



# DOCUMENTO DO MÊS

[Arquivo Municipal de Estremoz]

*Fabrico e Venda de Pão  
em Estremoz*

fevereiro | 2017

# FABRICO E VENDA DE PÃO EM ESTREMOZ

O pão é um dos alimentos mais antigos que acompanha a história da Humanidade.

Conta-se que o homem começou a cozer pão pelo menos 6000 anos a.C., mas foram os egípcios o primeiro povo a usar fornos de barro para cozer pão. O sistema de fabricação dos egípcios era muito simples: pedras moíam o trigo que, adicionado à água, formava uma massa mole, que era assada. Por ser um produto extremamente necessário à alimentação, ele foi usado durante muitos séculos também como moeda.

Na Grécia, o fabrico de pão ocorreu na mesma época que no Egito. Já em Roma, foi bem mais tarde (800 anos a.C.), porém com grande importância. Pode dizer-se que, com a expansão do Império Romano, o hábito de consumir pão foi difundido por grande parte da Europa.

Durante a Idade Média, o pão era feito artesanalmente no ambiente doméstico pelos camponeses. Os senhores feudais consumiam pães de maior qualidade produzidos nas padarias dos castelos. Ser padeiro era um processo difícil, que exigia anos de aprendizagem e disposição. Foi neste período histórico que surgiu a figura do padeiro, que aos poucos passou a organizar-se em corporações de ofícios, controlando assim o proces-

so de produção do alimento. Na sociedade medieval, os padeiros eram considerados “gente de valor para a sociedade” tal como o moleiro e o forneiro. Enquanto a moagem era um trabalho masculino por excelência, a padaria, sempre muito conotada com o trabalho doméstico, estava grandemente entregue às mulheres. Obtida a farinha, o passo seguinte ia caber geralmente a dois grupos profissionais: padeiras e forneiras.

Como os fornos estavam em monopólio do monarca, ou de outros senhores, e entregues a particulares a título de aforamento, afastava-se nesse caso, o fabrico doméstico. Os campos, os moinhos e os fornos eram taxados pela sua utilização. Nem sempre eram os arrendatários, aqueles que lá trabalhavam, mas por sua vez contratavam forneiras que lá trabalhavam mediante um pagamento. Noutros casos poderiam ser as próprias esposas. O pão comprado ao padeiro ou feito no forno comunitário levava uma marca para que pudesse ser reconhecido.

Com a Revolução Industrial, a produção do pão ganhou um forte impulso, seja no aumento de terras destinadas ao plantio do trigo, seja no desenvolvimento de técnicas de moagem do cereal nos moinhos, passando dos moinhos de tração animal ou humana aos moinhos a vapor, que começaram a surgir em 1784.

O pão chegou a ser inclusive um dos motivos de eclosão da Revolução Francesa. Sendo base da alimentação da população francesa há séculos, a severa queda na produção do cereal tornou o alimento caro e escasso. Este foi um dos motivos que levaram à revolta da população fran-

cesa e à queda do rei Luís XVI (1792).

Em 24 de Junho 1911 foi aprovado o regulamento para o fabrico e venda de pão, mas havendo a necessidade de serem atendidas as reclamações formuladas pelas indústrias de panificação sobre o valor das licenças para laboração de padarias, das suas dependências de fabrico e da venda, não descurando também a higiene e o asseio nos referidos estabelecimentos, foram decretadas pelo Decreto n.º 13444, de 6 de Abril de 1927, as importâncias das licenças para a laboração das padarias e suas dependências de fabrico e venda.

Segundo o decreto todas as padarias deveriam ter licenças provisórias, passadas pela Bolsa Agrícola<sup>1</sup>, e conter condições de higiene. Teriam de abrir ao pessoal da fiscalização do Ministério da Agricultura a qualquer hora do dia e da noite, estivessem a trabalhar ou não.

