

Quem quer casar com um carnicheiro? Importância, riqueza, poder e medo - Portugal na Baixa Idade Média¹

Josefa Madureira

Luís Miguel Duarte

(CITCEM, Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Numa reflexão sobre a fileira dos couros não podiam faltar, entre os principais e decisivos protagonistas, os carnicheiros. Ocupando em geral posições centrais, mas muito variáveis, nessa fileira, se a palavra é quase sempre a mesma – carnicheiro² – a realidade que ela exprime varia muitíssimo. Desde logo, e pensando apenas no mester de cortar e vender carne, entre um carnicheiro abastado de Lisboa, Porto ou Évora, com clientes ricos e um débito de fornecimento elevado, e um modesto mesteiral de uma cidade ou vila pequena ou média, que trabalha essencialmente para fregueses humildes ou remediados, vão, como diria Armindo de Sousa, uma clara distância social e alguns contos de réis. Sem coincidir totalmente com esta diferenciação no interior do ofício, lembremos que há cidades em que, a pedido do povo, foram criados carnicheiros para os mais pobres ou para o povo “meudo”, para evitar que o *popolo grasso* esgotasse a carne disponível, começando pela melhor, e inflacionasse os preços.

O título deste texto, que desejámos chamativo, procura destacar a contradição irresolúvel do ofício: por um lado, a capacidade económica, a participação em áreas nevrálgicas de negócios (o dos couros, mas também o da criação de gado e o do abastecimento das terras), o relativo poder de pressão política e social dos carnicheiros mais importantes nas cidades mais importantes e a sua missão, difícil de avaliar em todas as suas implicações, de garantir a carne na mesa das famílias da cidade e do campo; por outro, há vários aspectos da vida e do trabalho de um carnicheiro que nos fariam ‘vetá-lo’ para casar com uma filha nossa: obrigado a um esforço fisicamente exigente para homens fortes, coberto de sangue no avental, nos braços e nas mãos (e o sangue mexe com tantos tabus!), manejando instrumentos inquietantes (machados, grandes facalhões e outros instrumentos cortantes), reinava sobre uma tenda ou uma banca que eram palco constante de conflitos pessoais e sociais, que acabavam com frequência em mortes ou mãos (de clientes) cortadas.

Além disso, sobretudo em terras do interior, o carnicheiro era com frequência suspeito de receptor de gado roubado, que rapidamente fazia em bocados e vendia, tornando quase impossível a identificação das reses; ora o roubo de gado era dos crimes que mais assustava as sociedades predominantemente agro-pastoris. Mais: o mester era altamente poluente, deixando resíduos desagradáveis (certas peles, ossos, tripas, sangue): são constantes as proibições de os carnicheiros se desfazerem desses resíduos onde lhes dá mais jeito e menos trabalho, ou de lavarem as suas facas e machados em fontes públicas que ficavam, acto contínuo, inutilizáveis para a população e para os animais durante bastante tempo. Dizia-se em Paris que no dia, sempre o mesmo, em que os carnicheiros iam lavar os seus utensílios e bacias ao rio, o Sena corria vermelho.

¹ Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto MedCrafts – “Regulamentação dos mesteres em Portugal nos finais da Idade Média: séculos XIV e XV”, Ref.^a PTDC/HAR-HIS/31427/2017.

² Ocorrendo também, por vezes, a de “merchante” ou “marchante”, que não é verdadeiramente sinónimo: estamos perante um mercador de gado por grosso, supomos que o principal responsável pela incompleta e deficiente integração vertical do mercado da carne.

Uma das dúvidas que temos tentado esclarecer em tempos recentes, dúvida estruturante no projecto MedCrafts, é a vontade, a capacidade e as implicações da associação dos oficiais de um mesmo ofício, para a sua autorregulação,³ autoprotecção (as confrarias) e imagem externa, sobretudo frente às oligarquias camarárias ou aos oficiais régios.⁴ Os carneiros não autorizam uma resposta binária, de “sim” ou “não”: espalhados por quase todas as cidades e vilas pequenas,⁵ médias e grandes do reino, havia-os pobres, remediados, desafogados e ricos – muito ricos, alguns. Estes homens só se podiam juntar em terras médias ou grandes (à escala portuguesa), e apenas aqueles que tinham realmente interesses comuns. Assistimos, no Porto, a um ‘ajuntamento’ destes, mas que parece efémero e eventualmente parcial.

