

A cultura do olival e da vinha, motor do desenvolvimento agrário alcobacense (séculos XVIII-XIX)

António Valério Maduro¹

Em palcos temporais distintos o olival e a vinha protagonizam nos campos de Alcobaça revoluções que atingem e desestruturam a hierarquia e representação das plantas na paisagem, na renda e comércio. Mas enquanto a criação do olival extenso, de léguas e léguas, que toma charnecas e montanhas no território dos coutos, se consagra como a última obra em política agrária a que os cistercienses se devotam, a vinha, da segunda metade de oitocentos, constitui um factor da dinâmica capitalista dos novos senhores da terra, ao romper definitivamente com as malhas e regras da economia de Antigo Regime e adoptar as conveniências do mercado.

A natureza destas transformações difere essencialmente quanto ao sistema agrário em que se fundam, quanto ao regime de propriedade, quanto ao carácter endógeno/exógeno que explica a mudança e seus fundamentos e quanto à razão económica da exploração. Curiosamente, estas duas revoluções, que tocam amplamente a paisagem agrária de Alcobaça, constituem marcadores culturais que encerram e abrem novos ciclos. Por um lado, assistimos à derradeira demonstração de vitalidade do agrosi-

¹ Doutorado pela Universidade de Coimbra.

tema cisterciense, por outro, revela-se a formação de um quadro alternativo, em que se anunciam e projectam as novas relações materiais e sociais de produção.

A expansão olivícola no território dos coutos de Alcobaça constitui um projecto de longa duração que abrange o século XVIII. O olival vai, gradualmente, tomar conta das faldas da Serra dos Candeeiros, cativando para a arte agrícola uma área marginal e periférica. A tomada do olival faz-se em detrimento das matas de folhosas, em que predominava o carvalho, e de matos que compunham o painel da vegetação. O solo que vai receber as oliveiras é de todo avesso ao labor agrícola, pela falta de corpo e substância essencial ao ímpeto vegetativo, pelos afloramentos calcários que se insinuam à superfície dificultando severamente a manobra das alfaias aratórias ou mesmo inviabilizando o seu uso e, mal maior, pela completa ausência de água nativa e incapacidade de retenção quase absoluta por parte do solo, deixando que as águas pluviais se escoem nos sumidouros naturais que vão alimentar a profusa circulação cársica.

Para a concretização deste plano agronómico, os cistercienses foram obrigados a atrair e fixar povoadores, ampliando a estrutura das comunidades já existentes e disseminando novos casais. Esta nova colonização era imprescindível para os labores da rasa da mata, das espedregas do solo, da revolução das lavras, da abertura de covas para estacar o tanchoal, assim como para assegurar toda a sorte de amanhos e granjeios que o olival precisa para dar funda e criar azeite.

Entre os olivais mandados cantar pelos monges “agrónomos”, na feliz expressão de Joaquim Vieira Natividade, destacam-se os olivais do Santíssimo Sacramento das Ataijas (17.000 a 18.000 pés) e da Granja de Val Ventos (60.000), cômputo estimado pelos louvados para fundamentar a avaliação da propriedade rústica².

O conhecimento dos tratadistas agrários da Antiguidade, como Columella e Catão, o capital de experiência acumulado nas suas granjas em matéria de lavoura olivícola, e a comunicação que as abadias cistercienses estabeleciam

² 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”.

entre si através das visitas, explica a modernidade cultural das plantações. A génese do olival que encharca literalmente a subserra no curso dos séculos XVIII e XIX tem como berço o território das granjas. Diga-se de passagem que as granjas, na orgânica agrária cisterciense, podem reputar-se, desde a medievalidade, como modelos de virtude nas belas artes de ensaio e selecção de culturas arvenses e fruteiras, prática de enxertias, sementeiras e plantações, nas estratégias de diversão para as pragas e, eventualmente, na arte de combater pragas com pragas, e tudo o que diz respeito a cuidar e colher os frutos da terra, produzir e arrecadar azeites e vinhos, cereais, legumes e frutas. Talvez seja excessivo entender as granjas como escolas ou laboratórios na actual acepção destes conceitos, mas, provavelmente, não se lhes pode negar o papel de pólos de inovação e criatividade facilitadores de uma lógica reprodutiva do saber experimental e prática agrícola para as restantes terras dos coutos de Alcobaça.

A matriz olivícola obedecia a um conjunto de regras, orientações e princípios que pretendiam proteger as árvores do rigor do clima e evitar a disseminação de pragas e doenças, maximizar a produção, facilitar os trabalhos culturais e, entre eles, a apanha dos generosos frutos.

O olival dispunha-se numa rede quadriculada, replicando infinitamente o compasso. De árvore a árvore contam-se 9 metros, contra 17 metros entre cada fileira, como pudemos constatar nas medições efectuadas no trecho do olival da Quinta de Val Ventos. Garantia-se, matematicamente, a cada oliveira o cubo de terra imprescindível para a dádiva do fruto. Mas mais, a matriz de plantação tinha o cuidado de permitir às árvores o gozo do sol, evitando os efeitos nocivos do ensombramento, permitia aos ventos que limpassem as sensíveis oliveiras sem as molestar. Este bom ordenamento reflectia-se nos trabalhos culturais ao facilitar a ripagem e vareja da azeitona, no frete da safra com gado de canga por entre os avantajados corredores, nas lavouras de pão para seco e verde ao reduzir o diâmetro dos cambalhões deixados pelo ferro da charrua (terra que rodeia o colo da oliveira e escapa à lavra), na poupança de mão-de-obra na cava dos pés das oliveiras...

