

A dieta dos leprosos numa gafaria medieval: o caso de Coimbra¹

The lepers diet in a medieval leper house: the case of Coimbra

ANA RITA ROCHA

Doutoranda em Altos Estudos em História – Idade Média
Universidade de Coimbra – CHSC
anarita.srocha@gmail.com

Texto recebido em / Text submitted on: 06.04.2016

Texto aprovado em / Text approved on: 06.07.2016

Resumo: Este artigo tem por objetivo apresentar a dieta alimentar dos leprosos institucionalizados na Gafaria ou Hospital de S. Lázaro de Coimbra. Partindo do regimento outorgado por D. Afonso IV a esta instituição, em 1329, descrevemos a composição da ração individual dos gafos de Coimbra e as diversas pitanças que estes doentes recebiam ao longo do ano e que enriqueciam e complementavam as suas refeições. Simultaneamente avaliamos a terapêutica recomendada por médicos da Antiguidade e Idade Média a leprosos e a quem temia a lepra. Deste modo, estudamos o efeito que os principais alimentos podiam ter no tratamento da doença ou, pelo menos, no reforço de corpos fragilizados por ela, ajudando-os a enfrentá-la e adiando o inevitável desfecho.

Palavras-chave: dieta, leprosos, gafaria, Coimbra, Idade Média.

Abstract: This paper aims to present the diet of the lepers from the Leper House or Saint Lazarus Hospital of Coimbra. Starting from the regiment granted by King Afonso IV, in 1329, we describe the individual diet of Coimbra lepers. We also present the several pittance given throughout the year to enrich and complement the lepers' meals. At the same time, we evaluate the therapeutic procedures from classical antiquity and medieval physicians towards lepers and people that feared leprosy. This way, we study the effects of food in the disease's treatment or, at least, the strengthening of the sickened body, delaying the inevitable.

Keywords: diet, lepers, leper house, Coimbra, Middle Ages.

Fruto dos conhecimentos médicos de então, a conceção medieval da lepra era muito diferente da que conhecemos hoje em dia. Longe de atribuí-

¹ Este artigo tem por base uma comunicação que apresentámos no colóquio *Food and hospitals: an historical perspective*, organizado pela International Network for the History of Hospitals e realizado entre os dias 26 e 27 de abril de 2013, em Bruxelas.

rem a causa da doença ao *mycobacterium leprae*, os médicos da Antiguidade e os da Idade Média, influenciados por aqueles, fundamentavam-se na teoria dos humores. Por breves palavras, segundo esta teoria, a saúde dependia do equilíbrio dos quatro humores do organismo, a saber, o sangue, a fleuma, a atrabílis (ou bílis negra) e a bílis. Pelo contrário, o seu desequilíbrio, devido ao excesso de um deles, provocava a doença². No caso específico da lepra, esta era causada por um excesso de atrabílis, que fazia dela uma doença melancólica³.

Na manutenção do equilíbrio humoral, a dieta alimentar desempenhava um papel fundamental. Como afirma Danielle Jacquart, depois de explicar que é a predominância de um humor sobre os outros que origina a distinção entre as partes homogêneas do corpo, “pour assurer leur régénération, il est nécessaire que l’alimentation intègre ces différences” (Jacquart 2006: 261). A seleção dos alimentos descrita na literatura médica devia, assim, ter em conta a sua facilidade de absorção pelo estômago, consoante a patologia de que o indivíduo padecia⁴. Foi precisamente isto que aconteceu no caso da lepra, que se procurou combater (ou pelo menos travar a sua evolução) com um regime alimentar apropriado, de acordo com a sua natureza. A ingestão de certos produtos, com as características necessárias, restabelecia o balanço dos humores, mas uma escolha errada de ingredientes tinha o efeito contrário, ou seja, podia causar ou acelerar o desenvolvimento da doença. Deste modo, seguindo a explicação de Carole Rawcliffe, os alimentos consumidos pelos leprosos deviam ter uma natureza temperada, suave e húmida, para serem facilmente absorvidos pelo sistema digestivo sobreaquecido, devendo, por isso, ser evitados os produtos quentes (Rawcliffe 2006: 213).

Partindo destes pressupostos médicos, pretendemos compreender a composição da dieta alimentar dos leprosos acolhidos na Gafaria ou Hospital de S. Lázaro de Coimbra, regulamentada no primeiro regimento da instituição, datado de 1329. Devemos, para isso, procurar sempre uma relação entre os alimentos consumidos pelos doentes e a terapêutica recomendada por alguns tratados médicos em uso na altura, de modo a perceber se, no caso em estudo, existiriam preocupações médicas na composição da dieta dos pacientes da gafaria.

² Sobre a teoria dos humores, surgida pela primeira vez no tratado *Da Natureza do Homem*, de Hipócrates, e que não pretendemos aqui desenvolver, ver Jouanna 2012: 335-359.

³ Cf. Bériac 1988: 17-20, Rawcliffe 2006: 64-72, onde as autoras apresentam a teoria dos humores enquanto explicação para o desenvolvimento da lepra.

⁴ Danielle Jacquart analisa a relação entre a nutrição e o reequilíbrio das partes do corpo, partindo da teoria dos humores, em Jacquart 2006.

Um regimento para “bem manter”⁵ os gafos

Fundada em 1210, pelo rei D. Sancho I, a Gafaria de Coimbra incluía entre as suas práticas a de garantir aos seus doentes sustento alimentar, que, além de responder às naturais necessidades fisiológicas destes indivíduos, teria uma função terapêutica, conferindo resistência a corpos fragilizados pela lepra e talvez até contribuindo para o combate a esta doença. Mas apenas mais de um século após a sua instituição é que este hospital obteve, das mãos de D. Afonso IV, em 1329, um documento normativo que regulou o seu funcionamento e no qual se descreve pormenorizadamente a ração entregue aos leprosos ao longo do ano⁶. Mais tarde, em 1346, o mesmo rei acrescentou algumas cláusulas que alteraram a ração dos merceeiros sãos e introduziram novas pitanças, a partilhar entre os leprosos e sãos. A gafaria recebeu ainda mais dois documentos normativos: um compromisso outorgado por D. Afonso V, em 1452, mais direcionado para as normas de conduta dos gafos, e um regimento concedido por D. Manuel I, em 1502, que atualizou os dois anteriores no que respeita a medidas e quantidades dos bens e produtos atribuídos aos doentes e a algumas normas de funcionamento, repetindo a maioria das cláusulas dos estatutos de 1329⁷.

