 1520-1521, [pasta 1], Inv. 235, fl. 130; ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1523-1524), Dep. VI-3-B-2, fl. 115; Livro de Receitas... (1524-1525), Dep. VI-3-B-3, fls. 322v, 324v, 326v, 335.

<sup>40</sup> Veja-se Fernando da Silva Correia, *Compromisso do Hospital...*, pp. 40-41; Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, p. 56.



Começando pelos escalões inferiores, os consumos alimentares dos servidores e escravos do Hospital de Nossa Senhora do Pópulo incidem sobre a compra de carne de vaca e peixe às sextas e sábados de acordo com os preceitos religiosos comuns a todo o hospital. A isto acrescentam-se padas de trigo e, pontualmente, vinho dos enfermos «por ser vinagre»<sup>41</sup>.

Depois dos escravos e servidores vinham os enfermos que seriam, numa lógica actual, os principais destinatários dos recursos do hospital. A alimentação de cada doente era ditada pelo médico do hospital durante as duas visitas diárias que fazia a cada uma das enfermarias. Como sabemos, as dietas alimentares assumiam-se como um dos principais remédios para sanar as enfermidades. Tal como afirma G. Pomata, enquanto as drogas e as acções cirúrgicas se apresentavam como remédios locais, tratando partes específicas do corpo, a alimentação seria o «tratamento universal», e portanto a pedra angular de todas as terapias<sup>42</sup>.

O ingresso de um doente no hospital, para além do exame médico e comunhão prévios, incluía a oferta de uma refeição de pão, carne e vinho; mais tarde, durante a administração lóia, a ceia do dia de ingresso englobava «*uma pada de pão e um cacho de passas ou um ovo para ceiar*»<sup>43</sup>. Em regra, nos inícios do século XVI um doente fazia duas refeições ao dia: o jantar e a ceia. A primeira refeição, o jantar, que ocorria entre as dez e as onze horas da manhã, era aquela onde a porção da ração era maior e mais nutritiva; por sua vez a ceia, que decorria entre as seis e as sete da tarde, era mais frugal. Cada doente recebia na respectiva enfermaria um arrátel de carneiro ao jantar e meio arrátel da mesma carne à ceia, galinha, frango, caldos e padas de trigo<sup>44</sup>. Para além das refeições principais havia também o almoço e a merenda, destinadas aos doentes mais fracos, constituídas por ovos, conservas e vinho<sup>45</sup>. A estes últimos o Compromisso destinava uma colher de confeitos, «uma talhada de marmelada» ou ovos<sup>46</sup>. O hospital fornecia também ovos às sextas-feiras, substituídos em tempos de escassez por um cacho de uvas passas<sup>47</sup>. À marmelada e aos confeitos era geralmente dado o nome de «mimos para os doentes» ou «doces», sendo que esta última designação

<sup>41</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1523-1524), Dep. VI-3-B-2, fl. 55v.

<sup>42</sup> Gianna Pomata, *ob. cit.*, p. 60. Sobre as relações entre alimentação e medicina veja-se Nancy G. Siraisi, *Medieval and Early Renaissance Medicine. An Introduction to Knowledge and Practice*, Chicago&London, The University of Chicago Press, 1990, pp. 120-123.

<sup>43</sup> Frei Jorge São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, p. 473.

<sup>44</sup> O carneiro e as galinhas eram contados às quartas e despendidos na mesma conta com cada enfermo. No que concerne ao carneiro seriam dadas a cada doente ao jantar 459 gramas e à ceia aproximadamente 230 gramas (Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, p. 475). No caso da despesa dos frangos a distribuição era mais fácil e, segundo Jorge de São Paulo, «não há embarações na conta», uma vez que por cada duas pessoas se gastava, geralmente, um frango por refeição.

<sup>45</sup> AHHTCR, *Livro de Receitas e Despesas*, 1520-1521, [pasta 1], Inv. 235, fl. 2; ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1, fl. 192.

<sup>46</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, pp. 41-42.

<sup>47</sup> *Ibidem*, p. 378.

englobava não só a marmelada, como também «marmelada de sumos», açúcar rosado e «abóbora cuberta».

Através da fonte conseguimos perceber os circuitos não só dos bens, como, no caso da marmelada, os trajectos e as proveniências do açúcar e marmelos. Pelo Livro de Receitas e Despesas de 1518-1519 conseguimos compreender que a marmelada e o doce não eram produzidos no interior do hospital. Em Setembro de 1519, o hospital pagava a Fernão Vaz, um almocreve, para ir a Alcobça buscar uma carga de marmelos «para a Rainha Nossa Senhora». No *item* seguinte do mesmo fólio somos confrontados com o pagamento que João de Coja, à época almoxarife do hospital, fez a Diogo Dias e ao supradito Fernão Vaz, ambos almocreves, por levarem à rainha, então em Vila Franca de Xira, três cargas de marmelos juntamente com as 20 arrobas de açúcar para seguirem pelo Tejo até Xabregas.

A «matéria-prima» usada na confecção da marmelada destinada aos doentes provinha de lugares e fontes distintos. Isto é, enquanto os marmelos eram comprados pelo próprio hospital, o açúcar provinha das doações anuais feitas por D. Manuel I. No entanto, o fabrico da marmelada era levado a cabo pelas religiosas do convento da Madre de Deus e daí a justificação para o açúcar e os marmelos viajarem do Hospital de Nossa Senhora do Pópulo para Xabregas e, depois de transformados em marmelada retornarem ao hospital. Frei Jorge de São Paulo refere «*porem a Rainha não faltava com suas correspondências porquanto no convento e no seu paço se faziam as marmeladas, conservas, açúcar rosado e confeitado que a Rainha mandava todos os anos enquanto viveu aos pobres enfermos do seu hospital*»<sup>48</sup>.

Este autor refere ainda que no ano de 1524, João de Coja despendeu com os companheiros do provincial de São Francisco 8 reis na compra de «figos passados», em substituição da marmelada, o que revela a sua importância na recuperação dos doentes, devendo, portanto, ser poupada<sup>49</sup>.

Sem distinção, todos os indivíduos do hospital recebiam refeições à base de peixe nos dias santos, quase sempre acompanhado por arroz de leite e, no final, maçã assada ou bredos [planta com a qual se fazia uma espécie de esparregado]<sup>50</sup>. Entre os tipos de peixe consumidos refiram-se os galhudos, as lixas, os litães e as azevias. No entanto, os impedimentos religiosos podiam ser levanta-

<sup>48</sup> *Ib.*, vol. I, p. 209.

<sup>49</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1524-1525), Dep. VI-3-B-3, fl. 310: *Item sexta feira xxviii dias do mês [de Outubro] se gastou com ho provincial he cinco frades que com ele vinham de pam xxviii reis e de pescado xxiiii e de vinho xxiiii e de figos passados oito reis que sam por todos oitenta e quatro reis entregue Álvaro Afonso – lxxiiii reis [Do lado esquerdo e a letra diferente: bem se mostra que nam gastavam doces com hospedes e tam grave como era um provincial de São Francisco pois lhe davam figos passados por doces].*

<sup>50</sup> *Ibidem*, fl. 275v.

dos em função do estado dos doentes: os mais debilitados recebiam rações de carne e o provedor ordenava que, em vez das habituais padas de trigo, fossem confeccionados bolos de manteiga especialmente para eles. O mesmo provedor substituiu o habitual arrátel e meio de carneiro, por meia perdiz<sup>51</sup>. Note-se também que este podia eventualmente satisfazer as vontades expressas dos doentes. Entre estas, a título de curiosidade, refiram-se a entrada [papas], cabrito, «pão da padeira mimoso», ervilhas e toucinho<sup>52</sup>.

Os doentes em período de purga (6 dias) eram alimentados de forma especial: frango e/ou galinha, cabrito, açúcar rosado, ameixas à ceia antes do início da purga (para estimular o processo purgativo) e um quarto de galinha cozida ao jantar, juntamente com uma colher de confeitos. No próprio dia da purga, comiam mais um quarto de galinha à ceia, agora assada, e na manhã seguinte um limão ao tomá-la novamente<sup>53</sup>.

No período de seis meses em que se abria o hospital, o calendário registava algumas festas religiosas: dia da Ascensão (15 de Agosto), Natal (25 de Dezembro), São João Baptista (24 de Junho), bem como as festas móveis do ciclo da Páscoa (Quinta-Feira Maior, o Sexta-Feira Santa, e Espírito Santo, ). O dia de Nossa Senhora do Pópulo (15 de Agosto), orago do hospital, é indubitavelmente o que a fonte melhor documenta. Todos recebiam rações alimentares melhores e em maior quantidade do que nos dias correntes. Os religiosos recebiam um quarto de galinha assada e um frango ensopado, arroz de carneiro ou de leite, enquanto que os doentes que já frequentavam os banhos recebiam o mesmo arroz de carneiro e um bolo de manteiga<sup>54</sup>.

A fonte não nos proporciona informação sobre a confecção dos alimentos, nem refere os acompanhamentos da carne ou peixe. Outros géneros aparecem sub-registados, como as hortaliças, vegetais e fruta que quase nunca são referenciados, uma vez que o hospital tinha horta e pomar próprios<sup>55</sup>. O mesmo acontece com o registo de aves, dado que o hospital tinha um galinheiro e um pombal, mandados construir por D. Leonor<sup>56</sup>.

<sup>51</sup> Sobre o peixe veja-se Fernand Braudel, *ob. cit.*, vol. I, p. 182.

<sup>52</sup> Veja-se Rafael Bluteau, *Vocabulário Português e Latino...*, vol. III, Coimbra, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728, p. 157 no que se refere ao vocábulo «entrada»: «papas feitas com migalhas de pão metidas em água ou em qualquer outro licor [...]». ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1523-1524), Dep. VI-3-B-2, fl. 113v.

<sup>53</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, pp. 376 e 474; AHHTCR, *Livro de Receitas e Despesas*, 1520-1521, [pasta 1], Inv. 235, fl. 14v.

<sup>54</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. II, pp. 380-382.

<sup>55</sup> *Ibidem*, vol. I, p. 197. No Livro de Receitas e Despesas do ano de 1520-1521 observa-se a fl. 99 o seguinte registo: «Item pagou que comprou por trinta e cinco reis de cebolinho e de alfacinha para dispor na horta a qual deu Álvaro Afonso hortelão – 35 reis». Encontram-se apenas referências a leguminosas na parte relativa às despesas miúdas, onde se anotou a compra de lentilhas ou grão.

<sup>56</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, pp. 197 e 199.

Em suma, os principais géneros resumiam-se a carneiros, galinhas e frangos. Segundo Frei Jorge de São Paulo, o número de carneiros comprados no ano de 1518 (305 carneiros que custaram 32550 reais) foi suficiente para prover o hospital até o ano de 1521<sup>57</sup>. No ano seguinte o modo de abastecimento alterou-se, deixando de ser compradas as «carneiradas», para se passar a comprar os carneiros no açougue. Álvaro de Coimbra, marchante do hospital, passou a dar todo o carneiro necessário a quatro reis por arrátel, preço que se manteria até ao ano de 1549<sup>58</sup>.

A maximização dos recursos destinados aos doentes contrasta com a exuberância da alimentação das pessoas de estatuto social elevado que estanciavam no hospital. Referimo-nos, por exemplo, à presença da rainha D. Leonor que, devido à peste que grassava em Lisboa, se transferiu com o seu séquito para o Hospital de Nossa Senhora do Pópulo em 1518.

Os Livros de Contas dos anos de 1518 e 1525 permitem-nos vislumbrar as dinâmicas que a presença da rainha despoletava: o aumento significativo das despesas, as preocupações relativas ao abastecimento de géneros e, ainda, os circuitos inerentes às estratégias de abastecimento levadas a cabo pelo hospital. A par disto, esta fonte emerge como uma ferramenta fundamental para a reconstituição dos itinerários de D. Leonor no período compreendido entre 1518 e 1525, já que é possível conhecer os locais onde se encontrava através dos produtos que o hospital lhe enviava.

Não há concordância entre os Livros de Contas e a crónica de Frei Jorge de São Paulo relativamente ao dia em que a rainha chegou ao Hospital, respectivamente 6 e 1 de Novembro. No título das despesas miúdas escrivão e almoxarife assentaram: «*Item terça feira dois dias do mês de Novembro deu ho dito Afonso Gonçalvez caçador cento e vinte reais por uma dúzia de pássaros que então foram para a Rainha Nossa Senhora a Aldeia Gavinha a rezão de dez reais cada um deles – 120 reais*». A corroborar a primeira data, os registos dos gastos feitos à chegada da rainha datam do dia 6 desse mês<sup>59</sup>.

A presença da «fundadora» no Hospital de Nossa Senhora do Pópulo encontra-se documentada quatro vezes nas fontes: Maio de 1501, 1504, Maio de 1507 e, por último, de Novembro de 1518 a Março de 1519<sup>60</sup>. Ivo Carneiro de Sousa

<sup>57</sup> *Ibidem*, vol. II, p. 491.

<sup>58</sup> No ano de 1524-1525 quem levava os presentes à rainha a Alenquer e a Aldeia Gavinha era o marchante do Hospital, Álvaro de Coimbra (ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1524-1525), Dep. VI-3-B-3, fls. 321v e 327). Os Livros de Notas, custodiados pelo AHHTCR, são bastante detalhados no que respeita aos contratos estabelecidos com o «carneiro». Veja-se a título de exemplo: *Livro Primeiro de Notas* (1525-1540), [pasta 24], Inv. 273, fls. 66-67.

<sup>59</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1, fl. 222v.

<sup>60</sup> Relativamente a estas datas veja-se: 24 de Maio de 1501, ADLRA, *Fundo do Real...*, Avulsos, Dep. VI-Gav.2, doc. 14; em 1504 Ivo Carneiro de Sousa, *A Rainha D. Leonor...*, p. 187

refere que a rainha estaria nos paços de Santo Elói em Lisboa desde finais de Dezembro de 1517 e aí teria permanecido até à sua ida para as Caldas<sup>61</sup>. No entanto, antes de se ter fixado no Hospital de Nossa Senhora do Pópulo, D. Leonor esteve algum tempo em Aldeia Gavinha, pois no registo das despesas miúdas do mês de Outubro o escrivão anota todos os «mimos» que o hospital lhe enviou. Assim, de 12 de Outubro a 2 de Novembro de 1518, o hospital ordenou que fossem capturadas aves (31 pássaros, 1 dúzia de rolas, meia dúzia de perdizes, mais outra dúzia de pássaros), peixes de Salir do Porto e do Arelho (1 dúzia de douradas, 1 dúzia de linguados, 1 carga de ostras, 2 dúzias de pescadas frescas, percebes, 2 dúzias de salmonetes, 4 dúzias de besugos, mais 2 cargas de ostras, 1 marreca do mar, 1 canastra de amêijoas, mais 30 salmonetes, 16 besugos, 6 robalos da costa, 5 linguados, 1 pargo), 14 coelhos e 1 lebre capturados na Serra do Bouro, fruta («canastra de maçãs cheiinhas de Aljubarrota»), 2 onças de açafraão e 1 saco de castanhas<sup>62</sup>. Como vemos, os presentes enviados a D. Leonor com destino a Aldeia Gavinha não incluem carne vermelha. Ainda a registar a referência a D. Manuel, também fugido à peste, que sabemos ter visitado a Rainha em Aldeia Galega, a 18 de Outubro de 1518. Entretanto, D. Leonor pediu a Jerónimo Aires, provedor do hospital, que lhe enviasse as supraditas pescadas e percebes para «agasalhar e banquetear» o irmão<sup>63</sup>.

Os Livros de Contas deixam igualmente transparecer o frenesim que antecedeu a chegada da rainha ao hospital. Partindo do princípio que a rainha chegou sábado, dia 6 de Novembro, como nos diz o Livro de Contas, dois dias antes da sua chegada o hospital recebeu os moços e escravos da guarda roupa da rainha, a quen forneceram pão e peixe por não haver que comer na vila. Não sabemos quantos seriam os indivíduos ao serviço da soberana, mas naquele dia gastaram-se 147 reis<sup>64</sup>.

---

refere a soberana a participar «na procissão do *Corpus Christi* das Caldas, encomendando mesmo a Gil Vicente a representação, para o acontecimento religioso, do *Auto de S. Martinho*»; a 11 de Maio 1507: ADLRA, *Fundo do Real...*, Avulsos, Dep. VI-Gav.3, doc. 25; por último, a estadia de D. Leonor nas Caldas entre o período compreendido entre Novembro de 1518 e Março de 1519 encontra-se referenciada não só na documentação da época (ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1; IAN/TT, *Corpo Cronológico*, Parte I, Maço 23, doc. 138) como também na obra do século XVII escrita por Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, pp. 204-208.

<sup>61</sup> Ivo Carneiro de Sousa, *A Rainha D. Leonor...*, p. 189.

<sup>62</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1, fls. 221-223.

<sup>63</sup> *Ibidem*, fl. 221.

<sup>64</sup> *Ib.*, fl. 223. Ivo Carneiro de Sousa aponta que a rainha levava para as Caldas «cerca de setenta escravos, muitos dos quais passariam a servir no Hospital de Nossa Senhora do Pópulo, em funções subalternas...» (*A Rainha D. Leonor...*, p. 172). No Livro de Receitas e Despesas daquele ano apenas se encontram referenciados os nomes de alguns servidores da rainha, como Catarina da Rosa e Gonçalo Dias, respectivamente guarda-roupa e barbeiro/sangrador. O boticário, os capelães, as damas e escravos são também referidos, ainda que se omitam os seus

Outros gastos prepararam com antecedência a chegada da rainha. O provedor, Jerónimo Aires, providenciou a compra de lenha de zimbros recolhida na Serra do Bouro «*para se queimar na câmara da Rainha Nossa Senhora que então aqui veio ter fugida da peste*»; adquiriu cargas de maçãs de várias qualidades em Aljubarrota das quais algumas acabaram por apodrecer antes da rainha chegar. Da mesma forma, foi preciso melhorar o aspecto dos trabalhadores da Casa que receberam novos vestidos de burel<sup>65</sup>.

A presença da rainha alterou os calendários de funcionamento do hospital que abriu excepcionalmente duas vezes naquele ano, dando lugar a dois períodos de cura, um dos quais obrigando a receber doentes no Inverno. O primeiro ciclo registou-se de 1 de Dezembro de 1518 a 13 de Março de 1519, data em que a rainha partiu para Muge, e o segundo ocorreu de 3 de Maio a 20 de Setembro de 1519. O Livro de Receitas e Despesas daquele ano regista uma série de gastos particulares com os doentes da rainha, isto é, «*peças que adoeciam dos que vinham com sua Alteza*»<sup>66</sup>. Logo no dia da sua chegada, o provedor Jerónimo Aires apresentou-lhe à mesa um conjunto de iguarias<sup>67</sup>.

Para além de permitir compreender o tipo de relação que a rainha mantinha com o hospital, a fonte dá-nos a indicação da localização dos aposentos da rainha, «*que estão hoje sobre as casas dos contos e refeitório*»<sup>68</sup>. «Casas» essas que o provedor mandou juncar e pincelar como atestam as referências à compra de um pincel e a carradas de junco<sup>69</sup>. Acrescenta, todavia, Frei Jorge que «*sendo tão grandiosa e liberal [a rainha] recebia presentes das rendas dos pobres que ela mesma lhas tinha compradas e concedidas, como dando a entender se dava por contentíssima porem-se em sua mesa iguarias à custa do seu hospital e do cabedal da mesma pobreza*»<sup>70</sup>. A análise dos Livros de Contas leva-nos a perguntar se as despesas do hospital durante toda a estadia da rainha, de 6 de Novembro de 1518 a 13 de Março de 1519, se resumiram aos três dias documentados na fonte (6, 8 e 26 de Novembro de 1518). É provável que digam respeito apenas aos banquetes de boas-vindas oferecidos à rainha e ao seu séquito, e que posteriormente as despesas tenham corrido por conta da própria D. Leonor.

---

nomes. Os servidores da rainha, embora ocasionassem despesas, também auxiliavam nas tarefas do hospital: o barbeiro da rainha cortava as barbas e cabelos aos enfermos, os seus capelães rezavam as vésperas de São Silvestre e o boticário supria a falta de azinhavre na botica do hospital. Veja-se ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1, fls. 242v, 249, 232v.

<sup>65</sup> *Ibidem*, fls. 220v, 224v e 223.

<sup>66</sup> *Ib.*, fls. 113 e 225v.

<sup>67</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, p. 206.

<sup>68</sup> *Ibidem*, p. 207.

<sup>69</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1, fl. 220v.

<sup>70</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, p. 206.

Os gastos exorbitantes com alimentação não gravitavam apenas em torno da figura da rainha. Se é verdade que trouxe «*caza e toda a sua recamara para este seu hospital*», a sua presença provocou a afluência de pessoas ilustres à vila das Caldas<sup>71</sup>. Entre esses hóspedes, membros da hierarquia superior da Igreja, como é o caso do Provincial da Batalha a 26 de Novembro de 1518 e do Bispo de Coimbra, D. Jorge de Almeida, de 18 de Dezembro de 1518 ao dia de São Tomé de 1519. Ou ainda, homens próximos do rei D. Manuel, como é o caso de Luís Homem. O Livro de Receitas e Despesas refere a figura do capelão do Marquês de Vila Real que, segundo Frei Jorge, fora visitar a rainha. O mesmo acontecendo a 15 de Janeiro com o «padre Jerónimo da Vidigueira, Geral da Congregação de São João Evangelista» que fora de São Bento de Xabregas até ao hospital com dois religiosos visitar a mesma Senhora<sup>72</sup>.

No volume II da sua crónica, Frei Jorge de São Paulo refere que «*no ano de 1518 estando a Rainha D. Leonor neste Hospital veio a ele o Senhor D. Pedro sobrinho del-Rey de Manicongo que se doutrinava em o nosso convento de Santo Elói de Lisboa por mandado del Rey D. Manuel*»<sup>73</sup>. Não temos testemunhos da presença de D. Pedro em 1518, mas sim durante 1519, concretamente em 29 de Março, data na qual sabemos que falecera e fora enterrado nas Caldas<sup>74</sup>. Conhece-se um outro sobrinho daquele rei, desta vez um tal D. João<sup>75</sup>.

Há que sublinhar que todos os gastos decorrentes destas visitas foram feitos à custa do hospital, sem qualquer patrocínio da rainha. Observando os Livros de Contas, percebemos que o hospital se transformou, devido à sua presença, numa Corte em pequena escala, gravitando em torno de D. Leonor. As despesas com doentes ficam assim relegadas para segundo plano, surgindo apenas esporadicamente. Em suma, o grosso das preocupações durante aqueles meses que mediaram entre Novembro de 1518 e Março de 1519 incidiu de forma sistemática no agasalho da rainha, do seu séquito e dos seus visitantes.

Alguns dos servidores da rainha permaneceram no hospital depois desta ter partido para Muge. Entre os gastos efectuados com eles destaca-se a presença de Catarina da Rosa que, segundo Ivo Carneiro de Sousa, foi uma das mais importantes damas de D. Leonor<sup>76</sup>. Os gastos com Catarina da Rosa são recorrentes e estendem-se aos moços e escravos que a acompanhavam.

<sup>71</sup> *Ibidem*, p. 204; vol. II, p. 91.

<sup>72</sup> *Ib.*, vol. I, p. 206.

<sup>73</sup> *Ib.*, vol. II, p. 91.

<sup>74</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1, fl. 250.

<sup>75</sup> *Ibidem*, fl. 249v.

<sup>76</sup> Ivo Carneiro de Sousa, *A Rainha D. Leonor...*, p. 848. No dia 15 de Setembro de 1521 o almoxarife João de Coja pagou a Pêro Anes, carpinteiro, 175 reais por três dias e meio em que andou a forrar a câmara que fizera nos paços da rainha para a dita Catarina da Rosa. Mais gastara na compra de 300 pregos para soalhar a dita câmara 120 reais. AHHTCR, *Livro de Receitas e*

Embora D. Leonor já tivesse deixado o hospital a 14 de Março de 1519, o provedor Jerónimo Aires continuou a enviar-lhe «mimos» até à data da sua morte<sup>77</sup>. Nos dias que se seguiram à sua partida observam-se os gastos mais avultados. A lista é significativa: uma carga de ostras, meia dúzia de linguados, duas douradas, um congro, um robalo, um cesto de amêijoas, 30 pescadas, quatro rui-vos, meio alqueire de sal, uma carga de marisco, uma golpelha de linguados e robalos e uma carga de pescadas frescas.

Ivo Carneiro de Sousa documenta a rainha em Lisboa nos primeiros meses de 1520, com registos em Março relativos a Xabregas e em Abril a Vila Franca de Xira, mas com regresso a Lisboa no final do Verão<sup>78</sup>. Nos Livros de Receitas e Despesas do hospital só temos novamente referência a D. Leonor a partir de Novembro de 1520, uma vez que não chegou até nós o Livro de Contas de 1519-1520. Assim, naquele mês e ano D. Leonor enviou ao hospital um seu reposteiro, de nome Gabriel Gomes, para comprar galinhas tendo o hospital feito seguir as ditas galinhas em oito bestas, juntamente com sacos de castanhas e pescadas<sup>79</sup>.

Em Janeiro do ano seguinte o hospital continuou a enviar presentes à rainha que se encontrava em Xabregas. Em Julho e Setembro os presentes consistiam em pipas de vinagre, e em Setembro 1400 maçãs «camoezas» compradas em Aljubarrota, e os habituais marmelos<sup>80</sup>.

Embora não tenha chegado até nós o Livro de Contas de 1522, Frei Jorge de São Paulo refere que nesse ano a rainha ordenou ao provedor que fornecesse todo o peixe necessário aos frades de São Francisco que celebravam o Capítulo Geral no convento de Alenquer. Ou seja, uma lista impressionante de «72 douradas, 249 muges e tainhas, 730 choupas, 51 azevias, em que tudo montou a 1105 peixes e em dinheiro 2860 reis [...] e na semana seguinte de 23 e 24 do mês lhe mandou mais quatro canastras de peixe em duas cargas: levaram 43 douradas e 37 muges e tainhas, 50 choupas, um robalo mui grande, 49 azevias, dois linguados que tudo custou dois mil reis»<sup>81</sup>!

Se observarmos as Receitas e Despesas de 1523-1524 apercebemo-nos que desde Outubro de 1523 a Setembro de 1524 o hospital enviou presentes todos os meses à Rainha (com excepção de Fevereiro), e houve também correspondência epistolar entre ambos. Em Outubro 1523 a rainha estava doente em Vila Franca

---

*Despesas*, 1520-1521, [pasta 1], Inv. 235, fls. 69, 129. Ver também sobre a mesma pessoa, ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1518-1519), Dep. VI-3-B-1, fls. 142, 148v, 179v, 184v-185, 188v, 191 e 213.

<sup>77</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, p. 208

<sup>78</sup> Ivo Carneiro de Sousa, *A Rainha D. Leonor...*, p. 198.

<sup>79</sup> AHHTCR, *Livro de Receitas e Despesas*, 1520-1521, [pasta 1], Inv. 235, fls. 82, 87, 91-91v.

<sup>80</sup> *Ibidem*, fls. 95, 113v, 123 e 126v-127.

<sup>81</sup> Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, pp. 105 e 209.



de Xira e o hospital enviou-lhe queijadas, porcos, cinco pipas de vinho (três delas de 20 almudes e duas de 26 almudes), empadas, coelhos e 200 marmelos da Batalha e de Óbidos<sup>82</sup>. Nos meses de Outubro e Novembro daquele ano registou-se a presença no hospital de criados da rainha como Luís Fernandes, Lopo Gonçalves e João Murzelo (guarda-reposte) que traziam recados seus para o provedor enquanto permanecia em Vila Franca. Ainda no mês de Novembro, o Livro de Contas refere que o provedor enviou 12 perdigões e língua cervina à rainha, então em Xabregas. Em Dezembro foram-lhe enviados para Alhandra 15 almudes de vinagre trazidos do Alentejo e língua cervina que se apanhara na Batalha<sup>83</sup>.

Em Janeiro de 1524, a rainha permanecia em Xabregas. Em Março são-lhe enviados cem reais de peixe, empadas e pombos; em Abril o almoxarife despendia 890 reais com 26 almudes «de vinagre que levaram para as freiras da Madre de Deus», seguidas de mais três pipas em Maio. Em troca a rainha mandou, no mesmo mês de Abril, conservas para o hospital<sup>84</sup>. No mês de Maio seguiam para D. Leonor oito infusas de nata, manteiga crua, uma pipa de vinagre, queijadas, banha de porco e um cântaro de mel<sup>85</sup>. De Junho a Setembro de 1524, o Livro de Contas mostra-nos que a correspondência entre o provedor do hospital e a rainha foi bastante profícua, sendo constantes as missivas que o primeiro enviava para Lisboa juntamente com marmelos, codornos [pêras grandes] e maçãs camoezas para Xabregas<sup>86</sup>. Para além destes presentes mensais, a rainha recebia como hóspede o infante D. Fernando, seu sobrinho, escrevendo logo a Jerónimo Aires para que, desde o hospital, lhe fossem enviados «caça, pescado, marisco, fruta, manteigas, natas, queijadas, galinhas, adens [patos], rolas, capões e uma vitela»<sup>87</sup>.

De Maio a Junho de 1525, estando D. Leonor em Alenquer, o hospital enviava-lhe pescado, salmonetes, marisco, linguados, coelhos e láparos. Em Julho, estanciando em Aldeia Gavinha, onde permaneceria até se deslocar para Alhandra no mês seguinte, a rainha recebeu do hospital, cartas do provedor, vitela, pescado e perdigões<sup>88</sup>. Em Agosto e Setembro encontrava-se em Alhandra, de

<sup>82</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1523-1524), Dep. VI-3-B-2, fls. 31v, 32v, 41, 68, 78v-79v.

<sup>83</sup> *Ibidem*, fls. 82-82v.

<sup>84</sup> *Ib.*, fl. 93.

<sup>85</sup> *Ib.*, fls. 91, 93-99v.

<sup>86</sup> *Ib.*, fls. 109-121v. Vejam-se as observações feitas por Jorge de São Paulo relativamente ao ano de 1524 quanto «a largueza e meudeza de couzas que a Raynha Dona Leonor mandava sempre de Lisboa pera os pobres», *ob. cit.*, vol. II, p. 362.

<sup>87</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1523-1524), Dep. VI-3-B-2, fl. 83; Frei Jorge de São Paulo, *ob. cit.*, vol. I, pp. 209-210 e vol. II, p. 92.

<sup>88</sup> ADLRA, *Fundo do Real...*, Livro de Receitas... (1524-1525), Dep. VI-3-B-3, fls. 321v-327v.

onde partiria para o seu paço em Xabregas, acabando por falecer em Lisboa a 17 de Novembro de 1525. Em Alhandra recebeu 14 pássaros, coelhos, queijadas e tigeladas que se fizeram no dia de Nossa Senhora do Pópulo, marmelos, duas tainhas, salmonetes, besugos<sup>89</sup>.

## CONCLUSÕES

O hospital das Caldas manteve um carácter rural ao longo da primeira metade do século XVI. Era parte integrante dos senhorios da Rainha, e, quando necessário, monopolizava recursos em favor desta e da sua Casa, secundarizando os pobres. Mesmo ausente do hospital, a rainha recebia nas terras onde estanciava, ou em Lisboa, onde tinha o seu paço de São Bartolomeu e o seu convento da Madre de Deus Xabregas, numerosos produtos enviados pelo provedor do hospital. Não obstante o seu carácter senhorial, e as rendas devidas a D. Leonor, as relações desta com o hospital procuraram revestir-se de alguma reciprocidade. A rainha fazia-lhe frequentes doações, não só mediante a confecção de marmelada, confeitos e doces no seu convento de Xabregas mas também em géneros provenientes de outras regiões do país, como passas do Algarve, ameixas secas e figos.

Os Livros de Contas do Hospital de Nossa Senhora do Pópulo permitem-nos seguir os itinerários da rainha mesmo quando enferma; quase sempre incidiam sobre as vilas que detinha na Estremadura. Alenquer, Vila Franca de Xira, Caldas, Aldeia Gavinha e Aldeia Galega da Merceana são, depois de Lisboa e dos paços em Xabregas, os seus percursos habituais<sup>90</sup>. Não se percebe, no entanto, se estes trajectos terão, de alguma forma, implícitas estratégias de abastecimento a que somente vilas pertencentes ao seu património conseguiriam fazer face. Muito possivelmente os traçados de viagem eram previamente estudados e definidos em função dos recursos que aquelas terras podiam proporcionar.

Colmatar as exigências alimentares que a presença de D. Leonor despoletava não era fácil e, sobretudo, ficava caro. Ainda que todas aquelas terras lhe pertencessem, a verdade é que, muitas das vezes, e sobretudo durante os meses de Novembro de 1518 a Março de 1519, os consumos da rainha, do seu séquito e de todos aqueles que a visitaram, se fizeram às custas das rendas do hospital e, consequentemente, dos seus «pobres enfermos».

Mais do que o recurso à medicina e à farmacopeia, a cura dos enfermos consistia numa tríade que se repetia vezes sem conta: cura da alma (serviço religioso), cura do corpo (fundamentalmente através de uma alimentação substancial, da cirurgia e das mezinhas da botica) e, em consonância com as duas primeiras, os banhos termais. Ainda assim, a estratificação social da época é passível de ser

---

<sup>89</sup> *Ibidem*, fls. 330-334v.

<sup>90</sup> Ivo Carneiro de Sousa, *A Rainha D. Leonor...*, pp. 194-195.

observada nas mais simples acções, como é o caso dos consumos alimentares que variavam em quantidade e qualidade consoante o grupo social a que o indivíduo pertencia. O hospital rural quinhentista não escapava aos preceitos hierárquicos da sociedade da época. A afluência de pessoas insignes ao Hospital de Nossa Senhora do Pópulo fazia com que as despesas rapidamente aumentassem e a instituição se transformasse num local de luxuosa aposentadoria da alta nobreza e do alto clero.

(Página deixada propositadamente em branco)

# HABITOS ALIMENTARES DOS JESUÍTAS EM PORTUGAL, NA ÍNDIA E NO BRASIL (SÉC. XVI-XVIII)

CRISTINA OSSWALD

*Bolsreira de pós-doutoramento da FCT. Departamento de História<sup>1</sup>  
Universidade do Minho*

## INTRODUÇÃO-OS CONCEITOS DE «MODO NOSTRO» E «COMER Y BEBER NOSTRO»

À semelhança das restantes actividades características da Companhia de Jesus, o assim denominado «Modo Nostro», a concepção e a organização do sistema alimentar jesuíta (organização da produção, preparação e distribuição dos alimentos e das bebidas), designado pelos mesmos como «Comer y Beber Nostro», estavam sujeitas a regras precisas. Todavia, em simultâneo, ao «Modo Nostro» estava inerente o conceito de flexibilidade ou acomodação aos diferentes contextos locais. Por essa razão, os responsáveis estavam interessados em tomar conhecimento, o mais detalhado possível, dos vários teatros onde actuavam os missionários, para assim melhor legislarem. Por outras palavras, a documentação jesuíta (cartas, normas, crónicas) constitui um manancial de informação vastíssimo e ainda pouco explorado sobre os hábitos quotidianos, incluindo os hábitos alimentares, das populações locais e dos recém- chegados habitantes das regiões, onde os membros da Companhia de Jesus viviam e trabalhavam.

De facto, a acomodação esteve sempre presente na concepção que os Jesuítas quiseram dar a si mesmos, e que teve amplos reflexos na prática. Neste sentido, um dos objectivos deste texto é analisar de que modo as dietas alimen-

---

<sup>1</sup> E na UNED (Madrid), e na UNICAMP (São Paulo, Brasil). Trabalho elaborado no âmbito do projecto *Portas Adentro: modos de habitar do século XVI a XVIII em Portugal*, financiado pela FCT (PTDC/HAH/71309/2006).

tares dos Jesuítas podiam variar entre um contexto europeu (Portugal) e as missões fora da Europa, mais concretamente a Índia e o Brasil. Interessa reflectir, se as prováveis diferenças dos sistemas alimentares nestas três regiões se deveram sobretudo a uma estratégia de acomodação voluntária ou à necessidade. Terá, em alguns casos extremos, a tão propagada política ou estratégia de acomodação dos Jesuítas originado práticas alimentares não aceites pela hierarquia em Lisboa ou mesmo em Roma?

### ASPECTOS CARACTERÍSTICOS DO SISTEMA ALIMENTAR DOS JESUÍTAS EM PORTUGAL, NA ÍNDIA E NO BRASIL: PRODUÇÃO, PRINCIPAIS ORIGENS DOS BENS, DISTRIBUIÇÃO DE TAREFAS E HORÁRIOS

Os responsáveis das várias instituições jesuítas em análise tinham, muitas vezes, de prover à alimentação, não apenas dos membros da comunidade, como duma série de outras pessoas. Eram os últimos, sobretudo, colaboradores externos (barbeiros, boticários), assim como, com frequência, convidados, e membros de outras instituições pertencentes ou não à Companhia de Jesus e ainda de grupos desfavorecidos, tais como pobres, enfermos e reclusos<sup>2</sup>.

Determinavam as prescrições internas da Companhia, que todas as províncias tivessem áreas rurais (as assim chamadas cercas) localizadas fora dos aglomerados urbanos, que deviam servir não apenas como áreas de lazer, como também enquanto principais fontes de abastecimento para as comunidades jesuítas nas cidades<sup>3</sup>.

Todavia, nem sempre as cercas ou hortas eram suficientes para prover em quantidade e qualidade as necessidades alimentares das comunidades jesuítas. Era necessário proceder-se à compra de produtos, como o peixe, o vinho, o azeite, os queijos produzidos localmente ou importados de outros países<sup>4</sup>.

Os Jesuítas beneficiaram, também neste contexto, da atribuição de inúmeros privilégios reais. Um alvará de D. Sebastião com a data de 5 de Maio de 1583 isentava os Jesuítas do Colégio do Funchal do pagamento das taxas alfandegá-

---

<sup>2</sup> No séc. XVII, os Jesuítas da Baía tinham por hábito oferecer anualmente um jantar sole-  
ne aos reclusos. Ver S. Leite, *Breve História da Companhia de Jesus no Brasil*, Braga, Liv. A.I.,  
1993, p. 164.

<sup>3</sup> Dentro e fora de Portugal, algumas destas cercas desenvolveram-se em autênticos poten-  
tados agro-pecuários com capacidade para abastecer cidades inteiras, como aconteceu durante o  
cerco de S. Salvador da Bahia pelos holandeses em 1635. Ver D. Alden, *The making of an enter-  
prise: The Society of Jesus in Portugal, its Empire, and beyond 1540-1750*, Stanford, University  
Press, 1996, p. 211.

<sup>4</sup> À semelhança de Portugal Continental, os queijos flamengos eram muito apreciados no  
Brasil.

rias de bens alimentares enviados do Reino<sup>5</sup>. Temos ainda conhecimento de ofertas de géneros alimentícios a várias casas ou comunidades jesuítas. Na década de 1550, D. João III contribuía para o Colégio de S. Antão de Lisboa com uma tença anual que incluía dez móios de trigo por semana, água e galinhas<sup>6</sup>. Um alvará de 1557 pelo mesmo rei estabeleceu para um período de quatro anos uma tença anual de quatro *panacus* (cestos) de mandioca, um alqueire de arroz (o arroz podia ser substituído por milho da terra) e um cruzado em dinheiro para cada um dos vinte e oito missionários trabalhando no Brasil. Este privilégio foi alargado aos sete missionários que partiram para a mesma Província em 1559<sup>7</sup>.

Os membros das hierarquias política e religiosa locais assumiram igualmente um importante papel no fornecimento de bens alimentares a várias comunidades jesuítas. Cerca de 1554, o Bispo de Portalegre comprometeu-se com os Jesuítas a atribuir vários benefícios à Companhia, entre eles, alguns móios perpétuos de trigo, para tentar convencê-los a dirigir um colégio na mesma cidade<sup>8</sup>. Em inúmeras ocasiões, os Jesuítas em missão sobreviveram graças à oferta de comida e bebida pelos habitantes locais. Naturalmente, tratava-se sobretudo de produtos de origem local<sup>9</sup>.

No topo da hierarquia do sistema organizativo jesuíta local, incluindo o seu sistema alimentar, encontravam-se o reitor e o ministro. Nas regras anexas ao ofício de ministro nas «Reglas Generales sacadas para las Provincias de España y Portugal (1553-1554)» pelo visitador das províncias ibéricas Jerónimo Nadal, devia o reitor, ou, na ausência deste, o ministro, assegurar que as prescrições médicas fossem cumpridas na alimentação dos membros da Comunidade, que a mesa estivesse posta a preceito e que houvesse toalhas para as mãos em número suficiente<sup>10</sup>.

---

<sup>5</sup> R. Carita, *O Colégio dos Jesuítas do Funchal*, Funchal, Secretaria Regional da Educação, vol. I, 1987, p. 133.

<sup>6</sup> «Carta de Jerónimo Nadal a Inácio de Loyola, Lisboa, 13 Dezembro de 1553», in *Epistolae P. Hieronymi Nadal Societatis Jesu ab anno 1546 ad 1577*, ed. F. Cervós, 4 vols., Madrid, Typis Augustini Avrial, 1898-1905, vol. I, 1898, p. 197.

<sup>7</sup> «Carta Régia sobre os mantimentos dos Padres do Brazil, Lisboa, 14 de Setembro de 1559», in *Monumenta Brasiliae*, ed. Serafim Leite, Roma, Monumenta Historica Societatis Iesu, vol. III, 1956, p. 126.

<sup>8</sup> «Carta de Tiago Mirão a Inácio de Loyola, Lisboa, 15 de Outubro de 1554», in *Epistolae mixtae ex variis Europae locis ab anno 1537 ad 1556 scriptae, nunc primum in lucem editae*, ed. V. Agosti, 5 vols., Madrid, Avrial, A. Fortanet, 1898-1901, vol. IV, 1900, p. 397.

<sup>9</sup> A título de exemplo, uma carta escrita pelo P. António Rodrigues aos seus companheiros de Coimbra em 1563, relata, que, ao chegar com os outros Jesuítas a Mato Grosso, os índios tinham-lhes oferecido para comer «avestruzes e outras carnes, que era o que havia na terra». («Carta do P. António Rodrigues aos Padres e Irmãos de Coimbra, S. Vicente, 31 Maio de 1563, in *Monumenta Brasiliae*, vol. II, p. 476)

<sup>10</sup> J. Nadal, «Reglas Generales...», p. 377.

Um dos aspectos mais característicos da organização do «Comer y Beber Nostro» foi a distribuição entre todos os membros das comunidades jesuítas das várias tarefas inerentes a esta actividade. Antes de mais, a sua realização fazia parte da preparação dos candidatos à Companhia. Em especial, a realização de grande parte destas tarefas cabia aos coadjutores temporais, também designados de oficiais. Tanto na Índia como no Brasil, por norma, os escravos homens ajudavam os hortelãos a cuidar das hortas ou cercas. As mulheres escravas, que no Brasil eram maioritariamente de origem africana, colaboravam essencialmente na cozinha<sup>11</sup>.

Entre os vários oficiais ligados à organização do «Comer y Beber Nostro», destacava-se o cozinheiro. Para além da preparação das refeições, quando não existia um oficial específico, o porcionista, o cozinheiro devia dividir os alimentos em doses individuais, os chamados pratos de porção a distribuir aos comensais.

Cada casa devia ter um único cozinheiro. Na preparação da comida, este podia ser ajudado, não só pelos coadjutores temporais e ainda pelos noviços e escolásticos, como também pelos próprios sacerdotes. Mais precisamente, Juan de Polanco, que era, à data, assistente do Geral Everard Mercurian, ordenou nas «*Memoriae Siculae Visitationis 1575-76 – Ordini Dati in diversi collegi della Provincia di Sicilia quali convengono a tutti*», que os sacerdotes sem ocupações urgentes e contínuas se deviam ocupar com os ofícios da cozinha e o serviço de mesa<sup>12</sup>.

Um texto anterior, as «Regras para o Colégio de Coimbra (1545-1546)» dá-nos informação valiosa acerca da distribuição das tarefas pelos vários oficiais. Aos refeiteiros cabia pôr a mesa e tanger a campainha para chamar todos os comensais, avisar os superiores das faltas, cuidar da limpeza da louça e das toalhas de mesa e de mãos, controlar a alimentação dos doentes e a quantidade de pão trazida para as casas jesuítas, assim como o pão que sobrava dum dia para o outro.

O dispenseiro estava encarregado da armazenagem em boas condições de higiene e da correcta distribuição pelo cozinheiro e pelo refeiteiro dos géneros alimentares, de acordo com as ordens do Mestre da Casa. Neste sentido, o dispenseiro tinha a função de evitar excessos alimentares («que não se passasse a mediocridade»), e que os enfermos recebessem pão e vinho de qualidade<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> D. Alden, *ob cit.*, pp. 479-527.

<sup>12</sup> Polanco, «*Memoriae Siculae Visitationis 1575-1576 – Ordini Dati in diversi collegi della Provincia di Sicilia quali convengono a tutti*», in *Polanci complementa: epistolae et commentaria P. Joannis Alphonsi de Polanco addenda caeteris ejusdem scriptis dispersis in his monumentis*, ed. D. Restrepo e D. Fernández Zapico, 2 vols, Madrid, Lopez del Horno, 1916-1917, vol. II, 1916, p. 547.

<sup>13</sup> «Regras para o Colégio de Coimbra (1545-1546)», In *Regulae Societatis Iesu (1540-1556)*..., pp. 44-50.



O dispenseiro podia ter a ajuda dum porcionista. O segundo oficial devia, entre outras tarefas, assegurar a quantidade de pão trazida do forno, recolher os restos das refeições, ver se seria possível reutilizá-los ou ainda controlar que a adega estivesse em boas condições para a armazenagem do vinho<sup>14</sup>.

Com exceção dos enfermos, que não se podiam levantar da cama, todos os membros da comunidade e convidados eram obrigados a realizar as refeições principais no refeitório. Ademais, a legislação da Companhia procurava evitar que os residentes das instituições jesuítas comessem «fora de casa», em especial, quando frequentavam o noviciado. Mais precisamente, a «Constituição», principal texto legislativo da Companhia de Jesus, determinava que «ninguém saísse de casa nem comesse fora, sem a licença do Superior, a qual, no tempo da provação, não devia ser concedida senão por causas especiais e com companhia segura no juízo do superior»<sup>15</sup>. Um texto manuscrito com instruções para a Província Portuguesa pelo Visitador João Álvares juntou a esta norma a proibição de mais de dois Jesuítas irem jantar a algum mosteiro no dia do respectivo orago<sup>16</sup>.

Seguindo a prática portuguesa, que vigorou até a os finais do séc. XVII, as principais refeições das casas da Companhia eram o jantar e a ceia, refeições essas servidas em dois turnos ou «mesas», na linguagem jesuítica da época. A segunda mesa destinava-se, sobretudo, aos enfermos e às pessoas muito ocupadas e, nos colégios, aos familiares dos alunos<sup>17</sup>.

O horário das duas refeições principais variava, respectivamente, entre as 10 e as 11 horas e as 17 e as 20 horas. No caso de Portugal, o Provincial Simão Rodrigues, na década de 1540, instituiu um horário único durante todo o ano, de acordo com o qual o jantar devia ser servido às 11 e a ceia às 18.30 horas<sup>18</sup>. Em 1579, as refeições nessa província eram já distribuídas segundo dois horários anuais diferentes. De Outubro até à Páscoa, jantava-se às 11 horas e ceava-se às 20 horas. No resto do ano, o jantar era servido às 10 e a ceia era servida às 18 horas<sup>19</sup>.

De igual modo, tanto na Província da Índia, como na Província do Brasil foram introduzidos um horário de Verão e um horário de Inverno. No Brasil,

<sup>14</sup> J. Nadal, «Reglas generales...», pp. 353-354.

<sup>15</sup> *Constitutiones Societatis Iesu*, series III, ed. D. Fernández Zapico SJ, 4 vols., Roma, Institutum Historicum Societatis Iesu, 1934-1948, vol. II, P. III, C. II, 1944, p. 156.

<sup>16</sup> IAN/TT, Armário Jesuítico, *Livro 5, Visita da Província de Portugal pelo P. João Alvarez, 1610*, fls. 22 e 64.

<sup>17</sup> J. Nadal, «Reglas generales...», p. 358 e IAN/TT, Armário Jesuítico, *Livro 5, Visita da Província...*, fl. 98.

<sup>18</sup> «Regras de Simão Rodrigues», in *Epistolae P. Paschasii Broeti, Claudii Jaji, Joannis Codurii et Simonis Roderii Societatis Iesu ex autographis vel originalibus exemplis potissimum d, eprompate*, Madrid, López del Horno, 1903, p. 831.

<sup>19</sup> IAN/TT, Armário Jesuítico, *Livro 5, Visita da Província...*, fl. 6v.

durante o Verão, o jantar e a ceia eram respectivamente servidos às 10 horas e às 18 horas. No Inverno, este horário foi atrasado para respectivamente as 11 horas e as 19 horas<sup>20</sup>.

Por sua vez, as «Regras para o Colégio de Goa (1552)» pelo então reitor Gaspar Barzeus, apresentam uma versão diferente do sistema dos dois horários, segundo se tratava de «dias de carne» (dias normais) ou de «dias de peixe» (dias de abstinência). Nos «dias de carne», o jantar e a ceia eram servidos respectivamente às 10 horas e às 17 horas. Nos «dias de peixe», o jantar era servido às 11 horas, mantendo-se o horário da ceia<sup>21</sup>.

Para além das duas refeições principais supra mencionadas, o sistema alimentar jesuíta incluía a possibilidade da merenda e mais raramente do almoço. A merenda consistia em pão, fruta e/ ou uma «talhada de queijo» e era sobretudo destinada aos que se encontravam em recreação nas quintas ou cercas. Por sua vez, o almoço, refeição ligeira que, à época, era tomada logo após o levantar, estava praticamente limitado aos enfermos ou à Quaresma.

## RECRIANDO UMA REFEIÇÃO NUM REFEITÓRIO JESUÍTA

As duas principais refeições eram servidas em pratos individuais, tendo cada comensal um guardanapo, uma faca, uma colher, e um copo individuais<sup>22</sup>. Nas mesas eram objectos obrigatórios jarros de água e de vinho (cada jarro não devia servir para mais de três comensais),<sup>23</sup> encontrando-se ainda galhetas para o azeite e o vinagre, saleiros, pimenteiros e uma mostardeira.

A louça mais comum era de barro e de madeira, pois tratava-se dos materiais mais económicos. Nas casas jesuítas da Índia, a louça de porcelana era «sem conto», ou seja, muito difundida<sup>24</sup>. Encontrámos ainda inúmeras referências a louça em cobre e estanho. Servia-se a água e o vinho em jarros de vidro ou barro. As galhetas para o azeite e o vinagre eram, por norma, também de vidro.

<sup>20</sup> Archivum Romanum Societatis Iesu (doravante ARSI), Brasil 2, *Confirmacion que de Roma se enbia al Pv<sup>a</sup> del Brasil de algunas cosas que el P.e Christoval de Gouvea Visitador ordeno en ella el año de 1586*, fl. 140 e «Informação da Província do Brasil pelo P. José de Anchieta (1585)», in *Informações e fragmentos históricos do Padre Joseph de Anchieta, S.J. (1584-1586)*, pref. C. de Abreu, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1886, p. 46.

<sup>21</sup> «Regras de Gaspar Barzeus para o Colégio de Goa (1552)», in *Documenta Indica*, ed. J. Wicki SJ e J. Gomes SJ, 18 vols., Roma, Institutum Historicum Societatis Iesu, 1948-1988, vol. II, 1950, p. 358.

<sup>22</sup> Em Portugal, o uso dos garfos individuais institucionalizou-se na segunda metade do séc. XVII. R. Amorim, *Da mão à boca: para uma história da alimentação em Portugal*, Lisboa, Salamandra, 1987, p. 68.

<sup>23</sup> J. Nadal, «Reglas generales...», p. 415 e p. 562.

<sup>24</sup> «Enformação das Fortalezas e lugares da India (1568)», in «Duas relações sobre a situação da Índia Portuguesa nos anos de 1568 e 1569», ed. J. Wicki. *Studia* 8, 1961, p. 143.

O cozinheiro tinha de ter todas as porções prontas meia hora antes da refeição ser servida. Por sua vez, o refeiteiro devia aparelhar as mesas no refeitório, pelo menos, uma hora antes do início das refeições. Após ter colocado as toalhas de mesa e de mãos, o refeiteiro, com a ajuda do dispenseiro, devia colocar na mesa, por esta ordem, o pão, o sal, e os jarros de vinho e da água sobre pratos, para não sujar a mesa<sup>25</sup>. Após o toque da campainha, os comensais deviam sentar-se nos lugares para eles reservados. As instruções do Visitador João Álvarez de 1610 determinavam que o vice-reitor dos colégios ocupasse a cabeceira, seguindo-se, por esta ordem, o conselheiro, os colegiais mais graduados, e quando houvesse alunos com o mesmo grau, a prioridade seria dada aos mais velhos<sup>26</sup>. Os familiares dos colegiais e os enfermos deviam ser servidos em mesas separadas<sup>27</sup>.

Em 1553, os Jesuítas da Assistência Lusitana introduziram a prática monacal de tomarem as refeições em silêncio e acompanhadas pela leitura de livros sacros. Após terem terminado a refeição, os comensais deviam levantar-se da mesa, não esperando que os companheiros terminassem de comer<sup>28</sup>.

Em especial, nas missões, os rituais de alimentação caracterizavam-se por aspectos de segregação ou discriminação. No Colégio de S. Paulo de Goa os estudantes europeus comiam em mesas distintas dos estudantes asiáticos, sendo os primeiros beneficiados com meio pão a juntar à porção individual<sup>29</sup>.

A Festa de S. Inácio a 31 de Julho era o momento alto do ano litúrgico jesuíta, inclusive do ponto de vista gastronómico. Até à expulsão dos Jesuítas de Portugal e das suas possessões coloniais em 1759, as casas portuguesas tinham por costume enviar um prato de arroz doce aos príncipes e às princesas. Dada a importância da mesma festividade, por vezes, eram contratados cozinheiros externos<sup>30</sup>.

---

<sup>25</sup> J. Nadal, «Reglas Generales...», p. 451.

<sup>26</sup> IAN/TT, Armário Jesuíto, *Visita da Província...*, fl. 7.

<sup>27</sup> J. Nadal, «Instruções para a Província Lusitana (1561)», in *Epistolae P. Hieronymi Nadal...*, vol. IV, p. 200 e «Dois compêndios das ordens dos padres gerais e congregações provinciais da Província dos Jesuítas de Goa feitos em 1640», ed. J. Wicki, Lisboa, Centro de Estudos Históricos Ultramarinos, 1982, p. 361.

<sup>28</sup> «Regras de S. Inácio (1549)», in *Regulae Societatis Iesu (1540-1556)...*, p. 196 e F. Martins, *A Arquitectura dos primeiros colégios jesuítas de Portugal (1542-1759): cronologia, artistas, espaços*, 2 vols., tese de doutoramento. Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1994, vol. I, p. 911.

<sup>29</sup> «Regulamentos do Colégio de Santa Fé, Goa, 15 Agosto 1597», in *Documenta Indica...*, vol. XVIII, 1998, p. 823.

<sup>30</sup> IAN/TT, Cartório dos Jesuítas, *Livro 4, Livro de Despesa do Colégio de Setúbal 1732-1752*, fl. 124v.

PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DO «COMER Y BEBER NOSTRO»: DISCIPLINA RELIGIOSA E PREOCUPAÇÃO COM A SAÚDE; A APLICAÇÃO MODERADA DO VOTO DA POBREZA E DE PRÁTICAS DE ABSTINÊNCIA O PRINCÍPIO DA LIMPEZA

À semelhança de todas as ordens religiosas, os Jesuítas fazem um voto de pobreza. Por isso, as Constituições dizem que «o comer, o beber, o vestir, o calçar e o dormir devem ser como coisas de pobres»<sup>31</sup>. No calendário mensal jesuíta existia, aliás, o chamado Dia da [Santa] Pobreza<sup>32</sup>. Gostaríamos ainda de referir as frequentes admoestações feitas pelas hierarquias aos Jesuítas para não convidarem pessoas de fora para dormir ou comer. Eram igualmente os Jesuítas frequentemente advertidos para manterem o mesmo espírito de pobreza, quando recebiam hóspedes, inclusive os mais ilustres. A pobreza devia ser respeitada, mesmo quando o Rei de Portugal era convidado a partilhar as refeições dos membros das casas jesuítas<sup>33</sup>.

As festas privadas de Jesuítas, durante as quais se serviam doces feitos em casa ou oferecidos, as merendas de marmelada e outros doces e ainda o costume de se guardar alimentos e louça e talheres em prata no interior dos *cubiculae* eram costumes considerados perniciosos, e que foram, por isso, objecto de crítica local e preocupação por parte da hierarquia romana. A frequência de tais avisos constitui, no entanto, claro indício do pouco sucesso do controlo destes hábitos.

Segundo Carlos Veloso, em Portugal, na Idade Moderna, os dias oficiais de abstinência de carne equivaliam a cerca dum terço do total dos dias do ano<sup>34</sup>. A questão da abstinência é obviamente tanto mais pertinente, quando se trata de comunidades religiosas. No caso da Província Portuguesa da Companhia de Jesus, as «Regras para o Colégio de Coimbra (1545-1546)» determinaram que, nos dias oficiais de abstinência, a alimentação dos membros da comunidade se devia limitar à ceia a um só alimento, ou seja, pão, fruta ou um alimento seleccionado pelo mestre da casa. Nos dias de abstinência particular, como sextas-fei-

<sup>31</sup> *Constitutiones Societatis Jesu* (1944), vol. II, Ex. Gen., C. IV, pp. 64-65.

<sup>32</sup> No Noviciado de Coimbra os comensais recebiam nesse dia um pão com dois ou três dias, «o qual, além de ser pequeno, por ser negro, & de mão sabor, causava boa mortificação». Ver A. Franco, *Imagem da Virtude em o Noviciado da Companhia de Jesus no Real Collegio de Jesus de Coimbra em Portugal na qual se contem as vidas, & sanctas mortes de muitos homens de grande virtude, que naquela Sancta caza se criaram*, Évora, Officina da Universidade, 1719, p. 11.

<sup>33</sup> «Instrução do Geral Diego Lainez ao Provincial de Portugal Luís Gonçalves da Câmara, Roma, 4 de Dezembro de 1560», in *Lainii monumenta, Epistolae et acta Patris Jacobi Lainii ex autographis vel originalibus exemplis deprompta, a Patribus eiusdem Societatis edita*, 8 vols., Madrid, Lopez del Horno, 1912-1917, vol. V, 1915, p. 320.

<sup>34</sup> Carlos Veloso, *Os sabores da Expansão – Continuidade e ruptura nos hábitos alimentares portugueses*, Tures Veteras IX - Actas do Encontro História da Alimentação, Lisboa, Edições Colibri, 2007, p. 129.

ras e sábados, não era permitido servir-se a ceia, salvo com licença especial<sup>35</sup>. Nadal, nas «Reglas Generales» de 1553-1554, autorizou o consumo dum pouco de vinho com a ementa estabelecida nas «Regras» de Coimbra<sup>36</sup>.

Para além das épocas e dos dias oficiais de abstinência e jejum, eram comuns os castigos em forma de privações ou da redução substancial de alimentos. Nas «Primeiras Regras para as Escolas» (data desconhecida) por Inácio de Loyola, o castigo para os alunos que usassem o vernáculo seria no dia seguinte não beberem vinho à refeição ou não comerem carne à noite. Só se daria carne aos desobedientes com licença do superior<sup>37</sup>. Jerónimo Nadal referiu outros tipos de penitências relacionados com a alimentação, e que eram jejuns de pão e água, comer em mesas baixas, extrair algum alimento da refeição, pedir licença cada vez que se quisesse beber um trago de vinho ou água, confessar a própria culpa sempre que se bebesse, e ainda fazer uma oração no refeitório perante a comunidade<sup>38</sup>.

Simultaneamente, razões práticas, entre as quais se destacavam o cumprimento do famoso quarto voto de ir em missão por decisão do Papa e a conservação da saúde, estiveram na origem da preocupação de que todos os membros das comunidades jesuítas recebessem alimentação suficiente em quantidade e em qualidade. Neste sentido, as «Constituições para os Colégios (1549-1550)» prescreveram que os alimentos não deviam ser contrários, mas convenientes à saúde, isto é, de bom mantimento e digestão, e em quantidade bastante para manter as forças e não pesar em demasia no estômago<sup>39</sup>.

A mesma preocupação reflectiu-se em instruções prescrevendo a isenção ou a moderação de jejuns e abstinências. A Quaresma era a única altura do ano em que os jovens de idade inferior a vinte e um anos estavam autorizados a jejuar, e só depois de terem sido observados por um médico e com atenção à saúde. Deviam os mais jovens não só almoçar, como ainda merendar com discrição, de modo a serem ajudados na saúde e nos estudos, em especial durante o Verão. Foi ainda interdito aos mais jovens o costume muito enraizado de fazerem penitências de água e pão<sup>40</sup>.

As condições climáticas das missões aconselhavam a moderação das abstinências. Em 1560, o Geral Diego Lainez aconselhou o Provincial da Índia, António Quadros, caso este assim o entendesse, a isentar os seus companheiros

<sup>35</sup> «Regras para o Colégio de Coimbra...», p. 46.

<sup>36</sup> J. Nadal, «Reglas generales...», p. 520.

<sup>37</sup> Loyola, «Primeiras Regras para as Escolas», in *Regulae Societatis Iesu...*, p. 10.

<sup>38</sup> J. Nadal, «Reglas Generales...», pp. 234-235 e p. 520.

<sup>39</sup> «Constituições para os Colégios», in *Regulae Societatis Iesu (1540-1556)*, pp. 234-235.

<sup>40</sup> «Carta de Juan de Polanco por comissão de Inácio de Loyola a André de Oviedo e Nicolás de Bobadilla, Roma, 17 de Janeiro de 1552», in *Epistolae et instructiones / Ignacio de Loyola*, 12 vols, Madrid, Typis G. López del Horno, 1966-1968, vol. IV, 1966, pp. 105-107.

da abstinência de sexta-feira, assim como a permitir que se bebesse água durante o dia, por conselho médico<sup>41</sup>.

Em especial, limitações e isenções de práticas de abstinência foram instituídas para os missionários em viagem. Foram desaconselhados os longos jejuns a bordo. Deviam os reitores considerar a possibilidade de dispensarem os missionários, que estivessem para embarcar, da realização de abstinências<sup>42</sup>.

O princípio da limpeza era o outro princípio identificador do sistema do «Nostro Comer y Beber». Diziam as «Regras do Refeitoreiro para o Colégio Romano» (segunda metade do séc. XVI), que o refeitório e todos os objectos deviam estar tão limpos, quanto possível, e que não faltasse água para lavar as mãos, nem toalhas de mão distintas para os sacerdotes e os restantes convivas. Devia-se proceder todas as semanas à troca das toalhas de mesa, enquanto os guardanapos individuais deviam ser entregues para serem lavados duas vezes por semana pelos próprios comensais<sup>43</sup>.

Naturalmente, a preocupação com a limpeza encontrou eco entre os responsáveis das casas nas províncias jesuítas da Assistência Portuguesa. No Colégio da Purificação de Évora, as toalhas de mesa deviam ser substituídas duas vezes por semana (à Quarta-Feira e ao Domingo), enquanto os guardanapos deviam ser mudados três vezes por semana<sup>44</sup>. Também as «Regras para o Colégio de Goa (1552)», por Gaspar Barzeus determinaram que as toalhas para as mãos e para a mesa e os guardanapos fossem mudados duas vezes por semana<sup>45</sup>. As «Regras para o Colégio de Coimbra (1545-1546)»<sup>46</sup> eram mais severas no que respeitava à limpeza. Tanto as toalhas para as mesas, como as toalhas para as mãos e de cozinha, deviam ser mudadas três vezes por semana, mais precisamente ao Domingo, à Terça-Feira e à Sexta-Feira.

As «Reglas Generales» de Nadal supra referidas continham importantes prescrições adicionais para a manutenção da limpeza na cozinha e no refeitório. O cozinheiro devia preocupar-se em manter a cozinha sempre limpa, deitando fora as imundícies. Devia manter faqueiros e louça de cozinha em perfeito estado de limpeza. Precisou ainda o mesmo texto, que o cozinheiro devia limpar ou fazer limpar os pratos, escudelas, lâminas e outros instrumentos diariamente, e que fossem esfregados com mais cuidado ao fim de semana<sup>47</sup>.

<sup>41</sup> J. Wicki, «Auszüge aus den Briefen der Jesuitengeneräle an die Obern in Indien (1549-1613)», *Archivum Historicum Societatis Iesu*, vol. 22, 1953, p. 117.

<sup>42</sup> IAN/TT, Armário Jesuítico, Livro 5, *Visita da Província...*, fl. 51.

<sup>43</sup> A. D'Ambrosio e M. Spedicato, *Cibo e clausura: regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno*, Bari, Cacucci, 1998, p. 104-

<sup>44</sup> IAN/TT, Armário Jesuítico, Livro 5, *Visita da Província...*, fl. 6v.

<sup>45</sup> «Regras de Gaspar Barzeus...», p. 360.

<sup>46</sup> «Regras para o Colégio de Coimbra...», pp. 42 e 46.

<sup>47</sup> J. Nadal, «Reglas generales...», p. 448.

Por sua vez, o refeitoreiro, que estava encarregado da limpeza do refeitório e das mesas, foi incumbido de assegurar, que o refeitório fosse varrido duas vezes ao dia, que as mesas fossem limpas entre os dois turnos das refeições, e que as toalhas para as mãos (os sacerdotes e os leigos deviam ter toalhas em sítios diferentes) e os copos de barro e estanho fossem guardados limpos<sup>48</sup>.

## A PREFERÊNCIA POR UM REGIME ALIMENTAR RICO E VARIADO

A proporção e a variedade da comida consumida por cada comunidade variou bastante ao longo dos tempos. Todavia, sempre que possível, as casas da Companhia seguiam padrões de qualidade e variedade no seu regime alimentar.

A questão da qualidade das ementas relaciona-se com a natureza da própria Companhia de Jesus. Dado o seu carácter missionário-apostólico, a legislação da Companhia reforçou a necessidade dos seus membros receberem alimentação suficiente para melhor realizarem as suas tarefas *ad maiorem Dei gloriam*.

Outras vezes, episódios, como a da troca dos vinhos produzidos localmente pelo Colégio de Braga por vinhos «mais cheirantes» de Lamego ou da venda de queijos para, em troca, serem comprados queijos do Alentejo pelo Colégio de S. Antão constituem prova evidente da preferência pela qualidade em si mesma<sup>49</sup>.

Nas «Reglas Generales» de Jerónimo Nadal o «Comer y Beber Nostro» devia incluir pão, água, um pouco de vinho, um pouco de carneiro ou peixe, e sopa. As refeições deveriam ser iniciadas, e, sobretudo, terminadas com alimentos de proveniência local<sup>50</sup>.

As duas principais refeições —o jantar e a ceia— eram antecedidas pelo antipasto, espécie de aperitivo, que desapareceu em Portugal, mas se mantém em Itália<sup>51</sup>.

Era ainda o antipasto prescrito para os membros das comunidades jesuítas, quando se encontravam em recreação nas cercas.<sup>52</sup> A sua composição era varia-

<sup>48</sup> *Ibidem*, p. 465.

<sup>49</sup> F. Martins, *ob. cit.*, vol. I, p. 915 e IAN/TT, Cartório dos Jesuítas, *Livro 5, Livro de Receitas e Despesas do Colégio de S. Antão (1628-1654)*, fl. 23.

<sup>50</sup> J. Nadal, «Reglas Generales sacadas para las Provincias de España y Portugal» (1553-1554), in *Regulae Societatis Iesu (1540-1556)*, ed. D. Fernández Zapico, Roma, Typis Pontificae Universitatis Gregorianae, 1948, p. 377.

<sup>51</sup> O antipasto era considerado um elemento tão importante nas refeições das casas jesuítas, que o Geral Francisco de Borja mostrou grande preocupação com o abandono da sua prática no Colégio de Évora, e tentou que a mesma prática fosse reintroduzida na instituição. Ver «Carta de Francisco de Borgia a Leão Henriques, Roma, 9 de Janeiro de 1567», in *Sanctus Franciscus Borgia quartus Gandiae dux et Societatis Iesu praepositus generalis tertius/ Epistolae et acta (1894-2003)*, 6 vols., Madrid et al, Avrial et al., vol. IV, 1910, p. 371.

<sup>52</sup> F. Martins, *ob. cit.*, vol. I, 1994, pp. 944-945.

da. Podia ser uma peça de fruta (em Goa, o antipasto era um figo),<sup>53</sup> pão, peixe, carne, ovos, legumes, doces.

A carne, o alimento mais oneroso dos cardápios na Idade Moderna, era consumida fresca, salgada, seca, em conserva e ainda em fumados (presunto) e enchidos (salpicão, salsicha, chouriço, linguiça). Entre os tipos mais comuns de carnes, encontravam-se a vaca, o porco, que era talvez a qualidade de carne mais consumida na Europa por todas as camadas sociais, a galinha e o carneiro (carnes dadas aos achacados ou enfermos)<sup>54</sup>. Encontrámos ainda a referência a caça, sobretudo, lebre e perdiz, que eram acessíveis apenas às elites<sup>55</sup>.

O consumo autorizado de carne variou ao longo do tempo e para as várias casas. Inicialmente, a dose diária autorizada de carne para os Jesuítas em Roma era de cerca de 413 gr., aumentada posteriormente para c. 550 gr., por razões de natureza médica.<sup>56</sup> Dado a experiência ter demonstrado que a primeira prescrição dada pelo Visitador Nadal de c. 248gr de carne (5 onças) para o Colégio de Coimbra era demasiado reduzida, foi decidido localmente aumentar a dose para oito onças (396 gr).<sup>57</sup> Em 1570, as porções dos colegiais de Évora consistiam em 680gr de carne de vaca ou de porco. No início do séc. XVII, as porções (carne de vaca ou de boi, ou ambas) dos colegiais de Évora perfaziam 474gr. Na mesma época, o Provincial do Brasil estipulou a quantidade da ração de peixe ou carne em 450gr para o jantar de Inverno e 300gr no Verão. Um século mais tarde, a porção ou dose de carne para os alunos de S. Antão, Lisboa, era 450gr de carne de vaca ou de carneiro e 45gr de toucinho<sup>58</sup>.

Devido ao grande número de dias de abstinência antes mencionado e à abundância de peixe em Portugal e no Brasil, este alimento ocupava um lugar significativo nas dietas das casas da Companhia de Jesus em estas duas regiões. Por outras palavras, abstinências rigorosas determinaram, assim, um grande consumo de peixe entre as várias comunidades. Exemplarmente, a alimentação dos candidatos à Missão do Brasil consistia ordinariamente em peixe seco, sardinha e bacalhau (estes dois peixes eram então os últimos mais baratos). A carne era apenas autorizada em dias de festa.

A carne e o peixe podiam ser servidos com uma escudela de arroz e ou de legumes frescos (hortaliça, chicória, abóbora) e secos (feijão, lentilhas, tremoço).

<sup>53</sup> «Regulamentos do Colégio de Santa Fé...», p. 823.

<sup>54</sup> Divulga-se nessa época a canja de galinha enquanto ementa para os doentes. A palavra canja vem precisamente da palavra indiana canjica (caldo de galinha, arroz ou trigo). (S. R. Dalgado, *Glossário Luso-Asiático*, 10 vols, Lisboa, Academia das Ciências, 1983, vol. I, p. 206).

<sup>55</sup> K. Albala, *Food in Early Modern Europe*, Westport (CT), Greenwood Press, 2003, p. 62.

<sup>56</sup> «Carta de Inácio de Loyola a Francesco Palmio, Roma, 16 Maio 1554», in *Epistolae et instructiones...*, vol. VII, p. 7.

<sup>57</sup> «Carta de Tiago Mirão a Inácio de Loyola, Coimbra, finais de 1554», in *Epistolae Mixtae...*, vol. IV, p. 550.

<sup>58</sup> D. Alden, *ob. cit.*, p. 627.



Em Portugal, a carne e o peixe eram condimentados com azeite, vinagre, ou mostarda<sup>59</sup> e uma cada vez maior quantidade e variedade de especiarias<sup>60</sup>. No Brasil, o leite substituía, com frequência, o vinagre e o azeite, enquanto condimento da carne ou do peixe, devido à escassez dos dois primeiros gêneros.

Acompanhando a tendência europeia coeva, verifica-se que nas casas jesuítas em Portugal e nas missões, a manteiga, que era adquirida crua ou cozida, substituiu, cada vez mais, o azeite para fritar os alimentos<sup>61</sup>.

As refeições terminavam com fruta, queijos ou doces. No que se refere aos queijos, na documentação, são mencionados queijos frescos, requeijão, e, sobretudo, os muito apreciados queijos do Alentejo, às vezes, distinguidos entre queijos de Serpa ou de Évora, os queijos da Serra da Estrela, à época, considerados já os queijos por excelência, e ainda os queijos flamengos ou queijos holandeses<sup>62</sup>.

O gosto jesuíta acompanhava o gosto nacional pelos doces, destacando-se, nas ementas dos Jesuítas portugueses, os doces secos, o o pão de ló, ou o arroz doce. Os Jesuítas contribuíram ainda decisivamente para o sucesso das compotas ou marmeladas de frutas nas missões. Em especial, no Brasil, dedicaram-se, desde cedo, à produção e à exportação de marmeladas feitas com frutos cultivados nas suas cercas.

As principais bebidas eram a água e o vinho, ocasionalmente uma chávena de chocolate<sup>63</sup>. O vinho mais apreciado era o vinho de Lamego exportado pelos Jesuítas até às longínquas missões do Japão, seguindo-se os vinhos de Lagoa, de Carcavelos e de Campolide.

Para colmatar a crónica escassez de vinho ou o seu preço proibitivo, na Índia, como no Brasil, era comum o recurso a vinho «baptizado» com água, assim como a bebidas locais. No Brasil, quando rareava o vinho, bebia-se vinho com mel (o consumo desta mistura era também comum em Portugal), bebidas alcoólicas extraídas do caju (o «cavim») ou do ananás,<sup>64</sup> ou água cozida com milho e misturada com mel. Na Índia, os jesuítas aderiram rapidamente à longa

---

<sup>59</sup> A mostarda, produto já mencionado por Gil Vicente, enquanto condimento para carnes assadas, era no séc. XVI também um substituto do azeite e do vinagre na condimentação do peixe.

<sup>60</sup> I. Drummond Braga *et. al.*, «A Vida Quotidiana», In *Nova História de Portugal*, coord. A. H. Oliveira Marques, vol. V, coord. J. J. Alves Dias, Lisboa, Presença, 1998, p. 621.

<sup>61</sup> Albala provou que, na Idade Moderna, a manteiga é um alimento cada vez mais importante nos livros de cozinha e nas regras de culinária (K. Albala, *The banquet: dining in the great courts of late Renaissance Europe*, Urbana e Chicago, University of Illinois Press, 2007, p. VIII).

<sup>62</sup> C. Veloso, *ob. cit.*, p. 122.

<sup>63</sup> D. Alden, *ob. cit.*, p. 627.

<sup>64</sup> F. Cardim, *Tratados da terra e gente do Brasil*, ed. A. M. de Azevedo, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 2000, p. 91 e p. 115 e J. E. Ferrão, *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*, Macau, Comissão Territorial de Macau para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses/ Fundação Macau, 1996, p. 85.

tradição local de beber um «vinho» ou «aguardente» destilada a partir da palmeira, a «araca» ou «uraca», ou do coco, a «sura»<sup>65</sup>.

## COMER NA MISSÃO: DO INFERNO AO PARAÍSO

Os relatos abundam em referências à escassez alimentar vivida por Jesuítas, sobretudo, nas missões fora da Europa. Porventura, como aconteceu em 1635 em Pernambuco, as casas e as cercas eram assaltadas, originando constrangimentos alimentares. Um jesuíta chamado Ferreira diz-nos que, nessa ocasião, os Holandeses levaram consigo a totalidade do milho e da mandioca, assim como os animais (vacas, ovelhas e galinhas) da cerca. A alimentação dos habitantes da casa passou a consistir única e exclusivamente em feijão sem sal<sup>66</sup>.

Simão de Vasconcelos, cronista da Província do Brasil do séc. XVII, descreveu do seguinte modo os difíceis começos da Companhia de Jesus nesta região: «Pera mesa vsáraõ algum tempo de folhas largas de aruores em lugar de guardanapos; mas bem se escusauão toalhas, onde faltava o comer, o qual não tinham donde lhes viesse, se não dos Indios, que lhes davam alguma esmola de farinha, e às vezes (mas raras) alguns peixinhos do rio, & caça do matto. Muito tempo passarão grande fome, & frio»<sup>67</sup>.

A vida parece ter sido igualmente muito dura para os Jesuítas em algumas zonas do Oriente. Na Costa da Pescaria no Sul da Índia, a alimentação dos missionários consistia essencialmente em biscoito duro, já que, por norma, o pão escasseava, assim como a carne. Já em finais do séc. XVII, o P. Cinnami, missionário em Mysore, testemunhou que a sua alimentação ordinária se limitava a arroz, legumes, leite, manteiga e água<sup>68</sup>.

As queixas mais comuns por parte dos missionários e do ponto de vista da alimentação eram a falta de pão de trigo, de sal, de azeite, e ainda de vinho. De acordo com uma extensa carta escrita por Brás Lourenço aos padres e irmãos de Coimbra (1554), durante uma expedição, ele e os seus companheiros, quando não tinham que comer, que era a maior parte do tempo, comiam abóboras oferecidas pelos índios e cozidas sem sal e sem azeite, com farinha de guerra (farinha feita com mandioca) podre. Comiam de alguidares e recipientes, nos quais os índios tinham cozinhado antes carne humana. Tal facto criava asco no autor, ao qual, todavia, rapidamente se sobrepunha a fome. Muitas vezes, não se celebrava missa, devido à falta de vinho<sup>69</sup>.

<sup>65</sup> «Carta de Thomas Stephen aos companheiros na Europa, Goa, 10 de Novembro de 1579», in *Documenta Indica...*, vol. XI, p. 690.

<sup>66</sup> ARSI, *Brasil 8, Carta de Ferreira SJ, Pernambuco, 10 de Junho de 1635*, fl. 483.

<sup>67</sup> Simão Vasconcelos, *Chronica da Companhia de Jesus do Estado do Brazil*, Lisboa, Typ. do Panorama, 1865, pp. 133-134.

<sup>68</sup> D. Alden, ob. cit., p. 627.

<sup>69</sup> «Carta de Brás Lourenço aos Jesuítas de Coimbra, Espírito Santo, 26 de Março de 1554», in *Monumenta Brasiliae...*, vol. II, p. 45 e p. 48.

Em 1577, Belchior Coelho considerava que a falta de alimentos era uma das duas principais causas (a segunda era o excessivo número de missionários) para as «desinquietações» que se verificavam no Brasil. Nas suas palavras, «em todo o Brasil se não come pão nem bebe vinho salvo que aos Padres e alguns Irmãos se daa a cada hum, hum copo de vinho já agoado, como são pouco mais ou menos os de Roma. Isto se faz dalguns annos a esta parte, que dantes se fazia a menos e aguora se não faz ainda a todos. Pão, como diguo, não se come salvo em Pernãobuco, aonde por estar mais ao perto de Portugal e ter muitos mercadores e gente que come pão, as devotas mãodão algumas vezes alguma esmola de pão, e outro, que se compra, de maneira que algumas vezes se põie a terça parte d'hum pão dos de cá, mas não a todos. E simpliciter se pode dizer que se não come pão nem bebe vinho. Carne não na há sufficiente senão em a Bahia. Geralmente falando, se padece muito no comer, assi polla falta que há, como polla qualidade dos comeres, que todos os do Brasil são insipidos e sem sostancia»<sup>70</sup>.

No entanto, os missionários da Companhia souberam rapidamente ultrapassar muitas dificuldades alimentares colocadas pela missão. Desde o início da presença jesuíta fora da Europa, a acomodação gastronómica foi uma constante. Depreende-se da documentação que muitos missionários jesuítas apreenderam rapidamente a valorizar os produtos locais na sua alimentação. Em particular, no que toca ao Brasil, os relatos dos missionários mostram um consumo cada vez maior dos produtos locais, motivado por uma percepção mais positiva das suas qualidades. Na visão jesuíta, os produtos locais ganhavam, com frequência, a melhor nas comparações estabelecidas com os produtos europeus, tanto do ponto de vista da saúde, como do gosto. Afirmou o jesuíta português Rui Pereira em 1560 «Se houvesse paraíso na terra, eu diria que agora o havia no Brasil. Saude nao ha mais no mundo: ares frescos, terra alegre... Muitas galinhas e mais baratas que em Portugal. Carneiros caçando nos matos e de boa carne, vinho, água, pão fresco, farinha da terra mais saudável que o pão de Portugal. Produtos muito abundantes e dando-se todo o ano sem se plantarem»<sup>71</sup>.

Apenas chegado ao Brasil, Manuel da Nóbrega afirmou, em 1549, que o pão de mistura de milho e trigo feito na Baía escusava o pão de trigo português<sup>72</sup>. A mesma opinião era partilhada por Baltasar Fernandes, que escreveu, em 1567, que «o pão de Piratininga era tão bom que não alembra o pão do Reino»<sup>73</sup>.

---

<sup>70</sup> «Enformação dalgumas cousas do Brasil» [por Belchior Cordeiro, 1577], ed. Serafim Leite, *Anais da Academia Portuguesa de História*, vol. 16, 1965, pp. 194-195.

<sup>71</sup> «Carta de Rui Pereira aos Padres e Irmãos de Portugal, Baía, 15 de Setembro de 1560», in *Monumenta Brasiliae...*, vol. III, p. 272.

<sup>72</sup> Nóbrega, «Informação das Terras do Brasil para os padres e irmãos de Coimbra (1549)», in *Monumenta Brasiliae...*, vol. II, 1956, p. 148.

<sup>73</sup> «Carta de Baltasar Fernandes aos padres e irmãos de Portugal, Piratininga, 5 de Dezembro de 1567», in *Monumenta Brasiliae...*, vol. IV, p. 424.

Em particular, o peixe do Brasil teve uma percepção favorável por parte dos europeus, nomeadamente no que se refere ao tema da saúde. Escreveu Fernão de Cardim, no início do séc. XVII, que todo o peixe do Brasil «era saudável, não causando nem sarna, nem outras enfermidades, como na Europa, sendo antes alimento dos enfermos de cama. O peixe-boi era o peixe mais apreciado, pois era muito sadio e, salgado ou fresco, de muito bom gosto. Parecia mais carne de boi»<sup>74</sup>.

Embora a tartaruga fosse já usada na culinária da Europa de Quinhentos, foi todavia no Brasil que este animal se tornou um alimento muito popular entre os europeus. Proporciona-nos o P. António Vieira, na célebre carta ao Provincial do Maranhão de 1654, uma descrição muito detalhada da percepção gustativa por parte dos europeus e do valor nutricional atribuído a vários tipos de tartarugas, assim como do uso culinário dado aos seus ovos: «Os Portugueses as mandam buscar aqui e as teem por comer regalado, e a mesma informação nos deu também o Padre Manuel de Sousa, o qual está já tão grande práctico, (...). Ele é o que menos estranha esta diferença de manjar. A carne é como a de carneiro, e se fazem dela os mesmos guisados, que mais parecem de carne que pescado. Os ovos são como os de galinha na cor, e quase no sabor, a casca mais branca e de figura diferente, porque são redondos, e deles bem machucados se fazem em tachos as belas manteigas do Pará. Afora estas tartarugas do mar, a que são inferiores, a que os Índios chamam de viração, e de ordinário magras, há outras criadas em lagos e mortas com arpões nas pontas das flechas, e estas são as mais singulares, como também outra espécie, que sempre vive em terra, que em as Índias de Castela se chamam «icotêas» e aqui jabotís, que é sustento muito geral em tôdas estas partes, e foram os que nesta jornada nos mataram muitas vezes a fome. Nascem estes jabotís e vivem sempre na terra, sem nunca entrarem no mar, nem nos rios, e contudo estão julgados por peixe, e como tais se comem nos dias em que se proíbe a carne, por se ter averiguado que teem o sangue frio»<sup>75</sup>.

Sem dúvida, o contributo jesuíta para o enriquecimento das dietas alimentares na Época Moderna passou assim pela introdução e pela difusão de produtos alimentares nas dietas dentro e fora da Europa. Terá sido o caso do cajueiro originário do Brasil, que terá sido transplantado pelos Jesuítas para a Índia entre 1563 e 1578. De igual modo, os Jesuítas terão sido os pioneiros na importação de chocolate para a Europa. Em 1674, o missionário Bethencourt promoveu da cultura do cacau no Maranhão com sementes levadas da Baía<sup>76</sup>.

<sup>74</sup> F. Cardim, *ob. cit.*, p. 29 e J. E. Ferrão, *ob. cit.*, pp. 128-129.

