

AO ENCONTRO DOS MONGES DE TIBÃES

AIDA MATA

INTRODUÇÃO

O Mosteiro de S. Martinho de Tibães tem sido, ao longo dos tempos, campo de grande investigação e tema de numerosos trabalhos, sobretudo ao nível da história de arte, história da literatura e história económica. Tratam-se de contribuições extremamente importantes, não só porque dão a conhecer as representações mentais do pensamento filosófico, religioso e económico da ordem beneditina, com especial realce para a comunidade de Tibães, como nos revelam as formações estéticas que, embora presas a um certo código vivencial, não deixam de reflectir o gosto e estética de uma época.

Mas, como não são só os espaços nobres ou económicos que têm e fazem história e porque, por formação histórica, prefiro historiar os **“homens e não o homem, a civilização e não apenas a arte”**¹ propus-me desenvolver um projecto para o estudo da cultura material da comunidade beneditina de Tibães. Possuidora de uma história que urge dar a conhecer, tem toda uma vida quotidiana para renascer através da análise das práticas alimentares e do vestuário, da celebração da “Festa”, da organização da sua vida e das suas relações com “o outro”. E é aí que há que procurar a História. Transferimos o trabalho dos lugares famosos para os locais quotidianos, da Igreja para a Cozinha, do Coro para a Dispensa, da Livraria para a Rouparia, do objecto de arte para os objectos corriqueiros do dia a dia, da produção e preços agrícolas para os trabalhos, apeiras e ferramentas, da realização individual da obra, para a colectiva. Com a reconstituição dos espaços habitados, a sua ocupação e organização; com o conhecer as *“regras do comer”*, com o lugar do peixe, da carne, da doçaria e do vinho, e *“do vestir”*, com as peças componentes do vestuário e os tipos de tecidos utilizados; com o entender as regras do viver e do conviver; com o distinguir o supérfluo do quotidiano, tentamos atingir o que alguém intitulou “o pão de cada dia”.

Reconhecemos que é árduo e difícil o trabalho a que nos propomos, não só porque a história da cultura material, apesar do novo alento que lhe é dado pela arqueologia, presente também em Tibães, é ainda uma investigação recente, mas também pela dificuldade encontrada na análise dos documentos beneditinos, onde os critérios de descrição, variam de monge para monge: uns previligiando a descrição minuciosa dos factos, outros caindo na linearidade absoluta da informação, o que torna extremamente difícil a análise e síntese dos dados recolhidos.

Não obstante, e verdadeiramente conscientes das dificuldades e perigos, vamos continuar porque continuamos a pensar que é grande o interesse de reintroduzir **“o Homem na História”**.

1. REGISTO FÍSICO

1.1. O EDIFÍCIO

Segundo Marcelino da Ascensão, autor beneditino da **“Crónica do Antigo Real e Palatino Mosteiro de S. Martinho de Tibaens desde a sua primeira fundação athe ao presente”**, de 1745, quando o Reformador Frei Pedro de Chaves, 1569-1581, foi nomeado Dom Abade do Mosteiro de Tibães, *“Cabeça da Ordem”* desde 29 de Julho de 1569, encontrou *“... o Mosteiro só com*

o que tinha reedificado D. António de Sá mas tudo pequeno e tudo velho (...) a Igreja tinha a Capela maior para o meio dia e contra ella o frontispício tinha o altar maior e dous colaterais e a capela que tinha feito o Bispo Comendatário (...) o Mosteiro tinha a portaria para o sul (...) e se vêem vestígios da escada que subia dela para os dormitórios, estes eram no que hoje serve de Coristado o Claustro era onde está o Jericó da portaria..."². Um pouco mais à frente, o cronista descreve a Claustro como "...bem feita de pilares com seus capitéis de pedra com um tanque de água no meio. Tem sobre Claustro dos mesmos pilares, tem no cimo da dita Claustro o Capítulo e Refeitório com seus assentos encostos e forrados, um Dormitório com cellas e corredor e Enfermaria...."³.

Os trabalhos arqueológicos que têm vindo a ser realizados desde 1992 em diversas zonas do Mosteiro, permitiram entender melhor a descrição referenciada. Apesar da escassez dos restos dos edifícios anteriores ao século XVII, não possibilitarem, para já, perceber o seu desenvolvimento em planta, podemos, contudo, afirmar que o núcleo dos mosteiros pré-românico, românico e do século XVI⁴ implantar-se-iam na banda Norte, entre o "Claustro do Refeitório" e a actual Igreja⁵.

E como tudo no velho Mosteiro era pequeno e nalgumas partes já ameaçava ruína "...cuidou o Rev. Frei Pedro em acrescentar celas para ter mais monges e fazer todas as mais oficinas com capacidade para as ocorrências que necessariamente havia de haver"⁶. Foi o começo de um surto construtivo que só viria a acabar em 1701, no triénio do Abade Geral Frei Silvestre da Trindade, quando com a construção da Livraria e Dormitório, na ala sul, chegaram "...athe topar no antigo"⁷.

O assumir do novo poder de Casa-Mãe, a prática de mais amplas funções e o aumento dos membros da comunidade, tornaram exíguo o velho edificado. Tornava-se necessário um redimensionamento do espaço que respondesse às exigências dos novos poderes espiritual e temporal, ao recrudescimento da riqueza e ao apogeu de uma religiosidade intensamente vivida em procissões e festejos solenes.

Em 1628, com a decisão do Abade Geral Frei Leão de S.Tomás de construir uma nova Igreja, foi dado o primeiro passo numa intensa actividade de remodelação, ampliação e construção de raiz.

Em 1661 estava o templo terminado e começavam o seu revestimento interior. No edifício tinham completado (1626-1629) a decoração do Claustro do Refeitório com 32 painéis a óleo e "tinta fina" sobre a vida de São Bento, nos tectos, e, com azulejos policromos, de laçarias e folhagem estilizada, nas paredes. Entre 1626 e 1638 levantaram o Claustro do Cemitério que lajearam, ornaram com 11 canteiros e, um pouco mais tarde, em 1655, guarneceram de azulejo com padronagem, que desconhecemos, visto terem sido completamente substituídos, em 1770, pelos pombalinos existentes. Canos de pedra conduziam a água, que vinha da horta, até aos dois "chafarizes das claustros". Em 1652 fizeram de novo o Hospício com armários e retábulo e, por detrás dele, a Dispensa.

Depois, reconhecida a exiguidade do espaço existente, começaram, paralelamente aos trabalhos de decoração da Igreja, a expandir o edificado para poente do velho Mosteiro. Entre 1683-1686 fazem o Pórtico da Igreja, com grades de ferro “oleadas” a verde e a Escadaria; constroem a Portaria e a Porta do Carro e, levantando as escadas, “percintadas” a azulejo, avançam para o primeiro piso, onde fazem o Salão da Ouvidoria⁸. Em 1686 começam com o Dormitório da “Galária” e seguem com a Hospedaria. A volta de 1700 fazem a “Caza” do Capítulo e Salão anexo, a “Caza” da Livraria e o Dormitório. Retelham os telhados; solham e forram o interior; formam os tectos em belos caixotões de madeira entalhada e policromada; revestem as paredes de silhares de azulejos azuis e brancos; envidraçam janelas e portadas; rebocam todo o exterior. Pelo piso térreo do novo edifício distribuem, a norte, as cavalariças, a poente, os palheiros, a sul, a adega com 2 lagares. Na parte mais antiga, entre 1701/1704, acrescentam a Cozinha e o Forno “... com chaminés e seis arcos (...) de esquadria, com hua pia nova e um esguicho na fonte da cozinha e cinco grades de ferro e duas vidraças”⁹.

Entretanto, com a construção das 2 torres sineiras e dos coruchéus em 1680 e a pintura das Imagens do pórtico em 1698, estava concluída a fachada da Igreja.

O interior da Igreja, acabado o trabalho dos pedreiros, estava a receber os elementos decorativos – o azulejo, a pintura e a talha com imaginária e painéis. Em 1665 está colocado o lajeado e assente o azulejo. Grades, retiradas na remodelação setecentista, definem os diversos espaços. Na Capela-Mor encontrava-se montado o retábulo de António de Andrade¹⁰ com as Imagens de S. Bernardo e S. Gregório Magno, criadas por Frei Cipriano da Cruz, e dourados o banco do Altar-Mor e a tribuna. Duas das capelas laterais, a primeira do lado do Evangelho e a primeira do lado da Epístola, já apresentavam retábulos, também atribuídos a António de Andrade. São a de Santa Gertrudes, com as Imagens da Santa e de São Miguel, 1667-1668, e a do Santo Cristo, 1670, a actual do Descendimento da Cruz, redecorada em 1739-1740 com retábulo de António Fernandes Palmeira. Grades, balaústres, cortinas e lampadários completavam a decoração destes espaços. Na segunda capela do lado da Epístola, a de Santa Lutgarda, Frei Cipriano da Cruz acabava, para o retábulo, as Imagens da Santa e de Cristo Crucificado, em relevo policromado, 1692-1695.

No Coro já está instalado, ainda que por dourar, o cadeiral, com assentos e painéis figurativos sobre a iconografia beneditina (1666-1668); colocada a estante grande e montado o órgão¹¹. Oito grandes quadros, nas paredes norte e sul, falam da vida de São Bento (1677-1680); candeeiro, cortinas e cortinados nas grades, nos janelões e nos quadros e um chão em mármore branco e vermelho de Montes Claros¹² aumentavam a beleza e conforto do espaço, que uma grande imagem de Cristo abençoava¹³.

De igual modo se encontrava concluída a Sacristia (1680-1683). Na sua decoração tinham trabalhado Frei Cipriano da Cruz, com a obra do retábulo –

alto relevo em talha policromada representando a Visitação¹⁴ – e com as 12 grandes imagens em terracota pintada, das Virtudes, dos Reis Santos e da Alegoria à Igreja, e o enxameador bracarense Agostinho Marques, com o trabalho dos grandes arcazes e contadores em pau preto e ferragens douradas. A “*ante-sacristia*” já apresentava o belo lavatório, cuja construção obrigara a derrubar e levantar de novo o lanço do claustro do lado da sacristia.

Nos anos seguintes e até ao final do século XVIII construções e reconstruções; decorações e redecorações vão acontecer no Mosteiro, na busca de um quotidiano pleno de beleza e conforto.

1.2. A CERCA

Tal como o Edifício, também a Cerca vai sofrer profundas alterações no período em referência. Para além de continuar a ser um lugar de meditação, primitivo refúgio de eremitas, e de lazer da comunidade, a Cerca transformar-se-á em fonte de riqueza. Esta nova vertente, contudo, não sacrificará, nem a beleza do espaço, nem o bem estar dos beneditinos de Tibães.

Numa intervenção articulada, em que se sente a ponderação da matéria sobre o espaço, os monges organizam os campos da horta, os pomares, as vinhas, os montados e arvoredos. Canteiros de buxo, ramadas de esteios de pedra, escadas, fontes, bancos e latadas aparecem por todo lado (“...*consertou-se e mudou-se a fonte das Aveliras com suas latadas e charolas e acrescentarão-se os assentos com espaldares de pedra lavrada e hua escada de pedra ...*” e “...*fizerão-se na orta as parreiras com seus esteios de pedra e madeira serrada e vides de novo como estão com seus socalcos...*”¹⁵).

