

Revista de Temas Medievais e Fotografia

MEDIEVAL

Ano 1 nº 2

TODAY



+DE
230PAG



Neste numero:

Vinho na Idade Media-Um Monge provando Vinho Castelos de PORTUGAL-Castelo de Tomar

Isabel Carmo-SAHARA a Lenda Miguel Nogueira-Braga Romana

Batalha de Aljubarrota Isabel Baltazar-Alhos Vedros e outras

Isabel Carmo-Fotografia Asyul Najima-O que me guia na dança

O que é a Lepra O Estigma do Pecado

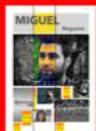
Miguel Nogueira-Povo de Lanhoso Calendario das Feiras



ARCA EDITORA

...Neste Numero

MEDIEVAL
Today



- **Vinho na Idade Média - Um Monge provando vinho**
- **Castelos de Portugal - Castelo de Tomar**
- **Isabel Carmo - SAHARA a Lenda**
- **Miguel Nogueira - Braga Romana**
- **Batalha de Aljubarrota**
- **Isabel Baltazar - Alhos Vedros e outras**
- **Isabel Carmo - Fotografia**
- **Asyul Najima - o que me guia na Dança**
- **O que é a LEpra**
- **O Estigma do Pecado - A Lepra durante a Idade Média**
- **Miguel Nogueira - Póvoa de Lanhoso**
- **Calendário das Feiras**



Editorial



Nesta edição :



Obrigado a todos os LEITORES e COLABORADORES, que têm contribuído para a existência deste projecto. A primeira edição da Revista Medieval Today já conta com mais de 18 mil visualizações no seu site issuu.com. Significa que estamos a sair do BERÇO , embora muitos ainda não tenham dado pela nossa presença. Vamos agora para esta segunda edição e novamente procuramos seguir a linha das FEIRAS MEDIEVAIS e de RECRIAÇÃO HISTÓRICA falando do passado com imagens e ideias do presente!

Colaboradores têm aparecido e dado um grande contributo a esta revista, com a apresentação de trabalhos excelentes e de grande valor fotográfico, firmando o interesse pelo registo dos detalhes da época MEDIEVAL.

Nesta edição a Revista MEDIEVAL TODAY vai tentar, fora do berço, explorar as proximidades, colocando-se e exibindo-se em outros sites de publicação ON-LINE como o CALAMÉO e o LULU.COM, com o objectivo de expandir a revista a cada vez mais leitores. AMAZON.com é também um objectivo !

Está edição , com mais de 200 páginas espera agradar e proporcionar , aos seu LEITORES, momentos agradáveis !!!

Saudações Medievais

Afonso Faleiro
Af
Editor Medieval Today





Asyul Najima

MEDIEVAL

Today



MEDIEVAL
Today

**REVISTA DE TEMAS MEDIEVAIS E
FOTOGRAFIA**

**PRIMEIRA DO
GENERO
EMPORUGAL**



o Vinho

Na Idade Média



"as Bebidas Alcoólicas eram vistas como mais nutritivas e benéficas para a digestão do que a Água "

"A bebida do Povo comum na parte Norte do continente era principalmente cerveja"

Na Idade Média a preocupação com a pureza da água , as recomendações médicas, e o valor menos prestigiante da Água, a tornavam menos favorecida e menos preferida em relação às bebidas alcoólicas. As bebidas Alcoólicas eram vistas como sendo mais nutritivas e benéficas à digestão do que a água, com a inestimável vantagem de serem menos propensas à putrefação por conterem álcool. O Vinho era consumido diariamente na maior parte da França e no oeste mediterrâneo onde houvesse o cultivo da uva. Mais ao Norte, o vinho, permanecia a bebida preferida da burguesia e da nobreza que pudesse adquiri-lo, sendo muito menos comum entre camponeses e Trabalhadores. A bebida do povo comum na parte norte do continente era principalmente cerveja. Por causa da dificuldade de preservação dessa bebida especialmente antes da introdução do lúpulo, era em maior parte consumida fresca . Era portanto mais turva e talvez com menor teor de álcool do que a equivalente moderna típica . O leite puro não era consumido pelos adultos , a não ser os pobres ou doentes, sendo reservado para as crianças pequenas ou para os idosos. Geralmente era usado na forma de leiteiro ou soro de leite. Leite fresco era em toda a parte menos comum que outros laticínios por causa da falta de tecnologia para evitar que se estragasse .