E depois havia as chamadas minorias étnico-religiosas. Como é sabido, cada judiaria tinha o seu talho,⁶ por razões estritamente confessionais. A carne *kosher* implicava, em primeiro lugar, que a morte do animal se fizesse sem dor,⁷ e em segundo, que esse animal fosse completamente sangrado; todo o trabalho devia ser feito por mãos ‘puras, não de ‘infieis’. Exactamente os mesmos requisitos a observar pelos muçulmanos e a sua carne *halal*, o que é menos conhecido. E neste aspecto às vezes – muitas vezes – a vida não cabia nas normas humanas, sobretudo quando se tratava de separar maiorias e minorias religiosas. Por exemplo em Elvas, em 1466, no talho da comuna muçulmana cortava carnes um carneiro hebreu, Josepe, o qual, num dos conflitos habituais de que falámos acima, talhou o indicador da jovem Leonor “Peliteira”, criada do comendador da Alcáçova.⁸ Como vimos, havia os talhos do “povo meudo”, implicando, *a contrario*, a existência de bancas para os fidalgos, para clérigos ou para as elites locais; naturalmente estes privilegiados não iam ao açougue, mandavam lá os seus criados e criadas com “bacios” (de lata, ou alguidares de barro). E havia carneiros régios, ou dos Infantes. Seria quase impossível unir oficiais com interesses tão díspares, sujeitos a distintas regras e obrigações, uns privilegiados, outros não, à excepção dos que tinham contratos com as câmaras das principais cidades. Em torno de que objectivos?

São muitos os aspectos da profissão que se tentou regulamentar. Deste inventário *in fieri* lembramos: as regras de acesso ao mester; os horários de trabalho e de venda ao público; os locais de abate e corte dos animais, os locais de venda e a respectiva higiene; os preços máximos e os pesos a utilizar; a proibição de enganar (mistura de carnes distintas, venda de carne de animais doentes); a possibilidade ou a interdição de fazer associações ou companhias de dois ou mais carneiros; o direito ou a impossibilidade de

³ A heterorregulação levanta alguns problemas diferentes; e a relação entre ela e a autorregulação, quando coexistem, é complexa, dinâmica e deve ser analisada caso a caso.

⁴ Foi sugerido, para o caso francês, que a criação de posturas municipais sobre o mester da carnicaria pode ter sido um dos primeiros instrumentos a dar alguma identidade e consciência de grupo a um grupo que as não tinha (Petroviste, 48).

⁵ O limite era que uma povoação pudesse sustentar um carneiro ao longo de todo o ano. Não saberíamos propor um número mínimo de fogos. Em Toulouse foi possível estimar rácios: em 1322, um carneiro serviria 226 famílias; em 1398, serviria 266 fogos (Stunault, 89). Para Portugal este cálculo é duplamente impossível: nem sabemos o número de habitantes das terras, antes do “Numeramento de 1527-1532”, nem o número de carneiros. Mas como seria em lugares, aldeias ou vilas de 15 ou de 30 vizinhos? Venda itinerante? Almocreves? Mercados de terras próximas mais populosas?

⁶ O que ocasionou um conflito entre os judeus do Porto e o Cabido da Sé (Dias 1983).

⁷ Daí as facas e sobretudo cutelos excepcionalmente afiados e conservados que ainda hoje conhecemos.

⁸ Arquivo Nacional da Torre do Tombo, *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 14, fól. 58 (carta datada de Santarém, de 26 de Março de 1466). Agradecemos à nossa amiga Prof^a Filomena Barros, da Universidade de Évora, o ter-nos assinalado este documento e disponibilizado a transcrição integral; e agradecemos-lo com saudade, uma vez que ela nos deixou há algum tempo.

os carnicheiros curtirem peles e as comerciarem, ou de venderem sebo, entre muitas. Só abordaremos alguns destes tópicos.