<sup>75</sup> «Carta de António Vieira ao Provincial do Brasil, Francisco Gonçalves, Maranhão, 1654», in *Cartas de António Vieira*, ed. J. L. Azevedo, Lisboa, IN-CM, 1997, vol. I, pp. 258-259.

<sup>76</sup> Ferrão, *ob. cit.*, p. 80 e pp. 85-86 e L. Proserpi, *Il cibo del piacere e dell'immortalità: dietetica e procreazione in antico regime (Francia, sec. XVI-XVII)*, tese de doutoramento. Florença, Instituto Universitário Europeu, 2006, p. 253.

## CONCLUSÕES

Para concluir, os Jesuítas tiveram um papel fundamental no enriquecimento da gastronomia dentro e fora da Europa, tanto em termos teóricos, como sobretudo práticos.

Sempre que as condições locais o permitiam, os Jesuítas procuraram seguir um sistema alimentar variado. Por um lado, pretendia-se, com isto, melhor responder ao princípio fundamental da conservação da saúde. Por outro lado, refletem os hábitos alimentares jesuítas em Portugal, na Índia e no Brasil durante os sécs. XVI a XVIII, a divulgação do consumo de produtos antes desconhecidos de origem não europeia.

Como é inerente ao conceito de «Modo Nostro», o «Comer y Beber Nostro», em Portugal, na Índia e no Brasil, durante a Época Moderna, foi largamente determinado pela preocupação das hierarquias locais e centrais (legislação e introdução de membros com a incumbência de realizar tarefas específicas dentro do sistema organizativo alimentar) determinarem ao pormenor e numa forma o mais uniforme possível todo o ciclo ou sistema alimentar dos membros da Companhia de Jesus em todos os locais onde estes viviam.

Todavia, os diferentes contextos locais significaram, com frequência, alterações notórias (entre eles a introdução dum terceiro horário na Índia) do «Nostro Modo», no que se refere ao «Beber y Comer Nostro». A acomodação alimentar dos Jesuítas vivendo e trabalhando em zonas, muitas vezes, trazidas por eles ao conhecimento dos europeus, resultou não só dos constrangimentos locais (escassez e preços elevados de determinados produtos, distintos costumes e hábitos das populações), como do «Modo Nostro» aplicado ao «Nostro Comer y Beber». Ou seja, as autoridades, na sua actividade legisladora, incluíam sempre licenças e dispensas das normas gerais, visando, com isso, melhor responder à diversidade local.

Finalmente, algumas práticas do «Comer y Beber Nostro» (entre elas, a prática comum do convite de hóspedes ou refeições demasiado lutas, e, por isso, inadequadas ao espírito de pobreza jesuíta), mostraram-se inadequadas. Pela mesma razão, as autoridades procuraram limitá-las, som qualquer êxito, como se desprende pela repetição das ordens em contrário.

(Página deixada propositadamente em branco)

# NOTAS SOBRE A MESA DA CASA REAL PORTUGUESA NO REINADO DE D. JOSÉ I

LEILA MEZAN ALGRANTI

*IFCH<sup>1</sup>*  
*UNICAMP*

Em 20 de setembro de 1765 o Secretário de Estado da Marinha e Ultramar, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, informava ao responsável pela administração das Cozinhas e da Ucharia reais –o Conde de Redondo– que D. José I deveria chegar a Mafra em 30 de setembro e ceiar no mesmo dia na barraca edificada junto ao palácio<sup>2</sup>. Remetia em anexo uma ordem contendo a relação das pessoas que fariam parte da comitiva, bem como a forma como elas deveriam ser distribuídas nas diferentes mesas a serem montadas para as refeições. Talvez por se encontrar numa jornada e em momento de descontração, o monarca informava que desejava ter no primeiro lugar da «Mesa de Estado o gentil homem da câmara», que fazia às vezes de seu mordomo-mor<sup>3</sup>. Porém, nos demais lugares desta mesa informava:

---

<sup>1</sup> Professora Titular da disciplina de História do Brasil Colonial na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). A pesquisa realizada para a elaboração do presente estudo contou com o apoio da FCT, em especial ao projeto «Portas adentro» coordenado pela Professora dra. Isabel dos Guimarães Sá e do CNPq para o projeto de pesquisa sobre a História da alimentação na América portuguesa.

<sup>2</sup> D. Fernando de Sousa Coutinho (1716-1791), 12º conde de Redondo, era o vedor –mor do rei e, a partir de 1765, passou acumular as funções de uchão, sendo responsável pela ucharia de D. José I. De acordo com o Padre Raphael Bluteau, ucharia é a casa onde se guardam as viandas ou despensa. Ver *Vocabulario Portuguez e Latino* on line: <http://www.ieb.usp.br/online/index.asp>

<sup>3</sup> O mordomo-mor de D. José era Sebastião Carvalho de Melo, o conde de Oeiras e futuro marquês de Pombal, como se pode ler no decreto de 1765 o qual se encerra da seguinte maneira: «O conde de Oeiras, ministro/ secretário de Estado e meu lugar tenente no Real Erário que serve

*não deveria haver concurso, nem precedência alguma assentando-se cada um dos fidalgos que nela costuma comer, naturalmente e sem coisa que possa parecer cerimônia e só nos termos da civilidade que se pratica em qualquer mesa particular entre pessoas de tão distinta educação<sup>4</sup>.*

Com essa breve instrução D. José flexibilizava o rígido protocolo de precedências que regulava as refeições da Casa Real, certo de que aqueles senhores partilhavam bem mais do que a comida e a bebida oferecidas. Naquele momento, além da fidelidade ao monarca, o que os unia era a convicção de ocuparem o topo da hierarquia social e política do Reino, fato que os distinguia dos demais indivíduos da sociedade. Além disso, esperava-se dos que se sentassem à mesa do rei, um «modo» de estar e de viver em sociedade que fazia da etiqueta a própria essência da vida na corte<sup>5</sup>. Ao que tudo indica, o monarca rompia com algumas convenções sociais na certeza de que outras seriam cumpridas. Estas, por sua vez, não precisavam ser lembradas pois, além de incorporadas às condutas da nobreza, encontravam-se presentes nos manuais de civilidade, obras estas bem conhecidas dos fidalgos que D. José I desejava ter à sua mesa na jornada a Maфра<sup>6</sup>.

Por outro lado, a conduta do rei deixava entrever que as refeições reais seguiam rituais distintos de acordo com a ocasião, podendo ser servidas com maior ou menor cerimônia, porém sempre com o cuidado de se preservar as hierarquias sociais, como se observa na lista que acompanhava o ofício de Mendonça Furtado. Esta informava, por exemplo, que o físico e o cirurgião mor da corte, assim como os confesores do rei, da rainha e de Suas Altezas, além dos demais médicos e cirurgiões presentes à jornada, deveriam compor «uma mesa»; o que equivale dizer, usufruir de um conjunto de iguarias e quantidade de pratos previstos para a posição que ocupavam na corte e, não necessariamente, que deveriam ser colocados fisicamente na mesma mesa<sup>7</sup>.

---

de meu mordomo-mor, o tenha assim entendido e faça executar pelo que lhe pertence. Palácio da Ajuda, 11 de maio de 1765. IAN/TT, Ministério do Reino livro 433, fl. 2 v.

<sup>4</sup> IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, fl. 32.

<sup>5</sup> Como esclareceu Norbert Elias, «Na sociedade de corte de antigo regime, a precisão no estabelecimento de um cerimonial, o rigor na definição dos gestos sujeitos à etiqueta, o cuidado com que o valor em prestígio de cada ato é ponderado, estão na medida da importância vital que se atribui à etiqueta e, de um modo geral, a maneira como as pessoas se tratam umas às outras». Ver *A Sociedade de Corte*, trad., Lisboa, Editorial Estampa, 1987, p. 76.

<sup>6</sup> Os tratados de civilidade tinham o objetivo pedagógico de expor em detalhes as regras de comportamentos sociáveis. Jacques Revel esclareceu que a ampla literatura de civilidade que proliferou na época moderna era produzida de acordo com o público que se visava atingir. Sobre o assunto ver Jacques Revel. «Os usos da civilidade», in Philippe Ariès e Roger Chartier *Da Renascença ao século das Luzes*, trad. São Paulo, Companhia das Letras, 1991, pp. 170-171. Coleção História da Vida Privada dirigida por P.Ariès e G.Duby.

<sup>7</sup> Sobre a solenidade das refeições reais e os diferentes cerimoniais, ver a título de exemplo, Maria de los Ángeles Pérez Samper. «La Alimentación de las reinas en la España moderna», in



Embora o documento não especifique os alimentos a serem oferecidos, esse fornece muitas outras informações sobre a vida social na corte e leva a supor se tratar de um evento que envolveria uma caçada, dada a presença de vários caçadores a receberem rações. Sugere ainda a complexidade da organização e o nível de detalhes envolvidos nos deslocamentos do rei. A fonte fornece, especialmente, informações sobre os membros da comitiva e seus ofícios como camareiros, porteiros, reposteiros, manteeiros, moços da prata, barraqueiros, capelão, boticários, além de criados particulares como cabeleireiros ou sapateiros. De acordo com o ofício de Mendonça Furtado, todos comeriam às custas da ucharia real e era isso que ele se apressava em comunicar ao vedor-mor de D. José para as devidas providências.

Tais informações, porém, não devem ter surpreendido o Conde de Redondo, pois desde maio daquele ano passara a acumular às atribuições de vedor-mor, as responsabilidades de inspeção da ucharia da Casa Real portuguesa. Tampouco a lista contendo a composição das mesas poderia lhe ter causado estranheza, pois tudo isso sempre fora matéria de regulamentação estrita. Afinal, etiqueta, normas de precedência e protocolos de todo gênero encontravam-se inexoravelmente vinculados à vida das cortes no Antigo Regime. A mesa da Casa Real portuguesa não constituía uma exceção. Ao contrário, o conjunto de normas que a regulava era extenso e reproduzia física e simbolicamente os valores e as diferenças sociais a serem preservados. Um exemplo típico desse detalhamento e do protocolo a ser seguido é o decreto de D. José I de 11 de maio de 1765 que dispôs sobre o funcionamento e novos procedimentos referentes à Ucharia real<sup>8</sup>.

Trata-se de um documento bastante significativo por permitir não apenas a reconstituição de certas práticas alimentares na corte de D. José e do universo material que as cercava, mas sobretudo por estimular a reflexão sobre as possibilidades que o estudo da alimentação oferece ao historiador para a compreensão da vida social, econômica e, por que não dizer, também política de uma comunidade. No caso desse decreto é possível perceber as necessidades que envolviam a mesa do dia a dia, a estrutura dos serviços e dos ofícios da Casa Real, as formas de sociabilidade, o exercício do poder e até mesmo a necessidade de tudo regular própria da sociedade de corte.

Embora alimentação seja bem mais do que simplesmente comida –pois comida seria aquilo que se ingere e alimentação todo o conjunto de práticas culturais e sociais que o ato de comer envolve– nosso objetivo neste trabalho é nos atermos a alguns aspectos referentes ao universo material da alimentação, presentes no novo decreto régio e cujos significados este estudo está longe de pre-

---

J. Martínez Millán, Maria Marçal Lourenço (coords). *Las Relaciones Discretas entre las monarquias hispana y portuguesa: Las casas de las reinas (siglos XV-XIX)* Madri, Ediciones Polifemo, 2008, p. 2016.

<sup>8</sup> IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, fl. 1 e sgts.

tender esgotar. Entre as questões a serem comentadas destacam-se os produtos disponíveis, os tipos de alimentos consumidos, bem como alguns artefatos envolvidos nas refeições e no serviço de mesa dos diferentes membros da Casa Real. Mas antes de explorarmos esses domínios cabe compreendermos o teor do decreto de 1765.

## NOVAS REGRAS NA UCHARIA E COZINHAS DA CASA REAL: O DECRETO DE 1765

De acordo com o texto do próprio decreto, logo após o terremoto de 1755, D. José passou a socorrer com rações de sua despensa muitas pessoas que não tinham essa prerrogativa por decreto ou qualquer outro regimento. O problema é que dez anos depois, o benefício continuava a ser distribuído e acabou por gerar abusos e irregularidades, o que o levou a baixar um decreto proibindo que continuassem a sair de sua ucharia e reais cozinhas qualquer ração ou produto com a referida finalidade<sup>9</sup>. No mesmo documento, para que as pessoas que tinham sido socorridas até então experimentassem «sua real benignidade», D. José estabeleceu que, enquanto ele o desejasse, receberiam do tesoureiro da Casa Real contrapartida em dinheiro para ajuda com alimentos. Instituíam ainda que aqueles que antes do terremoto recebiam mantimentos na folha do tesoureiro poderiam escolher entre receber o auxílio em gêneros ou em dinheiro<sup>10</sup>.

Essa era apenas uma das medidas estabelecidas pelo novo decreto, o qual instituiu muitas mudanças administrativas, financeiras e de fiscalização nas cozinhas e na despensa do rei. Por meio deste recurso foram reformados com metade dos ordenados vários servidores da ucharia e da cozinha. Além disso, outros oficiais foram destituídos de seus cargos, embora novos postos tenham sido criados, como o cargo de tesoureiro particular da Real Ucharia<sup>11</sup>. Ainda no domínio administrativo foi aberta, a pedido do rei, uma devassa para se apurar os fatos relativos aos descaminhos de produtos, e inclusive, de um suposto complô em sua cozinha quando, em determinadas situações, alguns serviçais teriam dado a entender que a fazenda real estava falida e que não tinha recursos para comprar

---

<sup>9</sup> *Ibidem*, fl. 1.

<sup>10</sup> Seguem-se ao decreto as listas nominativas de todos aqueles que receberiam o benefício, bem como seu valor em ordem decrescente de acordo com a hierarquia social e ocupacional na corte. Por exemplo, à camareira-mor da rainha, marquesa aia e outras «donas» a seu serviço, o monarca mandava assistir com 30.000 réis por mês a cada uma por ajuda de custo. Outras donas da mesma câmara receberiam 20.000 réis «para ajuda do seu sustento» E assim por diante, até aqueles criados que receberiam 3000 réis como as engomadeiras, os moços de serviço de fora, os coveiros. Ver IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, Decreto de 1765, fls. 7v e 8.

<sup>11</sup> Ver Decreto de 1765, *ob. cit.*, fl. 11.

pão ou pagar os credores de Sua Majestade<sup>12</sup>. Devido a toda essa situação foram dispensados de suas funções o escrivão da cozinha, João Lucas de Barros, o comprador dela, alguns moços de compras e cozinheiros, ficando todos eles sujeitos a inquirições sobre os bens que dispunham antes e depois de ocuparem esses cargos<sup>13</sup>.

Enquanto não chegavam as informações desejadas, foram designadas sentinelas especiais para as dependências da cozinha e determinado que as receitas e despesas fossem colocadas por escrito. De acordo com o decreto, mudavam-se os procedimentos relativos aos pagamentos e criavam-se normas sobre onde e como comprar os mantimentos.

Assim, o decreto implantava uma série de procedimentos visando o controle, mas também economia frente às despesas, regulando praticamente tudo na despensa, na cozinha e nas mesas da Casa Real, como se pode ler no documento de 1765:

*Proíbe Sua Majestade absolutamente que na sua cozinha despensas e oficinas delas entre pessoa alguma, que não seja das que se acharem no atual serviço delas. De tal sorte que havendo quem procure qualquer dos sobreditos, lhes devem estes vir falar fora das cozinhas e dos lugares onde tiverem os seus respectivos exercícios, pelo menos na distância de trinta passos deles<sup>14</sup>.*

Com relação às medidas destinadas à ucharia, o decreto estabelecia uma série de normas relativas ao abastecimento de produtos frescos que não poderiam faltar na mesa real, como leite, ovos, natas, aves, peixes, verduras e frutas, indicando quem seriam os compradores responsáveis e as formas de pagamento. Buscava-se garantir a regularidade no fornecimento e o controle dos preços. Previa-se, por exemplo, que fossem selecionados estabelecimentos ou pessoas que garantissem a qualidade dos produtos e a honestidade nos pesos e medidas, devendo para isso haver sempre «balanças com todos os pesos grossos e miúdos que forem necessários». Para o controle das despesas criaram-se ainda os cargos de despenseiro — com quem ficariam as chaves e o cuidado da despensa— além de um moço de serviço a quem se atribuiu a responsabilidade pela arrumação dos gêneros que entrassem e saíssem da despensa. A tarefa das compras, por sua vez, foi atribuída a apenas um comprador, o qual deveria ser fixo e substituído ape-

---

<sup>12</sup> De acordo com o decreto de 1765 «consta que nos dias de Santa Emengrácia do presente ano quando estava maior número de fidalgos juntos nos quartos dos camaristas e vedores, se acharam todos sem pão para comer e se lhes mandou dizer da Cozinha e ucharia que não havia pão, nem dinheiro para se ir comprar.» Ver Decreto de 1765, *op. cit.*, fl. 13.

<sup>13</sup> Ver Decreto de 1765, *op. cit.*, fl. 13v. O monarca solicitou ainda que se procedesse ao exame das receitas e despesas que desde o terremoto teriam sido feitas na Ucharia; *op. cit.*, fl. 15

<sup>14</sup> Ver Decreto de 1765, *op. cit.*, fl. 25.

nas em caso de doença. Concederam-lhe ajudantes, carro para transportar os produtos e até um jumento para o mesmo fim.

Com base no novo decreto, não é difícil imaginar a rotina de trabalho e o burburinho nas cozinhas reais com dezenas de pessoas trabalhando para alimentar uma verdadeira multidão de funcionários, fidalgos e a própria família real. No caso do comprador, este deveria comparecer diariamente ao mercado para escolher e providenciar a entrega dos produtos adquiridos. Quando se tratasse de grandes carregamentos, os mesmos deveriam ser remetidos por embarcações até as proximidades do palácio. Os fornecedores de mantimentos básicos como açúcar, manteiga, arroz, temperos, azeite e vinagres, no entanto, seriam selecionados pelo próprio conde de Redondo, «depois de haver conferido pelas amostras, as bondades e os preços dos gêneros»<sup>15</sup>.

O que mais chama a atenção no decreto em termos do abastecimento da despensa é a diversidade dos produtos mencionados que se encontravam à venda na cidade e seus arredores. Não restam dúvidas de que a mesa real e a dos membros da corte deveria se pautar pela fartura de alimentos, mas o que vale enfatizar é que havia, na época, uma produção capaz de garantir um tipo de consumo que não tinha a ver somente com paladares exigentes e bolsos opulentos, mas que se constituía em fator de identidade e diferenciação social. Como observou Daniel Roche, «nas antigas sociedades os modelos de consumo não eram apenas ligados às capacidades econômicas (...); todo um conjunto de regras estava fixado pelas situações sociais, cuja dinâmica apoiava-se ao mesmo tempo sobre a diferenciação e sobre a imitação»<sup>16</sup>. Com base no princípio das diferenças de consumo é que se organizava a distribuição dos alimentos entre as várias mesas da Casa Real, como se verá mais adiante. Era, porém, no espaço no qual se produzia a comida que tais diferenças eram postas primeiramente em prática. Em função disso, o decreto chamava a atenção para uma série de medidas voltadas para a cozinha, a maior parte visando à economia e os cuidados com possíveis desvios de produtos, como se observa no trecho abaixo:

*A cozinha deve ser uma só e nela se deve cozinhar em um só vazio cada espécie de guisado que nela se preparar para todos os pratos das diferentes mesas. De sorte que, por exemplo, todas as peças de vaca das diferentes mesas sejam cozinhadas em uma só marmitta, todos os fraccasses, fricandós e mais guisados em uma só caçarola*<sup>17</sup>.

Por outro lado, o mestre cozinheiro deveria calcular pesos e medidas, como por exemplo, «quanto de vaca e presunto precisava para cada prato de olha das

<sup>15</sup> Ver Decreto de 1765, *op. cit.*, fls. 25, 25v e 26.

<sup>16</sup> Daniel Roche, *História das coisas banais – nascimento do consumo séc. XVII-XIX*, Rio de Janeiro, Rocco, 2000, pp. 31-32.

<sup>17</sup> IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, fl. 26.

diferentes mesas, quanto de carneiro para cada flamenga ou travessa de guisado». Os doces por sua vez, deveriam ser «comprados nos conventos onde melhor se fazem»<sup>18</sup>, o que sugere uma especialização e talvez até concorrência entre os vários estabelecimentos religiosos, a fim de servirem seus soberanos. Mas havia também doceiras no Paço, as quais, ao que parece, confeccionavam doces para a família real por encomenda e de acordo com o gosto particular de Suas Majestades<sup>19</sup>.

Além das especificações sobre a forma de cozinhar, o decreto deliberava sobre o número de empregados na cozinha e seus respectivos salários, bem como sobre quem deveria ser o responsável por contratar, pagar e despedir toda essa gente, isto é, o conde de Redondo. Até os mimos e alimentos supérfluos para os membros da família real foram objeto de regulamentação e só seriam fornecidos pela ucharia ou pela cozinha se assinados pelas damas de câmara daqueles que os solicitavam. Quanto aos utensílios de mesa, estipulava o número de travessas, dúzias de pratos e copos para cada mesa e determinava o tipo de material das bai-xelas de acordo com o status social dos convivas: prata ou estanho<sup>20</sup>.

Todo esse aparato normativo culminava, no decreto de 1765, na parte referente ao serviço de mesa, o qual dispunha sobre o número de mesas, quem ocuparia seus lugares e o que deveria ser oferecido em cada uma delas. Um olhar mais atento à distribuição das rações pode revelar algumas práticas alimentares na corte de D. José, além de sugerir aspectos interessantes sobre as relações sociais e de poder na Casa Real.

## A ORDEM DO SERVIÇO E AS DIFERENTES MESAS DA CASA REAL

Numa época em que o abastecimento de víveres dependia basicamente das intempéries climáticas e que períodos de fome alternavam-se com escassos anos de abundância nas colheitas, comer na Europa, no século XVIII, podia ser antes de tudo uma questão de sobrevivência difícil de ser resolvida para a maior parte da população. Um grupo restrito da sociedade, porém, composto por indivíduos dos estamentos superiores e seus servidores, mesmo em épocas de carestia, sempre usufruiu de condições bastante favoráveis. É o caso dos membros da Casa Real portuguesa, cujo serviço de mesa o decreto de D. José procurava, entre outras medidas, regular. O documento é bastante original porque proporciona informações sobre as refeições ordinárias de diferentes membros da Casa Real, algo que foi bem menos notificado do que as refeições públicas e oficiais dos monarcas, manifestações estas de grande importância na vida de corte no Antigo

---

<sup>18</sup> *Ibidem.*

<sup>19</sup> *Ib.*, fl. 24.

<sup>20</sup> Ver Decreto de 1765, *op. cit.*, fl. 26.

Regime<sup>21</sup>. Em função disso, a maior parte dos registros sobre as mesas reais referem-se a banquetes celebrando a visita de embaixadores, casamentos de príncipes e outras situações extraordinárias que marcavam a vida social, religiosa e política de um reino. Isto porque, como observou Catherine Arminjon, a partir do século XVII e no XVIII, as grandes refeições reais atingiram um alto caráter de demonstração de prestígio e eram marcadas por um protocolo que testemunhava uma hierarquia extremamente sofisticada<sup>22</sup>.

Em certa medida, o decreto de D. José não deixava de ser uma espécie de protocolo ou roteiro para uso daqueles a quem cabia o serviço de mesa da Casa Real –desde o vedor-mor até o mais singelo ajudante de cozinha. Na mesma data, outro decreto régio expedido ao conde de Redondo complementava as novas ordens, mandando assistir a vários membros da Casa Real com valores em dinheiro «por ajuda de custo pela consignação das referidas cozinhas e ucharia»<sup>23</sup>. Ao que tudo indica, tratava-se de dádiva ou mercê concedida em substituição às rações que o primeiro decreto extinguiu.

Dois outros documentos acompanhavam as instruções ao Conde de Redondo: o primeiro intitulado «*Tabela que havia na Ucharia Real*» estipulava as porções de fruta, doces, azeite e vinho usadas até aquele momento para a distribuição dos alimentos. O segundo documento, «*Tabela que havia na cozinha de Sua Majestade*», continha informações sobre a dieta dos membros das diferentes mesas, tanto para os dias de carne como para os de peixe<sup>24</sup>. Os decretos e as mencionadas tabelas constituem as fontes por nós utilizadas na análise das práticas alimentares na corte de D. José.

De acordo com a «*Tabela que havia na Cozinha de Sua Majestade*» ficamos sabendo, por exemplo, que o serviço deveria ser feito seguindo-se rigorosamente a distribuição hierárquica de alimentos. (Vide tabela 1). Ou seja, quanto mais alto o posto ocupado e a importância das tarefas prestadas, maior a quantidade de comida oferecida, a qual se expressava em termos de número de iguarias ou de pratos. Assim, se o/a camarista e as damas da rainha eram contemplados com

---

<sup>21</sup> Para um estudo sobre a mesa real portuguesa em momentos de menor cerimônia ver Maria José Azevedo Santos, *Jantar e cear na corte de D. João III, leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do rei*, Vila do Conde, Câmara Municipal de Vila do Conde, 2002.

<sup>22</sup> Catherine Arminjon; Beatrix Saule «Introduction», in *Table Royales et Festins de Cour en Europe 1661-1789, Actes Du colloque international*, Palais des Congrès, Versailles, 1994, La Documentation Française, Ecole Du Louvre, Paris, 2004, pp. 15-16. Além dos relatos de viajantes, outras fontes históricas bastante significativas sobre a mesa dos reis ou das elites são os inventários de bens, os livros de receitas e despesas e os protocolos preparados para as mais diversas cerimônias na corte.

<sup>23</sup> IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, fl. 3.

<sup>24</sup> Trata-se de listagens contendo dados sobre a distribuição de alimentos, as quais permitiram a montagem de algumas tabelas a fim de se ter uma idéia mais clara sobre a alimentação dos diferentes grupos sociais que compunham a Casa Real. Ver IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, *Tabela que havia na Ucharia Real e Tabela que havia na Cozinha de Sua Majestade*, fls.16-20v.

cinco iguarias ao jantar e três à ceia, aqueles que ocupavam os cargos imediatamente abaixo, como guarda-roupas, açafatas, médico, porteiro da câmara, estribeiro-menor, guarda-damas e confessores receberiam uma iguaria a menos tanto no almoço quanto na ceia. Com relação às demais mesas, em escala decrescente, o número de pratos acompanhava a hierarquia do serviço prestado à Casa Real: as moças do retrete seriam contempladas, nos dias de carne, com «sopa e olha, uma galinha assada/e uma propina de massa ao jantar», recebendo nas refeições noturnas «um guisado e uma franga assada», enquanto as moças do quarto e a porteira, à exceção da galinha assada, teriam as mesmas prerrogativas. À noite, porém, cabia-lhes «somente uma iguaria».

TABELA 1.  
NÚMERO E CONTEÚDO DOS PRATOS SERVIDOS NAS REFEIÇÕES DAS  
PESSOAS DO SERVIÇO DA CASA REAL ANTES DE 1765

Cargo/função	Dia de carne jantar Nºiguarias gdes e pequenas	Ceia	Dia peixe jantar Nºiguarias gdes e pequenas	Ceia
Camarista	5 gds e 2 pq	3 gd e 2 pq	4 gd e 5 pq	3 gd e 4 pq
Damas	5 gds	3 gd e 2 pq	5 gd	4 gd
Guarda-roupa	4 gds	2	4	3 gd
Açafatas	4gds	2	4 e 5 pratnh pq	3
Médico	4 gds	2	3gd e3pratnh	2gd e3pratnh
Porteiro de Câmara.	4 gds	2	4	3
Estribeiro-mor	4gds	2	4	3
Guarda-damas	4gds	2	4	3
Confessores	4gds	2	4	3
Moças do retrete	Sopa e olha, 1galinha Assada, propina de massa	1 guisado e 1 franga assada	3	2
Moças de quarto e porteira	Sopa e olha 1 propina d massa	1	3	2
Porteiro da Câmara.	Sopa e olha 1 galinha assada	1 guisado e 1 franga assada	3	2
Os particulares	Sopa e olha e 1 galinha assada	1 gal e bocado guarnição	3	2
Ajudantes de câmara	Sopa e olha e 1 galinha assada	1 gal e bocado guarnição	3	2
Reposteiros	Sopa e olha	1 prato	2	2
Varredores	Sopa e olha	1 prato	2	2
Moços mantearia	Sopa e olha	1 prato	2	2
Moços da prata	Sopa e olha	1 prato	2	2
Porteiros	Sopa e olha	1 prato	2	2
Cavalhariças	3 pratos	2 pratos	2	2

Fonte: IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, *Tabela que havia na Cozinha de sua Majestade* fols 17v-20v.

A variedade e as quantidades de alimentos oferecidos aos membros da Casa Real estavam sujeitas ainda a dois outros princípios: horário das refeições e calendário religioso. Observa-se nos documentos disponíveis que a dieta à noite era mais leve em todas as mesas, reduzindo-se pelo menos um prato em relação à refeição do meio-dia. Nos dias de jejum eclesiástico, além da esperada substituição de peixe por carne, oferecia-se uma iguaria a menos do que nos dias de carne em ambas as refeições<sup>25</sup>. A exemplo do que sucedia em vários países católicos da época, seriam possíveis dispensas da prática do jejum. Em 1768, por exemplo, foi publicado um *Edital de Sua Eminência em que declara que no Patriarcado de Lisboa é permitido o uso de ovos e lacticínios na Quaresma*, medida que foi endossada no mesmo ano pela câmara<sup>26</sup>.

As mudanças introduzidas em 1765 por D. José na ucharia e cozinha reais, contudo, não alteraram o princípio geral existente em relação ao serviço de mesa e à distribuição de alimentos para as diversas mesas de sua Casa, isto é: a hierarquia dos cargos. (Vide tabela 2). O que pode ter sofrido alguma alteração é a posição de um ou outro servidor na escala social da corte, resultando em mudanças em seu regime alimentar. Um exemplo desse tipo seria o caso do médico da corte o qual, após o decreto, passou a usufruir de uma iguaria a mais ao jantar (quatro ao invés de três) mantendo, porém, os dois pratos anteriormente determinados para a ceia. Também receberiam quatro pratos à refeição principal os dois moços do guarda-roupa do rei e do príncipe, «os dois criados particulares que entrarem de guarda a Sua Majestade e ao sereníssimo infante D. Pedro» e o cirurgião de serviço<sup>27</sup>. Os porteiros da cana, os reposteiros do rei e da rainha, assim como os dois varredores dos quartos do monarca e do infante foram contemplados com três pratos ao jantar e um à ceia. Quanto aos cozinheiros do monarca, estes teriam razão semelhante aos criados particulares, sinal de suas responsabilidades, mas também da consideração usufruída. Os dois ajudantes e os oito moços de cozinha tinham, certamente, direito a uma boa razão (igual a dos porteiros de cana), «contanto que nenhum dos sobreditos possa extrair coisa alguma para fora da cozinha contra a disposição do real decreto de sua majestade»<sup>28</sup>. Mas o decreto de 1765 era mais detalhado do que a lista existente na cozi-

---

<sup>25</sup> O jejum eclesiástico consistia na «abstinência de todo gênero de carne e em se comer uma só vez ao dia, e na hora costumada pela Igreja em determinados dias ou períodos do ano». Ver D. Sebastião Monteiro da Vide, *Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia*, São Paulo, Antônio Louzada Antunes, 1852 (1707), Livro Segundo, tit. XVI, parágrafo 394, pp. 157-158.

<sup>26</sup> Ver Coleção da Legislação Portuguesa, Lisboa, 1829, p. 1768, APUD Ana Marques Pereira, ob. cit., p.67. Com relação às dispensas do jejum eclesiástico ver meu estudo: Leila Mezan Algranti, «Dias gordos e dias magros: calendário religioso e práticas alimentares cristãs na América portuguesa Setecentista», apresentado no *Colóquio Internacional Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia 300 anos - Universidade Federal da Bahia*, 09/2007 (no prelo).

<sup>27</sup> IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, fl. 22v.

<sup>28</sup> *Ibidem*, fl. 23.



nha, pois dava as coordenadas da mesa do rei, da rainha e de seus filhos, algo que a anterior não fornecia, como se verá mais adiante.

TABELA 2.  
COMPOSIÇÃO E SERVIÇO DAS MESAS DA CASA REAL A PARTIR DE 1765

Componentes das mesas	Jantar nº pratos	Tipos de pratos	Ceia nºpratos	Tipos de pratos
Reais pessoas	(8 da cozinha principal)	há uma cozinha particular	4	
Princesa e infante D. Pedro	3 maiores de sopa, vaca e arroz	Ditas flamengas c/guisados, 2 c/assados e 1 massa	6 flamengas	
Príncipe	Não tem idade p/por mesa	Pratinhos para seus anos		
Infantas	3 pratos: sopa vaca e arroz	2 flamengas c/guisados, 2 c/assados; 1 massa	6 flamengas	c/guisados, assados e saladas
vedor da CR e da rainha gentis homens da câmara do Rei e do Infante	Duas cobertas 1ª: c/7 pratos  2ª. c/ 7 pratos	3 pratos maiores de sopa, vaca e arroz na fileira do meio; 2 entradas; 2 guisados mais ligeiros nos 4 ângulos 2) 2 pratos gd de assados, 1 massa no meio; 4 flamengas de entremeios nos 4 ângulos	1 coberta c/ 7 pratos	
Criados da mesa acima	Todos os pratos a benefício de seus criados			
2 moços de guarda-roupa do rei e do ppe infante	4 pratos	Sopa, vaca, arroz, 1 assado	2 pratos (todos da medida q.vai referida)	
médico	4 pratos	sopa, vaca, arroz assado ou guisado	2 pratos	
2 criados do rei e do infante e o cirurgião	4 pratos	Sopa, vaca, arroz, e 1 assado	2 pratos	Ou de guisado e arroz ou assado e salada
2 reposteiros do rei e rainha	3 pratos	Sopa, vaca, arroz	1 prato	

2 varredores 2 porteiros quartos do rei e do infante	3 pratos	Sopa, vaca, arroz	1 prato	
Cozinheiros	4 pratos	Sopa, arroz, vaca, 1 assado	2 pratos	Guisadoc/arroz ou assado c/salada*
2 ajudantes e 8 moços de cozinha	3 pratos	Sopa, arroz, vaca 1 assado	1 prato	Guisado ou assado

\* acrescentado pelo rei 3 mil reis /mês a benefício de suas mulheres e filhos. E não pode sair nada da cozinha para fora. Fonte: IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, *Papel que sua Majestade manda baixar para se regularem as mesas da Sua Real Casa e o serviço delas*, fols. 21-23.

A mudança mais significativa introduzida pelo decreto quanto à distribuição de comida para os membros da Casa Real foi a já mencionada oferta de contrapartida em dinheiro para aqueles excluídos do benefício das rações. Afinal, era esse tipo de abuso que o mesmo pretendia corrigir. O valor atribuído, contudo, seguia sendo estabelecido com base no mesmo princípio hierárquico dos ofícios. Assim, com relação aos membros da Casa da rainha, observa-se que a marquesa camareira-mor e a marquesa aia da rainha e outras damas de elevada condição social passariam a receber cada uma, trinta mil réis por mês para ajuda de custo com alimentos. As damas e açaftas, por sua vez, teriam vinte mil réis, enquanto as moças de retrete, as porteiras e as criadas dos quartos poderiam contar com oito mil réis<sup>29</sup>.

Na corte de D. José, portanto, comida continuava sendo objeto de mercê quer fosse sob a forma de alimentos, quer de numerário. Este sentido de dádiva se manifestava de muitas formas podendo ser visto como distinção, caridade ou benignidade do monarca, de acordo com cada situação. Como bem esclareceu Natalie Davis, a dádiva era mais do que uma mera oferta ou um ato de generosidade. Era uma transação cordial de amizade na qual o retorno se tornava explícito e a gratidão de Deus ou do próximo era esperada. Enfim, uma forma de troca na qual a reciprocidade mútua e a gratuidade poderiam também se impor<sup>30</sup>. E é isto exatamente o que se observa no decreto de 1765, no qual D. José, ao invés de excluir a mercê de alimento, instituída informalmente após o terremoto, passou a normatizar a forma de concedê-la: gêneros ou dinheiro. O Decreto torna evidente que o problema não era ofertar comida, bens ou qualquer outra coisa,

<sup>29</sup> *Ib.*, fl. 3.

<sup>30</sup> Sobre o sistema de dádiva na época moderna ver Natalie Zemon Davis, *The Gift in Sixteenth-century France*, Madison, The University of Wisconsin Press, 2000.

mas sim o desregramento, a falta de controle e a possibilidade de facilitar o furto ou a indisciplina de seus súditos. Eram condutas desse tipo que o monarca visava corrigir e prevenir, o que leva a concluir que o decreto foi mais uma das medidas reformadoras implantadas ao longo do reinado de D. José por seu valido, o marquês de Pombal<sup>31</sup>.

Se o sistema de dádiva, ou o «gift mode» –como denominou Natalie Davis– era parte constitutiva dos valores que regiam a sociedade do Antigo Regime, e D. José, assim como outros soberanos valeram-se dele em situações múltiplas no exercício do poder, a cortesia e a civilidade eram indispensáveis no trato social entre os membros da corte. Nesse sentido as normas de comportamento, designadas como «normas de cortesia», definiam um modo de ser e de estar em sociedade. Desde a Idade Média e mais precisamente a partir do início da época moderna, com as iniciativas de Erasmo de Roterdã e Baltazar Castiglione, o gênero da literatura de civilidade se sedimentou, ampliando-se com sucessivas e variadas edições ao longo dos séculos XVII e XVIII<sup>32</sup>. Tais obras tinham como propósito o controle dos gestos e dos corpos, e, nesse sentido, os modos à mesa e a forma de servir as refeições adquiriram significado social de destaque. Em função disso os manuais de civilidade e etiqueta passaram a dedicar atenção ao serviço de mesa.

Ainda que o objetivo do decreto de 1765 não tenha sido explicitamente o de estabelecer um protocolo do serviço de mesa, pode-se extrair desse documento e daqueles que o acompanhavam algumas informações a este respeito. A denominação de iguarias grandes e pequenas, por exemplo, que aparece na lista de distribuição de alimentos anterior ao decreto, sugere que o serviço de mesa era à francesa, isto é, com as travessas dispostas na mesa simetricamente a cada serviço ou coberta. O mesmo se observa na mesa dos vedores do rei e da rainha, bem como dos gentis homens, a partir de 1765, pois o decreto informava que estes senhores teriam direito a *duas cobertas com sete pratos na hora do jantar e uma coberta com o mesmo número de pratos à ceia*: a primeira coberta ou serviço deveria conter três pratos maiores de sopa, vaca e arroz na fileira do meio; duas flamengas de entradas; duas de guisados mais ligeiros nos quatro ângulos da

---

<sup>31</sup> Sobre o reinado de D. José I ver Nuno Gonçalo Monteiro, *D. José*, Lisboa, Círculo dos Leitores, 2006.

<sup>32</sup> O livro de Baltazar Castiglione, *O Cortesão*, de 1527 e *A civilidade Pueril* de Desidereo Erasmo datada de 1530, assim como *O Galateo* de Giovanni della Casa publicado em 1558, são considerados os tratados de civilidade mais influentes do século XVI. De acordo com Jorge Arditi, *O Cortesão* não era apenas um tratado de boas maneiras, mas um livro sofisticado e que transmitia valores estéticos e morais, no qual o sentido de «graça» recebe um sentido alargado, compreendendo simultaneamente um significado comportamental, moral e político-social. A graça seria a propriedade essencial de um habitante das cortes. Ver Jorge Arditi *A Genealogy of Manners – Transformation of Social Relations in France and England from the Fourteenth to the Eighteenth century*, Chicago-Londres, University of Chicago Press, 1998, pp. 101-103.

mesa. Segunda coberta: dois pratos grandes de assados, 1 massa no meio; quatro flamengas de entremeios nos quatro ângulos<sup>33</sup>.

Entende-se, portanto, que haveria dois serviços completos, devendo a mesa do jantar ser «coberta» com iguarias duas vezes, contendo pratos grandes e pratinhos, conforme estipulava o serviço francês. À ceia, apenas uma coberta com vários pratos seria servida. Como o decreto determinou à parte quais seriam as quantidades de fruta e de doces oferecidas em cada mesa, infere-se que poderia haver um terceiro e último serviço dedicado às sobremesas<sup>34</sup>. Outra opção seria oferecer os doces e as frutas na segunda coberta. Como não se dispõem de menus propriamente ditos, mas de indicações do que deveria ser servido, é difícil determinar a ordem do serviço. Segundo Jean-Louis Flandrin, o estudo dos menus dos séculos XVII e XVIII apontou que o mais comum era não haver mais do que três serviços numa refeição. O importante é ter claro que a ordem dos serviços numa refeição, assim como seus conteúdos mudaram sensivelmente entre os séculos XVII e XIX e até mesmo de uma refeição a outra numa mesma época<sup>35</sup>.

No livro de cozinha de Domingos Rodrigues, primeira obra do gênero publicada em Portugal que atingiu muitas edições até o final do século XVIII e, portanto, ainda estava em voga no reinado de D. José I, o famoso cozinheiro de D. Pedro II propôs cardápios para vários banquetes. Nesses, predominavam as refeições com três cobertas, cabendo aos doces e frutas lugar na terceira coberta, identificados nos últimos pratos (oitavo e nono). Ou seja, não haveria uma coberta exclusiva para sobremesas<sup>36</sup>. No cerimonial do duque de Bacchi, embaixador francês recebido com grande pompa em 1753, usaram-se três cobertas seguidas de uma quarta, composta apenas de doces. A mesa de doces para esta ocasião foi montada numa sala à parte, com aparato semelhante ao das demais cobertas<sup>37</sup>. Não era raro oferecerem-se também pratos doces como entremeios nas diferentes cobertas<sup>38</sup>.

<sup>33</sup> IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, decreto de 11 de maio de 1765, fl. 22.

<sup>34</sup> *Ibidem*, fl. 24.

<sup>35</sup> Jean-Louis Flandrin, *L'Ordre des mets*, Paris, Editions Odile Jacob, 2002, p.15.

<sup>36</sup> Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1987, pp. 168-170 (1ª ed. 1680). Cem anos depois foi publicado o segundo livro de cozinha em Portugal, do cozinheiro francês Lucas Rigaud, intitulado *Nova Arte de Cozinha* que criticava a maneira de cozinhar de Rodrigues e pretendia introduzir um novo conceito de culinária em Portugal.

<sup>37</sup> Ver Ana Marques Pereira, *Mesa Real*, Lisboa, Edições INAPA, 2007 p. 58. Desde que o açúcar conquistou as cortes renascentistas, o serviço de açúcar separou-se paulatinamente e passou a ser um acontecimento particular como esclareceu Roy Strong. O autor descreve festividades em vários locais da Europa, nas quais a mesa de doces surpreendeu os convivas, quer em salas separadas, quer constituindo o centro das atenções em uma refeição solene. Ver sobre as «refeições de açúcar» Roy Strong, *Banquete – uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, Rio de Janeiro, Zahar Editor, 2004, pp. 167-173.

<sup>38</sup> De acordo com o glossário presente no primeiro livro de cozinha publicado no Brasil, o qual é uma compilação das receitas contidas nos livros de Domingos Rodrigues e de Lucas Rigaud,

Atente-se, porém, que de acordo com o decreto, a doçaria parece ser um privilégio das mesas de pessoas mais graduadas, pois além dos membros da família real, apenas os vedores e gentis homens das Casas do rei e da rainha receberiam algum tipo de doce.

Para as demais mesas designava-se um prato de fruta e nada mais<sup>39</sup>. Embora a sobremesa possa parecer algo supérfluo na dieta comum e digno de mesas reais, era muito difundida em Portugal, havendo uma doçaria profissional desde o século XVI, conforme indicam os estatutos das confrarias de pasteleiros e confeitores de Lisboa, desde essa época<sup>40</sup>. Tão afamado se tornou no Reino esse

TABELA 3.  
DISTRIBUIÇÃO DE FRUTA E DOCES AOS MEMBROS DA CASA REAL DE ACORDO COM O DECRETO DE 1765

Reis	Não querem doce algum além do q mandam fazer pelas conserveiras do interior do paço e condessa de fruta conforme o tempo der.
Princesa NS e sereníssimo senhor infante	Idem
D. Pedro	
Príncipe Nosso Senhor	Não deve haver doce
Infantas	2 pratos fruta+ 1 prato de doce ou coberto de calda
Mesa do vedor, gentis homens da câmara, vedor da rainha	2 pratos de fruta e 1 prato de doce ou coberto de calda
Moços do guarda-roupa	1 prato de fruta
Médico	1 prato de fruta
Mesa dos criados particulares	1 prato de fruta

Fonte: IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433 *Papel que sua Majestade manda baixar para se regularem as mesas da Sua Real Casa e o serviço delas*, fols 24

*entremios* «são preparados que acompanham os pratos principais». Ver anônimo, *O Cozinheiro Imperial* (1849), São Paulo, Editora Nova Cultura, 1996, p. 197. Para mais informações sobre esses três livros de cozinha ver Leila Mezan Algranti «Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)», in *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar – O açúcar e o cotidiano*, Funchal, Secretaria Regional do turismo - Cultura Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004, pp. 127-143.

<sup>39</sup> Ver Decreto de D. José, *op. cit.*, p. 24.

<sup>40</sup> O Regulamento dos Confeitores, de final de 1575, fixava as regras de confecção e venda de seus produtos feitos com mel ou açúcar nas ruas de Lisboa. Ver Regulamento dos /confeitores de Lisboa, apud, Carlos Consiglieri e Marília Abel, *A Tradição Conventual na doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora, 1999, p. 21.

segmento da alimentação que acabou por tornar conhecidas as habilidades doceiras das freiras de certos conventos femininos. Alfredo Saramago, analisando a doçaria conventual alentejana, fornece várias receitas tradicionais de doces que trazem no nome a identificação de seus conventos: pastéis de Santa Clara; bolo do paraíso (convento do Paraíso das dominicas), encharcada alentejana das monjas de Santo Agostinho, cavacas de Santa Catarina, broinhas de São José<sup>41</sup>.

O ritual de mesa na corte josefina envolvia, porém, mais do que travessas contendo uma variedade de alimentos. Como lembrou Ana Marques Pereira, a sala de jantar como espaço próprio para as refeições surgiu apenas no século XVIII, sendo, portanto, algo relativamente recente na corte portuguesa. Antes a mesa era móvel, podendo ser armada em qualquer lugar<sup>42</sup>. Na economia dos comportamentos à mesa, o uso de talheres já estava incorporado nessa época, bem como a regulamentação sobre suas funções como esclareceram Marchesi e Vercelloni, lembrando-nos que a utilização do garfo individual levou algum tempo para se fixar, sobretudo fora da Itália, onde não raro ainda se comia com a ajuda de um pedaço de pão<sup>43</sup>. De qualquer modo, é certo que entre os séculos XVII- XVIII uma organização de mesa foi criada e viu-se então se instalar o lugar dos pratos, o uso da colher e do guardanapo. Gestos antigos como cortar o pão com a mão, por a mão no prato comum foram substituídos pelo uso individual dos talheres<sup>44</sup>.

Com relação ao serviço de mesa, o decreto de D. José indicava ainda que havia duas cozinhas –uma geral e outra particular para a família real– e que o rei comia muitas vezes privada e separadamente da rainha. As comidas públicas, por sua vez, eram reservadas para os dias festivos. Nessas ocasiões especial atenção era posta não apenas no que seria servido, mas no aspecto decorativo da mesa e na imagem de espetáculo que tais cerimônias demandavam. Às normas de comportamento individual, juntavam-se os móveis e os utensílios luxuosos como as toalhas de renda, os copos de cristal e as baixelas confeccionadas em prata. Destas últimas, a mais famosa do período, foi certamente aquela encomendada em 1756, após o terremoto, a François Thomas Germain<sup>45</sup>. Consta que já se encontrava confeccionada grande parte dela em 1765, quando da falência do

---

<sup>41</sup> Ver Alfredo Saramago, *Doçaria Conventual do Alentejo – as receitas e o seu enquadramento histórico*, Sintra, Colares Editora, 2000, pp.65-94. Sobre a importância da doçaria na alimentação no império português ver Leila Mezan Algranti «A hierarquia social e a doçaria luso-brasileira (séculos XVII ao XIX)», in *Revista da Sociedade Brasileira de Pesquisa Histórica*, Curitiba, n. 22, 2002, pp. 27-47.

<sup>42</sup> Ana Marques Pereira, *ob. cit.*, p. 13.

<sup>43</sup> Gualtiero Marchesi e Luca Vercelloni, *La Tavola Imbandita – storia estetica della cucina*, Bari, Laterza, 2001, p. 33.

<sup>44</sup> Ver Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 313.

<sup>45</sup> Sobre o assunto ver Isabel da Silveira Godinho (org) *A Baixela de sua Majestade Fidelíssima*, Lisboa, IPAR, 2002.

conhecido prateiro. No entanto, não há referências de seu uso no reinado de D. José e a inauguração oficial foi geralmente atribuída às bodas de D. Maria. Outras baixelas de prata ficaram famosas no período, como aquela que pertenceu ao duque de Aveiro e foi confiscada junto com os demais bens quando de sua prisão<sup>46</sup>. Mas o esplendor da baixela Germain, projetada para quatro cobertas, contendo pratos, travessas com tampas, sopeiras, recipientes para olha, cestos de pão, saleiros, molheiras, galheteiros, salvas para doce, jarras, bules, talheres, e tantas outras peças, garantiu-lhe grande atenção, não só na época, mas posteriormente também<sup>47</sup>.

Antes de atentarmos para o que continham essas ricas baixelas de prata, vale observar que através dos nomes e dos cargos daqueles que receberiam alimentos no decreto régio é possível identificar alguns dos departamentos da estrutura doméstica da Casa Real; era uma estrutura interna complexa, com grande número de criados para atenderem às necessidades do monarca e de sua família, como chamou a atenção Mafalda Soares da Cunha. Indica ainda «os problemas de gerenciamento que o funcionamento dessa estrutura acarretavam, desde a seleção para o provimento dos cargos e funções e as remunerações devidas, ao controle e fiscalização das tarefas, altamente especializadas»<sup>48</sup>.

Tendo por base as dependências indicadas por Mafalda Soares que proviam às necessidades básicas do corpo e do espírito no serviço palatino de Vila Viçosa nos séculos XVI e XVII, bem como sua observação de que esse modelo organizativo dos Braganças era semelhante ao da maior parte das casas reais européias, destacam-se no documento analisado alguns setores de serviço tais como: guarda-roupa, mesa, estrebaria, fazenda, físicos, caça e músicos<sup>49</sup>. O setor para o qual é possível obter mais informações sobre os cargos e seu funcionamento, é certamente aquele ligado à alimentação tanto na parte referente ao abastecimento (ucharia), quanto à confecção dos alimentos (cozinha). No século XVIII, de acordo com David Alexandre Felismino, a ucharia «contava com uma estrutura e um funcionamento bem definidos, experimentados durante quatro séculos»<sup>50</sup>. Estava sob a direção do vedor que, por sua vez, se comunicava com os responsáveis de cada setor e articulava as diferentes atividades. Ainda segundo o mesmo autor,

<sup>46</sup> Ver Ana Marques Pereira, *ob. cit.*, pp. 63-64.

<sup>47</sup> Sobre o cerimonial de mesa em Portugal e a baixela Germain ver Leonor d'Orey «Le cérémonial et les usages de table à La cour du Portugal», in Catherine Arminjon e Béatrix Saule (org) *Tables Royales et festin de cour em Europe*, *op. cit.*, pp. 315-329.

<sup>48</sup> Mafalda Soares da Cunha, *A casa de Bragança 1560-1640 práticas senhoriais e redes clientelares*, Lisboa, Editorial Estampa, 2000.

<sup>49</sup> Sobre a organização do espaço doméstico e os diversos departamentos do paço ducal de Vila Viçosa no século XVII ver Mafalda Soares da Cunha, *op. cit.*, p. 99 e 101 a 102.

<sup>50</sup> David Alexandre Felismino. «As Ucharias da Casa Real portuguesa (1706-177) alimentar, servir e representar o rei», in J. Martínez Millán, Maria Paula Marçal Lourenço *ob. cit.*, 2008, p. 418.

cabia ao vedor a supervisão de duas cozinhas: a particular do monarca, príncipes e infantes e a principal<sup>51</sup>.

A rainha, como se percebe pelo documento de 1765, possuía casa separada, a qual tinha seu próprio pessoal de serviço, mas «a despesa do comestível dependia da Casa Real, sendo os ordenados e rações dos servidores pagos pela Casa dos consortes»<sup>52</sup>. Quanto ao número de funcionários, serviam nessa época na ucharia e na cozinha particular do rei: «1 comprador, 5 moços da ucharia, 9 moços de compras, 26 cozinheiros e 17 ajudantes»<sup>53</sup>. Cada um deles tinha sob a sua responsabilidade um dos elos desse importante segmento da organização doméstica na qual se constituía a casa Real: a alimentação dos monarcas, seus familiares, fidalgos e funcionários.

## DO FOGÃO À MESA REAL: COMIDAS DO DIA-A-DIA

A alimentação é um importante componente da vida cotidiana, quer devido às atividades reproduzidas diariamente destinadas à sua preparação, quer aos rituais de consumo necessários à sobrevivência. Embora não se possa saber se as mudanças instituídas pelo decreto de 1765 foram de fato aplicadas, o documento oferece algumas informações sobre os produtos e os tipos de alimentos que poderiam ser utilizados na preparação das refeições de indivíduos de diferentes segmentos sociais, bem como as quantidades consideradas adequadas. Se hoje é difícil avaliar de que forma ocorria na prática o consumo, as listas contendo a esperada distribuição dos alimentos podem indicar as representações da sociedade sobre os mesmos.

A preocupação, por exemplo, em se regular por decreto a quantidade de pão destinada aos membros da Casa Real confirma sua importância na dieta alimentar da época, assim como sugere diferenças no seu consumo de acordo com a faixa etária, o gênero e a ocupação das pessoas. Por outro lado, se os membros da família real deveriam receber menos pão do que os vedores régios é possível imaginar que haveria outros produtos em abundância à sua disposição e até mesmo que essas quantidades tivessem utilidades diferentes nas referidas mesas.

<sup>51</sup> *Ibidem*, p. 419.

<sup>52</sup> Ib. Como apontou David Felismino, era bastante complexa a estrutura dos ofícios nas cozinhas e ucharia reais e a documentação não permite sua total compreensão. No entanto, o autor fornece uma excelente e detalhada visão dos diferentes cargos e remuneração com base nas folhas de pagamento. Ver sobre o assunto «As Ucharias da Casa Real portuguesa (1706-1777)», *op. cit.*, pp. 422-424.

<sup>53</sup> Ver «Decreto da Reforma dos Cozinheiros, ajudantes, moços de compras e Relação adjunta» maio de 1765, AN/TT, Casa Real, livro 104, fls. 35r-35v, citado por David Felismino, *op. cit.*, p. 420.



TABELA 4.  
RAÇÕES DE PÃO DISTRIBUÍDAS ÀS MESAS DOS MEMBROS DA CASA REAL  
DE ACORDO COM O DECRETO DE 1765

Cargos e funções	Pão
Reis	200 reis
Princesa e infante	200réis
Príncipe	1 tostão
Infantas	300 reis
Vedor, gentis-homens da câmara; vedor da casa da rainha	480 reis
2 moços do guarda –roupa	120 reis
Para as outras mesas	60 reis para cada dia

Fonte: IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433 *Papel que sua Majestade manda baixar para se regularem as mesas da Sua Real Casa e o serviço delas*, fol. 23v

A maior ou menor quantidade dos produtos distinguia os indivíduos, conforme foi visto, mas seu significado não foi sempre o mesmo. Na Idade Média, como assinalou Massimo Montanari, os poderosos se definiam em primeiro lugar como grandes comedores e precisavam comer muito; com o passar dos séculos, o tema da quantidade de alimentos como função de poder e de prestígio social evoluiu diversamente. O importante não será apenas consumir mais alimentos do que os outros comensais, mas ter mais comida à disposição para poder oferecer aos companheiros, hóspedes, servos e cães<sup>54</sup>. De qualquer modo, como lembra o mesmo autor, «a formalização das quantidades não exclui o comer muito como atributo das classes dominantes». Esse princípio da comensalidade e da boa mesa evidencia-se na corte de D. José, como apontado na tabela 4 que indica as quantidades de pão para as diferentes mesas. O mesmo sucede na tabela 2, na qual se observam as quantidades dos pratos de carne, outro produto básico da alimentação da época, haja vista sua presença em todas as mesas da Casa Real. A esses produtos somavam-se o vinho, o azeite, as frutas, os legumes; todos esses ingredientes eram indispensáveis para a elaboração de uma refeição farta, sendo que os membros da casa da rainha os recebiam na forma de rações diárias, antes de 1765, como se pode observar na tabela 5.

<sup>54</sup> Ver sobre as quantidades de alimentos e as mudanças de seus significados ao longo dos séculos Massimo Montanari *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2004, pp. 90-91 e 93.

TABELA 5.  
DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS DA UCHARIA REAL ÀS PESSOAS A SERVIÇO  
DA RAINHA ANTES DE 1765

Cargo/função	Pão Réis	Quartilho azeite	Fruta	Doce arratel	Vinho Canadá	Açúcar	chá
1ª camarista	300	1 ½	1	1	1	em pó	–
Vedores	300	1 ½	1	1	1	em pó	–
l.g.-roupa	60	1	1	½	–	–	–
Porteiro câmara da rainha	60	1	1	½	–	–	–
Camareira-mor	100	½	1	1	–	–	–
1ª dama	80	½	Fruta	½	–	–	–
Guarda damas	40	–	1	½	½	–	–
Confessor	80	–	Fruta	½	½	–	–
Médico	80	½	1	1	–	em pó	chá
1ª moça retrete	40	½	–	–	–	–	–
Moça quarto, reposteiro, varredor, moços da prata e da mantearia	40	–	–	–	–	–	–
Porteiro da cana.	40	–	Fruta	–	–	–	–
D. Lucas	60	–	Fruta	½	–	–	–
Fr. José	40	–	Fruta	½	–	–	–

Fonte: IAN/TT, Ministério do Reino, livro 433, *Tabela que havia na ucharia real* fols.16-17v

Esta lista de produtos que estava disponível na ucharia de D. José é interessante porque alarga nossa visão sobre as práticas alimentares da época ao contemplar tipos distintos de alimentos. De um lado, regulava produtos básicos como pão e vinho, este último ofertado apenas para os segmentos mais privilegiados; de outro, indicava produtos complementares na dieta como o azeite, usado para temperar, pois se cozinhava geralmente com «manteiga de vaca», «manteiga de porco» ou toucinho<sup>55</sup>. Os demais produtos como as frutas, os doces, o açúcar e até o chá, talvez possam ser considerados em certa medida supérfluos, o que indica que seriam um benefício a mais usufruído pelos membros da casa da rainha e uma forma de retribuição por serviços prestados, amizade ou gratidão<sup>56</sup>.

<sup>55</sup> Sobre as gorduras utilizadas na época para fritar, refogar e cozinhar ver Domingos Rodrigues, *op. cit.*, pp. 52, 71 e 72.

<sup>56</sup> Com relação às quantidades presentes no documento disponível na ucharia de D. José, cabe esclarecer que uma canada seria o equivalente a 2 litros ou 4 quartilhos; 2 quartilhos compunham

De todos os produtos ou alimentos mencionados, o pão e a carne eram os elementos centrais na composição de uma refeição, o que é confirmado nas tabelas apresentadas nesse estudo por meio de sua frequência e quantidades. O pão, embora não tenha sido especificado, seria confeccionado com farinha de trigo, pois quanto mais branco, mais caro e mais valorizado. É provável, portanto, que o pão servido na Casa Real, pelo menos nas mesas de pessoas mais destacadas, fosse de boa qualidade. Havia ainda pães de outros cereais como centeio, cevada, aveia, os quais os camponeses utilizavam com frequência.

Com pão se faziam também vários pratos: entre esses as sopas –presença marcante nas refeições como se pode ver por meio das tabelas 1 e 2– e também diferentes tipos de *fatias*. As fatias consistiam em uma base de pão coberta com carnes, miúdos ou peixes picados preparados de diversos modos, como indicado no livro de cozinha de Lucas Rigaud, obra publicada cem anos depois da *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues. Rigaud era francês e suas receitas revelam uma nova forma de cozinhar introduzida em Portugal, muito provavelmente antes da primeira edição de sua obra em 1780<sup>57</sup>. Uma culinária menos condimentada, na qual as especiarias orientais eram usadas com mais moderação, além de novas formas de preparar massas, carnes e doces. No entanto, no século XVII e no XVIII, o pão era o acompanhamento por excelência das carnes. A receita de «perna de carneiro armada» de Domingos Rodrigues informava como esta deveria ser servida:

*como estiver cozido, coalhe-se a substância com duas gemas de ovos, e lance-se no prato com fatias de pão por baixo e sumo de limão e canela por cima. Deste modo se faz peru armado, galinha, frango e pombos*<sup>58</sup>.

As sopas, por sua vez, consistiam num tipo de preparado com pouco líquido e eram bem mais pastosas do que aquelas que conhecemos hoje, quase sempre servidas com pão, ou melhor, empapava-se o pão com a sopa. A receita de «sopa de qualquer gênero de assado» do mesmo cozinheiro dá bem idéia da técnica de sua confecção:

*Feito um vintém de pão em fatias, ponha-se uma camada delas em uma frigideira grande untada de manteiga, cubram-se de açúcar e canela (...) Deitem-lhe um pouco de caldo de galinha ou de carneiro e deixe-se estufar devagar em pouco lume (...) deitem-lhe uma dúzia de ovos por cima com açúcar e canela (...) tirada da frigideira e posta em um prato, se trinchará o*

1 litro. Um arrátel seria o mesmo que 456 gramas. Ver Índice de palavras do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, Lisboa, IN-CM, 1986.

<sup>57</sup> Lucas Rigaud, *Cozinheiro moderno ou Nova arte de cozinha*, Sintra, Colares Editores, 1999. (1780)

<sup>58</sup> Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p. 57.

*assado, que podem ser galinhas ou frangos ou pombos ou perus. Este é um prato ordinário*<sup>59</sup>.

O farelo de pão era outra forma de utilização do produto. Usava-se para engrossar caldos e papas e entrava na composição de recheios, como no da receita de «recheio de peixe», no qual se adicionaram aos ovos crus, cebola, peixe picado e cheiros, cinco réis de pão ralado<sup>60</sup>. A ração de pão oferecida aos oficiais da Casa Real poderia, portanto, ser consumida de muitas maneiras. O trigo e outros cereais participavam ainda da dieta das elites na forma de bolos, tortas, pastéis e empadas. Esses pratos elaborados com farinha de trigo ou com centeio eram, possivelmente, as «massas» indicadas no serviço de mesa de alguns segmentos da Casa Real e que não foram especificadas no decreto. Tanto Domingos Rodrigues quanto Lucas Rigaud proporcionaram a seus leitores uma ampla variedade de receitas desse tipo, sinal de que eram apreciadas na época<sup>61</sup>.

Quanto às carnes, além de serem utilizadas nos recheios das massas podiam ser consumidas de muitas formas e consistiam de variadas espécies de caça ou de animais de criação como, javalis, cabritos, lebres, carneiros, vaca e aves distintas e iam à mesa na forma de assados e guisados, conforme assinalado no decreto de D. José I. Seu alto consumo pelas elites era o responsável pela «gota», famosa doença difundida entre a aristocracia, «devido a muita carne e muita comida ingerida» e que «tinha a ver mais com o conformismo social do que com o gosto pessoal dos indivíduos»<sup>62</sup>.

Ao que tudo indica, as carnes de porco e de vitela eram geralmente servidas assadas, enquanto o carneiro poderia ser guisado<sup>63</sup>. Perdizes, pombas e frangas também apareciam com frequência nas mesas dos oficiais da casa real, sendo que em muitas destas deveria haver uma galinha todos os dias à refeição do meio-dia<sup>64</sup>.

<sup>59</sup> Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p.47. Observe-se na mesma receita a presença do açúcar e da canela, os quais proporcionavam o sabor agridoce presente em muitos pratos da época, tendência que se perdeu no livro de Lucas Rigaud, *op. cit.*

<sup>60</sup> Ver Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p. 125.

<sup>61</sup> Ver *Ibidem*, pp. 109-118 e tortas doces pp. 140-145; Lucas Rigaud, *op. cit.*, pp. 205-221, além de outras receitas doces e salgadas espalhadas pelo mesmo livro.

<sup>62</sup> Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 93.

<sup>63</sup> O decreto de D. José mandava o mestre cozinheiro calcular «quantos arrátéis de vaca e de presunto se hão de mandar vir para cada prato de olha das diferentes mesas; o número de arrátéis de carneiro ou vitela que há de levar cada flamenga de guisado; quantos arrátéis de vitela e lombo de porco para cada prato de assado; número de perdizes ou frangas ou pombos que há de levar cada prato que for ave de pena. Ver Decreto de D. José, *op. cit.*, p. 24v.

<sup>64</sup> De acordo com o médico de D. João V, «entre as aves tem a galinha o primeiro lugar, porque é bom alimento, assim para sãos como para doentes. Sendo nova é temperada, não é quente nem fria e é úmida; coze-se facilmente, digere-se bem, dá alimento de bom suco e pouco excrementício». Ver Francisco da Fonseca Henríquez, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*, (1721), São Paulo, Ateliê Editorial, 2004, p. 115.

Se cotejarmos as informações presentes no decreto com o conteúdo das receitas disponíveis nos livros e cadernos de cozinha da época, notaremos que diferentes tipos de carnes eram utilizados na confecção da «olha», iguaria de origem espanhola, muito apreciada e recomendada em grande parte das mesas da casa real, especialmente para o almoço (refeição do meio dia intitulada na época de jantar). Vide tabela 1. De acordo com o documento régio, a olha levaria «vaca e presunto»<sup>65</sup>, enquanto Domingos Rodrigues em sua receita de «olha podrida» propôs utilizar: vaca, galinha, adem, perdiz ou pombo, coelho, lebre, um pedaço de pernil de porco, chouriços, lingüiça e lombo de porco. Todas essas carnes em uma única receita dão idéia da quantidade de carne ingerida e de sua importância à mesa. A olha era um prato bem calórico e consistente que levava ainda nabos, rábanos, couves, grãos, duas ou três dúzias de castanhas, sal e cheiros. Quando tudo estivesse pronto mandava-se à mesa «sobre sopas de pão». Se à primeira vista pode parecer singelo oferecer apenas «sopa e olha» a alguns oficiais da Casa Real, frente às receitas de olha do livro de Rodrigues pode-se avaliar um privilégio receber essa iguaria como ração, haja vista a variedade de carnes presente em sua confecção.

Ainda no âmbito das técnicas culinárias, as sopas consumidas por grande parte da população nas três refeições do dia levavam, além das carnes, muitos vegetais. As primeiras, claro, na dependência do orçamento familiar. A julgar pela dieta sugerida para as diversas mesas, bem como pelos menus da época, pode-se pensar que nas mesas da família real pelo menos um dos oito pratos oferecidos fosse de sopa, que geralmente fazia parte do primeiro serviço. De acordo com o almanaque dos gourmands de 1805,

*Um grande jantar se compõem geralmente de quatro serviços: o primeiro compreende as sopas, os hors-d'oeuvre e as entradas; o segundo os assados e as saladas; o terceiro os patês frios e os entremeios de todo tipo, o quarto de sobremesa, compreende frutas cruas, compotas, biscoitos, macarons, os queijos e toda espécie de bombons e petit four, confeitos e os sorvetes*<sup>66</sup>.

A preponderância da carne, enquanto alimento das elites, se expressava não apenas por meio da presença dos assados e guisados. É preciso lembrar que a maior parte das entradas e dos entremeios era à base de carnes. Estas podiam ser cozidas com ou sem molho, abafadas, grelhadas ou fritas. Os assados, porém, compunham a parte central de qualquer refeição<sup>67</sup>, o que explica a importância do trinchante na corte, ou seja, daquele que deveria partir ou trincar as carnes<sup>68</sup>.

<sup>65</sup> O decreto manda o mestre cozinheiro calcular quantos arráteis de vaca e de presunto se hão de mandar vir para cada prato de olha das diferentes mesas ver Decreto de D. José, *op. cit.*, p. 25v.

<sup>66</sup> Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, t. 3, (1805), p. 18. APUD Jean-Louis Flandrin, *op. cit.*, p. 15.

<sup>67</sup> Jean-Louis Flandrin, *op. cit.*, p. 27.

<sup>68</sup> Sobre a importância do trinchante no serviço de mesa, especialmente para o corte das carnes de grandes dimensões ver Marchesi e Vercelloni, *op. cit.*, p. 32.

Quanto aos demais pratos dos dois serviços da mesa do rei, embora não tenham sido especificados no decreto, o que se pode imaginar a partir de descrições coevas é que pratos de funções diferentes coexistiam em um mesmo serviço<sup>69</sup>. Isto é, era comum servir os entremeios com os assados e saladas<sup>70</sup>, ou os doces junto com os salgados. Por outro lado, como observou o autor de *L'Ordre des mets*, pode-se até ter idéia dos pratos que compunham um serviço de mesa, mas não sabemos sua ordem de consumo. Por exemplo: o que se ingeria primeiro numa coberta, a sopa ou as entradas frias? O mesmo é válido para a ordem das sobremesas: doces quentes ou doces frios?<sup>71</sup> Com relação às guarnições, o decreto informava que os assados eram acompanhados com salada e que com guisado se servia arroz<sup>72</sup>. Mas não sabemos se havia outras guarnições, nem qual se comeria antes. No livro de Domingos Rodrigues há poucas referências a legumes e verduras. Geralmente aparecem referidos aos «pratinhos» ou pratos pequenos, cujas receitas eram feitas à base de «ervas» (berinjelas, alcachofras, cenouras, aspargos), ou de «descaídas», isto é, miúdos tais como miolo, rins ou fígado. Havia pratinhos também de peixes e mexilhões nos «dias magros»<sup>73</sup>. E provável que estes fossem os referidos entremeios.

Ainda no que diz respeito aos legumes, além de servidos nas saladas, entravam nas sopas e consistiam no alimento básico das classes menos favorecidas. Quanto às frutas, despontam no serviço de mesa da Casa Real apenas enquanto tipo de alimento, mas ignora-se como seriam servidas, pois poderiam ser cruas ou cozidas em calda na forma de marmeladas. O livro *Arte de Cozinha* oferecia uma grande variedade dessas receitas em um capítulo dedicado exclusivamente aos doces de frutas<sup>74</sup>.

Por fim, vale lembrar que o Decreto de D. José não mencionava nada sobre os temperos, um segmento importantíssimo da culinária, não apenas devido ao sabor que conferia aos alimentos, mas pela sua função de promover o equilíbrio dos humores que compunham o corpo humano, alterando ou acentuando as propriedades de um determinado alimento. Embora segundo os especialistas a utilização das especiarias na terapêutica ocidental tenha atingido seu auge no século

<sup>69</sup> Sobre a mesa real, ver Decreto de 1765, pp. 20-21.

<sup>70</sup> Jean-Louis Flandrin, *op. cit.*, pp. 23-24.

<sup>71</sup> Nos menus oferecidos no livro de Domingos Rodrigues os pratos de uma mesma coberta foram numerados o que pode indicar que primeiro se ingeriam os doces quentes, depois os frios e por último as frutas; *op. cit.*, pp. 172-173.

<sup>72</sup> No caso do arroz, citado no decreto de 1765 como um dos pratos em muitas das mesas da casa real, cabe lembrar que até o século XVII era um produto raro, o que talvez explique o reduzido número de receitas contendo arroz no livro de Domingos Rodrigues. No caso da receita de «carril para qualquer peixe» aparece como o complemento necessário do peixe. Ver Domingos Rodrigues, *op. cit.*, p. 126.

<sup>73</sup> Sobre a ordem dos pratos e sua composição, ver os menus e receitas apresentados por Domingos Rodrigues, *op. cit.*, passim.

<sup>74</sup> Ver Domingos Rodrigues, capítulo IX, *op. cit.*, pp. 159-161.

XIII, «foi na forma de galenismo que a medicina greco-romana passou ao Ocidente cristão, dominando a medicina e a farmácia até o século XVII e mantendo ainda uma grande influência mesmo no XVIII»<sup>75</sup>. Na farmacologia de Galeno, baseada na fisiologia humoral, a vida era mantida pelo equilíbrio entre os quatro humores: sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra. Cada um desses humores tinha diferentes qualidades (o sangue era quente e úmido; a fleuma fria e úmida; a bílis amarela quente e seca; a bílis negra fria e seca). A doença seria decorrência do desequilíbrio de um desses humores. As alterações eram derivadas dos alimentos, os quais quando assimilados pelo organismo davam origem aos quatro humores<sup>76</sup>. A terapêutica indicada seria corrigir o desequilíbrio com a ingestão de alimentos com qualidades contrárias, sendo que estas poderiam ser atingidas por meio da combinação dos temperos.

As relações entre culinária e terapêutica presentes no universo das especiarias são muito amplas e remontam aos tempos antigos. Há condimentos, como bem apontou Rui Rocha, que não são especiarias, como as ervas aromáticas frescas salsa e coentro. Para este autor, «a distinção entre especiarias e ervas é do domínio do mercado, e não da culinária: aquelas adquirem-se estas apanham-se». Um são secas, as outras frescas. «Só a idéia de aroma pode, aliás, ligar a cebola, a pimenta e o nardo (que é um perfume)»<sup>77</sup>. Na teoria das quatro qualidades (o quente, o frio, o seco e o úmido), as especiarias do Oriente, surgidas em clima quente, tinham propriedades sutis e modificadoras quando adicionadas aos alimentos, o mesmo sucedendo com as ervas. Assim, o tempero constitui na época moderna, «um conjunto estruturado a ser aplicado a cada prato» e, sem observá-lo atentamente em uma receita, corre-se o risco de não se identificar as mudanças profundas que ocorreram no tempo e nas diferentes civilizações em termos de concepção de alimentação<sup>78</sup>.

Como chamou a atenção Cristiana Couto, «era tarefa dos cozinheiros conhecerem as propriedades dos alimentos: a pimenta-do-reino, por exemplo, era considerada extremamente seca e quente, assim como as carnes de vaca e a canela; raízes, vegetais, e legumes eram tidos como frios e secos e deveriam ser cozidos, adicionando-se a eles elementos quentes e úmidos»<sup>79</sup>. Ou seja, a técnica de preparação dos alimentos e a forma de temperá-los eram fundamentais para manter a saúde do corpo. Todos esses produtos encontravam-se à disposição do com-

---

<sup>75</sup> *Ibidem*, pp. 93-97 e 92.

<sup>76</sup> Ver José Pedro Sousa Dias, *op. cit.*, p. 93.

<sup>77</sup> Rui Rocha, *A Viagem dos Sabores*, Lisboa, Edições INAPA, 1998, pp. 43 e 44.

<sup>78</sup> *Ibidem*, pp. 44-45.

<sup>79</sup> Cristiana Couto. *Arte de Cozinha, alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII e XVIII)*, São Paulo, SENAC, 2007, p. 59. Sobre a relação entre alimentação e saúde ver também: Leila Mezan Algranti. «Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitaria os frutos (séculos XV-XVIII)», in *História, Questões e Debates*, dossiê História da Alimentação, Editora da Universidade Federal do Paraná, ano 22, 2005, n. 42, pp. 33-52.

prador da ucharia de D. José, numa época em que a vida nas cidades era facilitada por uma melhoria no abastecimento causada por uma melhor organização nos transportes<sup>80</sup>.

Mesmo que Lisboa estivesse muito bem localizada em termos das rotas de produtos estrangeiros e da circulação de bens de consumo (o que facilitava o acesso a mercadorias de todo tipo) o decreto de D. José I permite constatar que, no que toca à alimentação, os membros da Casa Real constituíam um conjunto de pessoas altamente privilegiado em termos de padrão de consumo. No extremo oposto da sociedade da época moderna havia um amplo segmento de fugitivos, mendigos, ciganos e aldeões esfomeados, os quais Piero Camporesi retratou com maestria em seu livro *O País da Fome*<sup>81</sup>. Por outro lado, os conteúdos das tabelas 1 e 2 evidenciam que, apesar da abundância de produtos existente nas mesas da Casa Real, havia uma certa monotonia nos tipos de alimentos preparados. Todos os dias deveria haver: sopa, arroz e assados, um cardápio com características que Roche definiu como «regime repetitivo», cuja regularidade seria quebrada pela dieta dos dias magros e das festividades<sup>82</sup>. Os menus da quaresma no entanto, disponíveis no livro de Domingos Rodrigues, indicam igualmente que havia certas receitas de base (como as denominou Jack Goody) as quais, adaptadas, podiam se multiplicar em variações de um mesmo prato<sup>83</sup>. Em outras palavras, nota-se por meio das receitas disponíveis na *Arte de Cozinha* e no texto do decreto de D. José, que havia estruturas fundamentais de cozinha reproduzidas há muito tempo em Portugal que foram sendo aplicadas, integralmente ou modificadas, de acordo com as necessidades dos indivíduos, a disponibilidade nas despensas e as influências de outros povos<sup>84</sup>.

O decreto de 1765, referente à Ucharia real e o próprio teor normativo que ele continha, nos levou a refletir sobre a ritualização das ações cotidianas na corte portuguesa da época, onde todos os gestos eram previstos e observados, impondo-se normas de convivência e sociabilidade. Mas mais do que isso, a divisão dos membros da Casa Real em mesas distintas, além de reforçar a hierarquia social, apontou para as relações sociais e de poder que o partilhar de uma mesma mesa impunha.

No que se refere à oferta de comida, nota-se que esta significava mais do que produtos ingeridos ou tecnicamente processados e comercializados. Comida

<sup>80</sup> Daniel Roche, *op. cit.*, p. 303.

<sup>81</sup> Piero Camporesi, *El país del hambre*, trad., México, Fondo de Cultura, 1997.

<sup>82</sup> Sobre a monotonia dos menus ver Daniel Roche, *op. cit.*, p. 302.

<sup>83</sup> Ver Jack Goody, «Receita, prescrição, experimentação», in *Domesticação do Pensamento Selvagem*, Lisboa, Editorial Presença, 1988, p. 157.

<sup>84</sup> Sobre o intercâmbio e as influências estrangeiras na culinária portuguesa ver Isabel Drumond Braga «Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses – séculos XVI-XIX alguns problemas de análise», in *Do primeiro almoço à Ceia - estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora, 2004, pp. 101-110.



nesse contexto era graça, remuneração, dádiva e objeto de caridade ou magnificência do rei. Nesse amplo campo simbólico que a alimentação e seus rituais apresentam para o estudo da vida em sociedades nas quais as aparências contavam muito, havia também, conforme este estudo procurou destacar, um universo material que contribuía para a conquista da distinção social. O lugar à mesa, o que era servido (número e tipos de pratos), a louça e as baixelas demarcavam posições sociais e propiciavam a obtenção de prestígio e reconhecimento. Não à toa tudo isso era regulado por decretos e leis sunptuárias que investiam os bens e artefatos de sentidos construídos e compartilhados pelos e para os membros daquela sociedade. Como bem formulou Pierre Bourdieu, será o reconhecimento, portanto, que concretizará o poder simbólico de certos bens<sup>85</sup>.

---

<sup>85</sup> Pierre Bourdieu, *O poder simbólico*, trad., Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2003, p. 37. Para uma análise semelhante e muito inspiradora ver Camila Borges da Silva *O Símbolo indumentário: distinção e prestígio no Rio de Janeiro (1808-1821)*, diss. de mestrado, Rio de Janeiro, UERJ, 2009.

(Página deixada propositadamente em branco)

**PARTE II.**  
**MULHERES, CONSUMO**  
**E CULTURA MATERIAL**

(Página deixada propositadamente em branco)

# **LA DOTE FEMENINA: POSIBILIDADES DE INCREMENTO DEL CONSUMO AL COMIENZO DEL CICLO FAMILIAR. CULTURA MATERIAL CASTELLANA COMPARADA (1650-1850)**

MÁXIMO GARCÍA FERNÁNDEZ  
*Departamento de Historia Moderna<sup>1</sup>*  
*Universidad de Valladolid (España)*

Las cartas de pago de dote femeninas redactadas en la Castilla del Antiguo Régimen y hasta mediados del XIX ofrecen enormes posibilidades para comprender la relación existente entre cultura material y consumo popular y para acercarnos al conocimiento de la evolución histórica experimentada (muy diferente en cada sector socioprofesional según su riqueza patrimonial) por aquellas comunidades urbanas y rurales en función de la posesión de un conjunto de enseres cada vez más numeroso, variado, contrastado y funcional, imprescindible para que las nuevas familias pudiesen ir modificando, lentamente, sus pautas de sociabilidad y civilización hacia modelos más modernos y burgueses. A medida que se ampliaba el mercado, los recursos económicos aumentaban y los criterios de la moda, la apariencia pública y la notoriedad social también se convertían en claves inmateriales y materiales vinculadas estrechamente a la tenencia de una serie de vestidos y objetos suntuarios, nuevos, confortables o prácticos, se iría produciendo una progresiva reactivación de la demanda de tales bienes.

Apoyándonos en estos planteamientos metodológicos, se ofrecen ya algunos resultados iniciales basados en nuestras propias investigaciones documenta-

---

<sup>1</sup> Este trabajo se inscribe dentro del Proyecto de Investigación, financiado por la Junta de Castilla y León (referencia VA049A08), titulado *Cultura material, consumo, moda e identidades sociales. Mujer, vestido y apariencia en Castilla y en León durante el Antiguo Régimen (siglos XVI-XIX)*.

les<sup>2</sup>. El objetivo final es su comparación con las conclusiones obtenidas por los estudios realizados para otras regiones españolas y portuguesas.

## CUESTIONES METODOLÓGICAS DOTALES RELEVANTES

En las *cartas de pago de dote femeninas* protocolizadas ante notario público se fijaba el aporte económico dado por la mujer contrayente. El montante final (aunque próximo casi nunca coincidía con lo estipulado en las *capitulaciones matrimoniales*) sólo se conocía tras la tasación y el certificado de entrega correspondiente. Dadas sus implicaciones hereditarias posteriores, al ser de plena propiedad de la esposa («adelantos a cuenta de sus futuras legítimas hereditarias»), el marido únicamente declararía los objetos efectivamente recibidos, reconociendo efectivamente su existencia, lo que refrenda, sin olvidar posibles ocultaciones y estrategias interesadas, la validez de esta fuente documental.

Al ser el instante de mayor vitalidad consumista, a través de su estudio (más el análisis de los bienes de los *inventarios postmortem* cotejados por Madureira<sup>3</sup>, Yun<sup>4</sup>, Levi<sup>5</sup>, Roche<sup>6</sup>, Schuurman<sup>7</sup>, Ago<sup>8</sup>, McKendrick<sup>9</sup>, Shammas<sup>10</sup> o Weatherill<sup>11</sup>)

<sup>2</sup> Como por ejemplo: M. García Fernández y B. Yun Casalilla, «Pautas de consumo, estilos de vida y cambio político en las ciudades castellanas a finales del Antiguo Régimen. Sobre algunas teorías del crecimiento económico desde la perspectiva de la demanda», en J. I. Fortea Pérez (ed.), *Imágenes de la diversidad. El mundo urbano en la Corona de Castilla (s. XVII-XVIII)*, Santander, Universidad de Cantabria, 1997, pp. 245-282.

<sup>3</sup> Nuno L. Madureira, *Lisboa. Luxo e distinção, 1750-1830*, Lisboa, Fragmentos, 1990. Y, fundamentalmente: N. L. Madureira, *Cidade: Espaço e Quotidiano (Lisboa 1740-1830)*, Lisboa, Livros Horizonte, 1992; donde ofrece nuestras mismas líneas metodológicas. Tres cortes (1740-50, 1780-86 y 1821-27) a intervalos de 25 años, para ver la evolución de la infraestructura cotidiana de cada generación. Estudio de inventarios post-mortem urbanos, comparados con los ambientes rurales. Análisis de todos los bienes de vestuario y mobiliario de casa. Muestra: 49, 152 y 127 inventarios. Palabras clave: 'nunca' (en menos del 5% de los casos), 'raro' (5%-25%), 'frecuente' (25%-60%), 'domina' (60%-90%) y 'casi todos' (más del 90%). Igual que en Valladolid, generando serios problemas interpretativos, las tasaciones lisboetas contienen listas de piezas pero casi nunca la habitación de la casa donde se ubicaban; *ob. cit.*, pp. 291-298.

<sup>4</sup> J. Torras e B. Yun (dir.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid, Consejería de Cultura de la Junta de Castilla y León, 1999. También: E. Llopis, J. Torras e B. Yun (ed.), *El consumo en la España pre-industrial*, número extraordinario de la Revista de Historia Económica, Madrid, 2003.

<sup>5</sup> G. Levi, «Comportements, ressources, procès: avant la 'revolution' de la consommation», en J. Revel (dir.), *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, París, Gallimard, 1996, pp. 185-207.

<sup>6</sup> D. Roche, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement. XVIIIe-XVIIIe siècle*, París, A. Fayard, 1989.