Mais tarde, com alvorecer do século XVIII, é a submissão da natureza a eixos; é a construção das Fontes do Galo, de S. Bento e de S. Beda; é o levantar do Escadório com as sete fontes; é o arranjo e contorno geométrico dos canteiros; é a preocupação paisagística adequada ao gosto barroco das grandes perspectivas e ambientes cenográficos.

Com o projecto de desenvolvimento agrícola, que irão implementar ao longo dos séculos XVII e XVIII, os beneditinos fazem circular as águas, secam pantanos, arroteiam campos, fazem plantações intensivas de vinha, oliveiras, castanheiros, sobreiros e carvalhos e montam viveiros, prática verdadeiramente inovadora, para pomares e vinha. Porque se tornaria cansativo inumerar todas as plantações referenciadas pelos escribas beneditinos, quer nos **Estados**, quer nos **Livros de Depósitos**, apenas transcrevemos algumas, a fim de darmos uma ideia do grande esforço de plantio.

Em 1614 “... *se puzeram árvores com vides e sem elas e oliveiras que farão por todas setecentas e taes*”¹⁶; no triénio de 1626-1629 “...*fesse de novo a vinha de S. Bento com seus socalcos ao redor (...) plantarão-se nas devezas*

e sobreiral assim de carvalhos como castanheiros e sobreiros duas mil e tantas árvores ...”¹⁷; em 1652 “...puzeram-se muitos esteios de pedra nas latadas da horta e se reformarao as latadas com caibros novos de castanho” e “puseram-se de novo quatrocentos e trinta e seis vides, cento e quarenta castanheiros, cento e quatorze oliveiras, trezentos e sessenta carvalhos, trezentos e quarenta e dois uveiros” e ainda “fesse hum pomar novo pera a parte da Eira e fesse outro pomar na horta”¹⁸; em 1662 “na Cerca do Mosteiro se fizerão grande quantidade de enxertos com que ficão os pomares reformados de todas as fruteiras que podiam ter”¹⁹. De igual modo, é grande o esforço para aumentar a área arável. Apontamos como exemplo os triénios de 1623-1626, quando “reduziu-se muita terra dos muros adentro para se poder cultivar como está cultivada de tal maneira que forao semeados este ano cento e trinta alqueires de centeio fora o trigo e a cevada”²⁰ e de 1674-1677 em que “tirarão-se muitas terras do Monte que hoje estão cultivadas”²¹.

Para protecção das culturas e dos pomares fecham com muros de pedra em alvenaria a “Cerca grande” e constroem muros “de dentro” para separar e definir as diferentes áreas e produções. A construção destes muros, normalmente entregue por empreitada, com preço feito à braça, e a sua manutenção são trabalhos discriminados em todos os **Livros de Obras**. Para além dos preços, dão-nos indicações preciosas quanto às técnicas de construção, como por exemplo, em 1638, quando se reformaram os muros das quintas de Mire e das Barrosas “todos os em redondo”²² ou em 1701-1704 quando reconstruíram todos os muros da cerca “de uma e outra banda com seus cumes de argamassas”²³. Junto aos muros exteriores, para facilitarem a circulação de pessoas e animais, levantam calçadas. Entre 1626-1629 falam de uma calçada ao “redor do muro na parte que vai para Braga”²⁴; em 1638 fazem “80 braças de calçada no caminho da encosta”²⁵; em 1650 entregam, por empreitada a 350 réis a braça, 98 braças até “á cancela”²⁶.

Elemento verdadeiramente fundamental em todo o projecto agrícola é a água captada dentro e fora da Cerca, e que correndo num racional circuito hidráulico de calés, alcatruzes e aquedutos, irriga campos, alimenta as fontes da horta, das Aveliras, das “claustras”, o chafariz das Estrebaria e o jericó da Portaria, faz trabalhar os moinhos de trigo, os negreiros e a azenha de azeite e abastece o consumo do Mosteiro como com a fonte de jaspe do Dormitório (1638), o lavatório da Ante Sacristia (1680-1683) e as fontes do Refeitório e da Cozinha (1701-1704).

Os trabalhos na condução da água, quer de construção, quer de manutenção, são constantes. Logo em 1614 se encontram as primeiras referências. Trata-se da recolha da “água da Fonte dos Anjos que se meteu dentro na Cerca por calés que estão debaixo da terra”²⁷. Também em 1623-1626 nos aparece um dado importante para a compreensão da acção de irrigação empreendida: “trouxerãose mtas ágoas com grande esforço para (?) lameiras e rega de campos”²⁸. Outra obra importante, é a que foi feita entre 1632-1635, quando “..se trouxe a agoa da Cabrita para sair como sae na Ermida

do N. Rmo S. Bento e daí vir ter como vem a sair em duas bicas da horta”. Esta obra seria refeita com outra grandeza durante o triénio 1725-1728 para alimentar as fontes do Escadório, que começava a ser construído.

Desenvolvendo todas as potencialidades agrícolas e florestais da Cerca, numa gestão realizada à luz dos conceitos inovadores do fisiocratismo, levada a detalhes aparentemente insignificantes, mas esclarecedores quanto à administração da casa agrícola, como são a existência da casa do hortelão (1652) e de alpendres no terreiro e na horta para “*recolhimento do carro e outras cousas*” (1629), os beneditinos foram exemplo no modo como trabalharam, irrigaram e ordenaram a paisagem, criando um binómio homem/natureza perfeito.

1.3. AS QUINTAS

Situadas nas actuais freguesias de Parada, Mire de Tibães e Padim da Graça eram as Quintas do Anjo, do Pedroso, das Barrosas, de Mire e do Rio.

Exploradas directamente pelo Mosteiro, e trabalhadas por criados, em regime de soldada, foram tratadas como a Cerca e northeadas pelo mesmo princípio de rentabilidade económica. Logo no triénio 1614-1617, data da compra da quinta de Mire, foi conduzida a água do Rio Torto “...*que o Rmo levou às veigas (Sobrado e Argaçal) para renderem mais os dízimos e a renda dellas crescer*”²⁹. Um pouco mais tarde, entre 1623-1626, fazem benfeitorias nos campos e nas casas das Quintas de Mire, dos Anjos e das Barrosas. Estes trabalhos não vão ser únicos. Referências a obras nos muros, de fora e de dentro, nos alcatruzes e canos das águas e nas casas aparecem constantemente nos **Livros de Obras**, revelando o cuidado da administração beneditina por esses espaços e o interesse no seu fomento agrícola.

O plantio intensivo da vinha, da oliveira, de árvores de fruto e de castanheiros, sobreiros e carvalhos também aqui acontece. Só como alguns exemplos apontamos que entre 1626-1629 “...*cercou-se o campo das Ouriçosas todo ao redor de oliveiras e pozeraõ-se outras muitas no Campo da Eira velha e no da Eira nova...*”³⁰; Em 1661 “...*pozerão-se na Cerca setenta castanheiros e nela e em Mire oitocentos e trinta carvalhos com suas vides...*”³¹ e em 1662, em Mire, setenta e dois sobreiros e nas Barrosas 510 oliveiras³².

1.4. O RIO

No rios Cávado e Torto e ainda nalgumas das suas ribeiras existiam alguns bens beneditinos, fontes de importantes rendimentos para o Mosteiro:

eram os Moinhos, as Azenhas, as Pesqueiras, o Barco e a Barca de Passagem.

Os Moinhos situavam-se na margem oriental do Rio Torto, pelas freguesias de Santa Maria de Panoias – Moinhos de Penellas, de Pontesinhas e do Armentão – e de Santa Maria de Mire – Moinhos do Casal de Penela, da Deveza e do Sobrado. Na maioria dos casos, tinham 3 rodas, uma de trigo e duas de segunda, e, junto a elas, uma casa térrea. Exceptuava-se o conjunto de Pontesinhas, que apresentava, para além do moinho, um engenho de serra. Os que ficavam mais longe do rio, eram alimentados por levadas, construídas entre 1632-1635, e que iam do Rio Torto para as veigas do Sobrado e do Argaçal. No mesmo período e obedecendo ao mesmo princípio “...fizeram-se de novo os Moinhos que de todo estavam acabados e que por isso os largou quem os trazia que se foi da terra ...”³³.

Conscientes da importância económica destes bens, arrendados por um dois ou três anos, por alqueires de pão meado³⁴, frangos e galinhas, ovos, vinho e, mais raramente, arrátéis de marram, os monges dispensavam-lhes cuidados intensivos, quer na sua manutenção, quer na compra de pedras e rodízios. Quando, no Verão, a água escasseava, paravam de funcionar. Era então a vez das Azenhas do Cávado trabalharem.

Centros moageiros importantes, as Azenhas, remontando a tempos longínquos, distribuíam-se pelas freguesias de S. Paio de Merelim e Sto. Adrião de Padim. Os primeiros dados encontrados, embora sem referirem o local, datam dos triénios 1614-1617 e 1617-1620, quando “se fez a obra da azenha e lagar”³⁵ e “se levantou o cano de água que vae para a azenha e se puseram 3 pedras alveiras”³⁶. No triénio seguinte compraram 2 azenhas por 130.000 réis³⁷ e em 1652 fizeram “um marachão no rio nas Azenhas de Verão para as defender das cheias no Inverno”³⁸. Tal como nos Moinhos, são permanentes as obras de manutenção e mesmo de construções novas. Em 1645 estavam apzadas as Azenhas e Bouça do Bao, as Azenhas de Sto. Adrião e do Inverno, as Azenhas de Payo Moniz e do Meyo, a Azenha Alveyra e a Azenha do Freixo. A primeira entregou ao Recibo, anualmente, no período entre 1656 e 1658, 400 réis e 2 galinhas e a do Freixo 13,5 alqueires de meado e 2 lampreias³⁹.

Avultadas compras de rodas e pedras “alveyras e negreiras” atestam a importância que a administração beneditina atribuía àqueles locais.

Ligados às Azenhas existiam os açudes e as pesqueiras. Em 1652, com a compra das 5 pesqueiras das Azenhas de Baixo ficaram com 11, todas com redes “barredouras”. A compra de linho e de anzóis para as redes e de barbante para as nassas, assim como a existência de trabalhos de conservação frequentes, são a prova do interesse económico destas pesqueiras, aonde se apanhava, para além do peixe tradicional de rio, os muges e as bogas, as lampreias e o salmão.

O serviço de passagem do Rio Cávado na Graça, junto ao antigo Açude da “Paçage”, actual lugar da Veiga, freguesia de Padim da Graça, era um direito exclusivo dos monges de Tibães.

Usavam barcos e uma barca. Os primeiros destinavam-se à travessia de

peças e de pequenas cargas; a segunda ao transporte de carros, animais de porte e mercadorias pesadas. Conscientes da importância económica destes bens, que arrendavam a 3 barqueiros, os beneditinos davam-lhes bastante atenção.

