

## A Paisagem Agrária da Região de Alcobaça: continuidade e ruptura do quadro produtivo ao longo do século XIX

António Valério Maduro

Doutorando em História Contemporânea pela Universidade de Coimbra

A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo. A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo. A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo.

A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo. A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo.

A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo. A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo.

A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo. A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo.

A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo. A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo.

A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo. A paisagem agrária da região de Alcobaça, ao longo do século XIX, foi marcada por uma continuidade do quadro produtivo, apesar das rupturas que se foram sucedendo.



Frei Manuel dos Santos na “Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça” fala da auto-suficiência dos Coutos de Alcobaça. Refere o cronista que: “Se fechassem com hum muro as mesmas terras, e coutos, tem dentro em si, sem haver necessidade de sahir fora, quanto he necessário, e se pode desejar para delicia, e alimento da vida humana: carnes, gados, caça de todo o género, lacticínios, peixe; pam, vinhos e azeites, legumes (...)”<sup>1</sup>.

Esta ideia de prodigalidade e abastança remete ilusoriamente para um mundo fechado sobre si próprio, mas a vida deste domínio mostra uma forte relação de mercado. Das terras de Alcobaça exportavam-se, sobretudo pela Barra de S. Martinho, muitos milheiros de fruta de caroço para Lisboa e outras comarcas, muitos moios de trigo, cevada e feijão branco com destino à feira de Vila Franca e à capital, pipas de vinho para Leiria, Santarém e Tomar. Volumosas também eram as produções de azeite, milho grosso, entre outros géneros agrícolas<sup>2</sup>.

Leite de Vasconcelos, impressionado pela notável capacidade de administração e ordenamento do território dos monges cistercienses de Alcobaça, sustenta mesmo que “(...) as povoações dos Coutos (...) constituíam verdadeiramente uma região – uma sub-divisão geográfica da Estremadura Cistagana”<sup>3</sup>.

A arquitectura agrícola setecentista conduzida por Cister responde a um plano e a uma estratégia bem definida. Mercê de obras vultuosas arrasam matagais e florestas, secam pauis, domesticam as linhas de água, contribuindo decisivamente para a ampliação da renda da terra e definição de áreas culturais.

No extenso e árido plaino da beira Serra dos Candeeiros a primitiva mata de carvalhos vai cedendo passo ao olival. Estas fruteiras numa disciplina geométrica tomam gradualmente conta do espaço. Seguindo de perto os critérios da agronomia clássica buscam-se orientações solares benéficas e estabelecem-se compassos precisos de plantação, distanciando o tanchão de nove em nove metros, contra dezassete metros das outras fileiras. Assegurava-se, assim, o quinhão de terra imprescindível para a boa frutificação e funda, evitava-se o ensombramento, facilitavam-se os trabalhos da vareja, apanha e frete da safra e aprestava-se o solo para as lavouras de pão, ao dar campo livre ao ferro dos arados e charruas. Olivais como o da Granja de Val Ventos (com

<sup>1</sup> SANTOS, Frei Manuel dos. (1979). *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça* (Alcobaciana: 3). (Leitura, introdução e notas por Aires Augusto Nascimento). Alcobaça, Adepa, p. 20.

<sup>2</sup> B.N.L., cód. 1490, fl. 44.

<sup>3</sup> VASCONCELOS, José Leite de. (1980). *Etnografia Portuguesa*, Vol. II Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, p. 500.



cerca de 60.000 pés) ou do Santíssimo Sacramento da Atafia (com 17.000 a 18.000) revelam a escala deste feito<sup>4</sup>. Em Val Ventos chegaram a almudar setenta pipas de azeite, exibindo as pias de pedra<sup>5</sup>, em que se albergava este óleo, uma capacidade superior a 166 pipas (garantindo, assim, fôlego de arrecadação a foros e maquias, dificuldades de escoamento da produção e mesmo responder aos desafios de novos povoamentos)<sup>6</sup>.

A par dos progressos verificados na olivicultura, a engenharia hidráulica conquista as terras de campo. Graças a um complexo sistema de valas de drenagem e regadio mobiliza-se para a arte agrícola o solo outrora submerso pela Lagoa da Pederneira. As aquosas e férteis terras da Maiorga e Valado recebem o milho grosso, cereal que pela sua excelência produtiva (segundo Frei Manuel de Figueiredo de um alqueire lançado ao solo podiam esperar-se entre trinta a trinta e dois<sup>7</sup>) provoca uma verdadeira revolução no domínio da cerealicultura. O pão de milho conhecido por broa substitui o trigo (com fraca taxa de extracção) na alimentação das classes populares<sup>8</sup>.

A difusão do maïs reflecte-se nas pensões devidas por arrendamento e aforamento de terras e meios de produção, nas doações em géneros às igrejas e capelas.

<sup>4</sup> A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao suprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834"; A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx. 2193, "Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça", fl. 35v.

<sup>5</sup> No território alcobacense a arte oleira dos potes e talhas era preterida pelas pias dos canteiros que, embora mais dispendiosas, garantiam uma maior capacidade de reserva, evitavam os acidentes frequentes dos recipientes de barro e mantinham as propriedades organolépticas do óleo.

<sup>6</sup> Sobre a história de vida do olival monástico, veja-se: MADURO, António. (2002). *A Produção de Azeite nas Terras de Alcobaça. Economia, Tecnologia e Relações Sociais – Séculos XVII a XX*, (Terrenos e Perspectivas:2). Caldas da Rainha, Associação de Municípios do Oeste/Museu Regional do Oeste, pp. 32-56.

<sup>7</sup> B.N.L., cód. 1490, fl. 43.

<sup>8</sup> Sobre o consumo de cereais no território dos coutos antes da divulgação do maïs, veja-se: GONÇALVES, Iria. (2000). "Do Pão Quotidiano nas Terras de Alcobaça (séculos XIV e XV)". In: *Actas Cister, Espaços, Territórios, Paisagens*, Vol. I, p. 23.

O sucesso da gramínea leva ao abandono dos milhos miúdos, convoca uma reestruturação do espaço da debulha ao adoptar a eira quadrangular (de pedra) em detrimento da eira redonda (de terra) afecta à matriz mediterrânica, introduz o malho como alfaia de debulha (quando o trigo requeria trilhos e pé de gado), multiplica as áreas de seca e armazenamento (tulhas, espigueiros), dá supremacia ao número de pedras segundeiras, face às alveiras ou trigueiras nos engenhos de moagem<sup>9</sup>.

O acréscimo da superfície cultivada acarretou, todavia, alguns dissabores. A supressão progressiva dos baldios, para além de emagrecer as pastagens disponíveis para os rebanhos e gado maior, condenou a agricultura à míngua de adubos provenientes dos matos apodrecidos<sup>10</sup>. A economia agrária de Antigo Regime (à semelhança das agriculturas tradicionais do mundo actual) dependia, quase exclusivamente, do corte e roça de matos utilizados como fertilizantes, pelo que era fundamental encontrar um equilíbrio entre áreas de cultivo e incultos<sup>11</sup>. Esta realidade travou a emancipação global do pousio, a opção por novos afolhamentos e terá contribuído para um decréscimo da capacidade produtiva da terra.