<sup>7</sup> A. Schuurman, L. Walsh (ed.), *Material culture: consumption, life-style, standard of living, 1500-1900*, Milán, Proceedings Eleventh International Economic History Congress, 1994; o Ad van der Woude y A. Schuurman (eds.), *Probate inventories. A new source for the historical*

y el inventariado comercial de las tiendas, puede conocerse tanto la tipología y calidades del vestido y de los objetos domésticos en su evolución desde mediados del XVII hasta 1850, como las pautas de adquisición, consumo y disfrute de los nuevos productos y tejidos.

Con todo, estas cartas matrimoniales ofrecen un fuerte predominio de la transmisión sobre el consumo y la aparición de objetos novedosos. Muchos de sus bienes eran heredados: primaban los recibidos de los progenitores y no los comprados en esos momentos en el comercio. No obstante, durante el siglo XIX, progresivamente aumentaron los enseres nuevos y adquiridos expresamente para donarlos («regalos») a la nueva familia. Esta cuestión provoca que, en una misma fecha, el inventariado de los stocks de diversos negocios no siempre coincida con las telas y vestiduras del ajuar, definiendo estos últimos mucho mejor la estructura de la demanda de tejidos, ropajes y otros bienes de casa existente una generación antes. Así, de la comparación de las prendas dotales con las almacenadas en las tiendas textiles se deduce que el escaparate nupcial era más inmovilista y mucho menos sujeto a los cambios de las ‘modas’. Por lo tanto, la validez de las dotes sólo debe ser valorada en el medio plazo.

Pero también ofrecen un ‘consumo vicario’. Al cumplir realmente esa función, cuando las piezas que tasan aparecen por las mismas fechas en tiendas e inventarios postmortem, informan de que fueron, efectivamente, mecanismos de transmisión de pautas de consumo modernas y medios eficaces de introducción entre las capas populares, urbanas y también rurales, de cambios en el gusto y en las modas. Pese a su carácter simbólico, o precisamente por ello, y al revelar la instantánea de la etapa más consumista del ciclo vital familiar, muestran los engranajes típicos de difusión de la demanda de los bienes textiles<sup>12</sup>. Al ser numerosas y dada la variedad y riqueza de los datos que proporcionan, son una alternativa complementaria a otras posibles fuentes documentales históricas.

---

*study of wealth, material culture and agricultural development*, Wageningen, Afdeling Agrarische Geschiedenis, Landbouwniversiteit, 1980.

<sup>8</sup> Renata Ago, *Il gusto delle cose. Una storia degli oggetti nella Roma del Seicento*, Roma, Donzelli, 2006.

<sup>9</sup> N. McKendrick, «Commercialization and the economy», en N. McKendrick, J. Brewer y J. H. H. Plumb, *The birth of a consumer society. The commercialization of Eighteenth Century England*, Bloomington, Indiana University Press, 1982.

<sup>10</sup> C. Shammas, *The pre-industrial consumer in England and America*, New York, Oxford University Press, 1990.

<sup>11</sup> L. Weatherill, *Consumer behaviour and material culture in Britain, 1660-1760*, Londres, Routledge, 1988.

<sup>12</sup> J. Torras, M. Durán y L. Torra, «El ajuar de la novia. El consumo de tejidos en los contratos matrimoniales de una localidad catalana, 1600-1800», en J. Torras y B. Yún (dirs.), *op. cit.*, pp. 61-69. En esa línea de perfeccionar las fuentes utilizadas, se revela de gran interés el estudio de los inventarios de las tiendas urbanas y de los mercaderes.

Además, estos intercambios formaban parte del complejo sistema hereditario castellano. Su contenido patrimonial estaba vinculado a las estrategias sucesorias, a las que se unían otras familiares-matrimoniales. Así, aunque la posición económica particular determinara, lógicamente, el alcance de la verdadera trascendencia de la transmisión de bienes en aquellos momentos, estableciendo la composición concreta de cada ajuar nupcial, estas consideraciones influyeron mucho en la ausencia-presencia en las mismas de ciertos enseres, como casas, tierras, dinero, etc. En todo caso, también debemos preguntarnos si, efectivamente, el consumo de bienes duraderos se articulaba en función de la renta y los patrimonios.

Nosotros comparamos la tasación dotal urbana con la rural en su evolución temporal (a través de los cortes cronológicos 1650-60, 1700-10, 1750-60, 1790-1800, 1830-35 y 1850-60), diferenciando también las secuencias según tramos patrimoniales. La elección de Nava del Rey, Olmedo y Peñafiel se debe a la disparidad existente entre dichas poblaciones agrícolas, constatada a partir de sus respectivos consumos y basada en su diferente grado de relación con el mercado y los circuitos comerciales<sup>13</sup>.

Deben segregarse los volúmenes patrimoniales 0-1.000 reales, 1.000-2.000, 2.000-5.000, 5.000-10.000 y más de 10.000 en las zonas rurales, frente a los más elevados 0-5.000 reales, 5.000-10.000, 10.000-20.000, 20.000-50.000 y más de 50.000 de Valladolid, tras valorar la marcada disparidad dotal aportada en ambos espacios. Estos datos ofrecerían dos tipos de sociedades: el sesgo en Nava, Olmedo y Peñafiel las concentra en los estratos sociales más bajos, mientras que los mayores contrastes socio-económicos internos de la ciudad ofrecen un abanico más diferenciado, cuantitativa y cualitativamente. No obstante, para realizar las oportunas comparaciones geográficas entre las familias con patrimonios documentados mínimos, ver si se producen más o menos cambios por 'efecto emulación' en los ámbitos campesinos que en el mundo urbano dentro de los mismos sectores de renta o si la cantidad de tejidos y vestiduras portados era mayor o menor en cada área, finalmente omitimos las dotaciones vallisoletanas superiores a veinte mil reales (la máxima en Olmedo), agrupando las dotes en los tramos 0-2.000 reales, 2.000-5.000, 5.000-10.000 y 10.000-20.000. Así, puede estudiarse el consumo textil de aquella gran mayoría de la población castellana con rentas inferiores, considerando además la hipótesis de que la distribución del ingreso se mantuvo constante durante todo el periodo analizado, al entender que

---

<sup>13</sup> Las 475 cartas de pago de dote utilizadas (a las 225 de Valladolid se unen otras 250 de las zonas rurales circundantes) fueron muchas de las realizadas ante los escribanos de Valladolid durante los decenios señalados. Se analizan unas 80 por periodo, abarcando también un número parejo de dotaciones en cada tramo económico, con el fin de extraer pautas evolutivas generacionales cada cincuenta años. Todas ellas corresponden a mujeres solteras (descartándose los aportes de las viudas dada su diferente estructura y tipología) y con padres vivos en aquel momento.



la tasación de aquellos ajuares era proporcional a la renta, y que ésta permaneció invariable<sup>14</sup>.

También decidimos otorgar igual protagonismo al número de objetos dotales que a su tasación monetaria (la valoración de los componentes del stock). El recuento de la abundancia de cada tipo de productos según categorías sociales y períodos es muy útil para conocer los cambios en la demanda a largo plazo (permite comparaciones con otras áreas, evitando los sesgos derivados de las técnicas de inventariar y tasar, y también de cara al estudio del subsector textil dentro del gasto doméstico, donde es imprescindible considerar su valor y naturaleza, así como las transformaciones de materiales y tejidos). Precisamente, el número y las características de las piezas que integraban el ajuar de cada novia (stocks, no flujos) respondían a unos usos sociales –no escritos pero bien establecidos– sobre lo que debían aportar las nuevas esposas al matrimonio en función del grupo de procedencia o al que pretendían integrarse: la rigidez inherente a este hábito ejemplar es una ventaja para aproximarse a las tendencias de los patrones de consumo y a sus mecanismos de difusión.

En cualquier caso, la cuestión del deflactor utilizado también es fundamental. La introducción y difusión de nuevas prendas textiles y tejidos pudo estar fuertemente relacionada con y arrastrada por la evolución del precio del trigo. Tomando como base el periodo 1790-1800, y hasta que contemos con un ‘Índice de Precios de Productos Industriales’ más riguroso, nuestra hipótesis gravita en que cualquier análisis de la variación monetaria dotal debe matizar mucho las cifras extremas referentes a 1650 y 1850, con el fin de ofrecer tendencias más fidedignas. Por esta razón no priorizamos en este estudio (aunque se comenten y valoren algunos datos porcentuales ya contrastados) la cuestión fundamental de la evolución temporal de las tasaciones –en reales constantes– de los distintos segmentos textiles dotales.

---

<sup>14</sup> Por eso, dentro de la composición de la muestra en cada área y atendiendo a su construcción y dispersión, como la cuantía máxima de las dotes de Valladolid se situaba en 72.203 reales, 66.276, 57.561 y 219.292 reales en cada corte cronológico consecutivo, mientras que en Olmedo era de 12.562 reales, 11.996, 19.964 y 14.176 reales respectivamente (en Peñafiel eran aún más bajas: 5.597 reales, 11.000, 6.345 y 7.174 reales), hemos reducido coherentemente la muestra para comparar la evolución del consumo de textiles de las capas medias y bajas de ambas sociedades, donde, además, debería apreciarse mejor el proceso de imitación socio-cultural que también tratamos de poner aquí de relieve.

No se tienen en cuenta ahora ese 14% de las dotes vallisoletanas superiores, con el fin de comparar correctamente los sectores sociales mayoritarios –artesano y campesinado, respectivamente– en ambos espacios dentro de los patrimonios más numerosos pero menos relevantes económicamente. Considerando que la dote refleja la estratificación económica reinante, no se cotejan el conjunto de las dos sociedades, sino los sectores vallisoletanos con niveles patrimoniales inferiores –hasta veinte mil reales– (un 80% de la población urbana), con los mismos tramos rurales (donde sí engloban al conjunto del mundo agrario). Así, pueden contrastarse las diferencias entre ambos espacios en función de ‘niveles de ingreso’ semejantes.

Un último problema significativo se relaciona con la dudosa permanencia del rigor de la instantánea que proporcionan a partir de 1820. ¿El hábito de dotar se iba perdiendo o se alteraba la composición cualitativa de lo donado entonces? La legislación y la propia consideración de los bienes legados por vía femenina al matrimonio estaban evolucionando entonces. Hasta la propia terminología cambiaba, lo cual debe alertar también sobre el análisis de la cuantificación de la media<sup>15</sup> de piezas por dote; de igual forma que debe matizarse la constante disminución de algunos de los parámetros numéricos analizados después de la década de los años treinta del XIX.

Aún con todos esos problemas, seguimos refrendando la validez global de la fuente utilizada para los estudios vinculados a la cultura material y al consumo de productos textiles<sup>16</sup>.

## LOS STOCKS DOTALES Y EL CONSUMO DOMÉSTICO EN VALLADOLID

Además del montante global de los bienes aportados, interesa contrastar la composición del ajuar dotal, incidiendo de forma especial en el vestido (tablas nº 1 y 2). En ese sentido y además de aumentar el número de piezas, la deflación monetaria muestra un progreso en la demanda de objetos de vestir y de casa, al multiplicarse ésta dos veces y media entre las fechas extremas de la muestra –de 3.000 reales se pasó a 7.500–, y tras crecer 1'7 veces –hacia 1850– en el tramo de capital diez-veinte mil reales<sup>17</sup>.

La pauta de esa tendencia la marcaba la conformación del vestuario, aunque las conclusiones deban aquilatarse con el análisis de la cantidad de piezas del guardarropa y de ropa blanca. La vestimenta pasó de constituir un tercio del ajuar a más del 45% en los cortes extremos, evolución prácticamente similar a la experimentada por la composición dotal de quienes recibieron de cinco a veinte mil reales (mientras, en el tramo inferior ascendió aún más, veinte puntos, pero desde porcentajes de partida muy diferentes). Son datos de stocks más que de sustitución.

<sup>15</sup> A efectos de la evolución del recuento de los efectos consumidos o de sus implicaciones psicológicas o de civilización, no tienen el mismo significado las «seis servilletas y la tabla de manteles» –siete piezas– llevadas por la vallisoletana Isabel Ramos en 1799, que el «juego de mantelería» –una única pieza– de María Domínguez cincuenta y tres años después; *Archivo Histórico Provincial de Valladolid (AHPV)*, Sección Protocolos, Legajos 3928 y 4098.

<sup>16</sup> Véase: M. García, «Los bienes dotalés en la ciudad de Valladolid, 1700-1850. El ajuar doméstico y la evolución del consumo y la demanda», en J. Torras y B. Yun (dirs.), *ob. cit.*, pp. 133-137.

<sup>17</sup> Véanse: J. Amelang, «A note on marriage contracts as a source for the social history or early modern Barcelona», en *Estudis històrics i documents dels arxius de protocols*, VIII (1980), pp. 237-243; o Ll. Ferrer, «Fratelli al celibato, sorelle al matrimonio... Catalogna (sec. XVIII-XIX)», *Quaderni Storici, Fratello/Sorella*, vol. 83, 1993, pp. 527-554.

COMPOSICIÓN DOTAL. EVOLUCIÓN TEMPORAL. DATOS PORCENTUALES. 1700-1860

TABLA N° 1.

**VALLADOLID CIUDAD**

Muestra: 225 Dotes 45 Dotes por Periodo Cronológico	1700-1710		1750-1760		1790-1800		1830-1835		1850-1860	
	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)
Ropa Blanca de Casa (Cama y Hogar)	27,9	43,0	34,0	43,7	32,4	41,4	29,6	40,6	27,1	37,1
Ropa de Vestir (Vestido, Interior, Complementos...)	37,1	57,0	43,6	56,3	45,8	58,6	43,1	59,4	46,0	62,9
<b>Textiles</b>	65,0		77,6		78,2		72,7		73,1	
<b>Menaje, Mobiliario y Joyas</b>	35,0		22,4		21,8		27,3		26,9	
<b>Ajuar</b>	60,8		51,2		61,2		64,2		78,0	
<b>Dinero y Patrimonio</b>	39,2		48,8		38,8		35,8		22,0	

**OLMEDO, PEÑAFIEL Y NAVA DEL REY**

Muestra: 250 Dotes 50 Dotes por Periodo Cronológico	1700-1710		1750-1760		1790-1800		1830-1835		1850-1860	
	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)	% (ajuar)	% (textiles) (dote)
Ropa Blanca de Casa (Cama y Hogar)	38,7	51,2	35,8	45,0	36,9	43,3	38,6	47,6	29,0	40,0
Ropa de Vestir (Vestido, Interior, Complementos...)	36,9	48,8	43,7	55,0	48,2	56,7	42,4	52,4	43,4	60,0
<b>Textiles</b>	75,6		79,5		85,1		81,0		72,4	
<b>Menaje, Mobiliario y Joyas</b>	24,4		20,5		14,9		19,0		27,6	
<b>Ajuar</b>	55,9		45,3		56,2		44,8		60,3	
<b>Dinero y Patrimonio</b>	44,1		54,7		43,8		55,2		39,7	

Fuente: AHPV, Sección de Protocolos Notariales, Castas de Pago de Dote, protocolizadas en diferentes Legajos. 1700-1860.

TABLA Nº 2. VALORES DOTALES. DIFERENCIAS PATRIMONIALES. PORCENTAJES. 1700-1860

<u>VALLADOLID CIUDAD</u>		0 - 2.000	2.000 - 5.000	5.000 - 10.000	10.000 - 20.000
Muestra: 225 Dotes		reales (22 dotes) %	reales (77 dotes) %	reales (73 dotes) %	reales (53 dotes) %
<b>Dinero y Patrimonio</b>		9,3	23,4	37,4	37,8
<b>Ajuar</b>		90,7	76,6	62,6	62,2
Ropa Blanca de Cama y Casa		31,3	29,4	29,1	29,9
<b>Ropa de Vestir</b>		55,3	50,2	44,6	37,1
<b>Géneros Textiles</b>		86,6	79,6	73,7	67,0
<b>Menaje, Mobiliario y Joyas</b>		13,4	20,4	26,3	33,0
 <u>OLMEDO, PEÑAFIEL y NAVA DEL REY</u>					
Muestra: 250 Dotes		0 - 2.000	2.000 - 5.000	5.000 - 10.000	10.000 - 20.000
		reales (22 dotes) %	reales (77 dotes) %	reales (73 dotes) %	reales (53 dotes) %
<b>Dinero y Patrimonio</b>		15,5	24,8	57,6	61,3
<b>Ajuar</b>		84,5	75,2	42,4	38,7
Ropa Blanca de Cama y Casa		40,1	37,9	35,6	33,0
<b>Ropa de Vestir</b>		47,5	45,2	44,8	39,7
<b>Géneros Textiles</b>		87,6	83,1	80,4	72,7
<b>Menaje, Mobiliario y Joyas</b>		12,4	16,9	19,6	27,3

Fuente: AHPV, Secc. Prot., Castas de Pago de Dote, protocolizadas en diferentes Legajos. 1700-1860.

ción de productos, pero también un primer indicativo de las cantidades dedicadas a la adquisición de prendas y tejidos (más o menos novedosos) y de las tendencias de la demanda, de la transformación de los gustos, del cambio cualitativo y cuantitativo en la ropa interior y de la evolución de la moda externa femenina, provenientes desde el bloque superior de las dotes populares, donde resaltaron antes y con mayor (y lógica) nitidez los nuevos ropajes y telas, para calar posteriormente, por emulación, entre los sectores sociales inferiores y medianos en ascenso<sup>18</sup>.

Por su parte, los elencos dotales apenas demuestran un gasto conspicuo y aparente, o un rasgo de refinamiento vinculado a un nivel de civilización considerable, en la 'ropa blanca'<sup>19</sup>. Salvando las diferentes calidades y el incremento de su número, no se aprecian variaciones porcentuales notables ni en la evolución cronológica ni individualizando la estratificación económica; es más, dentro de su escasa importancia en el ajuar, los 'paños de manos' y las mantelerías de mediados del siglo XVIII siempre eran superiores a los del XIX. Sólo para familias con dotes superiores a veinte mil reales era importante el adecentamiento de la vivienda y un buen servicio de su mesa (multiplicándose sólo entonces, y algunas con altas calidades y variedades). Más significativo es, sobre todo desde 1830, el aumento tanto de las dotaciones con 'tablas de manteles' y 'servilletas' como la media de esas piezas por dote.

La también estable presencia de la ropa de cama es mucho más significativa. Su tasación se había duplicado hacia 1850, aunque, salvo desde 1800 para el sector dotal intermedio y en el que tuvo siempre porcentajes muy elevados, cada vez representase menos dentro de los bienes duraderos. Jergones, mantas, colchones, colchas y la sabanería, normalmente presentes, con el paso del tiempo se convirtieron para ese grupo económico clave en signo de prosperidad, demostración y confort (tras la estela, siempre y cada vez más notoria, de los cuantiosos desembolsos –en el siglo XIX próximos a los cuatro y cinco mil reales– de quienes podían adquirir más en el mercado y transmitir a la generación siguiente). Es apreciable, además, la ligera tendencia porcentual alcista de estos géneros en todos los ajuares (incluso en los más modestos), máxime cuando esas cifras se complementan con la cantidad de piezas aportadas por las esposas: el número de

<sup>18</sup> Indicadores de la ampliación de la demanda en zapatería, textiles, mobiliario o menaje, de procedencia externa, según los estudios sobre moda, apariencia y vestuario femenino europeo de: C. M. Belfanti, «Le calze e maglia: moda e innovazione alle origini dell'industria della maglieria (secoli XVI-XVII)», *Società e Storia*, vol. 69, 1995, pp. 481-501; F. Orlando, *Storia del costume femminile nel tardo barocco a Firenze*, Milán, 1992; y D. Roche, *ob. cit.*

<sup>19</sup> Acertadas conclusiones sobre las nuevas fórmulas de percepción del cuerpo a partir del desarrollo de la higiene y del aseo textil, además de analizar el incremento de la sombrerería y estudiar los ajuares para conocer la diversidad cualitativa de las prendas burguesas, se encuentra en: R. Maruri, «Vestir el cuerpo, vestir la casa. El consumo de textiles en la burguesía mercantil de Santander, 1750-1850», en J. Torras y B. Yun (dirs.), *ob. cit.*, pp. 159-180.

sábanas, almohadones y cobertores se generalizaba primero para multiplicarse después.

Dentro de esos rasgos definitorios de ‘cultura material’ a partir de ‘dotes tipo’, la clave residía en los ropajes, la apariencia externa personal y lo mostrado hacia afuera, más que en lo privado, el vestido de la intimidad y el adecentamiento del hogar: las prendas para ‘aparecer en público’ eran capitales en el mundo urbano, frente al peso rural de ‘vestir la cama’. ‘Vestir el resto de la casa’ carecía de relevancia. En todos los grupos populares se daba una gran importancia a los enseres constitutivos del ajuar textil. ‘Vestir la persona’ resultaba más perentorio y trascendente que decorar el interior de la casa<sup>20</sup>.

En suma, dentro del notable crecimiento experimentado por los ajuares dotales entre 1650 y 1850, las tendencias de la demanda urbana partieron de la evolución expansiva y dinámica del consumo textil.

## CANTIDADES Y CALIDADES DEL AJUAR TEXTIL: CAMBIOS Y PERMANENCIAS EN EL ATUENDO

Dentro del mantenimiento generalizado de las pautas de demanda precedente, la tipología, calidad y cantidad de los enseres textiles y del mobiliario muestran mucho mejor los cambios más significativos. La gran cuestión estriba en concretar el valor evolutivo de la tenencia-consumo de ciertos productos.

La cronología de las piezas, y fundamentalmente de las más representativas, ofrece una amplia panorámica (aunque más próxima a la transmisión material que al mercado) de las necesidades femenino-domésticas respecto a ropas y tejidos, a la par que sobre la difusión numérica y social de otros enseres de consumo más dinámico e innovador, como prendas novedosas, armarios y escritorios, vasos de cristal, platos, cuberterías o la loza, y hasta claros rasgos de especificidad del uso de cada habitación<sup>21</sup>.

Las diferencias patrimoniales remarcaban una nítida clarificación entre objetos imprescindibles frente a los demostrativos de confort, lujo y rasgos modernos de civilización<sup>22</sup>. En ese sentido, la introducción de productos extranjeros en los ajuares femeninos de la Castilla interior sólo empezó a ser importante

<sup>20</sup> Véase: J. M<sup>a</sup> Díaz Hernández, *La dote femenina en la sociedad jienense del siglo XVIII*, Jaén, Instituto de Estudios Giennenses, 2004.

<sup>21</sup> Máxime para los elencos domésticos más cuantiosos y variados a partir de 1830; como la muy relevante dote de doña María Eusebia Puche, al casarse en 1833 con don Bruno Echevarri (AHPV, Secc. Prot., Leg. 12021, ff. 68-85).

<sup>22</sup> Véase: P. Malamina, *Il lusso dei contadini. Consumi e industrie nelle campagne toscane del Sei e Settecento*, Bolonia, Il Mulino, 1990, pp. 135-163. Aunque analiza la zona rural toscana, merecen destacarse sus acertadas valoraciones.

desde finales del siglo XVIII<sup>23</sup>. Entonces, y no únicamente ya entre los sectores con niveles de renta privilegiados, aunque fuesen portadas casi siempre por una minoría social relevante, además de las famosas indianas catalanas, las atractivas telas francesas, los sobrios paños ingleses y otras piezas de ‘china’ o ‘manila’ comenzaron a estar bastante presentes en las calles vallisoletanas típicas del paseo.

Además, de la diferenciación de vestidos, adornos del vestuario femenino y la ropa interior se desprenden cortes evolutivos muy significativos a partir de 1750 y apreciables mucho más nítidamente hacia 1830. Y comparando dichas prendas con el contenido de la tienda de productos textiles de Marcos Gómez en 1703 también se deducen interesantes conclusiones. Entre los abundantes géneros de su puesto comercial resaltaban los setenta vestidos de golilla en camelote, raso y bayeta; junto a los que se almacenaban 55 justacor –jubones–, en su mayor parte de raso de gredillo. Además, la mitad de las 23 basquiñas eran de camelote y de las 141 anguarinas sobresalían 52 de raso, 19 de camelote, 13 de tela de plata y 16 de tafetán doble; a lo que se unía una gran cantidad de ropillas, calzoes y anguarinas (121 piezas): 37 de tafetán, 19 damascos y una quincena de tejido de raso. También destacaban: de la treintena de guardapiés 19 de raso y de los quince ‘vestidos’ ocho de camelote. A las anguarinas, con sus complementos, las seguían en número las basquiñas, jubones y delantales, más guardapiés y ‘hábitos’ femeninos; predominando como tejidos, conformando sus tres cuartas partes, el raso (35%), el camelote (16%), los tafetanes (13%) y el damasco-damasquillo (9%), seguidos de las bayetas (con un 5%)<sup>24</sup>.

Por esas mismas fechas, las dotes informan de una clara supremacía de guardapiés y anguarinas, seguidas de basquiñas, almillas y mantos (la media de manteos y casacas en aquellos ajuares también era elevada; y sin desaparecer ni las numerosas ‘ropas y ropillas’ ni los jubones). La bayeta y la estameña de lana,

<sup>23</sup> Valladolid. Dotes Femeninas. Prendas confeccionadas con telas de procedencia extranjera (1650-1860); núm. y porcentajes.

	1650-1760	1790-1800	%	1830-35	%	1850-60	%	TOTAL	%
Inglesas	1	16	30,8	20	23,8	19	43,2	56	30,4
Francesas	3	14	26,9	30	35,7	5	11,4	52	28,3
De India				23	27,4	12	27,3	35	19,1
De China o Manila		16	30,8	3	3,6	6	13,6	25	13,5
Otras (de Aroca, genéricas)		6	11,5	8	9,5	2	4,5	16	8,7
TOTAL Prendas	4	52	100	84	100	44	100	184	100
% sobre Total Prendas	2,2		28,3		45,7		23,9		100
% sobre Total Dotes	1,1	14,3		27,7		23,8		11,7	

<sup>24</sup> AHPV, Secc. Prot., Leg. 2391. La mayor parte de los 98.100 reales de su capital correspondían a su comercio textil.

Pueden compararse con la variedad de géneros que dos comerciantes de Valladolid asentaron –reuniendo unos 60.500 reales– para formar compañía de sedas y galones 85 años después; AHPV, Secc. Prot., Leg. 4074, sin fol., 1793.

junto con los linos –holandas, de gusanillo, sedeña o estopa–, eran los tejidos predominantes. Mientras, otros géneros laneros, fundamentalmente la sempiterna, aún permanecían muy arraigados entre las típicas prendas castellanas de finales del XVII (junto a la felpa, el picote, el droguete o el pelo de camello, telas finas todas, lo mismo que las cotonías y muchos lienzos caseros o extranjeros).

Las prendas y tejidos aparecidos en ambas fuentes no difieren sustancialmente. Aún así, la presencia de guardapiés (la falda larga femenina más característica del siglo XVIII) es sensiblemente diferente y la proporción de bayetas y rasos está totalmente alterada. No existe, por lo tanto, una relación directa entre el comercio (y las posibilidades de acceso al mercado) y los stocks transmitidos de madres a hijas. Ya no se vendían bayetas, marcando su evolución desde finales del XVII, mientras la fuerte comercialización de los rasos definiría su crecimiento posterior en el estable escaparate inmovilizado, y mucho menos sujeto a los cambios de vestuarios y modas, de las dotes matrimoniales.

No obstante las inercias, la evolución cronológica de las vestiduras dotales indican la tendencia de las transformaciones de la confección y la cultura material a medio plazo. El periodo finisecular y 1830, fundamentalmente, centran el momento cumbre de ruptura. Las ‘ropas y hábitos’ (conjunto únicamente típico de esta época, promediando cinco por inventario) y los jubones componían el 45% de los ajuares de 1650; éstos, y los mantos, continuaban presentes al inicio del XVIII, cuando con almillas y anguarinas, y junto al inicio del desarrollo de guardapiés y basquiñas, constituían la base del vestuario femenino. 1750 fue momento culmen para guardapiés y casacas (basquiñas y delantales), y de las almillas, cotillas, briales y capotas, con el adorno de valonas, golas o velos y el arranque de la explosión de la guantería. Hacia 1800 se mantenían esas prendas cuando otras nuevas también se afirmaban ya como indumentaria modelo: repuntaban los jubones de calidad, mientras las omnipresentes basquiñas, delantales y guardapiés empezaban a competir con el enorme relieve iniciado por manteletas y zagalejos, mantillas y pañuelos.

Así, clarificando las innovaciones, de los 877 pañuelos, 367 corresponden al periodo de 1830, y 74 mantillas de las 260 con que se adornaban los 179 vestidos y trajes de los 400 recontados. En 1850 el predominio correspondía (además de a las piezas características del corte precedente: ‘vestidos y trajes’, pañuelos y zagalejos) a los chales, manteos, manteletas, chambras y mantones<sup>25</sup>. Además, a partir de la década de los años treinta del XIX, se desarrolló de forma acelerada toda la ropa interior, apareciendo en la mayoría de las dotes en una

<sup>25</sup> Las prendas más características durante el siglo XVI eran el *cuerpo* y el *verdugado*, con las populares *basquiñas*, *sayas* y *vaqueros*. Mientras, en el XVIII, abundaban las basquiñas y mantillas, multiplicándose también, desde 1800, los corsés, enaguas, mangas, lazos y velos... junto a los zapatos y sombreros; véase: J. Laver, *Breve historia del traje y la moda*, Madrid, Cátedra, 1988.



rápida multiplicación que alcanzaría la media de una decena de camisas (se recuentan más de 550) y calcetas, y también de ‘mudas de ropa’ y de pares de enaguas y medias en 1850, cuando cincuenta años antes, con una progresión ya apuntada desde 1750, se había iniciado el floreciente y veloz desarrollo del adorno y de un amplio complemento del vestuario (además del auge de la cintería y la cordonería, utilizadas en la remodelación de prendas antiguas para conferirlas aires novedosos): manual (conformado por la proliferación de bolsos, guantes y abanicos), de todo el surtido necesario para el tocado de cabeza (redecillas, velos, sombreros, sombrillas y peinetas) y del calzado (considerado ya no sólo como imprescindible, al contar cada esposa con más de tres y cuatro pares)<sup>26</sup>.

Las piezas textiles aumentaban. La cantidad de guardapiés, basquiñas y jubones se incrementó hasta finales del XVIII, dando paso entonces a un fuerte desarrollo de mantones, mantillas y chambras, cuando la media de los diferentes vestidos y trajes más comunes se ampliaba. La multiplicación de los complementos del vestuario y la camisería todavía fue más significativa; y aún más la de la ropa interior.

Destacando ese cambio «del cuerpo cubierto al maniquí», no obstante, la tasación de prendas también refleja que las modas y la cultura material tenían unas limitaciones sociales y económicas muy marcadas: el acceso a un mayor consumo popular todavía era muy lento en el interior peninsular<sup>27</sup>.

Con todo, aquella relativa renovación del vestuario se acompañó por otra no menos importante, en cantidad y variedades, de la materia prima de confección, en la que destacó el paso trascendental del lino al algodón: evolución algodoneira enmarcada en el mantenimiento del tradicional sector lanero (tabla nº 3).

Al agregar vestidos y ropa blanca, el tejido más abundante eran los lienzos, junto con la lana. Ésta siempre estuvo presente en los ajuares femeninos de todas las épocas, aunque proporcionalmente fuese disminuyendo progresivamente su importancia en el conjunto de los paños de cada quinquenio (en conjunto constituyó más del 60%, 45% y 33%, hasta 1700, en el siglo XVIII y con posterioridad). Por el contrario y a medida que los géneros de lino iban perdiendo su primacía (el 55% se concentraban con anterioridad a 1710), el algodón (el 75% aparecía después de 1830: un importantísimo 21% medio), más los hilos y sedas,

---

<sup>26</sup> Desde mediados del siglo XVIII, además del auge del casticismo y del ‘majismo’ (la ‘maja’ –con su falda de volantes, mantilla, peineta y abanico– y la ‘manola’), aumentaron las modas importadas.

Por eso aumentaba la moda de los ‘petimetres’ francesados junto a los más sobrios, funcionales, prácticos, cómodos e higiénicos trajes ingleses (adoptados por la elite ilustrada desde la década de los años noventa del siglo XVIII); J. Laver, *ob. cit.*, pp. 331-334.

<sup>27</sup> El arraigo de las almonedas, los mercados de segunda mano y la frecuencia con que encajes, cintas o hilos aparecían entre los géneros de las tiendas de lencería demuestran que las prendas se readaptaban más que acelerarse la adquisición de nuevos productos: la polarización de la renta era desfavorable al incremento de una demanda masiva de textiles.

TABLA N° 3. LAS PIEZAS DE TEJIDO EN LAS DOTES DE LA CIUDAD DE VALLADOLID: 1650-1854

Tejidos	1650-54		1700-04		1750-54		1795-99		1830-34		1850-54		TOTAL	
	piezas	%	piezas	%	piezas	%	piezas	%	piezas	%	piezas	%	piezas	%
Lienzos / Lino	417		384		387		368		240		325		2.121	
Lana	145		128		141		103		114		151		782	
Seda	91		29		130		128		191		188		757	
Algodón	11		3		29		122		264		216		645	
Hilo	0		7		18		44		146		183		398	
Otras Telas													780	
<b>TOTAL PIEZAS</b>	754		600		867		975		1.078		1.209		5.483	
<b>TIPOS DE TEJIDOS</b>	47		46		63		61		73		67			
Tejidos superan las 15 piezas	12		12		18		22		24		25			

PRESENCIA PORCENTUAL DE LOS TEJIDOS en las dotes de la ciudad de Valladolid: 1650-1854

Tejidos	1650-54		1700-04		1750-54		1795-99		1830-34		1850-54		TOTAL	
	%	(%)	%	(%)	%	(%)	%	(%)	%	(%)	%	(%)	%	(%)
Lienzos / Lino	55	17	64	16	45	16	37	20	23	14	27	17	39	
Lana	19	19	21	16	16	18	11	13	11	15	12	19	14	
Seda	12	12	5	4	15	17	13	17	18	25	16	25	14	
Algodón	1	2	1	1	3	4	13	19	24	41	18	33	12	
Hilo	0	0	1	2	2	5	5	11	14	37	15	46	7	
Otras Telas													15	

%: tejidos en cada uno de los quinientos documentados.

(%): presencia de cada tipo de tejido en su evolución cronológica secular.

Fuente: *AHPV*, Sección de Protocolos Notariales, Castas de Pago de Dote, protocolizadas en diferentes Legajos. 1650-1854.

los reemplazaron. Otra cuestión diferente es su variedad interna y las distintas calidades.

Así, los lienzos ‘caseros’ o más tradicionales (portugueses, holandas, de Cambray o Morlés)<sup>28</sup> se sustituyeron por otros más modernos: primero por los finos de crea, trué, bocadillo y de media china, y después por los extrafinos extranjeros, cotanzas, mitanes y batistas. La clave radicó en el ocaso del lino gusanillo, sedañas y estopas ante el empuje algodonerero y de las sedas de calidad. Precisamente, en el algodón de la exclusividad del comercio de cotonías se pasó al auge de una floreciente y variada demanda de terlices y muselinas y, más adelante, de las típicas indianas, más los percales, chaconadas y franelas. Por su parte, y en el sector lanero, las estameñas, sempiternas, bayetas y lamparillas y otros paños bastos dejaron paso a la calidad de sus tejidos finos de confección: merino, cúbica, alepín, grana y carro de oro.

## MOBLAJE Y MENAJE DE CASA

Este incremento cuantitativo y de diversificación formal textil también puede apreciarse en la especialización funcional del mobiliario doméstico, la ferretería, la loza y el ornato habitacional. Esta tendencia evolutiva apunta cambios cualitativos en la cultura material igualmente importantes para la Castilla urbana durante las primeras décadas del XIX. Imprescindibles siempre, sin embargo, formaban capítulos de importancia menor: muchas piezas (mesas, sillas o arcas) pero de escaso valor. A su vez, el adorno de la casa sólo crecía a medida que las familias podían permitirse tales dispendios.

Aún sin ofrecer tendencias nítidas, dentro del menaje y moblaje doméstico no era desdeñable que, precisamente en virtud del nacimiento de un nuevo hogar, el valor de cazuelas, sartenes, cuberterías y platos, superase al de mesas, sillas, baúles, cortinajes y cuadros. También es significativo que fuera en 1700 (con un 35% del ajuar urbano) cuando más caudales se emplearon en surtir la cocina y en la habitabilidad y acondicionamiento de la vivienda. Asimismo, en la evolución temporal únicamente pueden destacarse los dineros donados a las esposas con mayores dotes (hasta el 33% de sus enseres). Por todo ello, el conjunto de estas pertenencias –donde los cambios fueron más cualitativos– presentaba escasa

---

<sup>28</sup> El desarrollo de las prendas de lencería, la mantelería y la ropa de cama resultó clave para la mejora de los espacios más íntimos. Las familias daban a las nuevas esposas (promedio) dos mantas y más colchones que jergones; las colchas fueron sustituyendo a los cobertores; y junto a las almohadas (hacia 1750 se contaban más de una decena por dote), sus almohadones y fundas aumentaron a partir de entonces. La sabanería (las 1.040 sábanas; 13 de media en 1850) constituyó siempre un sector capital. En cuanto a los textiles de mesa destaca como los más completos ‘juegos de mantelería’ iban desbancando a manteles, servilletas y paños de manos (en 1650 promediaban 13); el número de toallas para el aseo personal también creció.

relevancia crematística para la gran mayoría de las numerosas dotaciones pobres de todos los tiempos.

Sólo en la ciudad, y únicamente en las dotaciones superiores, el ‘adorno de casa’ junto a ‘lozas y cuberterías’ comenzaron a ser importantes, mientras el ‘moblaje doméstico’ ya ascendía desde las situadas por encima de los cinco mil reales. Fue en las urbes donde la cantidad de piezas de mobiliario crecía hasta doblar en número a las existentes en la zona rural, aunque ese incremento del consumo de muebles únicamente se concretaba en las dotes de los grupos acomodados, y eso que el 40% de dichos enseres eran de pino, y de nogal el 15% (de paja el 20% de los asientos de las sillas en 1830). Además, seguían sobresaliendo los más tradicionales: arcas, bancos, camas, mesas y sillas.

El simbolismo de la tenencia de un menaje de mesa completo o de ciertos objetos de adorno y un mobiliario moderno y abundante diferenciaba culturalmente a sus propietarios. Así, sobre la base de baúles y bancos se irían superponiendo, en cantidad, calidad y variedad, los sitios y sillas, primero, y después escritorios, rinconeras, sillones, poltronas, cómodas, tocadores, armarios roperos, mesitas de noche o sofás. De la misma manera que remarcaban distintas ‘posiciones de civilización’ la presencia de cuberterías o platos, y la adecuación de su número por persona; máxime cuando en ciertas viviendas había profusión de bandejas, cucharones, ensaladeras, salvillas, soperas y jarros, se producía la difusión de lozas, cristalerías y porcelanas chinas o se incorporaban al menaje usual, junto a las típicas chocolateras, las tacitas y cucharillas de café. La ausencia calefactora –salvo la permanencia de muchos braseros de cobre– o de las higiénicas palanganas incide en esa misma idea. Al igual que el disfrute de ornamentos ‘sacralizados’ (pilas de agua bendita, pinturas religiosas, rosarios, escapularios, relicarios, estampas...) junto a una variada tipología de útiles de plata labrada o joyería<sup>29</sup>.

En la concepción simbólica de lo doméstico aún no primaba el confort ni se exhibía la riqueza vía la acumulación de muebles, cortinas, alfombras, cristalerías o vidrios<sup>30</sup>. Con ‘modernidad leve y tardía’, se enriquecía y refinaba el menaje de cocina, aumentando el número y la calidad de platos y vasos (completos ‘juegos y servicios de mesa’), las cuberterías y las originales salseras o ensaladeras. Y los hogares se poblaban de un mobiliario innovador, como los escritorios<sup>31</sup>

<sup>29</sup> Véase: C. Hernández, *Calles y casas en el Campo de Montiel. Hogares y espacio doméstico en las tierras de El Bonillo en el siglo XVIII*, Albacete, Diputación Provincial de Albacete, 2007, pp. 351-400.

<sup>30</sup> R. Serrano, *El fin del Antiguo Régimen (1808-1868). Cultura y vida cotidiana*, Madrid, Síntesis, 2001, pp. 181-250.

<sup>31</sup> El entallador Juan Fernández hizo –en 1567– un vargueño tasado en 1.564 maravedís «de dos tercios de hueco en largo, diez cajoncillos en tres carreras, cuatro en la primera, tres en la segunda y otros tres en la tercera, y el del medio grande, que quepa un pliego de papel doblado en hoja entera; y de hueco una tercia y dedo; a todo el cual ha de poner cerraduras, aldabones y bisagras;

(y ya no vargueños, papeleras o escribanías), mientras se multiplicaban las cornucopias, cómodas, canapés, espejos y biombos, tanto en los salones como en las alcobas, rodeando las más o menos numerosas o ricas camas<sup>32</sup>. De ahí que la utilización del término cultura material para referirse a las mejoras introducidas en el ajuar, en el vestido personal y en los modales aún deba matizarse. Las viviendas estaban alhajadas y amuebladas pobremente, y sin reflejar una diferenciación funcional neta entre sus distintos espacios, ni tampoco organización interna según sexos o edades. Sólo desde 1830 se fue introduciendo otro modelo de casa y de edificio burgués. Aparecerían entonces nuevas habitaciones (el comedor, el vestíbulo, el ‘cuarto de estar’, el gabinete –o ‘salita de confianza’ femenina con su ‘cuarto de costura’–, el despacho o, al lado de los orinales, el retrete o ‘comunes’<sup>33</sup>), separándose las áreas de sociabilidad de las dedicadas al uso privado. Así, mientras los salones ocupaban la parte delantera y noble, mostrando un mayor ornato y un rico y abundante mobiliario, alcobas y dormitorios interiores, limitando la promiscuidad, todavía no se decoraban con lujo. Entre los sectores acomodados también se desarrollaría, para difundirse después paulatinamente entre las clases populares, un mayor refinamiento del servicio de mesa (tras el aumento de las mantelerías y las servilletas individuales), mediante una amplia gama de objetos novedosos, una mejora sustancial de su calidad y constituyendo ya conjuntos unitarios: frente a los platos de barro y estaño, comenzarían a ser habituales las tazas, copas y jácara de loza fina de Talavera, de Manises o de la Cartuja, el cristal y la porcelana china, de Sajonia o Limoges, generalizándose además los tenedores, lo que reforzó la presencia y uso del cuchillo, junto a los cucharones, los trinchantes o las cucharillas<sup>34</sup>.

---

y las delanteras de los cajones de nogal y así mismo lo demás de fuera»; *AHPV*, Secc. Prot., Leg. 364 (f. 459, 1567).

<sup>32</sup> Las habitaciones de doña María de Mendoza no eran la norma. Tenía diez camas ricas, sobre todo una, en la predominaba el carmesí: «dosel de dos piernas de tela de oro y tres de terciopelo carmesí, forrado todo de terciopelo azul, y el cielo del dosel con sus goteras y flocaduras de oro y seda; un cielo y dos cortinas de tela de oro y terciopelo, con sus alamares y franjas de oro y seda, forrado de anjeo; un cobertor de lo mismo con tres piernas de tela de oro y tres de terciopelo; dos cortinas de damasco con sus fajas y alamares de seda y oro; y dos rodapiés de terciopelo»; *AHPV*, Secc. Prot., Leg. 299 (f. 39, 1578).

<sup>33</sup> Aunque ya en 1581, en el jardín de la casa de don Rodrigo Manuel, se documente el primer excusado de Valladolid: «pedestal y orinal en una pieza, con las molduras de alabastro y su taza alrededor»; *AHPV*, Secc. Prot., Leg. 387, f. 18.

<sup>34</sup> No se resaltan aquí otras claves familiares dado que profundizamos en ellas en nuestro artículo «Evolución comparada de las pautas de consumo doméstico en el Sur de Europa (1700-1830)», *Clio Nova Serie*, vol. 18/19 (2008-09), pp. 367-396.

## Y EN LISBOA... «CULTURA MATERIAL PARA LA DISTINCIÓN URBANA»

«La casa de todo portugués es para él un asilo», procurando protección, amparo, abrigo y retiro: era un espacio sagrado. Su conocimiento proporciona claves sobre la evolución de las sensibilidades privadas, el culto por los objetos y espacios individualizados y la emergencia de una civilización del confort, dentro de una visión cosmopolita y moderna<sup>35</sup>. En esa idea, en 1782, Joao Rosado de Villa-lobos Vasconcelos editaba el manual de civilidad *O perfecto pedagogo na arte de educar a mocidade*, tratando de instruir sobre buenas maneras, los comportamientos a mostrar en los paseos públicos y las actitudes más apropiadas dentro de casa (en la mesa, reglas para recibir visitas y convidar, etc.) y, pues sin la necesaria jerarquía doméstica el individuo no podía aprender las normas mundanas de la cultura burguesa. Los lugares concretos de cada objeto se estaban volviendo más selectivos, tomando una connotación negativa la no diferenciación funcional de cada apartamento. Así, debían fijarse y ajustarse los recintos a los nuevos hábitos sociales, cuando la especialización de unos arrastraba a los otros.

La evolución de los parámetros dotales vallisoletanos tiene una relativamente alta coincidencia con ese desarrollo burgués de la cultura material lisboeta de finales del Antiguo Régimen; también en cuanto al diferente grado de progreso social en su adecuación a la nueva mentalidad consumista.

Asegurando un ‘territorio vital’ frente al «igualitarismo de la pobreza que impedía el lujo de la diferencia», en la vivienda noble se distinguían guardarropas, gabinetes, camarines y salas de espera, junto a la cámara principal, íntima y ámbito privado. Por su parte, los hogares de artesanos y tenderos carecían de decoración interior, compartimentación individualizada o estancias privativas: presentaban un magma indiferenciado de espacios polivalentes, rusticidad sin codificar y una gran heterogeneidad funcional<sup>36</sup>. Allí aparecían los *tamborettes* (única forma de asiento en el 76% de aquellas casas, junto a los populares bancos) y las *caixas* (una media de 3,3 por residencia), incapaces de independizar zonas contiguas ni permitir a cada individuo la percepción de contar con un sitio fijo propio dentro del recinto familiar; tampoco los modernos muebles con cajones podían separar las ropas personales, cuando tradicionalmente solían apilarse en arcones, mezclando las prendas más lujosas con las de uso corriente. Sin definir apenas áreas de alojamiento y laborales, el 30% de sus habitaciones, simples cuartos, no contaba con camas. Había pocos aposentos de dormir y las cocinas dedicadas exclusivamente a las tareas culinarias aún eran raras a finales del XVIII. «La especialización era un lujo».

<sup>35</sup> N. L. Madureira, *Cidade...*; ‘Las casas’, pp. 113-118 y 139.

<sup>36</sup> *Ibidem*, pp. 138-141.

Para explicar la cultura y la vida privada debe valorarse la casa como otro índice de reputación y representación social –de civilización y privacidad–, la especialización de los espacios domésticos y del mobiliario y sus consecuencias para la evolución del consumo y los cambios en la organización de los ámbitos privados. De ahí, el interés por los ambientes especializados funcionalmente y la tendencia hacia la incorporación de la noción de intimidad en la convivencia cotidiana. Y de ahí la necesidad de valorar la escala de vanidades y gastos superfluos, el grado de comodidad, ostentación interior y confort, las perspectivas ajenas sobre mi residencia –iluminando zonas para las visitas–, el abundante y rico mobiliario de los mercaderes a partir de 1750<sup>37</sup> –y de las clases medias desde 1820–, el sitio de cada cosa y el lugar apropiado de cada individuo, la percepción de ‘universos personales’, las estrategias higienistas combatiendo la insalubridad del hogar, la definición de límites frente a la promiscuidad, el progreso de la educación en etiqueta y protocolo o la divulgación popular de los *Tratados de civildad*.

El mobiliario mostraba funcionalidad y utilidad cotidiana<sup>38</sup>. Los pleitos por la mera posesión de una silla denotan que para aquella sociedad eran un símbolo de jerarquía y protocolo ceremonial. Por agrupamiento y disposición, las series de muebles acentuaban la posición cabecera en cada lugar público, mientras que en el ámbito privado estructuraban compartimentos con funciones cada vez más específicas y ‘nichos confortables’. Los conjuntos de media docena o doce piezas dentro de los salones definían confort, zonas donde conversar, jugar, beber o recibir visitas o espacios privados de bienestar dentro de la nueva sensibilidad que rodeaba aquella sociabilidad moderna y burguesa intramuros.

En cuanto al asiento, la silla con respaldo y/o brazos, denotando mayor riqueza, aún era poco frecuente a mediados del XVIII, cuando todavía predominaban los simples *tamborettes* bajos (aunque algunos tuviesen labrado moscovia, tapizado damasco, pata de cabra o pies de garra). Dispersos primero, hacia 1800 cada vez eran más frecuentes los conjuntos de seis o doce taburetes (homogéneos, y con funciones decorativas a la par que funcionales; confirmándose el hábito de encargarlas iguales a la ebanistería para determinadas salas donde recibir visitas o convivir mejor en la intimidad, en una división cada vez más especializada de las estancias). Se reducían los simples bancos de pino (de pared, colectivos, arrinconados ya a estancias secundarias y usados sólo para trabajos de cocina) o los *moxos*, mientras aparecía la solitaria y jerárquica poltrona, reservada para el jefe de familia, las de barbero, de niño o de mujer –como enseres específicos–, junto a otros asientos múltiples modernos: el canapé (de tres res-

---

<sup>37</sup> *Ibidem*, pp. 272 y ss. Ejemplo del inventario mueble, ‘organización del espacio de la casa y su mobiliario’, de un comerciante de Lisboa, en 1784: con un total de 194 piezas (en maderas –nobles–).

<sup>38</sup> *Ibidem*, ‘Los muebles’, pp. 151-155.

paldos muchos) o el estilizado cabriolé francés (ofreciendo refinamiento, distinción y confort), en una progresiva sustitución del influjo Chippendale inglés por el estilo francés Luis XV<sup>39</sup>.

Los ‘Asientos’ en las casas de Lisboa. 1740-1827 (328 inventarios); porcentajes

	Inventarios	1740-50	1780-86	1821-27
Sin Sillas-Cadeiras	118	63,3%	50,7%	10,3%
Con alguna Silla-Cadeira	53	8,1%	23,0%	7,8%
Poseían Conjuntos de Sillas-Cadeiras	157	28,6%	26,3%	81,9%

Por su parte, los más habituales y característicos muebles de guarda eran los bajos, cubiertos e idóneos para todo, y hasta con buena cerradura, arcones, cajones, baúles y arcas: definiendo «los ritmos lentos de la vida cotidiana, indiferentes a la mudanza, negación perfecta de la sociedad de consumo». Entrado el XIX las arcas fueron desapareciendo, mientras *caixas* y baúles aumentaban, y aparecían ya los modernos armarios. El mobiliario de apertura por tapa fue sustituido por los mejor organizados de cajoneras (la elegancia de las gavetas de contadores y cómodas constituyó la gran innovación ilustrada) y por el auge de los de puertas (armarios y guardarropas de dos cuerpos: piezas clave ya del mobiliario popular parisino, sus cajones permitían que no se arrugasen los vestidos) o los mixtos (pues también fueron típicos del XVIII las papeleras y escritorios: derivados de las cómodas, pero con su secretaría de trabajo encima, se vincularon al mundo de la cultura escrita letrada, aunque, además y atravesando en diagonal las fronteras sociales, su amplia divulgación permitiese exteriorizar la religiosidad privada)<sup>40</sup>.

Los ‘Muebles de Guarda’ en las casas de Lisboa. 1740-1827 (328 inventarios); porcentajes

	Inventarios	1740-50	1780-86	1821-27
Sin Cómodas	140	98,0%	52,0%	10,2%
Con Cómodas	188	2,0%	48,0%	89,8%
[Sólo tenían Arcas-Baúles	92	69,4%	34,2%	4,7%]

Y cada vez había más mesas, de todo tipo y tamaño, más especializadas y versátiles: de juego, de trabajo, tocadores, de té... grandes bufetes (frente a los ricos oratorios precedentes)... y mesillas de salón y de cabecera de cama (ya en un 6% de los hogares de finales del XVIII). Más todo el progreso del mobiliario experimentado en torno a la ‘mesa del comedor’<sup>41</sup>.

<sup>39</sup> *Ibidem*, ‘Cantidades, cualidades y calidades de los Asientos’, pp. 155-178.

<sup>40</sup> *Ibidem*, pp. 178-194. Las cómodas se introdujeron vía los deseos de un comerciante lisboeta con contactos internacionales y, por lo tanto, al margen del típico proceso cultural inglés de imitación nobiliaria arriba-abajo.

<sup>41</sup> *Ibidem*, pp. 194-208.



Y proliferaron los guardalozas, *cantoneiras*, vitrinas y rinconeras, bien equipadas todas, con su faceta expositiva y para conservar, próximas a las mesas de comedor. Concentración funcional aquélla exclusiva para estancias espaciosas, de altos techos y apropiadas para recibir, «dentro de la nueva noción burguesa del patrimonio» y en relación con el incremento del consumo de cerámicas y lozas finas de Vista Alegre o importadas de India, China o Inglaterra. Al lado de un cada vez más amplio ajuar decorativo de pared<sup>42</sup>: con cuadros (muchas imágenes del santoral), cortinas (en vez de tapices), espejos junto al ‘tocador’ para la toilette femenina (ornamentales, estratégicos, ostentosos y superfluos, marcando el «acceso del individuo a su propia imagen») y una creciente iluminación artificial interior.

Por su parte, en la urbana Lisboa todavía muchos dormían encima del duro suelo (en un 26% de las casas hacia 1780). Aunque así fuese, todos poseían colchones, jergones y sábanas, armados sobre rudimentarias o más labradas tablas. Allí se instalarían durante la noche los hijos, reservándose para el matrimonio la a veces única cama útil. Transportables todas fácilmente, las había de barras, catres elevados sobre bancos de pino y camillas de lona, más los *leitos*<sup>43</sup>. Durante el XVIII, realmente, no sólo designaba al mueble, con las mejoras introducidas mediante cortinas y doseles de cuatro columnas, sino al conjunto de su soporte más la amplia y necesaria serie de sus accesorios textiles. Aún así, frente a la «promiscuidad poco higiénica del espacio nocturno» se iba abriendo paso el reposo encamado.

En suma, e igual que en Castilla, nacimiento de las ideas de libertad y ciudadanía. Una nueva sociabilidad con otras reglas, cuyo impacto sobre la demanda alteraba la relación psicológica y afectiva de individuos y objetos. Ruptura de fronteras entre los dominios público y particular, donde conversar, jugar o bailar cotidianamente, dentro y fuera<sup>44</sup>. Innovación y divulgación (¿rápida?), siempre dentro de las ‘lógicas de la diferenciación jerárquica’ y mezclando el buen gusto y lo puramente decorativo con la solución a las nuevas necesidades, y agregando fuertes dosis de prestigio a la propia utilidad práctica.

---

<sup>42</sup> *Ibidem*, pp. 216-232.

<sup>43</sup> *Ibidem*, pp. 208-215. La literatura higienista, pedagógica y moral del momento, dirigida a toda la población, propugnaba el descanso y la necesaria ventilación de la habitación. Así, en 1791, Francisco de Mello Franco escribía su *Tratado de educação física dos meninos*, al ser muy frecuente el colocar las camas en alcobas pequeñas y oscuras.

<sup>44</sup> *Ibidem*, pp. 249-254.

REFLEJOS DE LO CASTELLANO EN PORTUGAL... O DE LO PORTUGUÉS EN CASTILLA<sup>45</sup>

En ese clima de disparidades y similitudes en la evolución del consumo y la cultura material de la Castilla interior respecto al devenir lisboeta, resulta imprescindible puntualizar las experiencias comparativas legadas por diversos viajeros portugueses cuando apreciaban los contrastes (bastante alejados a veces de la realidad cotidiana y popular), criticando más lo nacional que ensalzando lo ajeno.

No pocos de aquellos trotamundos reflejaron sus vivencias cotidianas durante sus estancias en Valladolid –en general en la Meseta Norte– o en Madrid, para descubrir lo que de novedoso u opuesto advirtieron en las prácticas habituales foráneas<sup>46</sup>. Siempre comparando, aquellos lusos contrastaban lo más interesante para sus ojos: casi siempre lo mejor de un lado para desprestigiar lo propio, cuando no las diferencias claves para comprender, o al menos excusar, las carencias populares de procedencia. Los problemas metodológicos en este sentido se relacionan con los sesgos inherentes a esas miradas extrañas, pero interesadas siempre, tanto como por la sucesión de conceptos estereotipados y frecuentes copias de clichés culturales que este género literario fue creando con el paso del tiempo. En todo caso, tras su lectura podemos apreciar hoy rasgos controvertidos y otros comunes sobre la cultura material de ambos países y sociedades peninsulares. Resaltaremos aquí más los contrastes, con algunas analogías.

Señalemos primero que cuando ya a finales del XVI se decía que «en las fiestas de mascaradas de caballeros de Valladolid una cuadrilla de librea venía ‘a la hungaresca’ y otra ‘de portugueses’ con sombreros de tafetán»<sup>47</sup> se estaban estableciendo claras diferencias entre vestir a la española –a la moda filipina con su sobrio negro sobresaliente– o hacerlo con ropajes que identificaban a cada grupo humano con otra nación y otro modo de mostrarse y aparecer diferentes, y que chocaban. Por eso mismo, apenas doce años después contamos con la completa relación redactada por Tomé Pinheiro da Veiga durante o tras su estancia en

<sup>45</sup> De forma general, véanse: C. García-Romeral Pérez, *Bio-bibliografía de viajeros por España y Portugal (siglos XV-XVI-XVII)*, Madrid, Ollero y Ramos, 2001 (de ese autor: *Bio-bibliografía de viajeros por España y Portugal (Siglo XVIII)*, Madrid, Ollero y Ramos, 2000; o (recop.), *Viajeros portugueses por España en el Siglo XIX*, Madrid, Ollero y Ramos, 2001; A. Maczak, *Viajes y viajeros en la Europa moderna*, Barcelona, Omega, 1996; J. Majada Neila y J. Martín, *Viajeros extranjeros en Salamanca (1300-1936)*, Salamanca, Centro de Estudios Salamantinos, 1988; o J. M<sup>a</sup> Sanz García, *Recuerdos portugueses en Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1992. También: Álvares da Silva, *Memórias das verdadeiras causas porque o luxo tem sido nocivo aos portugueses*, 1789.

<sup>46</sup> J. García Mercadal, *Viajes de Extranjeros por España y Portugal (Desde los tiempos más remotos hasta comienzos del siglo XX)*, 6 tomos, Valladolid, Junta de Castilla Y León, 1999.

<sup>47</sup> J. García Mercadal, *ob. cit.*, t. II. E. Cock (1592), *La Jornada de Tarazona*, pp. 453-602 (p. 580).

la entonces Corte vallisoletana, quien constantemente se referiría a lo que le llamaba la atención por calidad, cantidad o contraste. En esas comparaciones reiteradas entre ambos espacios, culturas e identidades creemos apreciar cierto desprecio por lo propio y la mayor placidez lisboeta para caer en brazos de aquellos boatos y lujos festivos cortesanos castellanos ¿Ciertas todas sus interesadas apreciaciones? Tras el análisis de sus relatos pueden extraerse interesantes conclusiones, dado que, sin duda, éste del portugués Pinheiro constituye el ejemplo más notable conservado.

En constante comparación con su tierra natal, dejó irónica constancia de la supremacía castellana en cuanto al desarrollo de los lujos cortesanos y las posibilidades femeninas de acceso al mercado de todo tipo de géneros comerciales para satisfacer sus crecientes necesidades. Básicamente, sus ojos recayeron en lo más notorio. En los trajes, en los medios para su adquisición y en su calidad. Unas visiones siempre centradas en las mujeres vallisoletanas. Párpados centrados únicamente en aquella elite que salía de paseo o se exhibía en las numerosas fiestas celebradas en las riberas del Pisuerga y en la cercanía del poder regio durante aquellos breves años de 1603-1604. Por eso, entre otras citas memorables, atestiguaba el lustre de los ropajes («las verdugadas ennoblecen Valladolid», vistiendo igual que «la novia portuguesa: zagalejo exterior debajo de la basquiña y manto sobrepuesto»<sup>48</sup>). Calidades atisbadas que sobresalían también por el contraste de lo cotidiano extranjero con hechos sobresalientes –bodas, lo más boyantes posibles– de su Portugal natal.

Y oteaba negocio. Oportunidades de compra por tanto, y armonía entre demanda, posibilidades de consumo y oferta. «Para la venta de las galas hay en Valladolid más y mejores tiendas que en otra parte ninguna del mundo, en las que se ofrecen cuantas clases de sedas y brocados son conocidos; la costumbre de mandar a las mujeres tomen fiado cuanto necesitan para sí sin dar cuenta a los maridos arruina a los señores; también son de grandísima comodidad los comercios en que se vende toda clase de vestidos, faldellines y basquiñas, hechos de todas especies y riqueza de guarniciones y randas»<sup>49</sup>. ¿No las había, y mejores, en Lisboa? Claro que sí. Entre aquellas elites capitalinas la riqueza de los ropajes podía ser habitual, siempre que las arcas familiares pudiesen costearlo... y los maridos permitiesen su adquisición libérrima o abriesen dispendiosos sus faltriqueras.

La consecuencia: adorno y fiesta continua visible por las calles castellanas. «Con toda esta buhonería y chucherías salen adornadas en los días de fiesta, que son para ellas los trescientos sesenta y seis del año bisiesto, porque nunca pier-

<sup>48</sup> *Ibidem*, t. II. Bartolomé-Tomé Pinheiro da Veiga (1603), *Fastiginia o Fastos Geniales*, pp. 761-788 (p. 768). Véase también: *Fastiginia. Vida cotidiana en la corte de Valladolid*, Valladolid, Ambito, 1989.

<sup>49</sup> *Ibidem*, t. II. Pinheiro, *Fastiginia*, p. 772.

den uno ni dejan cosa en el arca que no lleven sobre sí; su traje es notoriamente mejor y más lucido que el de nuestras mujeres...; andan rara vez de negro»<sup>50</sup>.

Junto a notoriedad, lucimiento y lujo externo. «Lo que gusta a las castellanas son galas, plumas y regalos: la libertad en que se crían hácelas aborrecer las estrecheces de la religión». «La riqueza de la mujer consiste en sus vestidos y cadenas; su Dios su gusto». «Sus faldellines son la gala de que más se precian: mozas y viejas los gastan con dos palmos de randas de oro, pues si tienen buenos bajos bien pueden ir vestidas como gusten». Consecuencias estéticas que ilustran las claves externas creadoras entonces de la moda, y hasta, advertía Pinheiro, entremezcladas con algunos principios morales rectores fundamentales, cuando, incluso, gastaban para sus lutos «tocas de dueña o moños con cresta, con lo cual parecen más lozanas que unas doncellas: lo que tienen en el corazón bien lo muestran en el traje»<sup>51</sup>.

Además, proseguía, incidiendo sobre las distintas maneras de unos y otros: «estos paisanos siempre tienden a andar al revés de otras naciones y poner la honra y cortesía no en el traje, sino en diferenciarse de los demás: en enero, sombrero de olla (de manera que anda a la cortesana quien más fuera de costumbre viste); manteos pequeñitos, luego circulares; de allí a un mes lechuguillas. En cuanto a las mujeres, ninguna usa hoy verdugados en Castilla; las damas empiezan a andar en cabello y otras vuelven ya a los periquitos. Yo mientras estuve allí nunca gasté manteos abiertos; ahora que me voy, tentome el diablo y compré cuatro, a fin de aparecer enrocado»<sup>52</sup>. Ropajes según las estaciones, a los cuales debían acostumbrarse si no querían desentonar socialmente, pero remarcando las distancias.

Casi trescientos años después, todavía Goodolphim insistiría: «en el Prado [madrileño] vimos muy elegantes a las mujeres con la graciosa mantilla (esas graciosas figuras como bandadas de golondrinas) con que sólo ellas se saben adornar; y ninguna otra maneja un abanico como la española; unas a otras toman el modelo de sus vestidos haciendo comentarios acerca de la modista»<sup>53</sup>. Mantillas y abanicos las identificarían siempre mucho mejor que cualquier otro adjetivo estético más valioso.

En suma: «el ver aquí la riqueza y brutalidad de los vestidos no se concibe; lo mejor son las tiendas de aderezos de mujer, como cadenas, plumas y medias de seda, que son infinitas y no hay cosa que allí no se halle, vendiéndose la mercancía por manos de tenderas muy bien ataviadas»<sup>54</sup>. Un certero resumen éste

<sup>50</sup> *Ibidem*, t. II. Pinheiro, *Fastiginia*, p. 774. «No gastan verdugado sino con su gorguera; mantos ya no usan».

<sup>51</sup> *Ibidem*, t. II. Pinheiro, *Fastiginia*, pp. 775, 777, 783 y 787. Por su parte, los hombres: «sólo gastan capuz de duelo treinta días tras el fallecimiento y paño oscuro».

<sup>52</sup> *Ibidem*, t. II. Pinheiro, *Fastiginia*, p. 780.

<sup>53</sup> *Ibidem*, t. VI. Costa Goodolphim (1871), *Visita a Madrid*, pp. 339-359 (p. 356).

<sup>54</sup> *Ibidem*, t. II. Pinheiro, *Fastiginia*, p. 773.

sobre lujos externos y abastecimiento comercial general que, sin embargo, las dotes no privilegiadas y los inventarios de la mayoría de las pobres tiendas abiertas apenas muestran, en la medida en que ofrecen dos instantáneas identitarias contrastadas económica y socialmente.

Respecto a las vajillas y el menaje de casa también pueden encontrarse interesantes referencias. Lo curioso es que mientras el interior de las viviendas casi siempre presentaba tintes negativos y las tasaciones dotales apenas eran relevantes, todos los comentarios sobre aquel utillaje doméstico fuesen siempre tan positivos. Significaban: «en todo lo relacionado con el moblaje son los castellanos verdaderos príncipes» o «los vidrios de Valladolid son cosa bellísima: de todas las hechuras y tamaños; cántaros, penados a manera de cantimploras, retortas de mil invenciones que en Lisboa no logran verse y barrillos con brincos al cuello; así como porcelanas y otras cosas de cerámica». «Se gastan mucho en Valladolid los búcaros de Estremoz; y otros de Palencia que en nada se diferencian de los nuestros en el color, y sí sólo en el olor que no es tan fragante; si cabe, más ligeros, perfectos y labrados»<sup>55</sup>. Calidad, variedad... e importación de Portugal, desde donde, y ya en el XVI, se constata el frecuente arribo a la Castilla interior (además de otras procedencias nacionales: Talavera de la Reina, Alba de Tormes, Toro, Toledo, Plasencia, Cantalapedra, Portillo, Barcelona, Ampudia, Medina del Campo o zamoranos y hasta turquescos o ‘vidrios de Venecia’) de ‘barros’ y cántaros de Lisboa y búcaros –vasos de cerámica para beber agua fresca–, cazuelas de barro, frascos, fruteros, garrafas de porcelana y «estuches de mujer dorados» de Portugal, al lado del genérico colonial «de la India –de Indias– de Portugal». Comerciantes transfronterizos que también proporcionaron «cuchillos de aparador ‘del portugués’» (junto a otros de Alemania, bohemios finos, hechura de Flandes, de media Francia, de Malinas o de Vergara)<sup>56</sup>.

Por el contrario, y respecto a lo íntimo y doméstico del común de los hogares, los extranjeros tenían la idea de que: «la casa sólo es para dormir; Madrid vive en las calles, en el café y en los teatros»<sup>57</sup>. Además, en torno a los propios desplazamientos viajeros, aquellos personajes padecieron sobremanera la maldad de la hospedería nacional y, en general, el acondicionamiento de las viviendas, sentenciando: las ventas del camino de Lisboa a Sevilla «carecen de comodidades, como de costumbre suelen ofrecer los hoteles franceses; no tienen camas, ni colchones y es preciso llevarlo todo consigo; los posaderos son ladrones, y fuera de vestirse y adornarse para la apariencia exterior no saben nada

<sup>55</sup> *Ibidem*, t. II. Pinheiro, *Fastiginia*, p. 772.

«En Estremoz se hacen pucheros de barro; y en Montemayor sombreros»; *Ibidem*, t. IV. E. Silhouette (1729-30), *Viaje de Francia, de España...*, pp. 573-651 (p. 643).

<sup>56</sup> AHPV, Secc. Prot., diferentes legajos de los siglos XVI, XVII y XVIII.

<sup>57</sup> J. García Mercadal, *ob. cit.*, t. VI. Goodolphim, *Visita...*, p. 357. «Quien quiere charlar va a los cafés y a reír a los teatros»; «sorprendentes sus cafés: por su elegancia y por el extraordinario movimiento a todas horas todos los días».

más»<sup>58</sup> o «el cuarto de las posadas zamoranas [igual que en el resto de España] servía a la vez de alcoba y recibidor; aunque fuese tan reducido, contenía una cama, las tablas para otra, una silla, la mesa y dos grandes cofres para la ropa y el resto de los tesoros familiares»<sup>59</sup>. En suma, residencias incómodas, mal equipadas, carentes de servicios mínimos, pequeñas y sin clara distribución funcional de sus espacios.

En todo caso, y en relación de nuevo con el tema capital de las costumbres públicas y privadas, la apreciación de algunas otras cuestiones femeninas siguió siendo, siempre, fundamental, tanto en Castilla como en Portugal. Así, las vivencias de La Melonnière en sus visitas lusitanas: «si se obtiene el permiso para entrar en el cuarto de las señoras de Lisboa, se las encuentra sentadas en el suelo sobre una estera y los hombres hablando con ellas desde el extremo; sólo los frailes tienen derecho a estar sentados en sillas sobre esa estera»<sup>60</sup>, certificaban que todavía durante el XVIII el espacio privativo y ambivalente de los estrados mujereles aún definía unos ámbitos preventivos propios.

En contraposición, y por comparación contrastada con la Castilla rural, también resaltaban algunas otras bondades lisboetas. Las referencias a las modas cortesanas son amplias, tratando aquellos de identificar dónde anchura de calzas, golillas, largas faldas para ocultar el pie, ‘zapatos, sombreros y vestidos a la francesa’ o el ‘típico guardainfante español’ eran más abundantes o habían desaparecido para indicar modernidad o apariencia antigua. Lo mismo que algunas conductas extrañas para los culturalmente foráneos respecto a ‘tapadas’, etiquetas, ‘posición cabecera’ y ‘mano derecha’. Algunas citas son significativas al respecto. «En Lisboa, los hombres llevan los altos de las calzas más anchos que en España; no usan golilla [inmóvil al colocarse sobre el cuello del jubón] y se sirven de sombreros y de zapatos a la francesa»<sup>61</sup>. «En Lisboa la reina va a la española, con el guardainfante»<sup>62</sup>. «El traje de las señoras es muy galante; van cubiertas con un manto o dominó de la cabeza hasta los pies, de manera que todas se parecen y son irreconocibles; sólo se descubren ante el monarca»<sup>63</sup>.

«En la corte, cuando el rey sale de palacio, va vestido a la francesa [de rayette o fine]». «Todas las portuguesas se escandalizaron, porque es indecente en una dama, según su costumbre, el enseñar de ese modo su pie, lo que hace que lleven sus faldas tan largas que no se les ven los pies». «Si queréis hacerlas

<sup>58</sup> *Ibidem*, t. III. J. Sobieski (1611), *El reino de España*, pp. 177-188 (p. 183).

<sup>59</sup> A. García Simón (ed.), *Castilla y León según la visión de los viajeros extranjeros. Siglos XV-XIX*, Salamanca, Junta de Castilla y León, 1999. Joseph Townsend (1786-87), p. 364.

<sup>60</sup> J. García Mercadal, *ob. cit.*, t. IV. La Melonnière (1720-26), *Memorias Instructivas para un Viajero*, pp. 657-698 (p. 686).

<sup>61</sup> *Ibidem*, t. III. Koenigsmark (1659), *Viaje de Madrid a Lisboa*, pp. 387-389 (p. 388).

<sup>62</sup> *Ibidem*, t. IV. Anónimo (1700), *Viajes hechos en diversos tiempos en España...*, pp. 444-497 (p. 494).

<sup>63</sup> *Ibidem*, t. IV. Melonnière, *Memorias...*, p. 666.

honor, a la moda portuguesa, con la que vayáis por la calle, es preciso llevarla por el lado de la acera, y hay que salir y entrar el primero siempre y en cualquier lugar»<sup>64</sup>.

Sin duda, muy distinta etiqueta social y vestuario al portado en Portugal por el común del vecindario: «el vestido campesino es aquí diferente: los hombres, con buen aspecto y más limpios, traje oscuro y sombrero; las mujeres un pañuelo en la cabeza, con una especie de manta blanca, sin medias ni zapatos y todas usan la falda, el corpiño y los mantones de una gruesa tela de Inglaterra de diferentes colores; en la ciudad mantón y falda de paño negro, lo que les da un aire totalmente oscurecido»<sup>65</sup>. No obstante, bastante parecido –más o menos decente, pulcro y aseado– al pobre repertorio y colorido del atuendo identificador y guardarropía típicos de las comarcas castellanas próximas. En Lugo «noté cambios en el traje femenino: llevan un sombrero extraordinario, que descende por detrás hasta media espalda, y no llevan ni medias ni zapatos»; en Astorga podía reconocerse el singular porte de las maragatas («es verdaderamente original») y en El Bierzo «no había ni capa, ni sombrero, ni nada que recordase las costumbres de Andalucía o La Mancha; excepto la lengua (aunque con dialecto malo)»<sup>66</sup>.

Ante aquel paralelismo visual en el ropaje externo popular advertido por las miradas viajeras a ambos lados de la frontera no debe extrañar que todavía durante el XIX se vieran numerosos «arrieros ambulantes portugueses recorriendo la provincia de Salamanca traficando en lienzos»<sup>67</sup>. Recuérdese que Aroca fue una reconocida ciudad lusa productora y exportadora de dichos tejidos, como muestra su constante aparición en la documentación notarial vallisoletana. Ya antes, el término *descaminos* hacía referencia a los buhoneros y comerciantes extranjeros que introducían sus mercancías en Castilla sin pagar en los puertos secos. A partir del inventario de uno de los alijos aprehendidos a uno de ellos se constata la entrada desde Portugal de «ámbar cuajado, botones blancos de cristal y otros de vidrio verde, brocas de zapatero y arracadas, botones [negros] y cadenillas de alquimia»<sup>68</sup>. También, y desde el XVI, entre las vestimentas tasadas en los registros de las dotes urbanas y rurales aparecían<sup>69</sup>: «aparejos de camisas y ropas», abanicos, «bolsas y bolsillos de los trajes colgados al cinto», cintas, colchas, listones de lana, «erizos y otros adornos para

<sup>64</sup> *Ibidem*, t. III. A. Jouvin (1672), *El Viaje de España y Portugal*, pp. 634-637.

<sup>65</sup> *Ibidem*, t. V. W. Dalrymple (1774), *Viaje a España y a Portugal*, pp. 165-236 (p. 215).

<sup>66</sup> *Ibidem*, t. V. Dalrymple, *Viaje...*, pp. 201-206.

<sup>67</sup> A. García Simón, *ob. cit.* George Borrow (1835-39), p. 209.

<sup>68</sup> A. Rojo Vega, *El Siglo de Oro. Inventario de una época*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1996, p. 171 (1573).

<sup>69</sup> Numerosas escrituras notariales protocolizadas avalan esa procedencia lusa (junto a los mismos géneros llegados de Flandes, Milán, Túnez, Holanda, Ruán o Francia); por ejemplo: AHPV, Secc. Prot., Legs. 855 (f. 415, 1599), 6712 (f. 416, 1572), 47 (f. 123, 1550), 144 (f. 1.023, 1561), 299 (f. 39, 1578) o 327 (s.f., 1576).

el tocado», franjas de oro y esteras y esterillas blancas de Portugal. Bastantes, en diversidad, cantidad y precio asequibles. Junto a las guarniciones de escribanía (o abalorios enriquecedores de vestidos o colgaduras) ‘del portugués’ o el hiladillo de colores (orla de seda estrecha, para hacer agujetas y cordones de abrochar) ‘del n<sup>o</sup> doce de Portugal’. Además de: algodones y beatillas (para hacer tocadillos, tocados, toquillas, tocas, cofias, camisas, paños de manos, manteles o toallas) de Portugal, hilos portugueses –y de Calicut– (destinados a entorchadillos, garbines, tranzaderas o disciplinas), «hierba de la India de Portugal» o los populares lienzos caseros curados lusitanos (para hacer colchones, camisas, cernaderos, calcetas, paramentos, corpiños, jubones, cielos de cama, cuerpos, forros de zaragüelles, talegas, almohadas y sábanas; usados también como sacamuelas, en las curas o, con sus encajes, ‘de cabeza o narices’)<sup>70</sup>. En ese sentido, entre las labores femeninas que ya en 1547 «mostraban a las niñas a labrar de punto y de coser» sobresalían, junto a las de Ciudad Rodrigo, de red, de cadeneta, de cruces y hojas, de cinto, de nudillo, deshilados, escalerillas, labor menuda, manojillos, nudos de cerezo, larguitos, lomillos, matices o vainicas, los afamados «bordados portugueses»<sup>71</sup>.

Productos que no tenían parangón con los que se podían adquirir en las bien abastecidas lonjas de la propia capital portuaria portuguesa. En cuanto a su calidad, el francés Jouvín, ya loaba complacido en la segunda mitad del XVII las bondades lisboetas en cuanto a la enorme facilidad para consumir allí cualquier mercancía. «El que no ha visto Lisboa no ha visto cosa boa: puerto al que abordan todas las naciones; es un placer el ir a pasear por ese gran mercado, para ver allí multitud de bienes de todas clases... teniendo cada género un cuartel diferente, tanto que parece que se está en una ciudad con calles y tiendas bajo las avenidas porticadas, que hacen que esa plaza tenga más de un cuarto de legua». «Tiene hermosos paseos y una situación de lo más ventajosa... su gran río, que desemboca en el océano, está cubierto por un número infinito de barcos, que llegan de todas las partes del mundo»<sup>72</sup>. Sin duda, reproducía lo que setenta años antes describiese Pinheiro da Veiga para Valladolid. Lo que significa que las mercadurías arribaban, mucho más y antes por vía marítima, siempre y cuando la demanda privilegiada solicitase naranjas o cualquier otro género de alto valor añadido. Máxime en épocas de crisis, la gran cuestión radicaba en la distribución de la riqueza y en la capacidad adquisitiva (junto a la propia oferta comercial) de conjuntos sociales consumistas cada vez más amplios.

Aquellos contrastes hispano-lusos también se hacían patentes en los aspectos culturales y en las prácticas religiosas externas, aunque en ningún sentido fuesen tan diferentes sus mentalidades... ni sus hábitos consumistas populares.

<sup>70</sup> AHPV, Secc. Prot., Legs. 235 (f. 293, 1547) o 47 (f. 123, 1550).

<sup>71</sup> AHPV, Secc. Prot., Leg. 636 (f. 81, 1585).

<sup>72</sup> J. García Mercadal, *ob. cit.*, t. III. Jouvín, *El Viaje...*, pp. 634-637.



Aún así, se necesitan reflexiones imparciales para valorar en su justa medida referencias del tenor: «franceses e ingleses no odian a los portugueses, con los que se alían para resistir al español, nación insoportable por el desprecio que hace a todo el mundo»<sup>73</sup>.

## REFLEXIONES FINALES DE CARA A UNAS NECESARIAS CONCLUSIONES

En la Castilla de la segunda mitad del siglo XVIII bastantes escritos aludían a que «ni mi madre ni mi abuela usaron jamás de invenciones: unas sayas de estameña, una basquiña, anguarina de paño fino los días recios, una capa sobre la cabeza con su vuelta negra, un abanico redondo de papel; éstas eran sus galas; así vivieron muy honradamente, y no tú, que los días de fiesta pareces una condesa y tus hijas marquesicas, siendo así que no sois más que unas pobres labradoras; y sin considerar que causáis risa a las personas de *meollo*, pues, al fin, *por más que la mona se vista de seda, mona se queda*»<sup>74</sup>.

O que: «se había pegado furiosamente *el aire de la gran moda*: hacían la cortesía a la francesa y hablaban el español del mismo modo, afectando los francesismos y su retintín». «El *contagio francés* infeccionaba con mucha especialidad a las mujeres: como todas son naturalmente inclinadas a la novedad, encuentran mucha gracia en las voces afrancesadas, y no es creíble la ansia con que lo han adoptado; es la manía de la extravagancia: nuestras damas todo lo hacen a la francesa, afectando el aire francés en todos sus gestos». «Ni es devoción, penitencia, mortificación o modestia, sino profanidad, ventolera, escarnio y sacrilegio; no creo que lo hagan por burla, sino porque la natural delicadeza de su sexo no las permite usar de unos paños tan bastos, que las brumarían». Era la *especie de la mala moda*: «se visten así no más que por antojo e invención de su loca fantasía; usan de este vestido por pura vanidad, y no parece sino que se valen de él para ser más desenvueltas; por ahora, no me opongo a que las solteras procuren lícitamente agradar a los hombres y engalanarse, cada una según sus posibles». «Sus cuatro enemigos capitales: *el demonio, el mundo, la carne y el deseo de parecer bien*»<sup>75</sup>.

En suma, invenciones, galas, modas –malas modas francesas–, novedades contagiosas, ventolera, extravagancia, delicadeza, fantasía, desenvoltura y deseos de ‘parecer bien’ a los hombres, relacionados con la inmodestia y vanidad femeninas, y con una significativa pérdida del concepto de la honra social.

<sup>73</sup> *Ibidem*, t. III. Jouvin, *El Viaje...*, pp. 579-666 (p. 629).

<sup>74</sup> Fray José de Isla, *Historia del famoso predicador fray Gerundio de Campazas* (1758-68), Madrid, Edit. Nacional, 1978, pp. 794-795.

<sup>75</sup> *Ibidem*, II, pp. 614, 626 y 780-791.

Desde esta óptica de la dinámica mental de los procesos de demanda, los textos precedentes encierran algunas lecciones fundamentales. El hecho de que ‘su abuela nunca pensase ni usase jamás’ buenos tejidos, salvo las ‘invenciones’ propias de los días festivos, informa sobre la enorme contracción popular de la apariencia pública diaria: simplemente vestían lo indispensable para el decoro corporal. El campesinado, aunque tuviese ‘posibles’, debía vivir, y muy honradamente, sin otras demostraciones ni galas que quebrantasen la estamentalización vigente. Sobresalir y aparentar no difuminaba el origen vulgar: sólo provocaba la carcajada de los privilegiados, aunque aquellas exhibiciones atentasen directamente contra su propia posición cabecera. Así, la ‘gran moda afrancesada’ ni siquiera debía reservarse al ambiente cortesano: su difusión y extensión social no era una mera cuestión de consumo: violaba esencias mucho más profundas. Es más, el ‘contagio francés’ centraba la imposición de aquellas conductas extrañas entre las mujeres, añadiendo ‘nuevas malas costumbres’: la pérdida de las esencias patrias tanto como el incremento de las ansias femeninas por adoptar peligrosos hábitos no tradicionales por ‘pura vanidad’ y un simple ‘deseo de parecer bien’ no siempre acorde con sus respectivos rangos.

Más aún, el atuendo, entonces, en su exteriorización social y económica, podría ser escenario de la lucha política. Sólo así se entiende que en el Cádiz de 1810 hubiera quien reivindicase la vuelta al «vestir a la antigua» porque con ello «vendría el pensar a la antigua, y con el pensar el obrar...»<sup>76</sup>.

En todo caso, Giovanni Levi ha reiterado que «el consumo es un misterio», y que aún siendo el ingreso una variable determinante, también lo eran la explicación psicológica y el vínculo del ‘proyecto del ciclo vital y la edad’ con la evolución de la demanda y la organización de la política del consumo familiar<sup>77</sup>.

La atención de las necesidades de cada nuevo hogar marcaba la estructura de la dote. No obstante y aunque siempre la apariencia externa fuese una de las claves de la diferenciación social, a medida que se aproximaba una época más liberal y burguesa otras consideraciones relacionadas con las modas o el lujo y el confort cotidiano se fueron acentuando, primero y de forma más acelerada en los centros urbanos. Por ello, además de los enseres imprescindibles, desde mediados del XVIII, otras muchas prendas y una cada vez mayor diversidad y cantidad de objetos se agregaron al ajuar, para cubrir ya no sólo las exigencias familiares básicas sino también un más amplio y variado lucimiento personal, a la par que unas mejores condiciones de habitabilidad y comodidad corporal, doméstica y pública, en el interior de las viviendas<sup>78</sup>.

<sup>76</sup> B. Pérez Galdós, *Cádiz. Episodios Nacionales*, Madrid, desde 1872 (Alianza, Madrid, 1976), pp. 35-39.

<sup>77</sup> G. Levi, *Il costume e la moda nella società italiana*, Turín, Einaudi, 1978.

