

Notas sobre a produção do azeite em finais da Idade Média. Instalações, engenhos, alfaías e operações produtivas

Manuel Sílvio Alves Conde *

"Azeite de oliva, todo o mal tira,,

De origem mediterrânica, a oliveira (*Olea europæa* L. var. *europæa*) tornou-se a árvore, por excelência, das civilizações que brotaram neste espaço. No dizer de Columela: "*Olea prima omnium arborum est*"¹. Foi a árvore da paz do Antigo Testamento (*Gen.* 8-11), colocada pelos gregos sob a protecção das divindades, consagrada por estes a Atena, pelos romanos a Júpiter e a Minerva, associada pelo *Qurân* (8-35) à Luz (divina)².

O azeite teve, com o pão e vinho, um lugar privilegiado no horizonte alimentar-produtivo da Antiguidade. O mito de Anius, apresentado por Ovídio, nas *Metamorfoses*: "Tudo em que as minhas filhas tocam transforma-se em trigo, em vinho puro, ou em oliveiras"³, é a utopia de uma sociedade que pretende o domínio rigoroso da natureza e a sua orientação para a feitura de produtos vegetais elaborados. Para o efeito convertendo o campo em acessório estrutural da *polis/civitas*, identificando com esta a *civilitas*⁴.

A identidade alimentar trina foi adoptada pelo cristianismo nascente, que sacralizou o pão, o vinho e o azeite, e a transmitiu à Idade Média, difundindo-a mesmo para além da ambiência mediterrânica. Distintos eram, porém, os valores culturais – e o horizonte alimentar – das comunidades germânicas, constituídas por guerreiros, caçadores e pastores carnívoros. Tendo o triunfo do cristianismo acompanhado a afirmação das jovens monarquias germânicas, foi possível que os hábitos dietéticos mediterrânicos sobrevivessem, em conjunto com os dos "bárbaros", através de um dilatado e complexo processo de integração cultural⁵.

No Centro, Sul e Levante da Península Ibérica, as condições naturais, um vínculo mais forte dos visigodos à cultura romana e o posterior domínio muçulmano justificaram um maior pendor da tradição mediterrânica. Mas também nesta área geográfica se manifestariam os valores nórdicos e, nas estruturas económicas firmadas após a *reconquista* cristã, a caça, a pesca, a pecuária e as práticas recolectoras viriam a assumir um papel importante, complementando a produção de cereais, vinho, azeite, hortaliças e frutos.

No jovem reino de Portugal, o uso do azeite era bastante desigual. No Portugal Mediterrânico, onde era generalizadamente produzido, apresentava-se como a gordura por excelência,

* Universidade dos Açores; bolseiro de pós-doutoramento da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (F.C.T.) na Universidade de Santiago de Compostela. "Trabalho realizado no âmbito do projecto de investigação financiado pela F.C.T. POCTI / HARS / 35069/99 – "Paisagens rurais e urbanas entre a Idade Média e os Tempos Modernos. Fontes para o seu estudo".

¹ Referido por Orlando Ribeiro, "Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal", *Opúsculos geográficos*, vol. IV – *O mundo rural*, Lisboa, 1991, p. 86.

² *Alcorão*, ed. anotada por Suleiman Valy Mamede, parte II, 2.^a ed., Lisboa, 1989, p. 19.

³ Citado por Massimo Montanari, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995, p. 19.

⁴ Massimo Montanari, "Sistemas alimentares e modelos de civilização", in *História da alimentação*, dir. por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, I – *Dos primórdios à Idade Média*, Lisboa, 1998, pp. 99-100.

⁵ Massimo Montanari, *La faim et l'abondance*, p. 37 e *passim*.

pela sua qualidade e por ser capaz de se conservar, sem deterioração, por muito tempo⁶. Já no Norte Atlântico e Transmontano, fora do habitat natural da oliveira⁷ e na presença da anti-quíssima "cultura do porco"⁸, perduravam as gorduras animais – a banha de porco, o toucinho e a manteiga, sobretudo – que nunca deram tréguas àquele óleo vegetal⁹.

O alargamento da mancha dos olivais beneficiou tanto da dinâmica mercantil, como do estímulo religioso. Sacralizado pelo cristianismo, como se disse, utilizava-se o azeite na iluminação dos templos¹⁰, e, como óleo santo, após consagração solene pelo bispo na Quinta Feira Santa, era ministrado nos sacramentos do baptismo, confirmação, ordem e extrema-unção, na dedicação de igrejas e altares, na benção de alfaia litúrgicas e nos ritos de unção de reis¹¹. Os interditos alimentares, que recaíam sobre os produtos animais, eram, do mesmo modo, um incentivo ao uso culinário do azeite, tal como do peixe¹². Na iluminação e em actividades como a perfumaria, a medicina e o fabrico do sabão, o uso deste óleo vegetal era comum¹³. Também o bagaço da azeitona era utilizado na pecuária¹⁴ e a madeira da oliveira era empregue na construção¹⁵.

Conhece-se hoje razoavelmente o panorama da olivicultura portuguesa nos finais da Idade Média: propriedade e forma de exploração, condições e áreas da produção, técnicas olivícolas¹⁶.