As terras de olival no extenso plaino da beira Serra recebiam lavoura com um intervalo de dois a três anos (que passa a cinco e mais anos, quando os monges são compelidos a abandonar o seu domínio), dado que a debilidade da terra não permitia prescindir do pousio. Semeava-se o trigo, a cevada e o

tremoço³. As culturas de consociação interferiam positivamente na produção do olival devido aos estrumes e adubos que eram deitados às terras e às suas qualidades intrínsecas de benefício produtivo. Quando não se cultivava o chão, o olival era simplesmente esmoitado ou enterreirado e, provavelmente, cavados os pés das oliveiras. Graças a esta mobilização libertava-se o solo de matos e ervas nascediças aprontando-o para os labores da apanha.

O período forte da apanha da azeitona ocorre num tempo morto do calendário agrícola estabelecendo a passagem entre a colheita e debulha do milho das várzeas e as sementeiras das cevadas e trigos temporões, os primeiros afazeres do ciclo da vinha, como a poda e a apanha de vides. Esta disponibilidade de mão-de-obra era crucial para acudir a tão vastos olivais. Em anos de safra o corredor migratório adensava-se e a região locupletava-se de braços. Estes migrantes provinham de territórios em que a cultura da oliveira era espacialmente insignificante ou pura e simplesmente não existia. A transferência de mão-de-obra ao sabor das necessidades do ordenamento cultural (cavas da vinha, vindima, ceifa do trigo, apanha da azeitona) evidencia uma dependência inter-regional, que percorre as idades da lavoura até a mecanização dispensar a parte maior dos serviços braçais.

Nas terras do Mosteiro a apanha principiava pelos Santos (1 de Novembro) e terminava no mês de Fevereiro. Mas nos anos em que as oliveiras mais carregavam o trabalho dos ranchos azeitoneiros podia-se prolongar até ao mês de Maio. Este calendário não era naturalmente rígido dependendo de variadas influências, como o curso climático do ano (fruto mais ou menos abundante, maturação mais ou menos adiantada, etc.), o acometimento de pragas e doenças (nomeadamente a gafa, a ferrugem), ser ano de contra ciclo produtivo...

A azeitona das granjas não era apanhada em simultâneo. O contingente de braços assistia propriedade após propriedade, numa rotação que favorecia a organização do trabalho e o controlo apertado sobre os jornaleiros. Esta estratégia não constituía um paradigma exclusivo dos labores da azeitona, idêntico quadro se constata nos amanhos das vinhas e searas de pão.

³ B.N.L., cód. 1490, fl. 48.

A nefasta acção da varejadura já tinha sido denunciada nos tratados de agronomia clássica. Varrão responsabilizava mesmo este método pela produção intervalar da oliveira (safra/contra-safra ou meia safra). Para além de mutilar a árvore penalizando a frutificação do ano seguinte, a acção das pesadas varas de castanho maceravam a azeitona condenando irremediavelmente a qualidade do azeite. Embora conhecedores deste problema, os cistercienses não tiveram condições para o ultrapassar. Como entraves objectivos temos a tradição que mandava abater a azeitona a varas e varejões e a incapacidade real de adoptar a apanha manual ou ripagem em função da dimensão espacial do olival e da falta de braços para acudir a tão vasta obra.

Com a alimpa/poda encerrava-se o ciclo de granjeios dedicados à oliveira. Era então a altura de limpar as árvores dos ramos secos, podres e doentes. Esta intervenção tinha ainda como fito educar a árvore, tornando a sua exploração mais eficaz⁴. Nos grandes olivais a alimpa era executada por fracções, dada a impossibilidade de cuidar anualmente todas as árvores. A limpeza de ar e pé (alimpa e enterreiro) eram, aliás, as operações mais assíduas, embora as fontes mencionem a amotagem, o encaldeiramento e a drenagem.

A azeitona antes de ter lugar nos engenhos e prensas sofria um estágio demorado nas tulhas⁵. Como se pode depreender o fruto do Mosteiro era o primeiro a ser derretido e prensado para não sofrer o dissabor que acometia o azeite submetido a longas esperas de produção.

Dalla Bella traça um quadro negro das condições de acomodação dos frutos. Fala-nos de depósitos profundos separados por tábuas podres, sem qualquer espécie de asseio ou cuidados que evitem a deterioração da azeitona, numa guarda que chega ao meio ano⁶. Todos estes tratos de polé reproduziam-se na qualidade do azeite. Começava-se pela apanha tardia,

⁴ Francisco Franco, *Diccionario de Agricultura*. Coimbra: Real Imprensa da Universidade, 1806, Vol. IV, pp. 50-56. Veja-se também: João Posser de Andrade, *Colheita e Conservação da Azeitona*. Lisboa, 1897, p. 13; Visconde de Vilarinho de S. Romão, *Portugal Agrícola*. Porto: Livraria Internacional de Ernesto Chardron, 1889, p. 360.

⁵ B.N.L., cód. 1490, fl. 48.

⁶ João António Dalla Bella, *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufatura do Azeite de Oliveira em Portugal*. Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciencias, 1784, p. 26. Veja-se também: João Ignácio Ferreira Lapa, *Technologie Rural*

pela varejadura, pela recolha indiscriminada de frutos maduros e verdes, são, gafados e podres, pela conservação mais que deficiente de frutos extremamente salgados, a que acrescia o arcaísmo técnico da lagaragem, a demora do fabrico e os maus costumes dos lagareiros, nomeadamente com a utilização de seiras mal lavadas na prensagem, nas escaldas ou queimas repetidas do azeite, em juntar o azeite das três espremeduras numa única tarefa... Acreditamos que nos lagares do Mosteiro esta realidade não fosse tão negra, dada a supervisão no fabrico deste óleo por um monge lagareiro.