O afastamento de Cister não se materializou numa ruptura com o passado. A transferência das Quintas e Granjas do Mosteiro para um número restrito de proprietários deu continuidade ao modelo de exploração da terra, ao mosaico cultural dos cereais e fruteiras, perpetuou as condições e imposições dos arrendamentos e, na prática, manteve o monopólio dos meios de transformação da produção agrícola. As grandes linhas estruturantes da política agronómica cisterciense de que já falámos, nomeadamente a plantação de olival nas faldas serranas e o desenvolvimento da mancha de regadio foram igualmente acarinhadas.

<sup>9</sup> Sobre o reflexo da adopção do maïs na agricultura portuguesa, veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Livraria Sá da Costa, pp. 115-118; RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991a). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*, Lisboa, Edições João Sá da Costa, p. 1009; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983a). *Alfaia Agrícola Portuguesa* Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, pp. 20-23; PINA-CABRAL, João de. (1989). *Filhos de Adão, Filhas de Eva. A Visão do Mundo Camponesa do Alto Minho*, Lisboa, Publicações D. Quixote, pp. 35-36; CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, Lisboa, E.P.N., pp. 177-178.

<sup>10</sup> Sobre as políticas e práticas de aniquilamento dos baldios, veja-se: NETO, Margarida Sobral. (1981). "A População de Mira e a Desamortização dos Baldios na segunda metade do Século XIX". In: *Revista Portuguesa de História*, Vol. XIX, pp. 15-58; ABEL, Marília. (1988). "Os Baldios Portugueses em Período de Transição" (1820-1910). In: *Revista de História*, Vol. VIII, Porto, pp. 339-343; CAVACO, Cláudio. (1999). *O Bombarral e os seus baldios na segunda metade do século XIX*. Bombarral, Museu Municipal; BRANDÃO, Maria de Fátima; ROWLAND, Robert. (1980). "História da propriedade e da comunidade rural: questões de método". In: *Análise Social*, XVI, 61-62, pp. 173-210.

<sup>11</sup> ESTABROOK, George. (1998). "Maintenance of Fertility of Shale Soils in a Traditional Agricultural Systems in a Central Interior Portugal". In: *Journal of Ethnobiology*, 14, 1, pp. 15-33.



A agenda liberal teve poucos reflexos nas condições materiais e sociais de produção. A análise dos contratos agrários (arrendamento e aforamento) mostra que o quotidiano camponês pouco ou nada se modificou. Para além da questão da renda e suas oscilações conjunturais, aos rendeiros é endossado um sem número de obrigações e vexações. Determina-se o quadro de produção em função do foro e logo os afolhamentos e rotações; as lavouras e adubação; o exercício dos granjeios de apoio e operações fecundantes, arrogando-se o senhorio ao direito de vigiar a boa execução dos trabalhos. Pede-se a reserva, em regime de exclusividade, da relva dos pomares e olivais para o gado do senhorio; interdita-se a cultura de pão para seco nas terras de vinha e pomar; ordena-se, sem qualquer tipo de compensação ou reparo, que metam milheiros de bacelo, chantem tanchões para rejuvenescer o olival, árvores de fruto como maceiras, pessegueiros, laranjeiras, etc; manda-se que abram poços, assentem eiras, levantem cómodos e reparem infra-estruturas agrícolas, conduzam a expensas próprias o cereal do foro para os celeiros e tulhas dos senhorios, vigiem matas, pinhais, lagares de azeite... A letra dos contratos exhibe uma maior virulência denunciando com agudeza as relações de poder e dignidade social.

O olival continuou a ser a cultura de eleição. Aproveitando o termo do ordenamento senhorial e uma conjuntura favorável à supressão dos baldios, os camponeses multiplicaram as tomadias nas terras comuns para meter pés de oliveira. Esta onda de apropriações tem o seu auge nas décadas de sessenta e setenta do século XIX, passando, posteriormente, a Câmara a controlar a gestão dos baldios, ao aforar ou vender grande parte destas terras. Como resultado deste movimento popular o olival estendeu-se como uma mancha em papel mata-borrão. A matriz de exploração do olival campesino não comunga, todavia, dos preceitos que os cistercienses dedicaram a esta cultura. A exiguidade do solo arrancado e prontamente murado delimita naturalmente o número de indivíduos (daí que a documentação reconheça o título de olival a pouco mais do que uma dezena de árvores), mas a vontade do camponês em possuir mais fruteiras reduz os intervalos de plantação, diminuindo, assim, o cubo de terra vital, acresce, ainda, à má regra de plantação a falta de conhecimentos que permitam uma assistência cultural ajustada, complexo de factores que se traduzem num índice de produção seguramente mais modesto<sup>12</sup>.

<sup>12</sup> Sobre a expansão do olival camponês, veja-se: MADURO, António. (2002). *A Produção de Azeite nas Terras de Alcobaça. Economia, Tecnologia e Relações Sociais – Séculos XVII a XX*, pp. 57-69. Veja-se também: GUERRA, Paulo. (1944). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), pp. 37-42; RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal". In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos*, VII, 2, pp. 66-70.

No campo das tecnologias de transformação não se assiste a qualquer inovação digna de nota. Ao nível dos sistemas de moagem o motor hidráulico continua a assegurar o grosso da moenda relegando o motor eólico (modelo de torre de madeira ou pedra) para uma posição subalterna e complementar. Os moinhos de rodízio que na maior parte dos Estados da Europa ocidental já tinham sido preteridos a favor da azenha, mais evoluída e eficaz, continuam em Portugal, e em particular no território alcobacense, a deter uma posição dominante<sup>13</sup>.

Com a queda do regime senhorial a "democratização" da actividade de moagem multiplica os engenhos no viso dos montes e no leito das ribeiras e o moleiro adquire o estatuto de proprietário. Em Alcobaça, no curto período de apenas duas décadas, a fazer fé numa estatística de 1862, o número de unidades movidas a água quase quadruplicaram e as tocadas a vento quintuplicaram<sup>14</sup>. Contudo, a sua capacidade de laboração está limitada ao número de pedras (uma mó ou quanto muito um par) e às fontes energéticas que as tocam. Os moinhos eólicos apenas podiam trabalhar com segurança e rentabilidade entre os meses de Julho a Outubro e, mesmo entre este período, era usual o vento suão impedir o trabalho das velas na parte da manhã. Por seu turno, os moinhos hidráulicos, instalados em ribeiras e riachos ou correntes de encosta, não se aventuravam a laborar mais de três a quatro meses num ano. No Inverno, o leito de cheia alagava o engenho ou fazia pejar a roda, e no Verão, o magro curso de água limitava a moenda à água retida nas presas, quando não retinha de vez a pedra andadeira (alveira ou segundeira).

<sup>13</sup> Veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983b). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*. Lisboa, INIC, p. 77; DIAS, Jorge. (1993a). "Moinhos Portugueses". In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, p. 211.

<sup>14</sup> O relatório camarário de 1839 mencionava apenas 40 moinhos de água e 17 de vento. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 8 (1834-1854), "Reflexões sobre a industria agricola do Concelho de Alcobaça (18 de Outubro de 1839)".