⁶ Iria Gonçalves, "Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas", sep. das *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais (5 a 10 de Julho de 1999)*, vol. 2, Cascais, 2000, p. 39-40. A autora refere que não era esta, porém, a gordura mais apreciada. "[...] antes dele e a entrar nos pratos melhores e mais delicados, preferia-se a manteiga; a dar gosto às comidas populares, as carnes gordas de porco, frescas, salgadas, sobretudo fumadas."

⁷ A área natural da oliveira em Portugal corresponderá à da presença da variedade bravia, o zambuheiro (*Olea europaea*, L. var. *sylvestris*): o sul e o centro do País, com o limite norte no Baixo Mondego (para além deste, verificam-se singulares referências toponímicas no Alto Douro). Cf. Orlando Ribeiro, "Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal", *cit.*, pp. 87, 93, fig. 1 – "Topónimos relativos ao zambuheiro".

⁸ Massimo Montanari, "Sistemas alimentares e modelos de civilização", *cit.*, p. 101; Armando Coelho Ferreira da Silva, "A segunda Idade do Ferro", in *Nova História de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. I – *Portugal das origens à romanização*, coord. por Jorge de Alarcão, Lisboa, 1990, pp. 314 e 336.

⁹ No século XIII, a produção de azeite no norte do Reino era excepcional, praticamente confinada a alguns pontos do Alto Douro. O consumo do óleo na cidade do Porto somente aparece atestado em finais do século XIV. Cf. Saul António Gomes, "Mundo rural e mundo urbano", in *Nova História de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. III – *Portugal em definição de fronteiras (1096-1325). Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, coord. por Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, 1996, pp. 415-416; Maria Fernanda Maurício, *Entre Douro e Tâmega e as inquirições afonsinas e dionisinas*, Lisboa, 1997, p. 115.

Nos séculos finais da Idade Média, a mancha dos olivais progrediu para norte, disseminando-se entre o Mondego e o Douro e até para além deste rio. Robert Durand, *Les campagnes portugaises entre Douro et Tage aux XII^e et XIII^e siècles*, Paris, 1982, pp. 176-178; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*, vol. IV da *Nova História de Portugal*, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, 1986, p. 99.

¹⁰ A doação de pés de oliveira a instituições eclesásticas destinava-se, por vezes, a alimentar as lâmpadas que iluminavam os respectivos altares. Gérard Pradalié, *Lisboa da reconquista ao fim do século XIII*, Lisboa, 1975, p. 62.

¹¹ Pierre-Marie. Gy, "Huiles (Saintes)", *Dictionnaire encyclopédique du Moyen Age*, dir. por André Vauchez, t. 1, Paris, 1997, p. 751. Sobre a unção régia, ver José Mattoso, "A coroação dos primeiros reis de Portugal", *Naquele tempo. Ensaios de história medieval*, Lisboa, 2000, pp. 501-518.

¹² "[...] cerca de sessenta e oito dias no ano eram de abstinência obrigatória". A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, 3.^a ed., Lisboa, 1974, p. 9.

¹³ A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*, *cit.*, pp. 53-99.

¹⁴ Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas. Uma comunidade feminina na Baixa Idade Média. Património e gestão*, Cascais, 1996, p. 64.

¹⁵ Manuel Silvio Alves Conde, "Sobre a casa urbana do Centro e Sul de Portugal, nos fins da Idade Média", *Horizontes do Portugal medieval. Estudos históricos*, Cascais, 1999, p. 288.

¹⁶ Entre tantos outros, vejam-se os trabalhos de: Henrique da Gama Barros, *História da administração pública em Portugal nos séculos XII a XV*, 2.^a ed. dir. por Torquato de Sousa Soares, t. IX, Lisboa, 1950, pp. 97-104; Alberto Sampaio, *Estudos históricos e económicos*, vol. I – *As vilas do Norte de Portugal*, 2.^a ed., Lisboa, 1979, pp. 90-91; F. P. Langhans, *Apointamentos para a história do azeite em Portugal*, sep. do *Boletim da Junta Nacional do azeite*, Lisboa, 1949; Orlando Ribeiro, "Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal", *cit.*, pp. 85-170; id., "Aux confins du domaine méditerranéen. L'olivier dans le Nord-Ouest du Portugal", *Opúsculos geográficos*, vol. IV,

Sabe-se muito menos, em contrapartida, da oleicultura, do armazenamento de azeites, da sua comercialização e preços¹⁷. Avara no registo destes últimos, a documentação medieva pouco deixa entrever acerca do funcionamento dos engenhos, limitando-se a desfiar, uma vez ou outra, elencos de peças ou apetrechos, quase sempre muito incompletos. As operações de lagaragem nunca são explicitadas, mas apenas subentendidas. Quase nada se diz, também, acerca da arquitectura utilitária do azeite, quer das construções que albergam os engenhos e onde se desenrolam as operações da produção do azeite, quer dos edifícios utilizados no seu armazenamento.

O que nos propomos aqui é tão somente alinhar umas quantas notas avulsas sobre estes temas, resultantes de investigação por nós realizada, relativamente a algumas áreas da Estremadura e Alentejo, e do confronto dos elementos assim obtidos com os resultantes de outras investigações. Na abordagem da tecnologia, como da arquitectura oleícolas, revelou-se fundamental o cotejo com as lições das ciências agrárias, da etnologia, da geografia, da arqueologia ou da arquitectura¹⁸.