Sem que haja qualquer indício documental da existência de físicos ao serviço da gafaria ou do recurso aos conhecimentos médicos transmitidos pelos tratados, fossem eles portugueses ou estrangeiros, torna-se difícil perceber se na seleção dos alimentos a distribuir pelos gafos de Coimbra houve preocupação em providenciar a estes doentes tanto um tratamento como uma dieta adequados ao seu estado. Não podemos, contudo, excluir por completo a hipótese da influência de literatura médica na elaboração do regime alimentar dos pacientes de S. Lázaro, sobretudo se tivermos em

⁵ Esta expressão é uma alusão a uma citação do próprio regimento, à qual voltaremos mais adiante, onde é referido que os gafos e merceeiros sãos se queixaram ao rei de que “nom eram bem mantehudos”. Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1 ou Rocha 2011: 157.

⁶ O documento também descreve a ração dos merceeiros sãos que eram acolhidos pela gafaria e dos seus oficiais, o vedor e escrivão. No entanto, não é objetivo deste artigo descrever os alimentos atribuídos a estes dois grupos. Serão feitas algumas referências, mas apenas como complemento aos dados relativos aos leprosos. Sobre o acolhimento de merceeiros sãos no hospital e a ração que lhes era concedida, assim como a remuneração em géneros alimentares paga aos oficiais, ver Rocha 2011: 57, 65-67 e 74-76.

⁷ Na nossa dissertação de mestrado estudámos a Gafaria de Coimbra, desde a sua fundação até aos finais do século XV. Para uma perspetiva da sua evolução e funcionamento, ver Rocha 2011: 44-79. Estes dois regimentos integram o mesmo livro que o de 1329 (AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fls. 4-5 e 8-11) e estão publicados em Rocha 2011: 227-229 e 247-252.

conta que D. Afonso IV tinha médicos na sua corte⁸. De facto, não podemos esquecer que chegavam a Portugal cópias das principais obras produzidas na Antiguidade e ao longo da Idade Média, provenientes dos meios académicos de outros países, como França e Inglaterra, como bem o demonstram algumas bibliotecas monásticas e privadas⁹. Além disso, o português Pedro Hispano incluiu no apêndice da sua obra *Thesaurus Pauperum*, do século XIII, a descrição de alguns tratamentos para a lepra, entre os quais a utilização de carne de serpente, que provocava a queda da pele do doente¹⁰. De qualquer forma, mesmo perante a falta de confirmação do recurso aos conhecimentos médicos, é possível avaliar os excessos, carências e até benefícios do regime alimentar dos gafos, em relação com a informação prestada pelos livros de medicina.

Como já foi mencionado, o primeiro documento estatutário do Hospital de S. Lázaro de Coimbra data apenas do século XIV. Esta outorga, independentemente das suas motivações específicas, insere-se no contexto geral de aparecimento dos regulamentos das leprosarias, a partir do século XIII, nos quais se descreve, entre outras normas, o regime alimentar a adotar, considerado por François-Olivier Touati como “l’outil d’une rationalisation indispensable dans un milieu hétérogène” (Touati 1998: 462).

O objetivo deste diploma passava por solucionar alguns problemas relacionados com o sustento dos doentes, decorrentes dos abusos cometidos pelos administradores da gafaria. Ainda antes, em 1326, através de uma carta régia, sabemos que alguns leprosos se queixaram àquele monarca que o vedor e escrivão do hospital não lhes davam as rações como deviam¹¹. Terá sido como resposta a estas queixas que D. Afonso promulgou o regimento, pois no seu prólogo o rei deixou bem claro que a sua elaboração se devia à denúncia que os leprosos lhe dirigiram, segundo a qual “nom eram bem

⁸ Veja-se o exemplo de Afonso Dinis, médico de D. Afonso IV, em Silva 2015: 65-66. Inclusivamente foi este rei que instituiu as cartas de licença de exercício dos ofícios de físico, cirurgião e boticário, em 1338, manifestando preocupação com a regularização da prática médica. Cf. McCleery 2014: 196-198.

⁹ Saul António Gomes dedicou alguma da sua atenção à circulação de livros científicos em Portugal em Gomes 2012.

¹⁰ Vejam-se os tratamentos indicados por Pedro Hispano para a cura da lepra em Pereira 1973: 342-349. Devemos ressaltar que a autoria do *Thesaurus Pauperum* tem levantado algumas dúvidas, colocando-se a hipótese de o *Petrus Hispanus* que indubitavelmente é o seu autor não corresponder ao português Pedro Julião, futuro papa João XXI. Sobre estas questões, ver Meirinhos 2002, vol. 2: 34-86 e Meirinhos 2013: 328-332.

¹¹ AUC, *Pergaminhos do Hospital de S. Lázaro*, IV, 3^a, 51, 1, 2 ou Rocha 2011: 154-155.

mantehudos segundo as herdades e as possisoes e as rendas dellas que a dicta gafaria avya”¹².

A ração individual

O documento inicia-se precisamente pela descrição do sustento alimentar a que os doentes tinham direito sempre que o rei lhes fazia mercê e eram admitidos no hospital. Trata-se da base da dieta dos leprosos de Coimbra, composta por um conjunto de alimentos característicos da nutrição medieval, como o pão, o vinho e o azeite¹³. A estes produtos somam-se muitos outros com que os pacientes de S. Lázaro eram beneficiados ao longo do ano, as designadas pitanças, distribuídas em datas significativas e que enriqueciam a sua dieta.

Antes de mais, os leprosos recebiam uma grande quantidade anual de cereal: a cada doente eram entregues dois moios de trigo e dois quarteiros de cereal de segunda, não especificado, mas que podia ser milho (painço ou miúdo), centeio ou cevada¹⁴. Quando faltasse o trigo no celeiro, a sua quantidade era substituída pelo dobro da de cereal de segunda¹⁵. A este pão somava-se, ainda, aquele que era distribuído por todos em forma de pitanças, nomeadamente dois pães, quando era vindimada a vinha da casa, e fogaças, durante a receção dos foros, de acordo com o acréscimo de 1346¹⁶. Como é natural, os cereais que cada um recebia seriam transformados em pão. Tendo em conta que, já no século XV, segundo os tabelamentos do pão apresentados por Oliveira Marques, o peso de um pão podia oscilar entre 150 g e 750 g (Marques 2010: 36), isto significa que os gafos recebiam quantidades muito elevadas de cereal, que correspondiam a uma média diária individual de 5 kg,

¹² AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1 ou Rocha 2011: 157. A gafaria de Coimbra era proprietária de vastos bens imóveis, em Coimbra e no seu termo, que lhe garantiam avultadas rendas anuais, suficientes para sustentar os seus doentes, demonstrando que o problema estava realmente relacionado com a sua gestão. Sobre o património desta instituição, ver Rocha 2011: 91-127.

¹³ Para uma perspetiva da composição da ração individual atribuída aos leprosos, no regimento de 1329, ver tabela 1, em anexo.

¹⁴ No regimento outorgado por D. Manuel I, em 1502, em vez da expressão genérica “cereal de segunda”, é indicado que são dados dois alqueires de milho, por mês. Isto poderá significar que era este o cereal dado em 1329 ou que houve apenas uma especificação da variedade a entregar. AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 9 ou Rocha 2011: 249.