Os grandes edifícios de moagem do Mosteiro (que chegam a albergar entre três a quatro casais de mós a trabalhar ininterruptamente ao longo do ano<sup>15</sup>) transitam para as mãos de alguns notáveis locais que, efectivamente, controlam a nobre actividade de reduzir o cereal a farinha<sup>16</sup>. A modernidade teima em não chegar. Poucas são as intervenções que estas unidades de maior vulto conhecem. As reformas restringem-se ao levantamento e ampliação dos açudes, edificação de novas valas e à instalação de novos “engenhos correntes e moentes”. Estas modificações, embora ofereçam maior capacidade produtiva às casas de moinhos, persistem no sistema de rodízio. Só nas últimas décadas do século XIX é que as azenhas principiam a destronar os moinhos de rodízio, numa altura em que as novas indústrias requerem os seus lugares privilegiados de assentamento.

Idêntico cenário de atavismo tecnológico e de rotina vivem os lagares de azeite. A passagem desta indústria do Mosteiro para as mãos de algumas famílias não introduz qualquer registo de inovação. As instalações permanecem tal e qual foram concebidas, as tecnologias de extracção mantêm o seu carácter arcaico, penalizando a produção a esperas intermináveis, as práticas erradas de fabrico do azeite não são alteradas, a maquia continua a incidir sobre a dízima do azeite laborado. As críticas que Dalla Bella tinha formulado ao funcionamento dos lagares de azeite são repetidas até à exaustão pelos agrónomos oitocentistas.

<sup>15</sup> Exceptua-se os períodos dedicados à laboração dos lagares de azeite ou de outro meio de produção acoplado aos moinhos de água.

<sup>16</sup> O proprietário Bernardo Pereira de Sousa toma conta do conjunto de Chiqueda, nomeadamente um moinho de rodízio (com quatro pedras) e um (lagar de azeite com seis varas) e do conjunto da Fervença com dois moinhos de rodízio (com sete pedras), uma azenha (com 2 pedras) e o maior lagar hidráulico dos coutos (com dez varas). Veja-se: A.N.T.T., cartas de arrematação, lv. 484, registos 619 e 620; A.N.T.T., cartas de arrematação, lv. 434A, registos 3.632, 3.635, 3.663; A.D.L., C.N.A., 1.º of., lv. 3, fls. 81-82, 28 de Julho de 1854. Outro notável local adquire o domínio útil do moinho da Praça, do moinho do Mosteiro e a propriedade plena do moinho da Fontinha (contando num total com quinze pedras). Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1.º of., lv. 3, fls. 23-26, 30 de Janeiro de 1837; A.D.L., C.N.A., 9.º of., lv. 2, fls. 18-22, 18 de Maio de 1838; B.M.A., lv. 6 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls. 45-47, 10 de Fevereiro de 1837.

Denunciam as deficientes condições de entulhamento<sup>17</sup> como responsáveis pela deterioração dos frutos (já por si bastante lesados pelo costume da apanha tardia, pela não diferenciação dos frutos são dos gafados e podres, da varejadura com pesadas varas de castanho), a salga excessiva<sup>18</sup>, as péssimas condições higiénico-sanitárias das instalações, alfaias e equipamentos (recordamos o mau estado das seiras de esparto<sup>19</sup>), a incapacidade do moinho português em dar boa moenda à azeitona<sup>20</sup>, o abuso das queimas<sup>21</sup>, a junção do azeite das três espremeduras

<sup>17</sup> O Agrónomo Ferreira Lapa, na sua “*Technologia Rural...*”, inventaria um corpo de argumentos para explicar a banalidade do entulhamento da azeitona e as dificuldades materiais e psicológicas da sua erradicação. “Dão-se como fundamentos desta prática: 1.º Que a azeitona precisa de fermentar um tanto para amolecer a carne e despejar melhor o azeite; 2.º Que a azeitona depois de colhida ainda continua a elaborar óleo; 3.º Que enquanto está entulhada, transsua a azeitona e expelle a água da vegetação, resultando sair depois o óleo mais puro; 4.º Que nem sempre é possível moer a azeitona, logo depois da colheita, porque nem todos têm moinho e lagar seus, sendo preciso à maior parte dos colheteiros esperar vez no moinho banal para fazer o seu azeite; 5.º Que a azeitona precisa de estar amontoada com sal para produzir um azeite mais fino e saboroso, o qual limpa facilmente”. LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*. Parte II. Lisboa, Typographia da Academia, pp. 27-28.

<sup>18</sup> O uso e abuso de sal para conservar a azeitona (reforçava-se a salga quando se previa uma lagaragem tardia) contribuía, paradoxalmente, para a sua degradação. A falta de condições das tulhas impediam que a água da vegetação saturada de sal se pudesse escoar. A azeitona permanecia imersa numa salmoura fétida meses a fio. Ferreira Lapa contestava a crença dos benefícios da salga: “Nós temos feito azeite de pesos eguaes de azeitona fresca, e de azeitona curtida em salmoura, e temos achado que o d’esta ultima aparta-se com mais facilidade, sae mais delgado, mas menos saboroso e coisa de uma quarta parte menos avultado”. LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*, pp. 33-34.

<sup>19</sup> O mau estado de conservação das seiras merece sucessivas repreensões. Dalla Bella elogia o seu fabrico, mas lamenta a falta de cuidado dos lagareiros. “Estas (as seiras) são feitas de esparto muito bem fabricadas mas tão mal conservadas que posto que se lavem, fedem ainda ao ranço; e com as mesmas collocadas sobre uma pedra preparada para este fim, espremem aquella massa, e usão dellas indiferentemente seja a massa de azeitonas boas e bem conservadas, ou de azeitonas podres que cheirão mal”. DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, p. 50. De facto, não existia qualquer espécie de cuidado na preservação das seiras. Arrecadadas sem preceito, com restos de bagaço enrijecem e colam-se, dificultando a sua abertura no ano seguinte. OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico - etnográfico*, Tese de Dissertação de licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), pp. 155-156.

<sup>20</sup> Dalla Bella denuncia as limitações deste engenho e recomenda a adopção do modelo genovês. Uma primeira crítica vai para a cobertura a madeira do pio. Segundo os lagareiros, o forro de tábuas era indispensável, caso contrário perdia-se azeite pelas juntas das pedras e a frialdade faria com que a massa não libertasse o óleo. Contra-argumenta que o tabuado adultera o azeite desvalorizando-o e quanto às percas de óleo manda que se unam as pedras com betume. A sua atenção recai ainda sobre a reduzida eficácia deste moinho que necessitava de três horas para realizar uma moedura. No engenho genovês as galgas de maior diâmetro, mas de talho mais estreito, sofriam menor resistência e exerciam maior pressão, levando a bom termo a moenda no espaço de apenas uma hora. Outra inovação consistia na inclusão de uma peça metálica, designada por raspadeira, que retira a massa que se agarra ao bordo do pio e a lança nos corredores das galgas, dispensando, assim, o manejo da pá. DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciencias, pp. 61-64, 67.

<sup>21</sup> Na opinião de Joaquim Vieira Natividade, a queima, embora nefasta, constituía um imperativo face às deficientes condições da lagaragem. Relata o autor: “ (...) abusava-se da calda com água fervente, no bagaço e no azeite, para facilitar a extracção ou depuração do óleo, porque nos antigos lagares, casarões de telha vã e pavimento térreo, o frio tornava impossível sem esse recurso o trabalho no Inverno”. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sda). “O Azeite em Portugal”. In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias*, Vol. V, p. 44.



numa única tarefa de barro<sup>22</sup>, a resistência dos lagareiros em aceitarem novas práticas<sup>23</sup>. Acresce a este rol de condicionalismos a moenda a sangue e a fraca pressão exercida pelas prensas de vara sobre as seiras, o que se reflecte numa taxa de extracção bastante discreta<sup>24</sup>.