Para desfazer a azeitona da sua lavra, do quinto e dízima, assim como todos os frutos da comunidade camponesa, os cistercienses mandaram assentar uma cadeia de lagares, mais ou menos reforçada consoante a densidade do povoamento desta fruteira. Ao contrário do que sucedia com os sistemas de moagem, os lagares de azeite eram explorados directamente pelo instituto monástico. O mundo camponês era o principal atingido pela manutenção do regime de monopólio. José de Abreu Chichorro na sua “Memória Económica e Política da Província da Estremadura” imputava os males do azeite a este exclusivo dos donatários⁷.

A lagaragem tinha início no mês de Dezembro. Nos anos de produção mesquinha a lavra do azeite durava entre mês e meio a dois meses, contra três a quatro meses e meio em épocas de abundância.

Estrategicamente, as “fábricas de azeite” instalavam-se à beira dos cursos de água, acoplando-se aos engenhos de farinhação, pisões e outras indústrias. Por regra, os moleiros viam ser reduzido o quantitativo da renda, dado os moinhos de azeite sonegarem água às pedras de fazer pão. Mas a inconstância dos cursos de água que atravessavam o território dos coutos obrigava a que a maior parte das unidades de motor hidráulico estivesse, igualmente, apetrechada de moinhos tocados a sangue (como se pode observar no lagar das Antas, da Laje, da granja de Chiqueda). Parte dos lagares que estavam adstritos ao olival do pé da Serra dos Candeeiros apenas podiam contar com o gado de canga para derreter a azeitona (tal era o caso do lagar da Cerca,

ou *Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*. Parte II, Lisboa, Typographia da Academia, 1868, pp. 29-30.

⁷ José de Abreu Chichorro, *Memória Económica Política da Província da Estremadura* (edição, organização e prefácio por Moses Bensabat Amzalak), Lisboa, 1949, p. 53.

da Quinta da Granja, de Val Ventos, da Lagoa Ereira). As maiores instalações estavam apetrechadas com 8 prensas de vara e 2 moinhos, estão entre elas o lagar da Cerca (Ataija de Cima), o lagar da Lagoa Ereira (Casal da Lagoa, Turquel), e o lagar da Fervença (complexo de transformação que englobava, para além do lagar, dois moinhos de rodízio e uma azenha).

O espírito de modernidade tecnológica que movia os cistercienses verifica-se nas instalações de lagar e casa do monge lagareiro da Ataija de Cima (que laborava as safras do olival do Santíssimo Sacramento das Ataijas). Neste imóvel estabelecia-se a separação entre a área dedicada aos moinhos e às prensas. Este lagar possuía ainda palheiros e estábulos para os animais que serviam nos engenhos e carreavam a azeitona⁸. Mas estas condições ideais para a época eram, de facto, uma excepção. A regra que prevaleceu ao longo do século XIX, na região e no país, juntava no mesmo espaço prensas e moinhos, com os inconvenientes da promiscuidade do gado junto às tulhas da azeitona e às pias e talhas de arrecadar o azeite.

Para a laboração das instalações de maior capacidade contava-se em permanência com cinco a seis lagareiros. Ao mestre cumpria a orientação e coordenação dos afazeres da moenda e prensagem. Ele próprio se encarregava das funções reputadas de maior exigência e responsabilidade, como o assentamento, sangria e estrangulamento das tarefas, de arrancar o azeite e fazer as maquias (a dízima do azeite laborado), de precisar a moedura de partes (azeitona do rabisco e dos pequenos proprietários), de vigiar o enceiramento, caldas e prensagem... Já os moedores, como o seu nome indica, serviam o moinho, montavam o enceiradoiro, assistiam o fogo da caldeira, entre tantas outras actividades.

Desconhecemos a origem geográfica destes profissionais. Sabemos que a migração dos mestres lagareiros era comum, como o comprova António de Oliveira na obra “A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640”⁹. Também Ernesto Veiga de Oliveira documenta o vaivém dos barroões para

⁸ Joaquim Vieira Natividade, “As Granjas do Mosteiro de Alcobaça”. In Joaquim Vieira Natividade, *Obras Várias*, Vol. II, p. 70.

⁹ António de Oliveira, *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*. Primeira parte, Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 1971, Vol. I, pp. 508-510.

os lagares de varas alentejanos¹⁰. É, no entanto, plausível que a instituição monástica formasse o seu próprio quadro de oficiais e não necessitasse de importar esta mão-de-obra especializada.

A entrada em funcionamento dos lagares de azeite exigia um conjunto de cuidados prévios, como a lavagem da bacia do moinho, das seiras, alquerque, tarefas, azeitar o fuso da vara, picar as galgas dos engenhos, limpeza das valas de água, etc.

A primeira partida a moer no engenho denomina-se de enfrasque. O enfrasque corresponde, grosso modo, a meia moedura. Esta primeira azeitona pertencia à casa porque parte do azeite ficava retido nas seiras e o seu gosto rançoso tornava-o impróprio para consumo¹¹ (idêntica solução era adoptada na moenda do grão após se ter verificado a picadura das pedras, dado que as imperfeições da picadura e mau ajuste do jogo andadeira/pouso queimavam a farinha ou reduziam-na a um pó tão fino, conhecido por cambeiras, que não era panificável e tinha como fim exclusivo, a par das alimpaduras, a ração do gado)¹².

A moedura ou pilada de azeitona, mau grado a determinação dos regimentos, dependia de um conjunto de factores, nomeadamente a capacidade da lagariça do engenho, o número de galgas (duas a quatro), o tipo de motor (hidráulico, a canga). Nem todas as moeduras correspondiam, de facto, aos 36 alqueires de azeitona¹³. Quando a azeitona não dava uma moedura completa, fazia-se a meia moedura, o quarto de moedura.