Como se estabelecia um carnicheiro numa terra, como se ‘legalizava’, perante quem, com que direitos, com que obrigações e sujeito a que coimas? O seu interesse pessoal era maximizar o lucro, vendendo as maiores quantidades de carne aos preços mais elevados. Do outro lado da banca, os consumidores queriam comprar as quantidades certas da melhor carne a que tivessem acesso ao preço mais baixo. Sabiam que sem os carnicheiros não haveria carne à mesa,⁹ tal como estes sabiam que viviam dos clientes. Impunha-se uma conciliação, um encontro a meio do caminho, que as vereações não podiam deixar nas mãos do mercado. O “bem comum” que essas vereações têm de garantir e promover começa na justiça e na segurança e prossegue no abastecimento – de pão, de carne, de peixe, de vinho, de sal. Um dos processos, o “sistema de obrigados”, está perfeitamente estudado para Castela e Aragão; julgamos que no Porto tardomedieval vigorava um regime diferente, mas com aspectos comuns a este. Só podia vender carne na cidade quem tivesse licença camarária; teria de estar inscrito num livro, com a obrigação de “cortar” quantidades mínimas durante um ano, quantidades essas que eram registadas nesse livro (*fulano* obrigava-se a cortar quatro vacas, *beltrano* a cortar oito bois).

Um dia os carnicheiros entraram em conflito com a vereação do Porto; não sabemos se pura e simplesmente encerraram as suas bancas. Sabemos, pelas actas do livro da Câmara de 1414, que esta reagiu depressa e com dureza e lhes deu um prazo, curto, para se virem “obrigar” à Câmara (ou seja, renovar o seu compromisso). Passado esse prazo, seriam “deitados” de carnicheiros, portanto proibidos de exercer. As duas partes estavam a jogar um jogo muito perigoso: nem os portuenses podiam deparar com os talhos vazios, nem os carnicheiros perder um dos melhores mercados do país, quem sabe se por muitos anos. Aparentemente (só temos uma versão dos factos), foram os mesterais a ceder. Um por um,¹⁰ apresentam-se no Paço da Relação e comprometem-se a “cortar” um mínimo de *x* reses.¹¹ Para a nossa estranheza inicial (porquê estabelecer mínimos? O interesse de cada carnicheiro não seria vender o máximo?),¹² apenas chegámos a uma possível resposta:¹³ esse mínimo de carne que cada carnicheiro se compromete a garantir seria comercializado segundo os preços tabelados do Concelho; acima dele, poderia vender a carne que quisesse e pudesse, através de uma fixação de preços livre, sujeita às simples oferta e procura.¹⁴ Mas isto, insistimos, é uma interpretação nossa. Não o vimos testemunhado em qualquer documento da época.

Entrando na ligação deste mester aos diversos negócios e distintos momentos da produção, trabalho e venda do couro, a primeira pergunta é simples: onde e como se abasteciam eles de carneiros, de bois e vacas, de gado caprino, para “cortarem”? Há várias respostas possíveis, e acreditamos que houve várias práticas: alguns seriam eles próprios criadores, e teriam pastores por sua conta. Outros teriam compromissos, mais orais do que escritos, com fornecedores fixos (criadores e/ou pastores, eventualmente mercadores ou marchantes).¹⁵ A entrega de animais tinha as suas cláusulas: quantas cabeças de cada

⁹ Descontando a resultante da caça ou da criação pessoal.

¹⁰ Ignoramos se voltaram todos os que se haviam recusado a vender carne no Porto.

¹¹ “*Vereações*”: *anos de 1401-1449*, 176, 180, 181, 183, 184, 190, 191.

¹² Naturalmente o máximo de acordo com as suas condições e possibilidades.

¹³ Depois de diálogos muito estimulantes com a Prof^a Iria Gonçalves.

¹⁴ Os vários sistemas de fixação de preços, mesmo os aparentemente mais simples, revelam-se bem mais complexos.

¹⁵ Nas cidades do sul de França, acontecia os vários carnicheiros escolherem um de entre eles para se deslocar às feiras de gado comarcãs e escolher e comprar os animais para todos (Banegas López, 112). Em Portugal,

tipo, a que ritmo,¹⁶ preços e formas de pagamento, respostas excepcionais em tempos excepcionais (a Quaresma, a presença da Corte, crises de abastecimento, doenças nos animais).