Logo no início do século XVII aparecem as primeiras referências aos barcos e a partir de 1654 são constantes as despesas com o feitiço de barcos novos e o conserto dos velhos. A compra de madeiras de pinho manso e de castanho, de breu, pregos, estopa e sebo e os pagamentos a mestres carpinteiros, a mestres calafates de Esposende e a simples oficiais são rubricas quase permanentes nos gastos anuais do Mosteiro de Tibães. Os elevados custos despendidos nestes bens são a prova da importância dos rendimentos auferidos pela administração beneditina, que vão estar na origem da contribuição, que o Conselho de Tibães foi obrigado a pagar em 1827, para pagamento de metade da obra de conserto da Ponte do Prado.

2. REGISTO HUMANO

2.1. A COMUNIDADE

2.1.1. “DO COMER”

No quadro espacial que descrevemos, ou a ele ligado, desenvolve-se o quotidiano dos monges. Disciplinado pela Regra de São Bento, era pautado pela observância e regido pela hierarquia. Noviços, professos, coristas e donatos⁴⁰ moviam-se num universo regular de obediência ao Abade, Piores e Mestre dos Noviços.

A luz dos textos normativos – “**A Regra do Glorioso Patriarcha S. Bento**”, “**Constituições da Ordem de São Bento destes Reynos de Portugal**” e as “**Constituições dos Monges Negros da Ordem de São Bento nos Reinos de Portugal**” – e trabalhando documentos de Tibães pudemos conhecer um pouco da vivência diária no Mosteiro de São Martinho de Tibães.

As fontes trabalhadas, até ao momento, se não nos permitem concluir da observância, em Tibães, de todos os princípios da Regra, possibilitam-nos o conhecimento da alimentação e práticas alimentares e do vestuário existentes. Pelos “**Livros dos Gastos**” temos ideia das compras efectuadas pelo Padre Gestador do Mosteiro, e administradas pelo Dispenseiro; pelos “**Livros do Recibo**” conhecemos “*toda a renda, que a Caza tiver de pão, vinho, marrans, carneiros e galinhas e outras cousas (...)*”⁴¹. Assim, géneros, preços, mercados e transportes são facilmente analisados.

Retomando a 4.^a Constituição, e especificamente o cap. 1.^o, lemos no seu § 1: “*a cerqua da comida, trataremos três cousas, a qualidade e quantidade dos manjares e a hora de comer.*”⁴². Excluindo os dias de jejum existiam duas refeições: o jantar e a ceia. Estas eram regidas pelas principais orações quotidianas: as matinas, as laudes, a prima, a terça, a sexta, a noa, as vésperas e as completas.

O jantar, quando não havia ceia, era tomado, do Dia de Páscoa aos Idos de Setembro⁴³, às 10 horas, dos Idos de Setembro à Quaresma e nos dias de jejum regulares, às 11 horas. Durante a Quaresma, com excepção dos domingos, jantavam depois do ofício das Vésperas⁴⁴. A ceia, quando havia, tinha lugar depois das Completas⁴⁵. Nos dias de jejum, em vez da ceia, tinham uma refeição ligeira – *a colação*. Nas colações dos jejuns da Igreja e no Advento “*guarda-se o costume*”; nas colações da Regra dava-se a terça parte de um pão com maçãs ou queijo ou “*cousa semelhante*”.

Sobre a qualidade dos manjares estabelecia a constituição que “...*fora a Quaresma, Advento e dias em que (?) prohibir comer-se carne...*”⁴⁶ comia-se peixe às 2.^a e 4.^a feiras, nas Ladainhas antes da Ascensão e 3.^a feira antes das Cinzas, e carne aos domingos, 3.^a, 5.^a feiras e nas “*festas duplices de primeira classe, nas três primeiras oitavas de Natal, da Paschoa e Pentecostes, que se guardão no dia da Circuncisão, na Purificação da Virgem e Natividade, no dia dos Fiéis de Deus, na festa de todos os Santos da Ordem e no dia do Offício Solemne por todos irmãos defunctos porque nestes se poderá comer carne ainda que venham na segunda ou quarta feira*”⁴⁷. A proibição de comer carne nos dias do calendário regular e da Igreja era bastante rígida e a sua infracção sujeita a pena de suspensão por 3 meses. Apenas o médico, na presença do Dom Abade, podia defender o seu consumo por “*monge achaquado ou infermo quase habitualmente*”⁴⁸.

Ao jantar, nos dias de carne, servia-se 1/3 de arrátel⁴⁹ de picado ou fumado de carne de vaca e um arrátel de vaca e uma talhada de toucinho e aos que tinham “*necessidade*” dava-se três quartos de carneiro; nos dias de peixe havia um “*principio de legumes ou cousas semelhantes*”⁵⁰ e 1 arrátel de peixe com sua “*assoudela de caldo ou de grãos ou de ervas ou cousa semelhante*”⁵¹. Os que não comiam peixe tinham 3 ovos e 4 nos dias de jejum. Como sobremesa e “*conforme aos tempos*” e “*podendo o mosteiro*” dava-se mais ou uvas, ou cerejas ou outros frutos. No Advento e Quaresma, às 3.^a, 5.^a e sábados, havia nozes, maçãs ou figos passados sobre o peixe.

A ceia, nos dias de carne, comia-se 0,5 arrátel de carneiro; nos outros, “*um principio*”, três quartos de peixe ou 2 ou 3 ovos e produtos da horta como rabãos, alfaces e outros semelhantes e, às vezes, talhada de queijo, azeitonas ou fruta “*conforme a possibilidade da casa e diferença dos tempos*”⁵².

Do cumprimento integral desta constituição no Mosteiro de Tibães é difícil tirarem-se conclusões. No referente às quantidades, é impossível sabermos se as rações individuais eram respeitadas, visto não dispormos de dados que nos permitam conhecer o número de pessoas, de entre monges, moços e

hóspedes, que comiam no Mosteiro e por conseguinte não conseguirmos encontrar a média do consumo individual. Quanto aos géneros, a situação é um pouco diferente. Juntando as compras, efectuadas pelo Gastador e registadas nos Livros dos Gastos, aos produtos que o Recibo entregava à Dispensa para consumo da casa⁵³ conseguimos ter uma ideia mais ou menos exacta⁵⁴ dos bens alimentares consumidos.

Assim, e começando com o triénio 1656-1659, verificamos que a compra mensal de carne, excluídos os dias magros do calendário litúrgico, anda entre as 25 e 35 arrobas. Apesar de ser omissa a qualidade da carne, pensamos tratar-se de carne de vaca, porque, como já vimos, muitas rendas eram pagas em arrátéis de marrã e de carneiro, pelo que eram dos produtos mais usados pelo dispenseiro do Mosteiro.

O gasto mensal com o peixe, retirando as épocas de abstenção de carne, para as quais se abasteciam de grandes quantidades de sardinha e peixe seco⁵⁵, era menor que o da carne. Assim, e por exemplo, no mês de Julho de 1656 gastaram em carne 16.590 réis e em peixe 5.110 réis; em Janeiro de 1657, 10.870 réis em carne e 4.470 em peixe; em Janeiro de 1658, 10.435 réis em carne e 5.552 em peixe. O peixe consumido é de grande variedade. Para além da sardinha e da pescada, que compram fresca, lanhada, rezente⁵⁶ e seca, comem cabras⁵⁷, ruivos, congros, linguados, gorazes, raias, lagostas, arolas⁵⁸ e, mais raramente, rodovalhos, robaliços e polvos. Na época própria deliciam-se com o sável e a lampreia.

De acordo com a constituição beneditina focada, está o consumo de ovos. Apesar de serem abundantes nas existências do Recibo, regista-se uma elevada compra mensal. Também, e contrariamente à constituição focada que não fala em aves, as compras de galinhas, frangas, frangãos e frangos são volumosas assim como também é elevada a quantidade destes animais nos foros pagos ao Mosteiro. Em relação à caça, apenas uma vez, em Setembro de 1656, encontrámos referência à compra de 10 perdizes. Também os pagamentos em peças de caça ao Recibo são praticamente nulos. Exceptua-se a existência de 1 perdiz/ano num foro da freguesia de S. João de Barqueiros.

Quanto aos acompanhamentos encontrámos as aquisições de feijão e grão e, dado que compram para plantar, rabãos, nabos, favas e couves “*de se pôr*” presumimos que estes produtos, cultivados nos campos das hortas e passais integrassem a alimentação que, nos últimos anos do século, incluiria também as lentilhas.

Como temperos compram sal, mostarda, açafraão, azeite e vinagre.

Estranho é o baixo consumo de doces, componente de alto peso na alimentação portuguesa do século XVII, e que, em Tibães, está ausente do dia a dia. Os únicos doces referenciados são o arroz doce e os pastéis, que aparecem apenas nos dias de “*folga conventual*”⁵⁹ e nas festas solenes. Comprova esta prática, o baixo consumo de açúcar, uma média anual de 3 arrobas, de mel, de leite e de arroz.

No respeitante ao vinho os pontos 17 e 18 da 4.^a Constituição ordenam

*“que se de a cada monge hu quartilho de vinho pela medida velha ao jantar e outro à cea e nos dias de jejum à collação meo quartilho” e “acerqua da qualidade em todo o anno se de vinho maduro e são, sem agoa nem mistura de vinho verde e esta mistura de agoa ou verde prohibimos em virtude da Sancta Obediencia...”*⁶⁰.

As compras de vinho, encontradas no período em referência, atestam o cumprimento, senão na quantidade, pelo menos na qualidade, do ordenado na constituição. Adquirem, sobretudo, vinho de *“acima do Douro”*⁶¹ para consumo da comunidade e deixam o verde, da produção própria ou do que recebem em rendas⁶² para os criados e oficiais e também para *“pitanças”*⁶³.

Muito estranha, é absoluta ausência de gastos com chá, café e chocolate. O leite é ainda só usado na confecção do arroz doce dos dias especiais.

Para as refeições, deixando a de Natal para o ponto *“Da Festa”*, compram tremoços, figos passados e, na época, cerejas.

Comparando os gastos efectuados no triénio 1656-1659 com os dos dois últimos do século XVII temos a assinalar algumas alterações no ritmo e gostos alimentares no Mosteiro.

Assim, e fortemente marcante, é o aumento das quantidades: a carne de vaca, comprada, passou de uma média mensal de 30 arrobas para 40, atingindo mesmo, nos meses de Verão, as 50 e as aquisições de peixe aumentaram, sobretudo a da pescada fresca e do peixe seco, que regista uma maior variedade de espécies: litões, pateiras, cascarras e ferrões. Mantem-se o gosto pela sardinha, congro, raia, ruivo, polvo, rodovalho, lampreia e sável e sobe o consumo de lagostas e arolas. Aparecem a tainha, o cherne e a solha e desaparecem a cabra, o sargo e o linguado. Consequentemente, são muito mais elevados os gastos com a alimentação. Mesmo tendo em conta a subida dos preços dos produtos⁶⁴, apenas o peixe mantém aproximadamente os mesmos valores, o aumento das despesas é muito significativo. Assim, gasta-se em carne, retirando os meses de jejum, uma média mensal de 35.000 réis; em galinhas e frangos 10.000 réis; em peixe 20.000 réis, exceptuando os meses



Prato de Faiança com escudo da Congregação de S. Bento. Decoração a azul sobre fundo branco. Fins do séc. XVII.

