



# Douro

Estudos & Documentos **16**

**Directo**  
Revista do Instituto de História da Universidade de Porto  
Publicada nos volumes de Estudos e Documentos  
complementares de História  
com o apoio do Centro de Estudos de História e do Douro

2009

idos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
fos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
cumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
umentosDouroEstudos&Documentos  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
fos&DocumentosDouroEstudos&Documentos



# DOURO

Estudos&Documentos **16**

GEHVID  
Grupo de Estudos de História Duriense e do Vinho do Porto  
Instituto dos Vinhos do Douro e Porto  
Universidade do Porto  
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

m  
o  
o  
n

# Douro

Estudos e Documentos **16**

• Publicação bianual • Ano 8 • 2003 • Nº 16

## **DIRECCÇÃO**

JORGE MONTEIRO (Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto)

JOSÉ ÂNGELO NOVAIS BARBOSA (Reitor da Universidade do Porto)

ARMANDO MASCARENHAS FERREIRA (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

## **DIRECTOR-COORDENADOR**

FRANCISCO RIBEIRO DA SILVA (Vice-Reitor da Universidade do Porto e Coordenador do GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto/FLUP)

## **CONSELHO CIENTÍFICO**

ANTÓNIO MANUEL DE BARROS CARDOSO (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Coordenador-Adjunto do GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto)

AURÉLIO ARAÚJO DE OLIVEIRA (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

GASPAR MANUEL MARTINS PEREIRA (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

HENRIQUE GOMES DE ARAÚJO (Antropologia/Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto)

LÚCIA MARIA CARDOSO ROSAS (História da Arte Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

MARIA ANTONIETA CRUZ (História Contemporânea/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

MARIA EUNICE DA COSTA SALAVESSA (Departamento de Engenharias Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

## **SECRETARIADO**

SILVIA TRILHO

## **PROPRIEDADE**

Instituto dos Vinhos do Douro e Porto • Universidade do Porto • Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

## **EDIÇÃO**

GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Apartado 55038 n 4051-452 PORTO – PORTUGAL

Telefone e fax: 226077199 • E-mail: [gehvid@letras.up.pt](mailto:gehvid@letras.up.pt) • [www.letras.up.pt/gehvid](http://www.letras.up.pt/gehvid)

**Concepção Gráfica:** SerSilito - MAIA

## **Assinatura anual (2 números)**

Instituições: 20 €; Individuais: 17,5 €

Preço deste número: 15 €

**Tiragem:** 1200 exemplares

Depósito Legal: 98629/96

ISSN: 0873-3899

*Proibida a reprodução total ou parcial  
do design gráfico desta obra sem autorização da SerSilito*

# índice

Editorial 7

Francisco Ribeiro da Silva

## Artigos

Exportaciones/comercio nacional de vinos Málaga (1850-1999):  
una reconsideración 11  
Aurora Gámez Amián • Antonio Sánchez de la Calle

Torre de Moncorvo na cartografia antiga  
[séculos XVI-XVIII] 27  
Carlos d'Abreu

Os vinhos macios e a história  
[século XVIII] 39  
Nótulas históricas sobre alguns afamados “vinhos macios”  
António Barros Cardoso

O tempo das crises  
– do vinho do Porto ao vinho da Madeira 55  
Henrique Gomes de Araújo

Do poder local ao poder regional:  
o movimento dos paladinos do Douro 63  
Carla Sequeira

Património florístico duriense  
– plantas bravias comestíveis ou condimentares e fruteiras silvestres 71  
José Alves Ribeiro

<b>O Conde Samodães</b> e as origens da real companhia vinícola do norte de Portugal Eduardo C. Cordeiro Gonçalves	107
<b>Algumas achegas para o estudo dos vinhos</b> como meio terapêutico Luís Miguel Cravo	117
<b>Sociedade de instrução do Porto</b> [1880-1889] Duarte Nuno Barros Cardoso	123
<b>Duas cartas sobre dois padres</b> da Companhia de Jesus em Favaio Manuel de Sampayo Pimentel Azevedo Graça	153
<b>Guerra internacional e interesses económicos</b> – el comercio del vino com Inglaterra durante la Guerra de Sucesión Maria Nélide García Fernández	163
<b>A comarca de sobre Tâmega</b> em 1813 Aurélio de Oliveira	185

## **Documentos**

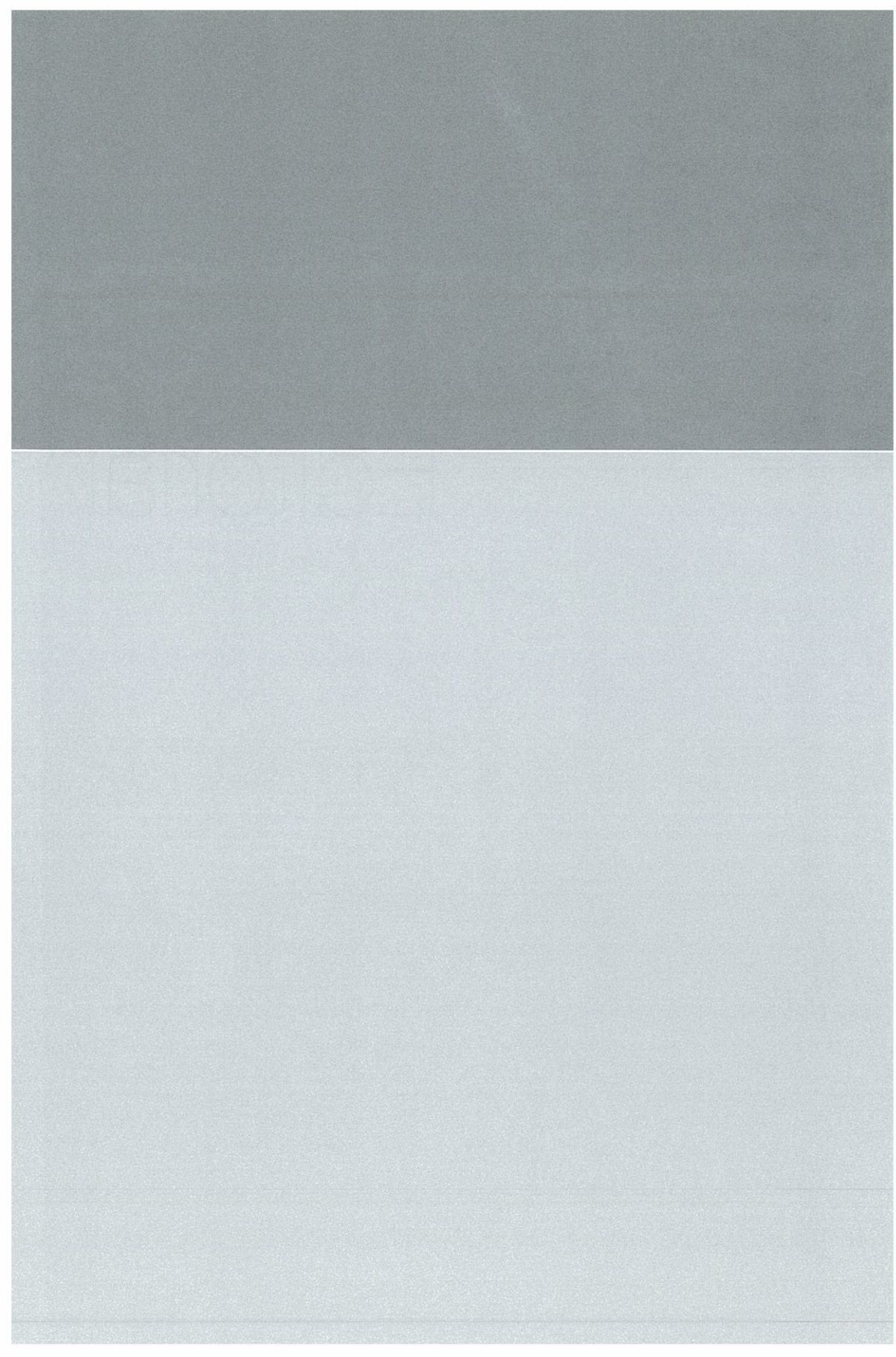
<b>Tombo do mosteiro de Ancede</b> [séc. XIV] Amândio Jorge Morais Barros	217
---	-----

## **Notícias**

<b>1º curso de pós-graduação em</b> “vinho, história tecnologia e saúde”	311
---	-----



# Editorial





F r a n c i s c o R i b e i r o d a S i l v a

O título desta Revista «Douro – Estudos & Documentos» parece impor-lhe como marco original e invencível o âmbito local e regional. Na verdade, sendo órgão do GEHVID e dedicando-se este projecto desde início ao estudo da história da viticultura duriense e do vinho do Porto, não admira que o Douro surja como referência geográfica obrigatória. Cumprindo esse lema, não há nenhum número em que a região demarcada do Douro não ocupe lugar principal nas suas páginas.