o Vinho

Na Idade Média

"Muitas variações de Hidromel foram vistas em receitas Medievais "



"Hidromel tinha um Status equivalente ao dos Luxos importados"

Os sucos de muitos tipos de frutos eram conhecidos, assim como os vinhos, pelo menos desde a Roma antiga e eram ainda consumidos na Idade Média. Vinhos de Romã ,amora, amoras silvestres pêra e sidra, eram especialmente populares no norte onde tanto maçãs como as pêras eram abundantes. As bebidas medievais que sobreviveram até hoje incluem prunellé de Ameixas silvestres (hoje conhecida como slivovitz, Gin de Amora, vinho de Amora silvestre. Muitas variações de hidromel foram vistas em receitas medievais, com ou sem conteúdo alcoólico. Contudo, as bebidas baseadas no mel se tornaram menos comuns como bebida de mesa no fim do período, conseqüentemente rarearam. O kumis, leite de égua ou de Camela fermentado, era conhecido na Europa, mas, como hidromel, era algo em sua maior parte prescrito por médicos . O hidromel tem sido frequentemente apresentado como bebida comum para eslavos. Isto é parcialmente verdadeiro, já que hidromel tinha grande valor simbólico em ocasiões importantes. Quando eram feitos acordos ou outros assuntos de estado, hidromel era frequentemente dado como presente cerimonial . Era também comum em festas de casamentos batismos, embora em quantidades limitadas, devido ao seu preço alto. Na Polónia medieval, o hidromel tinha um status equivalente ao dos luxos importados, tais como as especiarias e os Vinhos.



o Vinho

Na Idade Média



"...entre outras coisas, ajudava na digestão , gerava bom sangue e melhorava o animo "

"A maturação do vinho tinto de qualidade requeria conhecimentos especializados"

O Vinho era comumente consumido, e era também considerado a mais prestigiosa e a mais saudável escolha. De acordo com a dietética de Galeno, era considerado quente e seco (disso veio o uso moderno de 'seco' para descrever o vinho. Mas essas qualidades eram moderadas quando vinho era diluído em água. Diferentemente da água e da cerveja, que eram consideradas frias húmidas, queria-se que o consumo moderado do vinho, (especialmente do vinho tinto), entre outras coisas, ajudava na digestão, gerava bom sangue e melhorava o ânimo. A qualidade do vinho diferia consideravelmente e dependia da vinha, do tipo de uva, e o mais importante, do número de prensagens. Na primeira prensagem eram feitos os vinhos mais finos ,de melhor qualidade e mais caros, que eram reservados às classes altas. A segunda prensagem e a terceira eram subsequentemente de qualidade inferior com menos conteúdo de álcool. As pessoas comuns usualmente tinham de optar pelo vinho branco ou o Rosé mais barato da segunda ou mesmo da terceira prensagem, o que significava que poderia ser consumido em quantidades generosas sem que isso levasse a intoxicação forte. Para os indigentes (ou para os mais devotos), vinagre diluído em água era frequentemente a única opção. Maturação do vinho tinto de qualidade requeria conhecimentos especializados assim como depósitos e equipamentos caros, o que resultava num produto final ainda mais caro. A julgar pelas recomendações dadas em muitos documentos medievais , sobre como recuperar o vinho que dá sinais de estar estragado, a conservação deve ter sido um problema muito difundido. No século XIV o livro de receitas Le Viandier trazia vários métodos de se recuperar vinho que estava estragado. Certificando-se de que os barris de vinho estivessem sempre cheios, ou adicionando uma mistura de uvas brancas secas ferveridas com as cinzas de sedimentos de fermentação de vinho branco secos e queimados, eram ambos bactericidas eficazes, mesmo que o processo químico não fosse bem entendido na época.