Chegamos à alínea mais importante do presente artigo: as limitações e proibições relativas à participação dos carneiros na produção e comércio dos couros. Como já dissemos, estes homens encontravam-se numa posição favorável que lhes permitia uma aproximação a outros tipos de negócios, principalmente daqueles que tinham alguma ligação ao seu mester. Um deles, e o que iremos aqui explorar, é o da fileira dos couros.¹⁷

Antes de o processo de curtição ser iniciado era essencial o papel do carneiro, uma vez que este estava encarregue de abater os animais e extrair-lhes a pele, que posteriormente seria vendida aos mesteres que a iriam transformar.¹⁸ No abate do gado, os carneiros poderiam contar com a ajuda de esfoladores na remoção dos couros, embora também pudesse ser o próprio carneiro a fazê-la. Os esfoladores não aparecem com grande frequência nas fontes consultadas, mas quando são referidos surgem a trabalhar com os carneiros neste contexto. Contudo, a documentação não nos permite saber como é que carneiros e esfoladores trabalhavam em colaboração. Segundo Ricardo Córdoba, em Córdoba existem vários contratos que eram firmados entre eles, nos quais se especificava o que deviam fazer (Córdoba de la Llave, 45). Teriam existido em Portugal contratos semelhantes, ou acordos orais?

Uma das referências a estes esfoladores, um texto do *Livro das Posturas Antigas* (136) de Lisboa, revela-nos que existia alguma preocupação com o procedimento que os esfoladores utilizavam para remover as peles do gado, principalmente para se garantir que estas seriam extraídas sem serem danificadas: na postura manda-se que “nenhũs esfoladores que esfolarem gaado vacarill ou outro quallquer que nam cuytelem os coyros dos gaados que asy esfolarem”. Quem fizesse o contrário teria de pagar uma coima de 100 reais pela primeira vez, 200 reais pela segunda e, pela terceira vez, os mesmos 200 reais mais uma desagradável passagem de oito dias pela prisão.

Mas este não era o único cuidado que se deveria ter ao extrair as peles. Em Évora as posturas também proibiam que se *inchasse* os animais.¹⁹ Este método consistia na realização de um corte numa das patas do animal, pelo qual era insuflado ar. Deste modo, era possível que a pele se separasse da carne com maior facilidade, embora o processo fosse pouco higiénico (Córdoba de la Llave, 46)²⁰. Com esta técnica os carneiros enganavam o consumidor, uma vez que os animais ficavam com um maior volume, podendo ser vendidos por mais dinheiro. E, ao inchar as reses, podia-se também danificar as peles, bem como causar problemas sanitários.

Após o abate e a extração das peles dos animais, estas seriam vendidas para serem curtidas, passando para as mãos de mesteres (os artesãos do sector) que utilizavam o couro como sua principal matéria-prima. Em Évora, de maneira a regulamentar o mercado e garantir a qualidade do que era vendido, seriam os carneiros (cristãos, judeus e muçulmanos) quem teria de transportar os couros das vacas e bois que abateram até ao

sabemos pouco sobre as feiras de gado medievais. Veja-se uma abordagem etnográfica em Jorge Gaspar (1970).

¹⁶ Semanal, quinzenal, mensal, com totais por ano.

¹⁷ Era muito menos significativa a venda de gordura e sebo, e a concorrência dos carneiros com os candeiros e os cirieiros em torno dela.

¹⁸ Ou directamente a mercadores que se encarregariam de fazer passar as peles cruas pelas várias etapas e especialistas da curtimenta?

¹⁹ *Livro das Posturas Antigas de Évora*, 31.

²⁰ Igualmente praticado – e igualmente proibido nas cidades meridionais (Banegas López 117-118).

açougue. Aí deviam expô-los, à porta ou dentro dos seus talhos, entre a hora de terça e a hora de vésperas²¹, bem como no dia seguinte, até à hora de terça.²² Como afirma Arnaldo Melo, tudo parece indicar que seria sobretudo um mester, como o dos sapateiros, que comprava as peles aos carneiros e as mandava ao curtidor, o qual trabalharia como assalariado (Melo, vol. 1, 255-256). Um cenário que contrasta com os de Córdova ou Madrid, onde os curtidores são ele próprios os maiores compradores de couros (Córdoba de la Llave, 48).