Mas a obrigatoriedade não exige nem pressupõe a exclusividade. Não admira que, desde muito cedo (e muito bem), as páginas da Revista se tenham aberto para o estudo de «outros vinhos».

No tempo de globalização em que vivemos o local e o regional não são incompatíveis com o global. Assim, não é escandaloso nem exorbitante afirmar que a região demarcada do Douro é uma região vinícola do mundo. E que o vinho do Porto é verdadeiramente um vinho universal. Basta para isso que a marca se tenha tornado universal. Ora o «Porto» é isso mesmo e o Douro é uma região não apenas de Portugal e da Europa mas do mundo, com a particularidade de nela se criar um produto único. Acresce e é fundamental não esquecer que, sob o ponto de vista da paisagem natural, o Douro vinhateiro é expressamente «património da Humanidade». O local e regional converteu-se officiosamente em global e universal.

Daí que esta Revista, longe de ser uma publicação apenas de alcance local e regional, tem que aspirar à globalidade, tal como o vinho que foi e é o seu primário objecto de estudo.

Isso tem vindo a acontecer lentamente, não só quanto às línguas utilizadas nas suas páginas, onde o inglês, o francês e o espanhol têm tido guarida e aco-

lhimento, mas também quanto às matérias versadas. Se os vinhos do Douro são protagonistas, os de outras regiões têm sido aqui bem recebidos. Repare-se que neste número os vinhos de Málaga e da Madeira ocupam lugar de honra.

E se a história é a disciplina predominante, a interdisciplinaridade e a colaboração inter-universitária são características originais repetidamente afirmadas, mas que se pretendem aprofundar mais e mais. Os artigos deste número sobre silvicultura duriense e das qualidades terapêuticas do vinho são exemplos que se deverão estimular e multiplicar.

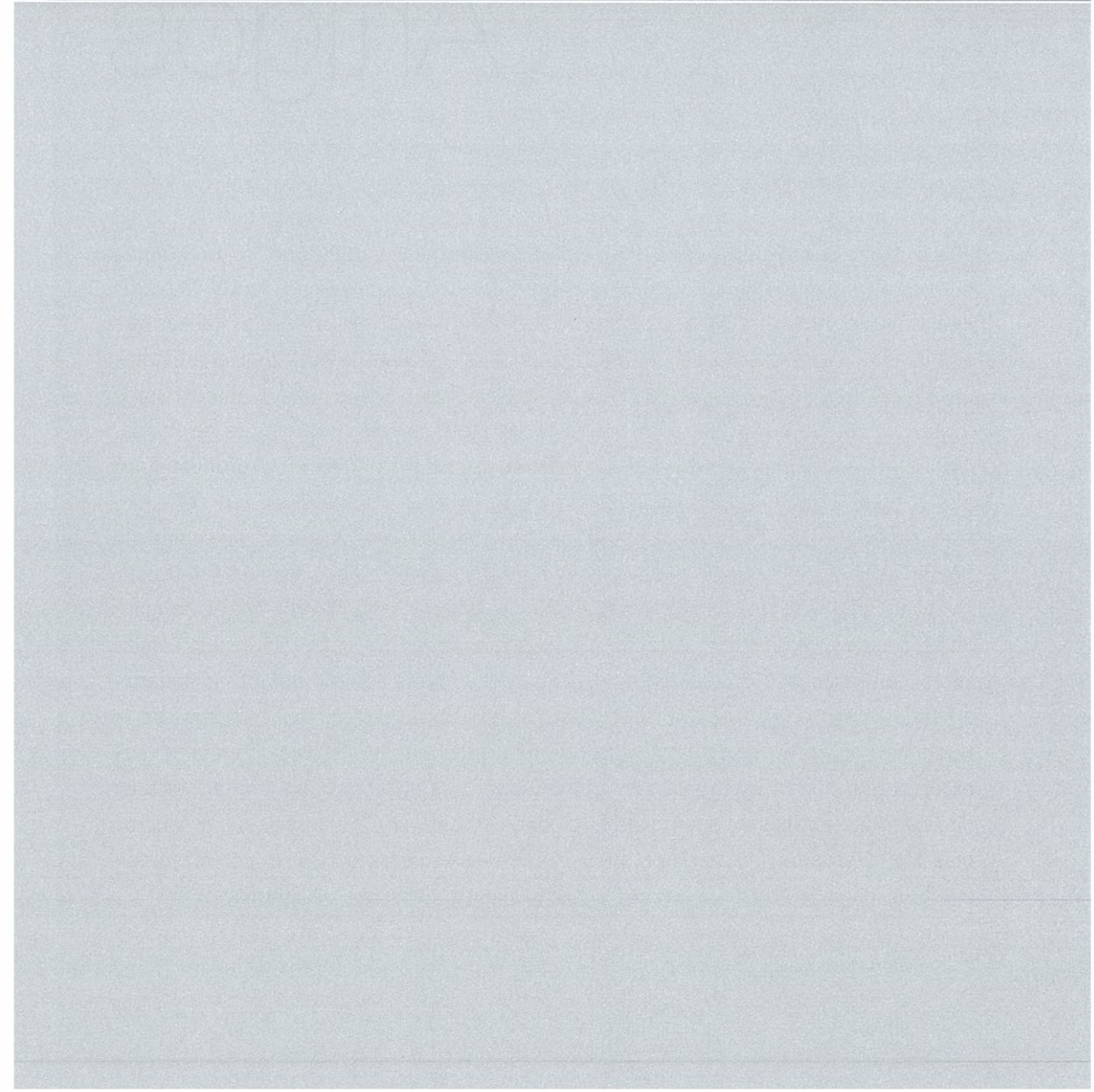
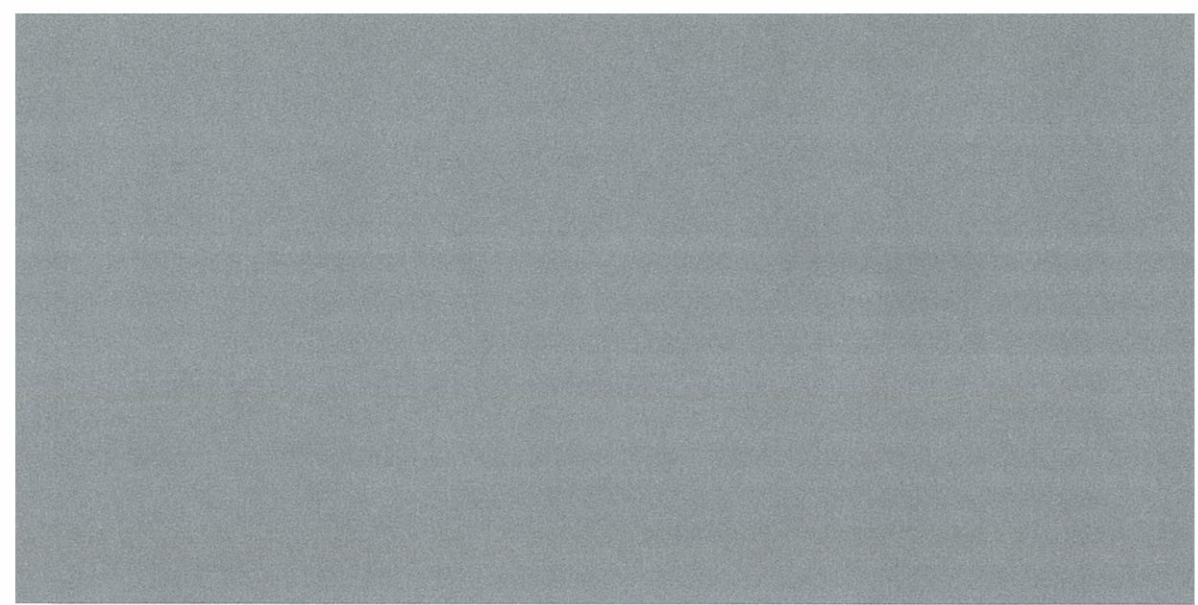
De qualquer modo, no campo da interdisciplinaridade e no da internacionalização a Revista tem ainda um longo caminho a percorrer. O nosso objectivo último é assumidamente o de fazer da Revista «Douro – Estudos & Documentos» uma publicação científica prestigiada e de referência mundial. Para isso, temos que estar preparados para aceitar que o inglês se torne no idioma dominante.