O monopólio do fabrico do azeite é apenas repartido, sujeitando-se o camponês, em anos de safras generosas, a ver a sua colheita sujeita ao entulhamento por largos meses. Ao contrário do que sucedeu com os engenhos de moagem, os mestres lagareiros não alcançaram a distinção de proprietários dos meios de produção. O investimento excessivo, aliado à sazonalidade da indústria, inibiu, de facto, esta aventura.

A tela cultural dos campos de Alcobaça segue de perto a herança monástica. A geografia da produção, as qualidades dos frutos da terra, as rotações culturais, as técnicas e práticas de cultivar, cuidar e colher, assim como os meios de conservar e transformar os géneros agrícolas, pouco ou nada mudam ou inovam. Mas a mudança alcança alguns sectores, em que se incluem a gestão do espaço florestal e o esvaziamento dos baldios, a cultura do arroz, gramínea verdadeiramente revolucionária, e a substituição da vinha tradicional e reforma da tecnologia e métodos de fabrico.

A floresta retaguarda imprescindível ao fomento agrícola sofre uma hecatombe ao longo do século XIX. Como já vimos, as matas de carvalhos que enfeitavam a charneca da beira Serra dos Candeeiros já tinham sido brutalmente diminuídas no seu esplendor no decurso do século XVIII, sendo substituídas pelas plantações extensivas de olival. Outra intervenção letal faz-se

<sup>22</sup> O azeite das três espremeduras reúne-se numa única tarefa. Este costume foi, veementemente, condenado pelos agrónomos desde a Antiguidade Clássica, daí os romanos pugnarem por dotar os lagares de três vasilhas, para receber o azeite de cada espremedura respectivamente. LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*, pp. 58-59.

<sup>23</sup> Veja-se: DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufatura do Azeite de Oliveira em Portugal*, p. 59; LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*, pp. 27-30; RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma Discreta Desordem*. Oeiras, Celta Editora, pp. 94-104.

<sup>24</sup> A substituição da arcaica tecnologia de vara e dos moinhos de sangue tardou demasiado a efectuar-se. Como esclarece Marie-Claire Amouretti: "Quase todos os processos de prensagem inventados na Antiguidade ainda coexistiam no início do século XIX: torção, esmagamento em almofariz, prensas de vara com contrapesos simples, prensas de vara e parafuso ou prensas de parafuso. Enquanto as prensas de alavanca ou alavanca com contrapeso, desapareceram da produção de azeite, as outras permaneceram". AMOURETTI, Marie-Claire. (1998). "Produção de Azeite: uma História Original da Tecnologia", In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira*, p. 28. José de Campos Pereira mostra a diferente capacidade de extracção entre os vários mecanismos. Este autor, na sua obra "A Propriedade Rústica em Portugal", estima que um lagar ordinário, laborando dia e noite, produza quatrocentos litros de azeite. Calcula, ainda, que nos lagares de varas ou de parafuso cem quilos de azeitona rendam doze litros de azeite, cinquenta e um de bagaço e o resto de água-ruça. PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa, Imprensa Nacional, pp. 239-24.

sentir nos alvares do século XIX, devido à necessidade urgente de madeira para o arsenal da marinha, o que rasgou densas clareiras na mata que os povos sem terra aproveitaram para semear<sup>25</sup>. Também o labor incontrolado de carvoeiros<sup>26</sup> e colectores de casca para curtumes<sup>27</sup> provocou danos irreparáveis na vegetação. Com o afastamento da Ordem Cisterciense e a privatização de grande parte do anel florestal, principia, de facto, o declínio das matas de folhosas. As matas do Vimeiro (que incluíam mais precisamente as matas do Gaio, da Roda, do Canto ou da Ribeira, da Mesta ou das Mestras), o maior núcleo de carvalhos e sobreiros dos antigos coutos, sofrem entre as décadas de quarenta e cinquenta uma sangria total que só deixa de pé algumas árvores, nomeadamente carvalhos e sobreiros sementões para assegurarem a provisão de sementes. Esta razia obriga a uma mudança do regime de exploração, passando a privilegiar-se o sistema de talhadio em detrimento do alto fuste<sup>28</sup>. As revoluções do talhadio (de vinte em vinte anos) esgotavam os nutrientes do coberto florestal e as toigas inevitavelmente sucumbiam. Associado a este sistema de exploração intensivo, a apanha regular da manta morta (com apenas três a quatro anos de intervalo) impedia o rejuvenescimento da mata ao tirar-lhe substância e ceifar as jovens árvores. Também o oídio contribuiu para a desolação do carvalhal. O pinheiro bravo, o pinheiro manso, o castanheiro, e mais tarde o eucalipto tomam o lugar do antigo coberto de carvalhos<sup>29</sup>. Apenas na mata da Roda sobrevivem trechos de carvalho de alto fuste. As necessidades de lenha e combustível, na conjuntura da primeira guerra mundial, contraem mais ainda o espaço do carvalhal. A última ameaça vem com a difusão da pomicultura que ocupa os vales mais férteis<sup>30</sup>.

A exploração dos soutos cercanos ao Mosteiro mantém, até ao século XX, o regime de exploração em talhadio (com o corte entre quatro a cinco anos<sup>31</sup>), tendo as varas aplicação nas artes de canastraria/cestaria grossa (cestos, cabazes, cabaços, canastras, poceiros, etc.) e tanoaria

<sup>25</sup> Sobre a dimensão das matas e avaliação das suas madeiras, veja-se: A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx. 2193, "Relatório do Corregedor Interino de Alcobaça Francisco Pimentel de Mendonça sobre as matas desta circunscrição", (1 de Julho de 1834). Declara, este autor, que as matas, não obstante o derrote, possuíam madeiras de préstimo, ou seja madeiras apropriadas para empreitadas navais.

<sup>26</sup> B.M.A., lv. 11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 146-147, 3 de Janeiro de 1861; B.M.A., lv. 13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 5-6, 13 de Abril de 1864.

<sup>27</sup> B.N.L., cód. 1490, fl. 50.

<sup>28</sup> NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, Relatório do Curso de Engenheiro Silvicultor do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p. 21.

<sup>29</sup> NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, pp. 120-124, 137, 142-143, 148. Sobre a destruição das matas de folhosas pelo pinhal, veja-se: DEVY-Vareta, Nicole. (1999). "Investigación sobre la Historia Florestal portuguesa en los siglos XIX y XX: Orientaciones y Lagunas". In: *Historia Agraria*, 18, pp. 73-76.

<sup>30</sup> NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, pp. 20, 22.

<sup>31</sup> B.N.L., cód. 1493, fl. 41.



(arcaria de madeira para os tonéis do vinho do Porto). Assiste-se a partir da segunda metade do século XIX, até às primeiras décadas do século XX, migrações sucessivas de canasteiros provenientes de Águas Belas (Ferreira do Zêzere) e de Marvão (Portalegre).