o Vinho

Na Idade Média

"Acreditava-se que o vinho agia como um tipo de vaporizador"



"O xarope de uva misturado com açúcar e especiarias era prescrito para diversas doenças"

Vinhos com especiarias não eram somente populares entre os ricos, como também considerados especialmente saudáveis pelos médicos. Acreditava-se que o vinho agia como um tipo de vaporizador condutor de outros alimentos para todas as partes do corpo, e a adição de especiarias fragrantas e exóticas tornavam-o ainda mais benéfico. Vinhos condimentados eram usualmente fabricados ,misturando-se o vinho tinto comum com um sortido de especiarias como, gengibre ,cardamomo , pimenta, pimenta guiné, noz-moscada, cravo e açúcar. Essas eram contidas em pequenas bolsas, que eram postas em infusão em vinho ou tinham um líquido derramado sobre elas para produzir hypocras (vinho aromatizado com condimentos fragrantos, podendo ser aquecido), e outros tipos de vinho.Por volta do século XIV, misturas assim empacotadas poderiam ser compradas prontas nos mercados de especiarias. Os antigos gregos e romanos também conheciam a técnica, mas não era praticada em grande escala ate por volta do seculo XVII quando as inovações árabes no campo, combinadas com o alambique de vidro refrigerado a água, foram introduzidas.Os estudiosos medievais acreditavam que a destilação produzisse a essencia do líquido que era purificado, e a expressão "Aqua Vitae" do latim água da vida era usada como um termo genérico para todos os tipos de destilados no século XVII.

O uso inicial de diversos destilados, alcoólicos ou não, era variado, mas o seu uso era principalmente para fins culinários e medicinais. Um xarope de uva misturado com açúcar e especiarias era prescrito para diversas doenças, e a água de rosas era usada como perfume, como ingrediente culinário e para lavar as mãos. Os destilados alcoólicos eram também ocasionalmente usados para pratos secundários (um tipo de prato de entretenimento servido entre os pratos principais), deslumbrantes e que deixavam a respiração quente, embebendo-se um pedaço de algodão em bebida alcoólica. Este era então colocado na boca do animal recheado cozinhado e ocasionalmente com a pele recolocada, e inflamado antes de apresentar e criação artística.