¹⁵ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1 ou Rocha 2011: 157.

¹⁶ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fls. 2 e 3 ou Rocha 2011: 159 e 162.

entre pão alvo e escuro¹⁷. Além disso, comparando estes valores com os apresentados por Maria Helena da Cruz Coelho para o campesinato de Coimbra, que variavam entre 1 kg e 2 kg de pão por dia (Coelho 1990: 12-15), verificamos que as quantidades a que os pacientes de S. Lázaro tinham acesso eram muito superiores à média das camadas mais baixas da sociedade da cidade em estudo. O mesmo se comprova quando comparamos os valores de Coimbra com os de leprosas de outros países, nomeadamente França, onde o consumo diário de pão variava também entre 1 kg e 2 kg¹⁸. De facto, mesmo numa época em que diariamente eram ingeridas grandes quantidades de cereal, estamos na presença de um exagerado consumo de pão. Através dele os doentes obtinham a maioria das suas calorias, mas também um excesso de hidratos de carbono.

Uma carta de D. Afonso V, de 1454, parece dar resposta às nossas dúvidas, demonstrando que o cereal não seria todo para consumo interno dos habitantes de S. Lázaro. Neste documento é feita uma referência “aas vendas dos moyos que se em cada huum anno vendem desse esprital”¹⁹. Parece-nos, pois, provável que, juntamente com o cereal proveniente das rendas, os leprosos vendessem uma parte daquele que recebiam como provento e ficassem com outra parte para consumo próprio.

O vinho ocupava, tal como o pão, um lugar fundamental na ração diária dos pacientes da Gafaria de Coimbra. Inclusivamente, o próprio hospital possuía no seu espaço, “da par da cassa”, uma vinha, cuja vindima era motivo para novas pitanças²⁰. Sendo esta uma região mediterrânica, é natural que a cultura do vinho estivesse bem presente. Já na Europa do Norte, nomeadamente em Inglaterra, os doentes de lepra consumiam cerveja. Altamente nutritiva, esta bebida podia até substituir os alimentos sólidos num estado avançado da doença (Rawcliffe 2006: 326-327). A mesma finalidade poderia

¹⁷ Uma vez que, em Coimbra, 1 alqueire equivalia a cerca de 10 kg, um moio (64 alqueires) a 640 kg e um quartoiro (16 alqueires) a 160 kg, cada leproso recebia, por ano, à volta de 1825 kg de cereal, que correspondia a uma média diária de 5 kg. Para a conversão de medidas medievais em medidas atuais, ver Coelho 1990: 18, n. 8 e Marques 1985: 70-71. Recorremos ao artigo de A. H. de Oliveira Marques para abonar as opções de conversão de medidas medievais em medidas atuais. No entanto, recomendamos a consulta de alguns artigos mais recentes que atualizam e corrigem algumas das propostas apresentadas pelos autores clássicos e que analisam aspetos como as diferenças geográficas dos pesos e medidas, a atuação régia no sentido de os uniformizar e o papel político, comercial e fiscal da metrologia. Entre eles veja-se Ferreira 2010, Viana 2010-2011 e Lopes 2003. Todos eles remetem para outra bibliografia de interesse.

¹⁸ Vejam-se os valores apresentados por Bériac 1988: 256 e Touati 1998: 463.

¹⁹ AUC, *Pergaminhos do Hospital de S. Lázaro*, IV, 3ª, 53, 3, 64 ou Rocha 2011: 232.

²⁰ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 2 ou Rocha 2011: 159.

ter o vinho nas leprosarias de regiões onde era produzido, como Coimbra. Certo é que tanto podia servir para acompanhar refeições, como para saciar²¹.

Cada doente recebia, diariamente e enquanto houvesse na adega, “hua meya e meya doutra meya de vinho”²², que equivalia a pouco mais de 3 l²³. Faltando esta bebida na gafaria, os leprosos eram compensados com oito dinheiros cada um para o comprarem. Mas a quantidade de vinho recebida não se limitava a esta descrita acima. Sempre que um leproso ou são era admitido, todos os outros recebiam dele, de pitaça, um almude (17 l) e ao longo do ano, através de outras pitaças, tinham ainda direito a vários cântaros distribuídos por cinco datas diferentes: Ano Novo, Endoenças, S. João, prova do vinho e Natal²⁴.

Ainda no século XIV a ração de cereal e vinho dos leprosos sofreu alterações ao nível das suas quantidades e da periodicidade de entrega. Esta mudança era já uma realidade em 1367, quando o rei D. Fernando concedeu a doze leprosos uma ração individual composta por quatro alqueires (cerca de 40 kg) de trigo e dois alqueires (aproximadamente 20 kg) de cereal de segunda, mensais, e uma meia, que são cerca de 2,1 l, de vinho, por dia, enquanto tudo o resto se mantinha como na ordenação de D. Afonso IV²⁵. Voltando a fazer uma média diária, isto significa que os gafos de Coimbra tinham agora acesso a cerca de 2 kg de cereal e 2,1 l de vinho quotidianos. Verifica-se, assim, uma significativa redução em relação às quantidades definidas em 1329. Alguns documentos posteriores do mesmo rei, dos inícios dos anos 70 do século XIV, reunidos num traslado de 1383, comprovam que houve diminuição das rações, deixando transparecer a ideia de escassez provocada por maus anos agrícolas e de baixos rendimentos da instituição²⁶. Por um lado, consideramos que esta poderá ter sido uma medida para controlar os excedentes de cereal atribuídos anteriormente. Mas, por outro, parece-nos mais provável que esta redução esteja relacionada com as crises agrícolas e com as guerras que marcaram o reinado fernandino e que deslocavam imensos recursos²⁷.

²¹ Sobre o papel e importância do vinho nas regiões mediterrânicas, ver Coelho 1990: 10-11 e Adamson 2004: 49-51.

²² AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1 ou Rocha 2011: 157.

²³ Convertendo para medidas atuais, uma meia, em Coimbra, equivalia a 2,125 l, uma vez que o almude valia 17 l. Cf. Marques 1985: 70-71 e Coelho 1990: 18, n. 8.

²⁴ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1v ou Rocha 2011: 159.

²⁵ AUC, *Pergaminhos do Hospital de S. Lázaro*, IV, 3ª, 52, 2, 32 ou Rocha 2011: 168.

²⁶ AUC, *Pergaminhos do Hospital de S. Lázaro*, IV, 3ª, 51, 1, 13 ou Rocha 2011: 180-184.

²⁷ Cf. Marques 1978: 42-43; 259-260 e Coelho 1989: 429-430.