Concluído o ciclo vegetativo da oliveira, uma vez colhida a azeitona, todos tratavam de fazer o seu azeite. Por isso, as casas de lagares abundavam no Reino, acompanhando de perto a mancha olivícola¹⁹.

cit., pp. 171-181; Armando Castro, *A evolução económica de Portugal dos séculos XII a XV*, vol. III, Lisboa, 1965, pp. 283-291; Robert Durand, *Les campagnes portugaises entre Douro et Tage*, cit., pp. 176-178, 194-195, 227-229; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média. Estudo de história rural*, vol. I, Coimbra, 1983, pp. 172-181; Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, 1989, pp. 87-89, 233-234, 244, 246, 252; Maria Ângela Rocha Beirante, *Santarém medieval*, Lisboa, 1980, pp. 170-171; id., *Évora na Idade Média*, Lisboa, 1995, p. 352, 357; Maria do Rosário Barbosa Morujão, *Um mosteiro cisterciense feminino: Santa Maria de Celas (séculos XIII a XV)*, dissertação de mestrado em história medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1991, pp. 88-90, 101-102; Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., pp. 60-64; Maria Leonor Ferraz de Oliveira Silva Santos, *O domínio de Santa Maria de Lorvão no século XIV. Gestão feminina de um património fundiário*, dissertação de mestrado em história medieval apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1997, pp. 57-60; Manuel Sílvio Alves Conde, *Uma paisagem humanizada. O Médio Tejo nos finais da Idade Média*, vol. I, Cascais, 2000, pp. 203-212; Maria Teresa Lopes Pereira, *Alcácer do Sal na Idade Média*, Lisboa, 2000, pp. 143-145; Maria Manuela Catarino, *Na margem direita do Baixo Tejo. Paisagem rural e recursos alimentares (sécs. XIV e XV)*, Cascais, 2000, pp. 64-66; Isabel Branquinho, *O mosteiro da Santíssima Trindade de Santarém: propriedade e gestão (séculos XIII-XV)*, dissertação de mestrado em história medieval apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 2000, pp. 100-107.

¹⁷ No que toca ao comércio inter-regional do azeite, veja-se Humberto Baquero Moreno, "A acção dos almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média", *Actas do Colóquio Papel das áreas regionais na formação histórica de Portugal*, Lisboa, 1975, pp. 185-239, com informações sobre a venda dos azeites, por exemplo, de Coimbra no Entre Douro e Minho (p. 203), de Lamego no Porto e na Galiza (p. 211). Como aí é referido, o azeite era, juntamente com o vinho, o sal, o mel, a cera, o peixe e as frutas secas, produto habitualmente transportado pelos recoveiros (p. 192). Referências à venda de azeite de Montemor-o-Novo em Setúbal e Lisboa, in Jorge Fonseca, *Montemor-o-Novo no século XV*, Montemor-o-Novo, 1998, p. 46.

O comércio local do azeite era praticado, em Tomar, no final do século XV, pela tendeira Leonor Vaz, numa "casa que he logia d azeite", aforada à capela de Calça Perra. Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, "Um património laico tomarense nos finais da Idade Média. Os bens de Beatriz Fernandes Calça Perra", *Horizontes do Portugal medieval*, cit., p. 148.

¹⁸ R. Larchel Marçal, "L'olivier et les huiles d'olive", *Le Portugal au point de vue agricole*, dir. por B. C. Cincinato da Costa e D. Luís de Castro, Lisboa, 1900, pp. 453-564 (condensado pelo autor em "Azeite, óleos e condimentos", *Notas sobre Portugal*, vol. I, Lisboa, 1908, pp. 85-101); Joaquim Vieira Natividade, *O azeite em Portugal*, Lisboa, 1938; José Leite de Vasconcelos, *Etnografia portuguesa. Tentame de sistematização*, vol. V, Lisboa, 1982, pp. 615-621; idem, *ibidem*, vol. VI, Lisboa, 1983, pp. 3-4; Jaime Lopes Dias, *Etnografia da Beira*, 2.^a ed., Fundão, 1991, vol. VI, pp. 226-240; Manuel da Silva Guimarães, *A oliveira e o azeite na região de Tomar. Usos e costumes*, Tomar, 1979; Benjamim Pereira, *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*, Idanha-a-Nova, 1997; Orlando Ribeiro, "Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal", *cit.*, pp. 85-170; Carlos Alberto Ferreira de Almeida, *Arquitectura românica de Entre-Douro-e-Minho*, dissertação de doutoramento em história de arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1978, p. 122; *Arquitectura popular em Portugal*, 2.^a ed., Lisboa, 1980, *passim*.

¹⁹ Mas, como sublinha Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça*, cit., pp. 123-124, os lagares de azeite estavam longe se ser tão numerosos quanto o eram os de vinho. É que, afirma, "Por um lado a sua construção e

Do que conhecemos das instalações afectas à produção oleícola, muitas delas facilmente se confundiam com a construção corrente, pela sua configuração exterior, pelo modo como se articulavam com o espaço que as envolvia, ou pelos materiais com que haviam sido construídas.