o Vinho

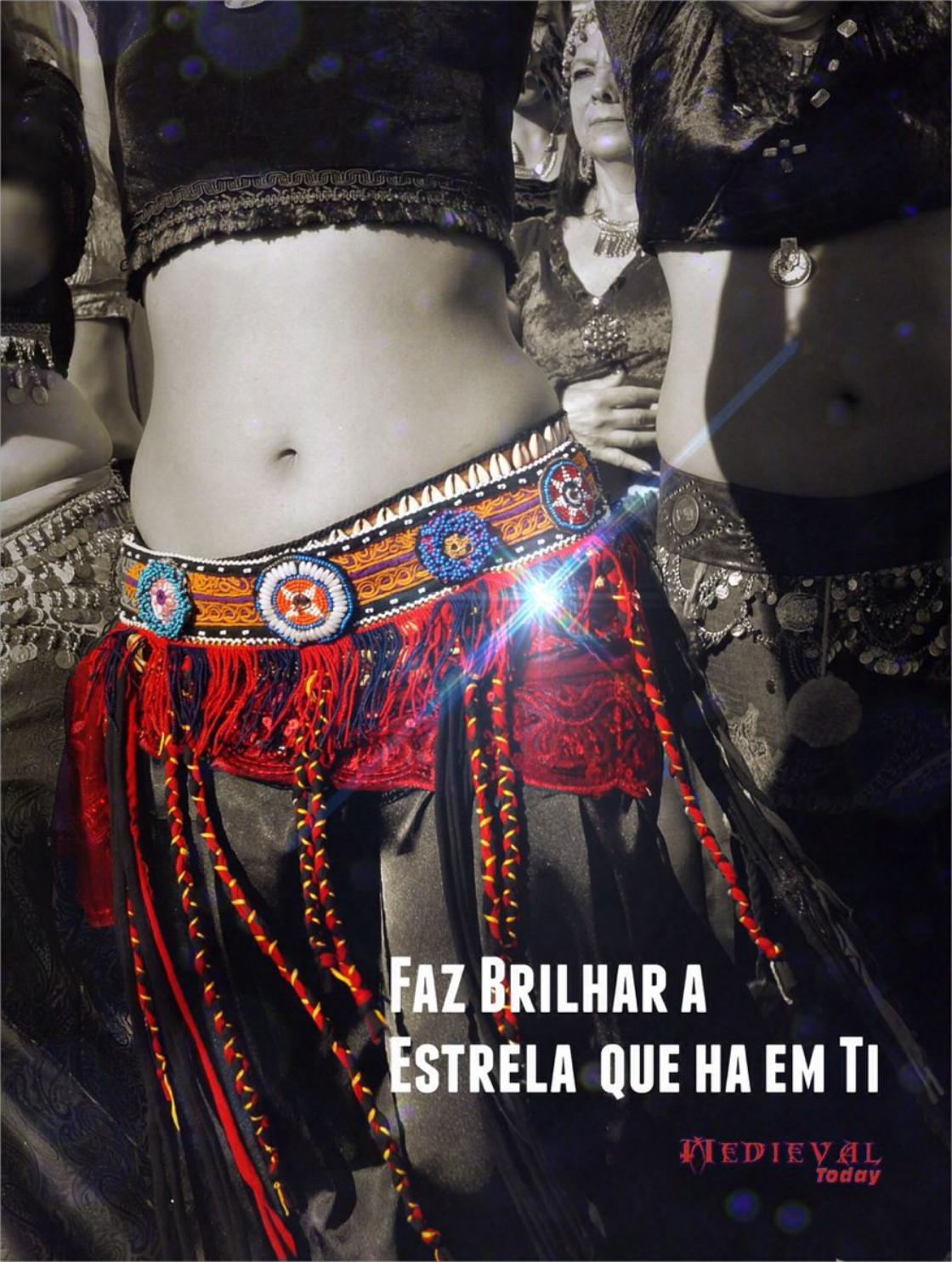
Na Idade Média

"Na baixa idade média, a produção de bebida alcoólica destilada começou a aumentar "

Água Vitae em suas formas alcoólicas era altamente elogiada pelos médicos medievais. Em 1309, Arnaldus de Vila Nova escreveu: "ela prolonga a boa saúde, dissipa os maus humores excessivos, reanima o coração mantém a juventude". Na Baixa Idade Média, a produção de bebida alcoólica destilada ilegal começou a aumentar, especialmente nas regiões de língua alemã. Por volta do século XIII, o Hausbrand, (literalmente "queimado em casa") de Gebrannter Wein, Brandwein, "vinho queimado destilado" era algo comum, marcando a origem do conhaque. Próximo do fim da Baixa Idade Média, o consumo de bebidas alcoólicas tornou-se tão enraizado que, mesmo entre população em geral, restrições de vendas e de produção começaram a aparecer no final do século XV. Em 1496 cidade de Nuremberga criou restrições para a venda e consumo da Aqua Vitae nos domingos e nos feriados oficiais.



Art publicado " O Vinho na Idade Média" - Autor desconhecido; Fonte- Faculdade de Estudos Medievais da Cidade de São Paulo. Adaptação- Medieval Today..