Avançando mais de um século, na atualização do regimento da gafaria, de 1502, outorgada por D. Manuel, as quantidades de cereal e vinho descritas, a distribuir pelos leprosos, eram as mesmas que se registaram para o reinado de D. Fernando²⁸. Cremos que, mesmo depois de superadas as crises agrícolas, se tenha optado por rações mais moderadas. Inclusivamente, importa mencionar que estas novas quantidades eram as mesmas que eram atribuídas aos doentes da Casa de S. Lázaro de Lisboa, estipuladas nos seus estatutos, datados do século XV (Nóvoa 2010: 119)²⁹.

Voltemos ao regimento de 1329. A dieta de base, que incluía pão e vinho, completava-se, ainda, com uma quantidade anual de azeite e de sal, utilizados para temperar as refeições. No primeiro dia do ano, eram entregues a cada leproso um alqueire de cada um dos referidos produtos. Embora o seu consumo pudesse ser desigual ao longo do ano, podemos afirmar que, em média, cada doente teria acesso a cerca de 0,04 l de azeite e 0,03 kg de sal diários³⁰. Ambos os produtos eram muito comuns em Portugal, sobretudo o primeiro, cuja importância aumentava à medida que se avançava para norte, como afirma Oliveira Marques (Marques 2010: 33). Esta era, inclusivamente, uma cultura abundante na região de Coimbra, o que explica a sua presença assídua na alimentação da sua população³¹. Mas o azeite apresenta ainda vantagens de outra natureza para os gaços, pois é um produto temperado e húmido, de acordo com as teorias médicas da Antiguidade e medievais (Adamson 2004: 30). Como vimos no início, os alimentos com estas propriedades eram considerados os mais adequados para o organismo dos doentes de lepra, pela facilidade de absorção.

As pitanças

O sustento dos habitantes da Gafaria de Coimbra não se resumia aos produtos que temos vindo a descrever, completando-se com um conjunto de alimentos extraordinários, entregues sob a forma de pitanças, sobretudo

²⁸ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fls. 8-11 ou Rocha 2011: 247-252.

²⁹ Cf. Conde 1987: 135, onde o autor apresenta um quadro comparativo das rações diárias dos leprosos em várias leprosarias. Note-se que foram utilizadas equivalências de medidas diferentes das nossas.

³⁰ De acordo com as medidas de Coimbra, 1 alqueire, enquanto medida de capacidade, equivalia a cerca de 14 l e, enquanto medida de massa, a cerca de 10 kg. Assim, dividimos estes valores pelos 365 dias de um ano comum, para obter a média diária. Cf. Coelho 1990: 18, n. 8.

³¹ Sobre a cultura da oliveira na região de Coimbra, ver Coelho 1989: 172-181.

em dias de festa ou em datas relacionadas com os trabalhos agrícolas³². Distribuídas a todos os leprosos e não individualmente, as referidas pitanças quebravam a monotonia de uma ração diária composta apenas por pão e vinho. Através delas, os doentes tinham acesso a produtos indispensáveis a uma alimentação saudável, como a fruta, os legumes e a carne, mas também a outros ingredientes menos comuns, como as especiarias, que davam um gosto diferente às refeições³³. No quadro português, Coimbra apresentava-se como um caso paradigmático, pois nenhuma das outras duas grandes gafarias do reino, Santarém e Lisboa, oferecia tão ricas e variadas pitanças aos seus doentes³⁴.

No que diz respeito à fruta e legumes a que os leprosos tinham direito, o regimento contém pouca informação. Apenas é indicado que, por ordem do rei, aqueles ficariam com a fruta, os figos e o olival contíguo ao hospital: “Primeiramente manda el rey que a fruta e os figos e olival da par da cassa da gaffaria que o ajam os gaffos”³⁵. A esta informação acresce uma cláusula do aditamento de 1346, sobre a distribuição dos foros, em que são referidas as castanhas e as nêspersas³⁶. Mesmo não descrita na globalidade, a fruta consumida seria muito semelhante à que a restante sociedade medieval consumia e mesmo à que consumimos atualmente. Segundo Maria Helena da Cruz Coelho, na região de Coimbra eram comuns as macieiras, pereiras, ameixieiras, marmeleiros, laranjeiras, pessegueiros, cerejeiras, castanheiros e nogueiras (Coelho 1990: 12). É, portanto, natural que os leprosos tivessem acesso a uma grande variedade de fruta, que lhes fornecia importantes quantidades de fibras e vitaminas.

Como vimos acima, é dado algum destaque aos figos, que poderá estar relacionado com a importância que esta fruta desempenhava entre as restantes, abundando no território português. Em primeiro lugar, uma das vanta-

³² Veja-se a definição de pitanças em Viterbo 1865: I, 184-186 e II, 148. Acerca da distribuição de pitanças num ambiente diferente do de uma leprosaria, mais concretamente num mosteiro, ver Harvey 2006.

³³ Para uma perspetiva da composição das pitanças dadas aos leprosos, descritas no regimento de 1329 e no acrescento de 1346, ver tabela 2, em anexo. Os gafos também recebiam algumas pitanças de pão e vinho, a que já nos referimos a propósito da ração individual, em que analisámos estes dois alimentos básicos da dieta mediterrânica. Por essa razão, não as abordaremos nesta secção.

³⁴ Sílvio Conde elaborou um quadro onde estão elencadas as pitanças distribuídas nas gafarias de Santarém, Coimbra, Lisboa e Barcelona, em Conde 1987: 137-138. Na última leprosaria mencionada também se registam, tal como em Coimbra, pitanças distribuídas em diversas datas ao longo do ano. Contudo, são muito menos descritivas e variadas, resumindo-se a “comida especial e 1 *diner* a cada um”, citando Sílvio Conde.

³⁵ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1v ou Rocha 2011: 158.

³⁶ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 3 ou Rocha 2011: 162.

gens que oferecia era a sua fácil conservação, através da secagem, permitindo o seu consumo ao longo de todo o ano (Gonçalves 2010: 228). Além disso, segundo a literatura médica medieval, esta fruta tinha uma natureza quente e húmida e, por isso, era benéfica para o estômago e uma fonte de força física³⁷. Em último lugar, o figo é uma fruta bastante nutritiva, sendo rica em potássio, fibra e cálcio, de acordo com a tabela da composição de alimentos³⁸. Estas razões poderão explicar a menção individual a esta fruta e a sua preferência na dieta dos leprosos.

Tal como os figos, as uvas também se salientam no conjunto de frutas concedidas nas pitanças. Eram entregues aos doentes nas seguintes datas e quantidades: uma cesta aquando da vindima da vinha que estava junto do hospital, dois cachos no dia de S. Sisto e outros tantos na véspera de Santa Maria de Agosto³⁹. Estas três datas correspondem a períodos de colheita e, consequentemente, de abundância deste fruto. Note-se que, como os figos, as uvas podiam ser secas e consumidas durante todo o ano e tinham inúmeras vantagens para a saúde, pela sua natureza temperada e húmida, ideal para equilibrar um sistema sobreaquecido pela lepra. Podemos salientar, assim, o efeito positivo que as uvas amargas teriam para estes doentes, uma vez que uma das suas características, na Idade Média, passava pelo arrefecimento do corpo, como demonstra Melitta Adamson (Adamson 2004: 22).