Assim sucederia, por exemplo, com o lagar de azeite que Pero Afonso Mealha, o vedor do rei D. Fernando, possuía em Santarém sob umas casas de morada na rua de Pai Dade²⁰. Ou com um outro, que encontramos em Areias, em 1505, cujas degradadas paredes de pedra e barro e cobertura de telha se confundiam com os pardieiros que remanesciam do que fora a antiga sede da comenda de Pias. O edifício abrangia uma superfície de 94 m² [13 x 6 varas], suficiente para acolher duas prensas de varas, com os respectivos pesos, e um engenho de moer, de tracção animal²¹.

Pelo contrário, eram bem distintas do casario comum as duas casas dos lagares de azeite que a comenda de Nisa possuía, em 1505. Construídas isoladamente na área periurbana, as suas paredes de pedra e barro e a cobertura telhada abrigavam áreas bastante amplas: tinha 127 m² [15 x 7 varas], a casa nova, cujas medidas se conhecem²². Cada uma albergava o seu engenho de moer, de tracção animal, duas prensas de varas, os alguergues e a caldeira²³.

Em 1505, encontravam-se arruinados ambos os lagares de azeite que em Castelo Branco possuía a respectiva comenda da Ordem de Cristo: o da Corredoira, com uma superfície de 85 m² [14 x 5 varas], e o do Corro, que ocupava uma área de 116 m² [16 x 6 varas], e conservava ainda dois pesos, o alguergue e as pedras de moer²⁴.

Os engenhos de lagaragem eram, pois, instalados em meio urbano ou rural, quase sempre em edifícios térreos – mas também nalgumas lojas de casas sobradadas – de paredes de pedra e barro, com os seus madeiramentos e cobertura de telha vã. Usualmente, dispunham de uma única abertura, ignorando-se se era respeitada a orientação para sul, preconizada pelos autores da Antiguidade²⁵. Como qualquer moradia, as suas paredes, madeiramentos, pregadura e telhados requeriam cuidados de conservação, sem os quais a sua ruína, mais tarde ou mais cedo, se tornaria irreversível²⁶.

Variavam muito as superfícies destas construções, que haviam de ser amplas, atingindo 415 m² [24,5 x 14 varas] uma que se erguia em 1502 na Ribeira, termo de Torres Novas, pertencente à capela de Jesus da igreja de Santa Maria daquela vila²⁷. É que, no seu interior, além das tulhas que recolhiam a azeitona a ser laborada, estavam instalados equipamentos de dimensão apreciável – sobretudo as prensas de varas –, decorriam tarefas, adiante enunciadas, mobilizadoras de homens e de bestas, exigentes em espaço útil. E dentro do mesmo uns e outras se aco-

apetrechamento eram bastante mais onerosos, por outro a produção de azeite implicava quantitativos muito inferiores aos do vinho e não punha por isso iguais problemas de fabrico e transporte".

²⁰ Que arrendou em 1384, juntamente com uns olivais. Cf. Maria de Lurdes Rosa, *Pero Afonso Mealha. Os bens e a gestão da riqueza de um proprietário leigo do século XIV*, Redondo, 1995, pp. 60 e 120.

²¹ A. N. T. T., *Ordem de Cristo/Convento de Tomar* [O. C./C. T.], L.º 303 [ant.º L.º 96], fls. 79-79v.

²² A antiga seria, decerto, de dimensões semelhantes, pois tinha que albergar semelhantes equipamento, pessoal, bestas e materiais de laboração.

²³ A. N. T. T., O. C./C. T., L.º 306 [ant.º L.º 280], fls. 55-55v. Uma nova, outra mais antiga. Correspondem, cremos, às duas casas isoladas no rossio, esquissadas por Duarte de Armas na sua panorâmica da banda de Sul. Duarte de Armas, *Livro das Fortalezas. Fac-símile do Ms. 159 da Casa Forte do Arquivo Nacional da Torre do Tombo*, 2.ª ed., Lisboa, 1997, fl. 48.

²⁴ A. N. T. T., O. C./C. T., L.º 305 [ant.º L.º 24], fls. 14v, 13v-14.

²⁵ Por Vitrúvio, Varrão e Columela, entre outros. Andres Arambarri, *La oleicultura antigua*, Madrid, 1992, p. 48.

²⁶ Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 63. Recordem-se os arruinados lagares de Castelo Branco ou o de Areias, cujas paredes e cobertura rotas denunciavam visivelmente a falta dos cuidados necessários.

²⁷ A. N. T. T., *Núcleo Antigo*, n.º 275, fl. 42.

modavam, buscando no sono a reparação das suas canseiras²⁸. Ignora-se se existiam divisórias, nomeadamente se era comum, onde se adoptava a tracção a sangue, instalar o moinho em compartimento apartado, para evitar os efeitos promíscuos da presença dos animais em laboração.

Alguns destes edifícios possuíam anexos. Dependências onde instalar os animais, como a do lagar de Moçarrias, do Mosteiro de Alcobaça²⁹, ou a pequena casa para o bagaço que o mosteiro de Chelas mandara construir nos Olivais³⁰. Ou um quintal, com poço, como o já referido lagar do Corro, em Castelo Branco.