Concluída a moenda carregavam-se de massa de azeitona as seis seiras que formam o enceiradoiro. Cada seira comportava entre três a cinco gamelas de massa. Para manter abertos os discos da seira, os lagareiros utilizavam os frades (paus de oliveira com cerca de palmo e meio). Ao nível dos

¹⁰ Ernesto Veiga de Oliveira; Benjamim Pereira; Fernando Galhano (1986). "Migrações Temporárias e Estacionais: Barrosões no Alentejo". In *Estudos de Homenagem a Mariano Feio*, 1986, pp. 541-547. Veja-se também: Benjamim Pereira, *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*. Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, 1997, pp. 113-120.

¹¹ Artur Salvado, "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, 1959, Jan/Jun, p. 135.

¹² Frei Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram*. Lisboa, 1798, Vol. I., pp. 156-158, 231.

¹³ Artur Salvado, *Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite*, 53-54, 1959, Jan/Jun, p. 128.

materiais as seiras eram construídas de esparto, cairo, etc. O Regimento de 1572 determinava as suas dimensões, mandando que tenham precisamente “quatro palmos e três dedos”¹⁴. Mas esta medida deve ter tido dificuldade de aceitação, em virtude dos usos e costumes, das práticas dos mestres esparteiros, da dimensão variável dos alquerbes. Numa nota de despesa de Dezembro de 1717, vemos que o Mosteiro adquiriu para os seus lagares 64 seiras de esparto, sendo 36 grandes e 24 pequenas”¹⁵, o que demonstra o desrespeito pelas determinações do Regimento.

A prensagem da azeitona era deixada a cargo das prensas de vara (o mesmo sistema era aplicado na extracção do mosto vínico, embora nos lagares de vinho as varas fossem naturalmente mais modestas, dado a maior facilidade de extrair um líquido do que um óleo). Trata-se de um aparelho do mundo clássico, aperfeiçoado na Idade Média. Basicamente, a vara é formada por um tronco de árvore (carvalho, sobreiro, etc.) com um comprimento que alcança de seis a quinze metros. A dimensão da árvore reflecte o diâmetro do peso (maior a vara, menor a pedra e vice-versa). A vara, atravessada pela agulha, joga entre dois esteios, denominados por virgens. É o que se chama o coice da vara. No extremo oposto temos a cabeça da vara formada pelo cepo. Antes do “raizeiro” a vara é munida da concha, rosca apropriada para receber o fuso, peça de sobro com cerca de três metros de altura. O fuso, por seu lado, encaixa no peso, grande pedra de forma tronco-cónica ou cilíndrica. A compressão da massa conta com as forças combinadas do peso e da vara.

A prensagem prolongava-se por doze horas, o que condenava a azeitona a permanecer esquecida nas tulhas suportando múltiplas fermentações. A massa era sujeita a três espremeduras. A primeira espremedura é feita a seco, sem queimar a massa, e é deste lote que sai o azeite virgem. O primeiro aperto durava cerca de duas horas, e tinha o seu termo quando as seiras não gemessem mais azeite. De seguida, levantava-se a vara e tiravam-se as seiras do alquerbe, com excepção para a fundeira. A massa era solta e caldada, entre duas a três vezes, com água a ferver proveniente das

¹⁴ Franz-Paul Langhans, *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal*, Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite, 1949, p. 101.

¹⁵ A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, “Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito, nº 1 (1717-1720)”, mc. 5, cx. 132, fl. 23v.

caldeiras do lagar. Voltava-se a constituir o enceiradoiro e a dar um novo aperto. Seguia-se a quebra ou o partir das seiras, em que as seiras depois de remexidas e escaldadas eram dobradas, umas sobre as outras, em cruz. O azeite das três espremeduras reunia-se na tarefa. Cada vara possuía dois destes vasos de barro terçado. Enquanto uma tarefa arrecadava o azeite da prensagem precedente até estar apto para o arranque, a outra ia recebendo o azeite e água-ruça dos sucessivos apertos.

Finda a prensagem, queima-se o azeite para facilitar o desdobraimento. Entretanto, o mestre com uma pequena vara bate energicamente os líquidos. Para detectar a divisória dos fluidos lançam-se peles e caroços de azeitona e até pedaços de barro a fim de engrossar a balsa. Retirado o sangrador do cabaço da tarefa (parte inferior do vaso), liberta-se a água-ruça que se canaliza para o ladrão ou inferno do lagar, depósitos de salvaguarda, dada a eventualidade de quebra de um vaso ou do descuido de um mestre.

De lavar o azeite pagava-se o dízimo de maquia. O azeite da maquia era retirado na segunda medida, dado que os últimos alqueires vinham conspurcados pelas borras. Para além deste tributo tinha de se prestar compensação pela moedura, fornecer pasto ou grão para o gado de canga do engenho, comedorias e vinho para os lagareiros. A população ainda era espoliada de parte do bagaço e borras utilizados para espevitar a fornalha quando se davam as caldas, de azeite para a candeia que durante toda a noite alumia a tarefa e para as tibornas (broa de milho torrada mergulhada nas palanganas de azeite) consumidas diariamente pelos lagareiros.

Para arrecadar o azeite utilizavam-se depósitos de cantaria e vasos cerâmicos. No território dos coutos a olaria era preterida pela pedra. Como esclarece Frei Manuel de Figueiredo: “As gentes desta Comarca que tem mais azeite, o guardão em pias de pedra com cobertura de pao, ficando as pias um tanto enterradas”¹⁶.