O pinheiro é uma das espécies de introdução mais recente no espaço físico dos coutos. Frei Manuel de Figueiredo escreve, no final do século XVIII, que os moradores principiaram a semear pinhais<sup>32</sup>. O pinhal semeado, sobretudo, nas áreas costeiras, servia de travão ao avanço dunar e aos ventos marítimos tão letais às delicadas culturas praticadas nas extensas campinas do Valado e Alfeizerão. As suas madeiras serviam de tabuados para construção civil e naval, lenhas para combustível que vão animar os maquinismos de indústrias de fiação e tecelagem, cerâmicas, vidreiras, para os fornos de carvão e cal, telha e tijolo, padarias, alambiques, etc. A exploração do pinhal tornou-se num objectivo industrial, ultrapassando o primado da auto-suficiência. As madeiras eram exportadas em toros pela falta de engenhos hidráulicos de serração. A partir da década de cinquenta do século XIX, a madeira era expedida do pinhal através do comboio americano, em que os vagões atestados de madeira eram puxados por juntas de gado bovino<sup>33</sup>. A madeira, que não era consumida pela indústria local ou regional, era exportada por dois iates ancorados no porto de S. Martinho. A indústria de resinagem constituiu mais um factor de rentabilidade do pinhal, só no ocaso do século XIX sangraram-se mais de 400.000 árvores nos concelhos de Alcobaça e Leiria<sup>34</sup>.

Ao nível das plantas, a primeira novidade chega com o arroz. O arroz não é só mais uma cultura, a juntar a tantas outras. A lógica do arrozal furta-se à malha pré-capitalista do auto-consumo, trazendo a terra para a ribalta do mercado. Os ensaios iniciais deram-se por mão dos monges na década de vinte<sup>35</sup>. Mas a cultura só dispara por meados do século XIX<sup>36</sup>. Cativados os agricultores pelas safras das suas searas, o arrozal coloniza as terras de campo, entrando em competição directa com o milho. O milho é expulso das terras de maior circulação de águas

<sup>32</sup> B.N.L., cód. 1490, fl. 42.

<sup>33</sup> Sobre os contratos estabelecidos com os boieiros envolvidos no transporte das madeiras, veja-se: A.D.L., C.N.A., 9.º of., lv. 24, fl. 30, 20 de Dezembro de 1863; 9.º of., lv. 23, fl. 73v, 25 de Janeiro de 1863.

<sup>34</sup> Veja-se: Baptista, Maria Carlos. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas*, Tese de Dissertação de Doutoramento apresentada ao Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p. 381; Baptista, Maria Carlos. (1991). "A Silvicultura em Portugal no Século XIX". In: *Ler História*, 22, p. 60.

<sup>35</sup> A.D.L., Governo Civil, "Relatório sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influência na Saúde Pública Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Comissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859", p. 27.

<sup>36</sup> A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, ex. 8, "Mapa Estatístico Adicional da Produção de Arroz (27 de Janeiro de 1849)".

ou pura e simplesmente entra no regime de alternância cultural. Chega mesmo a encarar-se o arroz como uma dádiva celestial, a fim de reparar os avultados prejuízos que a arte agrícola vinhateira sentia com as investidas do oídio<sup>37</sup>. Mas o arroz aquático<sup>38</sup> não consegue sobreviver ao impacto da malária nos povoados que viviam portas meias com os arrozais. Os jornaleiros que labutam nas incessantes mondas do arrozal são, aliás, as suas vítimas mais frequentes. A resistência dos grandes lavradores prolonga o prazo de vida do arrozal, mas o combate está perdido. A indignação pública tão bem expressa nas palavras de Andrade Corvo quando, apavorado, relata que 186 hectolitros de arroz correspondem ao preço de uma vida, conduz a uma mudança de atitude desfavorável à sobrevivência da cultura do arroz a qualquer custo. O cerco de disposições e regulamentos e uma fiscalização mais presente limitam seriamente a área geográfica desta cultura, ao exigirem que a água flua livre permanentemente nos canteiros e que os campos de arroz se afastem dos povoados. Em Alcobaça, a cultura tem os seus dias contados, passando a partir da década de sessenta a ter uma expressão meramente residual<sup>39</sup>.

A vinha protagoniza o cenário de mudança. Antes da tríade mortífera (oídio, filoxera e míldio), a cultura da vinha vive de práticas e rotinas ancestrais. As vinhas exploradas directamente pelo Mosteiro distinguem-se da vinha camponesa pela área de que dispunham, pela rejeição da consociação com fruteiras, pela regra de plantação, pela defesa do solo das culturas intercalares, pela prevenção do trabalho com alfaia aratórias. Tudo o resto era idêntico. Cultura exigente do lavrador, pede surribas fundas para meter bacelo, escavas e cavas para limpar e fertilizar o solo (não se utilizavam estrumes para evitar uma sobreprodução das vinhas e logo um enfraquecimento dos vinhos), a poda e a empa para equilibrar as videiras e garantir a sua frutificação, a mergulhia e a enxertia para renovo dos povoamentos, entre tantas

<sup>37</sup> É este atributo salvífico que lhe é imputado pelo Governador Civil de Leiria na alocução que profere na Junta Geral em 30 de Julho de 1854: "Mas parece, Senhores, ver-mos em tudo o dedo da Providência. Na ocasião em que tão grande flagello ataca a nossa industria agrícola, vem n'essa mesma industria florescer em máxima força um outro género riquíssimo. Podeis compreender que me refiro á cultura do arroz. Todos vós sabeis que o arroz se cultivava á anos n'este distrito, sendo até um dos do reino onde mais se semeia. Mas vós sabeis tanto que esta questão, involvida n'uma outra não menos importante, a da saúde publica, tem sido longamente tratada, e por fatalidade, ainda não decidida. Devo porém declarar-vos qual é o principio filozofico que prezide a esta matéria, segundo a legislação actual. O principio, Senhores, não é o da restrição do arroz: ao contrário, é o da maior latitude. Industria nacional, deve ir conforme os principios da liberdade sancionados pela Carta do Paiz, até onde se conhecer evidentemente que não se torna nociva á saúde. É a garantia dos direitos liberais aplicada a este ramo agrícola". *O Leiriense*, 137, 27 de Outubro de 1855.

<sup>38</sup> Em contrapartida as experiências com arroz de sequeiro não se mostram vantajosas para o lavrador. *O Leiriense*, 137, 27 de Outubro de 1855.

<sup>39</sup> A proibição da cultura no distrito de Leiria dá-se no ano de 1871. MENDIA, Henrique de. (1883). *A Cultura do Arroz no Districto de Coimbra*. Lisboa, Imprensa Nacional, p. 164.



e diversificadas mobilizações culturais. Quanto aos inimigos a vinha contava apenas com as contrariedades climáticas (geadas e saraiva) e com as pragas do pulgão e lagarta<sup>40</sup>.

As castas dominantes no povoamento eram brancas, restringindo-se o uso das tintas para efeitos de cobertura. O fabrico do vinho na comarca de Alcobaça seguia o método de bica aberta, princípio que se adequava como uma luva ao regime de monopólio dos lagares monásticos. De facto, os camponeses só se podiam servir do lagar por um período de 24 horas, o que, na prática, impedia o fabrico de vinhos de curtimenta<sup>41</sup>. A lotação dos brancos, que fermentavam à parte, com tintas (cerca de 20 a 25%) conferia cor ao vinho<sup>42</sup>. As colagens eram feitas com sangue de boi ou carneiro e claras de ovos<sup>43</sup>.

