

As medidas de capacidade antigas

As medidas de volume ou capacidade utilizadas em Portugal na Idade Média também eram diferentes das que nós conhecemos.

Para os líquidos existiam medidas próprias, cuja unidade principal se chamava almude.

Os submúltiplos do almude eram o meio almude, a canada, meia canada, o quartilho e o meio quartilho.

Estas medidas eram conhecidas e designadas na lei como as “medidas do vinho”.

Nesta época era muito comum utilizarem-se medidas de capacidade diferentes para medir produtos sólidos, como a farinha ou o feijão, A unidade mais importante para estes produtos (que chamavam de “secos”) era o alqueire.



Medidas para secos



Medidas para líquidos

Os submúltiplos do alqueire eram o meio alqueire, a quarta, a oitava, a maquia e o selamim, ou salamim (numas terras dizia-se de uma forma e noutras, de forma diferente).

As medidas “de secos” eram também conhecidas como as “medidas do pão”, visto serem utilizadas, nos moinhos, para medir a farinha.

Exemplos: um almude de vinho; um alqueire de farinha.



Um saco de farinha

Era prática usual medir o azeite pelas medidas dos produtos sólidos, ou seja, pelo alqueire.

Inicialmente, ainda antes de Portugal se tornar um país independente, um alqueire deveria corresponder a metade de um almude. Essa relação foi-se perdendo, embora, em muitos locais, possa ter continuado a haver alguma relação entre as capacidades das medidas de sólidos e de líquidos.

Contudo, as medidas de capacidade não eram iguais em todas as terras, mesmo que tivessem o mesmo nome. Assim, um alqueire ou um almude numa terra podia ser maior, ou mais pequeno, que um alqueire ou almude noutra terra.

Podiam usar-se medidas com outros nomes, conforme a tradição ou costume de cada terra.



Um cântaro de vinho