<sup>78</sup> Véanse: V. Barbagli (ed.), *Domanda e consumi: livelli e strutture (nei secoli XIII-XVIII)*, Florencia, Leo S. Olschki, 1978; G. Friz, *Consumi, tenore di vita e prezzi a Roma dal 1770 al 1900*, Roma, Archivio Economico dell’Unificazione Italiana, 1980; M. Baulant, A. J. Schuurman y P. Servais (eds.), *Inventaires après-décès et ventes de meubles. Apports à une histoire de la vie*

Razones por las que se pretende seguir profundizando en esta línea de investigación dotal.

La tenencia de bienes duraderos se articulaba en función del patrimonio y la renta. Las haciendas más reducidas presentaban unos porcentajes en textiles, adorno de casa, mobiliario y menaje de cocina muy elevados (superiores a las tres cuartas partes del equipaje dotal), mientras que en las dotes de los grupos acaudalados rurales, aunque fuesen notables las cantidades invertidas en vestir la casa y el cuerpo, con más objetos y diversificados, dada su mayor velocidad de renovación del ajuar (y pese a ser datos de stock más que referentes a la sustitución de productos), se concentraban en joyas, dinero en efectivo, bienes inmuebles y raíces, oficios públicos y los géneros de sus mercaderías. Así, la inversión-demanda domiciliaria y de vestuario tendía hacia valores mínimos al incrementarse los caudales. Por tanto, y aunque el consumo, tanto el más público y externo de la indumentaria como el doméstico, deba relacionar el ingreso con los conceptos de mentalidad, nivel cultural o el deseo de demostración de la posición social, puede apreciarse una clara diferenciación en la composición de la dote en función de la gradación de la riqueza: la disparidad era muy notable entre el 91% y el 39% destinados respectivamente por las más pobres y las que superan los diez mil reales a satisfacer las necesidades de vestido, cama y cocina-casa.

Al concentrarse las donaciones en el tiempo de la boda, la estructura habitual del consumo dotal en sus distintos niveles económicos presentaba fisonomías muy diferentes. La fortuna, formación y nivel cultural de la clase media de consumidores determinarían una propensión a la adquisición de productos mucho mayor que en los extremos de la base y la cúspide social. Empero, los bajos índices de inversión dedicada al ajuar doméstico entre los de mayores ingresos sólo implican que su peso relativo era reducido respecto al volumen total de los bienes aportados, y nunca inferior al de los grupos con menores recursos. La calidad de los enseres también precisa esas tendencias de la demanda, pues (sin definir el gasto real) se aprecia con nitidez el contraste de la importancia de los tejidos y la hacienda mueble frente al peso del dinero o los bienes raíces e inmuebles en función de la cuantía y gradación de las dotes<sup>79</sup>. Es evidente,

---

*économique et quotidienne. XIV-XIX siècle*, Lovaina, Academia, 1988; L. Fontaine, *Histoire du colportage en Europe (XVe-XIXe siècle)*, París, Albin Michel, 1993; o M. S. Mazzi, «Gli inventari dei beni. Storia di oggetti e storia di uomini», *Società e Storia* (1980), pp. 203-214.

También: C. Paolini, *I luoghi del cibo. Cucine, tinelli e sale da banchetto nella casa fiorentina tra XV e XVII secolo*, Florencia, Polistampa, 2004; B. Blasco Esquivias, *La casa: Evolución del espacio doméstico en España*, Madrid, El Viso, 2006; y C. Paolini, *I luoghi dell'intimità. La camera da letto nella casa fiorentina del Rinascimento*, Florencia, Polistampa, 2004.

<sup>79</sup> Dentro de la teoría de la 'revolución industrial' defendida por De Vries (J. Brewer y R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, Londres, Routledge, 1993, pp. 90-130), la progresiva sustitución de los bienes de producción casera por otros adquiridos-comprados es otro claro reflejo del incremento de los vínculos de las economías familiares (con dotes superiores) con el mercado.

por tanto, que aquellas adquisiciones dependían, en volumen y composición, del reparto de la riqueza<sup>80</sup>.

Así, pese a los problemas metodológicos e interpretativos, las dotes femeninas ofrecen un fuerte predominio de la transmisión sobre la aparición de nuevos productos: definen mejor la estructura del uso de tejidos, prendas y enseres de casa de la generación precedente que los donaba. Dibujando pautas continuistas, sin embargo, desde finales del XVIII reflejaban también cambios cualitativos sustanciales en los hábitos de vida, la cultura material y la demanda familiar doméstica<sup>81</sup>. Así, el vestuario externo, el consumo textil y la demanda de confort en el interior de los hogares vallisoletanos pueden compararse con el devenir experimentado en los principales epicentros de civilización urbanos occidentales.

En definitiva, tanto por las cantidades del ajuar textil como por la composición de los tejidos nunca antes del primer cuarto del XIX se produciría un significativo momento de ruptura respecto al atuendo individual<sup>82</sup>. Sólo entonces proliferarían las *Arcas de Noé*, como el título favorito para algunas de aquellas primeras tiendas castellanas en las que se vendía y podía encontrarse de todo. ¿La evolución mental y económica urbana peninsular se adecuaba al devenir de la Europa occidental, o todas las transformaciones en la demanda y la cultura material llegaron con retraso, muy limitadas socialmente y con numerosos aspectos fluctuantes que mostraban más postulados tradicionales que modernidad europeizante? En todo caso, ¿el modelo español estuvo ligado al incremento del consumo nobiliario, siguiendo las pautas inglesas y romanas, siguió las versallescas y parisinas o cabría compararlas más claramente con el desarrollo burgués lisboeta?; ¿los avances se produjeron exclusivamente en el mundo cortesano, urbano y privilegiado, o se extendieron con ritmo constante y acelerado también ‘trikle up’?

Los sectores sociales más pujantes de los países occidentales propugnaban nuevas demandas y notables cambios en sus estilos de vida: avanzaban hacia una civilización más moderna. La evolución de la cultura material y las transformaciones en los hábitos de consumo doméstico de la Castilla interior también apuntaban en esa dirección, aunque las contradicciones fuesen aquí mucho más notorias, los implicados en tal proceso poco numerosos, sus niveles de vida apenas mejorasen, las inercias, frenos y tradiciones se mantuviesen durante más tiempo y los límites a las modas y al consumismo popular fuesen muy evidentes.

Cambios y permanencias.

---

<sup>80</sup> I. A. Baixauli Juan, *Casar-se a l'antic règim. Dona i família a la València del segle XVII*, Valencia, Universidad de Valencia, 2003, pp. 25-36.

<sup>81</sup> P. Saavedra y H. Sobrado, *El siglo de las Luces. Cultura y vida cotidiana*, Madrid, Síntesis, 2004, pp. 284-299.

<sup>82</sup> Véanse: R. M<sup>a</sup> Dávila Corona y M. García Fernández, «Vestirse y vestir la casa. El consumo de productos textiles en Valladolid (1700-1860)», *Obradoiro de Historia Moderna*, vol. 14, 2005, pp. 141-174; o M. García Fernández y R. M<sup>a</sup> Dávila Corona, «El consumo de productos textiles en Valladolid, 1750-1850», *Investigaciones Históricas*, n.º 21, 2001, pp. 133-180.

# ESPACIOS FEMENINOS EN LA CASTILLA DEL ANTIGUO RÉGIMEN. CULTURA MATERIAL Y SOCIABILIDAD EN EL ESTRADO

M.<sup>a</sup> ÁNGELES SOBALER SECO  
*Departamento de Historia Moderna<sup>1</sup>*  
*Universidad de Valladolid (España)*

*de ricas almohadas adornado,  
en tarimas de corcho, y por de fuera  
el grave adorno de una y otra silla*

Lope de Vega

## MUJER, ESPACIO DOMÉSTICO Y MENTALIDAD SOCIAL

Dos tratados de arquitectura de finales del siglo XV, *De Re Aedificatoria* de León Baptista Alberti (1485) y los *Comentari a l'economia d'Aristótil* de Martí de Vicina (1492), señalan criterios sociales, morales y funcionales en la disposición de las dependencias domésticas, con la presencia de áreas públicas exteriores, y otras privadas más interiores, bien diferenciadas, donde hombres y mujeres tendrían sus espacios separados: la obra de Vicina, teñida de criterios morales sobre el papel de la mujer en la sociedad y en la casa, disponía que ésta se recluyera en las zonas interiores o secretas «lejos de la entrada de la casa», y próximas a las del servicio, la cocina y los dormitorios, mientras los hombres y sus

---

<sup>1</sup> Este trabajo se inscribe dentro del Proyecto de Investigación, financiado por la Junta de Castilla y León (referencia VA049A08), titulado *Cultura material, consumo, moda e identidades sociales. Mujer, vestido y apariencia en Castilla y en León durante el Antiguo Régimen (siglos XVI-XIX)*.

invitados ocuparían los más externos, las salas de recibir, las habitaciones de invitados. Y en el mismo sentido Alberti recomendaba que las mujeres recibieran en esta distribución un «tratamiento no distinto al de los recintos consagrados al culto religioso y a la castidad»<sup>2</sup>.

Ambos tratados respondían a una moral social que promovía la separación por sexos de espacios públicos y privados, y que condujo a la definición de los que habían de ocupar las mujeres en la vida privada del hogar, y de los lugares y modos de su presencia en ámbitos públicos. En este sentido, la convencional función social asignada a la mujer durante el Antiguo Régimen, y las prevenciones consecuencia de su condición de depositaria del honor que obligaban a su protección, hicieron del hogar el escenario esencial de su quehacer diario. En *la perfecta casada* de Fray Luis de León, obra fundamental de la diplomacia doméstica y la educación de la mujer, se fijan los compromisos de la casada, gobernando la casa, educando a los hijos, atendiendo al marido, y siendo siempre buena administradora de su hacienda, moderada en el adorno personal y madre virtuosa. A principios del mismo siglo XVI, Antonio de Guevara en su *Reloj de Príncipes* (1529), entre los apartados que dedicaba a la orientación moral de princesas y grandes señoras cuya vida había de ser más ejemplar y recoleta que la del resto de las mujeres, argumentaba que:

*Hora el marido esté presente, hora esté absente, cosa es necessaria y honesta que se esté la muger en su casa; porque desta manera las cosas de su casa yrán bien gobernadas y del corazón del marido se quitarán muchas sospechas...*

Y esto especialmente debería de entenderse entre las mujeres principales, para reputación de sus casas y ejemplo de las demás:

*Diría yo que son obligadas las princesas y grandes señoras a residir y estarse en sus casas mucho más que no las mugeres baxas y plebeyas, y esta obligación les viene por alcançar más auctoridad y tener menos necesidad. Y no sin causa digo que conseguirán más auctoridad; porque no ay virtud con que una muger alcance tanta reputación en la república con que vean todos que se está retrayda en su casa. Digo también que una señora deve estar muy retrayda a causa que bive con menos necesidad que otra; porque la muger pobre y plebeya, si sale, no sale sino a buscar de comer, pero la muger rica y generosa, si sale, no sale sino a se passear y regalar<sup>3</sup>.*

<sup>2</sup> Cfr. Beatriz Blasco Esquivias, «Los espacios de la necesidad: alimentación, higiene y descanso nocturno», en *La casa. Evolución del espacio doméstico en España*, vol. I, Edad Moderna, Madrid, El Viso, 2006, p. 52.

<sup>3</sup> Antonio de Guevara, *Relox de Príncipes* (1529), Libro II, cap. VII, Valladolid, Nicolás Tierri, 1529.

Siendo la casa el lugar donde la mujer daría cumplimiento a sus obligaciones, se le señalaron allí unos espacios privados que en sus variantes, recibieron denominaciones diversas: *aposeno de las mujeres*, *cuarto de damas*... En la casa familiar castellana, las mujeres tuvieron su lugar reservado, el «estrado», un espacio elevado mediante tarima o delimitado dentro de una sala, amueblado según las posibilidades de cada familia, generalmente con cojines o almohadillas, asientos bajos, y con frecuencia presidido por alguna imagen religiosa, preferentemente de la Virgen, ejemplo de virtud femenina en todos sus estados. Lógicamente el estrado aparece en las viviendas acomodadas puesto que en las sencillas cualquier posibilidad de especialización funcional de los espacios es impensable. «En una sociedad y una cultura donde triunfaban el arte de la apariencia y el artificio, la propia diferenciación entre lo público y lo privado nos proporciona un criterio de bienestar derivado de la distribución interior de la vivienda de acuerdo con los usos asignados a cada estancia y asequible también a las casas principales de tipo medio, cuyo tamaño y organización espacial permitían delimitar claramente unas zonas abiertas de utilidad social (zaguanes, salas, estrados...) y otras cerradas de carácter privado e íntimo (dormitorios, alcobas, retretes...)». Esta ordenada especialización del espacio doméstica contrasta con «la obligada flexibilidad y versatilidad de las casas mínimas»<sup>4</sup>.

El primer diccionario del castellano, el *Tesoro de la lengua* (1611), de Sebastián de Covarrubias, definía el estrado en su segunda acepción como el «lugar donde las señoras se asientan sobre cojines y reciben las visitas». En siglo XVIII, el *Diccionario de Autoridades* (1720) lo precisaba como el «conjunto de alhajas que sirve para cubrir y adornar el lugar o pieza en que se sientan las señoras para recibir las visitas, que se compone de alfombra o tapete, almohadas, taburetes o sillas baxas». Y añadía «vale también el lugar o sala cubierta con la alfombra y demás alhajas del estrado, donde se sientan las mujeres y reciben las visitas».

El estrado como espacio doméstico, tuvo su origen en la España islámica y fue utilizado por los cristianos desde finales del siglo XII o principios del XIII. Si bien en principio fue compartido por hombres y mujeres, al menos desde el siglo XV se fue transformando en un espacio femenino. En él las mujeres, sentadas sobre cojines y almohadones con las piernas cruzadas («a la morisca» o «a la turca») se dedicaban a labores de aguja, recibían visitas, compartían lecturas edificantes en voz alta, rezaban el Rosario. Esta costumbre se desarrolló plenamente a lo largo de los siglos XVI y XVII. A finales del siglo XVII, la condesa D' Aulnoy se sorprendió al ser recibida en el Palacio de Montealeón en Madrid por más de sesenta señoras en un estrado, sentadas «con las piernas cruzadas... antigua costumbre que han conservado de los moros» sobre almohadones, en una estancia en la que sólo había una butaca para el príncipe de Montealeón, que sólo

<sup>4</sup> Blasco Esquivias, *ob. cit.*, p. 50.

acudía allí cuando las señoras se habían retirado. La misma dama francesa escribía que en España había mujeres que jamás se habían sentado en una silla... y que invitada en casa del hijo del duque de Alba, comieron las señoras de la casa y ella misma, en un mantel sobre la alfombra, mientras los caballeros lo hacían a la mesa<sup>5</sup>.

Los estrados femeninos tuvieron una considerable proyección en el espacio y el tiempo. Desde Castilla, la costumbre se extendió a las colonias americanas<sup>6</sup>, y su pervivencia se detecta aún en el siglo XVIII. En su viaje por España en 1705-1706, el dominico francés Juan Bautista Labat anotaba que «el uso de los sofás aún no se ha introducido en Cádiz, pero en la habitación de las mujeres hay un estrado alzado seis pulgadas, cubierto de alfombras, con cojines de terciopelo o de cuero según la estación, donde están todo el día (sentadas casi como nuestros sastres)»<sup>7</sup>. En una carta de 1756, un anónimo viajero se «sorprendía mucho al verlas alineadas y sentadas a todas en una alcoba llamada estrado»<sup>8</sup>. Esta costumbre de sentarse las mujeres en la tarima del estrado llamó la atención de Casanova en su viaje a España, y estando en Madrid, en 1768 comprobó varias veces esta costumbre de sentarse las damas «como africanas: costumbre de los moros que todavía permanece»<sup>9</sup>. Incluso consta en algunos testimonios del XIX la pervivencia de estrados, aunque de forma ya residual<sup>10</sup> puesto que desde la llegada de los Borbones se aprecia su paulatino retroceso del estrado femenino doméstico, mientras se ampliaban las tertulias y salones donde asistía o presidían las mujeres.

Un amplio y variado conjunto de fuentes de información describen cómo era el estrado femenino, la organización de este espacio doméstico, su uso y funcionalidad y su trascendencia en el tiempo y en el espacio. Referencias literarias, obras de teatro o narraciones de ambiente urbano, tratados morales sobre com-

<sup>5</sup> Cit. por Alicia Cámara Muñoz, «Los espacios femeninos», en B. Blasco Esquivias, *ob. cit.*, p. 149.

<sup>6</sup> El propio *Diccionario de Autoridades* (1720) recoge una cita de la obra del P. Alonso de Ovalle (S.J.), *Historia de Chile*, lib. 6, cap. 16: «Aquellas señoras, acostumbradas a su estrado y entretenimiento voluntario de su almohadilla, hubieron de sujetarse a tomar la escoba en la mano». Sobre los estrados de Ultramar ver el trabajo de María del Pilar López Pérez, «El objeto de uso en las casas de habitación de españoles y criollos en Santafé de Bogotá. Siglos XVII y XVIII en el Nuevo Reino de Granada», *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, ns. 74-75, 1999, especialmente en pp. 108-110.

<sup>7</sup> «Viajes del padre Labat en España», en J. García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, t. IV, siglo XVIII, Valladolid, Junta de Castilla Y León, 1999, p. 518.

<sup>8</sup> «Cartas sobre el Viaje a España», en García Mercadal, *ob. cit.*, t. V, siglo XVIII, p. 15.

<sup>9</sup> Cámara Muñoz, *ob. cit.*, p. 147.

<sup>10</sup> En el trabajo aquí mismo presentado por la profesora Rosa Dávila, referente a la elite universitaria de Valladolid en el siglo XIX, la autora encuentra un caso entre la documentación consultada: el estrado de la madre política del profesor de medicina Pereda Repiso, en 1874, más dieciocho sillas y dos «confidentes».



portamiento femenino, documentos notariales (testamentos, últimas voluntades, inventarios de bienes, dotes, escrituras de compraventa, contratos de obra...) y judiciales (pleitos y litigios), incluso producciones visuales de la época (pinturas, grabados, planos...) dan cuenta del tiempo que allí pasaban las mujeres y de las actividades que en ellos desarrollaban, definen normas de comportamiento social y moral femenino o señalan formas de trasgresión. Así mismo la acomodación y uso de este espacio doméstico llevaba consigo un *mobiliario de estrado*, unas piezas decorativas concretas, determinados útiles de labor, de oración y devoción. En las siguientes páginas trataremos de sintetizar esa información para mostrar el estrado como un espacio abierto de sociabilidad femenina y el desarrollo allí de una particular cultura material y simbólica, expresiva de la realidad social y mental de la mujer castellana de época moderna.

## EL ESTRADO: ENTRE LA VIRTUD Y LA SOCIABILIDAD FEMENINA

El estrado era un espacio que las mujeres ocupaban después de cumplir con sus obligaciones domésticas. Un espacio para el descanso o el reposo, sin abandonar el hogar al que siempre debían estar atentas. Allí las mujeres de la casa solían emplearse en las labores de costura, acompañadas a veces con oraciones o tal vez con algunas lecturas, y allí también recibían las visitas y entablaban conversaciones.

La permanencia de la mujer en la casa diferenciaba a la virtuosa de la «mala mujer». Así lo advertía Fray Luis de León:

*si la casada no trabaja, ni se ocupa en lo que pertenece a su casa, ¿qué otros estudios o negocios tiene en que se ocupar? Forzado es que, si no trata de sus oficios, emplee su vida, en los oficios ajenos, y que dé en ser ventanera, visitadora, callejera, amiga de fiestas, enemiga de su rincón, de su casa olvidada y de las casas ajenas curiosa, pesquisidora de cuanto pasa, y aun de lo que no pasa inventora, parlera y chismosa, de pleitos revolvedora, jugadora también, y dada del todo a la risa y a la conversación...<sup>11</sup>.*

La mujer en casa debía permanecer activa, hacendosa, ocupada en sus obligaciones, evitando la ociosidad o la pereza, tan peligrosas casi como las inconvenientes salidas. Para los moralistas, la holgazanería de la mujer rompía su recogimiento y la conducía a la perdición del no hacer nada, dando en pensar demasiado o de forma inconveniente, o cayendo en los peligros del «espacio público». En 1547 el arzobispo de México Fray Juan de Zumárraga ensalzaba la laboriosidad como una virtud y dejaba claro que la pereza de las mujeres era

---

<sup>11</sup> Fray Luis de León, *La perfecta casada*, edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, cap. IX, p. 72.

abhorrecible a Dios: «La ociosidad en casa se huya; la cual es tan abhorrecible a Dios, que todo lo que creó, luego, en creándolo, le dio su oficio ejercitándolo en algo»<sup>12</sup>. Y Fray Luis de León señalaba entre las virtudes de la perfecta mujer casada la de ser hacendosa, evitando el abandono de sus obligaciones y dando ejemplo con sus trabajos a las criadas y a las demás mujeres:

*Y a todas, sin que haya en ello excepción, los está bien y los pertenece, a cada una en su manera, el no ser perdidas y gastadoras, y el ser hacendosas y acrecentadoras de sus haciendas. Y si el regalo y el mal uso de agora ha persuadido que el descuido y el ocio es parte de nobleza y grandeza, y si las que se llaman señoras hacen estado de no hacer nada y de descuidarse de todo, y si creen que la granjería y la labranza es negocio vil contrario de lo que es señorío, es bien que se desengañen con la verdad*<sup>13</sup>.

Para evitar todos los peligros de la holgazanería, las mujeres debían mantenerse ocupadas en las tareas propias, y después del cuidado de la casa y la educación de los hijos, lo eran los trabajos de aguja, porque era designio divino «ponerles la aguja en la mano, y ceñirles la rueca, y menearles el huso entre los dedos»<sup>14</sup>. A finales del siglo XVII, Antonio Ezcaray, Arzobispo de Nueva España, escribía que:

*El espíritu Santo en los proverbios pinta a la mujer fuerte y casta, cuyo valor no tiene comparación con los tesoros del orbe, y dice de ella que trajo consigo el huso y la rueca para hilar, y hacer obras con las manos, para significarnos que todo va en una, ser mujer casta y honrada y hilar y trabajar, y sin duda no es de menos honor en una mujer saber jugar bien el huso y la abuja que en un hombre la espada y la daga*<sup>15</sup>.

Este atributo de la costura era común a todas las mujeres de Europa y de Ultramar, sin distinción de estado o posición social. La obra moral y didáctica de Juan Luis Vives recordaba que las mujeres romanas al casarse, «traían a casa del marido husos, rueca y lana, y con ella coronaban las puertas de casa», y que la misma reina Isabel y sus hijas sabían «hilar, coser y labrar»<sup>16</sup>, como ejemplo para otras damas. Y Fray Luis de León recogía y ensalzaba las virtudes de las actividades femeninas que las apartaban de tentaciones y peligros:

<sup>12</sup> Fray Juan de Zumárraga, *Regla cristiana breve (1547)*, Pamplona, Ed. Eunate, 1994, p. 53.

<sup>13</sup> Fray Luis de León, *ob. cit.*, pp. 51-52.

<sup>14</sup> *Ibidem*, Prólogo.

<sup>15</sup> Fray Antonio Ezcaray, *Vozes del dolor, nacidas de la multitud de pecados, que se cometen por los trages profanos, afeytes, escotados, y culpables ornatos, que en estos miserables tiempos, y en los antecedentes ha introducido el infernal dragón para destruir, y acabar con las almas, que con su preciosísima sangre redimió nuestro amantísimo Jesús* (1691), Sevilla, por Thomás López de Haro, 1691, p. 255.

<sup>16</sup> Juan Luis Vives, *Instrucción de la mujer cristiana* (1524), edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

*Así que, traten las duquesas y las reinas el lino, y labren la seda, y den tarea a sus damas, y pruébense con ellas en estos oficios, y pongan en estado y honra aquesta virtud; que yo me hago valiente de alcanzar del mundo que las loe, y de sus maridos, los duques y reyes, que las precien por ello y que las estimen; y aún acabaré con ellos que, en pago deste cuidado, las absuelvan de otros mil importunos y memorables trabajos con que atormentan sus cuerpos y rostros, y que las excusen y libren de leer en los libros de caballerías, y del traer el soneto y la canción en el seno, y del billete y del donaire de los recaudos, y del terrero y del sarao, y de otras cien cosas de este jaez, aunque nunca las hagan. Por manera que la buena casada, en este artículo de que vamos hablando de ser hacendosa Y casera, ha de ser, o labradora, en la forma que habemos dicho, o semejante a labradora todo cuanto pudiere<sup>17</sup>.*

Aún a finales del siglo XVIII, pese a los sutiles cambios de mentalidad respecto al ser femenino, una declarada defensora de las capacidades de las mujeres más allá del orden doméstico, Josefa Amar y Borbón, exaltaba las labores de aguja de las mujeres, aunque descargándolo de contenidos sagrados, diciendo que «tan bien parece una señora... con una rueca o una costura, como el letrado en su estudio, el artesano en su taller, el labrador en el campo... ¿quién negará que el labrado de los encajes de Flandes y de Inglaterra puede competir con el pincel más diestro?»<sup>18</sup>.

Todas las mujeres se empleaban en la aguja, aún cuando los trabajos de cada una subrayaran diferencias sociales: Las damas de clase alta realizaban bellos bordados; las de clase baja, zurcían la ropa y le daban vuelta una y otra vez como atestiguan algunos inventarios de bienes<sup>19</sup>. Algunas mujeres ayudaban a la economía doméstica con sus labores sin abandonar la casa: antes de la expulsión, las moriscas trabajaban la lana, el lino o la seda en sus hogares<sup>20</sup>, y entre las cristianas a lo largo de los siglos, muchas mujeres bordando casullas y otras ricas piezas de vestir en sus casas<sup>21</sup>.

Era costumbre también que mientras las mujeres cosían, bordaban o hilaban en el estrado, se empleasen en lecturas o en oraciones. Las primeras debían de ser preferiblemente sagradas y edificantes pero no faltaron otras lecturas de distracción o entretenimiento (novela y teatro) que debían ser moralmente conve-

<sup>17</sup> Fray Luis de León, *ob. cit.*

<sup>18</sup> Josefa Amar y Borbón, *Discurso sobre la educación física y moral de las mujeres* (1790), p. 160.

<sup>19</sup> Cfr. en Cámara Muñoz, *ob. cit.*, p. 162.

<sup>20</sup> Bernard Vincent, «Las mujeres moriscas» en Georges Duby y Michelle Perrot (dirs.), *Historia de las mujeres en Occidente*, Madrid, Taurus, 1993, p. 587.

<sup>21</sup> Un buen ejemplo son las hacendosas protagonistas de las novelas de Mariana de Carvajal y Saavedra, siempre cosiendo y bordando para contribuir al sustento familiar (*Navidades de Madrid y noches entretenidas*, 1663).

nientes. Entre las mujeres de familias acomodadas, obras piadosas y novelas de caballería se mezclaban con los útiles de labor. Lectura en ocasiones individual como la de una de las protagonistas de Zabaleta en *Día de fiesta por la tarde* (1659), una vez que el marido se va después de la comida, y dado que por ser día de fiesta «no puede trabajar y quiere divertirse», lee una novela de espaldas a la calle en un «balcón que es un aposento de celosías», aunque los ojos se le van de continuo hacia el exterior<sup>22</sup>. En otras ocasiones se trataba de lecturas colectivas, en voz alta, que una de las asistentes llevaba a cabo mientras el resto se empleaba en las labores de aguja<sup>23</sup>.

También la oración se daba en este espacio con un sentido colectivo o coparticipativo entre las asistentes, o en la soledad de la dueña de la casa. En *Las harpías de Madrid y coches de las estafas*, Alonso Castillo Solórzano (1631) cuenta como «entrando en la primera sala hallaron en un estrado a una señora viuda rezando en unas horas...»<sup>24</sup>. El estrado venía a ser una especie de complemento del «oratorio», espacio doméstico de oración que solían tener algunas casas de cierto nivel y cuya existencia recomiendan los moralistas, como Vives o Fray Luis León. La «sacralización» del estrado se llevaba a cabo mediante la disposición de alguna imagen religiosa (gravado, pintura, «escaparates», de bulto...) que expresaba la devoción de las damas. Y entre las oraciones convenientes, al menos desde finales del XVI, el Rosario sería la más acostumbrada.

Para la mujer virtuosa, el estrado era un espacio de tranquilidad, para eludir la holgazanería, aislarse de los males, vicios y tentaciones, recogerse en sus labores y oraciones. Pero la literatura moral da también otras versiones. Antonio de Guevara, a principios del siglo XVI, se imagina a la mujer «mala» y «holgazana», «arrellanada sobre una almohada», disfrutando de los placeres de la vida<sup>25</sup>. Como Guevara, otros moralistas observaron los peligros del estrado, especialmente como consecuencia de los encuentros que allí se celebraban.

Superando el modelo teórico definido por los moralistas del Siglo de Oro sobre la mujer aislada en el encierro doméstico, el estrado constituía un espacio para desarrollar la vida afectiva y social femenina. Allí era donde tenía lugar la conversación entre todas las mujeres de la casa y era allí donde la dueña recibía las visitas, generalmente de otras mujeres; visitas ordinarias y cotidianas previa invitación o anuncio, o las extraordinarias con motivo de celebraciones o duelos.

<sup>22</sup> Juan de Zabaleta, *Día de fiesta por la tarde* (1659), p. 387.

<sup>23</sup> Sobre lectura femenina ver Pedro Cátedra y Anastasio Rojo, *Bibliotecas y lecturas de mujeres. Siglo XVI*, Madrid, Instituto de Historia del Libro y de la Lectura, 2004. Sobre la aprobación o rechazo de la lectura y de saber escribir de las mujeres, Fernando Bouza, «Memorias de la lectura y escritura de las mujeres en el siglo de Oro», *Historia de las mujeres en España y América Latina. El mundo moderno* (dir. Isabel Morant), Madrid, Catedra, 2005, pp. 169-192.

<sup>24</sup> Alonso Castillo Solórzano, *Las harpías de Madrid y coches de las estafas* (1631), edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

<sup>25</sup> Guevara, *ob. cit.*, p. 389, n. 65.

En palabras de Alicia Cámara, «la celosía, el coche y el estrado fueron los tres lugares desde los que la mujer se relacionó con el exterior de la casa, además de la misa y las visitas»<sup>26</sup>.

Las visitas debían ser ajustadas y convenientes, y los moralistas no dejaron de ver en ellas una amenaza para el pudor y la honra femenina. Aunque Vives señalara que «pasa peligro la mujer en estar sola y ociosa... porque el ánimo de la mujer es ligero y en pocas partes halla puerto seguro», no dejaba por ello de observar el pecado de la vanidad femenina al referirse a las «visitas que ahora se usan», donde concurren «veinte o treinta mujeres asentadas juntas. Si alguno pone los ojos en ellas... todas se estremecen de placer pensando cada una que lo han por su gentil rostro amoroso y con esto comienzan todas a refr... Con todo no es cosa de burla ver que cada una con su personaje piensa ser mirada de todo el mundo; y luego se para tan ancha toda ufana y la cresta muy yerta como gallo. En todo su seso jurará que entre todas las que allí están, no hay ninguna que le eche el pie delante»<sup>27</sup>.

Como Vives, otros autores señalaron los peligros de estos frecuentes y concurrenciosos encuentros, denunciando los excesos de la palabra, de los refrescos, de la ostentación y la vanidad. En fechas próximas Antonio de Guevara condenaba «que las mugeres se anden de casa en casa a visitar», indicando los graves inconvenientes de las salidas de la casa propia y las entradas en las ajenas:

*Las señoras generosas y que son de su honra zelosas deven mucho mirar y considerar los grandes inconvenientes que de mucho visitar se les puede seguir, ca las tales han de gastar mucho para se vestir, han de perder mucho tiempo en se adereçar, han de sustentar familia para las acompañar, han de aver enojo con los maridos sobre si han de yr, han de acontecer malos recaudos en sus casas por ellas se absentar, a todos los amigos y enemigos han de dar que dezir...*

Más adelante denuncia que:

*muchas señoras se escusan por enfermedad de yr siquiera una vez a missa en la semana, y después vémoslas sanas y buenas para visitar a sus amigas cada día, y (lo que es peor de todo) que no quieren yr a la mañana con la fría a la iglesia y después con el calor ándanse a visitar de casa en casa...*

No sólo se daba pie a la vanidad y se eludían otras obligaciones domésticas o espirituales. Guevara detalló también los peligros y desviaciones de esos encuentros femeninos frecuentes, en la conversación, en la apariencia y en el agasajo:

<sup>26</sup> Cfr. Cámara Muñoz, *ob. cit.*, pp. 163-164.

<sup>27</sup> Vives, *ob. cit.*, p. 112.

*Ya que se juntan en una casa muchas señoras, es verdad que son cosas graves las que se tratan entre ellas. Dígolo porque se juntan o a comer frutas, o a loar los linajes, o a hablar de los maridos, o a trocar labrados, o a cotejar las ropas, o a notar las mal vestidas, o a tachar las hermosas, o a reírse de las feas, o a murmurar de las vezinas y (lo que más de notar es) las mismas que dizen mal de las que están en ausencia, aquellas mismas se muerden unas a otras de envidia...<sup>28</sup>.*

La literatura del siglo XVII recoge referencias varias a este respecto. En el entremés de Cervantes *El viejo celoso*, el protagonista denunciaba que «no les vienen los malos aires a las mujeres de ir a lo[s] jubileos ni a las procesiones, ni a todos los actos de regocijos públicos; donde ellas se mancan, donde ellas se estropean y adonde ellas se dañan, es en casa de las vecinas y de las amigas; más maldades encubre una mala amiga, que la capa de la noche; más conciertos se hacen en su casa y más se concluyen, que en una asamblea»<sup>29</sup>. Castillo Solórzano en *Las harpías de Madrid* (1631) describe un entremés preparado en la casa de una dama:

*Quiso la señora Luisa que esta fiesta fuese aplaudida de damas, y así convidó a las dos amigas y a su madre... y a prima noche vinieron en el coche juntamente con ellas otras amigas de aquel barrio, mozas y bizarras. Prevínose la sala de luces y de pomo en el brasero que exhalaba suavísimo olor, acomodándose en su estrado, y el genovés en una silla cerca del, de donde podía hablar a gusto con su dama<sup>30</sup>.*

Zabaleta en su *Día de fiesta por la tarde* (1659) describe con buena carga de ironía la recepción de la visita: van llegando las damas invitadas y entrando en la casa, se dirigen al estrado interior donde las recibe la anfitriona y toman asiento; allí comienza la conversación a ratos interrumpida por el servicio del agasajo o refresco. ¿De que haban las mujeres? al principio, «empezose a tejer entre todas una conversación muy como suya: hablan de galas y aliños». Interrumpe luego el tema la llegada del «chocolate», y tras su degustación comienzan los comentarios sobre celos y maridos, y acaban en el cotilleo sobre otras mujeres. «Prosiguiose la murmuración, y no pararon hasta que se despidieron». Zabaleta critica este gusto femenino por las conversaciones banales y la murmuración que deriva con frecuencia en ataques a la reputación ajena<sup>31</sup>. Confirmando esta descripción, a finales del siglo XVII madame D'Aulnoy en su

<sup>28</sup> Guevara, *ob. cit.*, libros VII y VIII.

<sup>29</sup> Miguel de Cervantes Saavedra, *Entremeses*, ed. E. Asensio, Madrid, Castalia, 1971, p. 209.

<sup>30</sup> Castillo Solórzano, *ob. cit.*, Después de instalados allí los concurrentes, recibieron a tres músicos y otro caballero que con sus guitarras y voces interpretaron unas letrillas ante aquel público asistente.

<sup>31</sup> Zabaleta, *ob. cit.*, pp. 357-369.

supuesto viaje a España, describía cómo las mujeres españolas recibían en el estrado a las visitas, que la anfitriona se levantaba para recibir a cada una que llegaba, y cómo la conversación amenizaba las horas de las mujeres, acompañada del refresco<sup>32</sup>.

Desde la versión de los moralistas, en 1691 Antonio Ezcaray condenaba las visitas alegando que:

*De la frecuencia de visitas se siguen muchos daños, e inconvenientes, y no pocas veces graves ofensas de nuestro Señor. El primer daño es la pérdida del tiempo, pues se están los días de fiestas, y los mas entre semana toda la tarde, y la mayor parte de la noche las mujeres en vanas conversaciones, meriendas, juegos, y entretenimientos, sin cuidar de sus casas, sin hilar, ni hacer otra labor decente a su estado, y en muchas necesario para el sustento de su familia*<sup>33</sup>.

Desde la literatura o desde la moral, los autores insistían en la superficialidad de la conversación y los placeres del agasajo que suponían una desviación de las obligaciones y quehaceres femeninos convenientes. Precisamente por ello se señaló lo inapropiado de la asistencia de las hijas de la familia a esas conversaciones, para evitar que «la vista, el pensamiento y el deseo» se pusieran en funcionamiento, como escribía Arbiol en 1739<sup>34</sup>.

Más allá de miedos y restricciones, se procuró la normalización del hábito de las visitas, cada vez más comunes y de moda, y se fijaron reglas de protocolo que aseguraban comportamientos sociales y morales a la vez. Un texto anónimo de finales del XVIII, bajo el título *El ceremonial de estrados y crítica de visitas*, con tono de crítica irónica, muy al gusto del ilustrado siglo XVIII, describía el modo adecuado de recibir y organizar las visitas que hacían y recibían las mujeres, según la moda y para «asegurar la opinión». Justifica la obra el autor porque en Madrid «en donde la primera atención, y cuidado de las señoras, ante todas cosas, es como han de cumplir con sus amigas, esté tan olvidado el ceremonial», por lo continuamente se ofrecen mil quiméricas disputas en las muge- riles tertulias<sup>35</sup>. A continuación, en sucesivos capítulos, va desgranando los tipos de visitas y sus correspondientes recibimientos «quando viene alguna

<sup>32</sup> Condesa D'Aulnoy, *Viaje por España en 1769*, Barcelona, Círculo de Lectores, 2000.

<sup>33</sup> Fray Antonio Ezcaray, *Vozes... ob. cit.*, p. 255. Sobre las conversaciones de las mujeres ver también el capítulo correspondiente de Carmen Martín Gaité, *Usos amorosos del dieciocho en España*, Madrid, Editores S.A., 1972.

<sup>34</sup> Antonio Arbiol, *La familia regulada* (1739).

<sup>35</sup> El título por extenso es *El ceremonial de estrados y crítica de visitas. Obra útil, curiosa y divertida, en que con estilo jocoserio se describe como deben hacerse las visitas de bienvenida; de boda; de parida; de duelo; las diarias, y otras cosas que tocan y atañen al propio asunto, y deben saberse y observarse por las Damas que no quieren pasar plaza de poco cultas*, Madrid, impr. de Antonio Espinosa, 1789. El referido texto explicativo de intenciones, aparece en el prólogo (pp. 7-9).

Señora de fuera», «quando hay boda», «en visita de parida», «en el duelo del marido o parientes» y por supuesto, «quando hay recibo, y en las visitas de todos los dias». No falta en cada apartado lo correspondiente a la forma en que han de citarse y recibirse, al oportuno agasajo y los obsequios, qué se debe decir o como se divierten las damas en estos encuentros, añadiendo además el modo como ha de corresponderse a la invitación. En cada uno de los apartados se hace referencia al espacio doméstico donde esas recepciones han de tener lugar (estrado), salvo en el último capítulo que se refiere a paseos y acompañamientos en la calle. Tienen interés en cada apartado el protocolo de la invitación y su aceptación, el recibimiento de las «amigas» y el refresco en cada caso apropiado, señalando el estrado como escenario de encuentros y celebraciones femeninas<sup>36</sup>.

Si bien otros lugares (la calle, la iglesia, los toros, el teatro, las comedias...) no dejaron de ser visitados por las damas y por mujeres de casi cualquier condición social, derrumbando el ideal de la mujer recluida, queda fuera de toda duda que en el ámbito doméstico, escenario de sus actividades, el «estrado» se muestran como un espacio de sociabilidad femenina. Por ello era importante poner especial celo en a quién se recibía, por los peligros de las visitas engañosas que señalara Fray Luis de León:

*una de las virtudes de la buena casa y mujer, es el tener grande recato acerca de las personas que admite a su conversación y a quien da entrada en su casa; porque, debajo de nombre de pobreza, y cubriéndose con piedad, a las veces entran en las casas algunas personas arrugadas y canas, que roban la vida, y entiznan la honra, y dañan el alma de los que viven en ellas, y los corrompen sin sentir, y los emponzoñan, pareciendo que los lamen y halagan*<sup>37</sup>.

Ante tales peligros se proponía el remedio radical, el apartamiento de toda relación o contacto fuera de la casa, a lo que coadyuvaba el estado de matrimonio como aconsejaba Francisco Cascales en su *Epístola* a Doña Antonia Valero de Eslava, uno de cuyos párrafos encabezaba aconsejando «dar estado a la mujer, y quitarla de las ocasiones, no sólo de vecinos conocidos, pero [de] la comunicación de parientes»<sup>38</sup>.

Más que aquellas amenazantes entradas de personas «peligrosas» en el estrado, preocupaban las presencias masculinas, consideradas poco o nada convenientes, y observadas con recelo por lo que suponían de pábulo a los rumores y amenaza a la honra familiar. En principio se consentía de forma excepcional recibir visitas de varones dignos de confianza: el marido, los parientes y deudos

<sup>36</sup> *Ibidem*.

<sup>37</sup> Fray Luis de León, *ob. cit.*

<sup>38</sup> Francisco Cascales, *Cartas filológicas*, Epístola Primera (Libro III) A Doña Antonia Valero de Eslava (Con una instrucción para las doncellas que han de ser casadas); [www.ensayistas.org/antologia/XVII/cascales/index.htm](http://www.ensayistas.org/antologia/XVII/cascales/index.htm).



próximos o clérigos. Entre las damas de calidad se acostumbraba a recibir visitantes ilustres, como cuando la virreina de Valencia recibió la visita del cardenal Barberini y su séquito, que fueron sentados en sillas, mientras ella y otras damas lo hicieron en almohadones; o cuando él mismo visitó a la duquesa de Pastrana en su estrado con solo una silla para que se sentara el cardenal, y con una «fila de ocho o diez cojines para las damas, que se sentaron encima»<sup>39</sup>. Otras veces el encuentro se producía con motivo de algún festejo. Alonso Castillo Solórzano describe al grupo de damas y caballeros que se reunieron en unas casas en tiempo de carnaval. En la primera,

*Entráronse aquellos caballeros y damas en una espaciosa sala, colgada de costosos paños flamencos y alfombras turcas. Estaban repartidas por ella muchas luces, con igual correspondencia. A un lado estaba un grande estrado, con veinticuatro almohadas de terciopelo carmesí; en él había dos grandes braseros de plata, para reparo del frío, que le hacía grande;*

Luego describe otra casa y encuentro semejantes:

*Ocuparon sus asientos las damas en un largo estrado, y los caballeros en las sillas más cercanas a él, procurando que les alcanzase parte del calor del fuego, que tenían dos grandes braseros de plata, y de la fragancia que daban dos bien aderezados pomos que en ellos había*<sup>40</sup>.

Juntos pero sin sobrepasar los límites. Los hombres que accedían al estrado se sentaban en sillas bajas o taburetes, fuera de la marca de un balaustre o una estera o alfombra, y cabía señalar incluso el grado de confianza por la cercanía del asiento del varón a la mujer en el estrado.

Los textos abundan en referencias a los contactos entre hombres y mujeres que tienen lugar en el estrado, no siempre respetando la separación de espacios, y ante esa evidencia, aparecen también los tratados morales advirtiendo de los peligros y proponiendo remedios. Antonio de Guevara, haciendo recapitulación de los argumentos contra visitas y salidas de las mujeres, exponía los peligros de las entradas de varones a visitar a las casadas:

*Es tan mirada, es tan delicada la honra de las mugeres, que si no les damos licencia para que salgan de sus casas a visitar, menos se la daremos para que sean visitadas; porque visitarse las señoras unas a otras aun parece piedad, pero visitar los hombres a las mugeres es gran desonestidad. En pre-*

<sup>39</sup> En el *Diario del viaje a España del Cardenal Francesco Barberini escrito por Cassiano del Pozo* (1626), edición crítica de Alessandra Anselmi, Madrid, 2004. Cfr. Beatriz Blasco Esquivias, *ob. cit.*, pp. 148 y 150. Asombrado el relator describía el estrado donde las damas «se colocan en verano sobre una estera finísima, que viene de la India, y en invierno sobre alfombras turcas».

<sup>40</sup> Alonso Castillo Solórzano, *Tiempo de regocijo*, Madrid, Bibliófilos Españoles, 1907, p. 195.

*sencia de sus maridos o de sus parientes propincuos pueden las mugeres ser comunicadas y visitadas, y esto se entiende de personas aprovadas y honestas; pero diría yo que, no estando el marido en casa, sería sacrilegio que algún varón osasse passar el umbral de la puerta...*

*Muy extraño ha de ser a la muger cuerda pensar que puede tomar plazer fuera de su casa; porque en su casa tiene a su marido con quien hablar, tiene a sus hijos a quien enseñar, tiene a sus hijas que doctrinar, tiene a su familia con quien conversar, tiene a su hazienda que govarnar, tiene a su casa que guardar, tiene a sus parientes con quien cumplir. Pues si dentro de su casa tienen tantos passatiempos, ¿para qué admiten visitaciones de hombres extraños? De tener las mugeres casadas particulares amicitias, y folgar de visitar y ser visitadas, suele dello suceder en que Dios sea ofendido, el marido injuriado, el pueblo escandalizado y aun la muger casada saca dello poco provecho y la que es por casar saca no buen casamiento...<sup>41</sup>.*

Existe referencia a este tipo de encuentros bien conocidos, entre las páginas de la literatura del Siglo de Oro. En una de los episodios relatados por Cervantes en el *Quijote*, un caballero que espera a su amigo en una silla junto al estrado, expresa su deseo de descansar un instante, respondiéndole la dama «que mejor reposaría en el estrado que en la silla»<sup>42</sup>. En la segunda parte del *Guzmán de Alfarache*, la novela de Mateo Alemán (1604), se describe el engaño a una casta mujer casada por un pretendiente con la intervención de una mediadora que consigue hacerle llegar a casa de la engañada, y «quedándose sola Dorotea... Claudio entró luego y, tomando en el estrado una de aquellas almohadas junto a Dorotea, le comenzó a hacer muchos ofrecimientos...»<sup>43</sup>. En *Las harpías de Madrid* (1631), el autor relata la visita de un caballero a una dama que lo recibe en el estrado, y para confesarle las razones de su pena le invita a acercarse:

*Entrad la silla en el estrado, que no querría aún echar el aliento de la boca, porque me temo que me han de oír<sup>44</sup>.*

En las *Aventuras del Bachiller Trapaza* de Castillo Solórzano (1637), una dama celosa y engañada sorprende al protagonista «sentado en la almohada de un estrado y en otra a doña María, muy gustosos y conformes»<sup>45</sup>. En varios de

<sup>41</sup> Guevara, *ob. cit.*, Libro II, cap. VIII.

<sup>42</sup> Utilizo la edición digital de *Don Quijote de La Mancha*, preparada por el Instituto Cervantes, dirigida por Francisco Rico, 2004, p. 514. Son varios los pasajes de esta obra universal donde se refieren mujeres en estrados o se hace referencia al rico adorno de almohadas con que se cubrían para señalar la posición de la dama.

<sup>43</sup> Mateo Alemán, *Guzmán de Alfarache* (1604, edición de Francisco Rico, Barcelona, 1987, p. 725.

<sup>44</sup> Castillo Solórzano, *Las harpías de Madrid...* (1631).

<sup>45</sup> Alonso Castillo Solórzano, *Aventuras del Bachiller Trapaza* (1637), edición digital Biblioteca Virtual Cervantes.

sus relatos escritos en el XVII, María de Zayas y Sotomayor describe escenas íntimas en el estrado, compartido por hombres y mujeres, del enamorado que para hablar con su amada le pidió ir a la «parte más oculta», y fue conducido hasta el estrado donde ella tenía su cama, del amante que allí se deleitaba con su dama sobre los almohadones, o del marido que duerme allí la siesta con su mujer para evitar provocarle celos<sup>46</sup>.

Hay que insistir en la distancia entre el espíritu director de los textos de los moralistas y la vida y el comportamiento real de las mujeres. Muchos testimonios de la época indican que la vida de la mujer no era ni recluida ni tan aburrida, ni siquiera entre los muros de las casas. La recepción de visitas donde no quedaban excluidos los varones, la conversación entre asistentes, la progresiva inclusión de lecturas, representaciones y música, y la multiplicación de estas recepciones, situarían a los estrados, creados como refugio de la virtud femenina, en la antesala de los salones y tertulias introducidos por la influencia extranjera y las ideas ilustradas del siglo XVIII, y donde cobraba protagonismo la presencia femenina, ahora mezclada con los varones asistentes. La transición fue lenta y difícil. Durante la primera mitad del siglo, en palabras de Martín Gaité, «las damas no consiguieron romper, más que excepcionalmente, con el envaramiento y empaque que les eran proverbialmente habituales, y como consecuencia de esta actitud, las reuniones a que asistían con el solo fin de abanicarse, serias y patéticas en un rincón, mientras los hombres en otro jugaban a las cartas, venían a convertirse en una mera supervivencia del estrado, cuya impronta llevaban»<sup>47</sup>. No obstante había ido cambiando la actitud en el estrado, donde las labores eran abandonadas y las presentes se mostraban más interesadas en la conversación o las ventanas:

*entraron y encontraron en el estrado más de una docena de mujeres a cual más bizarra y más empapillotada. Notó D. Jacinto que aquellas mujeres tenían poquísimos asientos, pues no cesaban de mudar puestos y buscarse unas a otras; y cogidas por mano andaban de balcón en balcón hechas unas cotorras*<sup>48</sup>.

Por las mismas fechas se expresaban protestas contra la injerencia de los hombres en los estrados:

*...la frecuencia de las empresas amorosas que se ven y se oyen, las continuas conversaciones de amor en los estrados, el trato familiar con hombres*

<sup>46</sup> La referencia genérica a las obras de esta autora del siglo XVII en Cámara Muñoz, *ob. cit.*, pp. 147-148.

<sup>47</sup> Carmen Martín Gaité, *Usos amorosos del Dieciocho español*, Madrid, Editores S.A., 1972, p. 33.

<sup>48</sup> Del relato de Antonio Muñoz, en *Aventuras en verso y prosa* (1739), cit. por Martín Gaité, pp. 32-33.

*profanos y otras noticias dejan mucho desconsuelo en el corazón de un hombre sensato*<sup>49</sup>.

Los cambios serán más fluidos en la segunda mitad del siglo conforme se difundan los gustos extranjeros y se liberan las costumbres. No obstante, la identificación del estrado como el lugar donde recibían las mujeres españolas que al ir desapareciendo en el ámbito doméstico habrá en su lugar «salones de estrado» aunque sin la presencia de la tarima delimitada y con las mujeres sentadas en sillas altas<sup>50</sup>. Sirva de ejemplo a los cambios incluso desde la moral convencional, el texto del jesuita Antonio Ossorio de la Cadena, *La virtud en el estrado. Visitas juiciosas. Crítica espiritual* (1766), donde en forma de diálogos instructivos, cuatro mujeres –dos jóvenes y doncellas y sus respectivas madres–, advierten contra el comportamiento libertino de las doncellas, condenan el vicio femenino de la murmuración y los excesos de la vanidad, aconsejando recato en la apariencia y prudencia en la palabra. En todo, el texto recoge la esencia de los moralistas que le precedieron, pero los referidos diálogos se desarrollan en buena parte en la calle, durante el paseo, y no en el recato del hogar. La casa quedaba como resguardo de las doncellas, cuidando las madres de la honesta conversación y las recatadas y ajustadas visitas, evitando las frecuentes visitas de caballeros, y de contra modas y vanidades:

*no las dexes salir de casa, ni andar vagueando por la Ciudad; porque eso no solo desdice de una mujer de obligaciones, sino también es indicio de mugeres perdidas*<sup>51</sup>.

En cualquier caso, queda en el título del texto la nostalgia moral de lo que tiempo atrás había debido significar el ideal del estrado femenino.

## CULTURA MATERIAL Y CONSUMO EN EL ESTRADO

Pese a su carácter doméstico y privado, el estrado es un espacio expuesto a la mirada de las visitas. En una sociedad donde la apariencia tenía un papel fundamental, para afirmar posiciones y reforzar calidades, esto obligaba a un esfuerzo por convertirlo en un foco de ostentación y admiración. Por ello, en el estrado se desarrolló una importante riqueza decorativa expresada en la especificidad del mobiliario y la decoración.

<sup>49</sup> *Diario de Literatos* (1738), t. IV, p. 299; cit. en Martín Gaité, *ob. cit.*, p. 24, n. 5.

<sup>50</sup> Cámara Muñoz, *ob. cit.*, p. 149.

<sup>51</sup> Antonio Ossorio de la Cadena, *La virtud en el estrado. Visitas juiciosas. Crítica espiritual*, Madrid, Impr. Andrés Ortega, 1766, p. 40.

El estrado no se identifica con una habitación, es más bien un lugar, definido por estar algo elevado, delimitado y ricamente adornado, que podía formar parte de una sala principal de la casa o estar en la alcoba de la señora, para visitas de más confianza. En realidad no tienen por qué haber un solo estrado en una casa. Todo dependía de las posibilidades de los dueños de las casas, aunque generalmente había más de uno: en la de un noble zaragozano en 1548 había cinco, dos de ellos principales y otros secundarios o accesorios, de menor valor en la tasación; En Madrid, la casa del Conde de Salvatierra luego de la Duquesa de Arcos y por último de los Duques del Infantado, encontramos aún en el siglo XVIII, tres estrados en tres salones contiguos, al final de los cuales se encontraba el «gabinete dorado»; también la casa proyectada por Churriguera para los Sentmenat en Barcelona se observan dos salas de estrado, la segunda más privada, se comunica con el dormitorio que a su vez dará a un tocador, y con el oratorio.

También la literatura recoge este número de estrados en las casas. La mejor descripción, como ya hemos señalado, la de Zabaleta, ofreciendo una de las posibilidades de desarrollo del espacio doméstico femenino y su decoración. Aquí se relata el recorrido de las visitas desde la entrada hasta la zona de los estrados, en este caso tres; el primero sin uso como evidencia el brasero apagado, es el llamado «estrado de respeto», el segundo «de cumplimiento», y el tercero «de cariño», más íntimo, cerca del dormitorio<sup>52</sup>. Aunque se trata de una disposición ideal, recrea con acierto un arquetipo nada infrecuente, y que obligaría a introducir restricciones mediante leyes suntuarias. En sus *Avisos* sobre la corte madrileña, Jerónimo de Barrionuevo da noticia de que el 21 de noviembre de 1654 se legisló «para que las señoras... no tengan tres estrados, coches de 6 mulas, trajes y otras vanidades, al paso que España se va perdiendo»<sup>53</sup>.

El número de estrados y su amplitud –recuérdese el número tan abultado de asistentes en las visitas– eran signo de poder y posición. Pero lo que verdaderamente daba valor al estrado era el acondicionamiento, el mobiliario y la decoración. «El estrado era puro tejido, era tela hecha casa, con sus alfombras, sus almohadones, sus paños para todo uso, sus arrimaderos en las paredes, incluso en el hecho de que allí se cosiera, que era una de las funciones de la señora de la casa»<sup>54</sup>. De los estrados del siglos XVIII, según Abad Zardoya, sabemos que los cojines se rellenaban de pluma, de lana o de borra, y se forraban con sedas, en forma de damascos o brocados para las grandes ocasiones, o bien de simple cañamazo para el uso diario<sup>55</sup>.

<sup>52</sup> Zabaleta, *ob. cit.*, pp. 350-351.

<sup>53</sup> Jerónimo de Barrionuevo, *Avisos del Madrid de los Austrias y otras noticias*, Madrid, editorial Castalia, 1996, p. 110.

<sup>54</sup> Cámara Muñoz, *ob. cit.*, p. 150.

<sup>55</sup> Carmen Abad Zardoya, «El estrado, continuidad de la herencia islámica en los interiores domésticos zaragozanos de las primeras cortes borbónicas (1700-1759)», *Artigrama*, n. 18, 2003, pp. 375-392.

La literatura contemporánea no dejaba de hacer hincapié en la riqueza y colorido de los textiles de los estrados, buscando armonía, belleza. María de Zayas describe el estrado verde desde el que la bella Lisis presencié una fiesta en su casa: almohadas de terciopelo verde con borlas y guarniciones de plata, tapices flamencos con flores y arboledas, brocados verdes con flecos y alamares de oro, y en derredor de toda la estancia sillas de terciopelo verde para los caballeros. En una estancia caldeada por un gran brasero de plata, que daba un rico olor<sup>56</sup>. En la novela de Mateo Alemán de principios del XVII, el pícaro protagonista Guzmán de Alfarache describía los ricos bienes con que iba llenando su casa de Madrid, en un golpe de la fortuna:

*colgaduras de invierno y verano, tapices de Bruselas, brocateles, camas de damasco, pabellones, colchas, alfombras, almohadas de estrado y otros muebles dignos de un señor*<sup>57</sup>.

En las *Aventuras del Bachiller Trapaza* (1637), un caballero visita a una viuda y la encuentra en su estrado:

*Estaba en una cuadro colgada de tapices pardos de bordaje, adorno de casa de viudas, un estrado de veinte y cuatro almohadas de terciopelo negro, que estaban sobre una almohada de buen tamaño, blanca, parda y negra; a los lados, dos bufetillos de ébano y marfil, muy curiosos, y en el que la viuda tenía a su lado estaba un pequeño contador de las mismas maderas.*

Más adelante visita el mismo protagonista otra casa en la calle del León, donde encontraron «una mujer anciana sentada en un estrado negro, por quien mostraba tener estado de viuda»<sup>58</sup>. Los estrados de viudas son mencionados con frecuencia en la literatura del XVII: llegadas a Madrid las dos damas sevillanas e instaladas en una casa de viuda, adornaron el cuarto «(por ser con menos costa) con aderezos de casa de viuda, colgaduras honestas, estrado negro, sillas, bufetes y lo demas al tono desto, muy a imitación de la vecina del cuarto bajo»<sup>59</sup>.

Testamentos, últimas voluntades, dotes, inventarios de bienes, escrituras de compraventa o contratos de obras, en los que intervienen las mujeres como contratantes principales, se suelen detallar muebles, ropas y útiles domésticos, porque las mujeres «tenían una relación emocional con los enseres domésticos y los efectos personales»<sup>60</sup>. Allí aparece la referencia a los complementos del estrado. Sirva de ejemplo el inventario de bienes de D.<sup>a</sup> Florencia Arriola (1653) donde se refieren:

<sup>56</sup> María de Zayas, *Novelas amorosas y ejemplares* (1637), edición digital Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

<sup>57</sup> Mateo Alemán, *ob. cit.*, p. 838.

<sup>58</sup> Castillo Solórzano, *Aventuras del Bachiller...* (1637).

<sup>59</sup> Castillo Solórzano, *Las harpías de Madrid* (1631).

<sup>60</sup> Cfr. Cámara Muñoz, *ob. cit.*, p. 165 y n. 236.

*«varias esteras de esparto.  
 Yten una estera fina grande de paxa del estrado.  
 Yten otra estera blanca y negra del estrado.  
 Yten otra estera del estrado»<sup>61</sup>.*

En estos instrumentos se mencionan «sillas de estrado», «taburetes de estrado», tapices, mesillas bajas, arquetas, escritorios, aparadores, o bufetes para guardar los hilos, que se utilizaban en el estrado de las mujeres; los «mullidos», haciendo referencia al conjunto de cojines y almohadones que llenaban estos espacios, o «arrimaderos» como se denominaban los tapices, alfombras y esteras con que se cubrían suelo y paredes para decorar y aislar de fríos y humedades. En la documentación notarial puede aparecer también la expresión «estrado completo» para referirse al conjunto de «alhajas», muebles y objetos propios de esta pieza. En el mismo sentido también constan expresiones semejantes en este sentido en pleitos y litigios. Junto al mobiliario y objetos de decoración se citan también otros específicos para la costura: ruecas y husos, bastidores para bordar. No era extraño que en los estrados se dispusieran «escaparates» relicarios, imágenes religiosas. Y braseros para templar el ambiente o candelabros para iluminar.

Por otro lado, el estrado estimulaba el consumo de ciertas golosinas muy apetecibles a las mujeres, y las visitas eran ocasión para disfrutarlas pues allí la anfitriona cumplimenta a la visita con el *agasajo*. La completa descripción de Zabaleta sobre las visitas del estrado en día de fiesta por la tarde, da buena muestra de cómo debieron ser y que era lo que se consumía allí:

*Interrumpió la conversación el chocolate. A esta manera de merienda, porque le viene largo el nombre, le llaman agasajo. Salieron con él dos doncellas que, arrodilladas, le servían. La bebida es saludable, el modo de servirlo injusto.*

El autor critica la forma de servir humillada de las doncellas, expresión de la soberbia de los ricos. Luego de consumido el chocolate, «Recogen las criadas las vasijas en que han bebido el chocolate, y quedan las visitas alabándole. Habla cada una en el que tiene en casa», y después de otros comentarios sobre «cosas de comer», acaban por referirse a las bondades de la «leche helada» hasta que la dueña solicita a sus criadas la traigan. Finalmente, quejándose una de las damas de lo frío que le quedó el estómago, responderá la anfitriona haciendo sacar «hipocrás» (mezcla especiada de vino con miel), y bebieronlo todas solo porque lo vieron»<sup>62</sup>.

<sup>61</sup> Cfr. Juan José Martín González, *La arquitectura doméstica del Renacimiento en Valladolid*, Valladolid, Imprenta Castellana, 1948, p. 274. El autor describe alguna de las casas principales del Valladolid del XVI, mencionando en ellas algunos «cuartos de damas» donde se encontraba el estrado, como en la del Licenciado Butrón (p. 162).

<sup>62</sup> Zabaleta, *ob. cit.*, pp. 361, 366, 367 y 369.

En el mismo sentido, el irónico *Ceremonial de estrados* de finales del siglo XVIII, recoge puntual los convenientes agasajos y refrescos para cada ocasión de visita. Más detallado y preciso constan los que se han de dar cuando se celebra que habrá boda:

*Para el gusto habrá ricas bebidas,  
En cristalinos vasos dirigidas;  
Ramilletes suaves con primores,  
Habrá de dulces secos, no de flores,  
agua clara y fría, que es de corte,  
aunque traiga cabambanos del Norte,  
chocolate en xicara de a vara,*

...

*Y para concluir este agasajo  
habrá lo regular, que es el cascajo  
de bollos, de vizcochos de tostadas,  
y otros melindres, con roscas regaladas<sup>63</sup>.*

En las demás ocasiones se refieren semejantes productos pero en menor cantidad y con menos protocolo en el servicio.

La referencia a estos consumos es indicativa de la trascendencia que las mujeres y las «visitas de estrado» tenían en la demanda sobre los referidos productos. Por supuesto no era un consumo exclusivo pero la necesidad de responder a un protocolo establecido hacía que las mujeres de clase media y sobre todo alta, estimularan el mercado de estas delicias para el paladar.

Todas las posibilidades de relación que se habían ido introduciendo en los estrados para estímulo de la vida social de la mujer estuvieron en la base misma de su desaparición como espacio de recogimiento femenino y de acceso restringido a los varones. Los testimonios del siglo XVIII insisten en el abandono de la aguja, por más que tratara de ensalzarla la misma Josefa Amar y Borbón; por el contrario lo que proliferaba en los espacios domésticos de sociabilidad femenina eran las visitas, los refrescos y entretenimientos como la conversación, la música y la danza (convertidas cada vez más en prerrogativa de las mujeres). Esas mismas actividades favorecían la ruptura del aislamiento y el contacto no sólo entre las damas sino también con los varones, favoreciendo la pérdida de sentido que antes tuviera la separación de espacios domésticos, aunque la costumbre imponía todavía comportamientos tradicionales que estaban en vías de superación, a caballo entre el «estrado» y el «salón». Un autor del XVIII afirmaba que

*Los refrescos... no contribuyen más que las tertulias a multiplicar las relaciones entre los dos sexos... A medida que llegan los invitados, los hombres se separaran de las mujeres. Éstas van a sentarse en una habitación*

<sup>63</sup> *El ceremonial de estrados ...*, p. 20.



*donde la etiqueta las hace estar juntas hasta que todo el mundo se ha reunido, o por lo menos los hombres están de pie sin acercárseles. La dueña de la casa les espera en un sofá en un lugar determinado de un salón, que, en las costumbres antiguas, aún subsistentes en parte, recibía el nombre de estrado y sobre el cual suele estar colgada una imagen de la Virgen. La aparición del fresco relaja los rostros y los corazones, la conversación se anima y los sexos se aproximan*<sup>64</sup>.

El siglo XVIII presencia un proceso de subversión de valores y su influencia en gustos y comportamientos, como ha descrito con claridad Martín Gaité en la obra reiteradamente citada: se recibía más, a más gente y más frecuentemente; los bailes reunían a mujeres y hombres que estaban en contacto físico, y en los salones se encontraban también sin separación de sexos. Las mujeres salían con más frecuencia y su vista era motivo de lujo y ostentación. Naturalmente los cambios fueron progresivos, más sutiles en provincias que en la corte<sup>65</sup>, e imperceptibles en los ámbitos rurales. Pero allí donde se fueron generalizando trastocaron el sentido de los estrados femeninos domésticos.

---

<sup>64</sup> Jean François Bourgoing, *Nouveau voyage en Espagne ou tableau de l'état actuel de cette monarchie*, París, Regnault, 1788, t. II, p. 315.

<sup>65</sup> Jesusa Vega ha estudiado el caso de Madrid en el siglo XVIII y comenta cómo la progresiva desaparición del estrado hizo que muchos se pusieran completos a la venta, ofertándose mediante anuncio en el *Diario de Madrid* («Transformación del espacio doméstico en el Madrid del siglo XVIII: del oratorio y el estrado al salón», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LX, 2005, n. 2, pp. 191-226).

(Página deixada propositadamente em branco)

# ENTRE O CAMPO E A CIDADE: BENS MÓVEIS E DE RAIZ NOS DOTES DE CASAMENTO EM GUIMARÃES

RUI FARIA

*Bolseiro de doutoramento da FCT. Departamento de História<sup>1</sup>  
Universidade do Minho*

O fenómeno do dote foi durante parte do século passado matéria de trabalho de sociólogos e antropólogos que o estudaram em várias sociedades<sup>2</sup>. A obra de Becker marcou uma viragem fundamental, na medida em que enfatizou a importância económica do dote, o que um conjunto de artigos posteriores veio reforçar<sup>3</sup>. Paralelamente, outras abordagens tentaram compreender as razões que conduziram ao seu desaparecimento na sociedade ocidental, apontando o pro-

---

<sup>1</sup> Trabalho elaborado no âmbito do projecto *Portas Adentro: modos de habitar do século XVI a XVIII em Portugal*, financiado pela FCT (PTDC/HAH/71309/2006).

<sup>2</sup> Ver Jack Goody and S. Tambiah, *Bridewealth and Dowry*, Cambridge, Cambridge University Press, 1974; S. Epstein, *South India: yesterday, today and tomorrow*, New York, Holmes and Meier, 1973; M. N. Srinivas, *Some Reflexions on Dowry*, New Dehli, Oxford University Press, 1984.

<sup>3</sup> G. Becker, *A Treatise on the Family*, Cambridge Ma., Harvard University Press, 1981; Indira Rajaraman, «Economics of Bride brideprice and dowry», *Economic and Political Weekly*, vol. 18, 1983, n. 8, pp. 275-278; Vijayendra Rao, «The rising price of husbands: A hedonic analysis of dowry increases in rural India», *Journal of Political Economy*, vol. 101, 1993, pp. 666-677; Vijayendra Rao, «The Dowry Inflation in Rural India: A Statical Investigation», *Population Studies*, vol. 41, 1993, pp. 283-293; J. Zhang e W. Chan, «Dowry and Wife's Welfare: A Theoretical and Empirical Analysis», *Journal of Political Economy*, vol. 107, 1998, pp. 786-808; Siwan Anderson, «Why Dowry Payments Declined with Modernization in Europe but Are Rising in India», *Journal of Political Economy*, vol. 111, 2003, pp. 269-310; L. Edlund, «Dowry inflation: A comment», *Journal of Political Economy*, vol. 108, 2000, n. 6, pp. 1327-1333.

cesso de industrialização como o momento crítico do seu declínio<sup>4</sup>. A evolução do dote no Ocidente foi confrontada com a de países em vias de desenvolvimento onde este sobreviveu às mudanças. O caso indiano adquire um carácter paradigmático, uma vez que a industrialização não ditou a sua sentença de morte; antes pelo contrário, longe de ter desaparecido, o dote adaptou-se às novas realidades, tendo sobrevivido ao serviço de estratégias sociais de manutenção de *status*<sup>5</sup>. Tentaremos seguir, como se verá, a abordagem do dote como peça chave da economia do mercado matrimonial, aplicando-a às escrituras dotais de casamento disponíveis para o século XVI relativamente à vila de Guimarães. A nossa amostra incide sobre um total de cerca de duzentas escrituras colectadas entre 1539-1579, das quais foi possível concluir o tratamento estatístico de 142.

Para compreender o dote de casamento, é necessário começarmos por precisar a evolução de um fenómeno que se encontra presente em muitas das sociedades do passado, quer tribais, quer nas grandes civilizações da Antiguidade Clássica. Todas experimentaram a preocupação de garantir à noiva um conjunto de bens adequado ao seu estatuto que seria usado para suportar o casamento; o dote desempenhou um papel decisivo como garantia de reprodução social, enquadrando-se num sistema alargado de trocas que aproximava agregados equidistantes<sup>6</sup>.

Na Antiga Grécia e na Roma Imperial, o dote constituía uma figura basilar do costume matrimonial. Integrava o legado que a mulher levava consigo para o matrimónio, destinada a suportar os seus próprios encargos, mas não mantinha qualquer relação com a herança a receber dos pais. O noivo poderia contribuir com um presente para a esposada, designado «*donatio ante nuptias*», oferecido antes do casamento, mas que iria evoluir para um «*donatio propter nuptias*» que, tal como o dote, poderia ser entregue à noiva durante e mesmo após o casamento<sup>7</sup>.

Apesar de os noivos poderem presentear as futuras esposas, o costume determinava que o dote proviesse quase exclusivamente da noiva e da sua famí-

<sup>4</sup> Ver Botticini e Siow, «Why Dowries?», [http://papers.ssrn.com/sol3/cfm?abstract\\_id=380129](http://papers.ssrn.com/sol3/cfm?abstract_id=380129) consultado a 23 de Março de 2009; Siwan Anderson, *Dowry and Property Rights*, Vancouver, 2004, <http://www.econ.ubc.ca/asiwan/inhergroom6.pdf>, consultado a 1 de Setembro de 2007.

<sup>5</sup> Ver Siwan Anderson, «Why Dowry Payments...», pp. 269-310.

<sup>6</sup> Ver Jack Goody, *Família e Casamento na Europa*, Oeiras, Celta, 1995, p. 220.

<sup>7</sup> Ver Evans-Greubbs, Judith, «Marrying and Its Documentation in Later Roman Law» in Philip L. Reynolds, John Witte (ed.), *To Have and to Hold, Marrying and its Documentation in Western Christendom, 400-1600*, Cambridge, Cambridge University Press, 2007, pp. 64-74; Raffaella Sarti, *Casa e Família. Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*, Lisboa, Estampa, 2001, p. 115. O imperador Justiniano (483-565) dando resposta a queixas recebidas de mulheres e suas famílias, que denunciaram os maridos por deliberadamente não registarem o presente que lhes era devido, para não terem de cumprir a promessa, determinou que este não mais se chamaria «*donatio ante nuptias*», para passar a chamar-se «*donatio propter nuptias*», podendo ser atribuído à noiva em qualquer momento da realização da cerimónia.

lia. Este poderia ser formado por jóias, dinheiro ou outros bens móveis, como escravos, ou ainda terras. Pertencia ao marido durante a vigência do matrimônio, e este último estava encarregue de o administrar. Em caso de dissolução da união, por morte ou divórcio, a mulher ou os seus herdeiros poderiam reclamar o dote, com algumas deduções, especialmente no caso de existirem filhos<sup>8</sup>.

Desagregado o Império em consequência das invasões germânicas, a lei romana fundiu-se com as regras veiculadas pelos grupos invasores. Estes povos vulgarizaram como prática dotal o costume do homem presentear a noiva, ao fazer-se acompanhar por um dote<sup>9</sup>. Como resultado da prevalência desta prática, o latim absorve-a como «dos», isto é, dote, e não como «*donatio propter nuptias*» como anteriormente. A maioria dos historiadores evita chamar dote a este tipo de transferências, preferindo designá-las por preço da noiva (em inglês *bride price* ou *bridewealth*), uma vez que, neste tipo de transacções, o noivo «comprava a esposa» ou, antes, pagava ao pai pela transferência de «domínio» sobre ela<sup>10</sup>. Em contrapartida, o antropólogo Jack Goody considera o dote como «qualquer propriedade transferida para uma mulher aquando do casamento», distinguindo o dote directo (doação de pais para filhas) do dote indirecto (do marido para a mulher)<sup>11</sup>. Durante a alta Idade Média, sobretudo por influência germânica, o dote directo, –para utilizar a terminologia de Goody–, quase desapareceu das fontes documentais.

A partir do século XI, sob a influência do *Corpus Iuris Civilis* de Justiniano, entretanto redescoberto, esta tendência inverteu-se, ganhando terreno o dote directo. Contudo, os historiadores defendem actualmente que a redescoberta do direito romano não basta para explicar as profundas alterações verificadas, responsáveis por suplantar séculos de tradições e costumes<sup>12</sup>. A Europa assistiu

---

<sup>8</sup> Evans-Greubbs, Judith, in P. Reynolds e J. Witte, *ob. cit.*, p. 65. Semelhantes características encontram-se nos dotes da Toscana, em Itália (Botticini e Siow, *ob. cit.*). O dote português conservou muitas destas características. Os bens dotados, mantinham a incomunicabilidade com os bens do cônjuge, mas só retornavam à família de origem da noiva no caso de não haver descendência.

<sup>9</sup> Goody, *Família e Casamento...*, pp. 222-236; Goody e S. Tambiah, *Bridewealth and Dowry...*, pp. 1-58. Embora autores apontem que nas franjas do império este costume perdeu importância face à influência romana. Ver Diane Owen Hughes, «From brideprice to dowry in Mediterranean Europe» *Jornal of Family History*, 3, 1978, pp. 262-296. Na tradição dos Francos, por exemplo, e a notar pelas cartas dotais que chegaram até nós, prevalecia este costume dos homens se fazerem acompanhar por dote. Tal situação não significa no entanto que as mulheres não fossem dotadas, certamente o eram, contudo tais referências escapam às cartas dotais (Reynolds, *Philip L. «Dotal Charters in the Franckish Tradition»* in Reynolds e Witte, *ob. cit.*, pp. 114-164).

<sup>10</sup> Contudo, e como bem nota Goody, «este pagamento sempre fez parte, pelo menos entre as classes superiores, de um sistema mais amplo de transferências, no qual vão incluídas as destinadas à noiva, quer provenham do noivo quer dos pais dela» (*Família e Casamento...*, p. 220).

<sup>11</sup> Goody e Tambiah, *Bridewealth and Dowry...*, pp. 1-58.

<sup>12</sup> Reynolds, *Philip L.*, in Reynolds e Witte, *ob. cit.*, p. 133.

neste período a um forte crescimento demográfico, acompanhado pelo desenvolvimento urbano e por uma revolução comercial, factores que podem ter contribuído para a evolução verificada. Chegados ao séc. XIII, constatamos que o dote directo constituía a principal forma de «pagamento» no casamento, ao passo que o dote indirecto, do noivo à noiva, assumiu carácter residual, quase desaparecendo.

## O CASO PORTUGUÊS

Apesar de não haver muitos estudos sobre a evolução do dote de casamento em Portugal ao longo da Idade Média, supõe-se que se registou um desenvolvimento semelhante ao do resto da Europa. No entanto, há uma diferença importante entre o dote romano e o dote medieval português. Enquanto o primeiro não se confundia com o que a noiva viria a herdar de seus pais, o segundo tinha o carácter de uma herança antecipada. Os nubentes recebiam no momento do casamento a parte que lhes cabia na herança de seus pais, considerando-se, por esta via, pagos de sua «legítima». Uma vez quitados por via do dote, os nubentes estavam impedidos, salvo determinadas circunstâncias, de reclamar a herança de seus pais. Esta característica permaneceu no dote português durante toda a Idade Moderna.

Comparando a realidade do noroeste português com algumas zonas de Itália, verificamos que em Portugal os vestígios do dote indirecto estão longe de ter desaparecido, contribuindo muitas vezes o noivo com o pagamento das arras, destinadas a reforçar a segurança económica da futura mulher. Por outro lado, como veremos, não raras vezes a sucessão na propriedade fundiária principal estava reservada às filhas, que a recebiam no momento da escritura dotal. Este aspecto contrasta com a região da Toscana, onde a noiva abandonava quase sempre o seu agregado familiar para integrar o do marido, uma vez que as práticas sucessórias privilegiavam o princípio da primogenitura varonil<sup>13</sup>. Pelo menos para a região do Minho, não podemos partir do postulado de que o valor económico da mulher era inferior ao do homem, bem como usar uma nomenclatura que parta dessa premissa. Como do mesmo modo, não nos podemos guiar pela suposição, muitas vezes aceite sem contestação, de que o dote existe unicamente em função da mulher, em razão da sua pretensa subalternidade económica. O facto é que, nas escrituras dotais da zona de Guimarães, os homens também eram dotados, pelo menos no que ao século XVI se reporta.

<sup>13</sup> Botticini e Siow, *ob. cit.*. Os autores constroem os seus modelos a partir dos dotes recolhidos no registo notarial da Toscana renascentista e do famoso censo florentino de 1427, o célebre *Catasto Fiorentino*.

Desloquemos a nosso olhar dos nubentes e centremo-nos na propriedade transaccionada pelas escrituras dotais. Depressa constatamos que esta tem o papel principal. É o cálculo da sua valia que atribui valor ao nubente, independentemente do género. Se olharmos o problema nesta perspectiva, verificamos que as dicotomias entre dote e género se esbatem, em favor da propriedade, dado que é esta que torna os noivos atractivos no mercado matrimonial. Uma vez parte integrante desse mercado, inicia-se um jogo de equilíbrios cujo objectivo é a equiparação material entre nubentes.

No caso português merecem ainda atenção especial a estrutura sucessória e o factor emigração. A transmissão de património por herança, apesar de teoricamente igualitária, colidia com vínculos jurídicos da propriedade que impossibilitavam a sua divisão. Um dos herdeiros era privilegiado, não forçosamente o varão primogénito, nem os outros herdeiros do sexo masculino. Como alguns estudos já apontaram, não raras vezes cabe à filha o estatuto de herdeira privilegiada, em razão dos pais as preferirem às noras na assistência à velhice<sup>14</sup>.

Esta realidade atenuava eventuais desequilíbrios entre os sexos na hora de herdar, condicionando o acesso ao casamento a ambos, e não exclusivamente às mulheres. A verdadeira diferença, segundo cremos, reside nas estratégias que uns e outras tinham ao seu dispor para ultrapassar a sua secundarização. Para os homens, a errância em busca de trabalho sazonal, e sobretudo a emigração, ofereciam-se como alternativa viável à ameaça de descer na escala social, caso se apresentassem no mercado matrimonial sem dote condizente com o estatuto da família de origem. Quanto às mulheres excluídas da sucessão privilegiada, e que não recebessem dote, o mais provável é que mantivessem a condição de celibatárias, vivendo à sombra do herdeiro privilegiado. Muitas vezes os pais estipulavam reservas nas escrituras de dote deste último, garantindo-lhes a sobrevivência, sob a condição de manterem o celibato associado à sua honra sexual. A busca de alternativas expunha-as, à partida, a perder o seu estatuto no seio do grupo de origem.

Como se depreende, em função da sua natureza, o dote não era privilégio de todos; muitas uniões matrimoniais prescindiam dele. A sua ausência, tão mais redundante quanto maior a escassez de bens, afectava largas franjas da sociedade. Para os que nada tinham, não havia qualquer necessidade de regular a distribuição patrimonial. Contudo, a ausência de dote não significava ausência de casamento segundo as regras do direito vigente, tanto régio como canónico. O

---

<sup>14</sup> Vejam-se os trabalhos de Margarida Durães, *Herança e sucessão: leis, práticas e costumes no termo de Braga (séculos XVIII – XIX)*, tese de Doutoramento, Universidade do Minho, 2000; *Qualidade de vida e sobrevivência económica da família camponesa minhota: o papel das herdeiras (sécs. XVIII-XIX)*, sep. de «Cadernos do Noroeste», vol. 17, 2002; «Estratégias de sobrevivência económica nas famílias camponesas minhotas: os padrões hereditários (sécs. XVIII – XIX)», XIV Encontro Nacional de Estudos Populacionais, ABEP, Caxambú, MG, Brasil, 2004, consultado em <http://repositorium.sdum.uminho.pt/>, Janeiro 2009, pp. 21-22.

reverso da medalha desta aparente «liberdade» de união era constituído por uma perigosa instabilidade que os expunha à mais pequena adversidade. Nestas sociedades, ricos e pobres delineavam trajectórias familiares quase sempre distintas, uns escudando-se nas certezas, outros abraçando a incerteza.

## CARACTERÍSTICAS DO DOTE

A principal função do dote era resguardar o casal da instabilidade material, assegurando a reprodução social do núcleo familiar. Além de prover os nubentes do enxoval necessário, servia fundamentalmente como uma herança *ante mortem*. Desta forma os pais conferiam viabilidade ao novo agregado, definindo, no momento da sua criação, o legado que lhes cabia em herança, evitando casamentos que, por tardios, podiam deitar a perder a reprodução biológica da família. Neste sentido, entende-se que os nubentes fossem dotados independentemente do género, apesar da conotação essencialmente feminina do dote, associada à sua origem romana. No Portugal de Quinhentos, dote e herança caminhavam lado a lado, ao ponto de se confundirem. Nas escrituras dotais em que se definem partilhas é comum participarem, além dos dotadores, geralmente os pais, os irmãos, ou mesmo os avós, caso ainda exercessem direitos sobre a propriedade a legar.

Entre o campo e a cidade, gerações de pais lavradores ou oficiais, quando chegada a hora de casar os filhos, não anteviam alterações futuras significativas no seu património a médio e a longo prazo. Assim, o momento era considerado ideal para fazer partilhas; caso a situação se alterasse, seria corrigida através do recurso ao testamento. Não é invulgar encontrarmos associados a estes documentos ou mesmo neles inscritos, acordos, concessões e quitações relacionados com partilhas. Intimamente ligado a este tipo de doações *pré-mortem* estão as salvaguardas dos dotadores, que reservavam o usufruto de uma parte dos bens legados em dote, geralmente constituída por bens imóveis.

O dote constituía sobretudo um negócio que poderia envolver avultadas transferências de capital, concretizadas no acto da escritura ou no dia do casamento, ou mesmo constituir-se como promessa de futura doação. Neste último caso, era frequente a apresentação de fiadores que asseguravam os montantes da transacção. Tal como em outros tipos de escrituras notariais, os dotes recorriam a penalizações monetárias de valores significativos, que chegavam a rondar o dobro do valor do dote, desencorajando qualquer tentativa de incumprimento. Na sua razão de ser subjaz a necessidade de protegerem não só os interesses económicos das famílias, mas também a reputação da noiva; rejeitar um casamento previamente combinado, era um golpe fatal nas expectativas de um futuro matrimónio, uma vez que poderia constituir uma mácula nefasta à honradez da noiva. Por vezes, mesmo perante a ausência da escritura dotal, decorrem demandas pela falta à palavra dada. Estar jurado de matrimónio era assunto muito sério!



Empenhar a palavra, ainda que sem a registar por escrito, era o bastante para que qualquer lesado pela falta ao «juramento de futuro», recorresse à justiça.

Por último, sobre a designação de arras, definiam-se nestas escrituras os bens que o noivo ficava obrigado a dar à noiva caso falecesse antes dela, destinando-se a assegurar uma viuvez condigna e desafogada, pelo que se restringiam aos grupos sociais de maior capacidade financeira.

#### DOTES RURAIS E DOTES URBANOS

Neste momento, torna-se necessário distinguir entre dotes rurais e dotes urbanos. Seria extremamente fácil estabelecer uma correspondência directa entre actividades económicas e áreas geográficas, sobrepondo-lhe o atributo rural/urbano; porém a realidade não se apresentava linear. A demarcação agricultura/ruralidade *versus* indústria/urbanidade, que prevaleceu durante o período da industrialização, estava longe de ser uma realidade na Guimarães do século XVI. Sendo imenso o peso da actividade agrária, nem sempre a ruralidade se confinava ao campo. No caso de Guimarães, na sua zona extramuros, propriedades agrícolas coexistiam com áreas urbanizadas onde se fixavam importantes actividades artesanais. Temos o caso dos curtumes na Rua dos Coutos, da olaria na Cruz de Pedra e dos sapateiros e ferreiros no Cano; áreas que, para todos os efeitos, consideramos urbanas. Em face disto, optámos por analisar os dotes dos lavradores destas «zonas mistas», como sendo dotes rurais; ao passo que as outras actividades profissionais foram englobadas nos dotes urbanos. No entanto, não procedemos da mesma forma quanto aos dotes das actividades profissionais não agrícolas exercidas no termo rural, que foram sempre considerados rurais.