E não só. É necessário que os investigadores do GEHVID tenham orgulho nessa qualidade, trabalhem com afinco e se empenhem radicalmente em produzir trabalhos científicos de excelência, sem receio, se necessário, de os submeter previamente a um conselho de «referees». E sem esquecer que todos nós, direcção, conselho científico e investigadores deveremos aproveitar todos os ensejos para atrair colaboração nacional e internacional de alto nível. Não é verdade que participamos ou promovemos colóquios internacionais? Será que tiramos proveito institucional desses contactos? E não é certo que a web nos proporciona canais de comunicação e cooperação que não temos sabido aproveitar e explorar?

Difícil? Talvez. Mas essa é a condição da afirmação e talvez de sobrevivência, não só da Revista como do próprio GEHVID.



# Artigos





# Exportaciones / comercio nacional de vinos Málaga (1850-1999): una reconsideración

Aurora G á m e z A m i á n \*

A n t o n i o S á n c h e z d e l a C a l l e \*

## I – Introducción

La provincia de Málaga es, por sus características topográficas, un espacio eminentemente montañoso, a pesar de que las altitudes superiores a 1000 metros apenas representan un 2% de su superficie. El arco elevado de materiales calizos que se extiende desde la serranía de Ronda hasta la sierra Almirajara divide a la provincia en dos hábitas diferenciados. Al norte las depresiones de topografía plana del surco intrabético sobre las que se extienden la vega de Antequera y la meseta de Ronda. Al sur el mundo de la montaña se configura como un paisaje profundamente abarrancado, muy compartimentado y de fuertes pendientes en el que, tradicionalmente, dominó la viña. Este panorama se altera por la presencia de pequeñas vegas en los cauces de los ríos o en las formadas por aluvión en el litoral.

El viñedo, uno de los cultivos que mejor se adaptó a este medio hostil, formará parte esencial del sistema productivo de la provincia, al menos sobre un amplio sector del norte y este de la capital donde la exportación de vinos y pasas llegaron a constituir, junto con la de azúcar de caña del litoral, capítulos importantes de la Hacienda del reino musulmán de Granada junto a las exportaciones de sus excelentes manufacturas. En los siglos XVI Y XVII la economía fue similar: escasez de trigo para el abastecimiento de la ciudad e interland y salidas de sus productos más típicos: vinos, pasas y azúcar y tejidos de seda; comercio al por mayor en mano de negociantes genoveses y, posteriormente, del norte de Europa.

---

\* Universidad de Málaga.

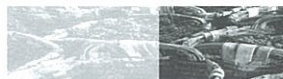
Para mediados del siglo XVIII tenemos ya información acerca de la superficie ocupada por las viñas, a través del Catastro del Marqués de la Ensenada, realizado para todo el reino de Castilla, que proporciona datos fiables por la minuciosidad con que se realizó. Las cifras señalan que la superficie catastrada de viñas ascendía a 51.190 has muy concentradas en 58 pequeños municipios del nordeste provincial que ocupaban el 75,6% de total, si bien en cultivo, en parte, asociado. Así, en 1752, en Almarchar el 79,9% de la tierra cultivada eran viñas, en Archez el 80%, en Moclinejo el 88,8%, en Salares el 84,4% y en Sayalonga el 80%, todas ellas poblaciones de pequeñas demarcaciones geográficas. Otros pueblos tenían cubiertas entre el 60 y el 50% de sus superficies útiles, también, por viñas como Casaberjema, Cómpea, Frigiliana, Macharaviaya y Sedella. A la vista de estos datos es evidente que el viñedo constituía en esta zona algo más que un cultivo complementario dentro de la agricultura de subsistencia. El comercio exterior de vinos y pasas al norte de Europa constituyó el motor básico de esta expansión, en la que tuvo una incidencia positiva, desde 1765, la apertura del puerto de Málaga para el comercio directo con América.

Las viñas siguieron expandiéndose como nos muestran numerosos testimonios contemporáneos; las roturaciones ilegales y legales para sembrar viñedos: la caída de los diezmos del trigo y aumento de los de los derivados de la vid, prueba de una sustitución de cultivos de cereales por viñas...Asimismo nos hablan de la gran extensión de este cultivo todos los viajeros extranjeros que la visitaban, las constantes alusiones a este hecho en los capitulares del Ayuntamiento, al objeto del cobro de los arbitrios, así como en la Cofradía de Viñeros<sup>1</sup>

Tenemos, pues, que hablar de una especialización vitícola en buena parte del suroeste de la provincia, que llega a su máximo apogeo en la década de los setenta del siglo XIX, cuando se estima que la superficie del viñedo alcanza las 112.000 has, distinguiéndose entre el viñedo como único cultivo (37%) y el asociado (63%)<sup>2</sup> (almendros, olivos..), llegándose, en algunos pueblos, a una situación de monocultivo. El viñedo se había convertido, para la población campesina malagueña de la zona de la Axarquía y Montes, en la principal y casi única fuente de ingresos y constituyó el eje del dinamismo comercial y financiero de la ciudad de Málaga, ya que las viñas se extendieron (sin que podamos precisar su ritmo)

<sup>1</sup> GÁMEZ AMIÁN, A.: *La economía de Málaga en el siglo XVIII*. Málaga, 1984.

<sup>2</sup> HUEZ DE LEMP, A.: "Les vignobles de Málaga a la veille de la crisis du phylloxera", *Melanges Hispaniques*, Burdeos, 1976, p. 126.



también por el litoral occidental (Bernalmadena, Fuengirola, Marbella...) y por la Hoya de Málaga, en tierras fértiles y con cultivo asalariado.

Por otra parte, no asistimos solo a una extensión del cultivo sino que, en algunos lugares, se constatan indicios de intensificación. Esta era evidente en las nuevas viñas de la zona occidental de la capital, algunas de ellas relativamente grandes, hasta de 50 has, donde se cultivaba de manera más eficiente, con un mejor aprovechamiento del suelo (paso del sistema de sembrado de las viñas llamado al marco real al denominado al tresbolillo que suponía un número más elevado de cepas por hectárea <sup>3</sup>), con el tipo de vid más rentable según el tipo de producto que se quería obtener, y con una mejora o intensificación en las labores tradicionales: cava, bina y rebina y poda así como por la utilización de abono mineral. Algunos de estos cambios es probable que se hicieran también en la Axarquía y Montes si la economía del labrador y el terreno lo permitían, pues junto al suelo y al clima que condicionan la densidad del plantío existe otro factor, la experiencia del agricultor, que dictamina la forma más idónea de explotación en cada lugar.

Los rendimientos del viñedo, aunque las cifras disponibles hasta principios del XX son puntuales, señalan disparidades apreciables de unos lugares a otros. A grandes rasgos se pueden distinguir entre los alcanzados en las tierras montañosas y en explotaciones minifundistas, muchas con cultivo asociado y las capitalistas (Valle del Guadalhorce y costa): altos rendimientos en la última (3.066 Kgs/has uvas) frente a los 1.425 kgs. en la Axarquía <sup>4</sup>, en 1898. Otras estimaciones sitúan el rendimiento medio por hectarea de viña en 1878 en 1.165 kg./ha., elevándolo a 2.286 Kgs en 1909 <sup>5</sup>. Este último es algo más elevado al que dan las Memorias de la Cámara de Málaga para los años de 1915 (1.950 kgs/ha) y 1934 (2.203 kgs/ha), que son inferiores a los medios de España y a los de Cataluña (superiores a la media nacional), según esta misma fuente. En la actualidad se estima en 5.700 kgs/has, cifra correspondiente a los datos del Consejo Regulador que controla las viñas más productivas (Anexo).