A venda de pão em casas de pasto, restaurantes, cafés, hotéis, confeitarias e pastelarias era permitida desde que se destinasse apenas às refeições, não sendo permitido, o seu fabrico nos referidos estabelecimentos. A falta de licença provisória ou definitiva era punida com multa. A licença definitiva só seria concedida quando o estabelecimento tivesse condições higiénicas e obedecesse aos demais preceitos regulamentares.

1 - A Bolsa Agrícola foi instituída pelo Decreto n.º 10.805, de 28 de Maio de 1925, tendo por fim regularizar o comércio dos produtos agrícolas e subsidiários da agricultura e assegurar o aprovisionamento do país com os mesmos produtos. A Bolsa Agrícola gozou de autonomia administrativa até esta lhe ser retirada pelo Decreto n.º 11.879, de 13 de Julho de 1926.

Em 1929, a Bolsa Agrícola foi encerrada, pelo Decreto n.º 17:596, de 11 de Novembro. A extinta Bolsa Agrícola foi objeto de uma sindicância, segundo o Decreto n.º 17:843, de 8 de Janeiro de 1930.

## ESTREMOZ

Como já foi referido, o pão é um dos alimentos mais antigos que acompanha a história da Humanidade.

Diz um conhecido adágio popular: “casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão.” A propósito do adágio, em sessão de 23 de Março de 1648, em razão da falta de pão que havia na vila de Estremoz, foi eleito Manuel Martins Prioste para ir à cidade de Lisboa comprar 600 mil reis de trigo, trazê-lo até à Porta Nova desta vila para se vender à ordem do Juiz de Fora e vereadores.

Muitas foram as vezes que o preço do pão foi alvo de controvérsia. Em sessão de 7 de Junho de 1662 foi decidido que as padeiras passariam a vender o arrátel de pão alvo a 16 reis. Em 17 de Junho de 1662 o preço do referido pão foi fixado em 18 reis o arrátel.

Em 12 de Agosto de 1688, foi colocado o pão alvo a três pães por um vintém com pena de quinhentos reis. Em 21 de Março de 1693 foi lançado pregão para que toda a padeira que não vendesse o pão de arrátel por peso na balança fosse punida. Em 4 de Abril de 1693, houve novamente pregão onde se apregoou o arrátel de pão a treze reis o arrátel, sob pena de 500 reis de multa.

Em sessão de 20 de Julho de 1746 foi apresentado um requerimento dos misteres do povo o qual referia que “... visto estar o trigo a ser vendido nesta vila a 2 tostões até 12 vintens requeriam que se pusesse o pão de arrátel a 12 reis e que as padeiras o tivesse

sempre pronto para o venderem”. Os vereadores e procurador não deferiram o requerimento por não estar em termos. Em sessão de 30 de Julho de 1746, segundo um novo requerimento dos misteres do povo, requeriam novamente que se baixasse o preço do pão, visto estar o trigo mais barato no preço uma vez que a requerimento das padeiras teve aumento por estar o alqueire mais caro. Assim sendo, pedem os misteres do povo que o seu requerimento também seja deferido.

Em sessão de 23 de Abril de 1757, as padeiras enviam requerimento dizendo que não podem vender o pão a 8 reis, uma vez que compram o trigo a 2 tostões e a 220. Ficou acordado que o pão alvo de arrátel fosse vendido a 10 reis e o pão ralo a 5 reis.

Em sessão de 13 de Agosto de 1757, segundo os misteres do povo, o trigo estava a ser vendido na casa dele a 11, 12 e a 12,5 vintens e por esse motivo se devia por o pão de arrátel a 12 reis. Assim sendo, mandaram que se lançasse pregão para que se vendesse o pão alvo de arrátel a doze reis e o ralo a seis reis.