Se algumas dúvidas persistissem relativamente a uma das principais funções do dote, o expressivo número de bens imóveis por ele legados, constitui uma evidência irrefutável da utilidade deste instrumento como meio privilegiado para transmitir património imóvel entre gerações. Num total de 142 observações<sup>15</sup>, verificamos que em 98 casos o bem legado foi o casal, principal unidade agrária da região, sustento do núcleo familiar e motor da economia rural minhota. Este incluía, para além dos campos de cultivo, a habitação, assim como todos os anexos relacionados com a actividade agrícola, como cortes, palheiros, eiras, adegas, lagares, etc. Seguem-se 58 casos nos quais o património dotado é constituído por outras propriedades (campos, leiras, moinhos, hortas); e por último, 36 casos que contemplam apenas a habitação, sem exploração agrícola associada.

---

<sup>15</sup> De notar que cada dote pode contemplar mais do que um membro da família, pelo que o número de escrituras dotais não é igual ao número de pessoas dotadas.

Estabelecendo uma dicotomia campo/cidade ao nível da descrição física dos espaços, verificamos que não existem grandes diferenças. Se nos espaços rurais, o recurso ao termo «casal» esvazia de conteúdo qualquer tentativa de diferenciação do espaço, uma vez que o lavrador não se perdia na descrição dos seus limites ou propriedades, a mesma indiferenciação se observa relativamente aos espaços urbanos. Pouco mais conseguimos do que expressões vagas, tais como «*moradas de casas*», «*casas sobradadas*» ou «*casas térreas*». Excepcionalmente, os primeiros especificam um campo, uma leira, uma casa, corte ou cozinha, e os segundos, uma confrontação de uma morada, loja ou serventia. Mas, nuns casos como noutros, o objectivo consistia em especificar uma reserva em vida que os dotadores faziam para si mesmos ou para os filhos solteiros privados da sucessão na propriedade principal, independentemente da sua natureza rural ou urbana.

As diferenças surgem quando nos centramos na descrição do recheio. A cozinha era frequentemente referida, e constituía à partida, um lugar comum a ambas as realidades. No entanto, os oficiais citadinos nomeavam frequentemente o seu conteúdo objecto por objecto, enquanto que nos dotes rurais o seu recheio não aparece especificado. Que princípio estará na base desta distinção?

A questão da interpretação dos espaços foi abordada por Nuno Luis Madureira ao analisar a habitação lisboeta à luz do grupo sócio-profissional. Segundo o autor refere, à medida que descemos na escala social, os espaços interiores perdem individualidade para caírem na homogeneidade do espaço único, onde «tudo é mutuamente reversível e de âmbito familiar». Os espaços individualizados da casa nobre desaparecem e «o igualitarismo da pobreza impede o luxo da diferença». Contrapondo esta realidade ao nosso estudo de caso, poderemos estabelecer algumas aproximações. Tomando as habitações citadinas dos oficiais como um espaço único, onde o aposento de dormir pode também ser o aposento de comer e cozinhar, não é de estranhar que nele se desenrolem os principais momentos da convivência familiar. No interior das suas fronteiras a parte é sacrificada ao todo, pouco ou nenhum espaço é dado à individualidade. Como o autor salienta, só além dos limites físicos da casa, o indivíduo poderá dar azo «aos traços mais esfuziantes da sua personalidade» ao percorrer a rua ou a praça, áreas alternativas de convívio<sup>16</sup>.

Este enquadramento analítico poderá ajudar a compreender a razão pela qual os dotes dos oficiais citadinos incluíam os objectos de cozinha nos conteúdos das respectivas escrituras de dote. Fazendo parte do espaço único, os utensílios de cozinha mereciam uma individualização na directa proporção da sua proximidade em relação às vivências familiares. Contrariamente, no campo, a importância da cozinha diluía-se perante outras áreas possíveis de convivência (quinteiros, eiras, adegas, palheiros, cortes, a imensidão do campo, etc.). Embora

---

<sup>16</sup> Nuno Luís Madureira, *Cidade: espaço e quotidiano (Lisboa, 1740-1830)*, Lisboa, Livros Horizonte, 1992, p. 140.

importantes para o agricultor, como se depreende pela frequência com que as cozinhas são nomeadas, outras familiaridades se impunham, ao ponto de diluírem a necessidade de individualizar os utensílios nelas contidos. De notar que a ausência de referências a estes objectos nos dotes rurais, não significa que não fossem dotados; muito pelo contrário, faziam parte integrante do enxoval da noiva. No entanto, a descrição individualizada foi substituída pela denominação abrangente de «*mais miudezas da cozinha*» ou «*mais peças miúdas de casa*».

Os dados clarificam esta realidade. Nas 97 observações registadas de doação de utensílios domésticos<sup>17</sup>, estes foram divididos em três categorias: utensílios de cozinha, utensílios de higiene e outros utensílios. Os dotes rurais, que, convém frisar, constituem a maioria das observações, registam apenas uma albarrada<sup>18</sup>, três bacios, dois pichéis, um saleiro e duas taças de um marco de prata. A esmagadora maioria do total de entradas de utensílios domésticos, concentra-se em 46 dotes observados da área urbana, todos correspondentes a actividades mecânicas (sapateiros, pedreiros, ferreiros, tecelões, etc.).

#### Utensílios domésticos dos 46 dotes dos oficiais

Objecto	Quantidade	Observações
Guardanapos	157	
Toalhas de prego, de água às mãos e toalhas de mesa	82	
Pichéis	43	Entre o quartilho e a canada
Bacios	36	Estanho
Castiçais	18	
Albarradas	10	
Espeto	10	
Saleiros	10	
Caldeiras	8	
Colher rapadora <sup>19</sup>	6	
Gamelas <sup>20</sup>	6	Uma das quais especificada como sendo de amassar

<sup>17</sup> Estabelecemos uma categorização de utensílios diferenciando entre utensílios de trabalho e utensílios domésticos, estes últimos subdivididos em utensílios de cozinha, higiene e outros. De notar que a cada entrada poderá corresponder a mais que um objecto, isto é, caso sejam dotados dois bacios, por exemplo, temos um campo com o nome do bem e outro com a quantidade, o que explica o facto de não haver uma correspondência directa entre número de entradas e o número total de bens.

<sup>18</sup> Jarro de louça com asas para água. Rafael Bluteau, *Vocabulário Português e Latino*, Coimbra, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728, vol. I, p. 212.

<sup>19</sup> Talvez o mesmo que rapadura que surge em 5 entradas.

<sup>20</sup> «Vaso de pau em redondo, largo e pouco fundo em que se punham as carnes na mesa» (Bluteau, *ob. cit.*, vol. IV, p. 23).

Rapadora	5
Masseiras	4
Taça	2
Sertãs <sup>21</sup>	1
Caldeirão	1
Cantareira	1
Tabuleiro	1

Fonte: Base de Dados<sup>22</sup>

Se observarmos com atenção a tabela, verificamos que muitos dos objectos que esperaríamos encontrar se encontram ausentes das escrituras dotais. Vejamos o caso intrigante das alfaias agrícolas. Que nos dizem os dotes sobre elas? Nada... Ou quase nada, apenas uma enxada, ainda para mais num dos dotes classificados como urbanos! As alfaias agrícolas eram instrumentos de trabalho imprescindíveis, alguns deles raros e como tal valiosos, que por direito próprio deveriam ter sido discriminadas no documento. Duas hipóteses poderão explicar desta ausência: por um lado, enunciar toda a panóplia de instrumentos de trabalho, ainda que eventualmente relevante para os requerentes da escritura, mostrar-se ia contraproducente para o redactor da mesma; por outro, o facto do casal ser encarado como uma unidade, dispensaria à partida qualquer discriminação do seu conteúdo.

## O MOBILIÁRIO

O dote não contemplava apenas a propriedade imóvel ou as miudezas da cozinha; o mobiliário ocupava também um peso significativo na sua composição. Impunha-se sobretudo pela utilidade, simplicidade e mobilidade, «adequando-se perfeitamente aos ritmos lentos da vida quotidiana». Neste sentido podemos afirmar com toda a justeza que a «caixa para vestidos» reinava. Este móvel facilmente transportável poderia fixar-se em qualquer recanto da habitação «diluindo as diferenças entre zonas contíguas»<sup>23</sup>. Além disto, a caixa respondia de imediato às necessidades práticas que o próprio dote produzia face à importância que o vestuário feminino nele ocupa<sup>24</sup>. Para um total de 147 vestidos dotados, os dota-

<sup>21</sup> Espécie de frigideira larga pouco funda (Bluteau, *ob. cit.*, vol. VII, p. 612)

<sup>22</sup> Constituída por escrituras incluídas no Fundo Notarial Público do Arquivo Alfredo Pimenta, Livros de Notas de 1 a 47, tabeliões: Gonçalo Fernandes (Notariais - 1 a 6); Manuel Gonçalves (Notariais - 7 a 17); Salvador de Faria (Notarial - 18); Francisco Homem (Notarial - 19); António Fragoço (Notariais - 20-36); Cristóvão de Azeredo do Vale, pai (Notariais - 37 a 47).

<sup>23</sup> Madureira, *ob. cit.*, p. 140 e 178.

<sup>24</sup> As arcas eram usadas praticamente em toda a Europa, servindo para carregar o enxoval da noiva para a nova casa, onde podiam constituir peças de mobiliário. Sobre o caso inglês, ver

dores fizeram corresponder 95 caixas e 2 arcas para roupa. Era um tipo de mobiliário simples, frequente em todas as habitações, provavelmente desprovido de elementos decorativos; por vezes, um conjunto de pés parece distinguir a arca do simples caixote.

No entanto, o designado «mobiliário de guarda» não se destinava apenas à roupa. Outros bens necessitavam de armazenamento, sobretudo os bens alimentares não perecíveis. A riqueza do lavrador media-se não apenas pela quantidade de terra que detinha, mas também, e sobretudo, pela sua capacidade de produção. Afeitas com a escassez recorrente, estas sociedades «racionalizam ao máximo os seus sistemas de aprovisionamento» de modo a rentabilizar a produção<sup>25</sup>. Aprovisionar cereais significava que o agricultor podia dispor da produção nos períodos de escassez, auferindo maiores lucros em função da inflação dos preços.

O dote espelha não só a importância dos sistemas de aprovisionamento, como também o papel desempenhado pelos cereais e pelo vinho na economia agrária minhota. O recipiente de grandes dimensões por excelência era a cuba, usual no armazenamento do vinho, mas também usada para guardar cereal. De notar que a cuba se encontra ausente nos dotes dos oficiais citadinos, o que se explica em parte devido às suas grandes dimensões. A capacidade das 62 cubas de vinho encontradas varia entre os 20 e os 70 almudes<sup>26</sup>. Registam-se nove ocorrências de cubas para pão, das quais apenas dois casos revelam a capacidade, 60 alqueires<sup>27</sup>. Os cereais, vulgarmente designados por «pão», marcam presença assídua no dote, quer directamente, como parte integrante, quer indirectamente, através de referências ao mobiliário de guarda. Medidas de milho, centeio ou simplesmente medidas de pão ou «pão meado» (milho/centeio) são expressões frequentes. Encontramos 26 entradas em que os doadores prometem doar aos nubentes medidas de pão; a maioria integra os dotes rurais, embora não se encontrem ausentes nos dotes urbanos. Para o seu armazenamento, o móvel eleito era a arca para pão; a caixa também poderia ser usada para guardar cereal, mas o seu uso era menos frequente, uma vez que nos aparece apenas em quatro casos e com menor capacidade.

A principal força motriz do trabalho rural eram o boi e a vaca. Encontrámo-los sobretudo nos dotes rurais, embora com diferentes incidências. Contabilizámos apenas 27 bois e 3 touros, cujo valor poderia variar entre os 1500

---

Alan Macfarlane, *Marriage and Love in England: modes of reproduction 1300-1840*, Oxford, Basil Blackwell, 1986, p. 265.

<sup>25</sup> Madureira, *ob. cit.*, p.180.

<sup>26</sup> Antiga medida de cereais ou líquidos que equivale a 12 canadas ou 48 quartilhos. No sistema métrico decimal um almude corresponde a 25 litros. Bluteau, *ob. cit.*, vol. I, p. 276 e António de Moraes e Silva, *Novo Dicionário Compacto de Língua Portuguesa*, [s.l.], Editorial Confluência, vol. I, 1980, Moraes, p. 150.

<sup>27</sup> Trata-se, segundo Rafael Bluteau, da medida de todo o género de grãos e que varia entre 13 e 22 litros. Bluteau, *ob. cit.*, vol. I, p. 282, Moraes, *ob. cit.*, p. 154.

e os 3000 réis. A vaca, prenhe ou parida, surge em 40 casos e o valor que lhe é atribuído ronda os 1200 e 2500 réis. No entanto, o gado ovino e caprino, constitui o animal com maior representatividade. Ocupam, com totais bastante expressivos, o primeiro lugar no número de bens dotados, respectivamente 259 ovelhas e 185 cabras. Com 82 observações, encontramos o porco, cujo valor variava em função do sexo e estado de desenvolvimento: temos assim o *bácoro*, o *porco para cevar*, o *porco para criar* e a *porca prenhe ou parida*.

## A ROUPA

Como vemos, o dote equipava os futuros nubentes para um início de vida em comum, não se cingindo apenas aos bens já referidos. Há que considerar o enxoval da noiva. A roupa constituía a principal característica que unia o dote ao universo feminino, em especial os vestidos, de que trataremos adiante. Não fosse a roupa feminina, seria difícil distinguir-lhe o género, embora também encontremos roupa masculina no dote. O papel desempenhado pelos vestidos e roupa de cama é simplesmente avassalador com cerca de 615 peças no total dos dotes.

Começemos pelas denominadas «camas de roupa». O termo aplicava-se na época a um conjunto de peças que incluía o colchão, as cobertas, cobertores e mantas, juntamente com os lençóis, cabeçais e travesseiros. A cama de roupa variava segundo a «qualidade» da pessoa dotada e o seu número oscila entre uma e duas camas de roupa por dote. Em regra, sempre que são dotadas duas camas de roupa, a qualidade distingue-as, «*uma boa*» e «*outra de somenos*».

### QUADRO N. 1. ROUPA DE CAMA

Nome da Peça	Quantidade	Observações
Colchão	29	Três deles com as especificações: « <i>de lã de cabra</i> », « <i>de lã de ovelha</i> » ou « <i>boa lã camadia</i> »
Cobertas	67	
Cobertores	31	
Mantas	50	De qualidade variável segundo o material. As mantas de avelãs parecem ser as de melhor qualidade, seguidas das de burel, e das mantas de lã de Seia.
Lençóis	199	Geralmente os de melhor qualidade são identificados como sendo « <i>de linho fino</i> », os de menor qualidade como sendo « <i>de estopa</i> ».
Cabeçais <sup>28</sup>	105	Podiam ser enfronhados, de maior qualidade, ou sem fronha; cheios de pena ou de material « <i>de somenos</i> »

<sup>28</sup> Cabeçal era um chumaço de pano que se põe em alguma coisa que se quer apertar para ficar mais alto, também designado por travesseiro (Bluteau, *ob. cit.*, vol. II, p. 9).

Travesseiros	8	
Almofadas	24	Com ou sem fronha; uma delas de couro

Fonte: Base de Dados

Como podemos observar no quadro n. 1, os dotes não são parcos relativamente à menção das roupas de cama, mas mantêm silêncio quanto ao que hoje designamos por cama propriamente dita. Em duzentos dotes consultados, apenas num deles se regista um *leito*, que Raphael Bluteau identifica como um «catre com quatro columnas, ou pilares altos, e taboas sobre que se poem a cama»<sup>29</sup>. Ou seja, entendia-se por cama o conjunto de objectos que aparelhavam o leito, e este último era o móvel propriamente dito. Este seria um móvel raro, não se excluindo a hipótese de parte da população, pelo menos a mais pobre, dormir no chão, ou em pequenos estrados rudimentares que elevariam a «roupa de cama» à altura bastante para evitar contacto directo com a humidade. Exemplo deste estrado seria a denominada «barra», «o mais primitivo dos móveis de repouso, (...) resultado da improvisação de um suporte de tábuas sobre bancos de pinho ou de ferro»<sup>30</sup>. Uma outra hipótese seria o aproveitamento das arcas para dormir, nelas se colocando a roupa de cama, ou a existência de recantos no interior das casas, usados como alcovas.

Uma imagem um tanto diferente sobre a distinção entre cama e leito é-nos oferecida por Conceição Falcão num estudo sobre os testamentos de Guimarães Medieval (1250-1300)<sup>31</sup>. Ao proceder a um escrutínio dos dados contidos em sessenta testamentos, a autora conclui que os termos leito, liteira e superliteira, surgem sempre evocando um conjunto de bens em torno do quarto e, mais propriamente da cama, sem que a distinção entre eles seja clara<sup>32</sup>. Apesar da terminologia ambivalente, a autora toma como dado adquirido a presença da cama, fazendo-a equivaler ao leito<sup>33</sup>. Ainda que não lhe interessem os móveis «senão como suportes de roupas várias»<sup>34</sup>, o que é certo é que a peça de mobiliário, apesar de não individualizada, parece estar omnipresente ao longo do estudo.

<sup>29</sup> Bluteau, *ob. cit.*, vol. V, p. 74.

<sup>30</sup> Madureira, *ob. cit.*, p. 210.

<sup>31</sup> Maria da Conceição Falcão Ferreira, «Roupas de cama e roupas do corpo nos testamentos de Guimarães (1250/1300)», *Revista da Faculdade de Letras. Historia*, IIª série, vol. XIV, 1997, pp. 33-63.

<sup>32</sup> Ao dissecar as 58 observações a autora chega a uma média estatística de um leito por casa; aproximadamente o mesmo para as Liteiras, e mais raras as Superliteiras surgem em apenas dezasseis observações, sendo que num caso são nomeadas três.

<sup>33</sup> A autora comunga da opinião de Oliveira Marques que define este sentido alargado de cama ou leito, com correspondência não apenas ao móvel, mas também à roupa que o completava (A. H. De Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa*, Lisboa, Sá da Costa, 1971, p. 77).

<sup>34</sup> Ferreira, *ob. cit.*, pp. 39-40.

Projectando a realidade medieval para o período em estudo, com a devida salvaguarda do desfazamento temporal, seria de esperar encontrarmos uma correspondência directa entre o volume de roupa de cama legada pelo dote e a peça de mobiliário que a suporta; mas, como vimos, são quase inexistentes as referências a «leitos, liteiras e superliteiras».

A realidade medieval descrita por Conceição Ferreira é, pelo menos para alguns testamentos, testemunho de abastança<sup>35</sup>. Nos grupos de topo, não será de estranhar encontrarmos este tipo de mobiliário. Porém, à medida que nos projectamos sobre os estratos sociais mais baixos, é certo que a utilização deste móvel se torne menos frequente. A nossa observação contempla um espectro de grupos sociais mais alargado, que podemos situar em estratos inferiores àqueles em que se enquadravam os testadores medievais. Ainda assim, não correspondem às camadas inferiores, uma vez que aos mais pobres, sem bens para dotar, estaria vedado o recurso ao dote. Os dados de que dispomos incluem também, ainda que em número pouco significativo, alguns cavaleiros fidalgos. Porém, mesmo nos dotes deste núcleo restrito (e ao contrário do que vemos nos testamentos medievais), nada transparece relativamente ao móvel cama. Uma hipótese a ponderar encarará a vulgarização de leitos rudimentares, constituídos por simples estrados, facilmente desmontáveis, cuja valia seria desprezível face ao preço da roupa de cama, razão pela qual havia a necessidade de discriminar esta em detrimento daqueles; o caso da barra, já citado, será disso exemplo. Por outro lado, algumas casas dispunham de alcovas, nichos fechados por portas com uma base onde assentava a cama de roupa, dispensando portanto o leito. A abonar tais conjecturas, temos outras situações em que sabemos que a omissão não significava necessariamente ausência, relembro aqui o caso das alfaias agrícolas, que, apesar de raramente nomeadas, estão omnipresentes nos dotes rurais, em função da sua importância.

Andreia Durães concluiu para o Porto do início do séc. XVII, com base no livro de registo de peças e objectos de luxo resultante da aplicação da pragmática de 1609, que a cama detinha sem margem para dúvidas a primazia entre os móveis arrolados, considerando o leito «um móvel fundamental, um objecto prestigioso, juntamente com a roupa de cama o mais completa possível». Se os testamentos revelavam o incontestável peso do apetrechamento de cama no cômputo dos bens legados; na documentação produzida em resultado da aplicação da Pragmática de 1609, a roupa de cama assume-se como o «segundo elemento polarizador de investimento» nos artigos de luxo<sup>36</sup>.

<sup>35</sup> *Ibidem.*, p. 40.

<sup>36</sup> Ambas citações em Andreia Durães, «Luxo e vida privada: O exemplo da Pragmática de 1609», *Boletim Informativo do Núcleo de Estudos de População e Sociedade*, Série II, n. 1, 2007, p. 26. Na mesma linha verificamos que, «entre os notáveis toscanos, o primeiro investimento mobiliário (vindo muitas vezes do pai do noivo) é consagrado à cama, à verdadeira cama de casal, considerado património base. Não dispor de um catre ou colchão de palha era sinal de grande pobreza»



Mas qual será a realidade relativamente ao móvel «cama» se considerarmos grupos sociais eventualmente menos abastados? Que relação estabeleciam com este móvel as franjas da população que, apesar de não serem ricas, tinham bens suficientes para doar em dote? Sem o recurso a estudos e fontes de outra natureza, assumimos a limitação da nossa fonte no que concerne à obtenção de uma resposta cabal à questão. Com efeito, para ensaiarmos uma aproximação, socorremo-nos de um trabalho sobre interiores domésticos em Montemor-o-Novo, para o século XVII, baseado na análise de inventários orfanológicos.

Assim, relativamente aos designados «móveis de dormir», o autor reforça a opinião já veiculada, afirmando que a roupa de cama «assentava em estruturas muito diversificadas», sendo que na maioria das habitações existia apenas um leito ou catre, onde normalmente dormia o chefe do agregado familiar. Quanto aos restantes membros da família, dormiam geralmente em estruturas mais rudimentares «que podiam ir de estrados e arcas até simples esteiras assentes no chão»<sup>37</sup>.

Ainda assim, convém notar que o universo que rodeava a cama não seria de modo algum desprezível; antes pelo contrário, constituiria uma realidade omnipresente, ocupando lugar cimeiro quanto às preocupações de dotadores e dotados. A confirmar tal proeminência, não apenas, como os nossos dotes atestam, a frequência com que a roupa de cama é nomeada, mas a raridade do leito propriamente dito (ou estrutura equivalente). O luxo do móvel não chegaria a todos, e é de crer que a maioria dos leitos fosse constituída por estruturas rudimentares.

A cama no seu conjunto é assim investida de um carácter simbólico, na medida em que ostenta o poder e riqueza do seu proprietário, não se restringindo a sua função ao resguardo do sono<sup>38</sup>.

## OS VESTIDOS

Quase toda a mulher leva em dote os seus vestidos, no máximo dois: um bom, geralmente de Londres e um de «somenos» de Castela. Estas expressões servem de elementos de diferenciação. Mais esparsamente, aparecem referências ao pano da terra, de menor qualidade que os anteriores.

---

ver Duby, Georges, *A Vida Privada dos notáveis Toscanos no limiar do Renascimento*, in Philippe Ariès (dir.), *História da Vida Privada*, vol. II, Porto, Edições Afrontamento, 1990, p. 189).

<sup>37</sup> Fonseca, Jorge, «O interior doméstico em Montemor-o-Novo no século XVII», in *Almansi*, n.º. 9, 1991, p. 165.

<sup>38</sup> Sarti, *ob. cit.*, pp. 203-209.

Esta realidade é o reflexo de um processo de transformação e diversificação dos métodos de produção artesanal, ao nível dos têxteis, que decorria desde os finais do século XII<sup>39</sup>. Intimamente associado ao desenvolvimento urbano, a que já fizemos menção, consignou como principais núcleos difusores as cidades do Norte de Itália, seguidas pelas da Flandres e, já no período em análise, pela Inglaterra, o que explica as referências da nossa fonte aos panos de Londres e Bristol, estes últimos mais frequentes à medida que nos aproximamos do final do século XVI.

Como elemento importante a reter, fica desde logo o preço do vestuário, elevado para os orçamentos da época, o que explica o facto de a noiva raramente se fazer acompanhar de mais que dois vestidos. Além disto, compreende-se também a importância que assumia, para estas sociedades, a reutilização da roupa. Legada entre pais e filhos, patrões e criados, ricos e pobres, ou mesmo adquirida nos mercados de usados, a roupa era reciclada até ao limite, ou, como nos diz Sarti, «até ao infinito»<sup>40</sup>.

Os dotes vimaranenses dão conta desta realidade, ao fazerem corresponder por vezes o vestido de «*somenos*» ao usado e o vestido «*bom*» ao adquirido de novo, usualmente estreado no dia do casamento.

Porém, convém salientar que o termo vestido não tinha a conotação que hoje lhe atribuímos de peça única de vestuário; era antes utilizado para referenciar um conjunto de peças cujo número poderia variar. A sua importância no dote pode aferir-se pela quantidade de entradas registada (94), o que significa que estão presentes na esmagadora maioria dos dotes. Embora não estando ausentes, as referências ao vestuário masculino são extremamente raras. Para termos uma ideia dos preços do vestuário, podemos dizer que uma boa saia poderia custar 1000 réis, isto é, mais do que um porco e cerca de metade de um boi de tamanho médio. O sainho, bem mais barato, poderia ser adquirido por 100 réis, o que explica certamente a maior frequência registada. Apesar de não termos referências ao preço das faldilhas<sup>41</sup>, estamos em crer que seria a peça de vestuário mais barata, enquadrando-se na tipologia de roupas interiores.

## O DINHEIRO

Dos 142 dotes, 98 deles registam transferências monetárias, valor bastante significativo e que se compreende face, não só à sua utilidade, mas também devido à sua importância na manutenção de equilíbrios. Faço-me explicar, havia o

<sup>39</sup> Marques, *ob. cit.*, p. 24.

<sup>40</sup> Sarti, *ob. cit.*, p. 320.

<sup>41</sup> Diminutivo de faldra, peça de roupa que as mulheres usam debaixo da saia (Bluteau, *ob. cit.*, vol. IV, p. 17).

risco de muitos dos bens dotados poderem estar aquém das expectativas. Para evitar surpresas que poderiam pôr em risco o jogo de equilíbrios presentes na negociação, os dotadores indexavam ao bem o seu valor monetário ou substituíam-no por dinheiro. Este expediente permitia agilizar o cálculo dos valores envolvidos na transacção, e evitar qualquer perturbação no momento de efectivar a doação. Curioso que, passadas centenas de anos depois da sua feitura, a leitura de muitas escrituras deixa perceber uma tensão latente entre os seus intervenientes. A interrupção súbita de algumas delas, às quais o tabelião junta a nota «sem efeito por as partes não chegarem a acordo», constitui prova evidente das tensões existentes entre as partes contratantes, que se manifestavam em todas as etapas do processo, podendo arrastar-se até ao derradeiro momento, aquele em que se assinava a escritura notarial.

Neste caso, a presença do dinheiro, quer de forma directa através das transferências, «*em dinheiro de contado da moeda corrente*», quer de forma indirecta como meio de avaliação de qualquer bem dotado, «*uma saia que valha 1500 réis*», «*um boi de 3000 réis*», facilitava a comparação, dissipando quaisquer desconfianças. Além do mais, o dinheiro trazia consigo bastantes vantagens; facilmente divisível, poderia satisfazer melhor que qualquer outro bem as reivindicações dos filhos sobre o direito a uma propriedade. Facto a que se alia a facilidade de transporte e o bónus de, se bem administrado, poder prover importantes lucros ao detentor<sup>42</sup>. Daí se compreende a facilidade com que encontramos a moeda no dote. Esta fluía não apenas entre dotadores e dotados, num duplo trajecto, mas também entre estes e outros membros do agregado.

Nos casos em que apenas uma das partes entrava com propriedade imóvel, da qual dependeria o sustento do novo agregado, era necessário compensar os irmãos excluídos da sua sucessão. O dinheiro utilizado para consagrar a equidade entre eles, reftreando qualquer desequilíbrio entretanto gerado, provinha da outra parte. Assim, no dote de um dos nubentes o dinheiro substituía-se à propriedade, seguindo uma parte significativa directamente para as mãos dos sogros, que depois o distribuíam pelos herdeiros como forma de quitação do «*direito, razão e aução que lhes pertencia na estimação, colação e benfeitorias do casal dotado*»<sup>43</sup>.

Convém salientar que os valores apresentados no quadro n. 2 podem não corresponder ao valor real do dote, uma vez que este se compõe muitas vezes por propriedade móvel e imóvel nem sempre avaliada pelos dotadores. No entanto,

<sup>42</sup> Johnson, Cynthia, *Marriage Agreements From Twelfth-Century Southern France*, in Reynolds e Witte *et al.*, 2007, p. 224-225.

<sup>43</sup> AMAP: Tabelião Cristóvão de Azeredo do Vale, Notarial n.º 48, fl. 22, 28-Ago-1592, «Dote de Manuel Pires a sua filha Catarina Luís com Francisco Gonçalves filho de Francisco Gonçalves de Altares e de sua mulher Isabel Gonçalves.

constituem uma imagem que nos dá uma ideia, ainda que por aproximação, dos valores envolvidos.

QUADRO N. 2. MONTANTES EM DINHEIRO ENVOLVIDOS NOS DOTES

Dinheiro (valor em réis)	N.º Observações Famílias Campo	N.º Observações Famílias Cidade <sup>44</sup>	Totais
<10 000	9	5	14
>=10 000 e <20 000	11	7	18
>=20 000 e <30 000	14	12	26
>=30 000 e <40 000	8	4	12
>=40 000 e <50 000	6	4	10
>=50 000 e <60 000	1	3	4
>=60 000 e <70 000	0	1	1
>=70 000 e <80 000	1	0	1
>=80 000 e <90 000	2	3	5
>=90 000 e <100 000	0	0	0
>=100 000	1	6	7
Totais	53	45	98

Fonte: Base de dados (ver nota 22).

Da análise do quadro se depreende que os valores monetários mais frequentes nos dotes rondavam entre os 10 e os 30 mil réis, sendo que o escalão entre os vinte e trinta mil réis é o mais representativo. Outra constatação imediata é que os dotes de maior valor (> 100 000 réis) têm origem no meio urbano, com uma representatividade de seis para um, sendo que dois deles pertencem a cavaleiros fidalgos, um de 250 e outro de 360 mil réis.

A esmagadora maioria dos dotes é inferior a 50 mil réis, numa proporção de 48 dotes rurais contra 32 urbanos. Esta distribuição inverte-se quando analisamos os valores superiores, infinitamente menos representativos, com apenas 18 dotes. Destes, treze correspondem a dotes citadinos e apenas cinco a dotes rurais. Estes resultados constituem o espelho da estrutura social vimaranense, de pendor marcadamente rural e condizem com a distribuição populacional urbe/termo<sup>45</sup>. A economia agrária e a figura do rico lavrador impunham-se em toda a linha.

<sup>44</sup> Uma vez que a maioria das famílias mistas (cujas origem diferiam) fixaram residência na cidade, os seus dotes foram contabilizados como citadinos.

<sup>45</sup> Braga, Alberto Vieira, *Administração seiscentista do Município Vimaranesense*, Guimarães, Câmara Municipal de Guimarães 1922, fl. 13. O autor, embora as considere exageradas, cita as estimativas realizadas por João de Meira para o ano 1527, que se cifram em 7 229 habitantes para a vila e 25 511 para o termo. Já para 1650, o autor conclui que Guimarães teria um total de 28 mil habitantes, distribuídos 8 mil pela vila e 20 mil pelo termo.

Alguns deles conseguiam mesmo equiparar os seus dotes aos dos ricos mercadores e mesmo nobres.

Resta saber até que ponto se verificavam consórcios entre os diferentes grupos sócio profissionais. Sem pretendermos por ora avançar qualquer conclusão definitiva, é possível vislumbrar um quadro social onde a endogamia de grupo se apresenta bastante vincada. Os dados preliminares de que dispomos permitem-nos delinear uma estrutura social fechada, onde cada grupo, cioso do estatuto adquirido e/ou herdado, olhava com reservas qualquer possibilidade de se consorciar com outro, ainda que equivalente do ponto de vista económico.

## CONCLUSÃO

A abordagem efectuada aos dotes quinhentistas de Guimarães vem informar a importância do novo enfoque económico na interpretação do fenómeno. Partilhamos da opinião que a economia do dote constituiu o verdadeiro motor do mercado matrimonial, onde ambos os sexos se deparavam com diferentes oportunidades, embora não fossem à partida desiguais. Uma vez que a hora de dotar correspondia, na área em estudo, também à hora de herdar, o papel do género não era tão evidente quanto seria de supor, sobretudo perante um sistema familiar troncal como o minhoto. O princípio da sucessão igualitária enfrentava uma estrutura da propriedade que impunha fortes restrições a qualquer tentativa de divisão. O quadro jurídico foreiro impunha restrições que visavam salvaguardar a viabilidade económica da exploração, já de si demasiado fragmentada. Tais contingências infundiam uma desigualdade forçada entre herdeiros. Apenas o herdeiro privilegiado poderia aceder à maior parcela da herança dos pais, e aceder ao mercado matrimonial sem risco de decair na hierarquia social.

Para aqueles a quem estava vedado o acesso a este mercado, as alternativas não seriam muitas. Garantido estaria desde logo o celibato, que, não raras vezes, sustentava formas de reprodução social constituídas à margem dos padrões de moralidade veiculados pela Igreja Católica. Para os aventureiros restava a busca de fontes de rendimento alternativos. Porém, desaparecia neste momento a paridade entre sexos, que havia sido uma realidade à hora das partilhas. Agora, os homens estavam nitidamente em vantagem, dispondo de um leque de alternativas mais diversificado do que as mulheres.

O dote não constituía apenas um veículo de transmissão da propriedade imóvel. Apetrechava o novo núcleo familiar com os instrumentos necessários ao início de vida em comum, assegurando a manutenção da actividade económica da família de origem, quer se tratasse de um agricultor, do oficial, do mercador ou do nobre.

As escrituras dotais fornecem preciosas informações sobre a vida quotidiana destas populações, as formas de estruturação do espaço, as rotinas afectas às

actividades económicas, e sobre as interacções entre os nubentes e o núcleo familiar alargado. É nestas interacções que vislumbramos alguns dos aspectos da cultura material destas populações, com especial destaque para os elementos em torno da casa e do corpo. No universo do espaço doméstico, a roupa de cama destaca-se pela frequência com que é nomeada. Secundam-na o vestuário da noiva, e, por último, com maior incidência no espaço urbano, os artigos de limpeza e higiene; guardanapos, toalhas de prego, de água às mãos e de mesa, pichéis e bacios, são os mais nomeados. Quanto ao mobiliário, pouco diversificado, tem no designado mobiliário de guarda a sua máxima representação, sendo o móvel por excelência a caixa para vestidos, logo seguida pelas cubas e arcas. Em suma, quanto mais não seja, os dotes de casamento testemunham uma cultura material parca em bens não relacionados com as actividades económicas desenvolvidas, nomeadamente no que diz respeito à agricultura, e na qual os têxteis assumem um papel fundamental como consumos de prestígio.

**PARTE III.**  
**BENS EM HERANÇA, BENS DE LUXO,**  
**E PATRIMÓNIOS FAMILIARES**

(Página deixada propositadamente em branco)



# INVENTARIOS POST-MORTEM, CULTURA MATERIAL Y CONSUMO EN LEÓN DURANTE LA EDAD MODERNA

JUAN M. BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ  
*Departamento de Historia Moderna<sup>1</sup>*  
*Universidad de León (España)*

Los inventarios post-mortem, a los que se pueden añadir las escrituras de división de bienes (denominadas partijas) que incluyen también un inventario post-mortem previo de los bienes, constituyen la fuente principal utilizada en este tipo de trabajos que hemos realizado sobre las condiciones vida, pautas de consumo y la cultura material en León durante la Edad Moderna, particularmente el siglo XVIII y primera mitad del XIX.

Consideramos que queda lejos de los objetivos de esta comunicación volver a retomar la extensa relación de historiadores más partidarios<sup>2</sup> o contrarios<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> El presente trabajo se enmarca en el proyecto de investigación «*Cultura material, consumo, moda e identidades sociales. Mujer, vestido y apariencias en Castilla y en León durante el Antiguo Régimen (S. XVI-XIX)*» financiado por la JCYL.

<sup>2</sup> En el trabajo de A. Eiras Roel, «Tipología documental de los protocolos gallegos», en *La Historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago, 1981, pp. 28-29, existe una información bibliográfica sobre esta cuestión.

<sup>3</sup> Entre los detractores se pueden citar a M. Garden en su estudio sobre *Lyon et les lyonnais au XVIII<sup>e</sup> siècle*, París, Flammarion, 1975, donde rechazaba, en principio, los inventarios post-mortem debido a tres motivos: primero, porque se derivaban de un acto judicial y sólo se realizaban cuando existía problemas particulares entre los herederos. Segundo, sólo ofrecen una descripción parcial de las fortunas, ya que únicamente los bienes muebles son el objeto de mayor atención. Y finalmente, por su naturaleza concierne a personas de elevada edad, con lo que la mayoría de ellas han abandonado ya su actividad. En los últimos años, han surgido también objeciones a la hora de su utilización para el estudio del consumo familiar, etc., centradas en problemas metodológicos (ver Bartolomé Yun Casalilla, «Inventarios postmortem, consumo y niveles

de este tipo de fuente desde que la historiografía francesa descubriese sus posibilidades. Sólo señalar que en España, desde los pioneros años 1980 donde el profesor A. Eiras hablaba de su importancia para la historia social<sup>4</sup>, han sido una fuente básica tanto para la historia rural, urbana, como para la historia social, destacando en este sentido los realizados sobre la burguesía española del siglo XVIII<sup>5</sup> y de forma más reciente los centrados en la historia de la familia<sup>6</sup> y las condiciones de vida, pautas de consumo, y, en definitiva, en la cultura material, etc.<sup>7</sup>.

Centrándonos en el caso leonés, podemos afirmar que los inventarios post-mortem presentan muchas más ventajas que inconvenientes, ya que, en primer lugar, en general no se derivan de un acto judicial y son, por lo tanto, una escritura sistemática a nivel cronológico, aunque no tan abundante como desearíamos. En segundo lugar, es bastante universal, ya que encontramos inventarios post-mortem o partijas de todos los grupos sociales, incluso con escasos niveles de riqueza patrimonial, lo cual nos permite abordar estudios comparativos. En tercer lugar, dado su carácter básicamente post-mortem nos aportan datos tanto de los comienzos como del final de sus trayectoria vitales. Y finalmente, en una buena proporción se incluyen todos los bienes tanto raíces y semovientes como mobiliarios y tasados. Se trata de un precio de referencia pero que como es de suponer resulta de gran valor. En cambio, como inconvenientes, aparte de su escasez y de algunos problemas, no muchos, de ocultación de bienes por parte de los viudos, sólo podemos mencionar, por una parte, la parca información sobre las calidades de los bienes mobiliarios, que se acentúan cuando se refieren a los textiles y sobre todo a las librerías. Y, por otra parte, la ausencia de ropa, sobre todo la destinada a vestir el cuerpo, la personal, que nos induce a pensar bien en una venta previa de la misma, antes de que se efectúe el inventario, para correr

---

niveles de vida del campesinado del antiguo régimen (Problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional), *VII Congreso de Historia Agraria*, Salamanca, 1997, pp. 46-55.

<sup>4</sup> Ver trabajo ya citado de A. Eiras Roel, *ob. cit.*, p. 28.

<sup>5</sup> Sobre todo la burguesía conectada con el mundo del comercio y las finanzas. Ver trabajos de A. García Baquero González, *Cádiz y el Atlántico (1717-1778)*, Sevilla, Diputación de Cádiz, 1988; R. Franch Benavent, *El capital comercial valenciano en el siglo XVIII*, Valencia, Facultad de Geografía e Historia, Facultad de Historia Moderna, 1989; A. M<sup>a</sup> Azcona Guerra, *Comercio y comerciantes en la Navarra del siglo XVIII*, Navarra, Gobierno de Navarra, 1996; A. Angulo Morales, *Del éxito en los negocios al fracaso del Consulado: la formación de la burguesía mercantil de Vitoria (1670-1840)*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2000.

<sup>6</sup> D. Martínez López, *Tierra, herencia y matrimonio. Un modelo sobre la formación de la burguesía agraria andaluza (Siglos XVIII-XIX)*, Jaén, 1996; Juan M. Bartolomé Bartolomé, *Familias de comerciantes y financieros en la ciudad de León (1700-1850)*. En prensa.

<sup>7</sup> Grupo de trabajo coordinado por Bartolomé Yun Casalilla, «Consumo y comercialización de textiles en Castilla y Cantabria, 1750-1914». Juan M. Bartolomé Bartolomé, *El tránsito al crecimiento económico moderno en León. Condiciones de vida y pautas de consumo en La Bañeza y Astorga*, León, Universidad de León, 2004.

con parte de los gastos del entierro, o bien en un reparto de la misma entre los seres más estimados a nivel afectivo.

Ahora bien, a pesar de las virtudes señaladas a nivel general hemos de reconocer que en su utilización como fuente para el estudio del consumo familiar los problemas metodológicos siguen existiendo, y en concreto éstos se podrían centrar en tres: por un lado, el que consideramos de mayor relevancia, tal como ha señalado J. De Vries, reflejan el «stocks» de un determinado producto y no su «flujo», es decir no nos informan, por lo menos tal como desearíamos, de los niveles de reposición de los artículos<sup>8</sup>. Por otro lado, el problema de la representatividad a nivel social, dada la tendencia hacia patrimonios altos o medianos y la escasez de inventarios de los grupos sociales más desfavorecidos a nivel económico<sup>9</sup>. Y finalmente, también se han planteado serias dudas sobre si el cuerpo general de bienes reflejado en el inventario post-mortem constituye una medida realmente válida de la riqueza del individuo dada la diversidad existente en las fuentes de ingresos de las economías familiares campesinas<sup>10</sup>.

De todas formas, al margen de la problemática y las limitaciones que plantea la fuente, en los momentos presentes hemos conseguido acercarnos, utilizando fundamentalmente los inventarios post-mortem, al estudio de los niveles de riqueza patrimoniales, riqueza mobiliaria, condiciones de vida y pautas de consumo, etc., de una muestra bastante amplia de la estructura social leonesa (burguesía comercial de la ciudad de León y de Astorga y La Bañeza, artesanos, campesinos, etc.) durante el siglo XVIII y primera mitad del XIX. Además, hemos intentado adentrarnos en su análisis no sólo cuantitativo sino cualitativo, prestando especial interés a las mutaciones derivadas de las modas o el consumo vicario y que pudiesen reflejarse en cambios en las pautas de consumo, particularmente de los textiles<sup>11</sup>.

No obstante, nuestro objetivo no es presentar todas las conclusiones, debido a problemas de espacio, sino más bien centrarnos en dos grupos sociales, burguesía comercial y financiera de la ciudad de León y campesinado de la comarca

---

<sup>8</sup> J. De Vries, «Between purchasing power and the world of goods: understanding the household economy in early modern Europe», en J. Brewer, R. Porter (eds.), *Consumption and the World of Goods*, Londres-Nueva York, Routledge, pp. 206-227.

<sup>9</sup> Es lo que considera T. Wijssenbeck en su estudio para los Países Bajos, a pesar de que de en Holanda el inventario se hacía entre los grupos sociales más desfavorecidos como una iniciativa pública para preservar los intereses de los herederos, «Delf in the eighteenth century», en A. Van der Woude y A. Schuurman (eds.), *Probate inventories. A new source for the historical study of wealth, material culture and agricultural development*, Utrecht, HES Publishers, 1980, pp. 157-176.

<sup>10</sup> L. Weatherill, «The meaning of consumer behaviour in late seventeenth –and early eighteenth- century England», en J. Brewer y R. Porter (eds.), *ob. cit.*, pp. 206-227.

<sup>11</sup> Juan M. Bartolomé Bartolomé, «El consumo de textiles en León (1700-1860)», en *Revista de Historia Moderna. Anales de la Universidad de Alicante*, n. 21, Alicante, 1982, pp. 473-501; *Ibidem.*, *El tránsito al crecimiento económico...*

de Sahagún, elegidos por su distinto nivel de riqueza económica, su emplazamiento urbano y rural, y analizar la cultura material y las pautas de consumo a lo largo del siglo XVIII y la primera mitad del siglo XIX. Además, el estudio resulta más enriquecedor debido a la heterogeneidad del propio campesinado terracampino, lo cual nos permite a su vez hacer comparaciones del mismo y con el resto del campesinado leonés.

## CONDICIONES DE VIDA Y PAUTAS DE CONSUMO DE LA BURGUESÍA COMERCIAL Y FINANCIERA DE LA CIUDAD DE LEÓN

Los valores medios del activo patrimonial de la burguesía comercial se sitúan en 504.091 reales, los cuales una vez descontadas las deudas, el pasivo (que supone un 8%), quedan líquidos 463.890 reales de media. Se trata, por lo tanto, de unos valores ligeramente superiores a los del resto de la burguesía leonesa<sup>12</sup>, pero todavía alejados de la burguesía interior comercial vitoriana o extremeña<sup>13</sup> y a años luz de la de los puertos como la valenciana o gaditana<sup>14</sup>. Incluso, la burguesía comercial financiera de nuestra muestra ofrece unos líquidos patrimoniales, 893.883 reales, muy alejados de nuevo de la burguesía gaditana e incluso de los comerciantes banqueros extrememos<sup>15</sup>.

Patrimonios que no han sido fruto de la herencia sino que más bien han sido forjados con el esfuerzo y el trabajo diario de los negocios. Así, del estudio de ocho casos de la burguesía dedicada exclusivamente al comercio los bienes

<sup>12</sup> En La burguesía maragata sólo tres casos de un total de dieciséis superan dicha cantidad. La burguesía de la provincia, bañezana, astorgana y berciana, del siglo XVIII está también muy por debajo y sólo en El Bierzo en la primera mitad del siglo XIX se aproximan a las medias señaladas. L. Rubio Pérez, *La burguesía maragata*, León, Universidad de León, 1995; Idem, «La burguesía mercantil leonesa en el siglo XVIII. Acumulación de capital y actitudes tradicionales», en *Revista Estudios Humanísticos*, n. 13, Universidad de León, 1991, pp. 227-264; Juan M. Bartolomé Bartolomé, *Vino y viticultores en El Bierzo. Sociedad y estructuras económicas durante el siglo XVIII*, León, Universidad de León, 1996; Idem, *La hegemonía de una nueva burguesía en El Bierzo (1800-1850)*, León, Universidad de León, 2000.

<sup>13</sup> En Vitoria el porcentaje de casas mercantiles con niveles líquidos por debajo de los 500.000 reales es del 58,3%. A. Angulo Morales, *ob. cit.*, p. 297.

<sup>14</sup> En Extremadura de cinco casos sólo uno está por debajo con un líquido de 189.974 reales. M. A. Melón Jiménez, *Los orígenes del capital comercial financiero en Extremadura. Compañías de comercios, comerciantes y banqueros de Cáceres (1773-1836)*, Badajoz, Diputación Provincial de Badajoz, 1992, pp. 119-120.

En Valencia por debajo de las 35.000 libras (que vendrían a equivaler aproximadamente a 500.000 reales) se sitúan el 37,73% de los inventarios analizados. R. Franch Benavent, *ob. cit.*, p. 38.

En Cádiz, con una orientación más financiera que comercial, las estimaciones rondaban entre 3.570.000 y unos 14.280.000 reales. A. García Baquero González, *ob. cit.*, pp. 510-511.

<sup>15</sup> M. A. Melón Jiménez, *ob. cit.*, p. 139.

gananciales suponen un 77,2% del total del activo patrimonial y sólo un 27,8% son los bienes aportados por los esposos, bien dotales o parafernales. De éstos predominan los que han llevado a la unidad familiar los esposos, 61,8%, frente al 38,2% de las esposas.

En las familias de la burguesía comercial con orientación más financiera también son patrimonios conseguidos con esfuerzo y los quehaceres diarios más que heredados, ya que en una valoración global el 65,5% del activo patrimonial corresponde a bienes gananciales quedando para los dotales y parafernales el 34,5% restante.

Si pasamos al estudio más pormenorizado de la estructura interna de esta riqueza patrimonial, nos encontramos con que lógicamente son los bienes mobiliarios los que tiene una mayor peso, el 74,5% en la burguesía comercial y el 58,9% en la financiera, lo cual está en conexión directa con la relevancia dentro de los mismos de los conceptos o partidas vinculadas a la actividad mercantil o financiera.

Ahora bien, de todos los bienes que componen la riqueza mobiliaria nos interesan para nuestro estudio de la cultura material los siguientes: decoración de la casa (objetos religiosos), mobiliario de la casa, útiles de cocina (menaje de loza fina), ropa personal, ropa cama, ropa casa, objetos de oro y plata y libros. Así, nos encontramos con que estos bienes representan unos porcentajes muy bajos, entre un 6% para la burguesía comercial y un 4,2% para la comercial y financiera de la riqueza patrimonial mobiliaria. Aún así son porcentajes ligeramente superiores a los de la burguesía gaditana y similares en la burguesía comercial y financiera a la sevillana<sup>16</sup>.

Desde un punto de vista más cuantitativo en la burguesía comercial la valoración más alta de estos bienes, con un 36,6%, corresponde a los objetos de oro y plata, joyas, alhajas, tanto de los orientados al uso personal como los de cubtería. Indudablemente, esta alta presencia de objetos de oro y plata, tesaurización, guarda una estrecha relación con el hecho de que al ser la actividad económica principal el mundo incierto del comercio, era necesario que la familia tuviese objetos de valor que no sufriesen las alteraciones monetarias y sirviesen para poder salir de momentos de crisis del negocio frente a las deudas o a impagos puntuales, ya que se podían convertir fácilmente en dinero<sup>17</sup>. Además, tampoco debemos obviar que estos objetos tan preciados exteriorizan el éxito económico y social de la casa y una forma más de ingresar en una posición social de privilegio.

---

<sup>16</sup> M. Bustos Rodríguez, *Cádiz en el sistema atlántico. La ciudad, sus comerciantes y la actividad mercantil (1650-1830)*, Madrid, Sílex, 2005, p. 238; A. García Baquero González, *La carrera de Indias: suma de la contratación y océano de Negocios*, Sevilla, Algaida Editores, 1992, p. 309.

<sup>17</sup> Es lo mismo que sucede con la burguesía vitoriana, donde incluso Alberto Angulo Morales incluye estos objetos de oro y plata junto con el dinero líquido. A. Angulo Morales, *ob. cit.*, p. 318.

En segundo lugar, con un porcentaje muy próximo al anterior, un 35,7%, figura la tasación de los textiles, destacando dentro de los mismos la ropa de la cama sobre la destinada a la vestimenta personal y a la de casa. Esta fuerte presencia de los textiles, que en este caso se atenúa por la circunstancia particular ya analizada de los objetos de oro y plata, es similar a los demás grupos sociales y sobre todo a la burguesía de Vitoria<sup>18</sup>.

Los restantes bienes que nos adentran en las condiciones de vida presentan una valoración más inferior. Es lo que sucede tanto con el mobiliario de la casa, escaparates, arcas, escritorios, cómodas, canapés, etc., que se sitúa en tercer lugar, pero tan sólo con un 12,3%, como con los útiles y menaje de la cocina, un 9,3%. Y finalmente, los objetos destinados a decorar las estancias de la casa, cuadros, espejos, etc., sólo tendrán una valoración del 2,4% y los libros del 3,7%<sup>19</sup>.

Si descendemos a un estudio más cualitativo y dinámico de estos bienes nos encontramos con una relevante información sobre la cultura material, que incluso nos introduce en el interesante campo de las pautas de consumo de la burguesía comercial. Así, en los objetos de oro y plata se aprecia como frente al mayor número de ellos dedicados en el siglo XVIII a objetos de cubertería de la casa, en cambio en la primera mitad del siglo XIX son más abundantes y de mayor valoración los destinados al adorno personal, collares, pendientes, colgantes, etc.<sup>20</sup>. Esta tendencia nos lleva a considerar que las familias burguesas ya asentadas, habiendo logrado ya el éxito en los negocios, tratan de emular los comportamientos de los grupos sociales, en este caso la nobleza, a los que ya han conseguido casi asimilarse.

En los textiles, el predominio observado a nivel de valoración de la ropa de la cama es más propio del setecientos. En cambio, en la primera mitad del siglo XIX es la ropa destinada a vestir el cuerpo, la personal, la que adquiere una mayor importancia, lo cual estaría de nuevo conectado con la mayor inclinación a la ostentación y a la exteriorización social de la riqueza, dentro de un proceso de emulación o consumo vicario de las modas y tendencias de la nobleza<sup>21</sup>.

<sup>18</sup> Dentro del ajuar el agregado de mayor valor se centraba en la ropa y el elemento más llamativo era la cama por el múltiple y caro ropaje que se necesitaba para conformarla. *Ibidem*, p. 176.

<sup>19</sup> Aunque la presencia de libros que figuran en los inventarios es generalmente nula y sólo en tres casos de los analizados, de los cuales dos de ellos corresponden a la familia Fernández-Chicarro, encontramos libros, de temática preferentemente religiosa.

<sup>20</sup> Es lo que sucede, por ejemplo, con la tercera generación de la familia Fernández-Chicarro, don José Fernández Chicarro y doña Rosa Alonso, ya que en el inventario que se realiza tras el fallecimiento del esposo, en 1848, los objetos de oro y plata de uso personal (cadenas, collares, anillos, pendientes, relojes de bolsillo, piedras preciosas de esmeralda y rubíes, etc.), son tasados en 7.299 reales frente a los 4.685 reales de la cubertería. Archivo Histórico Provincial del León (A.H.P.L.), Félix de las Vallinas, Caja 1137.

<sup>21</sup> Así, en el inventario del rico comerciante catalán afincado en la plaza leonesa don Ramón Selva las valoraciones más altas de los textiles son las dedicadas a vestir el cuerpo por encima de la ropa de la cama. *Id.*, Ildefonso García Álvarez, Caja 1167.

Además, ya desde el último tercio del siglo XVIII observamos cambios en la pautas de consumo de los textiles que se aprecian, por una parte, en la llegada de la nueva fibra textil, el algodón y sus derivados, frente a la predominante lana o lino, de forma más generalizada en la ropa personal<sup>22</sup> que en la de cama<sup>23</sup> o casa<sup>24</sup>. Y por otra parte, en la introducción de las nuevas prendas de vestir tanto femeninas (vestidos, etc.) como particularmente masculinas (chaquetas, chalecos y pantalones), elaboradas preferentemente con la nueva materia prima más barata e innovadora<sup>25</sup>. Estas nuevas tendencias en el consumo de textiles se reforzarán en la primera mitad del siglo XIX, siguiendo la misma trayectoria que la marcada por la bibliografía comparativa que se ha ocupado de este interesante tema del consumo<sup>26</sup>.

Sorprende, aunque es una tendencia generalizada<sup>27</sup>, que el mobiliario de la casa se sitúe en valoración por debajo de la ropa personal. Esta escasa tasación no eran tanto debida a la abundancia de piezas como al reducido valor de las mismas, ya que al igual que la burguesía comercial vitoriana la alta profusión de muebles tradicionales (mesas, sillas, arcas, baúles, bufetes, archivos, etc.) dejaban poco espacio habitable en las estancias<sup>28</sup>. Lógicamente se imitaban también las modas de la nobleza, pero las novedades en el mobiliario tendrán que esperar a la primera mitad del siglo XIX<sup>29</sup>, que es donde ya aparecerán de forma significativa las cómodas<sup>30</sup>, armarios<sup>31</sup>, escritorios, canapés, tocadores, etc., reflejando

<sup>22</sup> En la familia Casado-Valladolid en su inventario de finales del siglo XVIII figurarán prendas tradicionales de la vestimenta masculina (chupas, calzones) elaborados con algodón (pana). Id., Domingo Suárez de Velasco, Caja 973.

<sup>23</sup> Las abundantes piezas destinadas a cubrir la cama –colchas, jergones, almohadas,...– están elaboradas con las fibras tradicionales, fundamentalmente: lana o lino y son más resistentes a la permeabilidad de las nuevas fibras. Pero, también a fines del XVIII ya se encuentran colchas de algodón pintado. Id., Domingo Suárez de Velasco, Caja 973.

<sup>24</sup> Frente a la abundancia de piezas (toallas, manteles, servilletas, paños de manos, etc.) que son fabricadas en lienzo y estopa, preferentemente, también a finales del siglo XVIII figuran en los inventarios toallas de algodón. Ibidem.

<sup>25</sup> Don Miguel Hernández de Medina fallece en 1799 y entre su ropa personal encontramos: calzones de pana negros y azules, pero también chalecos y chaquetas de algodón. Id., Félix González Mérida, Caja 867.

<sup>26</sup> Ver trabajos del grupo de investigación sobre el consumo ya citados anteriormente.

<sup>27</sup> Juan M. Bartolomé Bartolomé, *El tránsito al crecimiento económico...*

<sup>28</sup> A. Angulo Morales, *ob. cit.*, p. 177.

<sup>29</sup> En Vitoria ya están presentes en la segunda mitad del siglo XVIII. Ibidem.

<sup>30</sup> Surge en Francia en 1700 y según Nuno Luís Madureira es la gran innovación del mobiliario del siglo de las luces. N. Luís Madureira, *Lisboa 1740-1830. Cidade: Espaço e Quotidiano*, Lisboa, Livros Horizonte, 1992, p. 183.

<sup>31</sup> Algunos autores han destacado su origen burgués y en concreto D. Roche se refiere a él como una pieza clave del mobiliario del pueblo de París en el siglo XVIII. D. Roche, *Le peuple de Paris*, París, Aubier Montaigne, 1981, pp. 149-150.

una mayor gusto por el confort y el lujo, y que serán realizados con materiales más nobles<sup>32</sup>.

En cuanto a los útiles de cocina, frente a los más numerosos de carácter tradicional (calderas de cobre, tarteras y coberteras de hierro, sartenes, cazos, platos y fuentes de peltre, piedra o de cerámica de Talavera, etc.<sup>33</sup>), aparecerán también otros nuevos, sobre todo en la primera mitad del siglo XIX, los cuales nos informan sobre cambios relevantes en las costumbres y en la dieta alimenticia en la Edad Moderna: paso a una comida más individualizada, tal como preconizaban los manuales de urbanidad de los siglos XVII y XVIII, con un mayor uso de los platos, vasos, copas de cristal y los tenedores; uso útiles de asar los alimentos y particularmente parrillas, lo cual permitía variar la tradicional dieta consistente fundamentalmente en alimentos hervidos sobre la olla o caldera que descansaba directamente sobre las brasas o sobre unas trébedes<sup>34</sup>; la aparición del horno para asar también los alimentos y la elaboración de pan, pastas y bollos<sup>35</sup>. Tampoco faltarán los utensilios más conectados con el lujo u ostentación, como por ejemplo la tan valorada porcelana China<sup>36</sup>. Y finalmente, las chocolateras estarán siempre muy presentes<sup>37</sup>, a las que se unirán, aunque de forma muy excepcional, los molinillos de café<sup>38</sup>.

Como ya se ha señalado en el estudio cuantitativo, la valoración de los objetos destinados a la decoración de las casas ocupaba el último lugar, incluso por debajo de los escasísimos libros. No obstante, sus estancias estarán adornadas con abundantes cuadros y láminas donde predominará la temática de carácter religioso: retratos de santas y santos<sup>39</sup> y también de advocaciones próximas a los

<sup>32</sup> Como por ejemplo los de Ramón Selva donde predomina el nogal y la caoba, A.H.P.L., Ildefonso García Álvarez, Caja 1167. Incluso, en el inventario de bienes de don José Fernández Chicarro figurarán los sofás. Id., Félix de las Vallinas, Caja 1137.

<sup>33</sup> Es característico el alto número de piezas de piedra que posee don José Fernández Chicarro, por ejemplo se van a inventariar 168 platos tasados cada uno a dos reales. Id., Félix de las Vallinas, Caja 1137.

<sup>34</sup> P. Manzanos Areal, «La casa y la vida material en el hogar. Necesidades vitales y niveles de vida en la Vitoria del siglo XVIII», en la *Vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, J. M<sup>a</sup> Imízcoz Beunza (dir.), San Sebastián, Txertoa, 1995, p. 206.

<sup>35</sup> En la familia Selva se mencionará en su inventario un horno de Perigueta. A.H.P.L., Ildefonso García Álvarez, Caja 1167.

<sup>36</sup> Como los platillos y jarritas que aparecen en el inventario de don Ramón Selva. Ibidem.

<sup>37</sup> Aparte de su gran valor dietético el chocolate se convierte también en una bebida indispensable de las reuniones sociales, donde las señoras y sus amigas que acuden a visitarla charlan mientras saborean el manjar del chocolate. P. Manzanos Areal, *ob. cit.*, p. 222.

<sup>38</sup> A diferencia de los hogares de la burguesía comercial vitoriana donde las cafeteras se normalizan desde mediados del siglo XVIII, en nuestro caso sólo hemos hallado una referencia a un molinillo de café en el inventario de don José Fernández Chicarro. A.H.P.L., Félix de las Vallinas, Caja 1137.

<sup>39</sup> Lo cual ya conocemos por el estudio pionero de A. Eiras Roel, «La burguesía mercantil compostelana a mediados del siglo XVIII: mentalidad tradicional e inmovilismo económico», en



lugares de origen de la familia<sup>40</sup>. No faltarán, por otra parte, los velones, espejos y relojes de pared<sup>41</sup> y la decoración de las paredes con cortinas cada vez más abundantes y elaboradas con fibras textiles de calidad<sup>42</sup> o bien con las nuevas: el algodón<sup>43</sup>.

Finalmente, sorprende la escasa, por no decir nula, presencia de libros en sus estancias, ya que, como hemos señalado, sólo en tres casos, dos de la familia Fernández Chicarro, aparecen algunos ejemplares de temática preferentemente religiosa: devocionarios y vidas de los santos<sup>44</sup>. No obstante, no apreciamos la tenencia observada en las familias vitorianas a favor de libros de historia o política en detrimento de los religiosos<sup>45</sup>.

En definitiva, en las familias de la burguesía comercial leonesa si observamos una mayor tendencia al confort, pero al igual que ocurría con la burguesía valenciana o vitoriana tampoco se puede hablar de un lujo exagerado<sup>46</sup>.

En la burguesía comercial con una orientación más financiera se reproduce en líneas generales el mismo esquema ya analizado de las anteriores familias burguesas, con la excepción más evidente de que los bienes destinados a la decoración de sus estancias son superiores a los de la otra burguesía y sobre todo se sitúan por encima de los útiles y el menaje de la cocina. Ahora bien, un estudio más detallado sobre todo de tipo cualitativo nos ofrece lo siguientes matices: en primer lugar, el capítulo de bienes de mayor valoración, joyas, alhajas, etc., se debe no tanto a los objetos destinados al adorno personal (pendientes, collares, alfileres, de oro, diamantes, etc.), lo cual sería más lógico dado el patrimonio de estas familias y la relevante posición social que ocupan ya en la primera mitad

---

*Historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago, Universidad de Santiago, 1980. Y nos vuelve a reafirmar también Alberto Angulo Morales para la burguesía de Vitoria, *ob. cit.*, p. 183. Y M. Bustos Rodríguez, *ob. cit.*, para Cádiz.

<sup>40</sup> En los comerciantes de origen catalán no podía faltar Nuestra Señora de Montserrat. Don Ramón Selva tiene uno tasado en 20 reales. A.H.P.L., Ildfonso García Álvarez, Caja 1167.

<sup>41</sup> Como el de don Ramón Selva, con su caja pintada, tasado en 130 reales. *Ibidem*. Aunque, hay que precisar que éstas piezas no serán tan numerosas como en las familias vitorianas, donde los espejos comienzan a hacerse cada vez más habituales desde mediados del siglo XVIII y es muy numerosa la presencia de relojes de fábrica inglesa o francesa. A. Angulo Morales, *ob. cit.*, pp. 179 y 184.

<sup>42</sup> Así, por ejemplo, la familia Pablos Salán tiene a comienzos del siglo XIX, 1812, cuatro cortinas de esparragón (seda) para cubrir los balcones tasadas en 50 reales. A.H.P.L., Antonio Ginovés Martín, Caja 1011.

<sup>43</sup> La familia Selva decora las paredes tanto con cortinas de lienzo inglés como de algodón encarnado, floreado, etc. *Id.*, Ildfonso García Álvarez, Caja 1167.

<sup>44</sup> Por otra parte, esta preferencia por la temática religiosa se observa también en Vitoria, donde representaba un 47,25%. A. Angulo Morales, *ob. cit.*, p. 198.

<sup>45</sup> *Ibidem*.

<sup>46</sup> R. Franch Benavent, *ob. cit.*, p. 245; A. Angulo Morales, *ob. cit.*, p. 324.

del siglo XIX, como a las piezas de cubertería<sup>47</sup>. En segundo lugar, esta escasa tendencia hacia el lujo, la ostentación, se aprecia de nuevo en los textiles, donde sigue predominando en valoración la ropa de cama sobre la personal. No obstante, también es cierto que en la vestimenta personal ya son muy frecuentes las novedades en las prendas femeninas y masculinas: vestidos, chalecos, pantalones, elaborados con la nueva fibra del algodón. En tercer lugar, el mobiliario de la casa, aunque aumenta ligeramente su tasación respecto a la burguesía más comercial, sigue siendo muy abundante, tradicional y de escasa calidad<sup>48</sup>. En cuarto lugar, como ya se ha adelantado, una sugestiva novedad en el esquema general es la mayor valoración que tienen los objetos destinados a decorar las estancias de las casas, superando a los tradicionales útiles de cocina. De este modo, junto a las alfombras y alfombrillas sus paredes son cubiertas por abundantes cuadros de temática religiosa y también por cortinas, donde son frecuentes las de algodón y de colores, y los más novedosos espejos y relojes<sup>49</sup>. Y finalmente, la gran sorpresa es la ausencia total de libros, incluso los más necesarios para el desarrollo de sus negocios. En definitiva, unas condiciones o estilo de vida que nos denotan un lujo muy moderado y contenido, similar a lo que sucede incluso en la burguesía más potente gaditana<sup>50</sup>.

#### CONDICIONES DE VIDA Y PAUTAS DE CONSUMO DEL CAMPESINADO LEONÉS DE TIERRA DE CAMPOS (COMARCA DE SAHAGÚN)

Adentrarnos en la cultura material del campesinado de la Edad Moderna, incluso del siglo XVIII, constituye una tarea muy ardua debido al problema de las fuentes. No obstante, es necesario a nivel historiográfico abordar este tipo de estudios sobre los grupos no elitistas de la población pero en definitiva, no hay que olvidarlo, mayoritarios y menos homogéneos de lo que la visión tradicional historiográfica nos ha legado<sup>51</sup>.

<sup>47</sup> En el inventario de don José Fernández Llamazares las piezas de cubertería representan el 79,9% del total de las joyas y objetos de oro y plata. A.H.P.L., José Casimiro Quijano, caja 1202.

<sup>48</sup> En la sala principal de don José Fernández Llamazares junto a dos divanes, cuatro butacas y trece sillas, sólo figuran tres consolas de material noble, caoba, valoradas en 1500 reales. *Ibidem*.

<sup>49</sup> En la familia Llamas-Carcía Antón se tasa un reloj de música en 2.500 reales. *Id.*, Ignacio Bayón Luengo, Caja 1129.

<sup>50</sup> M. Bustos Rodríguez, *ob. cit.*, p. 240.

<sup>51</sup> Esta heterogeneidad de las comunidades campesinas ha sido señalada por P. Saavedra de tal forma que la desigual distribución de la propiedad y de la posesión de la tierra y los ganados se muestra más acusada en las comarcas de la meseta norte de España y en Tierra de Campos. P. Saavedra, «El campesinado en la España del A. Régimen: algunas consideraciones», en S. Castillo y R. Fernández (coord.), *Historia social y ciencias sociales*, LLeida, Milenio, 2001, pp. 225-246.

El nivel medio de riqueza patrimonial del campesinado en la segunda mitad del siglo XVIII es de 9.863 reales. Se trata, por lo tanto, de un nivel de riqueza inferior, con más de 3.000 reales de diferencia, del de los campesinos leoneses de la Vega Baja del Esla<sup>52</sup> e incluso de los de la zona de La Bañeza-Astorga<sup>53</sup>.

El análisis de la estructura interna de la riqueza patrimonial sigue otorgando, al igual que ocurría en los estudios comparativos, el primer puesto a las tierras de labor (tierras de cereal sobre todo de secano y viñedo), sin embargo, la importancia de dichos bienes raíces, con un 31,6% de la riqueza patrimonial global, es de nuevo más bajo<sup>54</sup>, lo cual quizás pueda ser debido más que a unas explotaciones agrícolas inferiores a un menor precio de las tierras ante la mayor oferta del terrazgo productivo y la menor presión ejercida por la población, lo cual significaría unos valores de tasación de dichas tierras en los inventarios más bajos. También destaca la relevancia de los bienes mobiliarios ya que con el 27,7% de la riqueza patrimonial global se sitúan en un segundo lugar por encima de la valoración de las cabañas ganaderas y de las viviendas y dependencias complementarias<sup>55</sup>. Y finalmente, las viviendas y dependencias complementarias y la ganadería siguen ocupando un lugar destacado y con porcentajes, un 23,4% y un 17,3% respectivamente de la estructura global patrimonial, ya más similares a los comparativos leoneses. Esta importancia de las casas y viviendas complementarias se debe a los elevados porcentajes de posesión de casas y al alto valor de tasación de las mismas, ya que incluso entre el campesinado más pobre, por debajo de los 1.500 reales de riqueza patrimonial, es frecuente encontrar casas tasadas entre 250 y 440 reales<sup>56</sup>. Aunque los inventarios postmortem son muy parcos en la información cualitativa si que podemos señalar que se trata de casas donde los niveles de riqueza establecen diferencias entre los campesinos más

---

<sup>52</sup> En 1730-59 la media de riqueza patrimonial se sitúa en 13.838 reales y en 1760-89 se incrementa a 21.218 reales. J. M. Pérez García, «Evolución de los niveles de vida en la Vega Baja del Esla entre 1700 y 1850», en *Un modelo social leonés en crecimiento: la Vega Baja del Esla entre 17000 y 1850*, León, Universidad de León, 1998, p. 161.

<sup>53</sup> En 1750-60 estos niveles medios se sitúan en 13.136 reales para incrementarse también a fines del siglo en 21.031 reales. Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida y pautas del consumo del campesinado leonés de La Bañeza y Astorga (1750-1850)», en *El Mundo Rural en La España Moderna*, F. J. Aranda Pérez (coord.), Cuenca, Universidad de Castilla La-Mancha, 2004, pp. 589-590.

<sup>54</sup> En la Vega Baja del Esla oscila entre el 45,5% y el 43,4% para la segunda mitad del siglo XVIII y La Bañeza-Astorga entre el 38,2% y el 46,2%. *Ibidem*.

<sup>55</sup> Su peso en la estructura de la riqueza global es mayor que en los casos de la Vega Baja del Esla y los de la Bañeza-Astorga donde en estas últimas zonas en 1750-60 con un 22% se situaba en tercer lugar, descendiendo al 15% a fines del siglo. Aunque nunca hay que olvidar que sus medias familiares, 2.727 reales, siguen estando por debajo. *Ibidem*.

<sup>56</sup> Es lo que sucede, por ejemplo, con Manuel de la Fragua, vecino de San Pedro de Dueñas, el cual tiene una casa valorada en 440 reales, casi la mitad de su escaso patrimonio global de 937 reales. A.H.P.L., Juan Felipe y Godoy, Caja 4461.

puedientes con casas de varios pisos y habitaciones espaciosas, divididas por tabiques de obra o cortinaje y las casas de lo más modestos o pobres, de un solo piso, con ventanas pequeñas para mantener el calor en invierno y preservarse de él en verano y estancias más pequeñas donde el hogar o cocina ocupaba un lugar preferencial, a veces único, no sólo para comer sino también para habitar y descansar (dormir junto al fuego)<sup>57</sup>. Además, es frecuente, lo cual también explica su alta tasación, que unido al hogar y cuartos de residencia estén también los edificios o estancias del corral, las caballerizas, los pajares, la bodega y a veces también el lagar<sup>58</sup>. Casas, en definitiva, construidas, principalmente las más modestas, a base de una estructura de madera que era rellenada con tapial (mezcla de barro y paja), ya que hasta el siglo XIX no se generalizan las casas de piedra o ladrillo<sup>59</sup>.

En conclusión, se trata de un campesinado con unos niveles medios de riqueza patrimonial por debajo de sus homólogos leoneses<sup>60</sup> y muy heterogéneo como lo demuestra el hecho de que únicamente el 42,2% de la muestra se sitúan entre el umbral de riqueza global de 1.500 reales y 5.000 reales<sup>61</sup>, distribuyéndose el resto entre 4,5% por debajo de los 1.500 reales, el 22,2% de 5.000 a 10.000 reales, el 22% de 10.000 a 20.000 reales y el 8,9% por encima de los 20.000 reales.

Los bienes mobiliarios suponían un 27,7% del total de la riqueza patrimonial de nuestras familias campesinas, sin embargo, la media global de dichos bienes, 2.727 reales, exceptuando los animales domésticos, estaría de nuevo por debajo, aunque las diferencias sean más cortas, de los campesinos de la Vega Baja del Esla, La Bañeza y Astorga<sup>62</sup>. Si descendemos a un estudio más minu-

<sup>57</sup> Al igual que ocurría en Vitoria, P. Manzanos Arreal, *ob. cit.*, pp. 205-206.

<sup>58</sup> Por ejemplo, uno de los ricos campesinos con un valor patrimonial de 37.138 reales, Manuel Prieto, vecino de Sahagún, posee tres casas valoradas en 8.500 reales y todas ellas constan de cuartos altos y bajos, corral, caballerías, pajares y bodega. A.H.P.L., Juan Felipe y Godoy, Caja 4459.

<sup>59</sup> Bartolomé Yun Casalilla, «Peasant material culture in Castile 1750-1900 some proposals», en *Material culture: consumption, life-style, standard of living 1500-1900*, B4 proceedings Eleventh International Economic History Congress Milan, September 1994, A. Schuurman & L. Walsh (eds.), pp. 127-130.

<sup>60</sup> Exceptuando el campesinado de El Bierzo donde en su zona de economía más vitícola, El Bierzo Bajo, no llegan a los 2.000 reales. Juan M. Bartolomé Bartolomé, *Vino y viticultores... op. cit.*, p. 211.

<sup>61</sup> Los cuales se pueden catalogar como patrimonios modestos, ya que poseen explotaciones agrarias dedicadas al cultivo del viñedo y cereal, vivienda y dependencias complementarias y una cabaña ganadera complementaria interesante. Es el caso, por ejemplo, de Manuel Conde Guaza, vecino de Sahagún, con un valor patrimonial global de 4.200 reales, que explota tierras de viñedo y cereal tasadas en 1.895 reales, tiene una casa valorada en 400 reales y una cabaña ganadera en 435 reales, consistente en un buey tasado en 250 reales, una cerda en 95 reales y una pollina en 90 reales. A.H.P.L., Juan Felipe y Godoy, Caja 4.459.

<sup>62</sup> En la Vega Baja del Esla en 1760/89 la media es 4.517 reales, pero en las zonas de Astorga-La Bañeza en 1750-60 la media es de 2.868 reales y en 1790-1800 de 3.184. J. M. Pérez García, *ob. cit.*, p. 161. Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida...», pp. 592-594.

cioso de la estructura interna de la riqueza mobiliaria podemos apreciar que sobresalen muy por encima de los demás los productos agrarios de la despensa con un 47,3%<sup>63</sup>, lo cual nos indica una alta capacidad de producción agraria y una plenitud en las despensas campesinas terracampinas en la segunda mitad del siglo XVIII. Además, la relación de productos agrarios que figuran en los inventarios nos permite acercarnos, aunque sea tímidamente, a la comida de los campesinos. Así, más que carne de aves o de vacuno –sólo de forma muy esporádica aparece la cecina– u ovino lo normal era encontrar en dichas despensas productos derivados del cerdo (manteca, tocino, etc.)<sup>64</sup>. También aparece la harina aunque no especifica de que tipo de cereal, lo cual nos puede hacer pensar que el pan que consumían podría ser más que de trigo, destinado a pagar las rentas, de centeno, o de avena<sup>65</sup>. En el puchero diario no faltaban las legumbres tradicionales –titos, garbanzos, lentejas– no obstante, no encontramos en los inventarios las alubias<sup>66</sup> y tampoco figuran las patatas, aunque es probable que ya se sembrase este tubérculo de forma muy selectiva y no se declárese debido a ser un cultivo noval. Finamente, esta pobre dieta campesina era acompañada con el consumo de abundantes cantidades de vino, más en una zona donde la producción era significativa. No podemos proporcionar datos concretos del consumo pero dada la tónica general europea estaría por encima del litro diario por persona adulta<sup>67</sup>. Por último, hay que destacar que los bienes del ajuar, mobiliario de la casa, útiles domésticos, cuadros, libros, se sitúan en un segundo lugar de la riqueza mobiliaria con un 30,8% y 839 reales de media<sup>68</sup>. Este tipo de bienes son los que, por otra parte, como ya hemos señalado, nos dan a conocer las condiciones y el estilo de vida de la población campesina.

---

<sup>63</sup> Con 1.289 reales de media están por encima de las medias halladas en Astorga-La Bañeza y las de los años 1730-59 de la Vega Baja del Esla, siendo de nuevo superiores las de los años 1760/89. *Ibidem*.

<sup>64</sup> Las aves se consideraban en la Edad Moderna alimentos propios de príncipes y reyes. En cambio la carne del cerdo que hoza en el barro o los nabos que crecen bajo tierra se consideraban alimentos propios de vulgares campesinos. R. Sarti, *Vida en familia, casa, comida y vestido en la Europa Moderna*, Barcelona, Editorial Crítica, 2002, p. 219.

<sup>65</sup> Al igual que sucedía en el resto de Europa. *Ibidem*, p. 221.

<sup>66</sup> Las cuales se sumaron rápidamente a las legumbres conocidas tradicionalmente en Europa y con una aportación proteica a la dieta de los pobres muy importante. *Ibidem*, p. 231.

<sup>67</sup> El consumo del vino y cerveza estaba muy generalizado debido a varias razones: completaba el aporte calórico de la dieta, era difícil obtener agua potable, la creencia de que el agua era mala para la salud, la necesidad de facilitar la masticación y deglución del pan duro, el consumo de alimentos muy salados, y finalmente, permitía alcanzar un estado de euforia y excitación necesario para afrontar las inseguridades, los temores y las fatigas de la vida diaria, para ahuyentar el espectro o los retortijones del hambre. *Ibidem*, pp. 238-239.

<sup>68</sup> Porcentaje y media inferiores a las del campesinado de la Vega Baja del Esla –sobre todo en la muestra de los años 1760/89– y al de la La Bañeza-Astorga. J. M. Pérez García, *ob. cit.*, p. 161. Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida...», pp. 594-597.

Con el objetivo de poder aproximarnos al conocimiento de las condiciones de vida de las familias campesinas, hemos desglosado los bienes del ajuar, mobiliario, etc. en los mismos capítulos ya descritos de la burguesía. Junto al estudio cuantitativo nos adentraremos también en los aspectos cualitativos y trataremos de analizar las diferencias de acuerdo con la riqueza patrimonial global de las familias campesinas.

La estructura interna de este tipo de bienes mobiliarios es a primera vista muy similar a la del campesinado leonés de la Vega Baja del Esla, La Bañeza-Astorga, pero un estudio más profundo deja traslucir aspectos diferenciales: en primer lugar, la media de estos bienes, con 839 reales, es bastante modesta y en general está por debajo de la de los demás campesinos leoneses<sup>69</sup>. En segundo lugar, la relevancia de los textiles–ropa personal, de cama y casa– es todavía más fuerte, con un 65,3% del valor de tasación de este tipo de bienes, que en el resto del campesinado leonés. En tercer lugar, dentro de este gran peso de los textiles sigue ostentando el lugar preferente –al igual que ocurre con el resto del campesinado leonés– el calzado y la ropa personal, pero la ropa de cama adquiere una importancia, con un 28%, no conocida en los anteriores estudios comparativos, hasta el punto de que relega a un tercer puesto al mobiliario de la casa con un 19,2%. En cuarto lugar, los objetos de decoración de la casa, que serán sobre todo religiosos, sólo serán valorados en una media de 25 reales<sup>70</sup>. Y finalmente, el carácter más modesto de las condiciones de vida de este campesinado terracampino se vuelve a remarcar en la ausencia total de libros inventariados y en la escasa presencia de alhajas y objetos de oro y plata bien para uso personal o bien como cubertería<sup>71</sup>.

Ahora bien, las diferencias no sólo se aprecian en la visión genérica efectuada sino también y con mayor riqueza en un estudio más detallado. Así, ya hemos destacado la gran relevancia en la valoración, superando en la misma a los casos comparativos leoneses, del stock de productos textiles. Y dentro de los mismos como es el calzado y la ropa destinada a la vestimenta personal (interior y exterior) la mejor tasada, con 295 reales de media<sup>72</sup>, pero lo más novedoso es la

<sup>69</sup> Nos referimos a los mencionados de la Vega Baja del Esla y los de la zona La Bañeza-Astorga. Únicamente los campesinos de El Bierzo Bajo tendrán unas medias más bajas con 744 reales pero para todo el siglo XVIII. J. M. Pérez García, *ob. cit.*, p. 167. Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida...», pp. 594-597; *Ibidem.*, *Vino y viticultores...*, p. 364.

<sup>70</sup> Cantidades muy inferiores a los 308 reales de media de la zona de La Bañeza-Astorga. Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida... *ob. cit.*», pp. 595-598.

<sup>71</sup> Con el 0,3% y una media de tan sólo 2,5 reales. En cambio en el campesinado de La Bañeza y Astorga este tipo de bienes adquirieron una gran importancia en el siglo XVIII con medias de 135 reales ya que se consideraban no sólo un distintivo de riqueza sino también una inversión segura ante las oscilaciones y devaluaciones monetarias. *Ibidem.*

<sup>72</sup> Aunque tenemos que precisar que no es extraño que en los inventarios no encontremos ningún elemento del vestir diario, ya que el difunto/a se llevaría a la tumba el único traje que poseía, sin embargo, la media también es inferior a la de La Bañeza-Astorga de 404 reales. *Ibidem.*

importancia que adquiere la ropa de cama con 235 reales de media<sup>73</sup>. Aún podemos profundizar más si introducimos como nueva variable de análisis los niveles de patrimonio global del campesinado y la relación de los textiles con los mismos. De ese modo, las familias campesinas con los valores patrimoniales más bajos, inferiores a los 1.500 reales, su calzado y ropa personal es valorada en 165 reales de media, lo cual supone con el 61,3% la cantidad más alta de este tipo de bienes, y en cambio la ropa de casa en tan sólo 25,5 reales de media, lo que significa un 9,5% de sus bienes mobiliarios analizados en este apartado<sup>74</sup>. En cambio, según va subiendo el nivel patrimonial global descende la importancia porcentual del calzado y la ropa personal, aunque sigue ostentando el primer puesto, y se incrementa la de la ropa de casa y particularmente la de cama, hasta el punto de que en los patrimonios más solvente, por encima de los 20.000 reales la ropa personal significa el 21,8% de la estructura de los bienes y la ropa de cama el 33,3% y una media de 608 reales frente los 397 de la ropa personal<sup>75</sup>.

Por lo tanto, se observan grandes contrastes entre el propio campesinado en cuanto a la abundancia de piezas y calidad de las mismas de la ropa de casa y cama y sobre todo de la ropa destinada a vestir el cuerpo. Diferencias que, en definitiva como hemos apreciado anteriormente, guardan relación con el nivel de riqueza patrimonial global. De todas formas, sí podemos acercarnos al modelo genérico de vestimenta tanto de los hombres como de las mujeres. Así, en los varones como ropa interior encontramos las camisas<sup>76</sup> de tejidos bastos como el lienzo. Y como ropa exterior: los calzones de paño, jubones de estameña, angua-

<sup>73</sup> Superior a los 163 reales de los campesinos de la zona de La Bañeza y Astorga. *Ibidem*.

<sup>74</sup> Es el caso, por ejemplo, de Manuel de la Fragua, vecino de San Pedro de Dueñas, con un valor patrimonial total de 937 reales, que posee una ropa personal tasada en 114 reales (consistente en una capa, dos anguarinas, jubón, ropilla, casaca, dos manteos, un rebociño y un par de zapatos) y en cambio la ropa de cama es más elemental y de ahí que tan sólo esté valorada en 33 reales (un jergón, una manta, y dos almohadas). A.H.P.L., Juan Felipe y Godoy, Caja 4461.