Comparativamente ao vinho, o fabrico do azeite era mais complexo e mais onerosos eram a construção e o apetrechamento dos respectivos lagares³¹.



**Lagar de azeite do século XV.
Taculum Sanitatis,
cód. 2396, B. N. Viena.**

O sistema de moagem incluía o moinho e as galgas³². O *moinho*, ou *vasa*³³, é um tanque circular, de dimensão variável conforme o número de galgas que nele actuam: de uma a quatro.

²⁸ A alimentação do lagareiro e das pessoas que serviam no lagar era também confeccionada no local, usando-se para o efeito a fornalha. Cf. *Livro dos Regimentos dos Officiaes mecanicos da mui nobre e sã e pre leal cidade de Lisboa* (1572), ed. por Vergílio Correia, Coimbra, 1926, p. 183.

²⁹ Usada como cavalaria apenas no período da safra do azeite. Cf. Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça*, cit., p. 125.

³⁰ Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 64. A construção seria de pedra e barro, madeira e pregadura, acafelada de cal por dentro e fora e telhada.

³¹ Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça*, cit., pp. 123-124.

³² Sobre a tecnologia oleícola medieval e quinhentista, e a respectiva terminologia, veja-se: Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego*, cit., vol. I, pp. 233-234; Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça*, cit., pp. 124-125; Ana Maria Seabra de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras. A vila e o termo nos finais da Idade Média*, Lisboa, 1995, pp. 297-298; Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., pp. 63-64; Manuel Sílvia Alves Conde, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, cit., pp. 326-327; Isabel Branquinho, *O mosteiro da Santíssima Trindade*, cit., p. 107; Isabel Montes Romero-Camacho, *El paisaje rural sevillano en la Baja Edad Media. Aproximación a su estudio a través de las propiedades territoriales del Cabildo-Catedral de Sevilla*, Sevilla, 1989, pp. 142-144; María Martínez Martínez, *La cultura del aceite en Murcia (siglos XIII-XV)*, Murcia, 1995, pp. 50-59; Ricardo Córdoba de la Llave, "Aceñas, tahonas y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en la Córdoba del siglo XV", *Hispania. Revista española de historia*, Madrid, n.º XLVIII/170 (1988), pp. 864-870; António de Oliveira, *A vida económica e social de Coimbra de 1537 a 1640*, vol. I, Coimbra, 1971, pp. 503-510.

Note-se que, com a tecnologia, também esse vocabulário chegou aos nossos dias. Cf. Manuel da Silva Guimarães, *A oliveira e o azeite na região de Tomar*, cit., pp. 148-181; Benjamim Pereira, *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*, cit., pp. 74-110; Jaime Lopes Dias, *Etnografia da Beira*, cit., vol. VI, pp. 226-240.

³³ A. N. T. T., *Mosteiros e Conventos, Santa Maria da Vitória (Batalha)*, L.º B-46-1, fls. 56v; *Sê de Coimbra*, L.º 11, fls. 109-109v (ref. por Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego*, cit., vol. I, p. 234).

A sua base é pétreia, mas as paredes podem ser de madeira. As *galgas* ou *mós*³⁴ são de pedra rija, de faces planas, e inseriam-se verticalmente sobre a vasa. São dispostas de modo a descreverem círculos de raio diferente em torno do eixo, actuando segundo um efeito ao mesmo tempo circular e de arrastamento, que favorece o revolvimento da massa. Quanto ao *eixo*, de madeira, era fixado, simultaneamente, ao centro do lagar e ao travejamento da cobertura.

Os exemplos que atrás apontámos referem-se a engenhos de tracção animal³⁵, mas também era comum o accionamento hidráulico das galgas³⁶, segundo tipos básicos análogos aos dos moinhos de água: a roda de água motriz horizontal e a roda vertical (esta de propulsão superior frontal ou de propulsão inferior). Nestes casos impunha-se, como é óbvio, a construção nas margens dos ribeiros, sendo frequente a proximidade de moagens de cereal, com as quais, muitas vezes, partilhavam a mesma corrente³⁷.

O sistema de prensagem mais documentado é o da prensa de vara, desconhecendo-se qual seria a implantação do processo, tecnologicamente mais elementar, em que o homem pressiona directamente a massa.

Este último, que chegou aos nossos dias, é mencionado por Fr. João de S. José, no final de Quinhentos, para o Algarve. O que aí se chama *lagar* é uma espécie de tabuleiro de madeira, portátil, utilizado também, depois de convenientemente limpo, para pisar as uvas. Eram escassas as alfaías exigidas por este sistema: o *pilão*, espécie de asado grande (de 2 a 3 almu-des), com um sangradouro a meio, uma *saca* de almáfega, uma *caldeira* e duas *panelas*³⁸.