El viñedo se había expandido, como hemos comentado, por toda la provincia y solo desde esta perspectiva pueden considerarse los devastadores efectos de la filoxera (1878).

<sup>3</sup> BLANCO FERNANDEZ, A.: *Tratado el cultivo de la vid*. T.I, Madrid 1863, pp.116-117.

<sup>4</sup> PELLEJERO, C.: "La crisis agraria a fines del XIX en Málaga", *Revista de Historia Económica*, n<sup>o</sup> 3, 1986, p. 56.

<sup>5</sup> MORILLA, J.: op. cit (1989), cuadro 7, p. 172.

De los resultados desastrosos de la plaga existen testimonios de todo tipo. El siguiente que reseñamos es muy directo y refleja bien cual debió ser la situación de los pueblos con monocultivo afectados. Así se desprende del relato de un vecino del Borge, pequeño pueblo de la Axarquía donde solo existía viñas antes de la mortífera invasión del insecto americano:

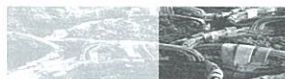
*“Con la filoxera el pueblo quedó arrasado y no había que hacer en el campo. Los lagares estaban abandonados y la gente se iba fuera a trabajar. A Antequera, a Ecija, a Sevilla...andando, pocos iban con bestias. Algunos se fueron al extranjero. Pues eso es, que el pueblo era estaba como del Oeste. Las viñas arrancás o podrías y los pechos que parecía que se le habían prendido fuero...Antes era al revés y la gente venía aquí para faenar en la época de la cosecha”<sup>6</sup>.*

La replantación fue muy lenta y muy parcial. El viñedo provincial, en 1909, solo representaba el 21,6% de la superficie anterior a la filoxera. Tierras abandonadas, problemas económicos y sociales para la zona más tradicional del cultivo, donde dominaba la pequeña y parcelada propiedad. La ausencia de ayudas económicas, la mala adaptación de ríparia al terreno de la Axarquía, la caída de la demanda internacional de derivados de la vid malagueños, pueden ser citadas, entre otras, como causas de la casi extinción de un viñedo que, quizás incluso sin la filoxera, hubiera llegado a desaparecer al perder las pasas (principal dedicación de nuestro viñedo desde 1820-1830) la batalla de los mercados exteriores (salida básica de sus frutos). En consecuencia, en 1909 el mapa vitivinícola malagueño había cambiado. Ahora la concentración de viñas, muy productivas, pues los pies americanos dieron muy buenos resultados en las tierras llanas, se da en la Vega y en el litoral que representan el 76,6% del viñedo provincial mientras que en 1878 lo hacían del 29,2%: situación contraria se observa en la Axarquía frente a concentrar el 61,5% del viñedo en 1878, en 1909 solo significaba el 17%, con una superficie que había pasado de 69.385 has a 4.118<sup>7</sup>.

Por otra parte, la producción malagueña de derivados de la vid estuvo siempre diversificada (vino y pasas) y hasta finales del XVIII hasta cierto punto

<sup>6</sup> Información recogida por A.Martinez Cabo, miembro del grupo de Investigación de Historia Oral., en 1999.

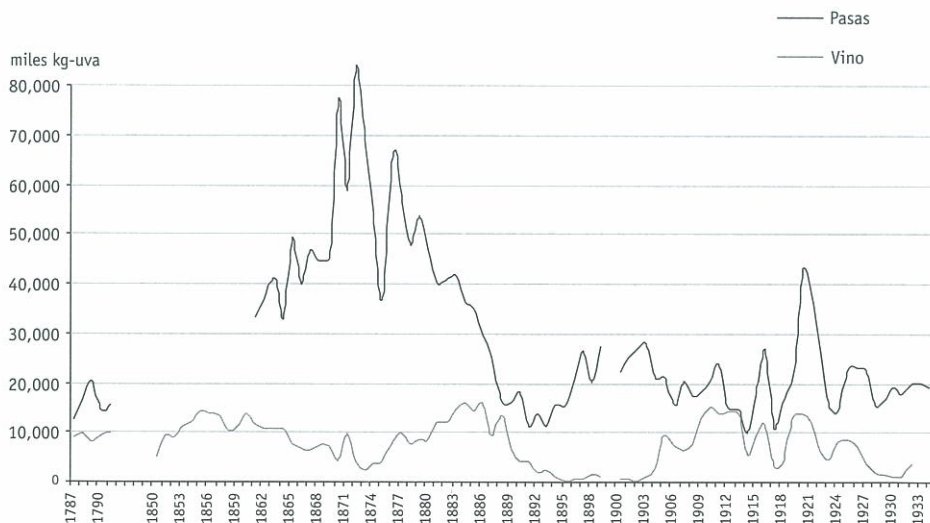
<sup>7</sup> SALAS AMAT, L.: *La invasión filoxerica en España y estado en 1909 de la reconstrucción del viñedo*. Madrid 1911, p.148.



compartimentada. En las zonas más elevadas el vidueño característico era el Pedro Ximen para el vino dulce y el Jáen o Doradillo para el seco blanco y en las tierras más cercanas a la influencia del mar la producción (uva moscatel) se destinada mayoritariamente a la elaboración de racimos secos aunque también al vino de ese nombre. Las uvas frescas se consumían en el mercado local hasta que, desde la década de los setenta del siglo XIX, pudieron empezar a exportarse, cuando el vapor se aplica a la navegación, si bien su coste de transporte era elevado, el 28% del valor de los frutos<sup>8</sup>, ya que se extraían en barriles rellenos de serrín. Más adelante, su salida a los mercados exteriores era inviable ante la competencia de las de Almería [rendimiento más altos: 10.200 kgs/ha en tierras de regadío<sup>9</sup> y mayor resistencia (piel más dura) para el transporte] por lo que la de Málaga, mucho más frágil, se consumió, fundamentalmente, en la provincia.

En los siglos XVIII y XIX (hasta los años setenta) Málaga tuvo una ventaja comparativa respecto a las otras zonas viticultoras andaluzas al poder dar uso alternativo a los derivados de la vid, por ser la única donde se elaboraban pasas para la exportación, comercio que, como decíamos al principio, se había desarrollado desde la dominación árabe. La posibilidad de destinar parte de la producción a la pasificación, ante su demanda externa creciente hasta el último

Exportaciones de Pasas y Vino por Málaga



<sup>8</sup> RFO, CC, Málaga, 1878, p. 565.

<sup>9</sup> JIMENEZ BLANCO, I.: *La producción agraria de Andalucía oriental, 1874-1914*, Madrid 1986, T. II, p. 558. MORILLA, J.: op. cit (1989), cuadro 8, p. 172.

cuarto del siglo XIX, permitió a los pequeños agricultores subsistir durante la crisis de exportaciones de los vinos dulces (desde los años veinte del siglo XIX) ya que, aunque con perjuicio de la calidad, podían destinar una parte cada vez más importante de sus esquilmos a elaborar racimos secos. Para comparar la importancia relativa de vinos y pasas en la composición de la exportaciones hemos reducido estos outputs a kilos uva.

Los resultados (gráfico 1) muestran unas exportaciones muy equilibradas, en términos uvas, entre vinos y pasas, en el último cuarto del siglo XVIII, es decir, que las cantidades de uvas que se destinaban a pasas para la exportación eran similares a las que se dedicaban a vino con ese fin. Situación diferente observamos desde 1850 (que suponemos se inició antes pero carecemos de datos cuantitativos para confirmarlo) en que el viñedo malagueño tiene una clara orientación pasera<sup>10</sup>, de acuerdo con la demanda externa favorable a nuestros racimos secos hasta finales de la década de los sesenta, cuando surgen los problemas del mercado mundial de este producto por la competencia de los otros racimos secos (de oriente próximo, sobre todo las de Corinto, de Denia y, posteriormente de California). La irrupción de la filoxera desarticulará definitivamente el sector vitivinícola malagueño que no volverá a conocer un período similar de expansión. Así pues, y como hemos comentado, la escasa replantación del viñedo tras la filoxera, consecuencia de varios factores entre los que, sin duda, fue decisivo la mala situación de nuestros frutos en el ya globalizado mercado de derivados de la vid.