Quanto aos legumes, o regimento apenas especifica alguns dos que eram levados à mesa dos doentes no acréscimo de 1346, a saber, os alhos, as cebolas e os porros, além de uma referência aos legumes, em geral⁴⁰. De qualquer forma, ainda no texto de 1329, na cláusula em que D. Afonso IV “manda (...) que o cortinhal que esta a par da cassa que o ajam os gaffos pera seu folgar”⁴¹, estará subjacente a ideia de que aí, nessa horta, recolheriam os legumes e hortaliças necessários à sua alimentação. Estes corresponderiam, grosso modo, àqueles que abundavam na região de Coimbra, entre os quais se contavam as couves, os espinafres, os nabos, as alfaces, as cenouras, os feijões, as favas, as ervilhas, as cebolas, os alhos (Coelho 1990: 12), que seriam essenciais para o equilíbrio da dieta dos gafos. No entanto, apenas é possível tirar conclusões acerca do papel dos alhos, cebolas e porros, únicas variedades de que temos a certeza que entravam na

³⁷ Cf. Adamson 2004: 24 e Grant 2000: 115-116.

³⁸ Cf. tabela da composição de alimentos, em linha: <http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutricao/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/PesquisaOnline/Paginas/DetalleAlimento.aspx?ID=IS650> [consultado a 08/03/2016].

³⁹ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 2 ou Rocha 2011: 159.

⁴⁰ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 3 ou Rocha 2011: 162.

⁴¹ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1v ou Rocha 2011: 158.

dieta dos leprosos. E neste aspeto é interessante notar que, pelo menos, os dois primeiros eram frequentemente desaconselhados por quem temesse contrair lepra (Rawcliffe 2006: 78-79). De qualquer forma, não nos é possível saber se a ingestão de legumes se pautava pelo equilíbrio, excesso ou carência, como acontecia em algumas leprosarias francesas, onde estes produtos se reduziam apenas a alguns, essencialmente proteicos e sob a forma de sopa (Touati 1998: 469).

Já vimos que os leprosos podiam temperar os seus alimentos com sal e azeite, que recebiam como parte da sua dieta de base. Mas era pelas pitanças que recebiam os principais condimentos, que davam a refeições tão monótonas um gosto diferente. Em datas festivas os gafos de Coimbra recebiam determinadas quantidades de especiarias ou dinheiro para as comprarem. Assim, nas Endoenças, ou seja, nas celebrações da Quinta-feira Santa, eram-lhes entregues dois soldos para especiarias, sem indicação das variedades a distribuir, aos quais se acrescentavam três soldos, no dia de S. João, e outros dois soldos, no dia de Natal, para o mesmo fim⁴². Seria um grande privilégio receber estes produtos, mesmo em quantidades reduzidas, numa época em que o seu consumo era ainda bastante hierarquizado⁴³. Note-se que a sua presença num hospital medieval pode assumir um papel ainda mais importante, para além do seu emprego na confeção de refeições, por comporem diversas receitas médicas, embora desconheçamos se eram utilizadas com esta finalidade na Gafaria de Coimbra.

Apenas no Ano Novo eram particularizadas as especiarias a dar aos leprosos. Neste dia, os doentes de S. Lázaro recebiam uma onça, ou seja, cerca de 0,03 kg, de pimenta e duas onças (0,06 kg) de cominhos⁴⁴.

Quanto à primeira, esta seria uma das especiarias mais comuns, mas também uma das mais dispendiosas, de acordo com Oliveira Marques (Marques 2010: 33). Talvez por isso, os gafos recebessem uma quantidade tão diminuta por ano. A literatura médica medieval refere-se, com frequência, aos benefícios e malefícios do consumo de pimenta pelos doentes de lepra. É o caso da obra de João de Gaddesden, *Rosa Anglica*, na qual o autor inclui a pimenta, pela sua natureza quente, entre alguns dos alimentos que deviam ser evitados por aqueles que temessem esta doença e, portanto, pelos próprios leprosos (Gaddesden 1492: 56)⁴⁵. Contudo, esta especiaria podia também contribuir

⁴² AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fls. 1v-2 ou Rocha 2011: 159.

⁴³ Sobre as variedades que se incluem sob a designação de “especiarias” e sua utilização na cozinha medieval, ver Laurioux 1983.

⁴⁴ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1v ou Rocha 2011: 159. Sobre a conversão da onça em medidas atuais, ver Marques 1985: 70-71.

⁴⁵ Cf. Rawcliffe 2006: 78.

para o tratamento da doença, através da sua utilização externa. De facto, podia ser usada em unguentos para remover carne infetada ou para purgar a cabeça através dos espirros, como afirma Carole Rawcliffe, a partir da análise de obras médicas, como a já citada *Rosa Anglica* (Rawcliffe 2006: 215).

Os cominhos podiam, igualmente, fazer parte da composição de medicamentos para curar a lepra, além da sua função como condimento. A sua importância terapêutica era tal que era mesmo o ingrediente principal do electuário designado como *diacyminum*, prescrito por Richard Trwythian a um seu paciente, segundo informação recolhida em Carole Rawcliffe (Rawcliffe 2006: 214). Pedro Hispano também incluiu os cominhos na composição de uma receita com a qual “cura-se perfeitamente a lepra, a não ser que provenha de bubões” (Pereira 1973: 344-346). Talvez por estas razões este condimento fazia parte do provento oferecido pelas gafarias medievais, como acontecia não só em Coimbra, mas também noutros locais, como no Hospital de St. John, em Essex, na Inglaterra (Rawcliffe 2006: 214, n. 48).

Ainda no primeiro dia do ano, os doentes recebiam uma quarta de mel, que corresponde, aproximadamente, a 3,5 l⁴⁶. Este produto podia ser consumido sozinho, sem qualquer outro alimento, ou podia ser utilizado para adoçar algumas confeções. Além do mais, tinha um papel relevante na preparação de receitas médicas, pela sua natureza temperada e seca (Adamson 2004: 27), talvez não sendo, por isso, muito recomendável para quem sofria de lepra. De qualquer modo, os gafos não consumiriam muito mel, pois era-lhes entregue uma quantidade relativamente pequena para um ano.

A dieta dos leprosos enriquecia-se nutritivamente com a carne distribuída também sob a forma de pitanças. Sabemos, assim, de que animais se alimentavam os doentes da Gafaria de Coimbra e as quantidades distribuídas, sem que, no entanto, seja possível estimar o seu consumo diário ou semanal.