Quadro I

PRODUTOS E PREÇOS NA ALIMENTAÇÃO ⁶⁶

PRODUTOS	Preço em Réis	
	3/1656 a 6/1658	7/1695 a 3/1699
um arrátel AÇAFRÃO	3000-3500	2000-2500
uma arroba AÇUCAR	1500	2500
um almude AZEITE	1600	2500
uma arroba ARROZ	1000	1500
um CARNEIRO	300-400	550-650
um alqueire de FEIJÃO	160	260
um alqueire MOSTARDA	500	450-500
um LEITÃO	200-250	400-450
um alqueire NOZES	350	450
um ANHO	150-300	200-300
uma GALINHA média	80-85	100-150
uma canada LEITE	40	60
um FRANGO	16-20	20-25
arrátel CARNE VACA	15	25
um PASTE	10	20
um alqueire GRÃO	150	750-800
um alqueire FIGOS	430-470	600-650
peixes		
quintal BACALHAU	3000	6000-7000
milheiro SARDINHA	800-1500	1000-2000
arrátel SÁVEL	280-335	240
LAMPREIA	70-93,3	60-165
arrátel RAIÁ	15	13-16
LAGOSTA	40	40-50
arrátel PESCADA FRESCA	12-20	20

de Janeiro e Fevereiro de 1697 em que foram gastos, sobretudo em peixe seco, 149.850 réis e 84.655 réis. Apesar desta subida, pensamos que não devemos ser conclusivos quanto ao aumento da gula conventual, visto não dispormos de dados que nos permitam saber se a comunidade cresceu, se a hospedaria aumentou e, muito pelo contrário, temos informações sobre o acréscimo do pessoal.

Quanto à confecção dos alimentos, pensamos que se torna mais elaborada. Aparece-nos a compra de cebolas e alhos⁶⁵ e de especiarias como o cravo, pimenta e canela. Aumentou o consumo da mostarda e do açafreão.

Em relação ao vinho, e no referente à compra, acentua-se a diferença entre o maduro e o verde⁶⁷. Esta situação deve-se, não só à observância da regra do beber, mas também ao aumento da produção vinícola da região. Os pagamentos das rendas no Recibo, continuam a ser bem representativos da situação. Em 1695, são entregues 85,5 almudes de maduro e 905 de verde, 287 dos quais são entregues ao dispenseiro, para gasto da casa.

O café, o chá e o cacau permanecem ausentes dos gastos, o que contraria, o conhecimento que se tem do consumo dessas bebidas na época.

A doçaria continua quase a não existir no dia a dia. O único dado novo é a compra de prateiras de perada e pessegada. Pelo contrário, a presença de doces nas folgas e festas conventuais aumenta e varia. Ao sempre presente arroz doce vêm juntar-se, mais frequentemente, os pastéis e, pela primeira vez, os ovos reais e as covilhetes de doce. Nas refeições normais mantêm-se os figos e as cerejas que se fazem agora acompanhar de amêndoas, castanhas secas e, ainda que raramente, de queijo flamengo.

2.1.2. "DO VESTIR" E "DO CALÇAR"

Dada a diversidade existente na apresentação dos gastos nos dois períodos estudados, quer nos Livros do Gasto, **quer nos Livros da Rouparia**, a análise do vestuário da comunidade terá, conseqüentemente, de ser feita de modo diferente.

No triénio 1655-1658 os gastos descritos reportam-se às compras de peças de tecidos, aos pagamentos a alfaiates e a quem faz a "costura" ou "feitio". Podemos, assim, conhecer as peças que compunham o hábito dos monges, os tipos de tecidos empregues, os oficiais que as faziam e quanto custavam e ter ideia dos gastos em materiais e mão-de-obra. No entanto, as despesas, porque apresentadas globalmente, e não por provimentos individuais, não nos permitem concluir da observância da regra, o que não acontecerá para o triénio 1695-1698, que analisaremos mais à frente.

No primeiro período referenciado compram sarja, à peça, em Lisboa, pano de linho, em varas, em Paços de Sousa e Lixa, vinteno⁶⁸ ou grizé, estamenha⁶⁹ ou serafina preta, branca e parda, e saragoça⁷⁰ em côvados ou varas. De linho e confeccionados, possivelmente no exterior do Mosteiro, por

alguém que cobrava à peça, eram as camisas a 40 réis, as ceroulas a 30, os barretes ou carapuças, os lenços e toalhas, todos, a 10 réis a unidade. O vinteno e a estamenha eram para os escapulários⁷¹ e as túnicas; a saragoça para os calções, as meias e as túnicas dos donatos; a sarja para as cogulas⁷² e escapulários. Faziam-nos os alfaiates que, trabalhando na “rouparia”, recebiam a 30 réis ao dia. Como aviamentos, usavam retróses⁷³, linhas pretas e colchetes.

Entre Março de 1656 e Junho de 1658 foram despendidos em tecidos, confecção de roupas e sapatos 502.707 réis. O tecido mais caro era o vinteno, com preço variável entre os 800 e 1.100 réis o côvado, seguido da saragoça, a 550 réis, e da estamenha, com preços oscilantes entre os 145 e 350 réis. Os gastos com a compra de linho, cujo preço de vara andava entre os 140 e 160 réis, constituíam um peso importante no orçamento do Mosteiro. Prova-o o montante de 220.562 réis despendido, só com a compra, no período em causa.

A apresentação dos gastos em vestuário e calçado nos finais do século XVII é feita de modo diferente. A par das despesas com a compra (mais reduzida) de estamenha, saragoça, duqueza preta, sarja e linho, com os jornais dos alfaiates e com os pagamentos das “costuras”, aparecem os gastos anuais com o provimento dos monges.

Analisados os do triénio 1695-1698 constatamos que os provimentos diferem de ano para ano, variando, quer nas peças, quer nas quantidades. Esta diversidade é explicada pelas Constituições. No Capítulo 2 da 4.^a Constituição “Do Vestido dos Monges”⁷⁴ ordenava-se que se entregassem as cogulas, de sarja nova, a todos os professos no 1.º ano de cada triénio pelo Dia de Todos os Santos; as túnicas negras, a de estamenha, no Dominho de Páscoa do 1.º ano, a de vinteno, no Dia de Todos os Santos do 2.º ano; os escapulários, todos os anos pelo Dia da Purificação da Virgem; os calções, de dois em dois anos, no Dia de S. Miguel; as meias, todos os anos no mesmo dia; os sapatos, de tacão alto, duas vezes por ano: os primeiros aos 20 de Abril, os outros no 1.º de Novembro. Sobre o provimento do linho era instituído que todos os anos, uma parte no Natal e outra na Ressurreição, se desse a cada monge duas camisas, duas ceroulas, dois lenços e duas carapuças e que, uma vez por ano, sempre no mesmo dia, se entregasse uma toalha de 5 palmos para “alimpar mãos e resto”. De igual modo, era ordenada a entrega de um travesseiro, no Dia de Páscoa do 2.º ano do triénio.

Voltando aos gastos de Tibães, e ao ano de 1695, aparecem-nos 29 provimentos, que, na sua maior parte, incluem: uma cogula, um par de calções, um par de meias, dois pares de sapatos e doze varas de pano de linho, destinadas ao “feitio” de duas camisas, duas ceroulas, dois lenços, dois barretes e uma toalha. O preço total destes provimentos era de 9.160 réis⁷⁵.

Em 1696, segundo ano do triénio, desaparecem do provimento as cogulas e os calções; aparecem as túnicas e aumentam para 14 as varas de linho, devido a ser o ano do fornecimento do travesseiro. O preço total do provimento baixa para 8.300 réis.

Quadro II

COMPOSIÇÃO E CUSTO DE UM PROVIMENTO ⁷⁶

gastos na compra em réis	
1 TÚNICA	4000
1 COGULA	5000
1 ESCAPULÁRIO	1000
1 par de CALÇÕES	900
2 pares de SAPATOS	800
1 par de MEIAS	300
14 varas de LINHO	2520
gastos no feito em réis	
2 CAMISAS	80
2 CEROULAS	80
2 TRAVESSEIROS	60
2 LENÇOS	20 ⁷⁷
2 BARRETES	20 ⁷⁷
1 TOALHA	10 ⁷⁷

No 3.º ano voltam os calções, desaparecem as túnicas, as varas de linho voltam às doze iniciais e mantêm-se as meias e os sapatos. As despesas, 5.500 réis, são as mais baixas de todo o triénio apesar da subida de alguns preços: o par de sapatos passa de 400 para 450 réis, a vara de linho sobe de 180 para 200 réis, a túnica, que custava 4.000 réis, é agora a 4.400 e o pagamento aos alfaiates oscila entre os 25 e os 35 réis ao dia.

Comparando os dois triénios trabalhados, verifica-se um aumento generalizado dos preços dos tecidos. O custo da vara da estamenha por tingir é agora de 400 réis, a da saragoça, de boa qualidade ⁷⁸, é de 500 réis e a do linho sobe para 200 réis. Também é muito mais elevado o dinheiro gasto na sarja, mas como nunca referem as quantidades, só falam em peças, não pudemos comparar as oscilações e apenas registar o aumento dos montantes dispendidos nas compras daquele tecido. Outra mudança a assinalar é o desaparecimento da referência ao pano de vinteno e o aparecimento da duqueza preta ⁷⁹. Os aviamentos mantêm-se os mesmos e surgem dados sobre os forros, que podem ser de linho ou de burel.

Pelo exposto, pensamos que a comunidade de Tibães, no período, em referência, quer nas peças constituintes do hábito, quer no tipo e valor dos tecidos, observava a constituição, aliás, extremamente contundente quanto a estes pontos: "...nem nos vestidos interiores nem nos exteriores usarem de panno de outra cor ou qualidade diferente do que os mandados nesta constituição" e "...que não aja diferenca no vestido e calçado de huns e outros, mas que tudo seja da mesma maneira" ⁸⁰.

2.1.3. "DA FESTA"

Recorrendo novamente à 4.^a Constituição sabemos que "...nas festas solemnes de primeira classe, como são as quatro Paschoas, as do N.P. S. Bento e outras, por respeito dessa solemnidade e trabalho dos monges, darseha de comer mais esplendidamente, conforme a previdensia do prelado..." ⁸¹. No Mosteiro de Tibães a previdência dos prelados deveria ser grande pois a ementa conventual é bastante melhorada quer nas festas, quer nas folgas conventuais. Aparecem os leitões e os anhos; o peixe é mais abundante e de maior variedade ⁸² e há sempre doce arroz doce e, por vezes, pastéis. Com o fim do século o arroz doce vai desaparecendo e deliciam-se sobretudo com os ovos reais e as covilhetes ⁸³ de doces .

A festa mais importante é a de São Bento, mas também o são a da Páscoa, em que comiam anhos, carneiros, doces e marmelada e a do Natal, em que era servida uma colação especial. Esta, nos anos 50, à base de confeites e marmeladas, vai-se enriquecendo com o decorrer dos tempos: primeiro, com nozes, passas e amendoas e depois com outras qualidades de doces. Esta melhoria, quer em quantidade, quer em variedade, intensifica-se de tal modo que, em 1698, foi gasto na colação ⁸⁴, nada de excepcional em relação aos anos anteriores, o montante verdadeiramente extraordinário de 78.140 réis. Extraordinário, se tivermos em conta as soldadas pagas ao pessoal ⁸⁵ e mesmo os custos praticados nos diversos trabalhos da obra ⁸⁶.