## II – Exportaciones/Consumo Nacional de “Vinos Málaga”

### II.1 – Las salidas de vinos al extranjero.

Los datos de las estadísticas españoles de las exportaciones de vinos por Málaga son conocidos<sup>11</sup>, como también las críticas que se han efectuado a estas cifras<sup>12</sup>, a las que se consideran subvaloradas. Por otra parte, existen divergencias

<sup>10</sup> Mayor que la que señalan las cifras ya que hemos considerado ya que hemos considerados a todos los vinos exportados como si fueran elaborados con mostos de la provincia (lo que sabemos que no es cierto) y que no habían recibido mezclas de alcoholes no vínicos (lo que tampoco es cierto).

<sup>11</sup> GÁMEZ AMIÁN, A: “A exportações de vinho de Málaga para Europa: uma visio alargada (1752-1860)”, *Douro.Estudos&Documentos*, nº 3, Oporto 1996, pp. 259-272.

<sup>12</sup> NUÑEZ, CL.E.: “Catálogo de los Informes Comerciales de los cónsules británicos en Andalucía, 1857-1886”. *Anuario de Historia Contemporánea*, Granada 1985, p.37.



con las estimaciones de los cónsules ingleses en Málaga, algunos años de cierta consideración<sup>13</sup>. Al margen de estas apreciaciones, pensamos que, en líneas generales, solo se pueden identificar estas salidas de vinos con los origen provincial hasta mediados del siglo XIX. Desde entonces, cada vez de forma más frecuente, las mezclas con vinos de otros lugares (que siempre habían existido como señalaban las prohibiciones de entrada, repetidamente recordadas) o con alcoholes alemanes, las adulteraciones y manipulaciones no cesaron paralelamente a que el cultivo de viñas vino decrecía. En 1855 así se declaraba:

*“El cultivo de viñas vino disminuye cada año. Se cambia por la pasa moscatel de donde se hacen las pasas; también se puede hacer vino pero no entran en el comercio exterior”*<sup>14</sup>.

Desde Málaga se habían exportado tradicionalmente a Inglaterra tanto vinos secos, de las viñas Jaén o Doradillo, propio de los Montes, como el que se identificaba con la ciudad: el dulce de la uva Pedro Ximen y moscatel. El “Málaga” gozó de una merecida fama, y por eso era imitado, pero un cambio de gusto en el consumo de vinos hacia otros más ligeros y más secos se había ido produciendo desde principios del siglo XIX. La nueva coyuntura era irreversible ya en 1835 como exponía muy gráficamente el cónsul francés del departamento de Málaga<sup>15</sup>. La respuestas de los malagueños, como hicieron en otros países productores, ante la nueva demanda no se hizo esperar: asemejar el gusto de los vinos malagueños a los sherris, aunque fuera a base de manipulaciones. Así lo exponen varias informaciones recogidas a modo de ejemplos:

*“los de Málaga, con algunas preparaciones se venden como de Jerez”*<sup>16</sup>.

*“..cada vez esta rama del comercio (exportación de vinos) pierde su antigua importancia. Los vinos de Jerez sustituyen a los de licor de Málaga”*<sup>17</sup>

*“Las exportaciones de vinos de Málaga a Inglaterra se incrementan por las adulteraciones y la calidad inferior del vino enviado....Los vinos secos de*

<sup>13</sup> MORILLA, J.: “Cambios en la viticultura de Andalucía oriental durante la crisis de fines del XIX. Estudio sobre los datos de los Infórmenes Consulares Británicos. *Revista de Historia Económica*, nº 1, 1989, pp. 84-126.84-98.11-112.

<sup>14</sup> A.A.E. París, Málaga, C.C.- 27-7-1855, p. 32.

<sup>15</sup> AAE París, Málaga, CC-10-7-1833, p.87 y CC-12-7-1841, p. 183.

<sup>16</sup> AMA.Mad.- Información vinícola, 1884.

<sup>17</sup> AAE París, Málaga, CC- 31-1-1836, p. 214.

*Montilla se exportan por este puerto en cantidades crecientes a precios comparativamente bajos*<sup>18</sup>

La caída en la elaboración de vinos en la ciudad era constatada por los propios contemporáneos. En 1859<sup>19</sup> se calcula que la producción fue de poco más de 11 millones de litros mientras que en 1864<sup>20</sup> se había reducido a 5 millones. Aún con la cautela propia que hay que tomar las cifras de las crónicas o guías las cifras son representativas de un fenómeno que estaba ocurriendo.

Ahora bien, con ser un factor a considerar las adulteraciones hubo otros factores que también influyeron en la crisis de exportación de vinos por Málaga. Entre ellos podemos resaltar:

- 1) Tratado de Cobden – Chevalier que favorecía la entrada en Inglaterra de caldos franceses.
- 2) El arancel de 1861 del Reino Unido que discriminaba la entrada de los que tenían mayor graduación alcohólica como era el malagueño.
- 3) Mayores producciones en los países tras la recuperación del oidium.
- 4) Mayor dedicación de las uvas moscateles, antes destinada a la vinificación, a la elaboración de pasas por el aumento de la demanda.

En 1862 la situación de la vinatería malagueña pasaba por una enorme crisis:

*“La negligencia de los viñeros y el espíritu de fraude de los criadores de vinos ha sido la causa de que los de Málaga hayan ido decayendo de su antigua fama hasta el punto de estar próximo a perderla totalmente. Hoy, en efecto, puede decirse que los vinos de Málaga no se consideran superiores en ningún mercado importante del mundo; apenas si alcanzan los precios comunes, **siendo en extremo difícil darles salidas**”*<sup>21</sup>

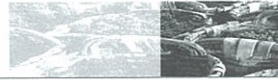
Sin embargo, también conocemos que se hicieron esfuerzos por parte de la burguesía por recuperar la calidad de nuestros vinos con una cuidada elaboración: Hijos de M.A. Hereda, G. Huelan, Sholtz Hnos, G. Rein... son solo unos cuantos nombres de las modernas bodegas que se consolidaron en estos años y después de la crisis finisecular.

<sup>18</sup> FRO, CC, Málaga, 1880, p. 554.

<sup>19</sup> VILA, B.: *Guía del viajero de Málaga*, Málaga 1861, p. 21.

<sup>20</sup> BISSO J.: *Crónica de la provincia de Málaga*, Madrid 1869, p. 168.

<sup>21</sup> CASADO, M.: “Vinos de Málaga”. *Boletín de la Sociedad Económica de Amigos del País*, Málaga, junio 1864, p. 97.



Los aumentos de las salidas entre 1884 y 1890 obedecen a las que se dirigían a Francia y no eran de vinos malagueños sino de fuera sino de fuera de la región, ya que estas exportaciones se dirigían a Francia mayoritariamente que demandaba vinos comunes. Después de la filoxera, como observamos en el gráfico 7, la procedencia de los vinos exportados, son ciertamente de fuera de Málaga ya que las producciones de mosto locales son muy inferiores a las exportaciones junto a las salidas por cabotaje.

En el largo plazo, las exportaciones de vinos por el puerto de Málaga han ido decreciendo y cambiado los países de destino, como he expuesto en otro lugar<sup>22</sup>. En la recuperación de las salidas al exterior observable desde 1956 ha jugado un papel clave el Consejo Regulador de Vinos Málaga en su labor tanto de mantener la calidad de los vinos tradicionales y con ello su prestigio sino también en el apoyo a la diversificación de la producción de acuerdo con la nueva demanda como se ha recogido en su último Reglamento del año 1999.