**FAZ BRILHAR A
ESTRELA QUE HA EM TI**

MEDIEVAL
Today

**ARCAEDITORIA
PHOTOGRAPHY**

Feiras
Medievais
em
PORTUGAL

Emad Selim





O Castelo de Tomar, no Ribatejo,

localiza-se na freguesia de São João Baptista, na cidade e concelho de Tomar, distrito de Santarém, em Portugal.

Castelo templário na margem direita do rio Nabão, integrou, à época da Reconquista, a chamada Linha do Tejo, juntamente com outros na região que lhe acompanham o estilo: os de Almourol, Idanha, Monsanto, Pombal e Zêzere.

Antecedentes

A primitiva ocupação humana da região de Tomar remonta a mais de trinta mil anos, conforme os testemunhos arqueológicos. Em tempos históricos, destacaram-se as povoações de Nabância, fundada pelos Túrdulos desde 480 a.C., e de Sellium, fundada pelos Romanos à época do imperador Augusto, no século I. A região foi sucessivamente ocupada pelos Visigodos e pelos Muçulmanos.



O castelo medieval

Afirmando-se imperativa a operação de uma fortificação destinada a complementar a linha defensiva do acesso por Santarém à então capital, Coimbra, ao fim de um ano no arruinado Castelo de Cera, o Mestre da Ordem dos Templários em Portugal, D. e Pais, filho de Paio Ramires, decidiu-se pela construção de um novo castelo, em local mais adequado, e que viria a tornar-se a sede da Ordem no país.



Não se sabe com certeza qual a razão que levou à opção por Tomar, em lugar da reforma do castelo de Cera. Alguns estudiosos afirmam que o novo sítio, em um outeiro à margem direita do rio Tomar (atual Nabão), dominando uma planície, era estrategicamente mais vantajoso. Outros argumentam que o sítio foi escolhido considerando a sua posição na linha que, em relação ao Meridiano de Paris, forma um ângulo de 34° , comum nos projetos arquitectónicos da Ordem, correspondente à diagonal da relação de $2/3$ observada na constelação de Gêmeos, um dos símbolos Templários.

De qualquer modo, a construção do Castelo de Tomar iniciou-se em 1 de Março de 1160, conforme inscrição epigráfica em seus muros. Na mesma época, iniciou-se a construção da Charola, posteriormente adaptada a Capela-mor, uma das edificações templárias mais importantes no Ocidente.

Diante do compromisso de promover o povoamento da região, D. Gualdim Pais concedeu o primeiro foral ao termo de Tomar já em 1162, documento posteriormente confirmado em 1174. Em 1165, a Ordem recebeu ainda os domínios de Idanha e de Monsanto, sendo-lhe prometido, em 1169, um terço das terras que viessem a conquistar ao Sul do rio Tejo. No ano seguinte (1170), a chamada Linha do Tejo era reforçada com a construção do Castelo de Almourol.



Duas décadas mais tarde, sob o reinado de D. Sancho I (1185-1211) a contraofensiva Almóada de 1190 sob o comando do califa Abu Yusuf Ya'qub al-Mansur, após reconquistar o Castelo de Silves e o Algarve, avançou para o Norte conquistando, sucessivamente, os castelos de Alcácer do Sal, Palmela e Almada (1190-1191). Transpôs em seguida a Linha do Tejo, cercando Santarém, destruindo Torres Novas e Abrantes até alcançar Tomar, que, sob sucessivos assaltos, resistiu durante seis dias defendida pelos Templários, quebrando o ímpeto do invasor. Nesta ocasião, os mouros forçaram a porta do Sul e penetraram na cerca exterior. A defesa dos Templários foi de tal forma encarniçada que a porta de assalto ficou conhecida como Porta do Sangue.

Diante da extinção da Ordem pelo Papa Clemente V (1312), o rei D. Dinis (1279-1325) acautelou a posse dos bens dela no reino. Para melhor administrá-los, criou a Ordem de Nosso Senhor Jesus Cristo (1321), inicialmente com sede em Castro Marim, no Algarve, transferindo-lhe o património da antiga Ordem. Poucos anos mais tarde, entretanto, a sede da nova ordem foi transferida para Tomar (c. 1338).