<sup>75</sup> Desequilibrio que en realidad no es tan fuerte debido a que en algunos inventarios de esta muestra no aparece ni se tasa la ropa personal. Aspecto al que no encontramos una explicación razonable ya que debido a su nivel alto económico de los difuntos es difícil que sólo posean la ropa personal con la que son enterrados o que ésta sea previamente vendida al inventario para recaudar dinero por el viudo/a. De todas formas, como ejemplo tenemos el de Domingo Herrero Rojo, vecino de Calzada del Coto, con un valor patrimonial de 47.919 reales, cuya tasación de la ropa personal, con 572 reales (donde figuran mayor cantidad y calidad de las prendas de vestir, como capas de paño de Astudillo, etc.), se ve superada por la ropa de cama con 596 reales (once mantas de lana generalmente casera, cinco cobertores –dos de ellos de Palencia–, dos sábanas, tres almohadas, una colcha de gusanillo pintada, etc.). Y finalmente, también encontramos ropa de casa (tres tablas de manteles, cuatro servilletas) valorada en 53 reales. *Id.*, Caja 4460.

<sup>76</sup> El uso de ropa interior, de lino o estopilla –el algodón tardará en introducirse hasta los años 30 del siglo XIX– es muy interesante de cara a la higiene personal consiguiendo reemplazar al agua debido a que cambiarse de camisa equivalía a nuestra ducha. P. Manzanos Arreal, *ob. cit.*, p. 226. No aparecen, en cambio, los calzoncillos, únicamente hemos hallado tres pares de los mismos tasados en 18 reales en el inventario de Josefa Rodríguez, A.H.P.L., Antonio Mata, Caja 4464.

rinas de paño, capas de paño, medias y zapatos de baqueta. En la mujeres, como ropa interior: calzones y enaguas y también camisas, generalmente de lienzo (estopa) y como externa: justillos, guardapiés, basquiñas, mantilla, jubones sin mangas, cueros, manteos, almillas, casacas, delantales, mantillas y para cubrir la cabeza: pañuelos de lienzo o seda. Todas las prendas están elaboradas utilizando en general como fibra textil el lino o la lana (estameña) ya que la más novedosa y relevante de cara a la modificación de las pautas de consumo: el algodón, no logrará abrirse hueco en estos medios rurales hasta la década de los años 30 del siglo XIX<sup>77</sup>.

Para concluir en este apartado de la ropa también resulta interesante remarcar que la ropa de casa empieza a figurar y se incrementa en el número de piezas y en calidad, por encima de los valores bajos de la media, particularmente en las familias campesinas de mayor riqueza patrimonial. Así, en sus ajuares encontramos servilletas (algunas de gusanillo), manteles (también de gusanillo), objetos de aseo: paños de manos y también artículos decorativos: las cortinas (generalmente de lienzo, o las más frecuentes de bayeta verde). Todo esto denota una mayor predilección por la comodidad y el lujo en el quehacer cotidiano.

En cuanto al mobiliario de la casa es desplazado, como ya hemos señalado, de su segundo puesto, como se apreciaba en los estudios comparativos de sus homólogos leoneses, a un tercer lugar con un 19,2% y con una media por familia campesina de tan sólo 161 reales<sup>78</sup>. De nuevo se vuelven a apreciar diferencias significativas entre las familias campesinas, las cuales vuelven a guardar una estrecha relación con los niveles de riqueza patrimonial global. De este modo, los campesinos más pobres, por debajo de los 1.500 reales de riqueza patrimonial sólo poseen unos bienes muebles, valorados en 53 reales de media, que quedan reducidos a la mínima expresión: pocas mesas y sillas, alguna cama acompañada de escasos bancos y escaños situados cerca del fuego para poder también utilizarlos como lugar donde descansar o dormir y, finalmente, algunas arcas para guardar desde productos de la cosecha –cereales, harina– o todo tipo de objetos variados<sup>79</sup>. Únicamente, los campesinos que podemos catalogar como medios, a

<sup>77</sup> Sólo en algunos inventarios, como el de Marcela Calvo, en 1776, aparece un pañuelo de algodón. AH.P.L., Antonio Mata, Caja 4461. Para una mayor información sobre las pautas de consumo y sus mutaciones sobre los productos textiles a partir de los años 30 del siglo XIX ver trabajos en España del grupo de investigación ya citado dirigido por el Dr. Bartolomé Yun Casalilla.

<sup>78</sup> Cuando en la zona de Astorga-La Bañeza es de 207 para los años finales del siglo XVIII y sobre todo en la Vega Baja del Esla es de 298,4 para los años 1760-89. Sólo el campesinado de El Bierzo Bajo tiene valores inferiores de 111 reales pero para todo el siglo XVIII. J. M. Pérez García, *ob. cit.*, p. 265; Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida...», pp. 592-594; *Idem, Vino y viticultores...*, p. 364.

<sup>79</sup> Por ejemplo, Félix de la Fragua, vecino de la Grañeras, con unos bienes patrimoniales de tan sólo 786 reales, dispone únicamente de una mesa pequeña, tasada en tres reales, un arca grande valorada en 20 reales, dos bancos en tres reales y una cama de tablas viejas en ocho reales.



partir de los 5.000 reales de riqueza patrimonial, superan la barrera de los 182 reales en mobiliario, lo cual indica mayor cantidad de piezas y de mayor calidad en la materia prima, más que mayor variedad<sup>80</sup> y las familias campesinas con mayor riqueza patrimonial, más de 20.000 reales, consiguen amueblar sus estancias de la casa con un número de piezas mayor, de mejor calidad de la madera y sobre todo de mayor variedad, tasándose en una media de 409,5 reales<sup>81</sup>.

El menaje de la casa (loza fina, etc.) y los útiles de cocina (donde se incluyen también las calderas) ocupan el cuarto lugar de este tipo de bienes que estamos analizando con un 12,2%. Sus valores medios familiares, 103 reales, se sitúan a nivel comparativo con sus homólogos leoneses por debajo de nuevo de los de la Vega Baja del Esla, pero muy por encima de los de la zona de Astorga-La Bañeza<sup>82</sup>. No obstante, en este tipo de bienes tan básicos para las economías familiares también se apreciarán diferencias entre las familias campesinas pobres, por debajo de los 1.500 reales, donde únicamente poseerán los útiles más elementales de la cocina<sup>83</sup>, y las familias que superan la media de los 103 reales, pero aún así los contrastes son menores que en los anteriores bienes analizados ya que es cierto que los útiles tradicionales se convierten en más abundantes y de mejor calidad (calderas, cazos, sartenes, trébedes, etc., elaborados con cerámica de Talavera), sin embargo, no aparecerán de forma generalizada los nuevos instrumentos de asar la comida (asadores, parrillas, espeteras, etc.)<sup>84</sup> y tampoco

---

Lógicamente, ello guarda relación con su casa de un solo piso donde hay algún cuarto pero donde sobre todo la pieza más importante es la cocina. Este panorama tan pobre es el mismo que se dibuja para Vitoria. A.H.P.L., Juan Felipe y Godoy, Caja 4463. P. Manzanos Arreal, *ob. cit.*, p. 212-214.

<sup>80</sup> Es el caso de Manuel del Corral, con 5.820 reales de media patrimonial, que posee seis arcas (dos grandes de nogal grande tasadas en ochenta y cuatro reales), dos escaños, cuatro bancos de respaldo, dos mesas, una cama torneada de haya tasada en 16 reales. A.H.P.L., Antonio Mata, Caja 4460.

<sup>81</sup> Aquí es donde junto a los anteriores muebles, pero más abundantes y de mayor calidad en la madera, nogal frente a la haya, etc., aparecen otros decorando las estancias de las casa que son signo de distinción y ostentación social. Así, en el inventario de Manuela de Saldaña, con una riqueza patrimonial de 81.146 reales y una tasación de los muebles de 705 reales, figuran piezas distintas destinadas a lograr una mejor decoración de las estancias y a su vez símbolo de una mayor ostentación: un velador de nogal, un bufete grande también de nogal valorado en cincuenta reales y un escritorio de nogal con ocho gavetas y sus portezuelas tasado en setenta reales. *Ibidem*.

<sup>82</sup> En la Vega Baja del Esla en el corte cronológico de 1760/89 el nivel medio es casi el doble, 191,6 reales, en cambio, en la zona de Astorga-La Bañeza no superan los 30 reales a finales del siglo XVIII. Ver J. M. Pérez García, *ob. cit.*, p. 165; Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida...», pp. 594-597.

<sup>83</sup> Manuel de la Fragua, vecino de San Pedro de Dueñas, tiene una riqueza patrimonial de sólo 937 reales y su menaje y útiles de cocina que figuran en el inventario son únicamente: una caldera, una sartén, un cazo de azofar, tasado todo en 23 reales. A.H.P.L., Juan Felipe y Godoy, Caja 4461.

<sup>84</sup> Como ya se ha señalado en el estudio de la burguesía la aparición de estos útiles es muy relevante para poder estudiar los cambios en la dieta alimenticia de los hombres del A. Régimen, ya que la técnica más usada era la de hervir los alimentos en una olla o caldera, poniéndola

abundarán en las familias campesinas de mayor nivel económico los útiles de cocina más vanguardistas y que denotan unas prácticas en la comida más individualizada (platos, vasos y sobre todo los tenedores)<sup>85</sup>.

Si nos adentramos en la decoración de las casas observamos las siguientes características: En primer lugar, un gran empobrecimiento, con tan sólo 25 reales de media, en relación con sus homólogos leoneses de la zona de La Bañeza-Astorga<sup>86</sup>. En segundo lugar, dentro de ese ambiente de escasez de objetos de adorno se aprecian de nuevo fuertes contrastes entre las familias campesinas más modestas, por debajo de los 5.000 reales, las cuales, no olvidemos, casi constituyen la mitad del campesinado con el 46,7% de la muestra, y las más ricas, por encima de los 20.000 reales. Así, en las primeras lo más frecuente es que estos objetos decorativos, hasta los más frecuentes religiosos, brillen por su ausencia<sup>87</sup>. En cambio, en las segundas, las estancias son decoradas no sólo con los frecuentes cuadros de temática religiosa sino también con espejos en las paredes y velones<sup>88</sup>. Y finalmente, al igual que ocurría con otros grupos sociales de mayor nivel económico hay un predominio de los cuadros y estampas de carácter religioso<sup>89</sup>.

También si establecemos la comparación con las familias campesinas de La Bañeza y Astorga sorprende la escasa presencia de las joyas de uso personal o

---

directamente sobre las brasas, que solían estar situadas en el centro de la cocina o sobre unas trébedes. Sin embargo, al construirse los hogares, a partir del siglo XVIII, contra la pared se abría la posibilidad de elevar los cacharros de cocina por encima del fuego y la instalación de asadores de hierro fundido con lo que se podían asar mejor los alimentos en vez de hervirlos. P. Manzanos Arreal, *ob. cit.*, pp. 206-221.

<sup>85</sup> Sí que aparecen chocolateras, y vasos pero no hemos encontrado tenedores. El tenedor se hizo habitual a mediados del siglo XVIII dentro de la tendencia que imponían los manuales de urbanidad de prohibir el uso de los dedos y potenciar más el individualismo. *Ibidem*, p. 222.

<sup>86</sup> En estas familias campesinas las medias oscilan entre los 259 reales de los años 1750-60 y los 357 reales de los años 1790-1800. Juan M. Bartolomé Bartolomé, «Condiciones de vida...», pp. 594-597.

<sup>87</sup> Sólo en un número muy pequeño de familias aparecen cuadros y estampas religiosas colgadas de las paredes. Los ejemplos más extremos son los de Lorenzo Martínez, vecino de Sahagún, que con una riqueza patrimonial de 3.244 reales, en su inventario aparecen 20 cuadros, tasados en 81 reales, por encima del mobiliario de la casa, útiles de cocina y la ropa de la casa. Cuadros de temática preferentemente religiosa –Santa Marta, Santa Gertrudis, la Peregrina, La Magdalena, etc.– y dos de la calle de Santiago. Y Juana Santos, vecina también de Sahagún, que posee 24 cuadros valorados en 92 reales. A.H.P.L., Juan Felipe y Godoy, Caja 4461.

<sup>88</sup> Es lo que sucede con las estancias de Manuel Prieto, vecino de Sahagún, que tiene junto a los cuadros «un espejo mediano de los de Bilbao en veinte reales» y «un velón de alquimia mediano del cuatro mecheros en treinta reales». *Id.*, Caja 4459.

<sup>89</sup> Apreciado también no sólo entre el campesinado sino con mayor profusión entre la burguesía llegando, por ejemplo en la burguesía compostelana, a convertir sus estancias en museos de arte sacro. A. Eiras Roel, «La burguesía mercantil...»; Juan M. Bartolomé Bartolomé, «El espejo de la emulación: condiciones de vida y pautas de consumo de la burguesía bañezana (1700-1850)» en *El tránsito al crecimiento económico moderno...*, pp. 31-51.

cupertería<sup>90</sup>. Y finalmente, tampoco encontramos ningún tipo de libro en los inventarios de las familias campesinas terracampinas.

En definitiva, como conclusiones generales del campesinado podemos señalar las siguientes: Por una parte, se trata de unas familias campesinas donde los niveles de riqueza patrimonial global son en general inferiores a sus homólogos leoneses, lo cual determina el menor peso de las tierras de labor en dicha riqueza y la relevancia de los bienes mobiliarios. No obstante, por otra parte, esa riqueza mobiliaria de nuevo muestra un carácter más agrario, con un papel muy destacado de los productos agrarios de la despensa, lo cual se traduce a su vez en unas condiciones o estilo de vida más precarias que sus convecinos leoneses, sobre todo los de la Vega Baja del Esla y los de la zona Astorga-La Bañeza. De este modo, son los productos textiles, particularmente más la ropa destinada a la vestimenta personal y la de cama –con valores más altos en el último caso que los comparativos– que a la de casa, los que eclipsan a los demás bienes, especialmente a los más suntuosos: los destinados a la decoración de la estancias de la casa y a las joyas y alhajas bien de la cubertería o de uso personal. Y finalmente, al adentrarnos en la privacidad cotidiana de estas familias campesinas de Tierra de Campos, se aprecia una fuerte divergencia entre las mismas que guarda una relación muy directa con el grado de riqueza patrimonial global. De ahí, que esta diversidad del campesinado no se traduzca únicamente en el tamaño de las explotaciones agrarias y de su cabaña ganadera, sino también en sus condiciones y estilo de vida, en definitiva, en su privacidad cotidiana, orientada a una mayor comodidad y lujo, imitando lógicamente a los grupos sociales superiores sobre todo urbanos<sup>91</sup>, en las familias campesinas de mayor nivel económico.

---

<sup>90</sup> Mientras en las zonas de Astorga-La Bañeza los valores medios entre 151 y 184 reales en la segunda mitad del siglo XVIII. En cambio en las familias campesinas de Tierra de Campos, Sahagún y su zona, la media es de tan sólo 2,5 reales, la mayoría del campesinado no posee ningún tipo de joyas o alhajas, por debajo de los 10.000 reales de riqueza patrimonial, y únicamente por encima de los mencionados 10.000 reales figuran en los inventarios este tipo de bienes más suntuoso y de ostentación, pero de forma muy simbólica (una medalla de plata, un barquillo de plata), con 7,3 reales y 10 reales de media en los campesinos entre 10.000 y 19.999 reales y más de 20.000 reales respectivamente. A.H.P.L. (Protocolos Notariales de Sahagún).

<sup>91</sup> Según conocemos tanto a nivel europeo como en España estos procesos de emulación en las formas de vida, sobre todo las nuevas modas en la vestimenta, nuevas fibras textiles, etc., se producen de las zonas urbanas a las rurales y de los grupos de mayor categoría social y económica a los inferiores. Ver estudios sobre este apasionante tema del consumo de productos textiles a nivel internacional para Inglaterra de N. Mckendrick, «The Consumer Revolution of Eighteenth-Century England», en *The Birth of a Consumer Society. The commercialization of Eighteenth-Century England*, Londres, Europa Publications, 1982; P. Borsay, *The English urban Renaissance. Culture and Society in the Provincial Town 1660-1770*, Oxford, Oxford University Press, 1989; C. Shammas, *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Oxford, Oxford University Press, 1990; L. Weatherill, *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain, 1660-1760*, Londres-New York, Routledge, 1988. Para Francia, D. Roche, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement XVII-XVIII siècle*, Paris, Fayard, 1989. Y en España los trabajos para Cantabria, Castilla y León del grupo de investigación ya citado coordinado por el Dr. Bartolomé Yun Casalilla.

CUADRO 1.  
BURGUESÍA COMERCIAL Y FINANCIERA  
BALANCES PATRIMONIALES (REALES)

	Nº FAMILIAS	ACTIVO	PASIVO	LÍQUIDO
Burguesía comercial	11	5.545.000	442.207	5.102.793
Burguesía comercial y financiera	3	4.355.738	1.674.089	2.681.649

Fuente: A.H.P.L. (Protocolos Notariales)

CUADRO 2.  
BURGUESÍA COMERCIAL Y FINANCIERA.  
DINÁMICA DE LA REPRODUCCIÓN ECONÓMICA DE LAS FAMILIAS  
A PARTIR DE LOS BIENES APORTADOS AL MATRIMONIO (REALES)

	Nº familias	Bienes aportados esposo	Bienes aportados esposa	Total ambos (A)	Bienes gananciales (B)	Total patrimonial (C)	% A/C	%B/C
Burguesía comercial	8	668.860	413.736	1.082.236	3.663.516	4.745.752	27,8	77,2
Burguesía comercial y financiera	3	1.290.692	171.309	1.462.001	2.777.525	4.239.526	34,5	65,5

Fuente : A.H.P.L. (Protocolos Notariales)

CUADRO 3.  
BURGUESÍA COMERCIAL Y FINANCIERA. DISTRIBUCIÓN RIQUEZA  
PATRIMONIAL (En reales y porcentajes sobre el valor del stock de bienes inventariados)

	Burguesía comercial (11 casos)	%	Burguesía comercial y financiera (3 casos)	%
Tierras de labor	406.173	8	1.306.651	30,6
Vivienda y dependencias complementarias	871.033	17,1	407.546	9,5
Ganadería	17.018	0,4	43.230	1
Bienes mobiliarios	3.794.513	74,5	2.507.740	58,9

Fuente : A.H.P.L. (Protocolos Notariales)

CUADRO 4. BURGUESÍA COMERCIAL Y FINANCIERA.  
DISTRIBUCIÓN RIQUEZA MOBILIARIA  
(En reales y porcentajes sobre el valor del stock de bienes inventariados)

	Burguesía comercial (11 casos)		Burguesía comercial y financiera (3 casos)	
	REALES	%	REALES	%
Ajuar, mobiliario, joyas, etc.	215.616	6	99.870	4,2
Deudas a favor del comercio	1.306.141	37	294.142	12,2
Géneros comercio	1.261.387	35,7	142.344	5,9
Dinero en efectivo (comercio)	670.016	18,9		
Dinero en efectivo			733.597	30,5
Cobrado letras, corresponsales, etc.			921.553	38,3
Cobrado rentas, deudas a favor de rentas, préstamos de dinero, cereales y venta de productos agrarios	36.353	1,1	149.868	6,3
Productos de la despensa y útiles agrarios	43.748	1,3	13.366	0,6
Acciones			38.000	1,5
Coches diligencia			15.000	0,5

Fuente : A.H.P.L. (Protocolos Notariales)

CUADRO 5. BURGUESÍA COMERCIAL Y FINANCIERA.  
CONDICIONES Y ESTILO DE VIDA  
(En reales y porcentajes sobre el valor del stock de bienes inventariados)

	Burguesía comercial (10 casos)		Burguesía comercial y financiera (3 casos)	
	REALES	%	REALES	%
Decoración casa (Objetos religiosos)	4.538	2,4	6.577	7,1
Mobiliario casa	23.116	12,3	17.497	18,9
Útiles cocina (menaje loza fina)	17.595	9,3	3.225	3,6
Ropa personal	24.615	13	10.255	11,1
Ropa cama	34.388	18,2	15.220	16,4
Ropa casa	8.547	4,5	5.213	5,6
Joyas, etc.	69.316	36,6	34.523	37,3
Libros, etc.	7.063	3,7	—	—

Fuente : A.H.P.L. (Protocolos Notariales)

CUADRO 6.  
RIQUEZA PATRIMONIAL GLOBAL DE LAS FAMILIAS CAMPESINAS  
DE LA COMARCA DE SAHAGÚN

(En reales y porcentaje sobre el valor del stock inventariado de bienes)

	Reales	%
Tierras de labor	140.500	31,6
Vivienda y dependencias complementarias	104.110	23,4
Ganadería	76.499	17,3
Bienes mobiliarios	122.709	27,7
<b>TOTAL</b>	<b>443.818</b>	<b>100</b>

Fuente : A.H.P.L. (45 inventarios con los bienes tasados).

CUADRO 7.  
DISTRIBUCIÓN DE LA RIQUEZA PATRIMONIAL MOBILIARIA.  
FAMILIAS CAMPESINAS COMARCA DE SAHAGÚN

(En reales y porcentaje sobre el valor del stock inventariado de bienes)

	Reales	%
Aperos, útiles de labranza, cubas, etc.	17.486	14,2
Productos agrarios de la despensa (fibras textiles, etc)	58.002	47,3
Créditos, deudas a favor, dineros y alhajas	9.449	7,7
Ajuar, mobiliario, útiles domésticos, cuadros, libros	37.772	30,8
<b>TOTAL</b>	<b>122.709</b>	<b>100</b>

Fuente : A.H.P.L. (45 inventarios con los bienes tasados).

CUADRO 8.  
RIQUEZA MOBILIARIA CAMPESINADO DE LA COMARCA DE SAHAGÚN.  
VALORES MEDIOS FAMILIARES

	Reales
Aperos, útiles de labranza, cubas, etc.	389
Productos agrarios de la despensa (fibras textiles, etc)	1.289
Créditos, deudas a favor, dineros y alhajas	210
Ajuar, mobiliario, útiles domésticos, cuadros, libros	839
<b>TOTAL</b>	<b>2.727</b>

Fuente : A.H.P.L.(45 inventarios con los bienes tasados).

CUADRO 9.  
CONDICIONES O ESTILO DE VIDA DE LAS FAMILIAS CAMPESINAS  
DE LA COMARCA DE SAHAGÚN  
(En reales y porcentajes sobre el valor del stock inventariado de bienes)

Bienes	Reales	%
Decoración de la casa (objetos religiosos)	1.125	3
Mobiliario de la casa	7.245	19,2
Útiles cocina (menaje, loza fina, etc.)	4.614	12,2
Ropa personal	13.295	35,3
Ropa de cama	10.566	28
Ropa de casa	785	2
Joyas	114	0,3
Libros	0	0
TOTAL	37.744	100

Fuente : A.H.P.L. (45 inventarios con los bienes tasados)

CUADRO 10.  
CONDICIONES O ESTILO DE VIDA DE LAS FAMILIAS CAMPESINAS  
DE LA COMARCA DE SAHAGÚN SEGÚN LOS NIVELES DE RIQUEZA  
PATRIMONIAL GLOBAL  
(En reales y porcentaje sobre el valor del stock de bienes inventariado).

Reales	Decoración de la casa		Mobiliario de la casa		Útiles cocina, etc.		Ropa personal		Ropa de cama		Ropa de casa		Joyas	
	reales	%	reales	%	Reales	%	reales	%	reales	%	reales	%	reales	%
-1.500	3	0,5	106	19,7	49	9	330	61,3	51	9,5	0	0	0	0
1.500-4.999	237	3,3	1.560	21,7	1.041	14,5	2.889	40,3	1.412	19,7	38	0,5	0	0
5.000-9.999	301	3,1	1.816	18,8	1.104	11,4	3.087	32	3.097	32,1	238	2,6	0	0
10.000-19.999	354	2,7	2.125	16,2	1.309	10	5.402	41,3	3.575	27,3	253	1,9	73	0,6
+ 20.000	230	3,1	1.638	22,5	1.111	15,2	1.587	21,8	2.431	33,3	256	3,5	41	0,6

Fuente : A. H.P.L. (45 inventarios con los bienes tasados).

(Página deixada propositadamente em branco)



# **CULTURA MATERIAL Y CONSUMO ENTRE LA ÉLITE UNIVERSITARIA VALLISOLETANA EN EL SIGLO XIX**

ROSA MARÍA DÁVILA CORONA

*Departamento de Historia Económica<sup>1</sup>  
Universidad de Valladolid (España)*

## **ALGUNAS CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS PREVIAS**

Una de las vías empleadas para aproximarse a la cultura material y al consumo de las élites universitarias vallisoletanas son los inventarios post mortem, mediante los que se nos muestra la esfera de lo doméstico, de lo privado, del consumo realizado por la familia y el mundo cultural del profesorado. Hay que tener presente que estas relaciones de bienes responden siempre al planteamiento de cuestiones de herencia, especialmente en las minorías de edad, en que es necesario el nombramiento de tutores o curadores que miren por sus intereses. Para el fin propuesto, y para obtener una imagen más fiel de la cultura material de esta élite del saber, hemos escogido una muestra de 12 inventarios universitarios, contrastándolos con los de la burguesía de los negocios vallisoletana, en especial comerciantes, y con la clase burguesa propietaria de bienes inmuebles, cuya cronología comprende desde el final de los años 1830 hasta mediados de 1870.

No obstante, con ser, a falta de otras fuentes, la línea fundamental que nos permita acercarnos al mundo familiar docente, esta vía de conocimiento tiene una serie de limitaciones, derivadas del criterio, no siempre fijo, del tasador

---

<sup>1</sup> Este trabajo se inscribe dentro del Proyecto de Investigación, financiado por la Junta de Castilla y León (referencia VA049A08), titulado *Cultura material, consumo, moda e identidades sociales. Mujer, vestido y apariencia en Castilla y en León durante el Antiguo Régimen (siglos XVI-XIX)*.

encargado de la peritación de los bienes, entre los que siempre figuran, aunque no forma de manera ordenada, las prendas que componen la imagen personal del profesorado y de su familia, el confort de la casa, visible a través de la ropa de casa y del mobiliario, y de un capítulo que nunca falta, por escaso que sea éste, como son las alhajas<sup>2</sup>. La variación del criterio empleado en la confección de los inventarios impide establecer unas pautas fijas que nos acerquen con cierta fiabilidad a la imagen personal, al confort y distribución de la vivienda, ya que en muchos de ellos inventarios no se incluye, por expreso deseo de la viuda, la ropa de vestir femenina. En dos de ellos tampoco aparece reflejada la indumentaria del profesor difunto, aunque es posible que fuera transmitida a sus herederos varones, o tal vez, pero no consta en los inventarios analizados, vendida, al no haberlos, por la viuda en almoneda. Tampoco se realiza una catalogación de los bienes familiares de acuerdo con la habitación donde están depositados, lo que menoscaba el conocimiento del interior y distribución de la vivienda y de sus partes más nobles. Salvo en dos casos, los de los profesores de Medicina y de Lengua Griega, Fernández Pérez y Alonso Ortega<sup>3</sup>, en que se describen los bienes de acuerdo a la posición que ocupan en las diferentes habitaciones de la casa, lo normal es que los inventarios presenten las lista de los bienes que componen el ajuar doméstico agrupados en grandes apartados como la ropa de vestir y de casa, el mobiliario, los efectos de cocina y las alhajas. E incluso, en lo que atañe a la esfera de lo cultural como es el despacho de trabajo del profesorado y su biblioteca, hay carencias bastante notables que se centran en la falta de descripción del mobiliario que compone este espacio dedicado al estudio y en la ausencia de la biblioteca y de los volúmenes contenidos en ella, vendidas en almoneda por expreso deseo de los herederos, y posteriormente contabilizado su importe en dinero entre los demás bienes del difunto<sup>4</sup>. En otros casos, se conoce el contenido, más o menos exacto de la biblioteca, gracias al reparto equitativo en volúmenes y su correspondiente valor monetario entre los hijos<sup>5</sup>. Todas estas limitaciones sólo permiten un acercamiento limitado a la imagen y la cultura material de esta élite universitaria vallisoletana en el siglo XIX, aunque puede ser suficiente para dejar en el aire algunas hipótesis.

---

<sup>2</sup> La lista normal que presentan los inventarios a la hora de catalogar los diversos bienes que integran el ajuar doméstico son, salvo en algunos casos, los siguientes: Ropa blanca, de mesa y de vestir, segregando en ocasiones, en este capítulo las ropas de vestir del difunto; muebles y maderas; loza y cristal y efectos de hierro –a veces efectos de cocina–; y libros.

<sup>3</sup> Archivo Histórico Provincial de Valladolid (Desde ahora AHPV), Protocolos Notariales, Legajos 16.408 y 16.531.

<sup>4</sup> Son los casos de do catedráticos, uno de Teología Moral, el otro de Historia Universal y de un profesor de la Facultad de Medicina, cuyos libros junto con los armarios y librerías que los contenían fueron vendidos por los herederos. AHPV, Protocolos Notariales. Legajos 15.880, 16.284 y 19.034.

<sup>5</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajo 16.622.

El cambio de régimen político y las transformaciones sociales operadas en el país y, como no en la ciudad de Valladolid, donde, además se produce un periodo de crecimiento económico desde los años 1840, puso en primera línea unos nuevos valores, los de la naciente burguesía, que impregnaran, progresivamente al resto de las capas de la ciudad. El profesorado, como parte de la burguesía, en su condición de reserva del saber y de la cultura, participó plenamente de los mismos, adoptándolos en su apariencia, en su ideología de cariz conservador<sup>6</sup> –constatable por los volúmenes catalogados en algunas de la bibliotecas conservadas en los inventarios, y en la forma de vivir, centrada en el hogar y en el confort que poco a poco fue adquiriendo.

La imagen del profesorado dentro del aula universitaria quedó fijada, en cada momento, por la correspondiente legislación en esta materia, que marcaba para la asistencia al recinto universitario primero, a principios de siglo XIX, los hábitos, y más tarde, a partir de los años cincuenta, la toga negra que cubría, obligatoriamente, el traje de calle usado por el docente<sup>7</sup>. Esta imagen sobria y, a la vez oscura, que indicaba el respeto, el decoro y la sobriedad, tiene su correspondencia con la que, bajo esos mismos parámetros, ofrece el docente dentro de la sociedad.

Una de las principales carencias que presenta la fuente utilizada para este tipo análisis es la falta de atención que se presta a la descripción no sólo de la ropa de vestir, y en menor medida de la de casa, sino en general a los bienes que componen el resto del ajuar doméstico. Quizás, una posible explicación para esta forma de actuar del tasador esté en el interés mostrado por la familia en el valor final de los distintos bienes que componen la herencia, y que, más tarde, deberían ser repartidos entre los distintos miembros. En este sentido es también sorprendente que, habiendo hijos menores de edad, e incluso niños pequeños, sus ropas casi nunca aparezcan en las relaciones efectuadas, salvo en dos casos en que se mencionan intercaladas entre las ropas del difunto profesor alguna mantilla de envolver, gorritos de niño y un faldón de cristianar<sup>8</sup>. Y lo mismo ocurre con el mobiliario que podrían utilizar, recogándose en sólo caso la existencia de cunas<sup>9</sup>.

Llama asimismo la atención el poco interés por la ropa interior masculina que, en dos inventarios es totalmente inexistente<sup>10</sup>, y lo mismo se podría decir

---

<sup>6</sup> Rosa M<sup>a</sup> Dávila Corona, «La apariencia y el saber: vestimenta y lecturas del profesorado universitario vallisoletano en el siglo XIX», en *Derecho, Historia y Universidades. Estudios dedicados a Mariano Peset*, vol. I, Valencia, Universidad de Valencia, 2007.

<sup>7</sup> Rosa M<sup>a</sup> Dávila Corona, «Algunos aspectos de la vida universitaria vallisoletana del siglo XIX (1800-1880)», en *Aulas y Saberes. VI Congreso Internacional de Historia de las Universidades Hispánicas (Valencia, 1999)*, Valencia, Universidad de Valencia, 2003, pp. 347-362.

<sup>8</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajo 15.882.

<sup>9</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajo 16.284.

<sup>10</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajos 15.934 y 16.497.

respecto a la ropa de vestir, enumerada de forma muy parca, como en el caso del profesor de Medicina Junquera, en el que por ejemplo sólo se mencionan cuatro chalecos, tres pantalones y un gabán como únicas prendas de vestir masculinas y, que desde luego, tenían que estar muy lejos de las existentes en la realidad cotidiana<sup>11</sup>. En ambos casos, la relación de las prendas –interiores y exteriores– que se catalogan se reduce únicamente al nombre de la pieza, a veces al color, y, en ocasiones, al estado de conservación, no siendo este último aspecto un hecho habitual continuado en todos y cada uno de los inventarios. En el más afortunado de los casos, a veces, se incluye algún detalle, sobre todo al inventariar las capas, como los cuellos de terciopelo y las cadenas para abrocharla, siempre y en todos los casos en que se recogen, tasadas con el mayor precio respecto al resto de la ropa, diferenciándolas y cualificándolas como prenda de mayor calidad que el resto.

Posiblemente haya que atribuir esta simplicidad de datos a la intención del tasador que realiza el inventario y a la de la propia familia por reflejar únicamente el valor material de todo el ajuar doméstico. Por eso, en la relación, más que a la forma de la prenda, se pone más énfasis en la tela en que esta confeccionada, pues según la clase y calidad que ésta tenga su influencia sobre el precio será mayor, luego al estado de conservación de la misma, al color, ya que en ocasiones éste revaloriza la pieza, y, ocasionalmente, a la presencia de algún detalle especial que la ornamente y la aprecie, como son los bordados, los cuellos forrados con telas caras, los bozos de terciopelo que adornan los cuellos de las capas, las cadenas u otros broches que la sujetan al cuello, las botonaduras de hueso, nácar o de metal dorado, etc.

## LA SOBRIEDAD EN LA APARIENCIA PERSONAL DE LA ÉLITE UNIVERSITARIA

El ajuar representa dentro del patrimonio del profesorado un porcentaje que va en algunos casos del 79% al 7%, siendo el resto para los demás bienes del ajuar, dinero en metálico, bienes inmuebles y raíces de los que eran en su mayoría propietarios. Ahora bien, sobre el ajuar, el porcentaje medio que representa la ropa de vestir, la ropa interior y los complementos utilizados supone algo menos que el dedicado a la ropa de casa y a al capítulo de las alhajas, (ambos con el 21,5 y 21,6% respectivamente), pero inferior al que presentan los comerciantes del ramo del textil, que supone un 23,7%. En cuanto la tasación de las denominadas en los inventarios alhajas, se comprende en ella todo tipo de objetos fabricados en metales preciosos –sortijas, crucifijos, collares, cadenas de oro, pendientes, etc.– incluyendo los cubiertos de mesa normalmente de plata. Esta diferencia tan

---

<sup>11</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajo 16.622.

pequeña entre la apariencia, el adorno de la misma y el confort y lujo de la casa, supone que el profesorado concedía el mismo grado de importancia a la imagen personal que a la comodidad del hogar de acuerdo al status social que representaba dentro de la sociedad burguesa vallisoletana.

Dentro de este porcentaje medio, el vestuario masculino del profesorado, en el que se comprenden los complementos del vestir, supone más del 60% de la ropa de vestir de la familia, dedicándose el resto al guardarropa femenino. Las preferencias del profesorado se inclinan hacia las prendas que conforman la imagen personal, llegando individualmente, en algunos casos, a ser superiores al 70% e incluso al 90%. Por el contrario, la parte que se dedica a la ropa interior masculina se sitúa en torno al 15%, aunque hay profesores que sobrepasan este porcentaje, elevándolo al 37,2%, estando constituido fundamentalmente por calcetas, medias y alguna camisa. El consumo de complementos de vestir, como pueden ser las corbatas, los pañuelos, sombreros y zapatos, también es bastante reducido, situándose como media en el 7%, aunque haya profesores que inviertan individualmente en esta parte del guardarropa el 20,8%.

En los seis inventarios donde también aparece la ropa femenina, la proporción en el vestuario es algo diferente, ya que la ropa de vestir supone el 48% del guardarropa, seguido de las prendas que complementan y realzan, e incluso modifican la apariencia con un 43,3%, mientras que las enaguas, chambras, justillos, medias, calcetas, etc., alcanzan, como en el caso de los profesores, una media muy pequeña respecto al resto de la ropa, que en este caso es del 9%.

De las 1.069 piezas de vestir contabilizadas en total, 617 corresponden a prendas de vestir, de ropa interior masculina y complementos, y 452 en los mismos conceptos a las femeninas. En cuanto a las masculinas, sólo el 25% aportan datos sobre su estado de conservación y sobre la calidad de la prenda, revelando que más de la mitad son usadas o muy usadas, un 10% viejas y tan sólo un 12% nuevas, aunque no para estrenar. En cuanto a su calidad sólo el 13% se consideran buenas, mientras que a un 8% se las califica de medianas. Algo muy similar ocurre con las femeninas. De las 452 piezas que componen los seis vestuarios, tan sólo el 23,2% ofrece datos sobre el estado de conservación y la calidad de las prendas. El 67,6% de las mismas están conceptuadas como usadas, muy usadas, bastante usadas o andadas, el 7,6% como en buen uso y, solamente el 12% se consideran nuevas, aunque como en el caso anterior, no para estrenar. Esta tónica en la clasificación de las prendas según su estado de conservación se mantiene para la burguesía comercial y propietaria, lo mismo que para los conjuntos de las dotes femeninas urbanas y rurales<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> M. García Fernández y R. M<sup>a</sup> Dávila Corona, «Vestirse y vestir la casa. El consumo de productos textiles en Valladolid (1700-1860)», en *Obradoiro de Historia Moderna*, vol. 14, 2005, pp. 141-174.

Respecto a las telas que componen la ropa de vestir masculina, los lienzos, nacionales o extranjeros, los hilos y las mezclas de lana y algodón son las preferidas para las prendas de ropa interior, las camisas y los camisolines. El traje masculino se inclina para su confección por las telas de lana de diferentes calidades<sup>13</sup>, normalmente en colores oscuros y lisos, relegándose los cuadros, en tamaño grande o pequeño, igualmente empleando colores apagados y sobrios, así como las rayas y alguna tela labrada menudamente para los pantalones. La seda, el terciopelo y el raso de colores claros como el blanco, las telas labradas y las estampadas, además de bordadas, se destinan a los chalecos, de los que se recogen en los inventarios 41 piezas, proporcionando, a la vez que un rasgo de elegancia, un toque de color y fantasía en una apariencia austera, caracterizada por ir evolucionando en sintonía con la moda del momento, pero dentro de las coordenadas marcadas por el espíritu de sobriedad y decoro de la burguesía. Sin embargo, hay que reseñar que, en comparación con el colorido empleado en la confección de esta prenda por otros grupos burgueses, como por ejemplo los comerciantes, donde los tonos, aun siendo oscuros, son más variados y vivos, el profesorado refleja un aspecto monocromo y más austero.

Posiblemente donde se registrasen los cambios más notables fuese en la moda masculina, siendo evidente entre las clases medias urbanas, a las que pertenecía el profesorado universitario. A la altura de 1840, las clásicas prendas usadas al comenzar el siglo como las casacas, los jubones y las chupas, etc., han sido sustituidas íntegramente por un nuevo modelo de traje masculino, compuesto, en ocasiones, por la chaqueta, la levita –y su variante la levita-gabán– que supone el 7,2% de las prendas inventariadas y que era usada en invierno y en verano en diferentes tipos de textiles adaptados a la estación; los chalecos representan el 15,7% del total de prendas de vestir masculinas, y los pantalones el 20%, estando en este último caso el 22% catalogados como usados o bastante usados. La imagen de respetabilidad, aunada al deseo de pasar desapercibido ante los demás, se subraya con el colorido que impone la moda romántica a este propósito. Los colores utilizados en el traje, que se oculta debajo de la toga, nos dan una imagen oscura, de colores nada estridentes en los que domina el negro junto a los verdes y a los azules, y a otros tonos nuevos, también llenos de sobriedad como el «pasa», el «pizarra» y el «aplomado», que bajo el influjo de las primeras revistas de moda y maniqués, se difunden y popularizan entre la burguesía, desde los escaparates comerciales.

---

<sup>13</sup> Las telas de lana abarcan una gran variedad, dominando los diferentes tipos de paños fuertes y finos, junto al alepín de la reina, los muletones, las lanillas, los merinos, los buratos, las cúbricas y el rúsel. Entre las telas de seda, están la propia seda, la felpa, el terciopelo, el satén, el raso y el punto de seda. Rosa M<sup>a</sup> Dávila, Montserrat Duran y Máximo García Fernández, *Diccionario histórico de Telas y Tejidos Castellano-Catalán*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 2004.

La chaqueta junto con la levita formaba la parte superior del atuendo masculino. La primera, generalmente de paño, franela o mahón, más corta que la otra, fue usada por el profesorado, lo mismo que por el resto de la burguesía, desde los años treinta hasta mediados de los cincuenta, para el vestir corriente durante la mañana debajo del hábito universitario primero, y después, a partir de 1850, de la toga. De este tipo de prenda se contabilizan, entre los años treinta y cincuenta del siglo XIX ocho unidades, de las que el 50% pertenecieron al catedrático de Teología Moral Melchor Rodríguez. Aunque la compartan como atuendo formal con otros grupos burgueses, como el de los comerciantes, sin embargo el colorido sigue siendo el que impone el deseo de respetabilidad, utilizando los tonos oscuros a diferencia de los usados por los empresarios del comercio que son más claros como los azules o los castañas. A partir de esa fecha comienza a ser reemplazada por otra prenda similar, con solapas que recibe el nombre de americana, y que será de uso común entre algunos profesores influidos tal vez por los escaparates de las sastrerías decorados con maniqués vestidos con ella. Sin embargo, el porte elegante, de sobriedad, respetabilidad y autoridad le corresponderá a la levita, con la que la primera competirá durante el resto del siglo, hasta desterrarla por completo a principios del siglo XX.

La levita, prenda de vestir por excelencia de la élite burguesa política, social y profesional, era una prenda exterior, larga hasta las rodillas, abotonada y con solapas, confeccionada en paños y lanas de calidad como la alpaca y el patén, que utilizó una parte importante del cuerpo docente universitario tanto para asistir a las clases como para concurrir a las reuniones y otros actos de la vida social, dando una imagen de refinamiento gracias al uso de los corbatines y de las corbatas<sup>14</sup>. Para la etiqueta, en solemnidades y fiestas, será sustituida por el chaqué y el frac, prendas que, a pesar de ser indicadas en la etiqueta social de la época, no se encuentran en la misma cantidad que en el resto de los inventarios de los comerciantes y de los burgueses propietarios. El frac de paño en color negro, adornado con una corbata blanca, se convirtió, a partir de 1850 en el traje de etiqueta preceptivo que había que vestir debajo de la toga, para asistir a las ceremonias universitarias solemnes como la apertura de curso<sup>15</sup>.

La tradicional prenda de vestir, la capa, adornada con cuellos de color azul o con bozos de terciopelo, competirá, en el vestuario docente, con nuevas prendas de abrigo mucho más cortas, de origen extranjero, que se harán de uso cotidiano, como el chaquetón, la levita-gabán y el propio gabán que será la prenda que vestirá por excelencia el profesorado desde la década de los años cincuenta

---

<sup>14</sup> La levita y el frac van a representar durante esta etapa del siglo que analizamos la pertenencia a una élite cultural y censitaria, pudiendo referirse su uso a la democratización de la moda masculina. Rafael Serrano García, *El fin del Antiguo Régimen (1808-1868), Cultura y vida cotidiana*, Madrid, Síntesis, 2001.

<sup>15</sup> R. M<sup>a</sup> Dávila Corona, *ob. cit.*

sobre el traje, tanto en invierno como en verano. Completan el abrigo de la persona prendas como el paletó, abrigo de tres cuartos de largura, algo entallado, y el emperador y las tubinas que se vistieron en los años 70.

Si el traje masculino reflejaba una apariencia de seriedad, diligencia y honorabilidad, el uso externo de una serie de complementos reforzaba esta imagen, aportando un toque de distinción. La necesidad de mantener el decoro en la imagen que se ofrecía, hacían necesario emplear una serie de piezas postizas que se ponían sobre la camisa, como eran los cuellos y los puños postizos, numerosos en los inventarios, y el camisolín, pieza rectangular de hilo planchado o lienzo, con cuello pero sin espalda, que, en ocasiones suplía a la propia camisa, o tapaba la suciedad de la parte delantera de la misma.

Toda una serie de complementos reforzaban la imagen señalada. Los pañuelos y las corbatas, prestaban un toque de color y de refinamiento, mientras que los sombreros daban buen tono, sobre todo los de copa alta, indicados para los actos sociales de etiqueta, aunque también usaron los de copa baja y desde los años sesenta, el sombrero hongo para la vida cotidiana. Este conjunto de prendas supone el 34% de los complementos del vestir masculino, a los que se sumarían los paraguas, los zapatos y algunas botas. La mayoría de estas piezas son catalogadas por los tasadores como prendas usadas o muy usadas, siendo muy escasos y poco relevantes los considerados nuevos.

En el traje de vestir del profesorado universitario se combinan la apariencia de respetabilidad, propia de una élite cultural, con la austeridad como lo indican la utilización de numerosas prendas usadas y la poca presencia de las nuevas o a estrenar, características todas ellas que concuerdan con lo observado en este aspecto para otros grupos burgueses como los empresarios del comercio y los de las profesiones liberales como los abogados<sup>16</sup>.

Como en el guardarropa masculino, y en cuanto al número de piezas, en el femenino dominan –como en otros inventarios femeninos de la burguesía comercial y propietaria–, las prendas de ropa interior con el 53%, aunque su valor monetario es bastante reducido. Le siguen en porcentaje las prendas dedicadas a la indumentaria exterior con el 30%, superior al que dedican en este mismo capítulo las mujeres de la burguesía comercial<sup>17</sup>, que es del 12%. Los complementos del vestir –como pañuelos, mantillas o manteletas– suponen el 31%, superando en un punto al guardarropa, y siendo superior al que dedican en este aspecto las mujeres de la burguesía comercial.

Los cambios en el guardarropa femenino no son tan evidentes en las tasaciones como los que se aprecian en la apariencia masculina<sup>18</sup>, si bien es cierto

---

<sup>16</sup> Rosa M<sup>a</sup> Dávila Corona y Máximo García Fernández, «El consumo de productos textiles en Valladolid, 1750-1850», *Investigaciones Históricas*, 2001, n. 21, pp. 133-184.

<sup>17</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajos 8.424, 12.030, 16.264, 16.284, 16.723 y 19.032.

<sup>18</sup> Rafael Serrano García, *ob. cit.*



que, han desaparecido del armario femenino una serie de prendas tradicionales como los guardapiés, los delantales, zagalejos y basquiñas, prendas que todavía se inventarían –aunque en poca cantidad– entre las mujeres de los comerciantes, sustituidas mayoritariamente por el vestido. Esta prenda de vestir, de la que es imposible seguir su evolución al compás de la moda, por no saber si constaba de dos piezas –cuerpo y falda o era de una sola, o los detalles de cintas o lazos que les adornaban–, dadas las escuetas referencias que en los inventarios se hace de ella, constituye el 38% del vestuario de las mujeres e hijas de los docentes, cifra bastante inferior a la alcanzada en las mujeres de la burguesía comercial, donde se eleva hasta el 70% del guardarropa, acompañada de otras prendas más modernas, que no se encuentran entre las mujeres del profesorado, como las faldas y los abrigos. Lo que sí dicen claramente las tasaciones es que el 23% de los vestidos eran usados o muy usados, hallándose solamente doce nuevos. El resto del vestuario femenino lo componen las camisas, posiblemente aunque los inventarios no lo indican, decoradas con puntillas y bordados, alguna prenda más moderna como las blusas, las capas y los mantones.

En cuanto a las telas sobresalen las tradicionalmente usadas por la burguesía vallisoletana de estos años, con una amplia variedad las de lana y seda, acompañadas de algunas de algodón, para la confección de vestidos y capas. Así por ejemplo, las capas suelen estar hechas con paño fino, mientras que los mantones van en crespón, en gro, en seda y en raso. Estas mismas telas de seda se emplean en los vestidos junto al tafetán y el terciopelo. Junto a ellas aparecen algunos textiles más novedosos como las lanas sencillas y ligeras como la cúbica, la muselina de lana y el merino y las de algodón como la chaconada y el percal, desmontando la imagen de un vestuario femenino antiguo y limitado en cuanto al uso de textiles más modernos y a la moda<sup>19</sup>. Es más, posiblemente las reseñas de moda y ecos sociales de los periódicos locales se encargasen de difundir una imagen más moderna que la que proporcionan los inventarios<sup>20</sup>. En cuanto al colorido del vestuario sigue las mismas pautas que el masculino de colores oscu-

---

<sup>19</sup> Según las opiniones de un erudito local bastante alejadas de lo que muestran las relaciones de los inventarios, el lujo en el vestir femenino era desconocido ya que «las señoras con un traje de alepín de la reina, tela de lana que no se ve por el mundo, y uno de tafetán para las grandes celebraciones, estaban servidas. Un vestido de terciopelo habría sido una enormidad y el gro no era conocido». J. Ortega Zapata, *Solaces de un vallisoletano setentón*, Valladolid, Universidad de Valladolid, 1984.

<sup>20</sup> A mediados de siglo el periódico local recién aparecido, el Norte de Castilla, describía en sus ecos de sociedad las novedades de la moda femenina para los últimos días del mes de octubre, describiendo los adornos de los vestidos, los colores más indicados y los complementos aconsejados para cada momento. Igualmente, los anuncios de ese mismo periódico ofrecen nuevas prendas llegadas de París y utilizadas por las elegantes, como los miriñaques, los pantalones interiores etc. Rosa María Dávila Corona, «Las ventas a crédito en los comercios vallisoletanos. 1830-1870», *Investigaciones Históricas*, n. 27, 2007.

ros como el negro, el verde, el «pasa», la «flor de romero», el «pizarra» y el azul, aunque iluminados con estampaciones de flores o de cuadros.

Dentro de las prendas que sirven para adornar, complementar y enriquecer el vestuario femenino, destacan, y más en el caso de las mujeres del profesorado, los numerosos y variados pañuelos de todos los tamaños, suponiendo el 43% de todas las prendas de este capítulo, seguidas, aunque en menor proporción, el 18%, por las tradicionales mantillas de encaje negro, los casco de seda para las mantillas y alguna que otra manteleta, no apareciendo entre las prendas inventariadas, aunque es extraño para esta época, los sombreros como parte del atuendo femenino

Bien sean de algodón, de percal, de seda como las felpas y los crespones, o de lana como los merinos, bordados o con flecos, los pañuelos son la pieza esencial del vestir femenino, ya que aportan color a la figura, a través de los tonos vivos como los encarnados, amarillos, los estampados de flores, etc., permitiendo una variación en el vestuario sin un desembolso excesivo. Al lado de los anteriores, otras piezas del atuendo femenino inventariadas son los pañuelos de mano, los abanicos y los ridículos, pieza ésta última de tela que tomaba la forma de un bolso alargado de mano donde se guardaban las anteriores<sup>21</sup>.

Aunque la ropa interior femenina representa el 53% del total vestuario femenino, con 241 piezas inventariadas, son pocas las variaciones que este tipo de ropa presenta. El 47,7% son medias y calcetas, el 34% corresponden a las enaguas, cuyas propietarias suelen tener varios pares que emplean para engordar las faldas, aunque muchas menos que las mujeres de la burguesía comercial, y casi el 13% a chambras. Las prendas nuevas, impuestas por la moda para afinar el talle femenino, como los corsés y los justillos apenas alcanzan el 5%, inventariándose únicamente un solo pantalón interior. Mientras que la seda, la lana, el algodón y el hilo son las fibras textiles mayoritariamente empleadas en la confección de medias y de calcetas, muchas de ellas fabricadas en el propio hogar<sup>22</sup>, el percal, el algodón y el hilo eran las telas más utilizada en las enaguas y las chambras, mientras que el lienzo lo era para los justillos y corsés.

---

<sup>21</sup> El ridículo, tal y como lo describe Ortega Zapata, era un taleguillo de media vara de largo y una cuarta de ancho, que se hacía de tela de seda oscura o negra, con una jareta por la que pasaba un cordón, que las señoras llevaban colgando del brazo izquierdo, y donde guardaban todo tipo de artículos indispensables como los pañuelos de manos, abanicos, llaves, e incluso la tan de moda caja de rapé. Ortega Zapata, *ob. cit.*

<sup>22</sup> La economía doméstica resultante de fabricar las señoras medias y calcetas, se llevaba al límite del no gastar, porque en muchas casas, el hilo, primera materia, se hilaba por las mismas señoras, calculando según el grosor del mismo el destino al que se dedicaba, bien a sábanas, camisas, mantelerías, toallas, servilletas, etc. Ortega Zapata, *ob. cit.*

## LA ROPA DE LA CASA: DEL CONFORT EN LA CAMA A LA SOBRIEDAD EN LA MESA Y EL BAÑO

El confort y la vestimenta de la casa estaban muy equiparados con la ropa de vestir. El total de piezas inventariadas en este capítulo asciende a 1327, de las que la ropa de cama –fundas, sábanas, almohadas, colchones y jergones– suponen un porcentaje del 63,5%, muy superior al que presentan las piezas de mesa con el 18,5%, a las de baño con el 11,6%, y, desde luego, al de la ropa empleada en decorar el hogar que solo es del 8,3%.

Las sábanas, las almohadas y almohadones, así como las colchas y los escasos cobertores que se encuentran en las tasaciones, están confeccionados, como en otros hogares burgueses, en lienzos de hilo, finos y ordinarios. Hacia los años treinta muchas de estas piezas eran de confección casera, participando en esta labor las mujeres de la familia, que así lograban una economía en el consumo familiar. El hilo, elegido en función del destino de la pieza, se entregaba a los tejedores, muy numerosos en la ciudad, para ser luego recogida, añadiéndosele en el hogar adornos o diferentes guarniciones de percal, o puntillas y encajes de algodón<sup>23</sup>.

Las sábanas, así como los colchones y jergones, se empiezan a diferenciar por tamaños, para cama grande o de matrimonio, pequeñas y de catre. Las mantas, escasas entre la ropa de cama, al igual que los cobertores, proceden generalmente de las fábricas palentinas y suelen ser blancas o bordadas, y junto con las colchas completan el ajuar de dormir. Las colchas ganan en variedad de telas y de formas, empleándose las tradicionales telas de damasco o las de imitación como las adamascadas, los paños de seda y los tafetanes, las de lana, hasta las más livianas de algodón, especialmente las de percal –francés y catalán– en diversos colores, las de piqué blanco, y las de brillantina, lisas o adornadas, a menudo con flecos. Hacia mediados de siglo las telas que se empiezan a utilizar para fundas de colchones son, entre otras, los damascos de algodón de diverso colorido.

Si la cama es cómoda y confortable, utilizándose cada vez más la madera, en los cabeceros, y un abundante número de colchones que la visten, la ropa de mesa, aunque sea como afirma Braudel una de las manifestaciones de la civilización material<sup>24</sup>, es escasa en comparación con la anterior, estando centrada en la denominada tabla de manteles, compuesta generalmente por un mantel y varias servilletas, de confección casera muchas de ellas. Los juegos de manteleería –un mantel grande y otro más pequeño con sus correspondientes servilletas–, confeccionados por lo general en telas adamascadas, aparecen inventariados de forma más generalizada hacia el último tercio del siglo. Este modesto bagaje se

<sup>23</sup> Ortega Zapata, *ob. cit.*

<sup>24</sup> F. Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano*, Madrid, Alianza, 1984.

compensaba con los servicios de mesa, especialmente los cubiertos de plata, considerados por los tasadores como piezas de bastante valor e incluidas dentro de las alhajas. Mientras que la vajilla es modesta, normalmente de loza, aunque hay excepciones en las que se descubren platos con el filo dorado, de china antigua o estampadas, junto a ellas se encuentran otras piezas de mayor calidad como las vinagreras de plata o de porcelana, las compoteras, las jarras de cristal y las copas talladas para las bebidas, y los vasos de cristal de diferente tamaño. Completan el confort en la mesa las chocolateras y las jícaras de porcelana china, definiendo el arraigo de ciertos gustos alimenticios tradicionales; junto al chocolate, los juegos de café que incluyen la cafetera y sus correspondientes tazas, no mencionándose ninguna tetera.

Las prendas dedicadas a la higiene son escasas, como escasas son también las zonas privadas dedicadas al aseo y a la higiene personal. Ésta suele confinarse en las alcobas y en el comedor donde se sitúan los lavamanos con sus correspondientes jarras y palanganas y los palanganeros. Para esta actividad personal son pocas las piezas inventariadas, especialmente las toallas que van siendo más numerosas hacia el último tercio del siglo, inventariándose en tres casos un total de 59 toallas, de las que 29 corresponden al profesor de Medicina Barredo, doce de calidad fina y en tela alemanisca al comerciante y también profesor en la misma facultad Pereda Repiso y dieciocho de hilo al catedrático de Lengua Griega Alonso Ortega. Abundan más, por el contrario, los paños de manos de los que normalmente cada hogar puede tener hasta media docena, aunque también en casos excepcionales se puede sobrepasar esta cifra.

Igualmente las piezas que otorgan confortabilidad a la vivienda, y que suponen el 6,6% del consumo medio del ajuar doméstico, son poco numerosas concentrándose especialmente en las cortinas para balcones y en los visillos con que se cubren las vidrieras o cristales de las puertas, especialmente en el caso de los gabinetes, los despachos y las alcobas, lo que representa un grado de mayor intimidad dentro de la vivienda, protegiendo de las miradas inoportunas o ajenas. Normalmente las telas empleadas para este tipo de prenda del hogar suelen ser los algodones como el percal, la muselina, aunque también se usen telas más caras y de mayor calidad como el esparragón, la seda, y los damascos. En estos casos, hay una mayor ornamentación de la intimidad a través de una serie de elementos decorativos que realzan la presencia de las cortinas como las galerías y las cornisas.

## LA VIVIENDA: SOBRIEDAD EN EL MOBILIARIO Y EN LA ORNAMENTACIÓN

Aunque desde los años cuarenta del siglo XIX la ciudad conoce un fuerte empuje económico que se reflejará en un aumento de su tejido industrial y

comercial y en la renovación del caserío urbano, con la ampliación y apertura de nuevas calles gracias al proceso desamortizador, la sociedad vallisoletana y con ella su burguesía, incluida la élite de la cultura y la ciencia, sigue siendo una sociedad provinciana<sup>25</sup>. Una de las mayores cortapisas existentes para conocer la vivienda burguesa vallisoletana y, dentro de ella la del profesorado universitario, reside en las fuentes documentales consultadas. La mayor parte de los inventarios analizados para esta época no diferencian la organización interna del espacio habitacional, limitándose a catalogar los diversos enseres que componen el ajuar doméstico bajo una serie de apartados predeterminados de antemano en todos los casos, salvo dos excepciones en las que el inventario se realiza habitación por habitación. Esta limitación de partida, impide un acercamiento a la intimidad del hogar del profesorado y a las áreas de socialización pública y doméstica, así como al espacio dedicado al servicio doméstico y a la vida cotidiana.

La escasa información que proporcionan los inventarios en este aspecto hace, por tanto, que el conocimiento sobre la vivienda y sobre su organización interna sea algo más que incompleto. No obstante, y a pesar de las carencias que presentan, sí que nos permiten situar las viviendas del profesorado en las calles más céntricas y dinámicas de la ciudad, que son por otro lado donde reside la burguesía de los negocios, del comercio y de las profesiones liberales, así como la burguesía propietaria y rentista. Y cerca del recinto universitario. A este dato se suma el que proporcionan las fuentes sobre la superficie de construcción de la vivienda que, no sólo comprende la estructura del edificio sino también el número de piso que le integran. Así, de los doce inventarios, en ocho de ellos se nos indica que los inmuebles son de tres pisos, más una parte baja a nivel de calle denominada planta o piso natural. Sobre ella, se situaban el entresuelo, el piso principal y una segunda y tercera planta. La superficie construida es pequeña, oscilando entre los 80 y los 120 metros cuadrados, superficie más reducida que la que presentan los inmuebles de otros propietarios, unidos por lazos familiares al profesorado, como el de Dolores Ibabe Osaeta, suegra del profesor de Medicina y comerciante Pereda Repiso, que alcanzaba los 201 metros cuadrados, o la del empresario comercial Cándido Díaz Higuera<sup>26</sup> que alcanza los 813 metros cuadrados. Probablemente, como señala Serrano García, al ser un edificio de varias plantas, se reservasen para ellos la principal, pero no hay ningún dato más que permita acceder a un conocimiento mayor sobre la disposición y organización interna, ni si ésta se dispone en torno a la fachada<sup>27</sup>. Si disponemos

---

<sup>25</sup> Sobre el provincialismo de la sociedad de las ciudades castellanas y de sus hogares está el trabajo de Rafael Núñez Florencio, *Tal como éramos. España hace un siglo*, Madrid, Espasa Calpe, 1998.

<sup>26</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajos 16.508 y 19.032.

<sup>27</sup> Rafael Serrano García, *ob. cit.*

de información sobre la terminación de la mayoría de estos inmuebles, que rematan en buhardillas, desvanes o solanas, incluyéndose dentro de ellos un patio interior que sirve de linde o separación con los demás edificios colindantes, y en el que se encuentra, a veces, una bodega e incluso su correspondiente lagar.

Todos los profesores son propietarios del edificio que habitan, sobre el que, en ocasiones, recaen unos réditos anuales como resultado de la compra a censo del inmueble; en otros casos lo son en razón de la sociedad de bienes conyugales, siendo la mujer la verdadera propietaria. A parte, son también dueños de otros bienes que conforman el patrimonio, cuyos mecanismos de formación han sido la herencia materna y/o paterna, la aportación a la sociedad conyugal de la dote matrimonial de la mujer o la compra, como es en este último caso la situación de los profesores de Medicina, Pereda Repiso y Pérez Martín, ambos cuñados, que ampliaron su patrimonio gracias a la dote aportada por sus respectivas mujeres. El primero sumó a la herencia paterna que le dejó dos inmuebles de tres plantas, situados en el centro de la ciudad, los que le correspondió de su mujer por bienes gananciales y como curador de sus hijos menores de edad. En total llegó a reunir como propietario seis inmuebles, aunque muchos de ellos proindiviso con sus cuñados, localizados en diversas zonas de la ciudad<sup>28</sup>.

Aunque Serrano señala que en la vivienda burguesa hay una cierta modernización, y la del profesorado participa de las características que tiene ésta, con una neta separación entre el espacio dedicado a la sociabilidad y los de uso privado, la falta de información, en nuestro caso, no nos permite vislumbrar ambos, salvo en el caso de los profesores de Medicina y de Lengua Griega, Fernández Pérez y Alonso Ortega, cuya viviendas disponían de siete y nueve habitaciones respectivamente, entre las que se encuentran el gabinete, dedicado a la privacidad cotidiana de la familia<sup>29</sup>, las salas con sus antesalas correspondientes, destinadas a la socialización mediante la visita de amigos y parientes, y donde el mobiliario está destinado a la ostentación de la situación social que la familia pretendía tener o demostrar. En esta pieza de la casa se sitúa por ejemplo el piano de mesa y la flauta de ébano del profesor Barredo Martínez, así como las diferentes mesas de juegos inventariadas al médico Pereda Repiso, al catedrático de Teología Melchor Rodríguez y al notario Nicolás López. Junto a estas piezas, se hallan asimismo sofás tapizados en telas a la moda, muebles como las cómodas, las rinconeras y los veladores fabricados o chapeados en madera de nogal, para progresivamente hacia los años setenta del siglo ser sustituido este mobiliario por otro fabricado en maderas más caras y de importación como la caoba y la madera de palo santo con que se hacen los costureros. El estrado, espacio especial-

<sup>28</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajos 16.284 y 19.034.

<sup>29</sup> J. Cruz y J. C. Sola, «El mercado madrileño y la industrialización de España», en J. Torras y B. Yun (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, 1999.

mente femenino ha desaparecido por completo de las viviendas del profesorado, registrándose su existencia en un solo caso, en la vivienda de la madre política del profesor de Medicina Pereda Repiso, constando esta pieza de la casa del con-sabido estrado, más dieciocho sillas y dos confidentes<sup>30</sup>.

El comedor es el reducto de la vida familiar diaria y en el que se reúnen una diversidad variopinta de enseres y mobiliario que comprende desde camas, lavamanos, sillas, alguna mesa, etc. Pero la mayor intimidad familiar reside en las alcobas y salas de alcoba, donde al lado de las diferentes camas y catres que se suelen encontrar en ellas, se sitúan las mesas de noche, común y numerosas en los hogares de la burguesía y más escasas en número –tan sólo se han encontrado cinco– entre los docentes, y varios tipos de baúles. Aunque la higiene y el aseo personal suelen confinarse en las alcobas, quizás, el espacio más reservado, que con el tiempo dará lugar al cuarto de baño, sea el cuarto de tocador, destinado según Serrano al arreglo personal de las mujeres de la familia y, en el que podían encontrarse la mesa de cajones con su tocador encima, un armario ropero, el correspondiente lavamanos y una sillería más o menos completa y algún confidente. Esta cantidad de mobiliario pudiera suponer que la pieza se utilizase para reunirse, durante el momento del arreglo, con el resto de los miembros femeninos de la familia, o con alguna amistad muy íntima y allegada. Muy diferente es este espacio al encontrado en casa del impresor y librero Rodríguez Manzano, situado en un hueco en el paso de una escalera y sucintamente amueblado con un lavamanos con su aljofaina de loza, una mesa pequeña de pino y decorado con pinturas religiosas<sup>31</sup>.

El despacho, también denominado cuarto de estudio, supone la consagración dentro de la vivienda de un espacio privado dedicado a la actividad intelectual. Normalmente en esta habitación se localizaban diversos muebles entre ellos la mesa de trabajo, en maderas nobles como la de nogal, encima de la que se situaba la escribanía de latón, de madera y en ocasiones de plata. Esta habitación siempre acogía el mueble dedicado a librería, que podía ser desde un estante de madera de pino con una serie de baldas, hasta un armario de dos cuerpos con puertas acristaladas, donde se disponían los libros a la vista de todo el que entrara en la habitación, familiar, amigo o cliente. Es quizás, la parte del inventario donde más meticulosidad pone el tasador tanto por el volumen de obras catalogadas como por la diversidad de materias que componen las bibliotecas del profesorado, enumerando no sólo al autor de la obra, el título de la misma, la forma de encuadernación y su valor, lo que no ocurre en los hogares de la burguesía comercial donde se habla bien de cajones conteniendo libros, o los hallados se limitan a una serie de obras de carácter eminentemente religioso<sup>32</sup>. Eso no quita

---

<sup>30</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajo 16.508.

<sup>31</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajo 16.622.

<sup>32</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajos 12.003, 12.004, 16.154, 16.662 y 16.669.

para que en algunos casos la biblioteca, junto con las obras que la integran, sea uno de los primeros bienes que componen el ajuar doméstico en ser vendido, posiblemente a algún librero o quizás en almoneda, por los herederos.

Sobriedad y apariencia se combinan en las viviendas familiares de los docentes universitarios, ya que frente a las maderas nobles como el nogal y las más caras como la caoba se encuentran numerosas piezas de pino, material más barato, tratadas para tener un aspecto más noble y caro. Así no es difícil encontrar en el catálogo del tasador piezas que se califican de pino laqueadas, teñidas de nogal y barnizadas para conferirles una textura y apariencia diferente<sup>33</sup>. Por otro lado, la función de guardar la ropa sigue confiada hasta casi las postrimerías del siglo a las tradicionales arcas, en retroceso, y a los modernos baúles forrados de piel y en baqueta, claveteados, de madera, auxiliados por las perchas de madera y por los percheros, así como por los cuelga-capas que se colocan en los dormitorios y en los pasillos. Sin embargo, los armarios roperos, pieza del mobiliario más moderna, es escasa en estos domicilios, mencionándose tan sólo en cinco ocasiones, cuando, por otro lado, es más frecuente encontrarlos en los inventarios de la burguesía comercial.

Sobriedad, austeridad y un cierto lujo son tres de las características que sobresalen en la decoración de los hogares del profesorado universitario. El lujo lo señalan los numerosos pequeños objetos de plata que se encuentran en la vivienda como tarjeteros, escribanías, cajitas de rapé –afición muy desarrollada en la ciudad en esta época–, cajas de tabaco, gafas y relojes de oro y de plata de bolsillo. La sobriedad y la austeridad la indican los objetos que decoran la casa como los espejos, –de todos los tamaños– de los que se han contado tan sólo dieciséis piezas, la mayoría con un marco de madera de pino al natural, o teñidos de color nogal o forrados con papel dorado y los cuadros. De estos últimos se han encontrado en los inventarios 68 piezas, de las que más de 20 correspondían al director de la Biblioteca de Santa Cruz, Samaniego. La mayoría de ellos presentan una iconografía de tema religioso, representado a diversos santos y advocaciones de la Virgen, junto a copias de Murillo. Hay, asimismo, cuadros con historias profanas como la de Atala, la de Juan de Austria y la de Florinda encontradas entre los bienes del Director del Hospital Provincial y profesor de Medicina, Junquera, así como los cuadros con estampas del Barbero de Sevilla, heredados por el profesor Pereda Repiso. Normalmente son láminas de papel o grabados más que pinturas sobre lienzo. Este tipo de cuadro, con temática sacra o profana, es escaso, encontrándose sólo en tres ocasiones, siendo una de estas pinturas un retrato de un personaje local, perteneciente al director de la Biblioteca universitaria, Samaniego. Contrasta la escasez de lienzos con la

---

<sup>33</sup> Rosa M<sup>a</sup> Dávila Corona, «La cultura doméstica del profesorado vallisoletano», en *Las universidades Hispánicas. De la Monarquía de los Austrias al Centralismo Liberal*, Valladolid, Junta de Castilla y León y Ediciones Universidad de Salamanca, 2000.



mayor abundancia que presentan los inventarios de otros miembros de las profesiones liberales como el notario Nicolás López, en posesión de diecisiete cuadros de los que más de la mitad eran pintura al óleo sobre lienzo, junto a cuadros de cobre repujado y plateado, así como una escultura realizada en marfil y enmarcada en madera de olivo<sup>34</sup>.

Junto a los cuadros, láminas y grabados, se registran también una serie de adornos para la pared muy al gusto de la moda del momento<sup>35</sup> como son las labores femeninas realizadas dentro del hogar, cuyos temas son diversos como los abecedarios, bordados en seda, figuras, paisajes e incluso imágenes religiosas, protegidos por un cristal, de la misma forma y manera que los cuadros de láminas, representando al tiempo que una labor primorosamente ejecutada, el sentimiento afectivo, a través de la dedicatoria que llevan bordada, por un miembro de la familia, bien el padre o la madre.

Llama poderosamente por su escasez en los inventarios la falta de objetos empleados para la iluminación de la vivienda. Así, de los modernos quinqués sólo se cuentan en los doce inventarios cuatro ejemplares, lo que por otro lado no resulta demasiado sorprendente ya que tampoco abundan en los hogares del resto de la burguesía<sup>36</sup>. La iluminación sigue los patrones tradicionales empleando para ello las consabidas velas de esperma y de abeja –las más caras–, y las más baratas de sebo, así como los aparatos donde colocarlas como candeleros, velones, lámparas de latón o de metal. Es sorprendente que, a pesar de que desde los años cincuenta se halle instalada en la ciudad una fábrica de gas y empiecen a ser corrientes los aparatos que emplean este tipo de iluminación, no haya mención alguna en los inventarios analizados del profesorado, pero tampoco en el resto de la burguesía.

La medida del tiempo es otra de las carencias que podemos anotar dentro de los inventarios del profesorado. Mientras que los del resto de la burguesía –sobre todo comercial y de profesiones liberales– aparecen los relojes de diversas formas y tamaños, especialmente los de pared y los de sobremesa de fabricación inglesa, tan sólo en cuatro de los doce inventarios de la clase docente aparece este tipo de reloj<sup>37</sup>. En su defecto, casi todos son dueños de relojes de bolsillo bien de plata –en la mayoría de los casos– bien de oro. Es difícil, por tanto, interpretar esta carencia, en una etapa en que el reloj se encuentra difundido por el resto de los hogares burgueses, existiendo además establecimientos especializados que se

---

<sup>34</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajos 15.882, 16.622 y 19.034.

<sup>35</sup> Agustín Figueroa, *Modas y modos de cien años*, Madrid, Aguilar, 1966.

<sup>36</sup> En la casa del notario Nicolás López entre los diversos utensilios empleados para la iluminación del hogar, como candeleros, velones de latón con pantalla, palmatoria, lámpara solar, etc., se encuentran dos quinqués de metal dorado, muy usados, mientras que en la del comerciante y fabricante Díaz Higuera hay otros dos barnizados.

<sup>37</sup> AHPV, Protocolos Notariales. Legajo 16.622.

anuncian en el periódico local, con ofertas de todo tipo y al alcance de muchos bolsillos.

## A MODO DE CONCLUSIÓN

Los inventarios post mortem son una de las vías fundamentales, aunque con limitaciones, para aproximarnos al mundo de la cultura material del profesorado vallisoletano en el siglo XIX. Las variaciones en el criterio de los peritos al tasar el ajuar doméstico y la prioridad dada, por encima de su descripción, al valor monetario de las prendas de vestir y de la casa, del mobiliario y demás enseres del ajuar de cara al reparto de la herencia, no permiten un acercamiento fiel a la imagen personal, ni tampoco posibilitan un conocimiento del interior y disposición de la vivienda familiar. Al prescindir, en este último caso, de la enumeración de las habitaciones y de los enseres y mobiliario que las ocupaban, limitándose a agruparles en grandes apartados previamente determinados, impiden, en la mayoría de los casos, un conocimiento mayor de la distribución del interior de la vivienda y de los diferentes espacios dedicados a la socialización, a la intimidad familiar y a la vida en común.

Si la imagen académica del profesorado quedó fijada mediante las diversas disposiciones legislativas que se dieron en los años cuarenta y cincuenta del siglo XIX, la imagen personal que proporcionan los inventarios es la de un miembro más de la burguesía provinciana, tanto en la adopción de sus valores –honestidad, decoro, discreción, laboriosidad–, como en su ideología conservadora, traduciéndose en una imagen pública en armonía con los valores anteriores. La democratización de la indumentaria masculina del docente universitario se evidencia en el abandono de las antiguas prendas usadas a principios de siglo como las chupas, los jubones y las casacas, sustituidas por otras más modernas como el traje en el que la levita será la prenda principal, en consonancia con los valores estéticos que detenta la burguesía de la que forman parte. El resultado es una figura austera, sobria, con el empleo de colores oscuros, sólo iluminada por algún toque de color que proporcionan prendas como los chalecos confeccionados con telas de calidad como la seda y el terciopelo, los corbatines y los pañuelos. La apariencia es otra de las características de la imagen del profesorado, realizada por el empleo de numerosas piezas postizas, como los cuellos, los puños y los camisolines, que puestas sobre prendas de vestir como las camisas, en su mayoría calificadas como usadas, les conferían el aspecto de ser nuevas.

Los cambios en el guardarropa femenino no son tan evidentes como en el del profesorado, y aunque es cierto que han desaparecido también una serie de prendas tradicionales como los guardapiés o las basquiñas sustituidas por el traje, de difícil valoración al no existir descripción alguna de las piezas que lo integra-

ban, sin embargo aún no se han incorporado prendas más modernas como las que ya usa la burguesía como las faldas y los abrigos.

Si la imagen unida a la apariencia personal fue importante en el profesorado y en su familia, suponiendo como media dentro del ajuar doméstico del 20,5%, el confort de la cama y de la casa se mantuvo en la misma línea. La ropa de cama con su 63,5% sobre el resto de la ropa de casa, indica la importancia dedicada a la parcela de la intimidad y del descanso, y aunque muchas de las piezas sean en un principio de confección casera, esto no impide que vayan adornadas con guarniciones y puntillas, empezando a diferenciarse en su empleo para cama de matrimonio, pequeñas o de catre. La intimidad se refuerza con la instalación de cortinas en los balcones de las salas, de los gabinetes y de los despachos para apartar las miradas indiscretas o ajenas, mientras que las puertas de cristales de las alcobas se cubren con visillos para hacer este espacio más íntimo.

La cama se ennoblece con la aparición de cabeceros de madera noble como el nogal, lo mismo que los muebles que se sitúan en las diversas habitaciones como cómodas, rinconeras y veladores, e incluso en los espacios de sociabilidad se localizan piezas modernas como las mesas de juego, los pianos, etc., que enfatizan la posición social de la familia, fabricados en maderas caras como la caoba, aunque esto no impide la existencia al mismo tiempo de un mobiliario más barato –en madera de pino–, pero tratado con tintes, pinturas y barnices para darle una apariencia de mayor calidad. Y sin embargo, en los espacios más íntimos como las alcobas siguen dominando los baúles como medio de guardar la ropa, siendo casi una rareza la aparición de los armarios y de otros objetos modernos para la iluminación como los quinqués, empleándose la iluminación tradicional a base de velas.

Esta misma tendencia a combinar la apariencia y el confort se aprecia en la ropa de mesa, que representa el 18,5% del total de las ropas de casa inventariadas, y en las que las piezas más significativas, a mediados de siglo, siguen siendo las tablas de manteles, ya que los juegos de mantelerías –un mantel grande, otro más pequeños y sus correspondientes juegos de servilletas– no serán significativos más que a partir del último tercio del siglo. Este modesto bagaje se compensaba con el lujo existente en los servicios de mesa, especialmente –no faltaba en ningún hogar del docente– los cubiertos de plata, y otras piezas más caras de cristal o porcelana, aunque la vajilla de mesa fuera frecuentemente de loza, no faltaban los platos con filos dorados o de china antigua. Completan el confort en la mesa las chocolateras y las jícaras de porcelana china, definiendo el arraigo de ciertos gustos alimenticios tradicionales.

(Página deixada propositadamente em branco)

# PODEMOS CONHECER OS PATRIMÓNIOS MÓVEIS ATRAVÉS DOS INVENTÁRIOS ORFANOLÓGICOS? OS CASOS DE GUIMARÃES E BARCELOS (SÉCULOS XVIII-XIX)

OLANDA VILAÇA

*Bolseira de doutoramento da FCT. Departamento de História<sup>1</sup>  
Universidade do Minho*

Usando como base documental os inventários orfanológicos relativos ao último quartel do século XVIII e primeiro do século XIX para os termos de Guimarães e Barcelos, é nosso propósito problematizar a viabilidade deste tipo de fontes para o estudo da cultura material, delimitando as suas vantagens e as suas limitações. Partiremos de uma abordagem idêntica à de Micheline Baulant, que chamou a atenção em meados da década de 1980 para a importância dos inventários *post-mortem* enquanto fontes para o estudo dos objectos<sup>2</sup>.

Os inventários orfanológicos descreviam tudo o que compunha a *casa*, e cada item da herança era objecto de descrição precisa. Neste sentido, a fonte pode oferecer um quadro, supostamente rigoroso, dos bens que compunham o património familiar no momento da sua feitura. Juntamente com outras fontes documentais onde se referem bens móveis e imóveis, os inventários orfanológicos podem ser considerados fundamentais para o estudo da cultura material no passado. Não obstante, uma primeira abordagem dos inventários orfanológicos fez emergir incongruências no que concerne à sua execução por

---

<sup>1</sup> Trabalho elaborado no âmbito do projecto *Portas Adentro: modos de habitar do século XVI a XVIII em Portugal*, financiado pela FCT (PTDC/HAH/71309/2006).

<sup>2</sup> Micheline Baulant, «Necessite de vivre et besoin de paraître les inventaires et la quotidienne», in *Inventaires Après-Décès et Ventes de Meubles Apports à une histoire de la vie économique et quotidienne* (XIVe - XIXe siècle), Louvain-la-Neuve, 1988, p. 39.

parte das autoridades judiciais. Em diversos processos encontrámos uma disparidade temporal entre o tempo da morte do inventariado e o tempo de iniciação e finalização do inventário, contrariamente ao que estava disposto nas *Ordenações Filipinas*. Deste modo, o conjunto de bens inventariados não correspondia forçosamente ao património do defunto aquando da sua morte, sendo passível de fornecer uma imagem distorcida daquilo que seria o património familiar nesse momento.

Não é nosso propósito descrever o complexo processo administrativo que presidia à feitura de um inventário. Porém, torna-se necessário abordar brevemente o seu processo de produção, uma vez que ele define o conteúdo e a natureza da fonte. Na base da feitura do inventário encontrava-se a necessidade de salvaguardar a herança de herdeiros menores, evitando que se perdesse até que alcançassem a maioridade. O Reino dispunha de juízes próprios com competência específica na matéria, os juízes dos órfãos, mas não em todos os concelhos. Este ofício foi criado no século XV, em grande parte devido ao peso demográfico dos órfãos; numa sociedade em que a esperança de vida era curta, impunha-se a tomada de medidas no sentido de garantir a segurança dos menores e dos seus bens<sup>3</sup>. Todavia, não existia o ofício de juiz dos órfãos em todas as vilas e lugares, mas apenas naquelas «onde na vila e termo ouver quatrocentos vizinhos e di pera cima»<sup>4</sup>. Nas restantes localidades, a protecção dos órfãos era confiada ao juiz de fora, ou até ao juiz ordinário, assessorado pelos tabeliães.

O processo judicial elaborado por uns e outros era não obstante idêntico, e desenrolava-se nos moldes que passaremos brevemente a explicitar. A partir do momento em que o juiz tinha conhecimento da morte de alguém cujos herdeiros por direito deviam ser administrados (menores, mentecaptos ou ausentes), deveria mandar citar o cabeça de casal. Este recebia ordem para se apresentar no prazo de três dias, prestar juramento de inventariante e proceder às respectivas declarações, organizando-se em seguida o Conselho de Família, composto por cinco pessoas, entre as quais o inventariante e quatro parentes ou amigos dos menores. Só então se dava início ao inventário<sup>5</sup>. Caso o cabeça de casal não comparecesse no período convencionado, procedia-se de imediato a sequestro, iniciando-se o inventário com o depositário<sup>6</sup>. Fátima Brandão salienta as responsabilidades do Conselho de Família para com os menores, tais como

---

<sup>3</sup> Ana Isabel Marques Guedes, *Os Colégios dos Meninos Órfãos (sécs. XVII-XIX)* Évora, Porto e Braga, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais, 2006, pp. 26-28.

<sup>4</sup> *Ordenações Filipinas*, Livro I, Título LXVII, fl. 134.

<sup>5</sup> António Joaquim Ferreira D'Eça e Leiva, *Memorias Theoricas e Practicas do Direito Orphanologico*, 3ª ed., Porto, s.d., p. 2.

<sup>6</sup> *Tomada judicial, e deposito em mão de terceiro, de alguns bens, de cujo uso, e disposição se priva o dono, para satisfação de alguma dívida, ou comisso a que está obrigado.* § *Depósito da coisa litigiosa, até se averiguar cuja ella he.* Raphael Bluteau, *Diccionario da Língua Portuguesa*, vol. I, Lisboa, Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1779, p. 393.

nomear ou destituir o tutor, superintender as suas funções, tanto ao nível da administração dos bens dos órfãos –sendo coagido a apresentar as despesas contraídas–, como da integração destes no mundo profissional<sup>7</sup>.

O inventariante, à luz das Ordenações, dispunha de trinta dias a contar do momento do falecimento para encetar o processo de inventário. Em caso de incumprimento, seria juridicamente responsável por todo e qualquer prejuízo que pudesse advir para os herdeiros do inventariado<sup>8</sup>. As sanções relativas aos prazos da realização dos inventários eram rigorosas. O viúvo ou a viúva teria obrigatoriamente de realizar o inventário num período de dois meses. Caso contrário, no caso de restar como inventariante o pai, este sujeitava-se a perder a título definitivo a sua parte da herança, bem como o usufruto dos seus bens. Se como inventariante ficasse a mãe ou o avô, para além destas penalizações, acresceria o impedimento de assumir a função de tutor, e perderiam a guarda dos próprios filhos ou netos.

O cônjuge vivo era incitado a concluir o inventário no prazo de sessenta dias, o que, com os trinta dias que o juiz dos órfãos contava para dar início à sua elaboração, perfazia um total de noventa dias. Se o inventário não se principiasse dentro do prazo, mas estivesse feito ao fim desses noventa dias, o inventariante não sofria qualquer pena. Se a responsabilidade pela não elaboração do inventário coubesse ao juiz ou escrivão, o inventariante não sofria qualquer sanção. A lei insistia com o inventariante no sentido de proceder à descrição de todos os bens, efectuada sob juramento. A pena para a ocultação de quaisquer bens por parte deste era radical: «1º em perder para os co-herdeiros tudo o que sub-negar, sem nisso haver parte alguma; 2º em pagar o dobro a valia das coisas sub-negadas, para os menores; 3º no perjúrio, que é a morte natural, e perdimento de todos os bens para a coroa»<sup>9</sup>.