## II.2 – El consumo interno

Hasta el momento los estudios realizados enfatizan sobre el papel motor de las exportaciones de derivados de la vid en la economía malagueña sin hacer referencia al consumo nacional y local de los mismos. Lo que intentamos en esta parte de la comunicación es aproximarnos a cuantificar la demanda interna, en esta ocasión, del vino. Por otra parte, no podemos olvidar que el consumo local, normalmente, de los peores caldos, permitía dar salidad, en muchos casos, a los que difícilmente podrían entrar en la comercialización externa o nacional. El consumo nacional de pasas, debía ser también relevante, y el local, aparte de cuantitativamente importante, muy significativo al absorber la producción no exportable, es decir, las pasas de peor calidad, las sueltas (mucho más baratas) y los rebuscos.

Pero, como es conocido, hasta época muy recientes en países con estadísticas deficientes, como era España, es bastante improbable conocer el volumen real de producción de los esquilmos del viñedo. Por una parte, en el *tráfico de cabotaje*, muy activo, el vino fue siempre era una partida fundamental. Vino de Málaga que salía para Cádiz con destino a América, vino que llegaba del litoral mediterráneo para embarcar en Málaga con destino a las colonias cuando su puerto, en 1765, fue habilitado, y otros más, débiles que se componían en las bodegas de la ciudad con idéntico fin. Estos intercambios entre los distintos puertos nacionales van a

---

<sup>22</sup> GÁMEZ AMIÁN, A.: Op. cit , 1996.

continuar y así nos consta en las estadísticas<sup>23</sup>, que lo recogen desde mediados del siglo XIX (aunque no el lugar de procedencia ni el tipo de producto) sino también en las contabilidades privadas<sup>24</sup>. La información seriada del cabotaje empieza en 1857 y los datos que hacen referencia al puerto de Málaga (Vid anexo), señalan un comportamiento bastante irregular lo que nos hace pensar en el *carácter coyuntural* de este tráfico.

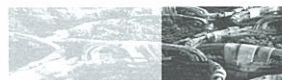
En 1865 empezó a funcionar el *ferrocarril Málaga-Córdoba*<sup>25</sup>, siendo el vino, desde el principio, un asiduo componente de este tráfico. En la provincia de Córdoba y en zonas conectadas con la línea férrea, la producción era abundante. La facilidad del transporte unido a la extrademanda europea por la filoxera en Francia propiciaron las salidas de aquellos vinos a los que después se unieron los de La Mancha cuando se puso en funcionamiento el recorrido completo Málaga-Madrid. Ahora bien, junto al tráfico descendente desde estas zonas productoras del interior, hay que reseñar que el ascendente desde Málaga es, entre 1866 y 1874, más importante que el primero. Pensamos que este hecho puede obedecer: por una parte, al normal consumo de nuestros caldos en el interior de la provincia o de la nación [en cierta proporción con fines religiosos (misas)] y, por otra, a que tal vez los caldos con más cuerpo de Málaga se utilizaran en componer vinos en el interior. También pudo ocurrir que los vinos entrados por cabotaje pasaran al interior por ferrocarril. Estas serían algunas de las posibles causas por las que, para los años que tenemos datos, 1866-1874, el saldo del tráfico (por la línea Málaga-Madrid, ascendente-frente a descendente) es negativo. Hemos dado por sentado que, a partir de 1875 (y como se observa entre 1875-1878) se invierte la tendencia y que los caldos del interior expliquen unas exportaciones y unas salida por cabotaje muy superiores al mosto producido en la provincia de Málaga.

El *consumo provincial* es desconocido aunque, indudablemente, sería muy importante. Por un lado, por la costumbre de tomar vinos locales, casi todos de fabricación doméstica (de hecho en los archivos notariales hemos detectado como casi todas las fincas tenían casa-lagar-bodega) acompañados con los llamados "*frutos de la tierra*", es decir (pasas, almendras e higos secos); por otro, porque el consumo en las casas lo efectuaban **no solo los hombres sino también las mujeres**: el vino de postre era popular como lo era beber aguardiente por los

<sup>23</sup> Estadísticas del Comercio de Cabotaje. Madrid. FRAX, E.: *Puertos y comercio de Cabotaje en España*. Madrid 1981.

<sup>24</sup> GAMEZ AMIAN, A.: *Fermín Alarcón Luján: un empresario de la Málaga del siglo XIX*. Málaga 1990.

<sup>25</sup> MORILLA, J.: *Gran capital y estancamiento económico en Andalucía. Banca y ferrocarril en Málaga en el siglo XIX*. Córdoba 1978, p. 131.



mañanas con el café antes de trabajar. Por estas razones suponemos que el **consumo “incontrolado”** debía ser enorme en una provincia donde la propiedad esta muy subdividida y casi todos los campesinos tenían viñas entres sus cultivos. Solo disponemos de una valoración al respecto. El cónsul inglés en Málaga expone en 1880<sup>26</sup>, que se consumían en la ciudad 5,5 millones de litros al año y que este consumo era solo algo menor (casi igual) al vino que se exportó ese año. ¿Tenía razón el representante inglés o era una mera suposición?

### II.3 – La importancia del consumo nacional de vinos Málaga (fabricado con mosto local) versus exportación.

Como acabamos de exponer es difícil conocer el consumo local por la extensión del incontrolado así como el nacional hasta principios del siglo XX en países, con en España, con unas estadísticas relativamente atrasadas.

Dos preguntas fundamentalmente queremos contestarnos. La primera ¿qué volumen de la producción de vinos, cuando se pueda hablar de que sea autóctona, se destinaba al consumo nacional? Y ¿qué proporción guardaba con las exportaciones?. En función de la respuestas, aproximaciones, que obtengamos veremos la real importancia de ambos mercados y, puesto que hemos ampliado el estudio hasta nuestros días sí el comportamiento reciente del mercado interno debería influir en el marketing futuro de nuestros caldos, o sea orientar la producción.

Ya hemos hecho referencia a la estimación del *consumo local en 1880*<sup>27</sup>, por el representante de Inglaterra. De acuerdo con sus datos, el consumo percapita de la ciudad (120.865 habitantes en 1877) fue de 45,8 litros año. Esta cifra está por debajo de la media española y, más aún, de los países como son Francia o Italia. Años más tarde, en 1888, vuelve a repetir esa misma cifra acerca del consumo local cuando la población era de 140.000 personas (39,28 litros por habitante). Esta cierta imprecisión nos hace pensar que estamos ante una estimación que, creemos, debía estar muy cercana a la realidad ya que la producción de mosto iba en descenso y, sobre todo, con una situación económica desastrosa en buena parte de la población por la crisis del viñedo y un consumo menor. Estimaciones para el Puerto de Santa María y para 1765 fijan el consumo local en un 35% de la producción<sup>28</sup>.

<sup>26</sup> FRO, CC, Málaga, 1880, p. 557.

<sup>27</sup> FRO, CC, Málaga 1888, p. 289.

<sup>28</sup> MALDONADO, J: *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la viticultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Madrid, 1999, p. 240.

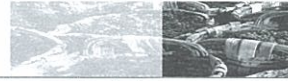
La primera estimación del *consumo nacional* la ofrece el cónsul francés en el arrondissement de Málaga, en 1877; según sus cálculos, el volumen del consumo nacional fue solo el 11,8 de la exportación, elevada ese año. Haciendo unos cálculos vendrían a representar un valor medio en la década de los setenta del siglo XIX, entre el 15 y el 25% de la cantidad exportada. Parece probable que en estas cantidades no está incluido el consumo incontrolado provincial, por las razones aducidas (imposibilidad de conocerlo) y porque estas cifras no concuerdan en nada con las apreciaciones del cónsul inglés, que hemos mencionado, que estiman el consumo local (que tal vez sea el provincial) muy similar al volumen exportado. Es probable que las dos tengan razón y que el consumo nacional (extraprovincial) de vinos Málaga fuera del 15 al 25% de la exportación y que el consumo local (creo que provincial) fuera más elevado, doblando o más al del interior de España. La gran diferencia consistía en que al extranjero y al resto de España salían los vinos de mejor calidad y en la provincia, la mayor parte del consumo, eran vinos más flojos, sin mucha elaboración aunque, lógicamente, siempre hubo un segmento de la población local que beberían solo vinos de calidad.