A *prensa de varas*, de uso ainda corrente, consiste basicamente num tronco de árvore — a *vara*, *verga* ou *feixe*³⁹ —, longo de uns 6 a 12 metros, num dos extremos encastrado numa parede e no outro atravessado por um *fuso* de madeira⁴⁰, que volteia dentro de uma fura de rosca fêmea, feita no mesmo material: a *concha*⁴¹. A secção inferior do fuso é quadrada, atravessando-o a alavanca que o acciona. Acoplado àquele está o *peso*⁴², um enorme bloco pétreo,

³⁴ A. N. T. T, *Mosteiros e Conventos, Santa Maria da Vitória (Batalha)*, L.^o B-46-1, fls. 567; *Convento de Santa Maria de Chelas*, m. 65, n.^os 1283 e 1284 (ref. por Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 63); *Mosteiro da Santíssima Trindade de Santarém*, 2.^a inc., L.^o 16, fls. 19v-21v (ref. por Isabel Branquinho, *O Mosteiro da Santíssima Trindade*, cit., p. 107).

³⁵ Cf. o "engenho de moer com besta" do lagar de Areias da comenda de Pias. A. N. T. T, *O. C./C. T.*, L.^o 303 (ant.^o L.^o 96), fl. 79v.

³⁶ Eram engenhos hidráulicos, com sua "roda", as casas de lagares que as comendas de Dornes possuíam, respectivamente, na mata da Ordem e em Tomar, sob a ponte, ou as que o mosteiro da Batalha possuía em Torres Novas. A. N. T. T, *O. C./C. T.*, L.^o 303 (ant.^o L.^o 96), fls. 39v, 66v; *Mosteiros e Conventos, Santa Maria da Vitória (Batalha)*, L.^o B-46-1, fls. 56v, 57.

Na documentação alcobacense, a energia hidráulica apresentar-se-ia como "a força motriz mais utilizada em lagares de azeite". Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça*, cit., p. 125.

³⁷ Assim sucedia em Tomar. Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, *Tomar medieval. O espaço e os homens*, Cascais, 1996, p. 85.

³⁸ Fr. João de S. José, "Corografia do reino do Algarve", *Cadernos da Revista de história económica e social*, n.^o 3 — *Dois descrições do Algarve no século XVI*, Lisboa, 1983, pp. 115-116.

³⁹ A. N. T. T, *O. C./C. T.*, L.^o 303 (ant.^o L.^o 96), fls. 39v, 66v, 79v; *Mosteiros e Conventos, Santa Maria da Vitória (Batalha)*, L.^o B-46-1, fls. 56v, 57-57v; *Sé de Coimbra*, L.^o 11, fls. 109-109v (ref. por Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego*, cit., vol. I, p. 234); *Convento de Santa Maria de Chelas*, cad. C, fls. 6-6v; cad. F, fls. 1-1v (ref. por Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 64); *Mosteiro da Santíssima Trindade de Santarém*, 2.^a inc., L.^o 16, fls. 19v-21v (ref. por Isabel Branquinho, *O Mosteiro da Santíssima Trindade*, cit., p. 107).

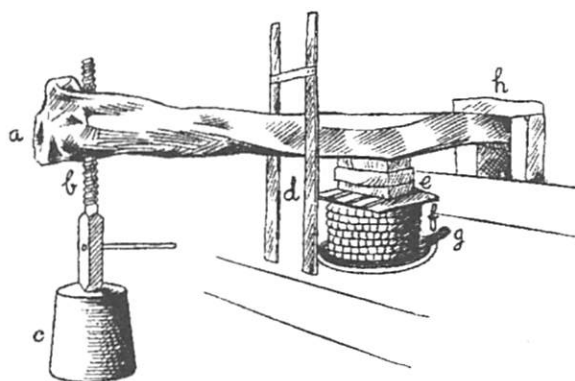
⁴⁰ A. N. T. T, *Convento de Santa Maria de Chelas*, m. 65, n.^o 1283; cad. C, fls. 6-6v; cad. F, fls. 1-1v (ref. por Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 63).

⁴¹ A. N. T. T, *Convento de Santa Maria de Chelas*, m. 65, n.^o 1283; cad. F, fls. 1-1v (ref. por Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 63); *Mosteiro da Santíssima Trindade de Santarém*, 2.^a inc., L.^o 16, fls. 19v-21v (ref. por Isabel Branquinho, *O Mosteiro da Santíssima Trindade*, cit., p. 107).

⁴² A. N. T. T, *O. C./C. T.*, L.^o 303 (ant.^o L.^o 96), fl. 79v; *Mosteiros e Conventos, Santa Maria da Vitória (Batalha)*, L.^o B-46-1, fls. 56v; *Sé de Coimbra*, L.^o 11, fls. 109-109v (ref. por Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego*, cit., vol. I, p. 234); *Convento de Santa Maria de Chelas*, cad. C, fls. 6-6v (ref. por Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 63); *Mosteiro da Santíssima Trindade de Santarém*, 2.^a inc., L.^o 16, fls. 19v-21v (ref. por Isabel Branquinho, *O Mosteiro da Santíssima Trindade*, cit., p. 107).

cilíndrico ou cónico. O sistema exerce pressão sobre a massa, contida em *seiras* de esparto⁴³, depositadas sobre o *alguergue*⁴⁴. Habitualmente, a documentação revela-nos não uma, mas duas prensas de varas em cada unidade produtiva⁴⁵. Decerto, eram colocadas paralelamente, como ocorre nos lagares actuais, ficando ao meio delas a *caldeira*⁴⁶ e a respectiva *fornalha*.