<sup>40</sup> Para evitar as tempestades que apodreciam as uvas ou as destroçavam, rogava-se a Santa Bárbara, advogada dos trovões, mandando tanger os sinos dos campanários das Igrejas, ou, em alternativa, disparavam-se peças de artilharia de calibre 12 ou superior, para provocar vibrações na atmosfera favoráveis ao afastamento ou erradicação da maléfica tempestade. Quanto ao pulgão e lagarta encarregavam-se ranchos de mulheres para o colher, cenário cultural que se prolonga até ao século XX. Veja-se: BRAGA, Alberto. (1936). "As Vozes dos Sinos na interpretação popular e a indústria sineira em Guimarães", In: *Lusitana*, XXXIV, 1-4, pp. 33-34. Veja-se também: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sdb). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.126; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*. Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, p. 415; COSTA, Paulo. (1997). "O Sino: Voz da Aldeia, Voz de Deus", In: *Sítios e Memórias*, 3, pp. 7-8.

<sup>41</sup> ESTRELA, Jorge. (1994). "Vinho Senhorial e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval", p. 196. In: Actas do Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, I.S.A., pp. 195-198.

<sup>42</sup> Para dar cor aos vinhos contava-se quase exclusivamente com a adição de castas tintureiras que curtiem à parte. António Espargoza menciona, todavia, que, no distrito de Leiria, à falta de tintas utilizavam amoras silvestres e bagas de sabugueiro. ESPARGOZA, António Maria d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Distrito de Leiria*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. man.), p. 84.

<sup>43</sup> Quando os vinhos se toldavam, não obstante a acção da trasfega, o que era caso raro nos vinhos de bica aberta, aplicava-se uma colagem. Nas pipas e cascos vertiam sangue de boi e claras de ovos (a albumina contribuía para a clarificação mais rápida dos vinhos). De seguida, batiam-se os vinhos rolando os tonéis e aguardava-se o processo de decantação que os agentes de clarificação propiciavam. B.N.L., cód. 1490, fl. 52. Para limpar os brancos de bica aberta, também era usual lançar-se na vasilha uma porção de trigo tremês. Outros métodos foram aplicados nas colagens ou engomagens, como o barro, o gesso, a batata, a cola de peixe, etc. O sangue de boi (também se utilizava o de carneiro) tinha de ser fresco e as claras, numa média estimada de 24 por pipa, eram batidas previamente. GYRÃO, António Lobo. (1822). *Tratado Theorico e Practico da Agricultura das Vinhas, da Extracção do Mosto, Bondade e Conservação dos Vinhos e Destilação das Aguardentes*. Lisboa, Imprensa - Nacional, p. 166.

Para temperar e adubar os vinhos, os cistercienses serviam-se exclusivamente do arrobe<sup>44</sup> dos mostos brancos (cerca de meio almude por tonel), de cascas de laranja e maçãs camoesas. Já o estágio dos vinhos era feito em vasilhas de choupo, madeira pouco apropriada para este fim<sup>45</sup>.

A partir da segunda metade do século XIX, a previsibilidade cultural dá lugar à incerteza. Com o oídio a lavoura vinhateira vive a primeira grande crise. A vinha nacional sentiu os primeiros contratempos em 1852<sup>46</sup>. No ano de 1861, a produção do concelho de Alcobaça é de apenas 120 pipas, quando a média das décadas anteriores rondava as 4.000 pipas<sup>47</sup>. O surto do oídio implicou uma reforma da vinha. Para fugir das humidades favoráveis ao progresso dos fungos, a vinha deixa as baixas férteis e aloja-se nas encostas solarengas. A mudança de solo implica compensações. As vinhas passam a beneficiar de cavas temporãs, de um maior espaçamento entre indivíduos e adubações<sup>48</sup>. As castas brancas mais susceptíveis ao contágio são substituídas

<sup>44</sup> O arrobe, produto já utilizado pelos gregos, cartagineses e romanos, era obtido a partir do mosto de uva fresco (privilegiava-se o arrobe feito de uvas brancas desengaçadas) que era fervido em lume brando até evaporar cerca de metade a dois terços do líquido. Veja-se: AMZALAK, Moses Bensabat. (1953). *Catão e a Agricultura* Lisboa, Editorial Império, pp. 56-57; VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte de Destilação*. Lisboa, p. 76.

António Augusto de Aguiar dá-nos outra receita utilizada na confecção do arrobe. Em vez de utilizar o mosto, extraem-se as uvas dos cachos que vão a ferver em lume brando. Para atribuir maior tempero ao arrobe juntavam-se-lhe outros frutos " (...) quando pela doçura se mostrarem dignos de semelhante honraria". AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, Lisboa, Typographia da Academia Real de Sciencias, p. 175.

Para além de adubar os vinhos, tinha a função de os conservar, daí constituir uma prática obrigatória arrobar os vinhos que tinham de ser embarcados. Por tonel (equivalente a duas pipas ou superior) acrescentava-se meio almude de arrobe no período em que decorria a fermentação tumultuosa. ALARTE, Vicêncio. (1712). *Agricultura das Vinhas e tudo o que Pertence a ellas até Perfeito Recolhimento do Vinho, e Relação das suas Virtudes e da Cepa, Vides, Folhas e Borrás*. Lisboa, Na Officina Real Deslandesiana, p.146. Batalha Reis reputava esta prática de admirável pela economia que trazia ao vinhateiro, que assim evitava a adição do açúcar, muito mais dispendioso, ou o recurso à aguardentação para aumentar o grau alcoólico e salvar os seus vinhos da queima. REIS, António Batalha. (1880). "Vindima e fabrico do Vinho". In: *Jornal Oficial de Agricultura, Artes e Ciências Correlativas*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional, pp. 102-104.

<sup>45</sup> Veja-se: B.N.L., cód. 1490, fl. 52; VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte da Destilação*, pp. 69-70; GYRÃO, António Lobo. (1822). *Tratado Theorico e Practico da Agricultura das Vinhas, da Extracção do Mosto, Bondade e Conservação dos Vinhos e Destilação das Aguardentes*, pp. 150-151. Posteriormente, a madeira de castanho toma conta das vasilhas de arrecadação dos vinhos, o que se deve, provavelmente, ao incremento da exploração dos soutos de talhadio, tão abundantes no território coutado de Alcobaça. António Espargoza escreve, em 1880, que a madeira de castanheiro era a mais utilizada no preparo das vasilhas vinárias. Segundo este autor, começou-se a fazer uso do pinho sem se querer saber das contrariedades que esta resinosa obrava nos vinhos, adulterando-lhes o paladar e o aroma. Para disfarçar o sabor desagradável transmitido pela madeira, os tanoeiros untavam as vasilhas com um preparado denominado guezena (mistura de sebo e azeite). ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Distrito de Leiria*, p. 69. Veja-se também: VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*, Lisboa, Livraria Sá da Costa, p. 27.

<sup>46</sup> AMARO, Pedro. (1996). "A Protecção das Plantas", In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, p. 266; MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, p. 68.

<sup>47</sup> A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

<sup>48</sup> MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste, 1850-1890*. Caldas da Rainha, Património Histórico, pp. 68-69; 233-234.



pelas tintas, o que se traduz não só numa profunda alteração do povoamento, como numa alteração radical do fabrico dos vinhos. O método da bica aberta vai dar lugar à curtimenta, rompendo com a tradição e a arte vinícola cisterciense.