Na granja de Val de Ventos, a maior propriedade olivícola dos coutos, em anos de safra generosa chegava-se a recolher 70 pipas de azeite (30 pipas ao termo da presença cisterciense), mas, como podemos constatar, a capacidade de guarda excedia a produção mais abastada. No armazém de azeite, localizado no piso térreo do celeiro, observam-se 23 pias com a

¹⁶ B.N.L., cód. 1490, fl. 52.

capacidade individual estimada em 181 almudes, o que ultrapassa as 166 pipas. Conhecemos também a capacidade de aprovisionamento do edifício do Mosteiro. Na ucharia encontravam-se 13 pias de capacidades distintas, que podiam albergar 1.077 almudes, no açougue 2 pias de 25 almudes e no Colégio 4 pias de 25 almudes, o que totaliza 19 pias com a possibilidade de receber 49 pipas¹⁷.

O crescimento do olival não abranda com o termo do regime senhorial. As comunidades camponesas aproveitam a fragilidade dos novos poderes para fazer proliferar as tomadias nos baldios e com elas a oliveira, que se atreve a galgar as bancadas da Serra e se planta entre as fendas do áspero lençol calcário, numa odisseia sobre-humana que mobilizou os pobres da terra até meados do século XX¹⁸. Mas esta matriz de exploração em nada é similar ao modelo cisterciense. Pelo número excessivo de árvores que povoa as choisas e cerrados (designação atribuída à propriedade), pelo abandono do compasso, pela promiscuidade cultural e falta de assistência, o olival dos “sem terra” revela baixos índices de produtividade.

Também o olival que transitou da tutela monástica para os novos proprietários do liberalismo começa a sentir algumas dificuldades que penalizam a produção. Reduzem-se substancialmente as lavouras que fertilizavam o seu chão, as operações culturais como a cava dos pés e da alimpa tornam-se menos regulares, a senilidade do coberto aumenta, as doenças grassam. Para além da perda de mais valia na gestão e maneio do coberto, verifica-se uma rejeição da inovação ao nível das estruturas produtivas. De facto, os lagares monásticos não sofrem qualquer melhoria na mão dos novos “titulares” que se conformam em perpetuar as virtudes e limitações da herança cisterciense.

¹⁷ A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx. 5, doc. 1 “Inventário dos bens móveis que inda existem pertencentes ao extinto Convento da Ordem de São Bernardo de Alcobaça (12 de Abril de 1837).

¹⁸ Paulo Guerra, *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.), 1944, p. 39, 65; Orlando Ribeiro, “Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal”. In *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos*, 1979, VII, 2, p. 68.

Em 1839, seis anos após os cistercienses terem abandonado as terras de Alcobaça, a produção de azeite situava-se nas 100 pipas¹⁹. Graças às tomadas populares, a oliveira apodera-se da maior parte do chão outrora baldio. Segundo a estatística de 1852, o concelho de Alcobaça lidera a produção de azeite do distrito de Leiria com 299 pipas e 12 almudes (31,79%)²⁰. A produção vai em crescendo, no ano de 1865 atingem-se as 374 pipas e 18 almudes²¹ e, em 1906, mais de 800 pipas²².

O declínio e morte efectiva dos grandes olivais mandados plantar pelos cistercienses dá-se a partir da conjuntura da 1ª Guerra Mundial, nomeadamente com a escassez de recursos energéticos, o que conduz ao abate desregrado destas fruteiras²³. A este flagelo acresce a concorrência desleal dos óleos coloniais²⁴, a pressão competitiva de outras regiões, a emigração da mão-de-obra que assistia aos ranchos e a senilidade produtiva de grande parte da mancha olivícola local.

O olival introduzido como cultura extensiva pelos monges modificou a paisagem produtiva dos coutos, canalizou investimentos vultuosos para as artes de plantação e equipamentos de extracção, fez de Alcobaça uma terra de oliveiras e de comércio de azeite. O esgotamento deste modelo produtivo acentua-se irremediavelmente no ocaso do século XIX. Agora, a lavoura mais dinâmica volta os seus esforços para a vinha, criação e fabrico de vinhos.

A vinha (a par da oliveira e do trigo) constitui o cerne do sistema agrário mediterrânico e da civilização cristã. Na gramática agrária cisterciense o mapeamento cultural tende a equilibrar a representação dos frutos da terra,

¹⁹ A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx. 8, (1834-1854) *Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça* (1839), pelo Presidente Interino da C. M. de Alcobaça.

²⁰ MACEDO, D. António da Costa de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, pp. 75, 332.

²¹ A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx. 10, (1860-1865).

²² A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx. 12, (1876-1912).

²³ Joaquim Vieira Natividade, *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p. 93; Paulo Guerra, *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p. 26.

²⁴ Veja-se: José Penha Garcia, *O Problema do Azeite*. Lisboa, Ministério da Agricultura, 1937, p. 82; Eugénio de Castro Caldas, *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa: E.P.N., 1998, pp. 533-537.

o que não invalida a existência de uma hierarquização no mundo das plantas em função das necessidades materiais e simbólicas da sociedade.

A cultura da vinha achava-se profundamente disseminada no território dos coutos, embora as maiores vinhas monásticas se distribuíssem preferencialmente num aro geográfico envolvente ao Mosteiro. Em algumas quintas, como é o caso da Quinta da Gafa (Alcobaça), uma das maiores propriedades vinhateiras do Mosteiro, a vinha assumia um regime de quase exclusividade. Entre os 12 tonéis da sua adega e lagar compreendia a capacidade de arrecadação de 36 pipas (18.000 litros)²⁵.

Estas vinhas distinguiam-se pela área que abraçavam e o número de pés, pelo ordenamento e compasso de plantação, pela separação entre brancas, dominantes no povoamento, e tintas, pela recusa da consociação com árvores de fruto (admitia-se a cercadura com pereiras, marmeleiros...), pela defesa do solo dos cereais de praga (nomeadamente, o centeio e a cevada) a fim de prevenir o contágio de afídios²⁶, pelo cuidado a ter com as alfaiais aratórias (arados, aravessas e charruas) para não danificar as cepas, pelas mobilizações culturais que mereciam, pela colheita diferenciada de uvas brancas e tintas, segundo o grau de maturação...