Segundo as posturas do Concelho de 1852, os padeiros e padeiras não podiam vender em parte alguma sem terem balança e pesos que estivessem à vista do público e em condições de pesarem o pão, sob pena de 600 reis. O pão deveria ter um peso certo, tendo dois arráteis e quatro onças. Sempre que o pão não tivesse o referido peso seria perdido e entregue na Administração do Concelho para ser distribuído aos presos da cadeia civil. O infrator pagava multa de 1.000 reis.

Quando o pão ficasse de um dia para

# Polícia sobre os Pa- deiros e Padeiras

104

Os padeiros e padeiras não  
venderão pão em parte alguma  
sem terem balanco, pesos, &  
devem estar a vista do publico,  
em estado de pesarem o pão  
para de — 000

105

O pão deve ter um peso certo,  
e vem a ser dois arrozes, <sup>comigo</sup> unidos  
vinte e seis arrozes, e quatro on-  
ças, <sup>visto a arbitrio do vendedor</sup> sempre que se lhe encon-  
trár falta no peso, será perdido  
e entregue na Casa de Con.<sup>o</sup>  
p.<sup>o</sup> Ser distribuido aos presos  
da Cadeia Civil pagando de multa  
o infractor a multa de — 1.000

106

Quando sauer ficar o pão de  
um p.<sup>o</sup> o outro dia, o vendedor te-  
nar de lhe dar uma tasca de <sup>um</sup> pão  
p.<sup>o</sup> indicar ao comprador qual  
tem o peso estipulado, e em tal  
caso o preferirá com parte d'ou-  
tro pão, o que se não estiver  
afigurado não se comprehen-  
do na despesa, com da portura

105

10

117

118

P. dos Fomeiros

- 115 -

Todo o fomeiro das obriga-  
ões a prestar fiança na Ca-  
mara sob pena de 1.000

122

116

Todo o fomeiro que mal cozer  
o pão, ou deixar queimar, que o  
pão for buscar em tempo pro-  
prio / de & resultar prejuizo ou  
& algum custo / tendo elle man-  
data tender, em consequencia da  
participação, & elle não pagar  
além da perda do pão regulado  
pelo preço corrente 1.000

123

ay

117

O Fomeiro que roubar o pão  
quando se provar o roubo pagar  
pº cada onco 1.000

129

a

118

O fomeiro, & não ver a lenha  
de uso do forno, duas horas depois  
de descargada pagar de multa  
mil reis 1.000

130

o outro, o vendedor tirava uma lasca de um lado para indicar ao comprador que não tinha o peso estipulado e em tal caso perfazia o peso com parte de outro pão. Estando desta forma assinalado, não seria cobrada multa alguma. Quem vendesse pão molhado, mal cozido, bolorento, corrompido ou por qualquer modo fosse prejudicial à saúde pública, era inutilizado e o infrator pagava de multa 2.000 reis. O pão de trigo não poderia ser adulterado com milho ou outra farinha ou mistura, sob pena de 1.000 reis de multa.

De acordo com as referidas posturas, todos os forneiros eram obrigados a prestar fiança na Câmara. Aquele que deixasse o pão mal cozido ou queimado e não o fosse buscar em tempo próprio de que resultasse prejuízo ou que recusasse cozê-lo, pagava além da perda do pão 1.000 reis. O forneiro que roubasse pão, após ficar provado o roubo, pagava por cada onça 40 reis e por não recolher a lenha para uso do forno duas horas depois de descarregada, pagava multa de 1.000 reis.

Segundo um abaixo-assinado dos fabricantes de pão, datado de 21 de agosto de 1879, em deliberação da Câmara em 23 de Agosto de 1869 foi feita uma postura para regular os deveres dos padeiros e vendedores de pão, com o objetivo de evitar fraudes que em prejuízo do público se davam na venda do mesmo pão.

Segundo os fabricantes de pão, após a postura estar em vigor, os vendedores de pão continuavam a iludir e a prejudicar o público vendendo o pão como tendo o peso certo sem o ter. Assim sendo, pediram que se fizesse uma nova postura para regular a

venda do pão que determinasse o seguinte: só poderia ser fabricado e exposto ao público para venda, o pão que tivesse os seguintes pesos: 1 kg, 800gr, 500 gr, 400 gr, 200 gr e 100 gr e o respetivo vendedor tivesse no local de venda uma tabela com o preço dos referidos pesos acima referidos.