Para além destas festividades também encontramos referências às comemorações do Dia de Ramos, Nossa Senhora dos Prazeres, Oitava do Espírito Santo, Nossa Senhora da Assunção, São Miguel, São Tomé, Todos os Santos e Fiéis Defuntos.

Também a música e o teatro tinham lugar nestas festas. Eram chamados músicos, que cantavam e tocavam corneta, clarim e gaita de foles, e actores que traziam comédias. Por estes serviços encontramos preços que variavam entre os 300 e os 480 réis e pela comédia para o Dia de Santa Isabel do ano de 1697 foram pagos aos comediantes 7.000 réis.

A Morte, falamos apenas da do Reverendíssimo Dom Abade, também tinha direito a festa. Chamavam-se músicos para tanger e cantar no "enterramento" e ofícios e compravam-se pastéis para servir nos mesmos dias.

Quadro III

COMPRA DE DOCES PARA O NATAL DE 1698⁸⁷

tipo de doces	gastos na compra em réis
32 dúzias de QUEIJADAS	840
20 dúzias de MASSA PÃES	4800
18 dúzias de MORGADOS	6480
7 dúzias de BOLOS	840
20 dúzias de CORAÇÕES	2400
20 dúzias de EMPADINHAS	600
20 arratéis de TARTEIS de AÇUCAR	2400
34 arratéis de TARTEIS de MEL	2380
5 dúzias de ESTRELAS	1800
21 arratéis de GINETES	2520
PÃO LEVE e PÃO de LÓ(?)	900
5 prateiras de ABOBORA	
6 prateiras de PERADA	2750
2 arratéis de bocados de ABÓBORA	220
1 arratel de REGELO	120
5 dúzias de caixas de MARMELADA e PERADA	16280
5 dúzias de PELENGANAS	13310
100 tigelinhas de OVOS MOLES	3000
5 pratos de OVOS REAIS	4500

2.2. "O OUTRO"

2.2.1. NOS SERVIÇOS

2.2.1.1. NO QUOTIDIANO DOMÉSTICO

Para assegurar o seu quotidiano doméstico dispunha o Mosteiro de um vasto pessoal que, sob as ordens do Padre Mordomo, realizava os mais variados trabalhos.

Na cozinha imperam o cozinheiro e o forneiro, seguidos pelo "*bicho*"⁸⁸; na forja está o ferreiro e na carpintaria movimenta-se o carpinteiro; nas hortas e jardins trabalham o hortelão, o moço da horta e o moço das ervas; cuidando dos animais, encontramos os moços dos bois, dos carneiros, das ovelhas, dos porcos e dos perús e nos transportes funcionam os estribeiros, o rapaz das cartas e os "*moços de acompanhar os religiosos*". O Mosteiro recorria ainda ao trabalho das lavadeiras e do pescador e aos serviços do achegador⁸⁹ e do procurador. Os seus salários ou soldadas, acordados trienalmente, eram pagos anualmente, pelo Gastador da Casa ou pelo Padre Secretário que, a pedido, podiam entregar pequenas quantias ao longo do ano "*à conta*" da soldada anual.

Para além destes trabalhadores, organizados hierarquicamente à volta da função, que serviam permanentemente no Mosteiro, encontramos outros, que, esporadicamente, são chamados a prestarem serviços para a comunidade e que também recebiam por salário ou soldada anual. Estão neste caso o barbeiro/sangrador, neste período o Anastásio Carvalho, que, para além das funções próprias de barbeiro, "*talhava*", lançava sanguessugas e tirava dentes; o médico Saraiva e o Vigário de Panoias "*por administrar os sacramentos a alguns fregueses desta caza*"⁹⁰.

Importantes prestadores de serviços eram também os oficiais das áreas do vestuário e do calçado. Falamos dos alfaiates, que, na Rouparia do Mosteiro, confeccionavam as túnicas, cogulas, calções e meias e recebiam a 30 réis ao dia e dos que, fora do Mosteiro, faziam o "*feitio*" ou "*costura*" das alvas, camisas, ceroulas, carapuças, lenços e toalhas. Ainda relacionados com os tecidos e os sapatos aparecem os pagamentos a quem "*curava*" e "*tozava*" o pano, fiava o linho, consertava e "*botava*" solas nos sapatos.

Comparando o período em referência com o de 1695-1700⁹¹ nota-se, de imediato, o aumento de pessoal em regime de soldada. Aparecem o 2.º forneiro, o 2.º hortelão, os moços da Quinta do Pedrozo e o ajudante de pescador. Também algumas soldadas sofrem aumentos. É o caso das do forneiro e cozinheiro que sobem para 8.000 réis, as do 1.º hortelão e do 1.º moço da Quinta de Mire para 6.000 réis e a do "*bicho*" para 4.000 réis.

De igual modo sobem as quantidades de trigo e meado que acresciam os salários do médico, do "*surgião*" e dos procuradores. Estas subidas, contudo,

Quadro IV

CATEGORIAS DE TRABALHADORES A QUEM O MOSTEIRO
PAGAVA SALÁRIOS OU SOLDADAS

CATEGORIA	Preço em Réis	
	3/1656 a 6/1658 ⁹²	7/1695 a 3/1699 ⁹³
CARPINTEIRO ⁹⁴	12000	—
FERREIRO ⁹⁴	8000	—
FORNEIRO	7500	8000
2.º FORNEIRO ⁹⁴	—	3500
COZINHEIRO	7000	8000
"BICHO"	3500	4000
ACHEGADOR	6000	8000
ESTRIBEIRO ⁹⁴	6000	—
PESCADOR	5000	5400
AJUDANTE de PESCADOR ⁹⁴	—	1500
CAÇADOR do RIO ⁹⁴	—	1500
HORTELÃO	5000	6000
2.º HORTELÃO ⁹⁴	—	3500
PROCURADOR	6600+8 alqueires pão meado	?+10 alqueires milho e centeio ⁹⁵
BOIEIRO	5000	5000
GUARDADOR da Qt. ^a de Mire	5000	6000
MOÇO dos BOIS da Qt. ^a de Mire	2000	2000
MOÇO da Qt. ^a Pedroso ⁹⁶	—	6000
QUINTEIRO de Pedroso ⁹⁶	—	2000
LAVADEIRAS	4000+12 carros de Lenha	4020+3 alqueires de segunda ⁹⁵
MOÇO de ACOMPANHAR RELIGIOSOS ⁹⁴	4000	—
MOÇO dos BOIS	3000	2000
MOÇO dos CARNEIROS	2500	2000
MOÇO dos PORCOS	2000	2000
MOÇO dos PERÚS	2000	2000
CARRETEIRO ⁹⁴	2000	—
RAPAZ das ERVAS	3000	2000
RAPAZ das CARTAS ⁹⁴	3000	—

Quadro V

SALÁRIOS OU SOLDADAS PAGAS ANUALMENTE

BARBEIRO/ SANGRADOR	70 alqueires de pão meado 1 marrã de 50 arráteis ou 1.000 réis 500 réis para sabão ⁹⁷ 4 alqueires de trigo de pitanças ⁹⁸
MÉDICO (Fora o pagamento dos serviços)	40 alqueires de pão meado ⁹⁸
VIGÁRIO	2.000 réis ⁹⁹

não se verificam na maior parte dos pagamentos ao dia e nos serviços. Assim, os alfaiates continuam a trabalhar por 30 réis ao dia, mas agora ajudados por um rapaz que é pago a 20 réis; os preços dos “feitos” mantêm-se, com excepção do das ceroulas, que sobe para 40 réis. Também os trabalhos de curar e tozar o pano, pagos respectivamente a 3 réis a vara e a 10 réis o côvado, não sofrem alterações, o que não acontece com o fiar do linho que, de 20 réis a libra, sobe para um valor oscilante entre os 60 e 140 réis.

2.2.1.2. NA ACTIVIDADE AGRÍCOLA

Reportando-nos apenas às terras exploradas directamente pela administração beneditina como eram a cerca do Mosteiro e as quintas de Mire, do Pedrozo, dos Anjos e das Barrosas, encontramos, para além dos criados pagos por soldada, e a trabalhar permanentemente, como são os hortelões, o moço das ervas e o “*moços de servir nas hortas*”, os *jornaleiros pagos ao dia*. *Eram chamados, essencialmente, para as grandes actividades sazonais, como o eram as sementeiras, segadas, malhadas, vindimas e apanha da azeitona. Também aparecem referências, embora mais raramente, ao pagamento a quem vinha cavar e podar as vinhas e concertar as madeiras das ramadas* ¹⁰⁰.

Entre 1656 e 1658 a jorna de quem cavava e vindimava era de 20 réis ao dia e de quem segava e malhava de 30 e 50 réis respectivamente. Eram preços

"*com comida*", visto encontrarmos os gastos com a compra de tigeladas para os cavadores, de carne para as malhas e de sardinhas para as vindimas. Os preços das jornas na apanha da azeitona e na poda são difíceis de estabelecer porque só encontramos pagamentos globais sem qualquer referência ao número de trabalhadores envolvidos e aos dias de trabalho. Apenas uma vez, em 1658, é anotado o pagamento de 4.880 réis, incluída a esmola, a sete podadores de Rendufe. Os gastos com as malhas, pelo contrário, são fáceis de acompanhar. Em 1697 deixam, praticamente, de especificar as actividades agrícolas e falam apenas em "*serviços*"; pagam jornas de 50 réis aos homens e de 40 às mulheres.

Ainda na actividade agrícola, referenciámos a existência de pagamentos às limpadeiras e escolhedeiras, que, por cada carro de trigo que limpavam ou escolhiam, recebiam 40 réis. Ligados à pecuária e, para além, dos moços dos porcos, bois, carneiros e perús, encontramos os serviços dos capadores e das mulheres que tosqueavam os carneiros. Os preços praticados eram, para a tosquia, de 20 réis ao dia e para as capaduras de 20 réis para os bezerros e touros e entre 12 e 14 para porcos e leitões.

Apesar de existir um carpinteiro, com oficina, em serviço permanente no Mosteiro¹⁰¹ e soldada paga pelo Gastador da Obra, encontramos pagamentos de dias, a 50 réis secos, a carpinteiros que arranjavam as apeiras agrícolas. De igual modo referenciámos a existência de tanoeiros, que recebiam a 120 réis por fazer e apertar as pipas.