Os vinhos produzidos nos lagares e adegas do Mosteiro eram vinhos de mistura, em que as tintas (20 a 25%) assumiam uma função exclusiva de cobertura (as tintas eram isentas do quinto e, em algumas vilas, do dízimo)²⁷. Tintas e brancas fermentavam à parte. Após a fermentação tumultuosa dos tonéis do branco e da primeira trasfega eram adicionadas as tintas de curtimenta para pigmentar moderadamente os vinhos monásticos²⁸.

Critérios de ordem diversa pesam na eleição dos palhetos ou rosés sobre os vinhos de curtimenta. A coloração do vinho servia de indicador de posição

²⁵ A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx. 5, doc. 1, Inventário dos bens móveis.

²⁶ Veja-se: A.D.L., C.N.A., 6º of., lv. 2, fls. 83-84, 1 de Janeiro de 1822; 1º of., lv. 66, fls. 15-16, 20 de Novembro de 1822...

²⁷ Alexandre António Vandeli, *Resumo da Arte de Destilação, 1813*, Lisboa, p. 74.

²⁸ B.N.L., cód. 1490, fl. 52. Posteriormente, chega-se a utilizar bagas de sabugueiro e amoras silvestres para tingir os vinhos. António d'Alte Espargoza, *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia. 1880, p. 84.

social, sendo os vinhos carregados impróprios para as ordens elevadas²⁹. O próprio sacramento da Eucaristia exigia um vinho que, embora puro e graduado para não se degradar, fosse mais claro que o sangue de Cristo, a fim de não tornar mais traumática e pungente a cerimónia³⁰. Por outro lado, o regime de monopólio do serviço do lagar impunha à comunidade campesina uma utilização e serviço não superior a 24 horas, o que se adequava exclusivamente ao método de bica aberta ou vinificação em branco³¹.

Do casamento de brancas com tintas nascia um rosé com vocação alcoólica. A graduação dos vinhos cistercienses começa com a recusa de adubar as vinhas para reduzir a seu carácter prolífico, o que roubaria doçura às uvas e se reproduziria negativamente no grau. A adição de arrobe dos mostos brancos (cerca de meio almude por tonel), de camoesas assadas com açúcar e cascas de laranja, constituíam outra gama de artifícios para dar força, aroma e um paladar frutado ao vinho³². O arrobe, utilizado para adubar os vinhos desde o período clássico, é obtido a partir de mosto fervido (fornece uma geleia açucarada, em que o líquido é reduzido de metade a dois terços). Os vinhos só deixam de ser arrobados com a generalização da aguardente vínica, o que em Alcobaça só se verifica durante a primeira metade do século XIX³³.

²⁹ Jean-Louis Flandrin, "A Alimentação Campesina em Economia de Subsistência". In Flandrin, Jean-Louis; Massimo Montanari, dir. *História da Alimentação. 2 Da Idade Média aos Tempos Actuais*. Lisboa: Terramar, 2001; MONTANARI, Massimo, dir. *História da Alimentação. 2 Da Idade Média aos Tempos Actuais*. Lisboa, Terramar, pp. 202-203.

³⁰ *Libro y registro de la bodega del Monasterio de Guadalupe*. (2003). Bodegas Viña Extremenã (transcrição e prólogo de Arturo Álvarez), LXXI.

³¹ Jorge Estrela, 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., 1994, pp. 195-198.

³² B.N.L., cód.1490, fl.52; Alexandre António Vandeli, *Resumo da Arte de Destilação*, 1813, p. 76. O arrobe também era utilizado na Botica para o fabrico de xaropes e para as artes de doçaria.

³³ A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 8 (1834-1854). "*Reflexões sobre a industria agricula do concelho de Alcobaça (1839)*". Este relatório fala da destilação de 600 pipas de vinhos de caldeira, com os quais se otêm 70 pipas de aguardente de prova.

As colagens eram praticamente desnecessárias porque os vinhos raramente toldavam. Quando era necessário limpar os vinhos utilizava-se sangue de boi ou carneiro e claras de ovos³⁴.

Arrecadavam-se os vinhos em vasilhas de choupo e castanho (com arcaria de pau³⁵ ou ferro), carecendo as adegas e lagares de talhas e potes de receber vinho³⁶. A tradição cerâmica afecta à matriz cultural e histórica do mediterrâneo cedeu lugar à vasilha de aduelas proveniente do norte europeu³⁷. A utilização do choupo nas artes vinárias terá comprometido a conservação dos vinhos, mas esta madeira de menor préstimo devia, provavelmente, ter como destino prioritário os vinhos de pronto consumo (estruturalmente débeis e incapazes de lidar com o tempo) destinados aos serviçais dos campos e oficinas do Mosteiro (ou seja, os vinhos que acompanham os rudes trabalhos manuais)³⁸. De facto, o uso desta madeira de humor húmido constitui um paradoxo, dado o território dos coutos possuir férteis povoamentos de soutos de corte, caso da Quinta do Sidral, para a arte da canastraria e tanoaria.

Os bons vinhos produzidos sob as regras cistercienses (e nem todos poderiam, naturalmente, merecer este epíteto) pouco tempo sobrevivem aos seus autores³⁹. Uma revolução tectónica vai abalar os alicerces do saber

³⁴ António Gyrão, *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas*, 1822, p. 166.

³⁵ Esta tradição levava ainda, por meados do século XX, os canasteiros (oriundos de Ferreira do Zêzere e Portalegre), com oficinas em Alcobça, às adegas do Douro para arcar os tonéis do vinho do Porto.

³⁶ B.N.L., cód. 1490, fl. 52.