⁴⁶ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 1v ou Rocha 2011: 159. A conversão da quantidade de mel atribuída aos gafos para medidas atuais levantou algumas dúvidas. Optámos por considerar a “quarta” enquanto quarta parte do alqueire e este como medida de capacidade, uma vez que, segundo Oliveira Marques, na secção “Medidas de capacidade” do seu artigo sobre pesos e medidas, “em alqueires se avaliavam o mel e, às vezes, o azeite” (Marques 1985: 69). Deste modo, sabendo nós que, no concelho de Coimbra, o alqueire valia 14 l, de acordo com a conversão apresentada por Maria Helena da Cruz Coelho (Coelho 1990: 18, n. 8), a quarta do alqueire correspondia a 3,5 l. Todavia, não podemos deixar de colocar a hipótese de o mel ser medido em medida de massa e a “quarta” equivaler a 2,5 kg, ou seja, a quarta parte do alqueire de Coimbra (10 kg). Noutra perspetiva, na lista de medidas de capacidade apresentadas no já citado artigo de Oliveira Marques consta a “quarta”, que é ¼ de moio, que, por sua vez, são 20 almudes (Marques 1985: 70). Se o almude, em Coimbra, equivalia a 17 l, uma “quarta” correspondia a 85 l (Coelho 1990: 18, n. 8). Mas esta parece-nos uma quantidade excessiva de mel para ser dada aos leprosos, mesmo tendo em conta que era para ser consumida ao longo de um ano, por várias pessoas.

Embora na Idade Média se consumisse uma grande variedade de carne, talvez até superior à de hoje em dia, à mesa dos leprosos de S. Lázaro chegavam apenas três espécies principais de animais: as aves de capoeira, o porco e o carneiro⁴⁷. As primeiras incluíam, em número incerto, patos, capões e frangões e eram distribuídas aquando da receção dos foros⁴⁸. As aves domésticas eram mesmo, segundo os tratados médicos, dos alimentos mais aconselhados a quem tivesse contraído lepra, pela facilidade de absorção pelo organismo, contribuindo para o seu arrefecimento (Rawcliffe 2006: 213). Mas parecemos que o consumo de aves estava mais relacionado com a sua abundância, por serem uma das formas de pagamento de foros, do que com os seus efeitos terapêuticos. Derivados destes animais e também procedentes das rendas, os ovos enriqueciam a dieta dos leprosos, sendo distribuídos e partilhados entre estes e os sãos, a partir de 1346, quando se pagavam os foros⁴⁹. Mas cremos que, dada a sua origem nas pensões, estes já faziam parte da nutrição dos gafos anteriormente.

O porco, animal igualmente muito comum na Idade Média e único criado com o intuito de produzir carne, desempenhava um papel fundamental na dieta dos leprosos. O seu consumo era muito frequente nas gafarias medievais e a de Coimbra não era exceção. Os seus doentes recebiam as vísceras, cabeças, pés, fressuras e lombos de quatro porcos⁵⁰. Embora não indicada, a periodicidade da sua distribuição seria anual. Com os acrescentos de 1346, os leprosos passaram a receber, em conjunto com os sãos, quatro porcos em dias importantes dos calendários litúrgico e agrícola. Pelo Natal, altura de matança deste animal (Coelho 1990: 16)⁵¹, eram entregues dois porcos, ambos no valor de 8 libras, enquanto pelo Entrudo e Vindima era dado apenas um em cada um destes dias⁵². Destes quatro animais, os doentes

⁴⁷ Sobre a variedade de carne, na Idade Média, ver, para uma perspetiva portuguesa, Marques 2010: 28-29 e, para uma perspetiva mais global, Adamson 2004: 30-39.

⁴⁸ O regimento da Gafaria de Coimbra menciona a entrega destas aves em dois momentos diferentes, embora sempre em relação com o pagamento dos foros. Num primeiro momento, ainda no texto de 1329, é indicado que os leprosos tinham direito a “todolos patos e capoes e frangaos que morem na Careira quando os aduzen dos foros”. Já no acrescento de 1346, o rei mandou que os gafos e sãos tivessem “os patos e os capoes e os frangãos”, quando é descrita a forma como os foros eram distribuídos pelos habitantes do hospital. AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fls. 2 e 3 ou Rocha 2011: 159 e 162.

⁴⁹ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 3 ou Rocha 2011: 162.

⁵⁰ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 2 ou Rocha 2011: 159.

⁵¹ Na leprosaria de St. Julian, na Inglaterra, em 1344, cada leproso recebia um porco por dia de S. Martinho. Esta era, tal como o Natal, uma data em que era costume matar este animal. Richards 2000: 133.

⁵² AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 2v ou Rocha 2011: 161-162.

tinham direito às cabeças, vísceras, fressuras e unto. É a primeira vez que esta gordura surge na nutrição dos leprosos de Coimbra. Tal como o azeite, o sal e as especiarias, seria utilizada para temperar os alimentos (Marques 2010: 33).

Como se verifica, apesar de menores do que noutros hospitais, as quantidades de porco consumidas pelos gafos de Coimbra eram relativamente elevadas. De acordo com François-Olivier Touati, além da sua abundância e da prática comum da sua criação, este excesso poderá encontrar explicação na teoria médica de que a carne de porco, rica em Vitamina H, tinha vantagens para a lepra, enquanto reconstituente (Touati 1998: 470)⁵³. Mas o aproveitamento de todas as partes do animal e a capacidade de conservação desta carne também poderão justificar a opção pelo seu consumo (Gonçalves 2010: 230).

Ao mesmo tempo que a carne de porco, os leprosos da Gafaria de Coimbra recebiam carne de um dos animais mais apreciados na Idade Média: o carneiro. Tanto em Portugal como em toda a Europa do Sul, o gado ovino era muito abundante, tendo presença obrigatória em todas as mesas, dos estratos mais elevados aos simples camponeses, sem esquecer os mais pobres e doentes institucionalizados, como é o caso dos leprosos. De facto, temos conhecimento de que também nas gafarias de França e Inglaterra se consumia carneiro (Touati 1998: 464 e Rawcliffe 2006: 324). Inclusivamente, para Inglaterra, sabe-se que nas propriedades anexas aos hospitais se criava, entre outros, gado ovino (Rawcliffe 2006: 327). No entanto, devemos ter em conta que os doentes de lepra seriam um grupo bastante privilegiado, pois esta era uma das carnes mais caras, pelo menos na cidade de Coimbra, já desde o século XII, como demonstra o tabelamento dos preços na postura municipal de 1145 (Coelho 2013: 37). Aos gafos desta cidade entregavam-se, então, num primeiro momento, as vísceras, cabeças, pés e fressuras de dois carneiros⁵⁴. Mais tarde, a partir do aditamento de 1346, os doentes de S. Lázaro passaram também a receber outros dois carneiros, a partilhar com os raçoeiros sãos, pela Páscoa, festa em que esta carne desempenha um papel bastante simbólico. Apenas aos gafos eram ainda concedidas as suas peles, vísceras e fressuras⁵⁵. Por fim, note-se que o carneiro tinha algumas vantagens terapêuticas, que se pautavam, essencialmente, pela sua facilidade de digestão (Adamson 2004: 33).