Quadro VI

REFERÊNCIAS A TRABALHOS AGRÍCOLAS¹⁰²

1656-58	
CAVAR VINHAS	20rs./homem/dia
MALHAR MILHO E CENTEIO	50 rs./homem/dia+ carne
VINDIMA	20 rs./homem/dia+sardinhas
"na AZEITONA como nas VINHAS e MADEIRA"	7.350 rs. no ano 1657
7 PODADORES de Rendufe	4.680 rs. no ano 1658
1695-97	
MALHAR	24 rs./homem/dia
SEMENTEIRAS	40 rs./homem/dia
SEMENTEIRAS	20 rs./mulher/dia
VINDIMA e SEMENTEIRAS	2 vintens/homem/dia
VINDIMA e SEMENTEIRAS	1 vintem/mulher ou rapaz/dia

Quadro VII

"Rol do que ha na officina de Carpintaria que esta na Caza do Carpinteiro que de presente he Alexandre Pr.^a da frg.^a de S. Romão de que elle ha de dar conta por tudo por este roll lhe ser entregue, o qual foi feito sendo Geral o N. Rmo. o P.P. Bento da Assumpção.

Duas CERRAS compridas, huã grande outra mais pequena
 hum CERRAO que serve de cortar os troncos das arvores
 hum TORNO de torneiar aparelhado com ferros e banco
 huã FIEIRA e GARLLOPA
 huma GOIBA
 huã TROQUES"

"Rol do que ha nas officinas das obras que são duas Cazas que estão no ? do Claustro do Refeitório.

Duas CORDAS grossas de ferro de guindar pedras
 huã ALLAVANCA de FERRO
 hum FERRO de ASSENTO
 huã HEIXADA
 sinco ALVIOIS
 dous PONTEIROS de ABRIR CHUMBADORES
 dous PICOIS
 hum ARAME GROÇO que tem 30 palmos que serve de VAREJAR os
 ALCATRUZES
 hum FERRO REDONDO que serve de AMASSAR BETUME
 huã ALMUTULLIA que serve de hir buscar OLLEOS pra TINTAS a qual tem
 Fr. ? nas suas mãos
 mais um FERRO do MONTE ALAVANCA
 duas BROCAS de ABRIR para FURAR PENEDOS com suas na?
 huã MASSA
 Hum FERRO pequeno de ASSENTO
 ha mais de novo três FERROS QUADRADOS de sete palmos e um
 REDONDO do mesmo comprimento
 há mais um MARTELO do MONTE
 ha mais duas COLHERES DE REBOCAR
 ha dous PINCEIS de CAYAR
 ha mais huã LIXADA
 ha coatro CUNHAS e PALMETAS"

2.2.2. NA OBRA

O estado de ruína em que se encontrava o velho mosteiro românico e a necessidade de aumentar o edificado existente ocasionaram o grande surto construtivo, que converteu o Mosteiro num dos espaços mais grandiosos do país. Congregando alguns dos artistas - mestres pedreiros, mestres carpinteiros, entalhadores, imaginários, enxambreadores, pintores e douradores – que maior influência exerceram na região, foi um lugar preferencial para as grandes manifestações artísticas do tempo.

As obras, iniciadas em 1626 com “*a costão da Igreja nova e um lanço do Claustro e Galeria*”¹⁰³ iriam prolongar-se até meados do século XVIII, quando, já acabado o novo edifício, organizaram os diversos espaços da cerca. Continuariam, contudo, sempre a existir, mas sob a forma de trabalhos de conservação, de beneficiação e de redecoração, como os que aconteceram, em 1783, na Sala do Capítulo e na nova Residência do Abade Geral, em 1786, na “*Caza de Comer para os Hóspedes de Graduação*” e, em 1816, na Casa das Pinturas.

Sobre o projecto global da obra, exceptuando a da Igreja, para a qual possuímos diversas informações sobre os arquitectos¹⁰⁴ que se responsabilizaram pelo risco ou riscos das diversas obras e pela sua orientação, não apurámos qualquer dado sobre quem fez a traça e orientou as obras do edifício. Pelo contrário, é fácil acompanhar a relevância do papel dos mestres pedreiros de arquitectura.

Apesar da longa duração da intervenção arquitectónica, a administração beneditina imprimiu sempre um ritmo considerável aos trabalhos. Até 1660, altura em que os pedreiros terminam o seu trabalho na Igreja, encontrámos uma média de 30 trabalhadores por semana. Tendo como base o dia de trabalho, a “*féria*” era semanal. A função e qualificação profissionais definiam o pagamento. No cume da pirâmide encontrava-se o Mestre pedreiro com 180 réis diários; depois vinham 2 assentadores com 120 réis; os oficiais com 100 réis e os “*servidores*”, por vezes também chamados de “*trabalhadores*”, com 60 réis. Abastecendo-os da pedra do Monte das Caldas, trabalhavam os pedreiros e os aparelhadores, com jornas de 100 e 110 réis e os apontadores de picos, a receberem 2 réis por pico, e que trabalhavam sob as ordens do Mestre dos Picos, que ganhava a 50 réis ao dia. Ligados também à obra, mas com contratos trienais e soldadas pagas pelo Padre Gastador de Obras, existiam 1 carpinteiro com 12.000 réis, 1 ferreiro com 8.000 réis, 3 criados de obras¹⁰⁵ com soldadas que oscilam entre os 2.000 e 3.000 réis e 4 boieiros¹⁰⁶ com 5.000 réis.

Com o avanço das obras e a incorporação de novos materiais de construção alarga-se o leque de artistas e artífices em actividade. Assim e logo em 1650 aparecem incluídos nas listas das férias, três carpinteiros¹⁰⁷ a ganharem a 50 ou 100 réis, conforme escolhiam receber “*com comer*” ou “*a seco*”. Sem função expressa e num número variável entre três e seis aparecem,

a partir de 1657, as referências específicas às férias dos “Fifanos” e dos “Aarões”¹⁰⁸. Mais bem pagos que qualquer dos outros artífices presentes nas listas, deveriam tratar-se de oficiais de reputação regional. O que não é de estranhar, pois em 1661 e 1662 há referências aos carpinteiros de Landim, a receberem mais 10 réis por dia que os outros, e, embora um pouco mais tarde, entre 1728 e 1730, serão os mestres de “Fife”, Mathias Carneiro e Lourenço, que assentarão os azulejos no Claustro do Cemitério e Capela de S. Bento assim como serão também os “afifanos” que “revocarão, pincelarão e compuserão toda a obra”¹⁰⁹.

A partir de 1660 começam a aparecer referências a outro tipo de trabalhos, ligados ao revestimento e decoração. É o assentamento do azulejo na Capela-Mor e Coro; é o lajeamento da Igreja “*das grades para baixo*”; são o Cadeiral e Painéis do Coro; são os Retábulos do Altar-Mor e da Capela de Santa Gertrudes com as respectivas imagens; são as grades; são as pinturas e douramentos. Pela ausência nas listas de férias semanais e pela existência de pagamentos globais por trabalho/obra, pensamos, embora não tenhamos encontrado nenhuma referência a contratos, que estes trabalhos deveriam ter sido feitos por empreitada, após acordo de preços, entre o mestre de ofício e a administração beneditina. Por comparação com outros casos, quer religiosos, quer públicos, a obra/trabalho era, após acordo ou arrematação pelo mestre de ofício, executada, sob a sua orientação, por artífices da mesma arte.

Além dos artistas e artífices que trabalhavam na obra propriamente dita, fomos encontrar distribuídos por diversas tarefas, a ela ligadas, outros oficiais ou simples trabalhadores. Estão neste caso os carpinteiros que serravam a madeira, com uma jorna de 50 ou 100 réis, conforme comiam ou não; os cortadores de tijolos, a ganharem a 140 réis ao dia; os retelhadores e respectivos ajudantes que operavam nos alcatruzes, canos da água e telhados e recebiam 120 e 70 réis; os oficiais que “*calçavam*” os ferros de arado, “*acabrunhavam*” machados e foices, “*picavam*” limas e “*rebuliam*” cunhas e os homens ou mulheres que faziam os carretos.

Qualquer que fosse o regime de trabalho existente era sempre o Mosteiro que comprava o saibro, a cal, o gesso, o aço, o ferro, o chumbo, o carvão, as madeiras de castanho, pinho e carvalho, quer em árvores, quer já serradas em tábuas, tabuões e couçoeiras, os azulejos, os vidros, as ferragens, a pregaria, o ouro, o óleo e as tintas.

De igual modo pagava o transporte destes materiais de Braga, Vila do Conde, Porto e Lisboa. Era também a administração beneditina que fornecia e mantinha em condições a forja e os foles, o calibre, as roldanas e as cordas, todas as ferramentas para a obra, as apeiras, os cestos e cestas, os cântaros e os carros de bois com as respectivas sogas e tamoeiros.

A partir de 1696, e quando se começa a erguer o Dormitório ou Galeria dos Gerais, registam-se alterações no modo de fazer a obra. Emerge em Julho, quando deixa de aparecer a fêria do Mestre nos pagamentos semanais e começam a aparecer referências a pagamentos por trabalhos específicos de

pedraria. Assim, em Agosto, deram 28.000 réis “ao M D. Moreira por dezoito braças e 24 palmos de paredes que se levantaram na sala a 1\$500 réis a braça”¹¹⁰ e 3.750 réis “a quem abriu o alicerce da parte do pomar novo”¹¹¹. Estes trabalhos por “*empreitadas*” continuam pelos anos seguintes, estendendo-se também à área da carpintaria. Logo em Abril de 1697, encontrámos o pagamento de 490.000 réis a Manuel da Silva, carpinteiro, “por forrar as salas e dormitório da Galeria por empreitada”¹¹² e de 80.100 réis a quem levantou o muro do Terreiro à razão de 600 réis a braça¹¹³.

Estas informações e o desaparecimento, quase por completo, das referências às férias semanais, mantendo-se apenas as dos oficiais que andam nos telhados e nos rebocos, levam-nos a pensar que as obras passaram a ser entregues a quem as tomava de empreitada e as fazia executar por oficiais seus. Achamos, contudo, que não devemos ser completamente conclusivos pois para além do pagamento ao Manuel da Silva pelo forro das salas e dormitório da Galeria, encontrámos a despesa de 13.920 réis com “3 officiaes que andarão 116 dias ajudando a forrar as cellas do dormitório novo” e de mais 14.940 réis com “3 officiaes que andarão 125 dias ajudando a solhar o dormitório novo”¹¹⁴. Como não temos mais informações que nos permitam justificar esta ajuda, não podemos dizer que apenas se trabalhava em regime de empreitada. Até 1700, data da conclusão da nova edificação, continua o mestre pedreiro Domingos Moreira a receber, 380.000 réis, “pelo lanço do dormitório que está adiante das duas sacadas na qual fez os arcos das abóbadas e acabou de apedrejar das traves para cima”¹¹⁵ e o Mestre Manuel Nogueira, 1.850.000 réis, “pela obra da Sala do Capítulo e Dormitório que fez e pelos acrescentamentos”¹¹⁶ e o carpinteiro Manuel da Silva a “forrar” e “solhar” os novos espaços, onde os rebocos também foram feitos por ajuste e custaram 37.500 réis¹¹⁷.