O Infante D. Henrique, na qualidade de Governador da Ordem de Cristo, terá tido residência no Castelo de Tomar. Posteriormente, o castelo foi objeto da atenção de D. Manuel (1495-1521) e de D. João III (1521-1557) através de obras de restauração e reforço, quando foi ampliado o Convento de Cristo. Por ordem do primeiro, a população intramuros foi obrigada a transferir-se para a vila, junto ao rio (1499); posteriormente, na primeira metade do século XVI, os Paços da Rainha foram ampliados, desenvolvendo-se as obras no sentido setentrional, entre a Charola e a Alcáçova.

Do século XVII aos nossos dias



Escasseiam, a partir de então as informações sobre este conjunto defensivo: em 1618, demoliu-se a torre Noroeste para se ampliar a entrada no recinto do castelo, que chegou aos nossos dias relativamente bem conservado.

A vila de Tomar foi elevada à categoria de cidade por alvará de D. Maria II (1826-1828 e 1834-1853), em 13 de Fevereiro de 1844.

O castelo encontra-se classificado como Monumento Nacional por Decreto publicado em 23 de Junho de 1918, e como Património da Humanidade, pela Assembleia Geral da UNESCO de 27 a 30 de Junho de 1983.

Em 1973 foram procedidos trabalhos de restauro no piso do adarve no troço de muralha entre a Porta do Sol e a Torre da Rainha e, mais recentemente, em 1986, trabalhos de consolidação das muralhas junto à Porta do Sangue.



Características

O castelo apresenta elementos de arquitetura militar nos estilos românico, gótico e renascentista. Alguns autores apontam a presença de vestígios indicativos de uma estrutura militar anterior, que poderia remontar à época romana e que teria perdurado até à época islâmica, referindo a presença, no aparelho dos muros, de algumas placas decorativas, de cronologia visigótica ou moçárabe, provavelmente oriundas do sítio de Santa Maria dos Olivais, à margem esquerda do rio Nabão.

É composto por uma dupla cintura de muralhas, que delimitavam o primitivo burgo intramuros e a praça de armas:



-uma num plano superior, de planta poligonal irregular, com algumas faces curvas, nascendo junto à entrada da Casa do Capítulo e terminando na Torre de Dona Catarina. Delimita a Alcáçova e mantém apenas a cisterna e a Torre de Menagem no seu interior, figura defensiva introduzida em Portugal pelos Templários e que tem, aqui, o seu testemunho mais antigo;

-outra num plano inferior, ligando a fachada Leste da Charola à zona Sul da Alcáçova, que correspondia à vila fortificada da Baixa Idade Média. Também apresenta planta poligonal irregular, desenvolvendo-se em cunha no sentido Leste, rematada numa grande torre de planta quadrangular, denominada Torre da Rainha. Esta cintura incorpora um outro elemento defensivo também introduzido pelos Templários no país: o alambor. Este consiste no embasamento dos muros em rampas, destinadas a impedir a aproximação das torres de assalto e a dificultar os trabalhos de sapa e mina, bem como a eliminar ângulos mortos na base das muralhas, tendo sido empregado em Tomar circundando toda a muralha.

Essas muralhas eram reforçadas a espaços regulares por cubelos de plantas semicircular e quadrangular, na tipologia importada pelos Templários do Oriente, que a ele recorreram na Terra Santa na fortificação de Saphyum, que seguia o desenho do Krak dos Cavaleiros Hospitalários, em Hom.

Thank You for previewing this eBook

You can read the full version of this eBook in different formats:

- HTML (Free /Available to everyone)
- PDF / TXT (Available to V.I.P. members. Free Standard members can access up to 5 PDF/TXT eBooks per month each month)
- Epub & Mobipocket (Exclusive to V.I.P. members)

To download this full book, simply select the format you desire below