Em sessão de 18 de Setembro de 1879 foi feita nova postura sobre os padeiros e a venda de pão. Segundo a postura, só poderia ser fabricado pão com os seguintes pesos: 1 Kg, 800 gr, 500 gr, 200 gr ou 100 gr e o preço do pão devia estar bem legível numa tabela. No local de venda deveria existir balança e pesos aferidos, o pão teria que ser pesado na presença do comprador e a falta de peso era substituída com contrapeso de pão da mesma qualidade. Não poderiam vender pão mal cozido, bolorento ou deteriorado.

Em 9 de Agosto de 1890 foi feita uma nova postura sobre a venda de pão. O pão de trigo colocado à venda deveria ter o peso de 1kg, 500 gr, 250 e 125 gr. Esta postura trouxe alguma tolerância quanto ao peso do pão. Até 20 gr a menos no pão de 1kg, até 15 gr no de 500gr, até 10 gr no de 250 gr e 5 gr no de 125 gr. A tolerância permitida não desobrigava o vendedor de preencher a falta por contrapeso, sob multa de 2.000 reis. Os vendedores ambulantes eram obrigados a prestar fiança idónea na Câmara e aqueles que não trouxessem consigo tabela de preços incorriam numa coima de 2.000 reis.

Mais tarde, em 8 de Maio de 1928, o Governo Civil do Distrito de Évora enviava uma circular à Administração do Concelho de Estremoz para que esta envie com urgência ao Presidente do

Conselho de Administração da Bolsa Agrícola elementos para uma estatística das padarias existentes no país, tais como: Nome do dono da padaria e freguesia.

Em 16 de Maio de 1928 a Administração do Concelho de Estremoz envia um ofício aos regedores das freguesias para que informem com alguma urgência o número de padarias existentes e os nomes dos proprietários. Os regedores da freguesia do Canal, Stª Vitória do Ameixial, S. Bento de Ana Loura e St.º Estevão informaram que não existiam padarias. O regedor da freguesia de S. Bento do Cortiço informou que apenas existia uma padaria, sendo o seu proprietário Joaquim António Saruga. Na freguesia de S. Lourenço existiam duas, uma de José João Madeira Capelinha e a outra de José Remígio e na freguesia de Stº André existiam oito padarias, cujos proprietários eram: Mariana de Jesus Lagartinho, José António Flores, Francisco Rodrigues Lima, viúva de Artur Pereira Pinto, António Rodrigues, Rodrigues & Marques, Vicente da Conceição Seabra e Francisco Joaquim Martins. Na freguesia de S. Domingos de Ana Loura existiam três cujos proprietários eram: Manuel Joaquim Vestia, Joaquim Manuel Canholas e Manuel Joaquim Canholas e na freguesia de Veiros existiam duas, uma de Filipe António [Pombeiro] e outra de João Henrique [Raimundo]. Ficaram a faltar informação sobre a existência de padarias nas freguesias de Stª Maria, Evoramonte, S. Bento do Ameixial, Glória e Arcos.

Segundo o horário das padarias existente no arquivo municipal, datado de 17 de abril de 1944, o horário de

venda era o seguinte: abertura às 7 horas, encerramento das 12 às 16 horas e fecho às 19 horas e quanto ao horário de fabrico, o do forneiro era das 12 às 20 horas, do amassador das 9 às 17 horas, ajudantes e moços trabalhavam 9 horas, incluindo uma hora de descanso.