Os preços praticados pelos mestres ou artistas não deveriam ser completamente compensatórios, pois é uso corrente a dádiva, a mando do Dom Abade, da “caridade”. Prática, comumente aceite por ambas as partes, deveria ser entendida como uma compensação, quase obrigatória, aos preços estabelecidos. Em 1697 são entregues as caridades de 9.600 réis ao mestre da obra¹¹⁸ e de 2.400 réis aos 6 oficiais da mesma, também em 1698 o Manuel da Silva e o Domingos Moreira recebem, cada um, 3.000 réis e os “os homens que levantaram os muros”, 1.920 réis¹¹⁹. Esta prática, aliás, não é completamente nova. Desde 1650 que referenciámos atenções do Dom Abade para com os artistas e oficiais. Contudo, não se tratavam de suplementos numerários, mas sim de prémios por trabalhos difíceis ou por conclusão de obra. Do primeiro são exemplos, a oferta de uma merenda, de um beberete, ou só de vinho aos oficiais e trabalhadores que andavam no “*monte*”¹²⁰ ou nas “*águas*”¹²¹, do segundo, a merenda servida aos pedreiros que, em Junho de 1660, acabaram a Capela¹²² e aos que, em 1695, fecharam a abóbada dos palheiros da ala poente¹²³ e as “*pitanças*”, de 15.000 e de 3.500 réis, oferecidas, respectivamente, aos imaginários dos retábulos da Capela-Mor e do da Capela de Santa Gertrudes e a de 1.000 réis aos pintores que pintaram a Imagem de São Bento¹²⁴.

Concluindo, e com base nas listas de compras e de pagamentos, assinalamos três factores, que nos parecem importantes para a história da construção na região:

- A origem regional dos oficiais e trabalhadores, normalmente conhecidos pelo nome da terra. Assim encontrámos gente de Mire, do Sobrado, de Courados, das Barrosas, de Cabreiros, da Graça, do Lago e mesmo de Braga. Exceptuamos os carpinteiros de Landim, e os assentadores de azulejo, rebocadores e pintores de Afife.
- A longa permanência no Mosteiro de alguns oficiais e trabalhadores, muitas vezes, vários membros da mesma família, cobrindo uma ou mais gerações.
- A importação sistemática, sobretudo do Porto e Lisboa, de quase todos os materiais de construção, mesmo os de decoração, como as tintas, os óleos, o ouro e os azulejos. Estes vinham de caravela até ao Porto ou Vila do Conde e, depois, em carros de bois, até ao Mosteiro.

NOTAS

¹ Georges Lefebvre.

² e ³ ASCENSÃO, Marcelino "Crónica do Antigo Real e Palatino Mosteiro de S. Martinho de Tibaens desde a sua primeira fundação athe ao presente", 1745, Arquivo do Mosteiro de Singeverga, Santo Tirso, fl. 211.

⁴ Obras do Comendatário D. António de Sá, 1530-1550.

⁵ Construída, ao que tudo indica, no mesmo local da anterior, que foi demolida.

⁶ e ⁷ Ob. cit. fls. 213, 497.

⁸ Remodelado a volta de 1783, quando foi construída a nova Residência do Abade Geral.

⁹ A.D.B., Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros do Depósito**, 576.1701-1703.

¹⁰ Atribuído a António de Andrade pelo Professor Aurélio de Oliveira. Este retábulo retirado, em meados do século XVIII, aquando da remodelação rococó, encontra-se na Igreja de São Romão do Neiva.

¹¹ Substituído em 1785 pelo actual, de traça de José de Santo António Vilaça.

¹² Retirado entre 1798 e 1801 e colocado na Sacristia.

¹³ A actual cabeça foi criada, em 1759, por Frei José de Santo António Vilaça.

¹⁴ Tal como o da Igreja, desmontado e colocado em São Romão do Neiva.

¹⁵ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros do Depósito**, 538.1626.

¹⁶ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros do Depósito**, 535.1614.

¹⁷ Idem, 538.1626.

- ¹⁸ Idem, 548.1652.
- ¹⁹ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, C.S.B., Estados dos Mosteiros, 112. Tibães. 1662.
- ²⁰ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Depósito, 537.1623.
- ²¹ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, C.S.B., Estados dos Mosteiros, 112. Tibães. 1677.
- ²² A.D.B. Fundo Monástico Conventual. Conventos e Mosteiros, Tibães. **Livros do Depósito**, 542.1638.
- ²³ Idem, 576.1701-1703.
- ²⁴ Idem, 538.1626.
- ²⁵ Idem, 542.1638.
- ²⁶ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros das Obras, 458.1645.
- ²⁷ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Tibães, Livros do Depósito, 535.1614.
- ²⁸ Idem, 537.1623.
- ²⁹ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Depósito, 535.1614.
- ³⁰ Idem, 538.1626.
- ³¹ Idem, 554.1661.
- ³² A.D.B. Fundo Monástico Conventual, C.S.B., **Estados dos Mosteiros**, 112. Tibães, 1662.
- ³³ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Depósito, 540.1632.
- Apesar de não ser indicado o nome, pensamos tratarem-se dos Moinhos do Sobrado.
- ³⁴ Mistura de milho e centeio.
- ³⁵ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Depósito, 535.1614.
- ³⁶ Idem, 536.1617.
- ³⁷ Idem, 537.1623.
- ³⁸ Idem, 548.1652.
- ³⁹ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Recibo, 256 a 258.1656-1658.
- ⁴⁰ Religioso que fazia os votos de obediência, castidade e pobreza, trabalhava na cozinha e em tudo o mais que fosse necessário e a quem não era permitido "*aprender letras nem cantar*".
- ⁴¹ "**Constituições da Ordem de Sam Bento destes Reynos de Portugal**", 1590, Lisboa, Cap. 27, fl. 85.
- ⁴² A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Mns.159 "**Constituições dos Monges Negros da Ordem de São Bento nos Reynos de Portugal**", Constituição 4.^a - "Do comer e vestir dos monges", Cap. 1.^o, § 1, fl. 298.
- ⁴³ Dia 13.
- ⁴⁴ 15 horas.
- ⁴⁵ 18 horas.
- ⁴⁶ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Mns 159 "**Constituições dos Monges Negros da Ordem de São Bento nos Reinos de Portugal**", Constituição 4.^o - "Do comer e vestir dos monges", Cap. 1.^o, § 1, fl. 298.
- ⁴⁷ Idem, § 2, fl. 298.
- ⁴⁸ Idem, § 6, fl. 298.
- ⁴⁹ Cerca de 100 gr.
- ⁵⁰ Ob. cit. § 9, 10, fl. 298.
- ⁵¹ Ob. cit. § 11, fl. 298.

- ⁵² Ob. cit. § 14, fl. 299.
- ⁵³ As maiores quantidades, fora os cereais, são de marrans, carneiros, galinhas, frangos, capões, ovos, pescadas, lampreias e litões.
- ⁵⁴ Não devemos esquecer, ainda que não contabilizados, os bens agrícolas da produção própria e os animais criados na Cerca que, indubitavelmente, eram consumidos no Mosteiro.
- ⁵⁵ Sobretudo pescada e cação.
- ⁵⁶ Mal seca.
- ⁵⁷ Peixe que morre na roda da maré e que tem este nome por berrar como as suas homónimas de terra.
- ⁵⁸ Nome antigo para santola.
- ⁵⁹ Dia de descanso, de alívio dos trabalhos do côro.
- ⁶⁰ Ob. cit, Cap. 1.º, § 17 e 18, fl. 299.
- ⁶¹ Entre 1656 e 1658 compram 41 pipas de vinho. Tirando 3 da Barca, 8 da Moreira e 2 de Ponte de Lima, as outras são do de "acima do Douro".
- ⁶² Entre 1648-1652 foram entregues a Dispensa 1.260,5 almudes de vinho verde e 69,5 do maduro.
- ⁶³ Comida extraordinária que se dava por uma ocasião especial.
- ⁶⁴ Ver Quadro I.
- ⁶⁵ Não obstante as rendas de alguns prazos das freguesias de Gemeses, S. Miguel das Marinhas e Estela incluírem alhos boieiros.
- ⁶⁶ ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Gasto da Casa 656.1656 e 658.1995.
- ⁶⁷ Em 1695 compram 168 almudes de vinho maduro e apenas 1 pipa de verde.
- ⁶⁸ Pano com 2.000 fios de urdidura.
- ⁶⁹ Tecido grosseiro de lã.
- ⁷⁰ Tecido grosseiro de lã preta.
- ⁷¹ Peça do hábito que cai sobre as espaldas e o peito.
- ⁷² Túnica larga sem mangas e com capuz.
- ⁷³ Fio de seda torcido.
- ⁷⁴ Ob. cit., Cap. 2.º, fls. 304, 305.
- ⁷⁵ Ver Quadro II.
- ⁷⁶ ADB.Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros do Gasto da Casa** 656.1656.
- ⁷⁷ Idem, 658.1695.
- ⁷⁸ Para o "vestido dos pobres" *usam uma de 250/300 réis*.
- ⁷⁹ Não contemplada nas Constituições.
- ⁸⁰ Ob. cit., cap. 3.º, § 1 e 2, fl. 307.
- ⁸¹ Ob. cit. cap. 1.º, § 13, fl. 299.
- ⁸² No ano de 1656, para a festa de São Bento foram compradas: 21 lampreias, 6 sáveis, 24 cações, 3 pescadas, 7 cabras, 8 raias, 3 rodovalhos, 6 arolas e 15 lagostas.
- ⁸³ Pequeno prato, malga ou tigela para guardar doce.
- ⁸⁴ Ver Quadro III.
- ⁸⁵ Assuntos a tratar nos próximos pontos.
- ⁸⁶ Idem.
- ⁸⁷ ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Gasto da Casa 658.1695.
- ⁸⁸ Moço de cozinha.
- ⁸⁹ Oficial de justiça que penhorava por dívidas.
- ⁹⁰ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros dos Gastos da Casa**, 656.1656.
- ⁹¹ Ver Quadros IV e V.

⁹² ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livro dos Salários, Pensões, Quindénios e Donativos**, 443.1656.

⁹³ ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros do Gasto da Casa**, 658.1695.

⁹⁴ Neste período, nos livros consultados, não existem referências a estas categorias de trabalhadores ou aos pagamentos efectuados.

⁹⁵ ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros da Granaria**, 620.1695.

⁹⁶ A Qt.^a do Pedroso só foi comprada peio Mosteiro no período 1672-1674, in ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Depósito, 568.1677-1679.

⁹⁷ ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros dos Salários, Pensões, Quindénios e Donativos, 443.1656.

⁹⁸ ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Descarga do Recibo dos Generos da Dispensa, 430.1648.

⁹⁹ ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Gasto da Casa, 656.1656.

¹⁰⁰ Ver Quadros VI e VII.

¹⁰¹ Idem.

¹⁰² ADB. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, **Livros do Gasto da Casa**, 656.1656 e 658.1695.

¹⁰³ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros do Depósito, 538.1626.

¹⁰⁴ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Livros das Obras, 458.1645 "*Pagamento a Fr. João Turriano por deslocação à Figueira indo carregar o navio de cal e traçar a Tribuna para a Igreja Nova*" – Arquivo de Singeverga, Livro das Obras, 1654. Pagamento de 1.200 réis "*a hum M.el Alz mestre que foi destas obras, pela traça da Igreja Nova*".

¹⁰⁵ Também chamados "*moços de ervas*".

¹⁰⁶ Funcionando como carreteiros de obra.

¹⁰⁶ Diferentes do existente permanentemente no Mosteiro e pago por soldada anual.