Das alfaías utilizadas, é feita a menção de alguns apetrechos – o *rodo* e o *forcado*⁴⁷ –, da "*louça do azeite*"⁴⁸ – os *potes*⁴⁹, *talbas*, *fontes* ou *tarefas*, *cântaros* e *dornalhos*⁵⁰ – e das *medidas*⁵¹.



Prensa de azeite, Vidigueira.

a – vara; b – fuso; c – peso; f – seiras; g – alguergue.

J. L. Vasconcelos, Etn. Port., V, p. 619

Após as fainas exteriores, preliminares ao fabrico do azeite – varejo, recollecção e transporte da azeitona até às tulhas – decorria, no interior da casa do lagar, o processo de lagaragem, actividade estritamente masculina, constituída por três operações produtivas essenciais: a moenda da azeitona, a prensagem da massa e a decantação e depuração do azeite.

Consistia a *moenda* na preparação da massa, mediante a rotura das azeitonas, obtida por processo mecânico, através de pressão directamente exercida pelo homem, ou com recurso a moinhos rompedores, de tracção animal ou hidráulica.

A massa assim obtida era enseirada e colocada nos alguergues, procedendo-se de seguida à separação das partes sólida e líquida da massa, comprimida nas prensas de varas: *prensagem*.

⁴³ A. N. T. T, *Sê de Coimbra*, L.^o 11, fls. 109-109v (ref. por Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego*, cit., vol. I, p. 234), *Convento de Santa Maria de Chelas*, m. 65, n.^o 1283 (ref. por Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 63).

⁴⁴ A. N. T. T, *Convento de Santa Maria de Chelas*, m. 65, n.^o 1283 (ref. por Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 63).

⁴⁵ O que se justificaria, decerto, por razões de ordem técnico-económica. Na opinião de Benjamim Pereira, *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*, cit., p. 86: "A melhor fórmula de exploração dos lagares de vara, que combina economia de meios humanos, esforço e eficácia extractiva de azeite, encontrava-se nos lagares que dispunham de duas varas assistidos por turno único de três pessoas".

⁴⁶ A. N. T. T, *Mosteiros e Conventos, Santa Maria da Vitória (Batalha)*, L.^o B-46-1, fls. 56v; *Sê de Coimbra*, L.^o 11, fls. 109-109v (ref. por Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego*, cit., vol. I, p. 234).

⁴⁷ Maria Filomena Andrade, *O mosteiro de Chelas*, cit., p. 64.

⁴⁸ A. N. T. T, *S. Vicente*, maço 2, n.^o 9.

⁴⁹ A. N. T. T, *Santa Clara de Santarém*, L.^o 6, fls. 39v-41; *S. Bernardo, Mosteiro de Alcobaça*, maço 53, n.^o 14.

⁵⁰ Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça*, cit., p. 125.

⁵¹ As medidas de azeite previstas pela Vereação de Montemor-o-Novo, em 1499, eram as de alqueire, meio alqueire, quarta, meia oitava, oitava, medidas de 2 reais, 1 real e 1/2 real. Cf. Jorge Fonseca, *Montemor-o-Novo no século XV*, cit., doc.^o n.^o 4, p. 186. Em Lisboa, exigiam-se as de cântaro, alqueire, canada, quartilho e meio quartilho, cf. o *Livro dos Regimētos dos Officiaes mecanicos*, cit., p. 185.

O *caldeamento* da massa enseirada com água fervente fazia-se uma ou várias vezes, consoante a técnica do lagareiro, após a primeira compressão, para garantir maior fluidez⁵². Implicava a presença de uma grande caldeira, e respectiva fornalha, e o consumo de grande quantidade de lenha e água. A proximidade de cursos de água, fonte ou poço era, por isso, imprescindível⁵³.

O mosto oleoso que se separava do bagaço corria para recipientes de barro, denominados fontes ou tarefas. Por efeito da gravidade, aí se separava o azeite da água de vegetação e da água do caldeamento. Neste sistema de *decantação*, após um certo tempo para assentar, o azeite sobrenada, escoando-se a água ruça pelo sangradouro (orifício inferior, com espicha). Quando a tarefa não possuía este dispositivo, era sangrada pelo mestre lagareiro. Era sempre uma operação difícil, exigindo mão hábil e experiente.

O grau de conhecimentos e a habilidade do lagareiro eram postos à prova através de exame profissional. Aos candidatos aprovados era dada a carta que o habilitava ao exercício do mester, para o que havia ainda de fazer juramento e apresentar fiança⁵⁴. Os regulamentos a que se sujeitavam os lagareiros e os outros profissionais – moedores, acarretadores – visavam garantir a sua correcta acção, traduzindo alguma desconfiança quanto à possibilidade de práticas dolosas exercidas por aqueles ou concertadas com a entidade senhorial, o dono ou o rendeiro do lagar⁵⁵.

O monopólio dos lagares de azeite, apanágio de tantos grandes senhores, permitia aos mesmos enormes proventos. As populações combatiam, ou procuravam iludir, tais monopólios, assim se registando, em Torres Novas, no ano de 1439, um conflito entre a rainha D. Leonor, que aí recentemente construía os seus lagares, e os vizinhos da vila, que faziam o seu azeite nos engenhos antigos, que não nos instalados por aquela. Por isso, ordenara a rainha que o proprietário desses engenhos perdesse "a besta com que moesse" e os clientes ficassem sem os seus azeites. A vila, agravada, levou a questão às Cortes que então reuniram em Lisboa, determinando o rei que se procedesse conforme o costume⁵⁶.