A venda dos couros era, por vezes, condicionada: os mercadores do Porto não permitiam que os vimaranenses carregassem nas suas naus mercadoria que valesse menos de 300 coroas de ouro; com esta proibição, era toda uma classe de mercadores médios de Guimarães e de outras terras do Entre Douro e Minho que se via impedida de exportar, porque não tinham dimensão para carregarem quantidades significativas de produtos tão valiosos. E como não tinham outra ocupação,²³ não teriam (argumentam eles) de que viver. D Duarte suaviza a exigência dos portuenses, mas decreta mínimos de carga para os pescadores e para os carneiros: estes teriam de garantir, pelo menos, a entrega de 150 couros (tais queixas e as respostas do rei estão registadas para Évora²⁴ e para Guimarães,²⁵ que saibamos).²⁶

Mas os carneiros também queriam estar envolvidos no negócio da curtição, para se apropriarem de algumas mais valias das peles tratadas. Sabemos que no Porto, como já foi analisado por Arnaldo Melo (vol. 2, 87-95), eles estavam proibidos de o fazer, desenvolvendo-se no final do século XIV um conflito sobre este assunto que se iria arrastar durante dois anos, entre Julho de 1390 e Junho de 1392. Existia na cidade uma antiga ordenação que estabelecia que nenhum carneiro, da cidade nem de fora, “curtisse cordavam nem coyrama nem coiro nenhum na çidade so penna de perder eso que asy cortise”.²⁷ Porém, os carneiros desrespeitavam esta imposição, o que forçou o concelho a intervir. Com o testemunho de “homeens vedros do dito mester de curtir”,²⁸ que afirmam ser este o costume da cidade (a proibição de curtir pelos carneiros), a vereação determinou que a ordenação tinha de ser cumprida, fixando penas aos infractores.

Em 1391 adicionavam-se ainda as queixas de mercadores e sapateiros, aparentemente os mais prejudicados pela intromissão dos carneiros no seu negócio, e recordava-se o costume que proibia os carneiros de curtir. Estes não aceitaram a decisão e moveram uma ação judicial contra o concelho. Um ano depois a Câmara ponderou se deveria seguir a apelação neste processo, que prometia custar muito dinheiro aos magros cofres municipais. No dia seguinte, com a presença dos homens bons do concelho, decidiu-se que sim.²⁹ Para impor o “costume antigo” da cidade, prosseguir-se-ia pela via judicial com a apelação. A documentação que chegou até nós não nos permite saber como acabou este conflito duro e arrastado. Apesar de se impor a proibição de curtir aos carneiros do Porto, ou de fora da cidade, não podemos pressupor que o mesmo acontecesse noutros locais de Portugal.

²¹ *Grosso modo* da manhã ao pôr-do-sol.

²² *Livro das Posturas Antigas de Évora*, 30.

²³ Entenda-se: não eram alfaiates ou tanoeiros que exportavam alguma mercadoria para completarem o seu rendimento.

²⁴ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte*, 17.

²⁵ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte*, 60-62.

²⁶ Estes conflitos, temporariamente dirimidos em Cortes, são da maior importância para a compreensão do comércio medieval português.

²⁷ “*Vereações*”: anos de 1390-1395, 29.

²⁸ “*Vereações*”: anos de 1390-1395, 29.

²⁹ “*Vereações*”: anos de 1390-1395, 59, 138, 139.

A terminar, lembremos uma queixa dos procuradores de Viseu nas cortes de 1441, em Torres Vedras,³⁰ segundo a qual carneiros que se faziam passar por sapateiros e curtidores matavam o gado apenas quando queriam, para poderem curtir e vender as suas peles. Protestavam os representantes dos viseenses que, devido a uma carta outorgada aos sapateiros e curtidores por um desembargador de D. Duarte, não existiam suficientes carneiros na região. Esta carta determinava que os sapateiros podiam cortar carnes durante o Verão para obter a coirama para o seu mester, ou seja, apenas quando lhes era necessário. Mas não podiam ser obrigados a fazê-lo. Mas alguns mesteirais aproveitavam-se fraudulentamente desta carta: precisamente os carneiros. Declaravam ser sapateiros, para terem direito à licença referida acima, mas na realidade não produziam nenhum calçado. Em vez disso – a queixa é dos procuradores do povo –, estes falsos sapateiros levavam os couros, e também o sebo, para venderem noutros locais, chegando mesmo a comercializar peles na Flandres.