Al no disponer de estadísticas de producción de uva o de que parte se dedicaba a la vinificación y solo algunos años de las de cabotaje y ferrocarril (1865-1877), no podemos, en rigor, hacer un cálculo del consumo peninsular de nuestros vinos por esta vía, como hubiese sido nuestro deseo.

La estadística sobre la producción de mosto no empiezan hasta 1884, pero hasta 1898 es muy irregular y sospechosamente incierta ya que para un viñedo en franca desaparición en 1884 nos señalan unas cifras muy elevadas de elaboración de mosto local. Lo más probable es que se trate de un error y que el mosto procediera de fuera. A partir de 1898 esta estadística parece más acorde con la realidad del viñedo malagueño: su escasa capacidad de producción. Sin embargo, y al mismo tiempo, el comercio de cabotaje muestra un signo negativo y el comercio exterior aumenta. La única posibilidad para combinar estas disparidades es que llegaran por tren a la ciudad grandes cantidades de vinos que alimentaran el tráfico de cabotaje y a la exportación por Málaga, hecho que ocurrió, presumiblemente, en estos años críticos del viñedo malagueño.

Las *Memorias de la Cámara de Comercio de Málaga* nos proporcionan información sobre el consumo nacional (suponemos que incluido el provincial) entre los años 1921-1929. Si estas cifras son fiables, el consumo nacional de nuestros caldos representa algunos años porcentajes muy parecidos a lo exportado.

Desde 1984 disponemos de los datos del *Consejo Regulador de Vinos Málaga*, cuyas estadísticas distinguen entre consumo interno o nacional y el vino que se



destina a la exportación. La gran deficiencia es que se **refieren solo a los vinos y bodegas que agrupan el Consejo** (1.000 has de viñedo del total provincial que se eleva a 22.000, en 1982). Se refieren al **vino de mejor calidad**, el que más se exporta (aunque conocemos que también lo hacen los de las bodegas de Mollina y los de la nueva bodega del Conde de Hoenlohe, en Ronda, que no estaban integradas en el Consejo Regulador de Málaga). Si tenemos en cuenta solo los datos del Consejo (de los vinos cuya calidad controla) observamos que todos los años el consumo interno (incluido el provincial) se sitúa por encima de las exportaciones, no a mucha distancia, pero sí a la suficiente como que sea un hecho a destacar.

En 1982 el *Ministerio de Agricultura* realizó una encuesta nacional para averiguar el distinto nivel de conocimiento entre la población española de las diversas Denominaciones de Origen. Aunque el resultado sitúa al vino de Málaga (identificado con el dulce) en sexto lugar del ranking nacional (tras el Rioja, Valdepeñas, Ribera del Duero, Jerez, Montilla) es interesante porque es el único vino que los consumidores nacionales identifican con el dulce lo que puede facilitar la conquista de mercado nacional para este tipo de vinos. A través de esa misma encuesta conocemos que los consumidores del vino Málaga están preferentemente localizados en Andalucía, seguidos, por orden de importancia, en Galicia, Levante, Cantabria y País Vasco, que responde a casi idéntica situación que en el XIX, a excepción del Levante. El perfil socioeconómico del consumidor es básicamente de clase media.

La *Cámara de Comercio de Málaga* también efectuó otra encuesta, en 1985, pero esta vez, entre los malagueños, para ver la imagen que el consumidor local tiene del vino Málaga. El vino Málaga parece pertenecer, según los encuestados, a las propias señas de identidad de la cultura malagueña. También se constata que hay, como en el resto de España, una identificación/confusión del vino dulce en cuanto categoría genérica de un tipo específico de vino con el vino de Málaga. Asimismo una suplantación del vino de Málaga por una de sus marcas, la más conocida por las campañas publicitarias: el Málaga Virgen. Ahora se hablaría del Cartojal.

El malagueño se cree un gran conocedor de su vino cultivando las características originales de un producto con el que se identifica plenamente. La población consumidora es adulta, es decir entre 30-50 años, y, preferentemente son las mujeres las mayores consumidoras, en las casas, y con ocasión de algún acontecimiento poco cotidiano o habitual. Sin embargo, no hace muchos años el vino dulce de menor calidad, se utilizaba en lugar del tinto para preparar las mezclas del verano: dulce con sifón (gaseosa) era una bebida refrescante que ha caído en desuso y que permitía dar salida a cantidades de vinos de Málaga. Sin duda, el menor valor del tinto común sustituyó al dulce malagueño.

El esfuerzo del Consejo Regulador, como hemos comentado, está no solo en potenciar el vino dulce, seña de identidad del Málaga, sino en ampliar la zona de denominación y diversificar la producción a otros tipo de vinos como ya ha sucedido con los jóvenes.

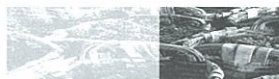
### III – Conclusiones

Hemos tratado de acercarnos al consumo nacional de nuestros vinos, campo desconocido hasta épocas muy recientes.

Es difícil, a la luz de las informaciones recogidas, precisar o establecer las cantidades consumidas a nivel nacional a lo largo del ochocientos. Pensamos que, a pesar de la parcialidad de las cifras disponible, que son más bien aproximaciones, este no debió ser inferior, como media al 15-25% de lo exportado en años normales del siglo XIX. Para el primer cuarto del siglo XX (datos de la Cámara de Comercio) las estimaciones lo sitúan a un nivel, en valores absolutos, más elevado que en el siglo precedente, y, en torno a una cantidad similar a la que se enviaba al extranjero. Ahora bien, aunque nada se nos especifica en la fuente que estamos utilizando, pensamos que en ese consumo nacional esta incluido el local, no solo el de los caldos de mejor calidad elaborado en las bodegas conocidas de la ciudad, sino el de fabricación doméstica, el incontrolado que, todavía, debía ser relevante: seco o dulce, solo o combinado con sifón en verano que constituía una costumbre popular, hoy en desuso que se trata de recuperar.

Las cifras del Consejo Regulador señalan que, entre 1985 y 1999, el consumo nacional de los vinos bajo su control fue similar a la exportación, dentro de una tendencia mundial decreciente del consumo de alcoholes vínicos.

Hasta ahora los vinos malagueños se han identificado con los dulces y su consumo ha estado restringido a determinadas fiestas y ambientes. Por esa razón, el Consejo Regulador y los productores han ampliado la gama de vinos a ofertar incluyendo las variedades más solicitadas (blancos y tintos de calidad de mesa) pasando a denominarse el Consejo Regulador ahora de “Vinos Málaga y Sierras de Málaga”. Se pretende potenciar un subsector, con una demanda provincial en aumento si se piensa en la gran cantidad de consumidores que supone el turismo, con un degustador cada vez más exigente y experto.



CUADRO I – SERIE DE MILES DE KG DE UVAS TRANSFORMADOS EN PASAS Y VINOS DE MÁLAGA

	Pasas	Vinos		Pasas	Vinos
1787	12.462	8.686	1890	17.982	4.050
1788	16.399	9.622	1891	10.842	3.995
1789	20.394	7.941	1892	13.824	1.545
1790	13.869	9.327	1893	11.109	1.980
1791	15.201	9.720	1894	15.264	840
...	...	...	1895	15.441	160
1850	...	5.035	1896	20.604	396
1851	...	9.287	1897	26.280	266
1852	...	8.820	1898	19.956	1.500
1853	...	11.002	1899	27.117	778
1854	...	11.810	1900	22.173	503
1855	...	13.917	1901	25.107	513
1856	...	13.464	1902	26.964	181
1857	...	13.401	1903	27.699	954
1858	...	10.110	1904	20.661	2.843
1859	...	11.156	1905	21.036	9.137
1860	...	13.489	1906	15.573	6.842
1861	32.979	11.542	1907	20.343	6.084
1862	36.333	10.717	1908	17.325	7.564
1863	40.746	10.604	1909	17.892	12.810
1864	32.466	10.389	1910	20.265	15.128
1865	49.407	7.404	1911	23.541	13.441
1866	39.537	6.692	1912	14.784	14.231
1867	46.410	6.195	1913	14.625	13.407
1868	44.532	6.864	1914	9.819	5.260
1869	44.859	6.989	1915	17.532	9.190
1870	77.352	4.018	1916	26.682	11.464
1871	58.269	9.876	1917	10.950	3.232
1872	84.051	4.122	1918	16.002	3.481
1873	68.544	2.360	1919	21.873	13.396
1874	54.276	3.445	1920	42.825	13.812
1875	36.336	3.955	1921	37.644	11.717
1876	66.354	7.739	1922	26.958	6.208
1877	56.127	9.536	1923	14.976	4.405
1878	47.658	7.500	1924	14.259	7.891
1879	53.769	8.177	1925	22.707	8.404
1880	46.422	8.402	1926	22.770	7.161
1881	39.891	11.857	1927	22.200	3.334
1882	40.821	12.065	1928	15.441	1.942
1883	41.496	14.312	1929	16.101	1.386
1884	36.237	15.916	1930	18.876	1.093
1885	34.551	14.147	1931	17.700	672
1886	29.610	15.964	1932	19.608	3.603
1887	24.969	9.172	1933	19.713	
1888	15.762	13.052	1934	18.855	
1889	15.870	6.485	1938		5.143