No que respeita às práticas judiciais portuguesas no período considerado, como seria de esperar, levanta-se um conjunto avultado de dúvidas acerca da relação entre a teoria jurídica e a prática experienciada pelas populações. Nas comarcas de Guimarães e de Barcelos, para o período compreendido entre 1770 e 1825, dispomos para a primeira de uma amostra de 200 inventários orfanológicos, dos quais 37 (18,5%) não respeitam a legislação em vigor, nomeadamente no que diz respeito aos prazos de elaboração.

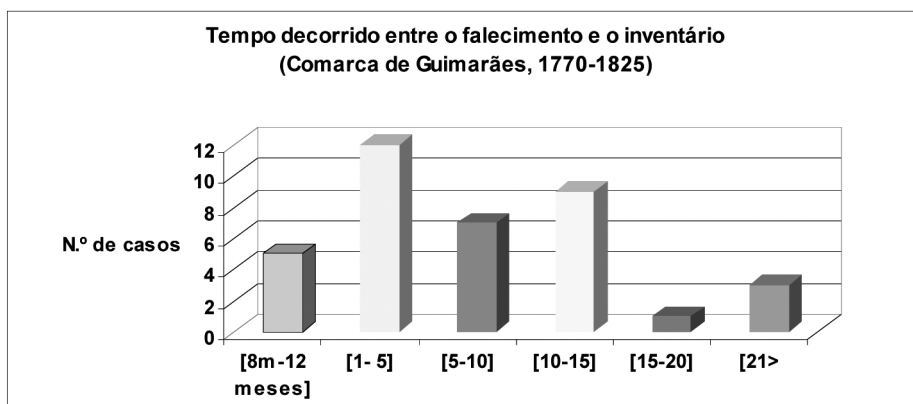
---

<sup>7</sup> Maria de Fátima Brandão, *Terra, Herança e Família no Noroeste de Portugal: o caso de Mosteiro no século XIX*, Porto, Afrontamento, 1994, p. 329.

<sup>8</sup> *Ordenações Filipinas*, Livro I, Título LXVII, fl. 134v.

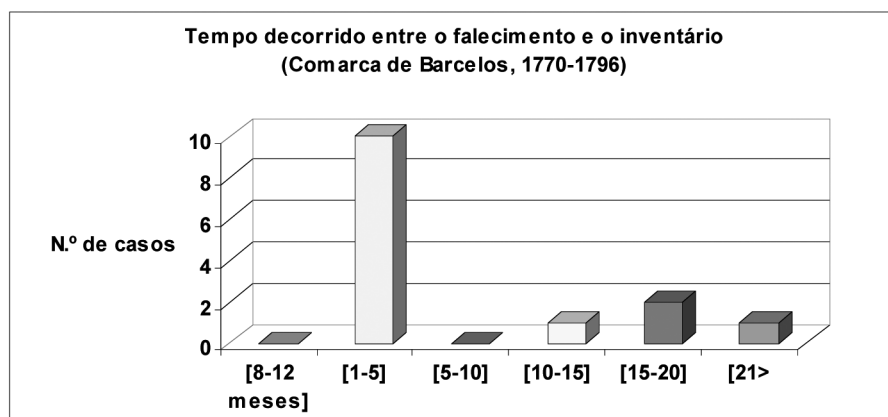
<sup>9</sup> Leiva, *ob. cit.*, p. 6.

GRÁFICO 1



Fonte: AMAP, Judicial Antigo

GRÁFICO 2



Fonte: ADB, Judicial Antigo

Daremos conta de alguns casos extremos: por exemplo, no ano de 1773, na freguesia de S. João de Castelões, Jerónimo Fernandes e sua mulher Domingas Fernandes tinham falecido, continuando como inventariante seu neto, João Fernandes. Do casal inventariado ficaram oito filhos, já falecidos ao tempo da realização do inventário, elaborado em 1797. Deixavam vários herdeiros, entre



os quais o inventariante, supostamente o neto mais velho<sup>10</sup>. Ou seja, tinham passado 24 anos sobre o prazo estipulado para a concretização do inventário. No ano de 1785 falecera na freguesia de Santa Maria de Airão, Maria de Oliveira, já viúva, no dia 10 de Março, sendo inventariante seu neto, João José da Silva. Da dita inventariada ficaram quatro filhos e netos. O inventário principiou a doze de Outubro de 1809<sup>11</sup>. Ou seja, também cerca de 24 anos após o falecimento da viúva. Todavia, o caso mais paradigmático é sem dúvida o inventário de Cipriano de Novais, o qual falecera a 29 de Junho de 1781, residente em S. Salvador de Briteiros, deixando como inventariante sua filha Luísa Maria. O inventário foi realizado apenas no ano de 1825, ou seja, quarenta e quatro anos depois<sup>12</sup>.

Relativamente à vila de Barcelos e seu termo, o período estudado foi menor, situando-se entre 1770 e 1800, com uma amostra de 136 inventários orfanológicos, dos quais apenas 14 (10,3%) se encontravam numa situação de incumprimento. Apesar de se tratar de uma amostra menor que a de Guimarães e seu termo, foi possível concluir que os prazos foram cumpridos com maior rigor, embora ressalte um ou outro caso de transgressão. No ano de 1740 falecera na freguesia de Encourados, António Marques, vindo a sua viúva a morrer em 1770, continuando como inventariante seu filho, Miguel Francisco. Do dito casal ficaram outros três filhos: Benta, Ângela e António. O inventário iniciou-se a 26 de Outubro de 1770, ou seja, passados trinta anos após a morte do inventariado<sup>13</sup>. No ano de 1759 falecera na freguesia de Santa Leocádia, Custódia Alves, constituindo-se inventariante o viúvo, João Gonçalves, de que ficara um filho, João Gonçalves, já falecido, mas com filhos menores. O inventário principiou a 1 de Julho de 1772<sup>14</sup>.

Ao longo da nossa investigação encontrámos, quer na vila de Guimarães quer na vila de Barcelos e respectivos termos, situações em que a viúva assumia o papel de inventariante mesmo depois de terminado o prazo legal para elaborar o inventário. Nesse caso, segundo as *Ordenações Filipinas*, a viúva perderia quer a sua parte na herança, quer a tutoria ou curadoria, e a guarda dos filhos<sup>15</sup>. Comprovamos portanto que as sanções não eram aplicadas, o que levanta outras questões. Assim sendo, quem de facto era o principal responsável pelos atrasos verificados no processo de inventariação: o viúvo ou viúva, ou o juiz dos órfãos?

Recordemos que, na inexistência do juiz de fora na localidade, competia ao juiz ordinário a alçada dos órfãos. No entanto, pelo facto deste ser responsável

---

<sup>10</sup> Arquivo Municipal Alfredo Pimenta de Guimarães (doravante AMAP), Judicial Antigo, C-6-3-19, 1797, fls. 4 a 5v.

<sup>11</sup> *Ibidem*, C-1-5-145, 1809, fls. 1, 3.

<sup>12</sup> *Ibidem*, C-7-1-131, 1825, fls. 1, 3v.

<sup>13</sup> Arquivo Distrital de Braga (doravante ADB), Judicial Antigo, Maço 8, 1770, fl. 1, 4.

<sup>14</sup> *Id.*, Maço 10, 1772, fl. 1, 4.

<sup>15</sup> *Ordenações Filipinas*, Livro I, Título LXVII, fl. 136.

por um conjunto apreciável de tarefas, muitas vezes tornava-se necessário escolher uma pessoa da população civil que, entre outras qualidades, deveria de ser suficientemente idónea para exercer a função de juiz dos órfãos. Nesta situação a pessoa assumia o ofício como um dever cívico e não como fazendo parte da magistratura profissional do Reino, recebendo apenas uma remuneração simbólica. Como refere A. M. Hespanha, as rendas do juiz dos órfãos eram emolumentares e situavam-se, em média, cerca dos 13 mil reis, embora, naturalmente, houvesse grandes variações regionais<sup>16</sup>. Não será demais referir que em 1700, a Comarca de Guimarães atingia uma população de 90.645 pessoas, cerca de 20 a 29 habitantes por Km<sup>2</sup>, com uma área territorial de 2600 Km<sup>2</sup>. Era de facto uma população muito densa, o que dificultava a eficácia das leis. Relativamente à ouvidoria de Barcelos, em 1700 atingia uma população de 64.258 pessoas, cerca de 20 a 29 habitantes por Km<sup>2</sup>, com uma área territorial de 1288 Km<sup>2</sup>, ou seja, uma densidade populacional elevada, semelhante à de Guimarães<sup>17</sup>.

No que respeita à ouvidoria de Barcelos, as fontes revelam que entre 1770 e 1800 várias pessoas exerceram o ofício de juiz dos órfãos. O cargo foi desempenhado por um período de anos limitado, sensivelmente de três a seis anos, ao passo que na vila de Guimarães e seu termo o cargo foi exercido por tempo indefinido, o que nos permite especular que não existia uma vigilância do poder central sobre o juiz de órfãos, o que se repercutia no exercício do respectivo ofício.

O que teria determinado as disfunções da aplicação da legislação? Será que o juiz dos órfãos teria conhecimento de todos aqueles que faleciam e deixavam filhos menores, ausentes ou mentecaptos? Perante eventual corrupção ou desleixo por parte do juiz dos órfãos, as sanções impostas nas *Ordenações Filipinas* seriam aplicadas? O pagamento pelos serviços prestados na realização dos inventários respeitaria os parâmetros convencionados na legislação? Seria a sua elaboração financeiramente prejudicial para as famílias?

Como já referimos, Guimarães e seu termo tinham uma densa população em 1700. Mesmo que não se ponha em causa a eficiência do juiz, não há dúvida que seria complicado ter acesso a todos os falecimentos ocorridos na respectiva área, caso a sua participação fosse apenas da responsabilidade das famílias do defunto. Porém, se existissem informadores que participassem os falecimentos ao juiz, estes poderiam ocultá-los quando a situação lhes aprouvesse.

As *Ordenações Filipinas* estipulavam que, em caso de negligência, o juiz dos órfãos era obrigado a pagar todas as perdas e danos que pudesse causar aos menores. O mesmo acontecia se não arranjasse tutores e curadores para os órfãos

---

<sup>16</sup> A. M. Hespanha, *As vésperas do Leviathan. Instituições e Poder Político, Portugal Séc. XVII*, vol. I, Rio de Mouro, 1986, pp. 84-85.

<sup>17</sup> A. M. Hespanha, *ob. cit.*, pp. 102, 107, 138 e 254.

menores no prazo de um mês a contar do dia do falecimento do inventariado<sup>18</sup>. Ainda, se os órfãos tivessem bens fora da sua localidade, ou seja fora da jurisdição do juiz responsável, o juiz local devia comunicar com o juiz desse lugar de modo a que este procedesse de imediato à escolha de um curador para administrar os bens respectivos. Posto isto, como é possível que os juízes não realizassem o inventário no prazo estabelecido pela lei? Na nossa perspectiva, ressaltam duas hipóteses possíveis: a primeira pode decorrer do juiz não ter conhecimento dos falecimentos, evidenciando uma falta de articulação entre os órgãos do poder local e os órgãos do poder central. A segunda hipótese, no seguimento da anterior, a ineficácia da legislação poderia abrir espaço para a prática de conivências e jogos de interesses. Por outro lado, não encontramos quaisquer indícios de que a inspeção periódica ao exercício do ofício de juiz dos órfãos fosse uma prática corrente, excepto nos casos em que o juiz fosse acusado de negligência.

Os emolumentos dos juízes, escrivão, louvados, partidores, e todos os demais intervenientes no processo de elaboração do inventário estão claramente definidos nas Ordenações. Todavia, houve casos em que a cobrança pelos serviços foi superior ao estabelecido pela lei. Esta realidade determinou a outorga do Alvará de 25 de Junho de 1759<sup>19</sup>. De igual modo, a má administração dos dinheiros dos órfãos da cidade de Lisboa e seu termo, fez com que o Alvará de 13 de Janeiro de 1757 extinguisse definitivamente os cofres dos juízes dos órfãos, os quais foram substituídos pelo *Depósito Geral da Corte*<sup>20</sup>.

Os emolumentos podiam conduzir à ruína das famílias, sobretudo as mais carenciadas. Esta pode ser uma das razões que as levavam a não participar o falecimento de um dos seus membros, de modo a evitar ou protelar a realização do inventário.

Na vila de Guimarães e seu termo o juiz dos órfãos exercia geralmente o seu ofício por vários anos. Assim sendo, nos casos de incumprimento, verificámos

---

<sup>18</sup> «Item o juiz dos orfãos tera cuidado de dar tutores: curadores atodos os órfãos menores: que os nom tiverem: dentro de huum mês do dia que assi fiquar órfão: aos qaues tutores e curadores for entregar todos os bens moveis e de raiz: e dinheiro dos sitos órfãos e menores: por conto e recado e inventario feito pello escrivam deste offiço: sob a pena de privaçam do officio». *Ordenações Filipinas*, Livro I, Título LXVII, fl. 135.

<sup>19</sup> O Alvará de 25 de Junho de 1759 teve como principal objectivo por termo ao abuso exercido pelos partidores das partilhas, os quais, sempre que possível, exerciam as funções dos avaliadores dos bens inventariados. Assim sendo, o referido Alvará impôs que nenhum Juiz de órfãos consentisse que os partidores fossem os mesmos que os avaliadores, cargo que competia aos Juizes dos Offícios, denominados nos inventários orfanológicos de louvados, sendo que na ausência destes, o Juiz deveria nomear outra pessoa para o exercício da função desde que se tratasse de pessoa entendida no assunto e, mais acrescenta, inteligente. António Delgado da Silva, *Collecção da Legislação Portuguesa*, Legislação de 1750 a 1762, Lisboa, Typografia Maignrense, 1830, p. 669.

<sup>20</sup> A. Delgado da Silva, *ob. cit.*, pp. 669-670.

que, por vezes, o mesmo juiz estava no activo quer aquando da morte do inventariado quer aquando do ano da realização do inventário. Numa primeira perspectiva poderíamos concluir que o infractor não seria o juiz mas sim os familiares do inventariado. Contudo, numa segunda análise verificamos que nestas mesmas situações irregulares a viúva ou viúvo continuavam como inventariantes, contrariamente ao que estava disposto nas *Ordenações Filipinas*. A ocorrência destas duas situações em simultâneo leva-nos a concluir que, mesmo havendo conhecimento do incumprimento da jurisprudência do Reino, as penas não eram aplicadas, o que determinava que a população não receasse as sanções em que podia incorrer.

A ruína das famílias não resultava apenas do preço elevado dos emolumentos mas, de igual modo, das restrições inerentes a qualquer inventário. Por exemplo, enquanto um inventário não findasse os bens deveriam permanecer inalterados para não haver desvios. Este cenário colocava muitas dificuldades aos herdeiros, na medida em que se viam privados das ferramentas de trabalho, essenciais para a sua subsistência. Que adiantava ao lavrador, como salienta Margarida Durães, «se não tivesse a charrua e o arado para lavar? E o carpinteiro sem os seus apetrechos e madeira?»<sup>21</sup>. No que concerne ao que estava colhido, será que podiam consumir? Sabemos que todo o tipo de alimentos, desde a carne de porco, unto, feijão, milho, centeio, trigo e o vinho, eram avaliados e faziam parte dos bens a inventariar. Enquanto o processo estava em execução o tutor não podia proceder à venda destes produtos. Caso tivesse necessidade de o fazer tinha primeiramente de apresentar um pedido fundamentado e por escrito ao juiz dos órfãos.

A interdição de venda de produtos poderia conduzir à ruína das famílias, uma vez que na generalidade estes eram cultivados para serem comercializados e não apenas para consumo próprio. Todavia, caso o inventário tardasse, os herdeiros sujeitavam-se a perder o vinho, visto que se podia estragar nas pipas ou cubas. Além disso, os preços variavam consoante o jogo da oferta e da procura, ou seja, tanto podiam valorizar como desvalorizar. Relativamente ao gado ovino e bovino, a situação era semelhante. Além de estarem impedidos de os vender não podiam consumir os animais, e acrescia-lhes a obrigação de os alimentar e cuidar, ou seja, mais despesa para suportar.

O único tipo de bens que não acarretava prejuízos a curto prazo era constituído pelo mobiliário, o qual não era nem abundante nem diversificado. Os móveis mais comuns eram as caixas, onde era guardado o enxoval e as colheitas, e os catres. O vestuário, também bastante limitado, incluía a roupa interior, roupa de uso corrente, roupa de domingo ou de festa, roupa de cama e roupa de casa. Por último, a presença de jóias, adorno essencial para a mulher minhota; como

---

<sup>21</sup> Margarida Durães, *Herança e sucessão, Leis, Práticas e Costumes no Termo de Braga (Séculos XVIII-XIX)*, vol. I, tese de doutoramento, Braga, Universidade do Minho, 2000, p. 212.

salienta Margarida Durães, «qualquer camponesa devia possuir o seu colar de contas para exhibir nas romarias e nas festas»<sup>22</sup>.

No entanto, apesar de todos estes constrangimentos que podiam conduzir tanto as famílias como os juizes a negligenciar o processo, na origem de todas estas disfunções podia estar a mesma cobiça despertada pelos bens dos órfãos que tinha estado na base da criação do juiz dos órfãos e das leis que visavam protegê-los. Como salienta Timothy Coates, os bens dos órfãos eram demasiado tentadores, e como tal negligenciados, sobretudo em períodos difíceis, não só pela Coroa, mas de igual modo pelos viúvos ou viúvas, que muitas vezes voltavam a casar, sendo que os padrastos ou madrastas podiam tentar pilhar os bens das crianças<sup>23</sup>.

Se tivermos em consideração estas reflexões, concluímos que de facto as famílias tinham motivos suficientes para não quererem a execução do inventário. Mas podiam igualmente ocorrer casos em que era a família a solicitá-los por encontrar vantagens na sua execução. Embora a elaboração de inventários resultasse da vontade do poder central, a realização de alguns deles, sobretudo os que se encontravam numa situação irregular, foi determinada pela vontade das famílias, ou de elementos no seu interior, que, talvez por se sentirem lesadas, pediam a inventariação e avaliação de todo o património familiar. Independentemente de quem solicitava a realização dos inventários, alguns indicadores demonstram que os encargos deles decorrentes não eram aceites de bom grado. Em alguns casos as despesas judiciais eram superiores ao valor da herança, ou seja, por vezes os co-herdeiros, em vez de herdarem, eram obrigados a pagar encargos pecuniários aos quais não podiam fazer face. Brandão cita algumas passagens de uma personagem de um romance de Aquilino Ribeiro, *Terras do Demo*, Rosa Gaudência, a proferir «são como corvos ... vêm ao cheiro do cadáver». Mais acrescenta: «Oficial de diligências sobe e desce, louvados para aqui e para ali, mais juiz, mais papel, mais selos, foi-se o melhor da fazenda da casa. Os patifes da justiça tinham fome, ferraram o dente envenenado»<sup>24</sup>.

Saliente-se que as custas judiciais de uma partilha levada a cabo de acordo com os costumes do inventário variavam entre um e cinco por cento do valor total da herança, ao que se acrescentavam as despesas em que muitas vezes os herdeiros incorriam com a contratação dos serviços de um advogado. Desta forma, compreende-se a razão pela qual os herdeiros, sempre que possível, procuravam escapar ao inventário. A própria lei era flexível a este nível, sendo um dos exemplos a emancipação precoce dos filhos, que fazia com que o

---

<sup>22</sup> *Ibidem*, p. 232.

<sup>23</sup> Timothy J. Coates, *Degredados e Órfãos: colonização dirigida pela coroa no império português. 1550-1755*, Lisboa, CNCDP, 1998, p. 200.

<sup>24</sup> Aquilino Ribeiro, *Terras do Demo*, cit. por Maria de Fátima Brandão, *ob. cit.*, p. 332.

inventário se convertesse num processo desnecessário, dado que os herdeiros passavam a ser considerados maiores, não carecendo da protecção legal<sup>25</sup>.

É de pensar que existiam estratégias para desviar determinados bens considerados de suma importância para as famílias, de modo a evitar a sua ruína. Ressalta uma relação de causa-efeito: quanto mais declarassem, mais tinham a pagar e menos recebiam da herança. Dentro desta óptica, ousamos especular que as estratégias de sobrevivência poderiam impossibilitar o conhecimento integral da totalidade dos bens móveis assim como sua transmissão inter-geracional.

Não duvidamos da importância dos inventários orfanológicos para o estudo da cultura material. Mas para além do referido, os inventários cujos prazos não foram cumpridos como previa a legislação colocam sérias dúvidas. Não sabemos que bens foram inventariados, se os que existiam aquando do falecimento do inventariado ou aquando da realização do inventário. O valor do património familiar é extremamente mutável ao longo do tempo. Por outro lado, a preservação dos bens não deixa de ser difícil. É necessário não esquecer que estamos a trabalhar com inventários orfanológicos que contemplam uma minoria da população órfã, ou seja, aqueles que tinham algo a herdar. Se a prática jurídica se pautava por uma preeminente deficiência, podia, de igual modo, camuflar lacunas presentes na administração e conservação dos bens dos menores, devido ao longo intervalo temporal entre o ano da morte do inventariado e o ano do inventário.

São estas, portanto, algumas das limitações que o historiador tem de considerar à partida, quando empreende a sua utilização como fonte histórica. Mas é sem dúvida no campo das potencialidades da fonte que o historiador tem de colocar o seu foco preferencial, e é a elas que nos referiremos em seguida.

Nos inventários orfanológicos aflora uma descrição cuidadosa de todos os bens que constituem o património familiar, sejam eles móveis, géneros, semoventes (os animais), imóveis, entre outros. No que concerne aos bens móveis, encontramos uma descrição detalhada dos mesmos, nomeadamente no que respeita à quantidade, estado, tipologia e valor pecuniário. São indicadores importantes para quem se ocupa de cultura material e consumo. A quantidade de bens permite conhecer quais os bens móveis mais comuns nestas sociedades. A presença de determinados bens, nomeadamente cadeiras, camas, mesas, entre outros, —que não eram muito abundantes na Europa da Idade Moderna—, reflectia hierarquias familiares e sociais, e, por vezes, como salienta Sarti, relações assimétricas entre homens e mulheres<sup>26</sup>. De facto, objectos actualmente banais, constituíam no passado marcas de identidade social individual e colectiva<sup>27</sup>.

---

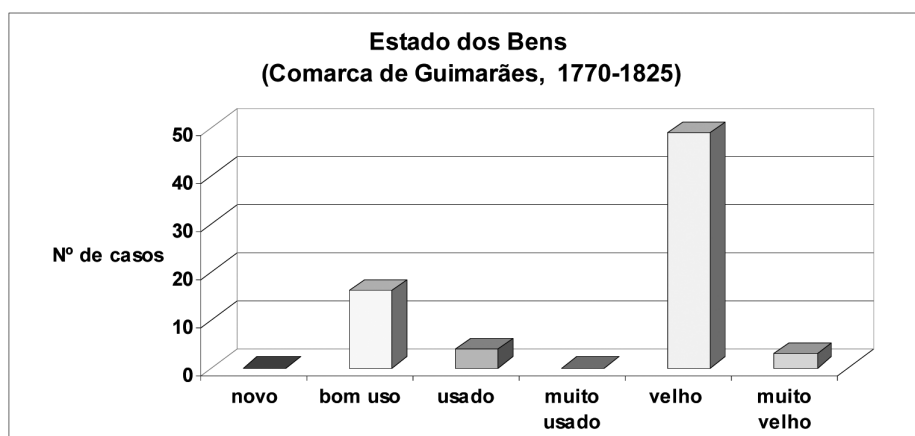
<sup>25</sup> Maria de Fátima Brandão, *ob. cit.*, p. 334.

<sup>26</sup> Raffaella Sarti, *Casa e Família. Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*, Lisboa, Estampa, 2001, p. 210.

<sup>27</sup> Segundo Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses «os objectos funcionam como veículos de qualificação social» (“Memória e cultura material: documentos pessoais no espaço público», *Estudos Históricos*, vol. 5, 1998, n. 21, p. 5).

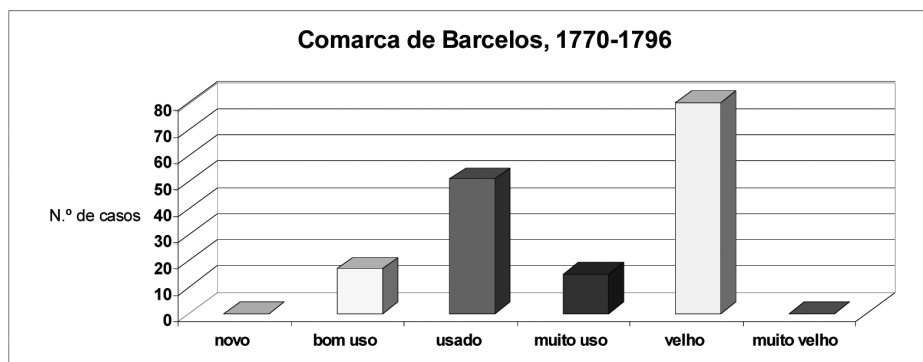
As indicações relativas ao estado de conservação dos objectos não são decerto menos importantes. O mau estado destes últimos, indicado em muitos inventários, confirma os níveis de pobreza das famílias inventariadas, indo mais além do que documentar uma cultura material globalmente rarificada. Por outro lado, há que ter algum cuidado com a qualificação dos objectos como sendo velhos e usados, uma vez que muitos móveis passavam de geração em geração, sendo o seu valor essencialmente simbólico. Ao conservar-se o património conservar-se-ia a família e suas origens. O estado dos bens móveis dos casos concretos que estamos a estudar, Guimarães e Barcelos, de um modo geral, ou é velho ou muito usado. Num contexto de escassez de bens materiais, os objectos circulavam por vários possuidores, sendo constantemente reparados e reutilizados até ao limite. Poucos são os bens móveis que correspondem ao recheio da casa, e a maioria está relacionada com o ofício desempenhado pelos proprietários, essencialmente a lavoura.

GRÁFICO 3



Fonte: AMAP, Judicial Antigo

GRÁFICO 4



Os inventários orfanológicos indicam muitas vezes o valor pecuniário atribuído a cada objecto, o que nos pode fornecer uma ideia, ainda que aproximada, do valor que esse objecto tinha na sociedade em que se inseria. Por exemplo, segundo Raffaella Sarti, no século XVIII, a cama representava, ao lado da lareira, um pólo do espaço doméstico e das relações familiares. O seu custo era bastante elevado, sobretudo para os grupos trabalhadores, quando comparado com a média dos salários<sup>28</sup>.

Na amostra considerada, existem vários inventários com um espólio significativo, revelando tratar-se de famílias relativamente abastadas que procuraram preservar o património intergeracional. Concomitantemente, existem inventários cuja lista de bens é nula ou quase nula, sendo os poucos bens inventariados de natureza agrícola.

Urge salientar que a quantidade de bens móveis no mundo rural da Europa do século XVIII era bastante escassa. Estes respondiam sobretudo às necessidades do quotidiano, sendo a ostentação e o luxo característica predominante de uma pequena parcela da população, mais presente no mundo das élites urbanas do que nas zonas rurais.

Como salienta Fernand Braudel, os inventários por morte revelam a escassez que se vivia ao tempo: «Na Borgonha, ainda no século XVIII, à parte dos camponeses desafogados tão pouco numerosos, o mobiliário do trabalhador ou do pequeno lavrador revela-se, na sua pobreza, igual a si próprio: «espeto, panela ao lume, frigideiras, «quasses» [caçarolas], a «meix» ou masseira [para o pão] ..., um baú com chave, cama de madeira com quatro colunas, almofadas de penas e «guédon» [edredão], traveseiro, por vezes liteiro [coberta]; calções de

<sup>28</sup> Raffaella Sarti, *ob. cit.*, pp. 203-204.



fazenda, casaco, polainas, algumas ferramentas [pás, picaretas] ...»<sup>29</sup>. A população rural da Comarca de Guimarães e Barcelos e seus termos não difere muito desta realidade.

Nos inventários estudados, os bens móveis não diferem em tipologia muito uns dos outros. Ressalta um ou outro mais abundante, com peças de ouro, grandes quantidades de géneros, semoventes, vestuário, instrumentos de lavoura. No entanto, o recheio da casa resumia-se geralmente a caixas e masseiras, as quais podiam ser tanto de uso doméstico como agrícola.

Por exemplo, na Comarca de Guimarães encontramos, em 37 inventários, 9 inventários a inventariar 1 catre e 6 inventários a inventariar 1 cama. Na ouvidoria de Barcelos, nos 14 inventários, temos 6 inventários a inventariar 1 catre e nenhuma cama. Ter uma cama individual era sinónimo de riqueza. Nas famílias mais modestas, existia uma única cama que supria as necessidades de todos os membros da família, um catre, ou até quatro tábuas apoiadas em cavaletes baixos. Esta realidade está bem patente na nossa amostra. Vejamos o inventário de Jerónimo Fernandes e sua mulher Domingas Fernandes da freguesia de S. João de Castelões, falecidos no ano de 1773, com oito filhos. É inventariado apenas um catre para aquela família de dez pessoas<sup>30</sup>.

Na maior parte das vezes o ofício do pai era o ofício do filho. Os instrumentos eram usados e legados ainda em vida aos filhos, escapando ao inventário. Esta poderá ser uma das explicações para a ausência de bens desta natureza, mas assomam outras, resultantes do período decorrido entre o tempo da morte e a realização do inventário. Ao deixarem de ter significado para o agregado doméstico, as coisas acabavam por se perder. De facto os objectos estão sujeitos a sucessivas transformações, com a finalidade de responder às exigências do mercado e da própria sociedade. Se o inventário fosse realizado no seu devido tempo talvez tivéssemos acesso a um maior número de dados para o estudo do património familiar.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como podemos verificar, um inventário orfanológico era elaborado através de um processo bastante complexo, e em determinadas situações terá desencadeado inúmeras dificuldades para as famílias, podendo, mesmo, culminar na sua ruína.

Apesar de todas as dificuldades e incertezas que possam advir da análise da fonte, não podemos descurar a sua importância para o estudo da cultura material.

---

<sup>29</sup> Fernand Braudel, *Civilização Material, Economia e Capitalismo Séculos XV-XVIII. As estruturas do quotidiano*, vol. I, Lisboa, Teorema, 1992, p. 245.

<sup>30</sup> AMAP, Judicial Antigo, 1797, C-6-3-19, fl. 5v.

Talvez não possamos conhecer na íntegra o património móvel das famílias, mas parte dele, o suficiente para efectuarmos uma reconstituição aproximada dos interiores domésticos das populações rurais do Baixo Minho na transição de Setecentos para Oitocentos.

# PENHORISTAS DO PORTO NO INÍCIO DO SÉCULO XVII: HOMENS, ACTIVIDADE E OBJECTOS

ANDREIA DURÃES

*Bolseira da FCT. Historia Moderna<sup>1</sup>*  
*Universidade do Minho*

## INTRODUÇÃO

A generalização dos pequenos actos de crédito privado, prática vulgarizada ao longo do tempo e em diversos contextos espaciais<sup>2</sup>, e que conduziu, em última instância, à criação de uma cadeia alargada de sucessivos recursos a empréstimos, explica-se em grande medida pela falta de moeda para as pequenas transacções quotidianas e pela irregularidade nos fluxos de rendimento. O recurso ao crédito constituía assim o único mecanismo que permitia a não interrupção da circulação de bens e serviços<sup>3</sup>.

A historiografia tem estudado os diversos mecanismos e instrumentos de crédito<sup>4</sup>: os censos consignativos, as letras de câmbio e da terra e o empréstimo

---

<sup>1</sup> (SFRH/BD/40580/2007). Trabalho elaborado no âmbito do projecto *Portas Adentro: modos de habitar do século XVI a XVIII em Portugal*, financiado pela FCT (PTDC/HAH/71309/2006).

<sup>2</sup> Sobre a generalização do recurso ao crédito leia-se, por exemplo, para Portugal, Maria Manuela Rocha, «Actividade creditícia em Lisboa (1775-1830)», *Análise Social*, vol. XXXI, 1996, n. 136-137, pp. 579-598 e para Inglaterra, Margaret Spufford, *Contrasting Communities. English Villagers in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, Cambridge, Cambridge University Press, 1979.

<sup>3</sup> Maria Manuela Rocha, *Viver a Crédito: Práticas de Empréstimo no Consumo Individual e na Venda a Retalho (Lisboa, Séculos XVIII e XIX)*, Lisboa, Gabinete de História Económica e Social, Universidade Técnica de Lisboa, Série Documentos de Trabalho, n. 11, 1998, pp. 11-13.

<sup>4</sup> Ver Filipe Themudo Barata, «Negócios e crédito: complexidade e flexibilidade das práticas creditícias (século XV)», *Análise Social*, vol. XXXI, 1996, n. 136-137; de Maria Manuela Rocha, além dos trabalhos já citados, «Crédito privado em Lisboa numa perspectiva comparada

de dinheiro, sendo este último o tipo de crédito dominante e mais vulgarizado. O empréstimo de dinheiro estava sujeito a várias condições mas parece certo que uma parte considerável decorria no âmbito de transacções asseguradas por garantias materiais<sup>5</sup>. Quando o devedor mostrava estar em condições de pagar um acréscimo ao capital e se prontificava a apresentar um prédio rústico ou urbano como hipoteca, os interesses do credor estavam salvaguardados e o acordo confirmava-se, regra geral, através de uma escritura notarial. Sempre que os indivíduos não dispunham de propriedades que pudessem servir de garantia, objectos como roupa, objectos de ouro e prata, eram deixados como penhor, sobretudo em contrapartida de empréstimos de menores montantes<sup>6</sup>.

Centrar-nos-emos neste tipo de transacções que se pautam por via de regra pela pequena escala, regularidade e, muitas vezes, informalidade, mas cujas dimensões económica, social e material, tem sido alvo da atenção de historiadores e economistas<sup>7</sup>. O presente estudo centrar-se-á em torno de uma tríade fundamental: os homens, a actividade e os objectos. Pretendemos apresentar alguns elementos que podem contribuir para descortinar o perfil sócio-profissional dos indivíduos envolvidos em contratos pignoratórios na cidade do Porto no início do século XVII. Falaremos portanto de prestamistas que cedem dinheiro sobre penhores ou, se quisermos, de penhoristas. Os dois termos serão usados indistintamente. Fixemos a diferença fundamental: um penhorista é um prestamista, mas

---

(século XVII-XVIII)», *Análise Social*, vol. XXXIII, 1998, n. 145, pp. 91-115; *Crédito Privado em Perspectiva Comparada (Séculos XVII-XIX)*, Lisboa, Gabinete de História Económica e Social, Universidade Técnica de Lisboa, Série Documentos de Trabalho, n. 10, 1998; Maria Manuela Rocha e Rita Martins Sousa, «Moeda e Crédito», in Pedro Lains e Álvaro Ferreira Silva (orgs.), *História Económica de Portugal (1700-2000)*, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais, 2005, vol. I, pp. 209-236.

<sup>5</sup> Maria Manuela Rocha fez uma estimativa das várias modalidades de empréstimo em Lisboa. Partindo dos dados fornecidos pelos inventários *post mortem* na segunda metade do século XVIII e inícios do século XIX concluiu que 33,9% dos empréstimos foram concedidos tendo como garantia a hipoteca de bens imóveis; 16,5% foram empréstimos sobre penhores; 5,4% dos actos indicam tratar-se de empréstimos gratuitos; e em 44,3% dos registos não existe qualquer indicação quanto à natureza da garantia entregue ou mesmo se essa entrega ocorreu de facto («Actividade creditícia...», p. 586). Estes empréstimos concedidos sem que o credor exigisse qualquer garantia material têm sido encarados como indício de maior proximidade social e confiança entre as duas partes. Maria Manuela Rocha, Rita Martins Sousa, «Moeda e Crédito...», p. 225.

<sup>6</sup> Ver Maria Manuela Rocha, «Crédito privado...», *ob. cit.*, p. 106.

<sup>7</sup> Ver Kenneth Hudson, *Pawnbroking: an aspect of British social history*, London, Bodley Head, 1982; Melanie Tebbutt, *Making ends meet: Pawnbroking and working-class credit*, Londres, Taylor & Francis, 1984; John P. Caskey, *Fringe banking: check-cashing outlets, pawnshops, and the poor*, New Cork, Russell Sage Foundation, 1994; Idem, «Pawnbroking in America: the economics of a forgotten credit market», In Bernard Saffran, F.M. Scherer, *Price theory and its applications*, Massachusetts, Cheltenham, 1998; Ann Rosalind Jones e Peter Stallybrass, *Renaissance Clothing and the Materials of Memory*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000; Marie Eileen Francois, *A culture of everyday credit: housekeeping, pawnbroking, and governance in Mexico City, 1750-1920*, Lincoln, University of Nebraska Press, 2006.

o inverso não é necessariamente verdadeiro. Pretendemos perceber se, no grupo e no espaço geográfico de referência da nossa análise, é possível identificar elementos particularmente empenhados nesta actividade que poderão ser designados como especialistas neste tipo de negócio.

Por outro lado, o nosso estudo procura uma aproximação à cultura material destes indivíduos, estudando primeiramente os objectos e bens de luxo que possuíam e, num segundo momento, aqueles que obtinham como garantia num empréstimo privado e, assumimos nós, desejavam, coleccionavam e valorizavam. Dito de outro modo, procuraremos uma abordagem aos consumos de luxo dos penhoristas em análise, e num segundo momento a identificação dos bens mais frequentemente penhorados para a partir daí inferir a existência ou não de um padrão e destrinçar o complexo enredo de valores económicos e gostos pessoais, embora social e culturalmente condicionados.

Na falta de inventários orfanológicos para o período em análise, e atendendo ao laconismo das fontes notariais no que se refere a este tipo específico de mecanismo de crédito, que decorrerá possivelmente da informalidade das transacções, concluímos que o fenómeno só se tornaria apreensível por meio de fontes indirectas, diríamos mesmo improváveis. Seguimos o rasto desta actividade no *Livro do Registo das peças proibidas pela Pragmática de 1609*<sup>8</sup>.

Falaremos inevitavelmente de consumo conspícuo, usando a classificação de objectos de luxo que um documento normativo – a Pragmática de 1609 – explicita. Usaremos portanto uma tipologia de bens que tem a vantagem de ter sido forjada pelos homens do seu tempo, que mais do que ninguém são sensíveis ao poder simbólico de determinado tipo de objectos e materiais cujo usufruto se reserva a alguns.

## A FONTE

A política de restrição ao consumo privado preconizada pelas pragmáticas, além de radicar em imperativos económicos, como a historiografia portuguesa tem sobejamente demonstrado, liga-se a uma antropologia do poder na medida em que serve uma determinada concepção do poder real e visa o (r)estabelecimento de uma determinada ordem social<sup>9</sup>. É com o objectivo de

---

<sup>8</sup> Arquivo Histórico Municipal do Porto (doravante AHMP), *Livro do Registo das peças proibidas pela Pragmática de 1609*, A-PUB-5522.

<sup>9</sup> Ver Jorge Borges de Macedo, *Problemas de História da Indústria Portuguesa no Século XVIII*, 2ª ed., Lisboa, Querco, 1982; Luís Fernando de Carvalho Dias, *Luxo e pragmáticas no pensamento económico do século XVIII*, separata do «Boletim de Ciências Económicas da Faculdade de Direito de Coimbra», vols. IV, n. 2-3 e vol. V, ns. 1-2-3., 1955-1956; José Vicente Serrão, «O quadro económico», in José Mattoso (dir.), *História de Portugal*, vol. IV, Lisboa, Editorial Estampa, 1993; Nuno Luís Madureira, *Inventários. Aspectos do consumo e da vida material em*

proibir o luxo do vestuário e a usurpação, por via deste, de lugares a cujo acesso se não tinha direito, que alguns monarcas publicam leis pragmáticas. Note-se que, muitas vezes, como nota Fernand Braudel, estas leis sumptuárias «corresponderam à sensatez dos governantes mas mais ainda às inquietações das classes altas da sociedade quando se vêem imitadas pelos novos-ricos»<sup>10</sup>.

A primeira tentativa dos Filipes para reagir contra o luxo data de 1609, pragmática de cuja aplicação e vigência resulta a nossa fonte, a saber: um livro onde constam relações de objectos de uso pessoal ou doméstico, proibidos por essa mesma lei e cujos proprietários, neste caso, moradores do Porto e seu termo, se viram obrigados a declarar e registar. Importa agora concentrar-mo-nos no móbil da sua publicação e, finalmente, no seu conteúdo e principais disposições. Pretendemos dissecá-lo e analisá-lo somente na medida em que constitui um referencial de análise da nossa fonte.

A pragmática de 1609 é da responsabilidade de Filipe II que, a fazer fé nas declarações constantes no seu preâmbulo, pretendia, em face da inoperância da legislação publicada pelos diversos reis, seus predecessores, atender à «*grande demasia e excesso que ha nos trajos e feitos delles*» e pôr travão aos «*demasiados e desnecessarios gastos e despesas que se fazem nos ditos trajos*»<sup>11</sup>.

Lancemos agora um olhar sobre as principais determinações da lei. Em primeiro lugar, proíbe o uso de indumentárias que incluam brocado, tela de ouro ou prata, lavrado de aljôfar em seda ou pano e passamanes de ouro. Inibe ainda o uso de qualquer tecido com ouro ou prata, toda a obra de fio nestes materiais, fosse ele verdadeiro ou falso e ainda, mais genericamente, qualquer dourado ou prateado.

A lei inibiu não só nos tecidos dos fatos, mas também nos que eram usados para adorno das casas e comodidade dos seus moradores, o uso de seda imprensada e cinzelada bem como de bordados, forros, debruns, barras, alamares, lançarias, guarnições de serrilha, soguilhas, trochados, pestanas, passamanes, entretalhos e pespontos, ainda que estes não fossem de seda mas de lã ou linhas.

Por outro lado, regulou o uso e a composição das jóias, para as quais estabeleceu a proibição do uso de esmalte. O âmbito de aplicação desta determinação é quase geral ao universo das peças de adorno. As únicas excepções eram peças que, sendo de ouro, tivessem pedraria ou cintilhos, hábitos e anéis mesmo que não decorados com pedraria.

---

*Lisboa nos finais do Antigo Regime, tese de mestrado*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, 1989; João Cordeiro Pereira, «A Estrutura Social e o seu devir», in A. H. de Oliveira Marques (coord.), *Nova História de Portugal*, Lisboa, Editorial Presença, 1987, vol. V, pp. 282-283.

<sup>10</sup> Fernand Braudel, *Civilização Material, Economia, e Capitalismo, Séculos XV-XVIII*, t. I, Lisboa, Teorema, 1992, p. 271.

<sup>11</sup> José Justino de Andrade Silva, *Collecção Chronologica da Legislação Portuguesa (compilada e anotada)*, vol. I, Lisboa, Imprensa J. J. Andrade e Silva, 1854, pp. 275 e 276.

A lei impôs que nenhuma pessoa, independentemente da sua condição social, pudesse usar capa ou capote de seda e estavam proibidas mesmo as que, sendo de outros tecidos, fossem forradas com aquele material. Também não era permitido o uso de capuz<sup>12</sup>. Nenhum homem poderia usar couras<sup>13</sup>, coletes ou qualquer outro vestido, forro, guarnição ou qualquer outra coisa de âmbar ou outro perfume ou polvilhos, além de luvas. Da mesma forma, nenhum homem estava autorizado a trajar mantéus, punhos de guarnição, rendas, nem outros desfiados. As ligas, bandas ou sendais<sup>14</sup>, não poderiam ter pontas de retrós, nem rendas ou franjas.

Nenhuma pessoa, independentemente da sua qualidade, estava autorizada a ter em sua casa armações de seda, guadamecis dourados ou prateados e, somente os de cores poderiam ter sanefas douradas ou prateadas.

Não cabe aqui desenvolver os privilégios, as exceções à lei geral, que oferecem a regalia de fruição de direitos não concedidos aos restantes indivíduos<sup>15</sup>.

Em relação a todas as peças de ouro e prata, armações de seda, tela, guadamecis dourados e prateados proibidos pela lei, mas adquiridos antes da sua publicação e vigência, previa-se que pudessem continuar a ser legitimamente usadas –«até que se acabem»– desde que, para tal o seu proprietário as apresentasse, manifestasse e procedesse, no período de seis meses, junto das entidades judiciais para o efeito nomeadas, a um registo dessas peças. Deste registo o proprietário receberia certidão. No que toca aos vestidos e trajos proibidos, a lei condescendia e permitia que os seus proprietários os usassem durante o período de um ano após a publicação do dispositivo legal<sup>16</sup>, não fazendo menção quanto à obrigatoriedade do seu registo. Ainda assim verificámos que na fonte analisada uma percentagem muito significativa –mas muito pouco representada no uni-

---

<sup>12</sup> Indiferente à condição social, esta determinação é válida para todos os homens e para todas as circunstâncias. As únicas exceções previstas relacionam-se com situações de luto. José Justino de Andrade Silva, *ob. cit.*, pp. 277-278.

<sup>13</sup> Gibão ou colete de couro com que os soldados resguardavam o corpo. Raphael Bluteau, *Vocabulario Portuguez & Latino*, 8 vols., Coimbra, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, (1712-1728), vol. II, p. 595 e António de Moraes e Silva, *Novo Dicionário Compacto de Língua Portuguesa*, vol. 2 [s.l.], Editorial Confluência, 1980, p. 163.

<sup>14</sup> Sendal pode ser um véu ou banda para cobrir o rosto ou o corpo ou uma guarnição própria para vestidos. Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. II, p. 236 e vol. VII, p. 577; António de Moraes e Silva, *ob. cit.*, vol. I, p. 525 e vol. V, p. 119.

<sup>15</sup> Sobre as exceções à lei concedidas a Fidalgos dos Livros do Rei, Desembargadores, Fidalgos e Cavaleiros Confirmados, Cavaleiros Fidalgos da Corte, àqueles que servissem na guerra e aos Moços da Câmara do Serviço do Paço leia-se José Justino de Andrade Silva, *ob. cit.*, pp. 276-277. Não cabe no âmbito do presente estudo abordar a regulamentação da presente pragmática relativamente ao uso de armas, adornos dos materiais de equitação, transporte de pessoas em cadeiras, andas, andilhas, silhão, ou mesmo o número de pagens, criados e escravos que poderiam integrar as comitivas dos fidalgos. Sobre este assunto leia-se o mesmo autor, pp. 276-278.

<sup>16</sup> José Justino de Andrade Silva, *ob. cit.*, pp. 277 e 278.

verso dos penhoristas considerado no presente estudo— procedeu ao registo de peças de roupa. Quanto à roupa de cama, amplamente documentada na fonte, impera a ambiguidade. Não é taxativa a obrigação do seu registo, como também não é claro um regime de excepção similar ao dos vestidos e trajos.

Em relação aos incumprimentos imputáveis a consumidores, uma outra lei publicada no mesmo dia, em certo sentido complementar da primeira, previa para os seus autores pesadas sanções que passavam pela perda dos bens proibidos, prisão, degredo e coimas<sup>17</sup>.

Atentemos agora à forma como foram observadas no Porto as determinações da Pragmática. Da lei que tem o condão de lançar anátemas sobre os mais diversos bens, passamos ao registo das peças. Ao longo das 240 folhas do *Livro do Registo das peças proibidas pela Pragmática de 1609* foram registadas 1380 relações de bens.

À medida que levantámos os dados dos registos constatámos uma falta de coincidência entre o que a lei proibia e as pessoas, por conseguinte, eram obrigadas a declarar, e o que efectivamente declaravam. De outra maneira e concretizando: as pessoas declaram objectos que ultrapassam o âmbito da lei. Este dado impôs-se com toda a evidência: estávamos diante de uma situação de má interpretação da lei, inopinada mas nem por isso mal acolhida do ponto de vista deste estudo porque dela resulta um passo em frente no conhecimento da cultura material da população do Porto e seu termo no início do século XVII. Um dado fundamental permitiu-nos entretanto perceber, pelo menos em parte, a origem do problema quando lemos, no início do mesmo livro: «foi dado fee que ele [Manuel Francisco, porteiro da cidade] apregoara (...) que toda a pessoa de qualquer calidade que fosse que teusses alguas pesas de ouro ou prata laurada ou de esmalte ou douro ou pesas douradas ou grodemexins panos de seda armasosoins (sic) e cousas conteudas na prelematica as uiessem registrar»<sup>18</sup>. Ligados à tradição e cultura oral, muito mais do que à escrita, os habitantes do Porto e seu termo, passaram a registar aquilo que lhes é dito —por este meio— ser obrigatório registar, ainda que o dito pregão não concorde totalmente com a lei<sup>19</sup>. A implementação desta pragmática na cidade do Porto deixa assim entrever diversos elementos que concatenados poderão obstar à aplicação uniforme de uma lei: a relativa ambiguidade do texto normativo, a má interpretação dos executores e o analfabetismo dos destinatários.

A fonte é valiosa, dissémo-lo já, e quase fortuita. É que, a 28 de Janeiro de 1611, pouco tempo depois de ser feito o último registo, era lavrado e expedido

<sup>17</sup> *Ibidem*, pp. 278 e 281.

<sup>18</sup> AHMP, *Livro do Registo...*, fl. 3v.

<sup>19</sup> Apenas um dos indivíduos revela, de forma inequívoca, ter conhecimento da lei. Trata-se de Tomé Luís, um dos penhoristas alvo de estudo que diz que não declara peças de prata branca nem ouro sem esmalte por não ser pedido na pragmática. AHMP, *Livro do Registo...*, fl. 14.



um Alvará para os cidadãos e moradores do Porto poderem usar dos privilégios de Infanções<sup>20</sup>. Importa recordar que o cidadão do Porto não estava abrangido pelas pragmáticas, em virtude de privilégios especiais de que gozava e que o equiparavam aos infanções e ricos-homens<sup>21</sup>.

Deste documento considerado fundamental para o estudo da vida social do Porto de seiscentos, decidimos, como dissemos, tratar um grupo que nos chamou particular atenção: os penhoristas. No total encontramos 59 indivíduos que declararam bens penhorados, empenhados e, em alguns casos, emprestados, o que corresponde a 4,2% do total dos registos. Destes podemos assegurar que 55 incluem bens que configuram situações de empréstimo de dinheiro sob a garantia de penhor –46 relativos a credores e 9 a devedores.

## OS HOMENS: PERFIL SÓCIO-PROFISSIONAL

No que concerne à caracterização sócio-profissional dos penhoristas alvo de estudo, não podemos avançar com conclusões sólidas. Com efeito, a nossa fonte é quase sempre lacunar nesta matéria, pois a profissão dos proprietários dos objectos de luxo alvo de registo é frequentemente omitida. Pese embora esta afirmação, podemos afirmar parecer ser diversificado o espectro sócio-profissional dos penhoristas notando-se um ligeiro predomínio do grupo dos mercadores. No universo estudado, 46 indivíduos, encontramos quatro mercadores –um dos quais também sirgheiro–, um almocreve, dois artesãos, a mulher de um piloto, um padre, duas viúvas e um nobre<sup>22</sup>.

Quanto à clientela dos prestamistas encontramos poucas referências: dois licenciados, um padre e um sapateiro, também marchante. Mas estão elencados entre os bens penhorados ou empenhados objectos que por si só nos falam do estatuto social dos seus proprietários, são eles: uma salva e uma baixela armoriada e um hábito de Cristo. Daqui se conclui que, à semelhança da Europa, neste período todos os grupos sociais empenham bens<sup>23</sup>. O recurso dos mais ricos a

---

<sup>20</sup> António Augusto Ferreira da Cruz, *O Porto seiscentista: Subsídios para a sua História*, Porto, Câmara Municipal, 1943, p. 42.

<sup>21</sup> Artur de Magalhães Basto, *Estudos Portuenses*, vol. I, Porto, Biblioteca Pública Municipal do Porto, 1962, pp. 95 e 96.

<sup>22</sup> Um dos indivíduos, Sebastião Pacheco, sabemos que é mercador através de outra fonte, um contrato de obrigação realizado em Setembro de 1608. Arquivo Distrital do Porto (doravante ADP), Cartório Notarial do Porto, PO-01º, Livro 28, fólios não numerados. Só por via indirecta inferimos a existência de um nobre entre o grupo analisado. Trata-se de Martim Correia que declara entre outras peças, uma salva onde figuram «as armas dos Correias». AHMP, *Livro do Registo...*, fl. 220v.

<sup>23</sup> Enquanto no Renascimento o recurso a este sistema de crédito era generalizado a todas as camadas sociais, hoje ele é usado sobretudo pelas camadas mais pobres. Ann Rosalind Jones e Peter Stallybrass, *ob. cit.*, pp. 27-29.

este expediente explica-se pela falta de liquidez característica destas sociedades, a que já fizemos referência. Por vezes, o empréstimo de dinheiro ocorria no seio da própria família, inserindo-se nos mecanismos de entreaajuda e auxílio entre parentes. Vejam-se os casos de Luís Gonçalves que tem penhoradas várias peças de roupa de cama da sua filha e Catarina Fernandes que tem empenhado em seu poder um copo dourado também da sua filha<sup>24</sup>.

## A ACTIVIDADE: COMO SE EMPRESTA

Antes de avançarmos, afigura-se-nos fundamental tecer algumas considerações sobre o conceito jurídico, a dimensão simbólica e económica do penhor. Segundo Pascoal de Melo Freire, toma-se por penhor ou contrato pignoratício, objectivamente, a coisa dada em penhor ou, subjectivamente, o direito constituído na própria coisa penhorada. São também estas as acepções da hipoteca. No entanto, as duas figuras creditícias são distintas. Senão vejamos: enquanto o penhor consiste no direito constituído sobre uma coisa mediante a entrega da mesma pelo devedor ao credor, por hipoteca entende-se o direito adquirido pelo credor sobre uma coisa, ficando a posse da mesma em poder do devedor<sup>25</sup>.

Através do penhor, todo aquele que necessitasse de dinheiro poderia dirigir-se a uma pessoa que tivesse capitais disponíveis e, em troca da importância por este mutuada, transferir, até ao momento do reembolso, a fruição de um objecto. O adágio popular «mais vale penhor na arca, que fiador na praça»<sup>26</sup> parece atestar ser este meio de garantia de empréstimo mais seguro e, por conseguinte, preferível a outros.

A entrega e aceitação do penhor permitia aos contratantes agir um sobre o outro, já que agora um deles possuía alguma coisa da qual o outro fora proprietário. A coisa dada e comprometida na caução é vista por Marcel Mauss, que explora a dimensão simbólica dos contratos que carecem de garantia, como um vínculo<sup>27</sup>. Isto porque, a coisa transmitida, normalmente um objecto pessoal, está

---

<sup>24</sup> AHMP, *Livro do Registo...*, fls. 84v e 113.

<sup>25</sup> Pascoal de Melo Freire, «Instituições de Direito Civil Português». Livro III. *Boletim do Ministério da Justiça*, 1967, n. 165 e 166, pp. 164-165. Sobre os diferentes tipos de penhor, ver pp. 166-169.

<sup>26</sup> Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. VI, p. 393.

<sup>27</sup> Marcel Mauss constatou que, no direito germânico, todos os contratos (compra, venda, empréstimo ou depósito) carecem de garantia e envolvem a constituição de fiança. Dá-se ao outro contratante um objecto, geralmente, pessoal que será restituído aquando do pagamento da coisa cedida (*Ensaio sobre a Dádiva*, Lisboa, Edições 70, 2001, pp. 170-171). Também no nosso estudo constatamos a referência a objectos pessoais para selar este tipo de contratos. Não podemos deixar de notar que entre estes estão uma baixela e uma salva armoriadas (AHMP, *Livro do Registo...*, fls. 15 e 47) que, pelo que simbolizam, poderão querer imprimir uma atmosfera de maior comprometimento ao contrato.

carregada de individualidade, a do dador que, pelo facto de estar nas mãos do donatário leva o contratante a executar o contrato, «a resgatar-se resgatando a coisa». Assim, diz o autor: «a caução não só obriga e vincula, como também compromete a honra, a autoridade, (...) daquele que a entrega». O contrato é bilateral e comporta responsabilidade e risco para ambas as partes. Contudo, aquele que contrai o empréstimo e entrega o penhor, fica em posição inferior até que se tenha livrado da obrigação do pagamento. Enquanto o contrato não termina, aquele que entregou a garantia, é «como o que perde a aposta, o segundo na corrida, perdendo mais do que o que compromete, mais do que o que terá de pagar»<sup>28</sup>. Por seu lado, o credor fica obrigado a entregar o objecto logo que o pagamento seja feito.

Esta figura contratual configura uma forma de crédito mas nem sempre ela precisa de envolver expressamente o pagamento de um juro. O lucro do depositário advém da subavaliação da garantia<sup>29</sup>.

Poucos aspectos relativos a este dispositivo contratual aparecem regulamentados do ponto de vista jurídico<sup>30</sup>. Um dos aspectos regulados relaciona-se com a tramitação que se deve observar e atender em caso de incumprimento do prazo de pagamento. A lei define que se algum devedor empenhar alguma coisa móvel ou de raiz, com a condição de que, não lhe pagando a dívida até certo dia, o penhor fique por ela vendido e arrematado ao credor, a convenção só terá valor se o penhor for arrematado pelo justo preço. Entende-se por justo preço aquele que é estimado, depois do tempo definido para o pagamento, «*por dous homens bons juramentados e escolhidos pelas partes, convem a saber, per cada hum seu*»<sup>31</sup>. Esta será provavelmente uma tentativa de cercear os lucros que advêm ao penhorista pela subavaliação do penhor.

Imersa em dúvida fica a questão: quem define o ou os objectos a penhorar? Somos inclinados a considerar que o acordo em relação aos objectos resultará de uma convenção entre as duas partes. Embora não neguemos que o penhorista

---

<sup>28</sup> Todas as citações de Mauss, *ob. cit.*, p. 171. Esta noção de inferioridade não é estranha. Calvin Elliott demonstrou-a numa obra que explora a dimensão ética do empréstimo e da usura (*Usury: A Scriptural, Ethical and Economic View*, Charleston, BiblioBazaar, 1902). A própria Bíblia em algumas passagens condensa esta noção: Moisés, impôs o seguinte preceito no Deuterónimo, cap. 28 v. 12: «*Tu emprestarás a muitas gentes, e de nenhum receberás emprestado*». No versículo 15, 43 e 44 dá a conhecer os castigos da não observância do preceito: «*O estrangeiro, que vive contigo (...) será mais forte; e tu (...) serás inferior*», «*Ele estará na cabeceira, e tu estarás na cauda*».

<sup>29</sup> Pascoal de Melo Freire, *ob. cit.*, p. 178; Filipe Themudo Barata, *ob. cit.*, p. 692.

<sup>30</sup> A lei impõe a nulidade de toda a obrigação em que os vassallos alienem ou empenhem as terras da Coroa, as armas, os cavalos e os assentamentos. *Ordenações Filipinas*, Livro IV, Título LV, Lisboa, Gulbenkian, 1985, p. 849.

<sup>31</sup> *Ordenações Filipinas*, Livro IV, Título LVI, princípio e §1. Isto mesmo que as partes tenham acordado que o penhor fosse arrematado pelo preço estimado pelo credor. Declara-se a nulidade de todos os contratos que não atendam a esta determinação.

estará numa posição de sobrançeria em relação ao devedor, pelo que é de supor que se não escolhe os objectos pelo menos pode rejeitar um acordo que não se lhe afigure vantajoso do ponto de vista do que pode acrescentar ao seu património móvel.

Centremo-nos agora novamente no Porto para inferirmos alguns aspectos relacionados com a actividade. Quando analisamos o número de peças que cada um dos penhoristas estudados teria em seu poder à data do registo constatámos que 59% dos indivíduos declara somente um bem em penhor ou, declarando mais de um bem, refere serem pertença de um só proprietário; 26% declara dois a três bens ou dois a três proprietários e, somente, 15% são relativos a prestamistas que concentram mais de três objectos de luxo resultado de penhora.

Ora, estes dados indiciam que, usualmente, o dinheiro seria emprestado numa base não regular a uma única pessoa. O empréstimo como actividade frequente seria desenvolvido por um grupo restrito de pessoas. Apenas 15% declararam mais de três bens penhorados o que, em rigor, não significa que se empreste a mais de três pessoas. Dito de outro modo: o número de objectos penhorados não cresce na proporção directa do número de empréstimos mas, não deixa de constituir hipótese razoável admitir que existe uma correlação positiva entre estas duas variáveis. Nos casos de Tomé Luís, do mercador Sebastião Pacheco e de Sabina Pereira, mulher do piloto Gaspar Luís, que declaram respectivamente 73, 29 e 21 penhores, estes corresponderão provavelmente a múltiplos empréstimos.

Em síntese, partindo da fonte considerada no nosso estudo, podemos apontar aquela que nos parece ser a característica mais marcante deste sistema de crédito no Porto no início do século XVII: a dispersão dos empréstimos, materializada na atitude mais frequente de emprestar algum dinheiro a um ou dois indivíduos. O que não equivale a negligenciar a presença de certos elementos que emprestariam com alguma regularidade. Seriam eles os especialistas deste tipo de crédito, não porque se dedicassem exclusivamente a esta activida-

---

<sup>32</sup> Não é crível que estes indivíduos reduzam as suas actividades, nem sequer a presença no mercado de crédito a esta modalidade. Vejamos o caso do mercador João Dias que, além de declarar três penhores, não sabemos se relativos a um ou mais empréstimos, surge referenciado em 1606 num contrato de confissão de dívida como credor na quantia de 81\$700 reis, (dos quais pelo menos 30.000 reis foram pagos em dinheiro e 21.700 reis concedidos sob penhor). ADP, Cartório Notarial do Porto, PO-01º, Livro 26, fl. 168. Mais tarde em 1608, juntamente com Sebastião Pacheco também mercador e penhorista é credor numa dívida de 2 mil cruzados de um mercador inglês. ADP, Cartório Notarial do Porto, PO-01º, Livro 28, fólho não numerado. Este perfil enquadra-se aliás no dos negociantes de grosso trato de outras praças mercantis europeias, e no dos negociantes de Lisboa no século XVIII que, segundo Jorge Miguel Pedreira, «possuíam uma grande variedade de interesses e davam múltiplos empregos aos seus cabedais – uma característica que é comum ao corpo de comércio no seu conjunto e não apenas a alguns dos seus membros, aos mais pujantes e opulentos». («Tratos e Contratos: actividades, interesses e orientações dos investimentos dos negociantes da praça de Lisboa (1755-1822)», *Análise Social*, Vol. XXXI, 1996, n. 136-137, p. 376).

de<sup>32</sup> ou dominassem o mercado, mas na medida em que a sua actividade seria, provavelmente, reconhecida por um grande número de pessoas que a eles recorria. Esta imagem é aliás consentânea com a dos estudos desenvolvidos por Maria Manuela Rocha e Rita Martins de Sousa sobre o crédito na cidade de Lisboa nos séculos XVIII e XIX, que apontam para um sistema de crédito disperso, na medida em não se regista uma acumulação de empréstimos nas mãos de um grupo restrito de pessoas, nem é possível identificar uma categoria social com claro predomínio em termos de volume de crédito concedido<sup>33</sup>.

## OS OBJECTOS: CONSUMOS DE LUXO

Depois do levantamento exaustivo das relações de bens de luxo dos penhoristas e, por forma a conhecermos a cultura material deste grupo, desenvolvemos diferentes abordagens em relação à fonte. A primeira assentou na classificação dos objectos que os indivíduos possuíam em função do seu uso profano ou religioso. Dessa análise é possível inferir o peso hegemónico dos objectos de uso profano (85%) ainda que não seja negligenciável o número de objectos cuja natureza, forma e função estão ligadas, directa ou indirectamente, ao culto religioso (15%). Note-se que, mais de metade (54%) do grupo considerado declara bens sacros. Em relação aos objectos em si, encontramos uma custódia de oratório e uma naveta de prata dourada; uma Nossa Senhora de ouro esmaltada; quatro contas de rezar; 24 cruzes de ouro esmaltadas e 44 relicários, na maior parte das vezes, de ouro esmaltado.

Segundo Nuno Vassalo e Silva, os relicários tiveram grande divulgação após a Contra-Reforma Católica, sobretudo por acção dos jesuítas. As suas tipologias são as mais variadas: em cofre, em custódia, retábulo ou imagens. Incluem-se nesta denominação as tipologias de objectos com representações figurativas humanas, incluindo partes constituintes da morfologia (bustos, cabeças, braços, mãos)<sup>34</sup>. Na maior parte das vezes, a nossa fonte refere os materiais em que é feito o relicário mas não refere a sua tipologia, nem a forma, o que por si obsta a que possamos inferir outras informações a respeito destes objectos, nomeadamente a sua utilização como jóia ou objecto de devoção e culto domés-

---

<sup>33</sup> Os estudos têm mostrado que em Lisboa o papel dos indivíduos posicionados nos escalões inferiores da sociedade não será negligenciável do ponto de vista do seu peso numérico e da dimensão dos capitais no mercado de crédito. Maria Manuela Rocha, «Actividade creditícia...», p. 592; *Ibidem*, «Crédito privado em Lisboa...», pp. 97-98; Maria Manuela Rocha e Rita Martins Sousa, *ob. cit.*, pp. 230-233 e 236.

<sup>34</sup> Maria João Vilhena de Carvalho, *Normas de Inventário. Escultura*, Lisboa, Instituto Português dos Museus, 2004, p. 140; Nuno Manuel Veiga Vassalo e Silva, «*E muy rica prata fina, de bestiaes bem lavrados*» *A ourivesaria entre Portugal e a Índia, do século XVI ao século XVIII*, tese de doutoramento, Coimbra, Universidade de Coimbra, 2005, pp. 129-131.

tico. Para mais sabemos que o seu valor poderá oscilar bastante<sup>35</sup>. É certo que estes objectos aparecem frequentemente elencados entre anéis, brincos e arrecadas mas, será seguro tratar todos estes objectos como jóias? Não será crível que algumas cruces, crucifixos e relicários se destinassem a ficarem presas a uma parede ou pousadas em cima de um móvel e, por conseguinte se ligassem à devoção e culto no espaço doméstico. Esta dúvida levou-nos a deixar os objectos religiosos de fora da análise seguinte, onde procuramos categorizar os bens em função da sua utilidade, ou dito de outro modo, indexá-los a um uso ligado à casa ou ao corpo. Da análise dos dados, rapidamente inferimos a expressão dos bens ligados à casa (411) quando comparados com os objectos ligados ao corpo (202)<sup>36</sup>. Se assumíssemos todas as cruces e relicários como jóias e as considerássemos na presente análise a desproporção, embora mitigada, manter-se-ia. O peso dos objectos relacionados com a casa cairia de 71% para 60%.

Estes dados devem ser lidos à luz do nosso estudo anterior sobre a mesma fonte onde procurámos avaliar a afirmação e o avanço do privado na cultura material<sup>37</sup>. Nesse estudo, como agora, concluímos o peso hegemónico dos bens de uso privado. De facto, o luxo está longe de ignorar o privado. Com efeito, encontrámos uma tendência de canalização dos investimentos na vida privada, ou melhor, no espaço privado da casa. É que, se é verdade que a privatização permanece na ordem do pensamento, as acções e escolhas, enquanto reflexo do primeiro, acabam por traduzi-la<sup>38</sup>. Esta tendência poderá estar relacionada com a sedimentação das duas novas aquisições sociais que ocorreram na Europa durante o século XVII: a do gosto e a do espírito de família que tiveram impacto na valorização do espaço e interiores domésticos<sup>39</sup>.

<sup>35</sup> A referência vem de outros inventários contidos na mesma fonte. A cruz poderá valer entre 700 reis, (mínimo encontrado) e 4.000 reis (máximo encontrado). O valor do relicário oscila entre 1.000 e 5.000 reis.

<sup>36</sup> Poder-se-á objectar a precisão dos números apresentados. Precisa na aparência a contagem encontrou dois problemas fundamentais: encontrámos amiúde expressões equívocas e vagas: como *uns* ou *umas*. Para essas referências actuámos sempre da mesma forma, considerando o mínimo, duas peças. Por outro lado, um número preciso pode por vezes esconder realidades diametralmente opostas. Um copo corresponde a uma peça, mas um faqueiro e uma baixela, correspondem a um conjunto de peças. Para mitigar um outro problema, o empolamento e inflacionamento do número dos objectos tomámos alguns conjuntos de objectos, como botões, como uma peça única.

<sup>37</sup> Philippe Ariès e Roger Chartier apontam três factores que, imbricados, explicam o avanço do privado na medida em que terão servido de catalisador na transformação das mentalidades, na ideia do *eu* e do seu papel. Sobre as causas e indícios deste processo leia-se Philippe Ariès, «Para uma História da Vida Privada», in Philippe Ariès (dir.), *História da Vida Privada*, vol. III, Porto, Edições Afrontamento, 1990, pp. 9-14 e Roger Chartier, «Introdução», in *Ibidem*, pp. 22-25.

<sup>38</sup> Andreia Durães, «Luxo e vida privada: O exemplo da Pragmática de 1609», *Boletim Informativo do Núcleo de Estudos de População e Sociedade*, Série II, n. 1, 2007, pp. 25 e 26, [http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/7062/1/boletim\\_II\\_Nº1.pdf](http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/7062/1/boletim_II_Nº1.pdf).

<sup>39</sup> José Jacob Cabido, *Reflexões sobre o Interior Doméstico: As Mentalidades e os Espaços*. Tese de Doutoramento, Lisboa, Universidade Técnica de Lisboa, 1994, p. 15. Sobre o aparecimento

Efectivamente, o âmbito cronológico do nosso estudo situa-se entre as duas épocas de referência que, segundo Philippe Ariès, representam dois paradigmas em matéria de sociabilidades: o final da Idade Média e o século XIX<sup>40</sup>. Na primeira, sustenta o autor, o homem encontra-se fundamentalmente enquadrado por solidariedades colectivas, feudais e comunitárias. A comunidade enquadra e limita o indivíduo, constitui um meio familiar onde todos se conhecem, não sendo possível definir com exactidão e rigor uma fronteira entre o privado e o público. Na segunda época de referência, século XIX e XX, a sociedade assume caracteres radicalmente diferentes. Senão vejamos: neste período, refere o mesmo autor, a sociedade transformou-se numa vasta população anónima onde ninguém se conhece. Esta transformação passou por um recolhimento sobre a família que, absorvendo todas as preocupações do indivíduo, se assumiu como centro do espaço privado. Mas o próprio conceito de família ganha nova assunção. É que, diz Philippe Ariès, «[a família] já não é apenas, uma unidade económica, a cuja reprodução tudo deve ser sacrificado. (...) Ela tende a tornar-se o que jamais fora: um lugar de refúgio onde se está a salvo dos olhares dos outros, um lugar de afectividade onde se estabelecem relações sentimentais entre o casal e os filhos, um lugar de atenção à infância»<sup>41</sup>.

Philippe Ariès refere que a mudança real das mentalidades profundas em torno da noção do «privado» não ocorreu antes do final do século XVII<sup>42</sup>. O período que decorre do século XVI ao século XVIII, é um período autónomo, original, na medida em que não sendo uma continuação do modelo da Idade Média, também não é no seu seio que se assiste, à implantação do novo modelo contemporâneo. Em suma, tratam-se de dois séculos onde se verifica uma transição não linear e não uniforme entre duas estruturas. Uma transição marcada por sobrevivências e inovações mas que deixou marcas nos espaços e nos objectos, como pretendemos aludir neste estudo.

Num segundo momento, classificámos o universo dos objectos ligados à casa e ao corpo relativamente à sua função. Consideramos para a casa a seguinte tipologia (Ver Quadro I).

---

e difusão do gosto leia-se Philippe Ariès, *ob. cit.*, pp. 12-13 e Jean Louis Flandrin, «A distinção pelo gosto», in Idem, pp. 267-309. Em relação ao sentimento de família a datação carece ainda de fundamentação e estudo para Portugal. Como sustenta Nuno Gonçalo Monteiro, os estudos de Ariès, Flandrin e Stone tiveram escasso impacto e repercussão na historiografia portuguesa. António Manuel Hespanha e Nuno Gonçalo Monteiro, «A Família», in José Mattoso (dir.), *História de Portugal*, Lisboa, vol. IV, Editorial Estampa, Lisboa, 1993, p. 280.

<sup>40</sup> Philippe Ariès, «Para uma História...», pp. 7 e 8.

<sup>41</sup> *Ibidem*, *ob. cit.*, pp. 7-15, citação na p. 15. Sobre a natureza e emergência dos sentimentos no seio da família leia-se Jean-Louis Flandrin, *Familles, parenté, maison, sexualité dans l'ancienne société*, Paris, Hachette, 1976, pp. 143-169.

<sup>42</sup> *Ibidem*, *ob. cit.*, pp. 8 e 14.

QUADRO I.  
TIPOLOGIA DOS OBJECTOS RELACIONADOS COM A CASA

Tipologia	Mesa	Roupa de cama	Decoração/Conforto	Móveis
N.º de peças	127	226	54	3

São eloquentes os dados do Quadro I. Deles se depreende o ónus colocado na cama. De facto, o peso da roupa de cama no conjunto dos restantes objectos é esmagador. Incluímos nesta categoria os cobertores, os travesseiros, as almofadas, os lençóis e as colchas de seda de diversas cores, algumas da Índia, que rematam o conjunto e transformam em pompa o que ocultam. Uma percentagem expressiva de 86% dos penhoristas declara roupa de cama entre os seus bens de luxo.

João Carlos Oliveira fala no desenvolvimento formal da cama no século XVI. Disso é reflexo o crescimento em altura, a divulgação do dossel e das cortinas que lhe conferem aparato e recuperam intimidade. Os inventários dos nossos penhoristas parecem atestar uma imagem de difusão destes elementos uma vez que 26% declaram pavilhões, sobre-céus e cortinas. Estes elementos, segundo Raffaella Sarti, contribuem para dar à cama um carácter cada vez mais arquitectónico, permitindo que esta se individualizasse e se constituísse como uma verdadeira «casa dentro da casa»<sup>43</sup>.

A percepção que nos fica é a de um consenso relativamente à importância da cama. Ela concentra as atenções, converte-se no centro da vida doméstica e parece dotada de uma carga simbólica. De facto, inferimos a constituição de camas verdadeiramente luxuosas, decoradas com esmero e onde a roupa de cama parece merecer uma atenção especial. Reforça esta imagem o facto de encontrarmos entre os três móveis arrolados, um «leito pintado de cores e dourado com suas guarnições de ouro»<sup>44</sup>. Em nenhum outro ponto do património móvel dos penhoristas alvo de estudo, se encontra tamanha influência das viagens e comércio marítimo, a que as colchas e sedas orientais emprestam magnificência.

Ora, todo o investimento canalizado para a cama, símbolo massivo da harmonia conjugal e familiar, pode ser visto como indicador de valorização do espaço do quarto e, indirectamente, de uma intimidade<sup>45</sup>. Como refere Roger Chartier,

<sup>43</sup> João Carlos Oliveira, «A Casa», in A. H. de Oliveira Marques (coord.), *ob. cit.*, vol. V, p. 636; Raffaella Sarti, *Casa e Família. Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*, Lisboa, Editorial Estampa, 2001, pp. 204 e 205.

<sup>44</sup> AHMP, *Livro do registo...*, fl. 191v.

<sup>45</sup> Pascal Dibie, *Etnologia de la Alcoba: El dormitorio y la gran aventura del reposo de los hombres*, Barcelona, Gedisa Editorial, 1989, p. 66. Note-se que o quarto, na definição de Orest Ranum, «compartimento onde se encontra um grande leito com cortina, para lá da sala e separado desta por uma porta com fechadura ou ferrolho» pode ou não existir nos casos estudados pois



a intimidade exige espaços separados, locais onde se encontre solidão, segredo, silêncio. O quarto, mais ainda a alcova e o leito, oferecem estes retiros que, no seu conjunto, escondem o que não deve ser mostrado e abrigam práticas associadas, mais do que antes, ao isolamento: a oração e a leitura. Ora, isto não equivale a negar o uso constante e múltiplo do quarto. Como notam Pascal Dibie, Orest Ranum e Raffaella Sarti, este espaço é sede de uma sociabilidade intensa<sup>46</sup>.

O segundo elemento mais importante no âmbito da cultura material dos penhoristas, do ponto de vista numérico, são os objectos relacionados com a mesa. Com efeito, um dado significativo é que 78% dos penhoristas declara pelo menos um bem de luxo ligado à mesa e 37,5% declara 4 ou mais bens. Há quem chegue a declarar 21 peças e um faqueiro. Digno de nota é também o facto de estes objectos surgirem na maioria das vezes à cabeça dos inventários. Registamos essa hierarquização em 27 dos 32 inventários. O peso destes objectos deverá, a nosso ver, ser lido à luz duma tendência, segundo Norbert Elias, muito definida que atravessa as oscilações da moda: a da camada superior patentear a sua riqueza e a sua categoria social através da opulência dos utensílios e da decoração da mesa<sup>47</sup>. Não estaremos no nosso estudo diante das camadas superiores da aristocracia mas certamente das camadas intermédias que, muitas vezes, têm naquelas um modelo a imitar. A mesa será para estas, um local onde se procurava exprimir civilidade e aproximar da cortesia das camadas aristocráticas.

Aqui encontrámos sobretudo peças de aparato<sup>48</sup>. Começemos pelos saleiros. O respeito pelo sal como elemento essencial à conservação de alimentos, reflecte-se no seu modo de apresentação à mesa desde os tempos medievais<sup>49</sup>. Dos 46 registos, sete faziam referência a um saleiro e um a dois destes objectos, quase todos dourados ou de prata dourada. Segundo Leonor D'Orey, poucos objectos reflectem melhor o gosto de exhibir nos bufetes de aparato, onde a prataria era guardada e exposta à admiração do que os gomis e pratos de água às mãos<sup>50</sup>. Testemunhos do hábito do «lava-mãos», repetido antes, durante e depois das refeições, e eventuais indicadores de uma adesão a um cerimonial de corte, foram declarados um gomil, seis jarros, três pratos de água às mãos e 12 toalhas de

é sabido que, muitas vezes, sobretudo nas camadas mais baixas, as habitações têm um só compartimento, lugar de múltiplas actividades («Os refúgios da intimidade», in Philippe Ariès (dir.), *ob. cit.*, p. 219). A este propósito leia-se por exemplo, Jean-Louis Flandrin, *ob. cit.*, 1976, pp. 94-95.

<sup>46</sup> Roger Chartier, «Introdução», in Philippe Ariès, *ob. cit.*, p. 165; Pascal Dibie, *ob. cit.*, p. 66; Orest Ranum, *ob. cit.*, p. 219; Raffaella Sarti, *ob. cit.*, pp. 208 e 209.

<sup>47</sup> Norbert Elias, *O Processo Civilizacional*, vol. I, Lisboa, Dom Quixote, 1989, p. 117.

<sup>48</sup> Não podemos esquecer que sendo estas peças de aparato, esse carácter não deve fazer esquecer os dois outros propósitos principais destes objectos: o entesouramento e o utilitário. Maria do Carmo Rebello de Andrade, *Iconografia narrativa na ourivesaria Manuelina: As salvas historiadas*. Tese de mestrado, vol. I, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, 1997, p. 11.

<sup>49</sup> Leonor D'Orey, *A Baixela da Coroa Portuguesa*, Lisboa, Edições Inapa, 1991, p. 98.

<sup>50</sup> *Ibidem*, p. 142.

mãos o que contrasta aliás com o parco número de talheres, uma vez que apenas dois indivíduos declaram destes objectos, um quatro colheres e o outro, um faqueiro de prata. Podemos encarar a prática do «lava mãos» como indício de um avanço da *civilidade* que, segundo Jacques Revel impõe «comportamentos adequados às regras de uma sociabilidade cada vez mais imperativa e insinuante» e que visa criar entre os homens as condições de um convívio mais agradável, convidando cada um a separar de si aquilo que é mostrável daquilo que todos, e o próprio, devem ignorar<sup>51</sup>. Será essa também a função do esgaravador, das quatro «rapaduras das orelhas» e, eventualmente, do penteador registados<sup>52</sup>.

À cabeça da maioria dos registos, temos os copos e/ou taças. De pé alto ou baixo, quase sempre de ouro ou prata, esmaltados e frequentemente lavrados de bastiães<sup>53</sup>, os copos e as taças são, de todos, os objectos mais profusamente decorados –com motivos naturalistas, mitológicos, historicistas ou armoriados– e alvo de descrições prolíficas. A abundância de pormenores reflecte o seu valor. Os seus valores, pelos indicadores que temos noutros inventários na mesma fonte, poderão oscilar bastante (podem ir de 2.000 a 15.000 reis), embora a maioria se situe entre os 5.000 e os 7.000 reis. Encontrámos copos e taças em grande número, e muito dispersos, em relação ao universo dos prestamistas. Com efeito, no universo considerado, 78% regista destes objectos. A maioria, 37 indivíduos, regista um ou dois copos. Objectos de luxo, estes copos e taças, além de constituírem um mecanismo óbvio de entesouramento e ostentação, parecem dotados de forte carga simbólica que, possivelmente, entronca na mundividência e imagética religiosa<sup>54</sup>.

<sup>51</sup> Jacques Revel, «As práticas da civilidade», in Philippe Ariès (dir.), *ob. cit.*, p. 184.

<sup>52</sup> AHMP, *Livro do registo...*, fls. 40v, 179v e 214v. Noutros inventários do mesmo livro, a descrição do esgaravador, registado como esgaravador de dentes, condensa em si a utilização donde se infere a sua função. A rapadura é definida por Raphael Bluteau (*ob. cit.*, vol. VII, p. 106) como um instrumento para rapar, neste caso deduzimos ser específico para limpar as orelhas. Quanto ao penteador, este consiste, segundo o mesmo autor (*ob. cit.*, vol. VI, p. 402), num pano de linho que se coloca sobre os ombros, enquanto alguém se penteia, com a finalidade de não sujar o vestido com cabelos ou caspa.

<sup>53</sup> Bastiães consistem em trabalhos em alto relevo, em prata ou em ouro, que representam animais (Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. II, p. 65; António Moraes e Silva, *ob. cit.*, 1980, vol. I, p. 349). Segundo Viterbo, este nome deriva de três irmãos ourives e excelentes artífices que se chamavam Bastioens (Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, *Elucidário das Palavras, Termos Frases, que em Portugal Antigamente se Usavam...*, vol. II, Lisboa, A. J. Fernandes Lopes, 1965, p. 24). No entanto, Maria do Carmo Rebelo de Andrade considera esta hipótese improvável uma vez que tanto se fala em bastiaaes como em bestiaaes. Mais tarde, diz a autora, a expressão estende a sua aplicação à temática dos grotescos (*Iconografia narrativa na ourivesaria Manuelina: As salvas historiadas*, tese de mestrado, Universidade Nova de Lisboa, 1997, vol. 1, p. 13).

<sup>54</sup> Os dois copos com inscrições gravadas –uma taça de pé de prata dourada com uma inscrição que diz AVÉ MARIA GRACIA PELENA (fl. 159) e outra taça de pé dourado que diz MON PROMESA (fl. 21) parecem ir ao encontro desta ideia.

O grupo alvo de estudo parece apreciar a comodidade dos revestimentos das paredes e pisos das suas habitações. Do universo considerado, 32% declara bens relativos ao conforto e decoração das suas habitações. Já na época medieval o revestimento das paredes e dos soalhos era entendido como símbolo de conforto. O artesanato português produzia então os apreciados guadamecis, com que se revestiam paredes e cobriam sobrados<sup>55</sup>. Com efeito, 13% dos penhoristas declararam destes elementos decorativos e funcionais. Cinco indivíduos declaram cortinas de cobrir janelas e quatro declaram 10 elementos decorativos e funcionais de suporte ao acto de sentar: almofadas e coxins que devem ser lidos à luz da persistência de velhos hábitos. Senão vejamos: a cadeira, atributo de poder e autoridade, tinha um carácter de assento honroso, privilegiado, reservado no lar, ao chefe de família<sup>56</sup> pelo que, de uma maneira geral, as pessoas sentavam-se sobre as arcas, estrados, escabelos, bancos grandes ou pequenos, mas raramente individuais e, frequentemente, no chão. É que, o costume islâmico penetrou e foi determinante em Portugal. Na intimidade do lar ou em ocasiões de cerimónia, homens e mulheres, mas sobretudo estas, sentavam-se no chão em almofadas e coxins sobre esteiras, alcatifas ou em cima de estrados. As almofadas e os coxins eram mesmo um assento privilegiado<sup>57</sup>. As duas alcatifas da Índia registadas poderiam assentar no chão ou servir para guarnecer um estrado.

Nenhum rol permite perceber tão bem o peso que os tecidos e guadamecis têm como elementos de estruturação do espaço vivencial, como o de Cristóvão Lopes. Este prestamista declara: um cortinado de veludo e damasco carmesim; uma almofada de veludo verde forrada por dentro de damasquilha; uma almofada de veludo verde e cetim vermelho; quatro coxins de veludo vermelho com maçanetas; um alambel de cores; um pano de armar de seda e lã de figuras; dois reposteiros de seda e lã; três guadamecis vermelhos dourados; cinco guarda-portas de rede lavradas e uma almofada da Flandres verde guarnecida de serrilhas e maçanetas<sup>58</sup>.