Vencido o oídio, um inimigo mais poderoso perfila-se no horizonte. A praga da filoxera deita a perder toda a vinha europeia. Em 1867 atinge os vinhedos do Douro, aí fica retida nesse espartilho orográfico<sup>49</sup>. Mas, no início da década de oitenta, o bloqueio deixa de actuar e o agressivo insecto migra no território nacional. O distrito de Leiria conhece os primeiros focos em 1882<sup>50</sup> e passados 5 anos invade as vinhas recém plantadas do concelho de Alcobaça. Para contrariar a difusão do devastador insecto testaram-se mil e um meios. A submersão prolongada da vinha<sup>51</sup>, o ensaibramento<sup>52</sup> ou o recalque dos pés<sup>53</sup> da videira revelaram algum sucesso, mas estes métodos eram excepcionais, com custos elevados e uma fraca expressão geográfica. As aplicações do sulfureto de carbono tiveram maior amplitude. Mas o insecticida não provava em todos os tipos de solos (nomeadamente os de estrutura calcária e argilosa) e como nem todos os vinhateiros cumpriam a sua parte, as constantes reinfestações obrigavam a repetir anualmente esta operação. De facto, na região de Leiria, a sulfuretação só atrasava o avanço da nódoa filoxérica<sup>54</sup>. A única esperança de salvar a vinha residia nas americanas. Encontradas as afinidades inicia-se o repovoamento das castas europeias sobre cavalos americanos, maugrado o traumatismo que o arranque colocou aos lavradores.

<sup>49</sup> O primeiro foco da infecção é registado na Primavera de 1867 na Quinta da Azinheira (Couvins-Sabrosa), em pleno coração do Douro vinhateiro. MACHADO, J. T. Montalvão. (1983). "A Filoxera na Região Duriense. In: *O Vinho na História de Portugal Séculos XII-XIX*. Ciclo de Conferências da Academia Portuguesa da História. Porto, Fundação Eng. António de Almeida, p. 347.

<sup>50</sup> AZEVEDO, Joaquim José de. (1891). *A Phylloxera na 4.ª Região Agronómica*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. man.), p. 11.

<sup>51</sup> A submersão consistia num alagamento prolongado das vinhas (cerca de quarenta dias). Com esta metodologia afogava-se o insecto e suas posturas. Mas este ensaio apresentava grandes condicionalismos. Em primeiro lugar, exigia-se que o terreno fosse plano, que se situasse nas margens de um largo ou de um rio, que o solo fosse adequado e que se criassem estruturas capazes de reter e, posteriormente, escoar as águas.

<sup>52</sup> A instalação de vinhas em saibreiras constituía outra possibilidade de salvar a vinha de pé franco (caso das vinhas da região de Colares, dado que as videiras à procura de solo humoso lançavam raízes entre quatro e cinco metros, o que as protegia das investidas do filoxera). Mas como estas condições naturais escasseavam, alguns lavradores resolveram escavar o pé das cepas e entulhá-lo de saibro. Mas os custos de transporte e de aplicação, associados ao empobrecimento do solo, frustrou o objecto desta tentativa.

<sup>53</sup> Os lavradores vinhateiros perceberam que nos terrenos mais compactados o insecto não entrava, bastava para isso bater a terra a maço, ou deixar entrar gado na vinha, mas este remédio tinha como contrapartida o tornar inviável operações vitais à boa frutificação da vinha, como as cavas, as adubações e as redras.

<sup>54</sup> A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*.

Com a filoxera nasce uma nova vinha, com uma matriz cultural de exploração muito diversa da precedente. Concede-se à vinha os solos de melhor qualidade e não se regateiam adubações para responder às superiores qualidades de frutificação destes híbridos; estabelecem-se regras de alinhamento e compasso que vão permitir o trato das charruas vinhateiras e os viros químicos; proibem-se as culturas intercalares para não roubarem substância às videiras; deixa-se cair definitivamente a mergulhia, enquanto a enxertia assume o primeiro plano<sup>55</sup>...

Em Alcobaça, superado o episódio do oídio, assiste-se a uma febre de plantações que têm o seu auge nas décadas de setenta e oitenta. Aproveitava-se, assim, o desastre que a filoxera obrava nas vinhas de França desde o ano de 1863. A filoxera só atinge este concelho em 1887<sup>56</sup>, pelo que o desnorte da lavoura foi minimizado e logo se deitou mão a viveiros de barbados<sup>57</sup>. O novo povoamento mantém o predomínio das tintas sobre as brancas, verificando-se a importação de castas francesas. A densidade por hectare aumenta, compreendendo aproximadamente 5.000 pés, com um ganho de mais de dois terços do anterior efectivo. Este acréscimo explica-se pela superior ordenação da vinha e pela erradicação das fruteiras.

No ocaso do século XIX, a cultura da vinha tornou-se o motor da indústria agrícola alcobacense, devorando para sua implantação a terra de pomar. As próprias quintas passaram a ser identificadas como vinhas. A produção dos alvares do século XX triplicava a média de 4.000 pipas registada ao longo da primeira metade do século XIX<sup>58</sup>. A descolagem da vinha é acompanhada por uma revolução química e mecânica no fabrico do vinho. As adegas renovam o seu espaço e passam a ser servidas por uma série de equipamentos em que se contam geradores a vapor para esterilizar e garantir a estanquicidade dos tonéis de atesto, esmagadores e desengaçadores que suprimem a milenar pisa a pés, bombas de trasfega para pôr o vinho em limpo e estabelecer os lotes com prontidão, prensas de cinchos em substituição das arcaicas prensas de vara, etc. Esta necessidade de inovar para produzir vinhos de melhor qualidade, reduzir os custos de produção e ganhar quota de mercado, carregou um estrangulamento no universo de produtores.

<sup>55</sup> RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma discreta desordem*, pp. 40-43.

<sup>56</sup> B.M.A., lv. 20 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 133-136, 29 de Agosto de 1877.

<sup>57</sup> No ano de 1885, o concelho de Alcobaça ainda não tinha sido afectado pelo insecto. No relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital enumeravam-se os motivos que levaram à escolha de Alcobaça para aí instalar um novo viveiro de videiras americanas. Entre os argumentos favoráveis à sua implantação emerge o facto de se considerar contraproducente exportar bacelos do viveiro das Cortes (Leiria) para outras regiões consideradas indemnes. Mas não foi este o único requisito que pesou na decisão da comissão: "Influenciou para esta preferência a situação central d'este concelho, a sua supposta imunidade e crescente importância vitícola, e sobretudo a ser a Comissão de Vigilância n'aquelle concelho composta de cavalheiros interessados e dedicados à viticultura". A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*.

<sup>58</sup> A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 12 (1876-1912).



Investimento, saberes e competências armam uma barreira intransponível às explorações camponesas<sup>59</sup>.

A vitalidade do agrosistema idealizado e concebido pela ordem cisterciense ultrapassou em muito o tempo dos seus obreiros, constituindo tanto um elemento de desenvolvimento como um condicionalismo poderoso a uma matriz alternativa de ordenamento cultural. A expansão da vinha, a única cultura que muda decisivamente a paisagem agrícola pós Cister, embora se deva, como vimos, à pressão de factores exógenos, revela por parte da lavoura alcobacense uma capacidade para se modernizar e aderir às pulsões do mercado.

<sup>59</sup> ROYER, Claude. (1992). "Les techniques viti-vinicoles traditionnelles: aspects théoriques et méthodologiques" In: RAMOS, Pilar, coord., *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnología Agrária Tradicional*, p. 225.