³⁷ Orlando Ribeiro, *Geografia e Civilização*. Lisboa, Livros Horizonte, s.d., p. 51. O vasilhame de madeira não era desconhecido dos romanos, embora privilegiassem as talhas cerâmicas. Carlos Brochado Almeida, "O Cultivo da Vinha na Antiguidade Clássica". In Almeida Carlos Brochado, coord. (2006). *História do Douro e do Vinho do Porto*. Porto, Edições Afrontamento, 2006, Vol. I., pp. 402-404.

³⁸ A difusão do pinhal no distrito de Leiria, ao longo do século XIX, vai popularizar o pinho nos tonéis vinários. Esta resinosa, à semelhança do choupo, não se adequa ao fabrico e conservação dos vinhos e serve exclusivamente produtores com fraca capacidade económica e vinhos de pouca qualidade. António d'Alte Espargoza, *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, 1880, p. 69.

³⁹ Embevecido pela qualidade de alguns licores monásticos, William Beckford (1794) testemunha que seu "famoso cozinheiro francês, na exaltação do momento, declarou, nada patrioticamente, que o Clos de Vougeot era uma zurrapa comparado com o Aljubarrota – divino, etéreo, perfumado Aljubarrota". William Bekford, *Alcobça e Batalha. Recordações*

vinhateiro e colocar em causa a sobrevivência da maior indústria agrícola a nível nacional.

As vinhas eram sujeitas a alguns inimigos ancestrais, como os pulgões e as lagartas, que contribuíam para uma redução do quantitativo dos seus frutos⁴⁰. Os remédios eram sobejamente conhecidos. Todos os anos, com maior ou menor urgência, ranchos de mulheres eslagartavam as vinhas. O acometimento da praga onerava os custos de produção, excedendo, por vezes, as despesas conjuntas de operações matriciais como a poda, a empa e a cava, como se pode constatar na conta de cultura da vinha da Gafa de 1748⁴¹. Para além das pragas, as vinhas sofriam, à semelhança de outras culturas, com fenómenos atmosféricos fora de estação. Frei Manuel de Figueiredo menciona que “o pedraço de trovoadas do estio (...) raríssimas vezes he prejudicial aos frutos desta Comarca, cahindo depois do fim de Julho, so damnifica milhos, vinhos, feijoens, frutas, ortas e meloaes, por estarem já segados trigos, sevadas, e o pouco senteio, que produz este distrito”⁴². Para apaziguar os elementos mandava-se tanger os sinos devotos a Santa Bárbara, crendo que o troar da “voz de Deus” exorcizava e obrava a dispersão da trovoada.

A bonomia e a previsibilidade cultural que ao longo de dois milénios acompanhou a cultura da vinha sofre um importante revés com a chegada, a partir da segunda metade do século XIX, de um séquito de doenças e pragas que perturbam severamente a sua produção e ameaçam a própria existência da planta.

O primeiro embate chega com o *oidium tuckeri*. Este flagelo atinge o distrito de Leiria em 1852⁴³.

Conhecemos o impacto que esta doença trouxe às vinhas do concelho de Alcobaça. Antes da sua difusão, a produção média anual de pipas situava-se nas 4.080. Já com o oídio instalado nas vinhas, a produção conjunta dos anos

de uma Viagem. (Introdução, tradução, e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa, Vega, 1997, p. 49.

⁴⁰ B.N.L., cód.1490, fl. 49.

⁴¹ A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº 5, mç. 5, cx. 132.

⁴² B.N.L., cód. 1490, fl. 46.

⁴³ D. António de Sousa Macedo, *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*. Leiria: Typographia Leiriense, 1885, p. 68.

de 1861-1865 regride para as 1.597 pipas (ou seja, 39% do que se obtinha num único ano antes do flagelo)⁴⁴.

O oídio implicou uma reforma profunda na vinha. Alteram-se as castas do povoamento, os terrenos de implantação, exige-se mais assistência cultural. A sensibilidade das brancas ao assédio dos fungos leva a uma inversão na estrutura do povoamento, passando as tintas a uma posição dominante. A experiência de agrónomos e práticos revelou, igualmente, a extrema vulnerabilidade das vinhas sediadas em solos de várzea predispostos a humidades. Abraçam-se, então, as encostas solarengas e batidas pelos ventos, em detrimento das baixas pingues e fundáveis. A reinstalação em terrenos mais agrestes forçou os lavradores a compensações, como cavas temporãs para arrecadar águas, maior espaçamento entre indivíduos e adubações para garantir a economia dos frutos⁴⁵.

Mas o problema do oídio só se resolve com a aplicação dos viros de enxofre, remédio que se generaliza a partir da década de 60⁴⁶. Os custos de cultura disparam onerando em cerca de 50% a exploração vinhateira e provocando a juzante a duplicação do preço da pipa⁴⁷.

Em Alcobaça, a crise do oídio, repercute-se nas técnicas e métodos do fabrico dos vinhos. A primazia das tintas leva os vitivinicultores a adoptarem o método de curtimenta em detrimento da bica aberta. Entra-se definitivamente em ruptura com a herança, tradição e arte vinícola cisterciense. Deixa de se produzir os vinhos de mistura, alteram-se os critérios de confeção e adubo e a população é forçada a adaptar-se ao paladar dos novos vinhos.

Controlado o episódio do oídio, a cultura da vinha ganha um novo fulgor. O incremento da vinha não é alheio às novas oportunidades de mercado criadas pelo surto da filoxera que começou a dizimar as plantações francesas

⁴⁴ A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 10 (1860-1865).

⁴⁵ Maria Goretti Matias *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste, 1850-1890*. Caldas da Rainha: Património Histórico, 2002, pp. 68-69; 233-234.