Mesmo considerando que estes inventários apenas mencionam móveis de luxo, é perturbadora a reduzida quantidade de mobiliário: no seio de 687 objectos, encontrámos somente três móveis: um leito, um aparador dourado e um

<sup>55</sup> Tapeçaria de couro pintado e dourado sobre fundo de ouro ou prata previamente preparado. A. H. de Oliveira Marques, «A vida quotidiana», in A. H. de Oliveira Marques (coord.), *ob. cit.*, vol. IV, p. 473; Augusto Cardoso Pinto, J. F. da Silva Nascimento, *Cadeiras Portuguesas*, Lisboa, A Nova Eclética, 1998, pp. 61-62.

<sup>56</sup> Augusto Cardoso Pinto, J. F. da Silva Nascimento, *ob. cit.*, pp. 30-31 e 40. Segundo Raffaella Sarti, a cadeira reflecte hierarquias familiares mas também sociais, como é o caso das relações assimétricas entre homens e mulheres (*ob. cit.*, pp. 210-211).

<sup>57</sup> A. H. Oliveira Marques, *ob. cit.*, vol. IV, p. 472; Hélder Carita, António Homem Cardoso, *Oriente e Ocidente nos Interiores em Portugal*, Porto, Livraria Civilização, 1999, p. 40; Augusto Cardoso Pinto, J. F. da Silva Nascimento, *ob. cit.*, p. 29.

<sup>58</sup> AHMP, *Livro do registo...*, fls. 214-214v.

cofre, que poderá ser uma arca<sup>59</sup>. Pensámos, seguindo Hélder Carita, que esta ausência, como outros aspectos, deverá ser lida à luz duma tradição mediterrânico-islâmica que impõe hábitos diferentes na vivência e apropriação da casa. «Assim como na arquitectura [esta influência] se formaliza numa concepção não programática sem o logocentrismo do primado da ideia sobre a acção, o espaço mantém-se aberto a uma polifuncionalidade, hoje difícil de compreender»<sup>60</sup>.

Classificámos também os objectos ligados ao corpo de acordo com o seguinte critério taxinómico (cf. Quadro II):

QUADRO II.  
TIPOLOGIA DOS OBJECTOS RELACIONADOS COM O CORPO

Tipologia do objecto	Jóias	Higiene	Roupa	Adornos	Outros
N.º de peças	191	6	1	11	1

Relativamente aos objectos de corpo, o destaque vai sem dúvida para as jóias. Dos penhoristas alvo de estudo, 71% declaram jóias. Se considerássemos todas as cruces e relicários como jóias, essa percentagem elevar-se-ia para os 78%. De todas as jóias a mais divulgada e, possivelmente, mais apreciada são os anéis. Ao todo são registados 90 anéis. Seguidamente, em termos de peso numérico temos os brincos sendo que, entre os ornatos para as orelhas a forma mais comum são as pêras de ouro esmaltadas, muitas vezes, aljofradas. São declaradas 16 lembranças e 8 jóias da cabeça. São declaradas também 11 peças de adorno que consistem sobretudo em cintos de ouro esmaltado.

Constatámos um reduzido número de peças de vestuário entre as peças registadas, o que em rigor não equivale a pôr em causa que o luxo se verificou nos trajes da população portuense<sup>61</sup>. A lacuna deverá antes ser imputada a uma não obrigatoriedade de declaração de vestidos e trajos, se bem que não universalmente acolhida, como já fizemos notar.

<sup>59</sup> A arca era designada de cofre ou caixão e é praticamente o único móvel comum na habitação, mesmo nobre, durante a Idade Média e até ao século XVII. Nelas se arrumavam os poucos objectos da habitação, e uma vez fechadas serviam também para sentar, comer e dormir. Hélder Carita e António Homem Cardoso, *ob. cit.*, p. 42 e Jacques Le Goff, *A Civilização do Ocidente Medieval*, Lisboa, Editorial Estampa, vol. II, 1995, p. 125.

<sup>60</sup> Hélder Carita e António Homem Cardoso, *ob. cit.*, pp. 39-40, citação na p. 40.

<sup>61</sup> Sobre este assunto leia-se Artur de Magalhães Basto, *Estudos Portuenses*, Porto, vol. I, Biblioteca Pública Municipal do Porto, 1962, pp. 90-96.

## OS OBJECTOS PENHORADOS

Propomo-nos agora lançar um olhar sobre os penhores registados, isto é, sobre os objectos alienados que fazem parte, ainda que provisoriamente, do património dos penhoristas.

Primeiramente classificámos os objectos penhorados segundo a sua natureza religiosa e profana, tendo constatado que dos 214 objectos, 55 (26%) são objectos sacros, enquanto 159 (74%) são de uso profano. Em relação à primeira categoria, encontrámos sobretudo relicários (30) e cruzes (14). Os relicários são mesmo o segundo bem mais frequente, representando 14% do total dos penhores. Não deixa de ser curioso que 41% dos penhoristas declaram objectos sacros, e 22% dos penhoristas declarem unicamente penhores com um cariz religioso, sobretudo relicários. Com ironia notamos que, consciente ou inconscientemente, os penhoristas enquanto expulsavam a doutrina católica pela porta<sup>62</sup>, deixavam entrar os seus símbolos pela janela indiciando uma vontade que parece oscilar entre o entusiasmo do lucro e a penitência da ganância.

Em seguida, agrupámos e classificámos os objectos segundo uma utilização eminentemente ligada à casa ou ao corpo. De referir que aqui, tal como havíamos feito anteriormente, deixámos de fora os relicários e as cruzes.

Constatámos então que o grosso dos objectos (118) têm o seu uso ligado à habitação e apenas 52 dos 170 objectos têm o seu uso ligado ao corpo. Se tomássemos como verdadeira a premissa de que todas as cruzes e relicários são jóias então esse número elevar-se-ia para 96 e representaria 44% do total dos objectos.

Seguindo a metodologia e procedimentos anteriores, agrupámos em seguida os objectos relacionados com o corpo e habitação de acordo com a sua tipologia (cf. Quadro III).

---

<sup>62</sup> É sabido que o empréstimo de dinheiro remunerado suscitou, quase universalmente, a repulsa. Os Padres da Igreja unanimemente reprovaram o empréstimo de dinheiro com juro. Calvin Elliot, *ob. cit.*, p. 53; Alain Peyrefitte, *La Société de confiance*, Paris, Editions Odile Jacob, 1995, pp. 75-76; Fernand Braudel, *ob. cit.*, t. II, pp. 499-501. Os papas seguiram estes ensinamentos e proibiram esta prática (Sobre os fundamentos da condenação da Igreja Católica leia-se Jacques Le Goff, *Mercadores e Banqueiros da Idade Média*, Lisboa, Gradiva, 1990, pp. 56-58). Como factor de dissuasão impõem pesadas penas temporais e espirituais aos seus praticantes (Sobre as penas: Calvin Elliot, *ob. cit.*, pp. 53-54; Jacques Le Goff, *ob. cit.*, p. 60; Fernand Braudel, *ob. cit.*, t. II, p. 500 e Alain Peyrefitte, *ob. cit.*, p. 77). O traço desta mentalidade anti-económica, reforçada pelas numerosas decisões dos sucessivos concílios, vigorou durante séculos, deixando sequelas muito para além da Idade Média. Alain Peyrefitte, *ob. cit.*, p. 81.

Em Portugal, embora estivessem consignadas excepções na lei (*Ordenações Filipinas*, Livro IV, Título LXVII, §1-5), os contratos de empréstimo eram, no geral, reprovados, considerados criminosos e, por isso, condenados. *Ordenações Filipinas*, Livro IV, Título LXVII, §6-9.

QUADRO III.  
PENHORES RELACIONADOS COM A CASA E O CORPO

Tipologia	CASA			CORPO		
	Cama	Mesa	Decoração/conforto	Jóias	Roupa	Adornos
N.º de objectos	29	81	8	47	3	2
N.º total		118			52	

No que concerne aos objectos ligados à casa, temos o peso hegemónico dos objectos relacionados com a mesa que correspondem a 38% dos bens declarados. Entre estes encontrámos sobretudo salvas, palanganas<sup>63</sup>, saleiros, açucareiros, jarros, gomis, pratos de água-às-mãos ou toalhas de mãos. Não podemos deixar de constatar o número elevado de copos (35) e taças (22). Os copos e as taças são mesmo o bem mais frequentemente penhorado, representando 27% do total dos penhores. A maioria dos penhoristas (52%) declara pelos menos uma destas peças. O maior penhorista declara 21 copos e 7 taças. De pé alto, ou baixo, os copos são quase sempre dourados. Alguns deles são esmaltados, outros lavrados de bastiais ou decorados de medronhos, vieiras, medalhas, torres, etc. Provavelmente o mais valioso pertence a Tomé Luís, um copo de pé baixo de diamantes. Pelo seu número, materiais e decoração, somos mesmo levados a crer que os copos são um objecto de valor, impregnado de forte carga simbólica e, por isso mesmo desejados<sup>64</sup>.

De entre os objectos de luxo relacionados com a habitação, 25% estão ligados à cama e apenas 7% correspondem à categoria decoração/conforto nas quais incluímos alcatifas, guadamecis e cortinas que expressamente referiam a finalidade de serem colocadas na janela.

No que concerne aos bens ligados ao corpo, destacam-se as jóias. Ao todo contámos 47, das quais destacamos oito anéis e 11 brincos. Encontrámos somente três peças de roupa e dois objectos de adorno. A considerarmos os relicários e cruzes como jóias, estaríamos em presença do tipo de bens mais empenhado (91 objectos). Quanto às peças de roupa, admitimos como verdadeira a premissa de

<sup>63</sup> Espécie de tigela grande ou tabuleiro em que os assados vão à mesa. António de Moraes e Silva, *ob. cit.*, vol. IV, p. 157.

<sup>64</sup> Já no Portugal medieval, por muito pobres que fossem, era normal os camponeses terem um objecto em prata, como uma taça ou um copo, último recurso a que lançavam mão para fazer frente às épocas de crise. Filipe Themudo Barata, *ob. cit.*, p. 692. Também António Cruz notou ser comum o investimento em taças, sendo que alguns possuíam uma ou mais. Para tal apoia-se no testemunho do Mestre António, físico e cirurgião do século XVI, que ao dissertar sobre a comarca e as suas excelências, adianta –provavelmente com exagero– que nela havia mais taças que em todo o Portugal. Alberto Cândido Moreira da Cruz *et al.*, *Ourivesaria do Norte de Portugal*, Porto, Associação dos Industriais de Ourivesaria e Relojoaria do Norte, 1987, p. 54.

Ann Rosalind Jones e Peter Stallybrass que sustentam que antes do advento dos bancos, estas constituíam um importante mecanismo para quem queria acumular e ter riqueza disponível<sup>65</sup>. Moeda de troca por excelência, a roupa conhecia ampla circulação. Os estudos realizados provam que desde o século XIV até ao século XIX, a roupa foi de longe o tipo de bem mais comumente penhorado<sup>66</sup>.

Prova dessa prática no espaço e período temporal em análise, temos um contrato de confissão de dívida de Maria do Olival que declara ter empenhado em troca de 21.700 reis uma vasquinha de damasco preto, uma roupeta de veludo, uma vasquinha lavrada de pontos, um gibão lavrado, um gibão de corte e uma alcatifa da Índia<sup>67</sup>. A roupa está sub-representada na nossa fonte pelas razões que já expusemos e que decorrem da lei que não obrigava a declarar vestidos e trajos.

## CONCLUSÃO

Em relação aos homens, concluímos que o espectro sócio-profissional dos indivíduos envolvidos em contratos de empréstimo sob penhor, no Porto no início do século XVII, é diversificado embora, como referimos, pareça haver um ligeiro predomínio dos mercadores.

No que concerne à actividade, identificámos aquele que parece ser o comportamento mais frequente materializado na atitude de emprestar algum dinheiro a um ou dois indivíduos e que se reflectirá na configuração deste mercado de crédito, marcada pela dispersão.

Quanto aos objectos, concluímos que os bens relacionados com a casa, e dentro destes os objectos ligados à cama e à mesa concentram grande parte do consumo de luxo dos penhoristas alvo de estudo. De resto, o luxo nos interiores domésticos dos prestamistas, parece enquadrar-se perfeitamente na descrição que Hélder Carita faz dos interiores portugueses e que concorda no essencial com as conclusões de Augusto Pinto. Segundo os autores, até ao século XVIII, o luxo manifestou-se sistematicamente pela larga utilização de peças ornamentais de ourivesaria, sendo muitas vezes o maior valor de uma casa a sua baixela<sup>68</sup>. Este costume alia-se a uma profusa utilização de brocados, tecidos ricos, guadamecis, tapetes e alcatifas que traduz uma diferente apropriação do espaço e se relaciona

---

<sup>65</sup> Ann Rosalind Jones e Peter Stallybrass, *ob. cit.*, pp. 22 e 27.

<sup>66</sup> *Idem*, p. 30.

<sup>67</sup> ADP, Cartório Notarial do Porto, PO-01º, Livro 26, fl. 168. Trata-se da única alusão a penhores nos livros de notas dos Tabeliães do Porto, num levantamento que compreendeu a primeira década do século XVII.

<sup>68</sup> Augusto Cardoso Pinto, J. F. da Silva Nascimento, *ob. cit.*, p. 36; Hélder Carita e António Homem Cardoso, *ob. cit.*, p. 60.

com o gosto de itinerância dentro de casa, materializada numa concepção espacial sem predeterminação funcional, marcada pela polifuncionalidade<sup>69</sup>.

Por outro lado, estamos em condições de identificar os bens de luxo mais frequentemente penhorados. Procurámos e, em nosso entender, encontrámos um padrão ou pelo menos uma coerência nos bens penhorados. Por um lado, constatámos o peso significativo dos objectos de uso profano por contraposição com os objectos sacros. Verificámos também o peso expressivo dos objectos ligados à casa em comparação com os de corpo. Poderá constituir explicação para esta desproporção um certo padrão de consumo dos objectos de luxo. Será de considerar também, do ponto de vista daquele que contrai o empréstimo, admitindo que ele tem uma palavra a dizer sobre os bens a penhorar, o facto de se estar disposto a dispensar mais facilmente objectos de uso privado em detrimento dos de uso público, traduzindo um esforço em esconder ou pelo menos não revelar aos olhos dos outros a fragilidade da sua situação financeira.

Note-se, no entanto, que os bens penhorados não reproduzem de forma absoluta aquilo que poderíamos designar como padrão de consumo dos penhoristas. Quando comparamos o Quadro I e II com o Quadro III ressalta a perda de importância dos objectos relacionados com a cama. A análise do Quadro III permite traçar o perfil dos bens de luxo mais frequentemente penhorados: objectos de ouro e prata, jóias, mas também bens ligados à mesa. Dentro destes, como havíamos referido, os copos e taças têm efectivamente um lugar de destaque pelo seu número, materiais e decoração, parecendo estar dotados de uma elevada carga simbólica. A explicação para a preferência pelos objectos de ouro e prata radica provavelmente no credor, que procurará a durabilidade do valor, pois é um facto que estes bens mantêm, em princípio, o seu valor por um período longo de tempo<sup>70</sup>.

---

<sup>69</sup> O conceito de itinerância e polifuncionalidade dentro dos espaços da habitação mantêm-se durante o século XVII e, apesar duma progressiva divulgação do móvel, prolonga-se ainda pelo século XVIII. Idem, pp. 40, 60 e 80. Note-se que a polifuncionalidade ou, no dizer de Raffaella Sarti, plurifuncionalidade, existe na Europa e não depende apenas da pequenez de muitas habitações. Segundo a autora, a mescla de funções associadas a um espaço caracteriza também os palácios da nobreza (*ob. cit.*, p. 227).

<sup>70</sup> Embora relativo à contemporaneidade, este juízo de John Caskey, parece válido para a época em estudo. John Caskey, «Pawnbroking in America...», p. 111.



**O PODER DOS *BENS DESTE MUNDO*:  
UM EXERCÍCIO DE INDAGAÇÃO SOBRE  
O TESTAMENTO SEISCENTISTA DE JOÃO  
DE MATTOS DE AGUIAR**

LUCIANA GANDELMAN  
*Universidad Federal*  
*Rural do Rio de Janeiro*<sup>1</sup>

*INCONSTÂNCIA DOS BENS DO MUNDO*  
*Nasce o Sol, e não dura mais que um dia,*  
*Depois da Luz se segue a noite escura,*  
*Em tristes sombras morre a formosura,*  
*Em contínuas tristezas a alegria.*  
*Porém, se acaba o Sol, por que nascia?*  
*Se é tão formosa a Luz, por que não dura?*  
*Como a beleza assim se transfigura?*  
*Como o gosto da pena assim se fia?*  
*Mas no Sol, e na Luz falte a firmeza,*  
*Na formosura não se dê constância,*  
*E na alegria sintam-se tristeza.*  
*Começa o mundo enfim pela ignorância,*  
*E tem qualquer dos bens por natureza*  
*A firmeza somente na inconstância*<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> O presente texto foi elaborado no âmbito das atividades de pós-doutoramento financiadas pela FAPESP e supervisionadas pela professora dra. Laura de Mello e Souza na Universidade de S. Paulo, no âmbito da Cátedra Jaime Cortesão. A autora gostaria de agradecer igualmente à FCT, pelo auxílio destinado ao projeto «Portas adentro», coordenado por Isabel dos Guimarães Sá, do qual esta pesquisa igualmente faz parte.

<sup>2</sup> Gregório de Matos e Guerra, «Moraliza o poeta nos ocidentes do sol a inconstância dos bens do mundo». Poema disponível em domínio público no site da Universidade Federal da Bahia. <http://www2.ufba.br/~mgm/moraliza.html>. Visualização: 29 de junho de 2009.

Constância, inconstância; corrupção, incorruptibilidade; firmeza, mutação. Nos versos atribuídos a Gregório de Matos e Guerra encontramos alguns dos dilemas que envolviam o mundo material para os homens do século XVII. Como afirma João Adolfo Hansen, no cerne das representações teológico-políticas do universo luso-brasileiro seiscentista encontrava-se a oposição complementar *finito/infinito*, funcionando como uma *sindérese*, no sentido aristotélico-tomista<sup>3</sup>. Podemos associar a este «primeiro princípio» um desenvolvimento em outros pares de opostos que ajudam a estruturar esta noção de mundo material e, conseqüentemente, bens materiais. Entre eles os já mencionados, constância, inconstância; corrupção, incorruptível, mas também a própria oposição: corpo versus alma, eterno versus perecível; e seus demais desdobramentos hierárquicos: alto versus baixo; católico versus gentio, discreto versus vulgar e fidalgo versus plebeu, que Hansen encontra nos princípios éticos e teológico-políticos da «política católica» seiscentista. Sendo os primeiros sempre princípios eufóricos e os segundos, disfóricos. É neste sentido, que o poeta afirma pela finitude (corruptibilidade e inconstância) dos bens deste mundo em oposição, sempre complementar, aos bens da alma e tudo o que diz respeito ao eterno e ao Eterno.

No exercício de interpretação que proponho devemos ter em mente esses mesmos «primeiros princípios». Se acatarmos a sugestão de José César das Neves, devemos considerar que o modelo aristotélico da riqueza a dividia em dois tipos: «riqueza natural» e «riqueza artificial», separadas de acordo com as necessidades vitais e tudo aquilo que as transcendia, inclusive o dinheiro, e classificava os bens de maneira tripartida: 1) bens externos; 2) bens da alma; 3) bens do corpo<sup>4</sup>. Sendo que a ultrapassagem do que era considerado o «limite natural», geralmente relativo aos bens externos, era visto como moralmente condenável e serviu como base para interpretações aristotélicas acerca dos abusos do comércio e dos lucros.

A influência das idéias de Aristóteles acerca da riqueza no pensamento da escolástica e nos debates trazidos pelas ordens mendicantes já foi longamente explorada por historiadores e filósofos<sup>5</sup>. Para Neves, o pensamento de Tomás de Aquino teria aceitado e se utilizado da tipologia aristotélica da riqueza em seus trechos mais clássicos, porém a teria rejeitado ou, ao menos, a reconsiderado em passagens menos conhecidas. É certo que Tomás de Aquino tenha feito reconsiderações em relação ao comércio, por exemplo, respeitando o contexto de seu crescimento e maior importância na época medieval. Além disso, é igualmente

<sup>3</sup> João Adolfo Hansen. *A sátira e o engenho: Gregório de Matos e a Bahia do século XVII*. São Paulo: Ateliê Editorial, Campinas, Editora da Unicamp, 2004, p. 26.

<sup>4</sup> José César das Neves. «Aquinas and Aristotle's distinction on wealth», *History of Political Economy*, vol. 32, 2000, n. 3, pp. 649-650.

<sup>5</sup> Ver, entre outros: John T. Noonan, *The Scholastic Analysis on Usury*. Cambridge, Harvard University Press, 1957 e R. De Roover, *La pensée économique des scholastiques, doctrines et méthodes*, Montréal/ Paris, Vrin, 1971.

importante termos em mente que o pensamento aristotélico-tomista foi alvo de intenso debate nos séculos XVI e XVII, especialmente em seus desdobramentos com relação às concepções de dinheiro e de usura, e que os participantes da chamada «segunda escolástica», como aqueles pertencentes à Escola de Salamanca e seus discípulos, desenvolveram, em vários aspectos, as considerações aristotélicas acerca da infertilidade do dinheiro e da imoralidade dos juros.

Esta discussão é extremamente complexa e não cabe neste espaço levá-la mais a fundo. No entanto, acredito ser correto afirmar que, para boa parte dos moralistas e tratadistas católicos portugueses esses «primeiros princípios» com relação à riqueza mantêm-se verdadeiros ou, ao menos, servem de ponto de partida ou contraponto de reflexão. Não é à toa que aparecem expressos nos poemas satíricos seiscentistas de Gregório de Matos. Como consequência, o poeta, em diversos outros poemas, vitupera e condena o apego aos bens materiais e todos seus desregramentos derivados e paixões como a ganância, a cobiça, a avareza, a usura e o apego excessivo à riqueza. Ou seja, de um lado, a usura, a ambição, o negócio, a loucura e a perda e em seu campo oposto a verdade, a honra, a liberalidade e a vergonha<sup>6</sup>.

Muito se tem discutido acerca das crises e dilemas do século XVII em relação ao mundo material<sup>7</sup>. Daniel Roche sintetizou bem as questões que parecem estar envolvidas<sup>8</sup>. Para o autor, é através da literatura religiosa que podemos compreender melhor como o homem do século XVII entendia as relações entre os homens e as coisas. Recorrendo aos tratadistas franceses, Roche afirma que a sociedade de então não ignorava as riquezas, mas entendia que sua existência deveria ser justificada perante a pobreza daqueles que não a possuíam. Como resultado desta ambigüidade com relação à riqueza material, proliferavam os discursos acerca da futilidade e do engano na busca humana por bens materiais, como podemos ver nos próprios poemas satíricos de Gregório de Matos ou em obras como *A arte de furta*<sup>9</sup>. Sendo esta mais uma das paixões e desregramentos humanos, que distanciavam os homens de Deus e suas premissas. Como aqueles que possuíam bens materiais, ou seja, os ricos, deveriam agir neste caso, questiona Roche? E quais deveriam ser as regras de divisão dos bens entre os

<sup>6</sup> João Adolfo Hansen, *ob. cit.*, pp 477-478.

<sup>7</sup> Sobre esta questão nos séculos XVI e XVII ver: Bartolomé Clavero, *La Grace du don: anthropologie catholique de l'économie moderne*, Paris, Albin Michel, 1996; Daniel Dessert, «O financeiro» In Rosario Villari (org). *O homem barroco*, Lisboa, Presença, 1995; António Manuel Hespanha. «La economía de la gracia» In *La gracia del derecho*, Madrid, Centro de Estudios Constitucionales, 1993; Pedro Almeida Cardim, *O poder dos afetos: ordem amorosa e dinâmica política no Portugal do Antigo Regime*, Lisboa, Tese de doutorado, Universidade Nova de Lisboa, 2000.

<sup>8</sup> Daniel Roche, *História das coisas banais: nascimento do consumo, séculos XVII-XIX*, Rio de Janeiro, Rocco, 2000, pp. 103-106.

<sup>9</sup> Anônimo, *A arte de furta*, São Paulo, L&PM, s/d. [obra originalmente datada de 1652].

homens? Segundo o autor, a divisão dos bens deveria seguir o funcionamento da «sociedade de corpos e estatutos» e da cultura econômica mercantilista, no interior de uma hierarquia dos consumos equivalente à de poderes. Os potentes deveriam seguir «ao mesmo tempo, a economia moral, que unia a responsabilidade do soberano e dos ricos em relação ao bem público, e a moral da economia, que aconselhava o uso moderado dos bens segundo a classe social<sup>10</sup>». O bom funcionamento da sociedade devia ser mantido pelos mecanismos da troca e do dom<sup>11</sup>. Desta forma, o consumo de luxo podia, portanto, ser transformado em caridade, e conseqüentemente, em bens espirituais, ou bens das almas, por meio das obras de auxílio à pobreza<sup>12</sup>.

É em meio a esse contexto que propomos uma leitura e algumas indagações acerca dos bens materiais contidos nas últimas vontades expressas pelo testador João de Matos de Aguiar<sup>13</sup>. Os testamentos constituem um campo de exploração da historiografia que possui uma certa especificidade<sup>14</sup>. Este não será, entretanto, o local de fazer uma discussão mais aprofundada do tema, ainda que esta seja mantida no horizonte de análise, pois o objetivo, neste caso, é promover uma discussão específica acerca de seus bens materiais, seus significados e uso.

<sup>10</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 104.

<sup>11</sup> Obras sobre o dom ou dádiva: Marcel Mauss, *Sociologia e antropologia*, São Paulo, EDUSP, 1974; Natalie Zemon Davis, *The gift in Sixteenth-Century France*, Madison, The University Of Wisconsin Press, 2000; Bartolomé Clavero, *La Grace du don: anthropologie catholique de l'économie moderne*, Paris, Albin Michel, 1996; António Manuel Hespanha, «La economia de la gracia» In *La gracia del derecho*. Madrid, Centro de Estudios Constitucionales, 1993; entre outros.

<sup>12</sup> Sobre a questão ver, entre outros, Isabel dos Guimarães Sá, *Quando o rico se faz pobre: Misericórdias, caridade e poder no império português 1550-1800*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1997; Michel Mollat, *Os pobres na Idade Média*, Rio de Janeiro, Campus, 1989; Bronislaw Geremek, *A piedade e a força: história da miséria e da caridade na Europa*, Lisboa, Terramar, s/d; Lester K Little, *Religious poverty and the profit economy in Medieval Europe*, Ithaca, Cornell University Press, 1978; Jacques Le Goff, *A bolsa e a vida: a usura na Idade Média*, São Paulo, Brasiliense, 2004; A. J. R. Russell-Wood, *Fidalgos e Filantropos: A Santa Casa da Misericórdia da Bahia, 1550-1755*. Brasília, Editora Universidade de Brasília, 1981.

<sup>13</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo, «Habilitação de herança de Cristina Roiz de Matos». Feitos Findos. Juízo da Índia e Mina. Justificações Ultramarinas, Brasil, maço 124, documento 7, pp. 26V – 49.

<sup>14</sup> Sobre a questão da «boa morte» e dos testamentos ver Michel Vovelle. *La mort et l'occident: de 1300 à nos jours*, Paris, Gallimard, 1983; Jacques Le Goff, *O nascimento do purgatório*, Lisboa, Estampa, 1995; Philippe Ariès, *O homem diante da morte*, Rio de Janeiro, F. Alves, 1990, 2 vols.; Idem, *História da morte no ocidente: da Idade Média aos nossos dias*, Rio de Janeiro, F. Alves, 1977; João José Reis, *A morte é uma festa: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX*, São Paulo, Companhia das Letras, 1991; Maria Manuela B. Martins Rodrigues, *Morrer no Porto durante a Época Barroca: atitudes e sentimento religioso*, dissertação de mestrado, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1991; Ana Cristina Bartolomeu de Araújo, *A morte em Lisboa: atitudes e representações, 1700-1830*, Tese de doutorado, Coimbra, Universidade de Coimbra, 1995.

Pensando na trilogia material de Aristóteles –bens externos, bens da alma e bens do corpo– não vamos tratar aqui diretamente dos bens das almas, tema que tem ocupado considerável espaço na historiografia, nem discutiremos com atenção a questão do testamento e do ato de testar, embora estas questões sejam de grande importância e estejam constantemente sendo referidas mesmo que indiretamente, uma vez que são preocupações e noções que influem na maneira como os bens materiais são encarados no período, são indissociáveis desta e ajudam a delimitar justamente a definição e as fronteiras desses bens materiais, mesmo quando funcionam como uma espécie de contrário.

Trata-se de inquirir como um homem de grandes cabedais distribuiu a sua fortuna e como considerava seus bens materiais, no momento de sua morte iminente, em finais do século XVII. Uma indagação acerca dos bens e objetos que possuía, como os agrupa e os classifica e como deles dispõe na hora de fazer seu testamento. Algumas advertências se fazem necessárias. Trataremos de seu testamento apenas, pois o inventário dos seus bens, se foi realizado, não chegou até nós ou ao menos não foi localizado até o momento. Isto significa dizer que estaremos investigando a forma como este homem considerava seus bens e como pensou em distribuí-los às vésperas de sua morte. Neste sentido, temos uma visão pessoal desses bens e não teremos, por assim dizer, a avaliação comunitária dos mesmos, realizada quando da elaboração dos inventários, e que poderia nos servir de contraponto. É uma fala que, além de seguir as normas, religiosas e temporais, da escrita testamentária, respeita a memória e as predileções pessoais do testador. Por conseguinte, não é uma descrição exaustiva de seus bens, mas um relato daqueles bens e objetos que ele considerou relevantes o suficiente para serem objeto de detalhamento e transmissão a parentes, amigos e escravos. O peso da oposição material/espiritual torna-se especialmente crítico em um testamento, quando estas questões tornam-se mais prementes.

Isto significa também que temos um retrato de seus bens ao final da construção de sua vida e fortuna, ao longo de 70 anos. Estes são, portanto, bens de um homem já idoso, no final de sua trajetória e não respondem por todos os revezes e pelas transformações pelas quais deve ter passado. É preciso assinalar ainda que são bens de um homem, ou seja, trazem a marca da especificidade de seu gênero no período e que se tratava de um celibatário<sup>15</sup>. Não se deve esquecer igualmente que era um homem nascido em Portugal e que, mesmo vivendo na Bahia o restante de sua vida, manteve ativo contato com o reino. Por não ter herdeiros forçados, a alma de João de Matos tornou-se sua herdeira universal, constituindo-se, por conseguinte, em presença predominante no testamento.

---

<sup>15</sup> Sobre a relação entre gênero e posse de bens ver Isabel dos Guimarães Sá. «Between spiritual and material culture: male and female objects at the Portuguese Court, 1480-1580» in Sandra Cavallo e Silvia Evangelisti (eds), *Domestic Interiors in Early Modern Europe*, Aldershot, Ashgate, 2008, pp. 149-176.

João de Matos de Aguiar faleceu no dia 26 de maio de 1700, na cidade da Bahia de Todos os Santos. Ele havia nascido no norte de Portugal, em 1630, e migrado para a América Portuguesa em meados do século XVII. Veio para a Bahia para ser recebido por um tio, João de Matos, «o velho», como ficaria conhecido. Ao longo de sua trajetória, exerceu diversas funções na governança local, foi irmão e ocupou vários cargos na Misericórdia de Salvador, foi senhor de fazendas de cana na Patatiba e de fazendas de gado no sertão baiano, em Itapicuru, e foi, mais do que isto, um dos maiores credores particulares em seu período.

Tendo ficado sua alma como sua herdeira universal, o provedor e irmãos da mesa da Santa Casa da Misericórdia de Salvador ficaram encarregados como seus testamenteiros. O legado que Matos de Aguiar deixou à Misericórdia possuía muitas características comuns aos testamentos «barrocos» e ditames da «boa morte» no período, como o número volumoso de missas –6.000 missas anuais perpétuas em prol da sua alma– e uma variedade de obras pias, entre elas esmolas aos pobres do hospital da irmandade, dotes para meninas órfãs (honradas, brancas e cristãs-velhas) e a instituição de um recolhimento para mulheres.

A forma de financiamento dessas instituições era igualmente comum ao período. Todos os mencionados legados pela sua alma eram perpétuos, enquanto «o mundo for mundo», e deviam ser financiados pelo emprego dos recursos existentes na forma de empréstimos a juros. O capital dirigido à «capela de missas» totalizava 40:000\$000 réis. O montante destinado às esmolas aos pobres do hospital chegava ao equivalente a 16.000 cruzados<sup>16</sup>, ou 6:400\$000 réis, de cujos rendimentos deveriam gerar esmolas de 1\$000 réis a cada pobre que saísse do hospital. Os dotes deveriam ser financiados a partir de um principal no valor de 135:470\$280 réis, que deveriam render 38 dotes anuais de 100\$000 réis cada um<sup>17</sup>. A construção do recolhimento de mulheres deveria ser financiada com um principal de 40:000\$000 réis, com o rendimento anual dos juros, de 2:500\$000 réis<sup>18</sup>. Depois de aberto o recolhimento, os juros deveriam ser utilizados para o sustento da mesma casa e de suas recolhidas.

Como se pode notar, o cabedal de Matos de Aguiar era considerável. O valor total do legado somava algo em torno de 228:000\$000 réis, quantia muito alta que o tornou o maior legatário da irmandade na Bahia<sup>19</sup>. Os outros dois

---

<sup>16</sup> Equivalência feita a partir dos valores fornecidos por Evaldo Cabral de Mello, *O negócio do Brasil: Portugal, os Países Baixos e o Nordeste, 1641-1669*, Rio de Janeiro, Topbooks, 2003, p. 20.

<sup>17</sup> Dos 38 dotes, 5 eram financiados com o aluguel de duas fazendas de cana do Recôncavo e algumas casas na cidade e o restante aparentemente resultava do dinheiro posto a juros.

<sup>18</sup> Antônio Joaquim Damazio, *Tombamento dos bens imóveis da Santa Casa da Misericórdia da Bahia 1862*, Bahia, impressão da irmandade, 1865, p. 153.

<sup>19</sup> Quantia avaliada por Carlos Ott, *A Santa Casa da Misericórdia de Salvador*, Rio de Janeiro: Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 1960, p. 24.

maiores legatários da Misericórdia no período foram: Francisco Fernandes do Sim, com 10:600\$000 réis, em 1664, e Domingos Fernandes de Freitas, de 1688, com 18:733\$058 réis<sup>20</sup>. Para termos uma noção das ordens de grandeza envolvidas é interessante lembrarmos que, de acordo com Stuart Schwartz, o valor dos engenhos de açúcar na Bahia e Pernambuco seiscentistas girava em torno de 12 a 20 contos, podendo ser avaliados por 6 a 8 contos, especialmente se não fosse computada a escravaria<sup>21</sup>.

Como João de Matos decidiu então dividir a sua fortuna? Não tendo herdeiros forçados, como dito anteriormente, a sua alma ficou sendo sua herdeira principal. Para a alma vão, portanto, a maior parte de seus «bens de raiz» na forma de legados variados<sup>22</sup>, uma vez que a eternidade de sua existência demanda bens que, ainda que não a possam alcançar, durem ao menos «quanto durar o mundo», a terra e os demais bens corruptíveis da existência humana. E para os homens do período os bens de raiz têm essa durabilidade e, por conseguinte, essa temporalidade que ultrapassa a vida corporal humana individual. Por isso, segundo João de Matos de Aguiar, seus bens de raiz não poderiam jamais ser vendidos. Portanto, para os legados ligados à salvação e encaminhamento de sua alma vão as quatro fazendas de cana na Patatiba e as casas urbanas em Salvador, «estas moradas de casas<sup>23</sup> e as da rua Direita», rua das principais da cidade e sede das instituições do poder local, onde João de Matos arrematou uma casa que havia sido de seu tio. Para garantir a longevidade de seus rendimentos tudo devia ser arrendado e alugado. No caso de João de Matos, seus créditos ativos compõem, em verdade, a maior parte de sua fortuna, e representando uma espécie de «renda», parecem manter uma certa vizinhança de caráter, para o testador, com as rendas retiradas das terras e dos aluguéis.

Os bens de raiz são igualmente os bens ligados à família, à «geração» (*genus*), no sentido de origem e ramo familiar. Ultrapassam a temporalidade individual, menos importante, e alcançam a temporalidade das famílias, da sucessão das gerações e das «casas», como se dizia no período no caso dos nobres. Para a sua família, que havia ficado no norte de Portugal, deixava «encapelados»<sup>24</sup> seis currais de gado *vacum* e cavalar com mais de 70 escravos, que ainda trabalha-

---

<sup>20</sup> Arquivo Histórico da Santa Casa da Misericórdia da Bahia. *Livro das instituições, 1623-1773*, 211c.

<sup>21</sup> Stuart Schwartz, *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial*, São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 185.

<sup>22</sup> Bens de raiz equivalem a bens imóveis atualmente.

<sup>23</sup> Casa: «morada de casas, edifício, em que vive uma família com seus móveis e alfaías, amparada das injúrias do tempo». Raphael Bluteau, *Vocabulário português e latino*, 8 vols, Coimbra, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1727, vol. 2, p. 172.

<sup>24</sup> Capela: «fazenda que o testador deixa com obrigação de missa. Instituição que vincula certa parte das rendas a encargos de obras pias e etc. e obriga os sucessores e herdeiros à satisfação dos ditos encargos.» Raphael Bluteau, ob. cit., vol. 2, p. 122.

vam no cultivo do tabaco. Os rendimentos dessa capela deveriam servir para dotar as filhas de suas sobrinhas e de seus sobrinhos e seus respectivos descendentes, enquanto o «mundo fosse mundo». Como define D. Raphael Bluteau, as capelas eram instituições que estabeleciam patrimônios certos, os quais deveriam ser aplicados pelos herdeiros no cumprimento de obras pias e, mais comumente, na realização de missas. João de Matos, como tantos homens do período, encarava a dotação de moças como enquadrada nessa categoria e chamava suas parentas de «pobres legatárias e sua descendência». Como consequência, rogou a seus sobrinhos administradores que fizessem «cristãmente sua obrigação para suas parentas». Começando com um sobrinho seu, Francisco de Matos de Aguiar, que já se encontrava naqueles sertões, a administração da capela deveria seguir a linha masculina da família, respeitando sempre a preferência dos parentes mais chegados e «verdadeiramente de sua «geração». Até o fim do mundo, portanto, a geração masculina emigrada para a América deveria administrar a capela de dotação da linha feminina, residente no norte do reino de Portugal, garantindo desta maneira a continuidade familiar e o bem da «geração». Para garantir os bons rendimentos e povoar o local os sobrinhos podiam arrendar porções da terra a pessoas interessadas. João de Matos procurou garantir, desta maneira, a reprodução e a manutenção, se não o melhoramento, do estatuto social de sua família, por meio do casamento e de rendimentos vindos de bens de raiz.

Aos sobrinhos que haviam emigrado para a América portuguesa com o intuito de fazerem vida junto ao tio, como ele mesmo havia feito quase quarenta anos antes, deixava, além da administração da capela familiar, quantias em dinheiro para a ajuda nos estudos àqueles que haviam seguido a carreira eclesiástica e jurídica. Ao sobrinho, João de Aguiar de Matos, deixava ainda os serviços prestados a sua majestade, para que deles recebesse mercês, como igualmente havia feito seu tio com ele.

Para o financiamento de seu funeral e enterro, cerimônia efêmera, ainda que não menos importante, uma vez que se destinava tanto ao corpo quanto à alma, ficava reservado tudo o que possuía em ouro e prata. Para combinar com a temporalidade veloz da situação, tudo que se encontrava enquanto objetos, devia ser vendido. Quanto ao dinheiro em espécie, possuía ao redigir seu testamento, em moedas de ouro 38 de quatro mil réis e uma de dois mil réis, que somavam cento e cinquenta e quatro mil réis. Objetos e dinheiro, por serem do mesmo material e representarem a possibilidade de valor e liquidez imediata, formam, por assim dizer, um mesmo conjunto. Aqui encontramos um flagrante das múltiplas funções e da dubiedade que era atribuída tanto aos objetos de metal precioso, no caso do ouro e da prata, quanto ao próprio dinheiro. Sua materialidade comum e seu valor intercambiável tornavam suas naturezas difusas e o seu emprego variado. Havia, portanto, o valor do uso, o valor intrínseco do metal e o valor de circulação tanto dos objetos quanto do dinheiro em si. Sendo assim, bens de natureza utilitária podiam transformar-se em valor intrínseco do metal e vice-



versa. Esta visão pode ser constatada em obras como o tratado de João Sobrinho<sup>25</sup>.

A prata era quase toda de seu serviço pessoal, «minha prata com que me sirvo», e não era pouca. Entre os objetos: uma bacia grande de barbear, um jarro, um prato grande «e dois mais pequenos iguais e outros dois abaixo destes dois pratos iguais». Me parece que estes eram objetos de sua toilette pessoal, servindo provavelmente para o asseio das mãos e do rosto. Ao contrário dos pés, como veremos, estas partes mais «nobres» do corpo merecem metais condizentes com a sua «condição» e passíveis de serem compartilhados com visitantes de vários tipos, especialmente com os convivas à mesa. De fato, o hábito de lavar as mãos à mesa, utilizando-se jarros de prata oferecidos pelos escravos, parece ter sido comum na colônia, como demonstra Leila Algranti<sup>26</sup>.

Sabemos a importância deste tipo de asseio, desde pelo menos as clássicas obras de Norbert Elias, complementadas posteriormente por análises como as de Georges Vigarello e Daniel Roche<sup>27</sup>. Especialmente no século XVII, o asseio das mãos e do rosto ganhou o foco das atenções pessoais e sociais voltadas ao corpo, uma vez que os banhos de imersão e a nudez corporal passaram a ser vistos com crescente desconfiança, e a limpeza das partes «expostas» do corpo torna-se o *locus* preferencial de averiguação e confirmação de status e civilidade, como mostra igualmente Fernand Braudel<sup>28</sup>. Matos de Aguiar parece não ter aberto mão deste tipo de demonstração de boas maneiras e do conhecimento das regras de civilidade. Estando em Salvador, centro administrativo do Estado do Brasil, deve ter tido grande oportunidade de exercer essa convivialidade pessoal e social em meio a suas movimentadas atividades políticas, creditícias e religiosas. Mesmo homens que se encontravam em pleno sertão da América portuguesa, diante de situações difíceis, tentaram preservar, na medida do possível, embora nem sempre com muito êxito, certos parâmetros de comportamento, asseio e civilidade europeus, como mostra Laura de Mello e Souza<sup>29</sup>.

---

<sup>25</sup> Frei João Sobrinho, *De Justitia Commutativa*, Paris, Guy Marchant, 1496. Sobre os significados do dinheiro ver também: Craig Muldrew «'Hard food for Midas', Cash and its Social Value in Early Modern England», *Past and Present*, vol. 170, 2001, pp. 78-120.

<sup>26</sup> Leila Mezan Algranti, «Famílias e vida doméstica», in Laura de Mello e Souza (org.), *História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa*, São Paulo, Companhia das Letras, 1997, p. 126.

<sup>27</sup> Norbert Elias, *A sociedade de corte*, Lisboa, Estampa, 1987; Norbert Elias, *O Processo Civilizador*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1994; Georges Vigarello, *O limpo e o sujo*, São Paulo, Martins Fontes, 1996; e Daniel Roche, *ob. cit.*

<sup>28</sup> Fernand Braudel, *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII: as estruturas do cotidiano*. São Paulo, Martins Fontes, 1995, p. 297. Segundo o autor, há um progressivo recuo dos banhos públicos entre os séculos XVI e XVII, impulsionado, tanto pela propagação da sífilis, quanto pela pregação moral reformista de católicos e calvinistas na Europa. p. 298.

<sup>29</sup> Laura de Mello e Souza, «Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações» In Laura de Mello e Souza (org.), *História da vida privada no*

Na estrutura do testamento de Matos de Aguiar, os pratos supostamente de asseio pessoal, fazem a transição para os objetos do serviço de mesa, sendo igualmente uma hipótese, que algum destes fizessem parte efetivamente deste serviço. Não parece ser por acaso, que objetos de higiene «mais nobres» sejam relatados junto aos de mesa, todos feitos do mesmo material igualmente nobre, uma vez que faziam parte deste universo a um só tempo público e privado da sociabilidade do período. Havia ainda, portanto, doze pratos de serviço de mesa, uma raridade para o universo geral dos territórios americanos, tanto na quantidade como no material de composição, especialmente se pensarmos, como mostra Leila Algranti, que na capitania de São Paulo seiscentista, por exemplo, reinavam absolutos os pratos de estanho<sup>30</sup>. Sua existência reforça o argumento acerca do investimento no recebimento de visitantes, como comentado acima. Além dos pratos constam ainda: duas tamboladeiras<sup>31</sup> grandes, três salvas<sup>32</sup> e «duas tamboladeirinhas com seus pratinhos», as quais, como esclarece o testador, talvez temendo a ignorância local dos costumes correntes no reino, «servem vinho onde beber por elas». No caso das tamboladeiras de vinho, entretanto, estas não parecem ter sido tão raras, uma vez que aparecem em inventários das famílias paulistas discutidos por Algranti<sup>33</sup>. Encontramos ainda uma bandeja grande e outra menor, um talher<sup>34</sup> de prata «com cinco peças», doze colheres e seis garfos. Somavam-se a essas peças, uma tijela grande com sua tampa, seis [conhetes]<sup>35</sup> com suas tapadeiras, três facas com cabos de prata e um copo de beber água.

Quatro castiçais, igualmente de prata, garantiam a iluminação à noite, nas refeições e na casa de modo geral. Certamente um luxo para a época, como demonstra Daniel Roche para o caso francês, mesmo se levarmos em consideração, como afirma Leila Algranti, que diversos tipos de castiçais aparecem nos inventários coloniais desde o século XVI<sup>36</sup>. João de Matos aguardava ainda,

---

*Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa*, São Paulo, Companhia das Letras, 1997, pp. 41- 81.

<sup>30</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 122.

<sup>31</sup> Tamboladeira – recipiente utilizado para degustar, provar, servir vinho.

<sup>32</sup> Salva: «a peça de ouro, prata ou outra materia, sobre que se serve ao senhor o vaso em que há de beber. Fazer a salva ou tomar a salva antigamente era a cerimônia nos palácios dos príncipes.». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 7, p. 456.

<sup>33</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 128.

<sup>34</sup> Talher: peça de mesa redonda, ou quadrada, quase do feitio da salva, mas com quatro pés, e em cima galletas de azeite e vinagre e outros vasos pequenos com adubos e etc» Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 8, p. 26.

<sup>35</sup> Não foi possível identificar esse objeto ou corrigir a grafia. No dicionário de Raphael Bluteau aparece a palavra «cunhete» referindo-se a «barrilinho em que vem passas e figos». D. Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol 2, p. 638.

<sup>36</sup> Entre os séculos XVII e XVIII a escuridão ainda reina na França camponesa e mesmo nos centros urbanos predominam os candelabros de tipos mais comuns. Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 168. Roche atenta igualmente para a precariedade do predomínio das luminárias móveis, que deviam

segundo declara, a chegada de um sofisticado talher vindo de Lisboa, pela carregação de Manuel Pires Quaresma, que havia custado mais de duzentos mil réis.

Todo este investimento no equipamento de mesa mostra como este tipo de convivialidade era central, não apenas um espaço de convivência, mas também de civilidade, de demonstração de status, além de ser locus privilegiado de debates e de práticas políticas. Isto significa dizer que parte dos recursos do testador havia sido investida em objetos de prata capazes de serem utilizados à mesa, ou seja, servindo às demandas da convivialidade seiscentista. Sua prataria de mesa indica ainda a possibilidade da manutenção de certos hábitos reinóis, como o consumo de vinho, em objetos específicos para isto, bem como os recipientes para azeite, vinagre e afins. Se Matos de Aguiar provou ao longo de sua vida as rudezas e os rigores da vivência e da alimentação dos sertões, descritas por Laura de Mello e Souza, parece que em sua velhice, recolhido em sua morada de casas da rua Direita em Salvador, havia conquistado um modo de vida que em nada, ou em pouca coisa, deixaria a desejar a seus conterrâneos<sup>37</sup>. Ainda assim, é preciso lembrar o alerta feito por Leila Algranti, de que os residentes em territórios americanos podiam amargar longas temporadas de espera pelos produtos vindos do reino e serem obrigados a pagar quantias consideráveis por estes mimos, verdadeiros itens de «necessidade» nesta «cultura das aparências»<sup>38</sup>.

Além dos objetos de asseio e de mesa, havia outros objetos pessoais de prata, os quais tinham para nossa personagem uma importância nada desprezível. São objetos pertencentes à vestimenta e ao aparato masculinos, todos ligados às necessidades da «performance» pública de poder e dignidade. Entre eles havia um espadim<sup>39</sup>, uma espada e a ferragem de seu *boldrié*<sup>40</sup>, armas que poucos tinham o direito de portar ou podiam aspirar possuírem, quer fosse no reino ou em ultramar. Dignidades estas que vinham provavelmente de seu estatuto de cavaleiro da Ordem de Cristo e de familiar do Santo Ofício.

De prata eram igualmente os acessórios de seu vestuário: botões de calção, fivelas de sapatos, botões de casacão, doze botões e colete e ainda um sinete<sup>41</sup>.

---

seguir os convivas pela casa. Para Fernand Braudel, a iluminação, das tochas e lanternas aos castiçais e lustres, é um luxo tardio nas casas da Europa. Fernand Braudel, *ob. cit.*, p. 279. Sobre a iluminação colonial ver Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 130.

<sup>37</sup> Laura de Mello e Souza, *ob. cit.*

<sup>38</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 132. Sobre o conceito de «cultura das aparências» ver Norbert Elias, *ob. cit.* e Daniel Roche, *ob. cit.*

<sup>39</sup> Espadim: «espada de folha curta e de pequenas guarnições». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 3, p. 255. «Pequena espada de lâmina mais delgada que a comum. *Dicionário enciclopédico ilustrado Larousse*, São Paulo, Larousse do Brasil, 2007, p. 415.

<sup>40</sup> Boldrié: «É uma correia, que cinge pela cintura, e tem dependurados outros bocados de correias, que tem uns anéis, em que se mete a espada». D. Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 2, p. 143.

<sup>41</sup> Sinete: «com que se selam as cartas» Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 7, p. 656. «selo ou carimbo, gravado em relevo ou embaixo-relevo com as armas ou as iniciais de quem o usa». *Dicionário enciclopédico ilustrado ...*, p. 937.

Como argumenta Daniel Roche, no século XVII, seguir a moda significava o respeito e a obediência à tradição, aos usos e às maneiras de agir. Neste sentido, o vestuário comunicava a posição do indivíduo em relação à comunidade, sua idade, gênero, estado, profissão e estatuto social. Designava igualmente, os estigmas, as minorias e as relações de poder, sem excluírem, no entanto, as «usurpações de sinais», as quais podiam confundir e subverter os sinais da representação social pelo vestuário<sup>42</sup>. Podemos dizer, que nesta «cultura da aparência», que privilegiava a exterioridade passível de julgamento coletivo, a profusão de acessórios de prata de Matos de Aguiar, proviam-no com as necessárias marcas de poder e dignidade buscadas pelos *homens bons* do período.

Em ouro, João de Matos possuía um cordão com o hábito<sup>43</sup> de Cristo e outro com o hábito de familiar do Santo Ofício, juntamente com um hábito de Cristo esmaltado, bem como o de familiar, e um hábito pequeno que vinha com ele. A importância dos hábitos pode ser avaliada na riqueza com que João de Matos os conservava, pois guardava seus hábitos em um saco de damasco carmesim<sup>44</sup>. Mereciam, por conseguinte, o cuidado de serem guardados em bolsas de tecido nobre, o que na época significava material trabalhado, como era o caso dos tecidos adamascados. Este saco, como veremos adiante, foi um dos legados deixados às filhas de um compadre seu.

Neste momento, é interessante um comentário. Para seu enterramento, Matos de Aguiar, que era irmão terceiro da ordem de São Francisco, pede que seu corpo seja amortalhado com o hábito «de meu padre São Francisco» e, por cima dele, seja colocado o manto da Ordem de Cristo, como afirma era o costume de então. Desta maneira, unia a dupla demanda seiscentista, de um lado a devoção pessoal a São Francisco e de outro a demonstração pública de seu estatuto social. Ou seja, para dentro a devoção franciscana e para fora a ostentação do manto da Ordem de Cristo. O ouro dos seus respectivos hábitos, entretanto, como vimos, não acompanhou seu corpo à sepultura, uma vez que devia ser vendido. Tal situação não deixa de demonstrar a curiosa ambiguidade destes símbolos que podiam, portanto, ser expostos a práticas de venalidade. Vale lembrar igualmente, que os hábitos também não vão para o sobrinho, que recebe, como vimos, a valia de seus serviços ao rei para buscar mercês e provavelmente o próprio hábito da dita ordem. Neste caso, e seria preciso o estudo de outros casos para podermos levan-

---

<sup>42</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, pp. 257-259. Para o caso da América portuguesa ver Silvia Hunold Lara, *Fragmentos setecentistas: escravidão, cultura e poder na América portuguesa*, São Paulo, Companhia das Letras, 2007.

<sup>43</sup> Hábito: «se chama a insignia das ordens de Cristo, Santiago e Avis, e a de familiar do santo ofício, a dos maltezes se chama somente *malta*.». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 4, p. 5.

<sup>44</sup> Damasco: «seda de lances, entre tafetá e raso, assim chamado, porque a invenção veio da cidade de Damasco. Há Damascos de seda de Castela, e Itália, e Damasco da Índia ordinários; Damasco tecido com ouro e prata, Damasco carmezim, Damascos, ditos grandes». Raphael Bluteau, vol. 3, p. 6.

tar hipóteses mais consequentes. Os objetos de uso relativos aos hábitos mostram-se individuais, ainda que a conquista dos mesmos fosse, em muitos casos, empreitada familiar. Seja como for, mais vale que a prataria seja empregada no financiamento dos sufrágios pela sua alma. Cumpre-se deste modo, ainda, um certo despojamento do corpo, que era necessário àqueles que partiam da vida presente.

Despojamento este que não encontramos nos objetos de sua moradia, enquanto Matos de Aguiar habitou o mundo da matéria. Para Daniel Roche, no caso europeu, a evolução da intimidade e da sociabilidade ditou as escolhas do mobiliário numa progressiva individualização e especialização das peças que coincidia com a maior compartimentalização das casas e autorizava maior racionalidade na maneira de organizar os objetos<sup>45</sup>. Sendo assim, partiu-se de objetos mais escassos e de menor especialização de uso para uma miríade de bens que respondiam a necessidades e demandas cada vez mais sofisticadas e específicas no século XVIII.

Segundo Fernand Braudel, na Europa do século XVII, especialmente na França, na Inglaterra e nos Países Baixos católicos, a decoração da casa «sacrificava tudo à mundaneidade, ao significado social. A sala de visitas tornou-se imensa, de teto muito alto, mais aberta ao exterior, intencionalmente solene, com uma sobrecarga de ornamentos, de esculturas, de móveis de aparato exibindo peças de prata igualmente aparatosas»<sup>46</sup>. O luxo do século XVII, ainda ignora, entretanto, para Braudel, as comodidades e a intimidade. O luxo de João de Matos, desfrutado em terras ultramarinas, parece investir tanto na convivialidade mundana quanto no repouso, segurança e conforto pessoal. Este deve ser visto, entretanto, com cautela, pois não deixa de estar marcado pelos aparatos de limpeza e ostentação específicos da sociabilidade cortesã, como demonstram os objetos de asseio pessoal mencionados.

Para o caso francês, Daniel Roche aponta que a mobília torna-se, ao longo da Época Moderna, o meio de expressar a riqueza, mesmo entre os pobres, os quais de modo geral, tinham que se satisfazer com um mobiliário mais tosco<sup>47</sup>. Ao menos desde o século XVI, houve um investimento cada vez maior em variedade, sofisticação e elaboração das peças e materiais, se comparados com períodos anteriores. Isabel dos Guimarães Sá mostra como o consumo de objetos de luxo, nas cortes portuguesas, encontrava-se amplamente difundido entre os séculos XV e XVI, havendo uma marcante preferência pela *orientalia*<sup>48</sup>. Como demonstra Roche, nesta civilização das aparências, na vida comum da maioria, os preceitos da distinção atingem em primeiro lugar as vestimentas, o traje, e,

---

<sup>45</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 253.

<sup>46</sup> Fernand Braudel, *ob. cit.*, p. 277.

<sup>47</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 240.

<sup>48</sup> Isabel dos Guimarães Sá, *ob. cit.*

posteriormente, os móveis, que de início eram mais ligados à utilidade e disponibilidade de recursos<sup>49</sup>. João de Matos encontra-se entre os homens de cabedais, materiais e simbólicos, que podem e, mais do que isto, têm por obrigação expor seu status, tanto por meio de suas vestimentas e armas, quanto por meio de sua casa, mobiliário e alfaias domésticas.

Matos de Aguiar deixou para sua afilhada baiana, filha de seu compadre Manuel Pires Rebouça, e suas irmãs, além de recursos para o seu dote, parte importante do mobiliário de sua casa e algumas alfaias ainda novas e a partir deles podemos fazer alguns comentários sobre sua posse de mobiliário doméstico. Se compararmos seu mobiliário com aquele encontrado por Leila Mezan Algranti para as moradias coloniais mais corriqueiras, podemos afirmar que se tratava de um mobiliário sofisticado e complexo para os padrões do período<sup>50</sup>. Nos relatos encontrados nos inventários paulistas, por exemplo, o mobiliário doméstico reduz-se, segundo Algranti, a poucas cadeiras, uma ou duas mesas com bancos e algumas caixas ou baús. Como afirma a própria autora, a exceção a esta regra parece ter sido as casas da zona açucareira e, especialmente, aquelas pertencentes a autoridades, como capitães-mores, ou ricos fazendeiros. Nesse sentido, o mobiliário de Matos de Aguiar parece ilustrar bem essa exceção. Devemos acrescentar, entretanto, que o mobiliário do testador seria provavelmente igualmente raro em terras reinóis, uma vez que o século XVII europeu ainda presenciava um mobiliário mais simples, segundo Daniel Roche<sup>51</sup>.

Nosso testador deixou duas dúzias de cadeiras, que talvez formassem um conjunto de mesa, dois bofetes<sup>52</sup> e um tamborete<sup>53</sup> («de que me sirvo»). Estes móveis de Matos de Aguiar merecem algum detalhamento. Começamos pelo objeto que servia tanto à mesa quanto à convivialidade em geral: as cadeiras. Segundo Daniel Roche, as cadeiras teriam sido majoritariamente ignoradas durante a Idade Média, na medida em que eram reservadas aos reis e às imagens religiosas, sendo que as pessoas comuns sentavam-se em qualquer lugar, como no chão, em arcas ou em bancos, caso houvesse<sup>54</sup>. Teria sido no século XV que elas apareceram mais significativamente dentro de universos propriamente domésticos, seguindo as funções de escrita, conversação ou refeição. Entre os séculos XVI e XVIII, segundo Roche, as cadeiras teriam se aproximado da mesa e passado a dominar o espaço social. Neste caso, os assentos fazem parte do convívio social e ajudam a discernir hierarquicamente os indivíduos, como no caso

<sup>49</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, 243.

<sup>50</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 105.

<sup>51</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*

<sup>52</sup> Bofete [bofète]: «em que se escreve ou em que se conta dinheiro». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 2, p. 141.

<sup>53</sup> Tamborete [raso]: «assento sem braços, nem espaldar, chama-se assim porque tem feição de um pequeno tambor» Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 8, p. 34.

<sup>54</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 232.

da corte real, por exemplo, mas não só. As cadeiras significaram, ao mesmo tempo, a individuação, em oposição aos bancos, e o descanso sustentado por uma postura ereta<sup>55</sup>. Segundo Leila Algranti, bancos, tamboretos e bofetes, quase sempre rústicos, eram frequentemente utilizados para o serviço ou o descanso na América portuguesa no período<sup>56</sup>. Sentar-se no chão ou em esteiras, entretanto, parece ter sido comum, e mesmo ter se mantido um costume detectado por viajantes até o século XIX<sup>57</sup>. Este, entretanto, não parece ser o caso deste homem de elite, já idoso, residente em Salvador. João de Matos possuía conjuntos consideráveis de cadeiras, a ponto de qualificá-las por tipo e antiguidade e de distribuí-las segundo critérios de estratificação social.

Como mostra Daniel Roche, no século XVII, e muito além dele, o mobiliário dos interiores tinha ainda um grau relativo de especialização, podendo ser utilizado para diversas funções, reorganizado ou reaproveitado<sup>58</sup>. Desta forma, um cofre, por exemplo, podia servir de mesa ou por vezes de assento. Neste sentido, é possível levantar a hipótese de que um (ou ambos) bofetes listados por João de Matos, fosse utilizado como mesa de jantar, na medida em que seu testamento não menciona nenhuma mesa, mesmo tendo listado um número considerável de cadeiras e um complexo serviço de mesa. Outra hipótese, também viável, é a de que o serviço de mesa de prata de João de Matos pudesse ser parte de uma coleção voltada ao luxo e à ostentação, como sugere o caso da pesquisa de Cristina Osswald acerca do colecionismo presente nas ordens religiosas<sup>59</sup>. Neste caso, o serviço não seria necessariamente utilizado em refeições e na promoção da sociabilidade. O número de cadeiras existentes em sua casa apontam, entretanto, para um investimento no recebimento de pessoas, fosse esta atividade ligada à convivialidade social, aos negócios ou ambos. É possível, por conseguinte, que tivessem essa dupla função.

Entre os objetos deixados encontrava-se um leito<sup>60</sup> com seus três colchões, um cobertor de cochonilha<sup>61</sup> e dois lençóis novos rendados («que até aqui não

<sup>55</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 252.

<sup>56</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 107.

<sup>57</sup> Ver Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 123.

<sup>58</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 226.

<sup>59</sup> Cristina Osswald, «Aspectos de decoração e colecionismo entre as ordens religiosas em Portugal na Época Moderna (séculos XVI-XVIII)», São Paulo, palestra ministrada na Cátedra Jaime Cortesão – USP, 2009.

<sup>60</sup> Leito: «consta de um catre com quatro colunas, ou pilares altos, e táboas sobre que se põe a cama, arma-se com cortinas». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 5, p. 74.

<sup>61</sup> Cochonilha: «consta pois que cochonilha é um pequeno inseto, quase da feição de persejevo, que se cria em muitas castas de árvore das Índias de Castela. Os índios o colhem e o transpõem em uma espécie de figueira da terra, cujo fruto está cheio de um suco vermelho, como sangue. (...) Há muitas castas de Cochonilha, a que chamam *Mestec*, ou *Mesteque*, vem do Peru, do México, e de outros lugares da América, por Cadiz. Tingem com ela panos de escarlata». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 2, p. 356.

usei deles»). A complexidade e o requinte, tanto de materiais como de peças, do conjunto formado pelo leito e seus aparatos parece contrastar com a simplicidade que predomina normalmente nas regiões coloniais observadas por Leila Algranti, onde, segundo a autora, as camas conviveram até o século XIX com redes, catres e jiraus<sup>62</sup>.

No caso europeu, Daniel Roche ressalta a importância e centralidade atribuída à cama nos domicílios, como fonte de proteção e isolamento, já no século XVII. Estas foram progressivamente elevadas do chão e ganharam estruturas protetoras, sendo seu maior ou menor luxo e riqueza representados igualmente pelos equipamentos acumulados, como travesseiros, lençóis e cobertas<sup>63</sup>. Como demonstra Roche para o caso francês, se a cama, a partir do século XVII, encontra-se disseminada pelos domicílios dos ricos e dos pobres, a roupa de cama marcava as diferenças, dependendo de sua variedade e qualidade<sup>64</sup>. O número de colchões, o cobertor, possivelmente adquirido em rotas comerciais que envolviam as «Índias de Castela», e os lençóis rendados dão sinal do luxo ao qual seu dono, neste caso, se permitia.

A cama era um elemento tão importante para um jovem casal, por exemplo, que representava grande investimento financeiro. Segundo a pesquisa de Roche, para a cidade de Bordeaux da década de 1670, um quinto dos dotes de casamento da época não cobriam o seu custo, tendo o leito, em muitos casos, um espaço considerável na elaboração e negociação dos contratos de casamento<sup>65</sup>. Devemos lembrar, como faz o mencionado autor, que a cama, até o século XVII, não é somente um espaço de descanso, mas também um local de recebimento de visitas, ao menos na Europa. No caso do leito descrito por Matos de Aguiar, em seu testamento, parece inequívoco que tratava-se da cama de um indivíduo com preponderância social.

Além do leito, a afilhada e suas irmãs ficariam também com quatro caixas de vinhático, espécie de madeira originária do Brasil<sup>66</sup>. Segundo Daniel Roche, a arrumação dos pertences seguiu igualmente uma evolução e desenvolvimento, marcado pela relação entre a maior especialização, variedade e sofisticação dos objetos, de um lado, e seu papel na fixação das hierarquias sociais de outro. Para o autor, o uso da arca, entre os séculos XVII e XVIII, sofreu um recuo conside-

<sup>62</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 107. Jirau significa qualquer armação de madeira em forma de estrado ou palanquete ou «cama de varas». Aurélio Buarque de Holanda Ferreira, *Novo dicionário da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1975, p. 807.

<sup>63</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, pp. 233-234. Sobre a importância do leito ver também Orest Ranum, «Os refúgios da intimidade», in Roger Chartier (org.) *História da vida privada 3: da Renascença ao século das Luzes*, São Paulo, Companhia das Letras, 2009, p. 221.

<sup>64</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 244.

<sup>65</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 245.

<sup>66</sup> Vinhático: «denominação comum a algumas árvores brasileiras da família das leguminosas, ornamentais, que fornecem madeira amarelada, muito usada em marcenaria» in *Dicionário enciclopédico ilustrado Larousse...*, p. 1052.



rável em todos os níveis sociais, o que para o mesmo significa um recuo do próprio modo de vida rural, marcado pela mobilidade e pela polivalência funcional<sup>67</sup>. Segundo o autor, nos locais onde encontramos maior divisão e especialização do espaço, as arcas foram sendo relegadas à cozinha, às despensas e aos banheiros. É bastante provável que as caixas de vinhático deixadas por Matos de Aguiar a sua afilhada fossem trabalhadas e sofisticadas o suficiente para fazerem parte do futuro enxoval de uma família de elite, como sugere a descrição feita pelo dicionarista D. Raphael Bluteau, reproduzida em nota, ao contrário do baú deixado a um seu escravo, como veremos.

Entre os bens destinados à afilhada encontramos ainda um objeto característico do transporte e da dignidade das elites em terras ultramarinas: uma rede<sup>68</sup>. Esta era branca e azul, «nova», como qualifica o testador, e possuía seu pau e tornos de marfim, além de forquilhas dos escravos que a carregavam. De fato, o costume de se fazer transportar por escravos em redes, caracterizado pelo dicionarista D. Raphael Bluteau para o caso indiano no século XVIII, era igualmente verdadeiro para os territórios americanos e já era verificado por Ambrósio Fernandes Brandão para o caso das mulheres no nordeste no início do século XVI<sup>69</sup>.

O marfim, do pau e tornos da rede, parece ser um dos poucos materiais orientais (ou africanos) que encontramos entre os pertences de Matos de Aguiar. Difícil saber se se trataria de uma rede trazida do oriente, e, neste caso, o mais interessante, como ela teria chegado às mãos de Matos de Aguiar, ou se teria sido tecida já na América, tendo apenas seus paus e tornos vindo do oriente. Seja como for, é interessante notar o uso de materiais não-nativos, apontando talvez para um circuito comercial mais alargado e sofisticado. Isto é, mesmo sendo a rede um instrumento conhecido e largamente utilizado pelos povos nativos da América, ao ser utilizada por um *homem bom* do século XVII, ela aparece equipada com materiais que lhe conferem um certo exotismo e prestígio, sendo importante lembrarmos do gosto pela *orientalia*, detectado para as cortes portuguesas e que, provavelmente, se espalhou por circuitos sociais mais alargados nos períodos seguintes. Se pensarmos que a Bahia era então um importantíssimo entreposto da carreira da Índia no período e também das rotas africanas, não seria de se espantar se fosse, de fato, um objeto vindo de longínguas possessões portuguesas<sup>70</sup>. Além da rede, a afilhada deveria ficar com o mencionado saco de

---

<sup>67</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 248.

<sup>68</sup> Rede: 1) «tecido grande de algodão, em que o gentio do Brasil, e outro das Índias Ocidentais dorme, pendurando-o do tronco de uma árvore a outro»; 2) «Rede, em que na Índia, e outras partes, os negros, ou escravos, que chamam carregadores, levam gente». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 7, p. 171.

<sup>69</sup> Ambrósio Fernandes Brandão, *Diálogos das grandezas do Brasil (1618)*, Rio de Janeiro, Oficina Industrial Gráfica, 1930, p. 264 Apud Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 116.

<sup>70</sup> Sobre o papel da Bahia na carreira da Índia ver José Roberto do Amaral Lapa, *A Bahia e a carreira da Índia*, São Paulo, Comp. Ed. Nacional, 1968.

damasco carmesim, que guardava seu hábito de Cristo, tecido nobilíssimo, que envolvera suas insígnias de cavaleiro e que, daquele tempo em diante, passaria a guardar seus pertences de senhora.

Para a afilhada ficavam ainda seus objetos de culto pessoal, nomeadamente um oratório<sup>71</sup> com dois crucifixos e quatro painéis que tinha em sua escrivaninha, segundo suas palavras. Como mostra Leila Algranti, os oratórios particulares, sinais de uma «vida íntima em ascensão», faziam cada vez mais parte da vida doméstica e tornaram-se ainda mais comuns com o desenrolar do século XVIII<sup>72</sup>. Segundo Luiz Mott, os oratórios serviam como uma espécie de «relicário» doméstico, onde se podiam conservar imagens de santos; relíquias, como o Santo Lenho; livros de oração e catecismos<sup>73</sup>. Algumas famílias mais abastadas do nordeste açucareiro, podiam chegar a ter o chamado *quarto dos santos*, onde ficavam depositadas as imagens dos santos e santas de sua devoção. Para Leila Algranti, todo esse aparato religioso «está relacionado ao costume doméstico de se fazerem as orações diárias em casa, cumprindo os rituais e até as horas canônicas»<sup>74</sup>. No caso de Mattos de Aguiar, possuímos apenas a informação dos dois crucifixos, possivelmente uma predileção sua como irmão terceiro franciscano, sem ter idéia do conteúdo dos quatro painéis. Ainda assim, devemos notar que o oratório deveria ser de tamanho considerável, pensando-se nos exemplos de época que chegaram até nós, e repousava sobre a sua escrivaninha, como descreve o testador, dominando sua visão frontal nos momentos de escrita e contabilidade<sup>75</sup>.

Deixava, portanto, à filha de seu compadre e suas irmãs, os objetos dignos de habitarem uma casa senhorial: alfaias novas rendadas, bem cuidadas e de materiais nobres; leito guarnecido com colchões; considerável número de cadeiras; além de objetos de uso religioso, igualmente indispensáveis às habitações de pessoas de alguma qualidade. Como reafirma o testemunho de Alcantara Machado, lembrado por Leila Algranti, era na «baixela e nas alfaias de cama e mesa que a gente apotentada faz timbre em ostentar a sua opulência» e Matos de Aguiar parece não ter sido exceção a essa regra<sup>76</sup>. Os objetos deixados à afilha-

<sup>71</sup> Oratório: «(...) há oratórios que se cavam na parede, ou se fazem a moda de armários, com suas portas; tem dentro um Cristo crucificado, e outras imagens, que convidam a orar» Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 6, p. 100.

<sup>72</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 103.

<sup>73</sup> Luiz Mott, «Cotidiano e vivência religiosa: entre a capela e o calundu», in Laura de Mello e Souza, *História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa*, São Paulo, Companhia das Letras, 1997, pp. 166 e 167.

<sup>74</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 130.

<sup>75</sup> Escrivania: «caixa em que se traz o necessário para escrever, como penas, tinta, canivete.» Raphael Bluteau, *ob. cit.*, p. 228, vol. 3.

<sup>76</sup> A. de Alcantara Machado, *Vida e morte do bandeirante*, São Paulo, Martins Fontes, Instituto Nacional do Livro, 1972, p. 87 apud Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 122.

da guardam ainda uma clara relação com aqueles que normalmente se agrupavam nos enxovais e que, muitas vezes, faziam parte dos dotes atribuídos pelas famílias às filhas e parentas (e mesmo por instituições de caridade a moças órfãs) em idade de se casarem.

Em termos de mobiliário devemos acrescentar ainda mais dois contadores que João de Matos possuía e que deixava para a mesa dos irmãos da Misericórdia, seus testamenteiros, onde constavam os papéis de suas dívidas ativas e os demais necessários para a clareza de suas últimas vontades, como esclarece o próprio testador. Podemos arriscar que este seria o conjunto de seus móveis «profissionais», ligados especialmente às demandas de registro de suas funções de financista. Arriscando mais ainda, podemos pensar que talvez ficassem próximos à escrivaninha com oratório, expondo suas atividades financeiras ao olhar das imagens religiosas. Ainda que a existência de um contador não seja incomum nos domicílios de senhores de engenho ou mercadores, o fato de haverem dois pode indicar a intensidade de suas atividades de registro pessoal e financeiro e o investimento feito nestas mesmas atividades.

Entre as possíveis ausências, encontram-se os livros. Não há menção a eles, a não ser seu livro de contas. Difícil avaliarmos se Matos de Aguiar de fato não os possuía, se já os havia, por exemplo, distribuído entre seus sobrinhos ou pessoas de sua relação ou se não os considerava dignos de serem objeto de legado. Ficaremos com esta indagação, uma vez que não encontramos sequer menção a livros de devoção, comuns ao período. Não há menção igualmente a livros de contabilidade –nem «livros de razão», nem «borradores»– apenas «papéis», designados genericamente e guardados em seus contadores. O «livro de contas», mencionado por Matos de Aguiar, estava sendo elaborado, segundo ele mesmo, para acompanhamento do testamento.

Um objeto que se tornou uma febre na Europa do século XVII encontra-se igualmente ausente: o relógio. É difícil avaliar sua presença ou raridade no reino, e principalmente no Ultramar. Entretanto, é interessante notar que a montagem de relógios aparece em um dos mais populares manuais pedagógicos portugueses do século XVII, intitulado *Tesouro dos prudentes*, o qual parece ter tido grande circulação no norte de Portugal<sup>77</sup>.

Em seu testamento, Matos de Aguiar revelou possuir, dentro de sua casa, um considerável volume de fazendas variadas que deveriam ser vendidas para ajuda de custo dos seus legados, como tecidos de linho e bertanhas, metais entre cobre e ferro e fio de vela, entre outras coisas. Em seu caso, é difícil saber se estas fazendas lhe serviam para mercadejar propriamente, incluindo, neste caso, as trocas relativas à sua atividade creditícia, ou se deviam abastecer seus currais

---

<sup>77</sup> Para saber mais sobre a obra de Gaspar Cardoso de Sequeira, *Tesouro dos prudentes...*, Coimbra, oficina de Nicolau Carvalho, 1612 ver A. A. Marques de Almeida. *Aritmética como descrição do real (1519-1679)*, Lisboa, CNCDP - Casa da Moeda, 1994.

e fazendas de açúcar, sendo provavelmente verdadeiras as duas hipóteses. De qualquer modo, indicam que provavelmente havia em sua casa um espaço onde mercadorias podiam ser estocadas, algo comum não somente entre os mercados do período como também em boa parte dos sobrados em geral<sup>78</sup>.

Por fim, para os escravos de seu serviço de casa, deixava, além das alforrias, atitude comum nas elites ultramarinas, as roupas do seu corpo, os objetos do cuidado corporal diário e os de cozinha mais cotidianos. Este era, afinal, o seu *locus* por excelência. Os escravos e escravas ficavam, portanto, com o «fato» de seu serviço. Ficavam principalmente com as roupas de dentro, as mais íntimas, aquelas que, em contato direto, envolvem o corpo e que não possuem em si, a princípio, marcas de distinção social, muito pelo contrário, estão muito mais próximas às noções de corporalidade, de baixeza e de corruptibilidade do mundo material.

Essas roupas íntimas –camisas e «algum vestido meu [seu]»– deviam ser divididas pela escrava, de nome Cecília, entre suas duas filhas e filho, todos mulatos, sem distinção ou especialização, portanto, de gênero. Os escravos João e Batista ganhavam cada um uma casaca, possivelmente as únicas peças de vestimenta exterior que recebem. Os tecidos parecem ser sempre pouco nobres e não trabalhados, contrastando com a riqueza das alfaias designadas à afilhada e mais aparatos «exteriores», como os hábitos de cavaleiro, sendo que a única menção explícita a sua qualidade indicava calções e vestidos de baeta.

A negra Cecília ganhava ainda os apetrechos de cozinha. Entre eles, dois caldeirões de cobre, um tacho, bacias, seringas e almofariz<sup>79</sup>, sem discriminação de sua quantidade ou material. Por mais que estes objetos fossem, de fato, de algum valor e se diferenciassem, por exemplo, dos objetos de cerâmica ou cesteria presentes, em muitos casos, nos domicílios coloniais, ainda assim distavam da nobreza de sua prataria, que foi vendida para custear seu enterramento, e das alfaias designadas às filhas do compadre. Ainda que se refira aos escravos com grande afetividade, como havia feito igualmente no caso do compadre, as hierarquias afetivas parecem estar em discrepância com as hierarquias dos bens, as quais deveriam ser regidas, como dissemos no início, segundo as hierarquias sociais e a assimetria dos poderes. Encontramos, portanto, uma clara diferenciação e hierarquização entre os objetos de cozinha, por exemplo, e aqueles destinados ao descanso, como o leito; ao asseio, como as bacias de prata; e à convivialidade, como os talheres e as cadeiras.

Cecília ficou também com três cadeiras, as quais o testador qualificou como «antigas» e mais três cadeiras roxas. Recebeu ainda uma bacia de arame de lavar os pés. Mais uma vez é possível realizar uma espécie de paralelo entre os obje-

<sup>78</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 117.

<sup>79</sup> Almofariz: «(...) é um vaso de metal em que pisam vários ingredientes». Raphael Bluteau, *ob. cit.*, vol. 1, p. 274.

tos e as partes do corpo, de um lado, e a sua conseqüente hierarquização, de outro. A tina de barbear e os jarros, provavelmente feitos para asseio do rosto e das mãos, os quais vão à mesa e, portanto, são destinados à convivialidade «honrada», eram de prata, ao passo que a bacia de lavar os pés era de arame e, por isso, podia constar entre bens deixados para a escrava. Devemos notar, entretanto, que a mesma escrava ficava ainda com todo o resto que fosse do serviço da casa e que não estivesse incluído na prataria e nem nos objetos de enxoval deixados à afillhada. Por ser o testamento um instrumento público, talvez Matos de Aguiar tenha sido cauteloso na distribuição igualmente pública de seus bens. Sem mais especificações, não é possível saber, nesse caso, se o testador manteve, com relação ao restante de seus bens do serviço, a lógica de articular objetos, partes do corpo e da casa e hierarquias sociais ou se deixou o afeto, em silêncio, inverter algumas destas hierarquizações.

O escravo Batista recebeu igualmente um baú. Como podemos notar pela exposição de Leila Algranti, os baús eram peças comuns entre a população da colônia, mesmo nos inventários mais pobres, possivelmente devido a sua grande mobilidade, como aponta a autora, e também a suas diversas possibilidades de uso, como demonstrou Daniel Roche<sup>80</sup>. De acordo com este autor, os baús e as arcas predominavam no campo europeu na Época Moderna e pertenciam ainda ao universo da precária especialização dos móveis. Tratavam-se de móveis rústicos, baixos e capazes de acolher indistintamente objetos de diferentes materiais e funções<sup>81</sup>. Isto acentua igualmente a sua função como objeto ligado à mobilidade, tantas vezes acionada no universo colonial<sup>82</sup>. Não é de se espantar, por conseguinte, que este baú não tenha sido incluído entre os móveis deixados às filhas de seu compadre.

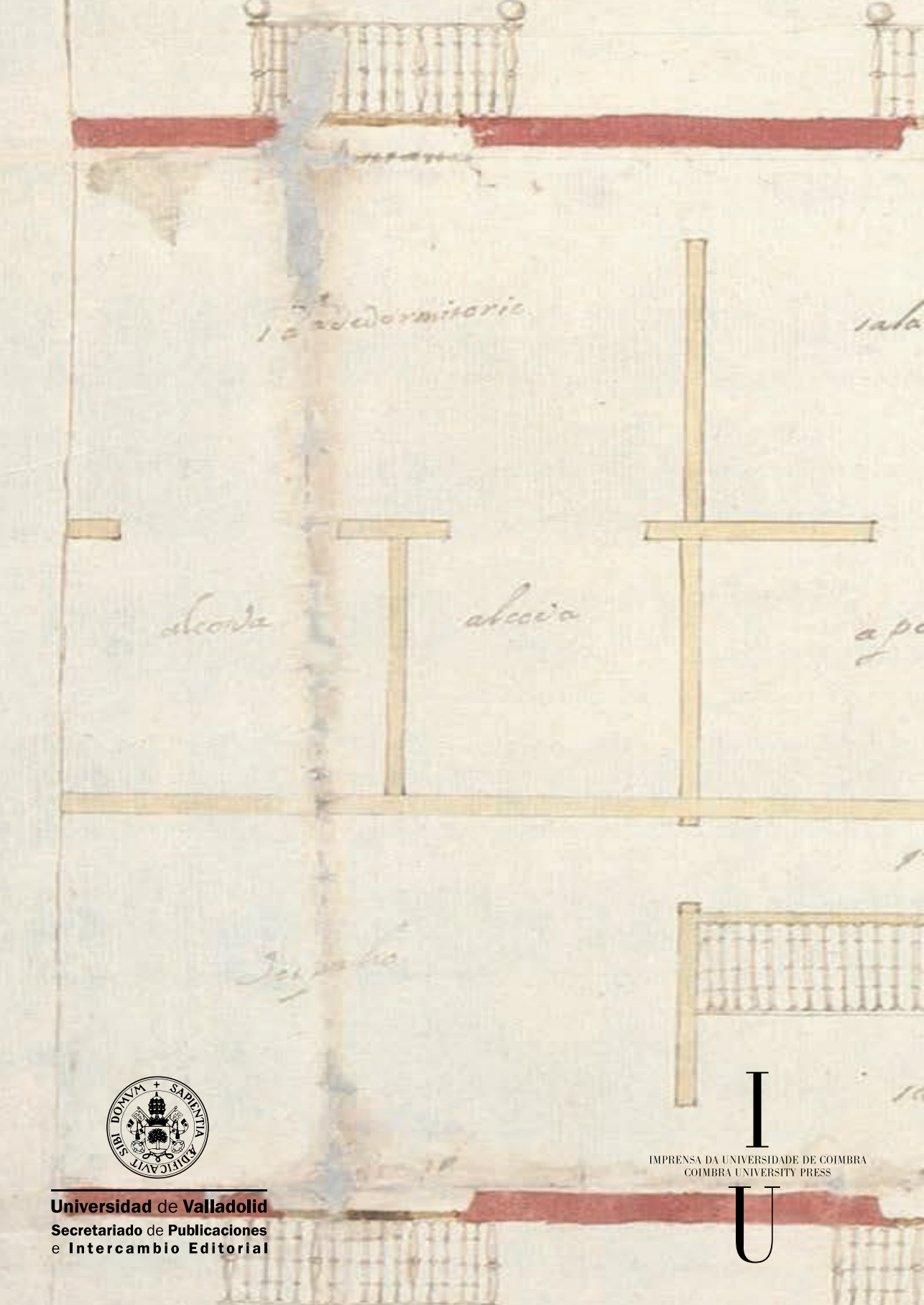
João de Matos de Aguiar era um homem de grandes cabedais e que teve acesso a boa parte dos objetos pertinentes às marcas e aos sinais de distinção disponíveis aos *homens bons* de seu tempo. Ao morrer, fez questão de fazer uso de seus bens de forma a contemplar necessidades celestiais e terrenas. Desta forma, distribuiu sua fortuna respeitando o diversificado tempo das coisas materiais, buscando, na medida do possível, aproximar o que era da temporalidade das almas e aquilo que era devido ao serviço e às funções da inconstância terrena. Respeitou também a complexa arquitetura que ordenava e entrelaçava as qualidades dos bens materiais às qualidades dos corpos, e suas partes; das pessoas e suas posições sociais. Procurou, por fim, a um só tempo respeitar os ditames de sua consciência espiritual e social «barrocas».

---

<sup>80</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*, p. 108; e Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 235.

<sup>81</sup> Daniel Roche, *ob. cit.*, p. 235.

<sup>82</sup> Leila Mezan Algranti, *ob. cit.*; e Laura de Mello e Souza, *ob. cit.*



**Universidad de Valladolid**  
**Secretariado de Publicaciones**  
**e Intercambio Editorial**

I  
IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS  
U