#### Fontes Manuscritas

A.D.L., C.N.A., 1.º of., lv. 3, fls.23-26, 30 de Janeiro de 1837; 1.º of., lv. 3, fls. 81-82, 28 de Julho de 1854.

A.D.L., C.N.A., 9.º of., lv. 2, fls. 18-22, 18 de Maio de 1838; 9.º of., lv. 24, fl. 30, 20 de Dezembro de 1863.

A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 8 (1834-1854), "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (18 de Outubro de 1839)*".

A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 8, "*Mapa Estatístico Additional da Producção de Arroz (27 de Janeiro de 1849)*".

A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 10 (1860-1865).

A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 12 (1876-1912): "*Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*".

A.D.L., Governo Civil, "*Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859*".

A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx. 2193, "*Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834*".

A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx. 2193, "*Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*".

A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx. 2193, "*Relatório do Corregedor Interino de Alcobaça Francisco Pimentel de Mendonça sobre as matas desta circunscrição*", (1 de Julho de 1834).

A.N.T.T., cartas de arrematação, lv. 484, registos 619 e 620; lv. 434A, registos 3.632, 3.635, 3.663.

B.M.A., lv. 6 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C.M.A., fls. 45-47, 10 de Fevereiro de 1837.

B.M.A., lv. 11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 146-147, 3 de Janeiro de 1861.

B.M.A., lv. 13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 5-6, 13 de Abril de 1864.

B.M.A., lv. 20 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 133-136, 29 de Agosto de 1877.

B.N.L., cód. 1490.

B.N.L., cód. 1493.



- AZEVEDO, Joaquim José de. (1891). *A Phylloxera na 4.ª Região Agronómica*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. man.),
- ESPARGOZA, António Maria d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. man.).

#### Fontes Impressas

- AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, Lisboa, Typographia da Academia Real de Sciencias.
- ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas e tudo o que Pertence a ellas até Perfeito Recolhimento do Vinho, e Relação das suas Virtudes e da Cepa, Vides, Folhas e Borrás*. Lisboa, Na Officina Real Deslandesiana.
- AMZALAK, Moses Bensabat. (1953a). *Catão e a Agricultura* Lisboa, Editorial Império.
- DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*. Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciencias.
- GYRÃO, António Lobo. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas, da Extracção do Mosto, Bondade e Conservação dos Vinhos e Destilação das Aguardentes*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chemicas, Agricolas e Florestaes*. Parte II. Lisboa, Typographia da Academia.
- MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense.
- MENDIA, Henrique de. (1883). *A Cultura do Arroz no Districto de Coimbra*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- O Leiriense*, 137, 27 de Outubro de 1855.
- PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- SANTOS, Frei Manuel dos. (1979). *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça* (Alcobaciana: 3). (Leitura, introdução e notas por Aires Augusto Nascimento). Alcobaça, Adepa.
- VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte de Destilação*. Lisboa.

#### Estudos

- ABEL, Marília. (1988). "Os Baldios Portugueses em Período de Transição" (1820-1910). In: *Revista de História*, Vol. VIII, Porto.
- AMARO, Pedro. (1996). "A Protecção das Plantas", In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia.
- AMOURETTI, Marie-Claire. (1998). "Produção de Azeite: uma História Original da Tecnologia", In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira*.
- BAPTISTA, Maria Carlos. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas*, Tese de Dissertação de Doutoramento apresentada ao Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).
- BAPTISTA, Maria Carlos. (1991). "A Silvicultura em Portugal no Século XIX". In: *Ler História*, 22.
- BRAGA, Alberto. (1936). "As Vozes dos Sinos na interpretação popular e a indústria sineira em Guimarães", In: *Lusitana*, XXXIV, 1-4.
- BRANDÃO, Maria de Fátima; ROWLAND, Robert. (1980). "História da propriedade e da comunidade rural: questões de método". In: *Análise Social*, XVI.
- CAVACO, Cláudio. (1999). *O Bombarral e os seus baldios na segunda metade do século XIX*. Bombarral, Museu Municipal.
- CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, E.P.N.
- COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*. Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- COSTA, Paulo. (1997). "O Sino: Voz da Aldeia, Voz de Deus", In: *Sítios e Memórias*, 3.
- DEVY-VARETA, Nicole. (1999). "Investigación sobre la Historia Florestal portuguesa en los siglos XIX y XX: Orientaciones y Lagunas". In: *Historia Agraria*, 18.
- DIAS, Jorge. (1993a). "Moinhos Portugueses". In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II.
- ESTABROOK, George. (1998). "Maintenance of Fertility of Shale Soils in a Tradicional Agricultural Systems in a Central Interior Portugal". In: *Journal of Ethnobiology*, 14, 1.
- ESTRELA, Jorge. (1994). "Vinho Senhorial e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval". In: *Actas do Congresso O Vinho, a História e a Cultura Popular*, I.S.A.
- GONÇALVES, Iria. (2000). "Do Pão Quotidiano nas Terras de Alcobaça (séculos XIV e XV)". In: *Actas Cister, Espaços, Territórios, Paisagens*, Vol. I.



GUERRA, Paulo. (1944). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

MACHADO, J. T. Montalvão. (1983). "A Filoxera na Região Duriense. In: *O Vinho na História de Portugal Séculos XII-XIX*. Ciclo de Conferências da Academia Portuguesa da História. Porto, Fundação Eng. António de Almeida.

MADURO, António. (2002). *A Produção de Azeite nas Terras de Alcobaça. Economia, Tecnologia e Relações Sociais – Séculos XVII a XX*, (Terrenos e Perspectivas: 2). Caldas da Rainha, Associação de Municípios do Oeste/Museu Regional do Oeste.

MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o ódio e a filoxera na região Oeste, 1850-1890*. Caldas da Rainha, Património Histórico.

MORIÉS, Branca. (2002). *Roteiro Bibliográfico de Etnografia da Região Oeste* (Terrenos e Perspectivas:1). Caldas da Rainha, Associação de Municípios do Oeste/Museu Regional do Oeste.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*. Relatório do Curso de Engenheiro Silvicultor do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sda). "O Azeite em Portugal". In: NATIVIDADE, J. V., *Obras Várias*, Vol. V.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sdd). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural* (Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia), *Obras Várias*, Vol. I.

NETO, Margarida Sobral. (1981). "A População de Mira e a Desamortização dos Baldios na segunda metade do Século XIX". In: *Revista Portuguesa de História*, Vol. XIX.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983a). *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983b). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*. Lisboa, INIC.

OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico-etnográfico* Tese de Dissertação de licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

PINA-CABRAL, João de. (1989). *Filhos de Adão, Filhas de Eva. A Visão do Mundo Camponesa do Alto Minho*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma Discreta Desordem*. Oeiras, Celta Editora.

RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal". In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos*, VII, 2.

RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa, Livraria Sá da Costa.

RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991a). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*. Lisboa, Edições Sá da Costa.

ROYER, Claude. (1992). "Les techniques viti-vinicoles traditionnelles: aspects théoriques et méthodologiques". In: RAMOS, Pilar, coord., *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agrária Tradicional*.

VASCONCELOS, José Leite de. (1980). *Etnografia Portuguesa*, Vol. II. Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa, Livraria Sá da Costa.