⁴⁶ Pedro Amaro, "A Protecção das Plantas", in Joaquim Pais de Brito, *O Voo do Arado*, 1996, p. 266.

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

a partir de 1863⁴⁸. Embora o insecto tenha penetrado no coração do Douro vinhateiro em 1867, o espartilho orográfico conteve a sua disseminação⁴⁹.

Uma margem temporal significativa na irradiação da filoxera facilitou a expansão da videira nas terras de Alcobaça nas décadas de 70 e 80. O distrito de Leiria conhece as primeiras manifestações a partir de 1882, alastrando a nódoa filoxérica ao concelho de Alcobaça apenas em 1887⁵⁰. Este compasso de espera permitiu colher proveitosamente as benesses científicas dos estudos de laboratório e de campo. De facto, multiplicavam-se as formas de travar a difusão do insecto e de minimizar os seus danos. Métodos como o recalque, o ensaibramento e o alagamento do solo revelaram-se eficazes, mas o seu raio de acção era naturalmente diminuto. As soluções mais credíveis repousavam na aplicação de um insecticida, o sulfureto de carbono, que tinha, como óbice principal, o não provar em todos os tipos de solo (e ainda exigir aplicações anuais para prevenir reinfestações...) ou no enxerto de castas europeias em bravos americanos (cujo sistema radicular tolerava a acção do insecto). Com maior ou menor resistência a segunda solução prevaleceu, mau grado o traumatismo material e psicológico do arranque global da vinha.

Com a filoxera muda a paisagem vinhateira e as regras de condução cultural. As vinhas reocupam as terras de várzea e os solos encorpados; administram-se generosamente adubos para corresponder às exigências do porte e qualidade de frutificação destes híbridos; as plantações obedecem a compassos e alinhamentos adaptados ao seu ímpeto vegetativo, ao labor das charruas e viros químicos; suprimem-se as culturas intercalares; abandona-se a mergulhia como arte de repovoamento, tomando a enxertia um lugar de destaque; altera-se o figurino e a representatividade das castas com o recurso à importação.

O superior ordenamento e a recusa da consociação com árvores de fruto permitem que de uma ocupação média por hectare de 1.500 cepas

⁴⁸ Maria Goretti Matias, “Subsídios para o estudo da história da viticultura na região Oeste: o impacto da filoxera nas transformações culturais e económicas da vinha”. In *Actas do 2.º Seminário do Património da Região Oeste*, 2001, p. 129.

⁴⁹ J. T. Montalvão Machado, “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, 1983, p. 347.

⁵⁰ Joaquim Rasteiro Junior, *Esboço de uma Memória sobre a Economia Agrícola da 4.ª Região Agronómica*. Lisboa, Typographia e Steereotypia Moderna, 1892, p. 96.

se passe para 5.000. Maior densidade de povoamento e maior capacidade de frutificação das videiras explicam o milagre produtivo, alcançando por hectare, as explorações melhor dimensionadas e geridas, uma média de dez pipas, quando, anteriormente, a média ficava aquém das duas pipas.

A replantação no concelho de Alcobaça disparou na década de 90. A maturidade do coberto reflecte-se na quota produtiva de 12.716 pipas alcançada no ano de 1906, o que triplica o quantitativo anual da primeira metade do século XIX⁵¹.

A vinha torna-se uma cultura moderna pela racionalidade da exploração, pela mecanização e suporte químico na prevenção de fungos, pragas e fertilização do solo, pela maximização produtiva e procura do mercado. A emancipação definitiva da vinha dos métodos e técnicas ancestrais associa-se a um novo desempenho na produção e conservação dos vinhos. Lagares e adegas são amplamente renovados ao nível do espaço e de equipamentos, beneficiando dos progressos da ciência e da técnica. Geradores a vapor garantem a esterilização e estancuidade das vasilhas vinárias, esmagadores e desengaçadores prescindem da arte milenar da pisa das uvas, bombas de trasfega permitem com celeridade pôr os vinhos em limpo e criar lotes, prensas de cinchos tomam o lugar das vetustas prensas de varas, difunde-se a prática da pasteurização, decisiva na conservação dos vinhos, e renova-se o vasilhame de arrecadação, seleccionando madeiras de préstimo como o castanho, o carvalho e o vinhático.

A exigência do fabrico de vinhos de qualidade, aliada à necessidade de redução de custos de produção para permitir a penetração e conquista de quota de mercados, produziram, inevitavelmente, um afunilamento dos produtores. Capacidade de investimento e risco, informação e adopção dos novos meios técnicos e científicos, criação de vinhos adaptados a consumidores diferenciados, constituíram pré-requisitos ao perfil dos capitalistas da vinha e do vinho. O homem dos campos que amanha a vinha e faz o seu vinho, é o grande derrotado desta revolução que torna caduco e inapropriado o conhecimento transmitido entre gerações de produtores⁵².

⁵¹ A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 12 (1876-1912).

⁵² Claude Royer, "Les techniques viti-vinicoles traditionnelles: aspects théoriques et méthodologiques". In Pilar Ramos, coord., *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnología Agrária Tradicional*, 1992, p. 225.

Pela primeira vez, na sua história de vida, o concelho de Alcobaça transforma-se numa terra de vinhas e de vinho, conduzindo os seus néctares e aguardentes para a África e Brasil. A novidade deste feito e a adesão dos grandes lavradores a esta cultura levam a uma identificação entre o conceito de quinta e de vinha.

Agora é o mercado que define as relações sociais e económicas do homem com o solo e as plantas que tecem e emolduram a paisagem. A dinâmica e a volatilidade capitalista tomam conta dos campos, emancipando-se dos princípios da auto-sustentabilidade e da autarcia regional e quebrando de vez as ligações com o modelo cisterciense.