O armazenamento do azeite raramente justificava a afecção de instalações próprias⁵⁷, sendo mais comum o recurso a espaços ambivalentes – celeiros, adegas⁵⁸ e outros – para aco-

⁵² Tal prática era necessária em virtude da "imperfeição da moagem, da baixa pressão das prensas e da baixa temperatura característica do período da safra." – Benjamim Pereira, *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*, cit., p. 104.

⁵³ Recorde-se o atrás referido lagar do Corro, em Castelo Branco, que dispunha de poço próprio, no respectivo quintal.

⁵⁴ Assim sucedia na Lisboa quinhentista, cf. o *Livro dos Regimētos dos Officiaes mecanicos*, cit., pp. 181-182.

⁵⁵ Cf. a "pustura dos lagareiros" in *Posturas da cidade de Lisboa (século XIV)*, ed. por José Pedro Machado, Lisboa, 1974, p. 54; o "regimento da cidade" de Évora, também trecentista, "T.º dos lagares de azeite", in *Documentos históricos da cidade de Évora*, ed. por Gabriel Pereira, 2.ª ed., Lisboa, 1998, p. 183; as "pusturas dos lagares de azeite" in *Livro das posturas antigas de Lisboa*, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, 1974, pp. 72, 189-191, 226-228, 257-259; o "Regimento dos Lagareiros dos lagares de azeite" in *Livro dos Regimētos dos Officiaes mecanicos*, cit., pp. 181-186.

O primeiro – e também o mais radical – destes regimentos previa, em caso de "falsura" ou "engano" por parte de algum lagareiro, "daren lhi Lx. Açoutes e deyta lo an fora da villa".

⁵⁶ A. N. T. T., *Chancelaria de D. Afonso V*, livro 2, fls. 21-22; *Estremadura*, livro 10, fls. 41v-43v. Sobre este conflito, veja-se Henrique da Gama Barros, *ob. cit.*, t. IX, pp. 102-103; Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobça*, cit., p. 125; Manuel Silvio Alves Conde, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, cit., p. 326.

⁵⁷ Tais como a "loja de ter azeite" da Ota ou casa "onde se alojam azeites", da granja de Dornes. Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobça*, cit., p. 310; Manuel Silvio Alves Conde, *Uma paisagem humanizada*, vol. I, cit., p. 321.

⁵⁸ M. Ângela Beirante e João J. Alves Dias, "O património urbano da Ordem de Cristo em Évora no início do século XVI", *Estudos de arte e história. Homenagem a Artur Nobre de Gusmão*, Lisboa, 1995, p. 70.

lhimento dos recipientes que acondicionavam o precioso óleo: potes de dimensões variadas⁵⁹ e outra "louça do azeite"⁶⁰, mas também, ao menos esporadicamente, em pipas⁶¹ e tonéis⁶².

Atribuíam os gregos a Aristeu, filho de Apolo e da ninfa Cirene, o conhecimento do azeite. Aquele pastor semideus teria ensinado os homens a cultivar as oliveiras e a produzir o azeite, tendo inventado a prensa. A partir dos seus núcleos genesíacos, a tecnologia oleícola antiga alargou os horizontes espaciais até aos confins do mundo mediterrânico, e galgou o tempo, atravessando centúrias, milénios, na aparente imobilidade de um longo tempo tecnológico. O mundo rural adoptou-a por entender ser ela a que melhor se adequava ao seu conceito de vida e ao modelo de economia familiar que era o seu. O equipamento que se requeria era simples, os materiais necessários – a madeira, o barro e a pedra – estavam próximos: podia ser montado por especialistas locais, sem grandes custos e a manutenção não requeria cuidados especiais⁶³. Além disso, a safra inscrevia-se em tempo de pausa, indispensável à renovação vegetativa, e o lagar oferecia-se ao agricultor como espaço de jubilosa sociabilidade masculina⁶⁴, estimulada pela quentura da fornalha, por manducações e libações grupais⁶⁵.

⁵⁹ Há menções de potes e de potes grandes — A. N. T. T., *Santa Clara de Santarém*, livro 6, fls. 39v-41; S. Bernardo, *Mosteiro de Alcobaça*, maço 53, n.º 14.

⁶⁰ Arquivo Histórico da Câmara de Abrantes, S. Vicente, maço 2, n.º 9.

⁶¹ Cf. Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça*, cit., p. 310.

⁶² *Posturas da cidade de Lisboa*, cit., p. 55.

⁶³ Benjamim Pereira, *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*, cit., pp. 155-157.

⁶⁴ O ingresso de mulheres só era aceite tratando-se de olivicultoras ou compradoras. *Livro dos Regimentos dos Officiaes mecanicos*, cit., p. 183.

⁶⁵ Sobre as tibornas e outras comedorias, cf. *Livro dos Regimentos dos Officiaes mecanicos*, cit., p. 183; sobre as tradições associadas ao espaço do lagar, veja-se Jaime Lopes Dias, *Etnografia da Beira*, cit., vol. VI, pp. 238-240.