No que respeita ao consumo de carne na Gafaria de Coimbra, resta apenas mencionar que se destaca a ausência de vaca. De acordo com os tratados

⁵³ Cf. Martinet 1970: 21.

⁵⁴ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 2 ou Rocha 2011: 159.

⁵⁵ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 2v ou Rocha 2011: 162.

médicos, entre os quais o de Galeno, esta não era aconselhada a quem tivesse um temperamento melancólico, podendo provocar inúmeras doenças, entre as quais a lepra (Grant 2000: 154)⁵⁶. Contudo, consideramos que a exclusão da carne de bovino da dieta oferecida na leprosaria conimbricense se devesse à sua escassez na cidade, no século XIV (Coelho 1990: 11).

Através da adenda feita ao regimento, em 1346, a dieta dos leprosos passou a incluir peixe, em alturas de jejum, obedecendo às normas impostas pela Igreja. Com efeito, nos dias de Cinzas e Lava-Pés, os doentes e os raçoeiros são recebiam 40 soldos para comprarem peixe⁵⁷. Não são especificadas as variedades adquiridas, mas, atendendo às mais comuns na Idade Média, nomeadamente na região de Coimbra, dessa lista poderiam constar a pescada, a sardinha, a lampreia, o sável, o arenque, entre outros (Coelho 1990: 11). Como é natural, o consumo de pescado, sobretudo o arenque, era uma prática comum nas gafarias medievais na altura da Quaresma, como acontecia em Saint-Omer e Épernay, na França, onde, segundo palavras de Françoise Bériac, não havia “jeûnes excessifs, et faire carême consiste surtout à manger beaucoup de harengs” (Bériac 1988: 257)⁵⁸. Rico em fósforo e vitamina C, este alimento podia, assim, compensar o excesso de glúcidos do pão, ingerido em grandes quantidades pelos leprosos. Tal como já vimos para as aves de capoeira e porco, o peixe fresco era aconselhado, por exemplo, pelo físico João de Gaddesden, pela facilidade de absorção pelo organismo (Rawcliffe 2006: 213). No entanto, não devia ser consumido ao mesmo tempo que leite, pois podiam gerar “fleuma pútrida”. Além disso, o peixe podre podia ser uma das causas de lepra, devendo, portanto, ser evitado⁵⁹.

Apesar de o regimento descrever uma grande variedade de produtos atribuídos pelo rei aos leprosos, registam-se algumas ausências. É o caso do leite, sobretudo fresco, muito frequente nas leprosarias francesas e inglesas e bastante recomendado pelos autores de literatura médica medieval, como Guy de Chauliac, Avicena e Aretaeus. Por exemplo, o segundo salienta os benefícios deste produto de origem animal para os problemas respiratórios e vocais e o terceiro indica-o como um bom laxante (Rawcliffe 2006: 213).

⁵⁶ Cf. Rawcliffe 2006: 213.

⁵⁷ AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fl. 2v ou Rocha 2011: 161.

⁵⁸ Nas gafarias da província eclesiástica do Sens, entre elas a de Beaulieu, regista-se um elevado consumo de arenques durante o Advento e a Quaresma. Touati 1998: 464-467.

⁵⁹ Não obstante, em algumas leprosarias inglesas, os gafos recebiam peixe insalubre, considerado impróprio para a restante população, mas não para os doentes, que o poderiam comer sem prejuízo para a sua saúde, já afetada pela doença de que padeciam. Esta era uma prática considerada lógica no período em estudo. Rawcliffe 2006: 79.

Descrito o regime alimentar dos leprosos de S. Lázaro de Coimbra, podemos afirmar que estes tinham uma dieta minimamente equilibrada. O pão, o vinho, a fruta, os legumes, a carne e ainda algum peixe forneciam-lhes nutrientes a que outras camadas da sociedade não teriam, muitas vezes, acesso. Todavia, registam-se alguns excessos e carências. Por um lado, como demonstrámos, os leprosos ingeriam grandes quantidades de pão por dia, mesmo que vendessem uma parte. Por outro, o menor número de referências documentais a fruta e legumes parece revelar alguma deficiência nutricional, sobretudo vitamínica. Este seria, aliás, um dos principais problemas da alimentação medieval em geral, composta essencialmente por cereais, vinho e carnes (Marques 2010: 27).

Para concluir, num período em que a distinção entre dieta e medicação era um *alien* para o físico medieval, como aponta Carole Rawcliffe (Rawcliffe 2006: 214), não podemos também ignorar que a nutrição dos gafos conimbricenses contribuía para o tratamento da sua doença ou, dito de forma mais correta, para a estabilidade do seu estado de saúde. Embora não nos seja possível saber se houve participação de médicos na elaboração do regimento e seleção dos alimentos a atribuir aos pacientes de acordo com a sua patologia, vimos que muitos desses produtos eram aconselhados pelos autores de diversos tratados médicos, podendo até ter um efeito terapêutico positivo. Mas cremos que se tratava, sobretudo, de um “palliative regimen of diet” (Rawcliffe 2006: 322), que apenas responderia às necessidades alimentares destes homens e evitaria a morte prematura, pois pouco mais havia a fazer numa época de escassos conhecimentos médicos.

Anexos⁶⁰

Tabela 1. Ração individual dos leprosos em 1329

	Diária	Anual	Falta de mantimentos
Trigo		2 moios	4 quarteiros de segunda
Cereal de segunda		2 quarteiros	
Vinho	1,5 meias		8 dinheiros (diários)
Azeite		1 alqueire	
Sal		1 alqueire	

⁶⁰ As duas tabelas em anexo foram elaboradas a partir do Regimento do Hospital de S. Lázaro, outorgado por D. Afonso IV, em 1329, com um aditamento de 1346. AUC, *Regimento do Hospital de S. Lázaro*, Cofre, nº 34, fls. 1-3v ou Rocha 2011: 156-164.