A véspera de encerramento com dois períodos: os horários de venda eram com abertura às 7 horas, encerramento das 12 às 16 horas e fecho às 22 horas. Quanto ao horário de fabrico, o do forneiro era das 9 horas às 16 e das 16 às 22 horas, o do amassador era das 16 às 13 horas e das 13 horas às 19 horas e dos ajudantes e moços no 1º período 8 horas, incluindo uma de descanso e no 2º período 7 horas, incluindo uma de descanso.

Quanto à existência de forneiros em Estremoz, nos registos de passaportes há referências de alguns, tais como: José Batista, forneiro no forno da Rua do Reguengo, António Joseph, forneiro, morador na Rua das Meiras e António Vicente, forneiro, morador na Rua do Casco.

No que consta a fornos de cozer pão, segundo um certificado de termo de mútuo do Celeiro Comum da Vila de Estremoz, datado de 1892, foi hipotecada uma morada de casas situada na Rua de S. Pedro, pertencente a Bernardo Augusto d' Oliveira Teles, da qual fazia parte um forno de cozer pão.

Os documentos que apresentamos são posturas dos padeiros, padeiras e forneiros datadas de 1852 e nota das padarias existentes no Concelho, datada de 1928.

Vinculado ao  
 J. G. de Jesus  
 n.º 342 de 8 de Maio  
 de 1928

Ofício n.º 144 de 16 de Maio de 1928  
 enviada aos Legisladores

Nota das padarias

_____ Santo André _____	1
Elbiana de Jesus Sagartinho	
José Antonio Flores	
Francisco Rodrigues Lima	
Vitor de Estar Pereira Pinto	
Antonio Rodrigues	
Rodrigues & Elbarques	
Vicente da Conceição Leal	
Francisco Joaquim Elbartus	
_____ S. Domingos _____	2
Elmanuel Joaquim Vertia	
Joaquim Elmanuel Canhólas	
Elmanuel Joaquim Canhólas	
_____ S. B. A. Laura _____	3
Não ha padarias	
_____ S. P. Ameireial _____	4
Não ha padarias	
_____ S. B. Cortico _____	5
Joaquim Antonio Sariza	
_____ Canal _____	6
Não há padarias	
_____ S. Lourenço _____	7
José João Elbadeira Capelinha	
José Remigio	

———— Santo Estevão ————— 8  
Pão da padarias  
————— Veios ————— 9  
Filipe Antonio Pombal  
João Henrique Raymundo  
Follem  
Sant Maria  
Evangelista  
A. B. Antunes  
Gloria  
edicas

Fig. 4 - PT/AMETZ/ACETZ/B-A - 3 - Nota das padarias existentes no Concelho, 1928.

## BIBLIOGRAFIA

História do mundo: Breve história do Pão. Acedido em 17 de Março de 2017, em: <http://historiadomundo.uol.com.br/curiosidades/breve-historia-do-pao.htm>

Praeteritum: O Fabrico e a Venda de Pão nos Centros Urbanos Medievais. Acedido em 17 de Março de 2017, em: <http://praeteritum-historica.blogspot.pt/2012/06/o-fabrico-e-venda-de-pao-nos-centros.html>

Padaria e Confeitaria Flor de Maio: História do Pão. Acedido em 17 de Março de 2017, em: [http://www.padariaflordemaio.com.br/paginas\\_site/default.asp?PAG\\_SEQ=1863](http://www.padariaflordemaio.com.br/paginas_site/default.asp?PAG_SEQ=1863)

Cadernos da História: O pão na Idade Média. Acedido em 17 de Março de 2017, em: <http://cadernosdahistoria.weebly.com/o-patilideo-na-idade-meacutedia.html>

Granel: O Mundo do Pão. História. Acedido em 17 de Março de 2017, em: <http://granelmoagem.com/gr-mo/pt/o-mundo-do-pao/>

Wikipédia: Pão. Acedido em 17 de Março de 2017, em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/P%C3%A3o>

Wikipédia: Forno. Acedido em 17 de Março de 2017, em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Forno>



mais informações em:  
[www.cm-estremoz.pt](http://www.cm-estremoz.pt)