¹⁰⁷ Oficiais originários de Afife e de Arões.

¹⁰⁹ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros das Obras, 460.1695.

¹¹⁰ a ¹¹⁸ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros das Obras, 460.1695.

¹¹⁹ Apesar de não estar referenciado, pensamos tratar-se do Mestre Domingos Moreira.

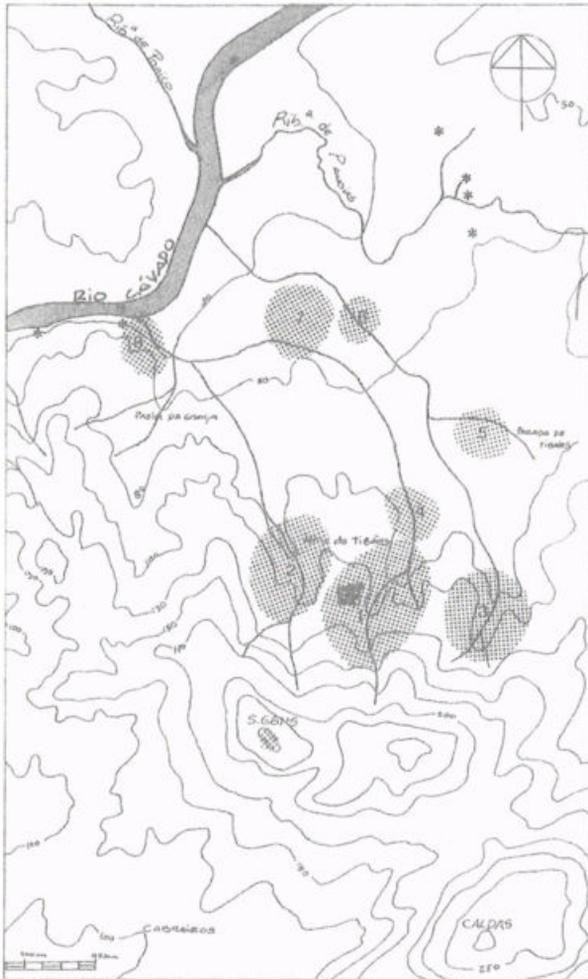
¹²⁰ Nas pedreiras do Monte das Caldas.

¹²¹ Nos aquedutos e alcatruzes das águas, nas azenhas, moinhos, levadas e pesqueiras.

¹²² Arquivo do Mosteiro de Singeverga, Livro das Obras, 1660.

¹²³ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros das Obras, 460.1695.

¹²⁴ A.D.B. Fundo Monástico Conventual, Conventos e Mosteiros, Tibães, Livros das Obras, 459.1661.

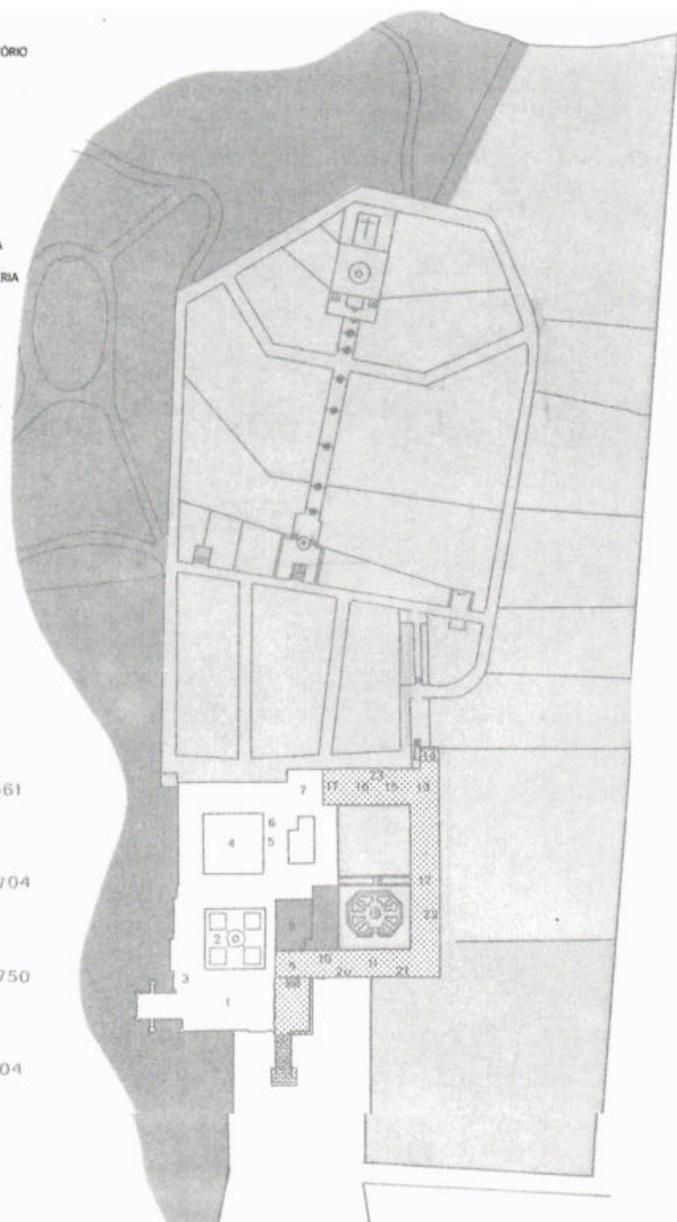


ALGUNS BENS DO MOSTEIRO
NOS SÉC. XVII E XVIII

- 1 QUINTA DO MOSTEIRO
- 2 QUINTA DA ERA
- 3 QUINTA DO ANJO
- 4 QUINTA DA AMIERA
- 5 QUINTA DO PEDROSO
- 6 QUINTA DAS BARROSAS
- 7 QUINTA DE MIRE
- 8 QUINTA DO RIO
- MONHOS, AZENHAS, PEI

O NOVO MOSTEIRO DE TIBÃES. OCUPAÇÃO DO SOLO APOÓS A SUA TRANSFORMAÇÃO EM CASA MÃE ATÉ À SUA EXTINÇÃO.

- 1 IGREJA
- 2 CLAUSTRO DO CEMITÉRIO
- 3 SACRISTIA
- 4 CLAUSTRO DO REFEITÓRIO
- 5 HOSPIÇIO
- 6 DESPENSA
- 7 COZINHA
- 8 PORTARIA
- 9 JARDIM DO JERICÓ
- 10 SALÃO DA OUVIDORIA
- 11 DORMITÓRIO DA GALERIA
- 12 HOSPEDARIA
- 13 SALÃO
- 14 PÁTIO DO GALO
- 15 "CAZA" DO CAPITULO
- 16 "CAZA" DA LIVRARIA
- 17 DORMITÓRIO
- 18 PASSADIÇO
- 19 JARDIM DE S. JOÃO
- 20 PORTA DOS CARROS
- 21 CAVALARIÇA
- 22 PALHEIROS
- 23 ADEGA



BIBLIOGRAFIA

IMPRESSOS

- ALVES, Natália Marinho Ferreira, *Igreja de Tibães*, in Dicionário da Arte B em Portugal, Lisboa, Editorial Presença, 1989, ps. 481,482.
- Constituições da Ordem de Sam Bento destes Reynos de Portugal*, L 1590.
- OLIVEIRA, Aurélio de, *António de Andrade e a primeira Escola de Tai Tibães*, Bracara Augusta, Braga, 28 (64), 1974.
- Regra do Glorioso Patriarcha S. Bento*, Coimbra, 1632.
- SMITH, Robert, *Frei Cipriano da Cruz, Escultor de Tibães*, Porto, L Civilização, 1968.
- SMITH, Robert, *Frei José de Santo António Ferreira Vilaça, Escultor Ben do Século XVIII*, Lisboa, 1972, 2 volumes.

MANUSCRITOS

ARQUIVO DISTRITAL DE BRAGA (A.D.B.) – FUNDO MONÁSTICO CONVEN
CONGREGAÇÃO DE S. BENTO DE PORTUGAL:

Mns 159 “*Constituições dos Monges Negros da Ordem de São Ben Reinos de Portugal*”.

Estados dos Mosteiros, 112. e 113. Tibães.

CONVENTOS E MOSTEIROS, TIBÃES:

Descargo do Recibo dos Géneros da Dispensa, 430.

Livros do Depósito, 535 a 577, 587, 594,602, 603, 607.

Livros do Gasto da Casa, 656, 658.

Livros da Granaria, 620.

Livros de Obras, 458 a 460, 463, 466, 468.

Livros da Rouparia, 473, 474.

Livros dos Salários, Pensões, Quindénios e Donativos, 443, 444.

ARQUIVO DO MOSTEIRO DE SINGEVERGA (A.S.):

ASCENSÃO Marcelino, *Crónica do Antigo Real e Palatino Mosteiro de S. Martinho de Tibaens desde a sua primeira fundação athe ao presente, Mosteiro de Tibães*, 1745.

Livro das Alfayas de todas as officinas e quintas deste Mostr- de S. Martinho de Tibaens feito no anno de 1750.

Livro das Obras, 1654-1661.

FOTOGRAFIAS

Fotografias do mosteiro de Carlos Pombo da Cruz Monteiro e do prato de faiança de Luís Fontes.



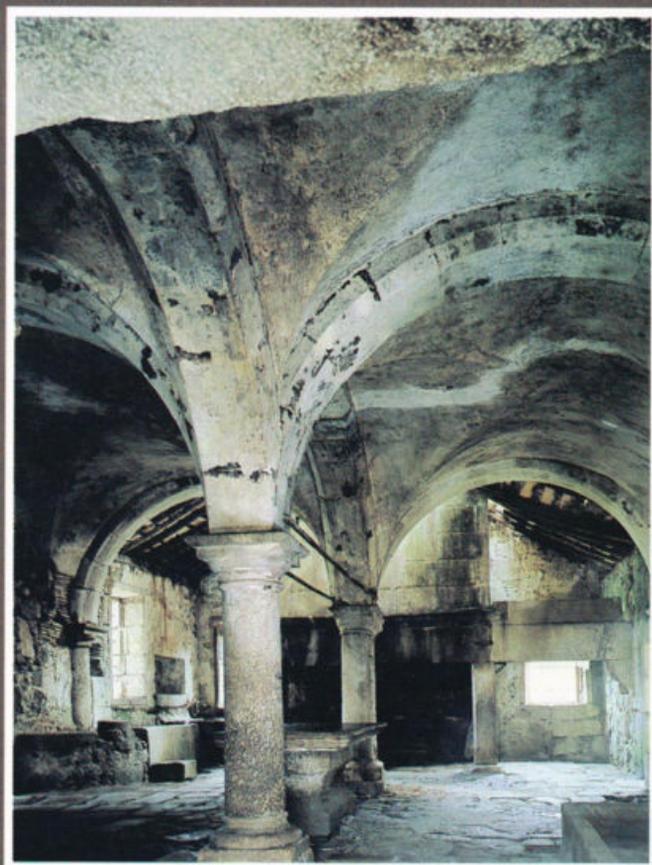
Descida do escadório



Cela do dormitório da galeria



Sala do Capítulo



Cozinha