Com isto a cidade saía prejudicada. Aqueles que tinham uma maior capacidade, tanto monetária como física, para exercer o mester de carneiro, evitavam fazê-lo. Por outro lado, estes pretensos ‘sapateiros’, ao talharem gado durante o Verão, afectavam o lucro dos *carneiros obrigados*, que o faziam durante todo o ano. Daqui resultava uma escassez de carneiros na cidade. Isto é um argumento, não o esqueçamos. O pedido dos procuradores de Viseu era evidente: mandasse o regente D. Pedro que aqueles que, por sua vontade, abatiam os gados no Verão, fossem obrigados a fazê-lo também no Inverno, para assim garantirem o abastecimento de carne à cidade, “pois som homens que som perteeçentes e teem cabedal”.³¹ Deste modo, a carta apenas devia ser aplicada aos sapateiros públicos que exerciam o seu mester de uma forma contínua. O pedido foi aceite pelo regente. Mas testemunha uma forte ligação, visível em outros documentos, entre estas duas ocupações.

³⁰ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V*, 64-65.

³¹ *Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V*, 64.

Fontes manuscritas

Arquivo Nacional da Torre do Tombo, *Chancelaria de D. Afonso V*, Livro 14, fól. 58.

Fontes impressas

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Afonso V (1441-1447). Transcrições de Carlos Silva Moura e Pedro Pinto. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2017.

Cortes Portuguesas: Reinado de D. Duarte (Cortes de 1436 e 1438). Transcrições de Pedro Pinto e João José Alves Dias. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2004.

Livro das Posturas Antigas. Transc. Maria Teresa Campos Rodrigues. Lisboa: Câmara Municipal, 1974.

Livro das Posturas Antigas de Évora. Transc. Ana Sesifredo, Fátima Farrica e Miguel Meira. In *Posturas Municipais Portuguesas: séculos XIV-XVIII*. Ed. Maria Filomena Lopes de Barros e Mário Viana. Ponta Delgada: Centro de Estudos Gaspar Frutuoso/Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades, 2012.

“*Vereações*”: anos de 1390-1395 - o mais antigo dos “*Livros de Vereações*” do Município do Porto existentes no seu arquivo. Comentário e notas de A. de Magalhães Basto. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1937.

“*Vereações*”: anos de 1401-1449. Edição de J. A. Pinto Ferreira. Porto: Câmara Municipal, 1980.

Obras citadas

Banegas López, Ramón. “Los negocios y la técnica en el oficio de la carnicería en la Baja Edad Media. Un estudio comparativo entre la Península Ibérica y Francia (Barcelona et Rouen).” *Rives Méditerranéennes*, 55 (2017), 109-124.

Córdoba de la Llave, Ricardo. “Los carniceros y el mercado de la piel como materia prima de uso industrial (Córdoba, 1460-1510).” *La cultura clásica y su evolución a través de la Edad Media. Homenaje al Profesor Joaquín Mellado Rodríguez con motivo de su jubilación académica*. Córdoba: Universidad de Córdoba, 2014, 41-51.

Dias, José Amadeu Coelho. “O Cabido da Sé do Porto e a Comuna dos Judeus: por uma dobra e um açogue.” *Humanística e Teologia*, IV, 3 (1983), 321-358.

Gaspar, Jorge. *As Feiras de Gado na Beira Litoral*. Lisboa: Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, 1970.

Melo, Arnaldo Sousa. *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média*. Braga: Universidade do Minho, 2009. 2 vols.

Petrowiste, Judicæel, “Un marché sans marchands? Les acteurs de la vente de vin au détail en France méridionale à la fin du Moyen Âge.» *Rives Méditerranéennes*, 55 (2017), 21-49.

Stunault, Clémentine, « L’inégale professionnalisation de la vente du vin et de la viande à Toulouse à la fin du Moyen Âge. Quelques éléments d’interprétation.» *Rives Méditerranéennes*, 55 (2017), 79-94.