Tabela 2. Pitanças dos leprosos regulamentadas em 1329 e 1346

	Data	Pitança
1329	Data não especificada	Fruta, figos e olival junto da gafaria
		Cortinhal junto da gafaria
	Admissão de um novo leproso ou são	1 almude de vinho
	Ano Novo	2 cântaros de vinho, 1 onça de pimenta, 2 onças de cominhos, 1 quarta de mel
	Endoenças	1 cântaro de vinho e 2 soldos para especiarias
	S. João	1 almude de vinho e 3 soldos para especiarias
	Receção de foros	Patos, capões e frngões
	Prova de vinho	1 infusa (= 1/2 almude) de vinho de cada cuba
	Natal	1 cântaro de vinho e 2 soldos para especiarias
	Vindima da vinha da casa	2 pães, 1 posta de carne para cada leproso e 1 cesta de uvas
	S. Sisto	2 cachos de uvas
	Véspera de Santa Maria de Agosto	2 cachos de uvas
	Data não especificada	Vísceras, cabeças, pés e fressuras de 4 porcos e de 2 carneiros e 4 lombos dos porcos
1346	Natal	2 porcos no valor de 8 libras (a dividir com os são). As cabeças, vísceras, fressuras e unto eram apenas para os gafos.
	Entrudo	1 porco (a dividir com os são). A cabeça, vísceras, fressuras e unto eram apenas para os gafos.
	Cinzas	40 soldos para pescado
	Lava-Pés	40 soldos para pescado
	Páscoa	2 carneiros (a dividir com os são). As peles, vísceras e fressuras eram apenas para os gafos.
	Vindima	1 porco (a dividir com os são). A cabeça, vísceras, fressuras e unto eram apenas para os gafos.
	Receção de foros	Patos, capões, frangões, ovos, fogaças, alhos, cebolas, legumes, porros, castanhas e nêspers

Bibliografia

- ADAMSON, Melitta Weiss (2004). *Food in Medieval Times*. Westport, Connecticut, London: Greenword Press.
- BÉRIAC, Françoise (1988). *Histoire des Lépreux au Moyen Âge: une société d'exclus*. Paris: Éditions Imago.
- COELHO, Maria Helena da Cruz (1989). *O Baixo Mondego nos Finais da Idade Média*. Vol. 1. Lisboa: INCM.

- COELHO, Maria Helena da Cruz (1990). “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, in *Homens, espaços e poderes (séculos XI a XVI)*. Vol. 1: Notas do viver social. Lisboa: Livros Horizonte, 9-22.
- COELHO, Maria Helena da Cruz (2013). *O município de Coimbra: monumentos fundacionais*. Coimbra: CMC / IUC.
- CONDE, Manuel Sílvio Alves (1987). “Subsídios para o estudo dos gafos de Santarém (séculos XIII-XV)”, *Estudos Medievais*, 8, 99-169.
- FERREIRA, Sérgio Carlos (2010). “Para uma nova interpretação da realidade metrológica tardo-medieval: geografia, política e sociedade”, *Revista Portuguesa de História*, 41, 223-246.
- GADDESSEN, João de (1492). *Rosa anglica practica medicine a capite ad pedes*. Papie: Joanes Antonius Birreta.
- GOMES, Saul António (2012). “Livros de ciência em bibliotecas medievais portuguesas”, *Ágora. Estudos Clássicos em Debate*, 14/1, 13-26.
- GONÇALVES, Iria (2010). “A Alimentação”, in José Mattoso (dir.) *História da vida privada*, Bernardo Vasconcelos e Sousa (coord.), *A Idade Média*. Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 226-259.
- GRANT, Mark (2000). *Galen on food and diet*. London, New York: Routledge.
- HARVEY, Barbara F. (2006). “Monastic pittance in the Middle Ages”, in Christopher M. Woolgar, Dale Serjeantson e Tony Waldron (eds.), *Food in Medieval England: diet and nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 215-227.
- JACQUART, Danielle (2006). “La nourriture et le corps au Moyen Âge”, *Cahiers de recherches médiévales et humanistes*, 13 spécial, 259-266.
- JOUANNA, Jacques (2012). *Greek medicine from Hippocrates to Galen: selected papers*. Leiden, Boston: Brill.
- LAURIOUX, Bruno (1983). “De l’usage des épices dans l’alimentation médiévale”, *Médiévales*, 5, 15-31.
- LOPES, Luís Seabra (2003). “Sistemas legais de medidas de peso e capacidade, do Condado Portucalense ao século XVI”, *Portugalia, nova série*, 24, 113-164.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1978). *Introdução à história da agricultura em Portugal: a questão cerealífera durante a Idade Média*. Lisboa: Edições Cosmos.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1985). “Pesos e medidas”, in Joel Serrão (dir.), *Dicionário de História de Portugal*, 5: Paróquia-Sintra. Porto: Livraria Figueirinhas, 67-72.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (2010). *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*. 6ª ed. Lisboa: A Esfera dos Livros.
- MARTINET, S. (1970). “Les traitements de la lèpre dans les manuscrits médicaux de Laon”, *Fédération des Sociétés d’Histoire et d’Archéologie de l’Aisne. Mémoires*, 16, 17-22.
- MCCLEERY, Iona (2014). “Medical licensing in late Medieval Portugal”, in Wendy J. Turner e Sara M. Butler (eds.), *Medicine and the law in the Middle Ages*. Leiden, Boston: Brill, 196-219.

- MEIRINHOS, José Francisco (2002). “O *Tesouro dos pobres* de Pedro Hispano, entre o século XIII e a edição de Scribonius em 1576”, in *Humanismo, diáspora e ciência (séculos XVI e XVII): estudos, catálogo, exposição*. Porto: Biblioteca Pública Municipal do Porto / Universidade de Aveiro, 327-350.
- MEIRINHOS, José Francisco (2002). *Pedro Hispano (século XIII)*. 2 vols. Porto: FLUP (tese de doutoramento policopiada).
- NÓVOA, Rita Luís Sampaio da (2010). *A Casa de São Lázaro de Lisboa: contributos para uma história das atitudes face à doença (sécs. XIV-XV)*. Lisboa: FCSH-UNL (dissertação de mestrado policopiada).
- PEREIRA, Maria Helena da Rocha (1973). *Obras médicas de Pedro Hispano*. Coimbra: Universidade de Coimbra.
- RAWCLIFFE, Carole (2006). *Leprosy in Medieval England*. Woodbridge: The Boydell Press.
- RICHARDS, Peter (2000). *The Medieval leper and his northern heirs*. 2ª ed. Woodbridge: D. S. Brewer.
- ROCHA, Ana Rita Saraiva da (2011). *A institucionalização dos leprosos. O hospital de S. Lázaro de Coimbra nos séculos XIII a XV*. Coimbra: FLUC (dissertação de mestrado policopiada).
- SILVA, André Filipe Oliveira da (2015). *Físicos e cirurgias medievais portuguesas. Contextos socioculturais, práticas e transmissão de conhecimentos (1192-1340)*. Porto: FLUP (dissertação de mestrado policopiada).
- TOUATI, François-Olivier (1998). *Maladie et société au Moyen Âge. La lèpre, les lépreux et les léproseries dans la province ecclésiastique de Sens jusqu'au milieu du XIV^e siècle*. Bruxelas: De Boeck Université.
- VIANA, Mário (2010-2011). “Para a história da metrologia em Portugal: dois documentos de 1358-1360 relativos a Coimbra”, *Arquipélago – História*, 2ª série, 14-15, 203-221.
- VITERBO, Joaquim de Santa Rosa de (1865). *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, 2 vols. 2ª ed. Lisboa: A. J. Fernandes Lopes.