Fuentes: Siglo XVIII. A.G.S. D.G.R. 2~Remesa y A.G.L.- Lg. 2403. Siglos XIX-XX. Estadísticas del Comercio Exterior de España.

## CUADRO II – SERIE DE EXPORTACIONES DE VINO DE MÁLAGA (Litros)

Años	Exportaciones	Años	Exportaciones	Años	Exportaciones
1850	3.146.900	1896	240.400	1955	5.692.884
1851	5.804.300	1897	166.300	1956	5.521.264
1852	5.512.400	1898	937.300	1957	5.888.267
1853	6.876.100	1899	486.400	1958	5.206.648
1854	7.381.000	1900	314.100	1959	4.438.934
1855	8.698.300	1901	320.600	1960	4.519.680
1856	8.415.100	1902	112.900	1961	4.417.005
1857	8.375.800	1903	596.200	1962	4.601.011
1858	6.319.000	1904	1.776.700'	1963	5.161.072
1859	6.972.500	1905	5.710.900	1964	5.120.034
1860	8.430.400	1906	4.276.500	1965	5.519.420
1861	7.214.000	1907	3.802.400	1966	4.941.848
1862	6.698.200	1908	4.727.300	1967	4.211.314
1863	6.627.200	1909	8.006.200	1968	4.037.824
1864	6.493.100	1910	9.455.300	1969	4.562.066
1865	4.627.500	1911	8.400.400	1970	3.036.076
1866	4.182.700	1912	8.894.500	1971	2.360.746
1867	3.871.900	1913	8.379.400	1972	2.678.910
1868	4.289.800	1914	3.287.300	1973	2.928.950
1869	4.368.000	1915	5.743.700	1974	2.215.048
1870	2.511.500	1916	7.165.300	1975	2.712.051
1871	6.172.300	1917	2.019.900	1976	2.352.160
1872	2.576.500	1918	2.175.400	1977	3.084.004
1873	1.475.300	1919	8.372.600	1978	2.386.271
1874	2.153.100	1920	8.632.400	1979	2.212.700
1875	2.471.700	1921	7.323.100	1980	2.026.522
1876	4.837.100	1922	3.880.100	1981	1.661.336
1877	5.959.800	1923	2.753.100	1982	1.638.512
1878	4.687.400	1924	4.931.900	1983	1.933.281
1879	5.110.500	1925	5.252.700	1984	1.560.036
1880	5.251.200	1926	4.475.500	1985	1.696.933
1881	7.410.400	1927	2.083.900	1986	1.425.176
1882	7.540.400	1928	1.213.900	1987	1.398.646
1883	8.945.000	1929	866.400	1988	1.462.445
1884	9.947.300	1930	683.400	1989	1.315.508
1885	8.841.700	1931	420.200	1990	1.287.311
1886	9.977.400	1932	2.251.600	1991	1.796.077
1887	5.732.600	1933	3.214.424	1992	1.901.499
1888	8.157.200	1934	2.638.761	1993	1.453.060
1889	14.053.100	1935	3.396.168	1994	3.396.168
1890	4.0429.482	...	...	1995	1.516.176
1891	2.531.300	...	...	1996	3.396.168
1892	965.400	1951	6.585.153	1997	1.208.514
1893	1.237.400	1952	4.578.111	1998	2.225.094
1894	525.200	1953	4.736.057	1999	1.641.147
1895	100.000	1954	6.337.635		

Fuente: Estadísticas del Comercio Exterior de España y del C.R.O.Málaga y Sierras de Málaga



## Torre de Moncorvo na cartografia antiga [séculos XVI-XVIII]

C a r l o s d ' A b r e u \*

A mais antiga referência cartográfica a Torre de Moncorvo, surge precisamente n"*O mais antigo mapa de Portugal*", intitulado "*Portugalliae quae olim Lusitania, novissima et exactissima descriptio*", da autoria de Fernando Álvares Seco, publicado em Roma em 1561 (FERREIRA ET ALLI 1957, 1).

A Cartografia terrestre portuguesa regista alguns levantamentos de parcelas de territórios, anteriores ao mapa de Álvares Seco, efectuados por cartógrafos que trabalharam com grandes escalas. Entre os mais interessantes trabalhos refira-se os de autores como Duarte d'Armas ("*Livro das Fortalezas*", c. 1509-16), D. João de Castro (com os seus três roteiros, de Lisboa a Goa - 1539, de Goa a Dio - 1538-39 e do Mar Roxo - 1541) e Luís Teixeira (entre outras as seis cartas dos Açores). Todavia, A. Seco tem o mérito de inaugurar esses levantamentos à escala do País (ALEGRIA ET ALLI 1995, 58-59), se bem que se suspeite ter existido um destes mapas antes de 1540 e outros regionais, "*talvez antes de 1557*", mas de difusão restrita em virtude de serem manuscritos (DAVEAU ET ALLI 1995, 89).

Analisando uma das reedições, a de 1600, do mapa de A. Seco, se verifica estar a rede hidrográfica relativamente bem representada na nossa Região, pois nela se distinguem os afluentes do Douro e até vários subafluentes. O mesmo se não poderá dizer quanto à toponímia, pois vários são os erros que se detectam, não só no nome em si mas também quanto à sua localização.

---

\* Mestre em Arqueologia pela Universidade do Porto; Doutorando em História na Universidade de Salamanca.

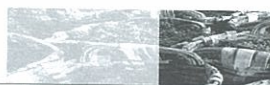
Estão representados no mapa os seguintes topónimos do território do actual Concelho de Torre de Moncorvo:

- Zona Oeste do Sabor - "*Cabeça de moro*" (Cabeça de Mouro); "*Castredo*" (Castedo); "*Orta*" (Horta da Vilariça); "*Aroida*" (Derruída = vila morta de Santa Cruz da Vilariça);
- Zona Este do mesmo Rio - "*Torre de môncoruo*" (Torre de Moncorvo); "*Oselgar*" (Felgar); "*Bcã de cilhalde*" (barca de Silhades); "*Moos*" (Mós); "*Ennicas*" - o autor do mapa localiza este topónimo a NE do local onde situa Mós, o que poderá corresponder já a território do actual Município de Mogadouro, contudo não se vislumbra na toponímia actual ou antiga nenhum lugar ou sítio arqueológico com esse nome ou outro parecido. É o "*castelo dalua*" (Alva) referenciado, com a mesma importância dos outros topónimos quando nesta altura, dessa antiga fortificação restavam apenas ruínas (ABREU 1991, 36 (18)), mas essa referência mantém-se nos mapas e cartas por todo o Século XVIII.

Refira-se que as preocupações com a organização espacial do Reino por parte do Poder central estão já bem patentes no "*Numeramento de 1527-32*", porquanto aí se registam limites, orientação geográfica e distâncias, para além de tantas outras informações importantes (DAVEAU ET ALLI 1995, 88; FREIRE 1909; GALEGO ET ALLI 1986).

A indicação de Torre de Moncorvo continua nos mapas seguintes, mesmo naqueles que referem apenas as principais localidades, o que não constitui novidade tendo em conta a sua importância regional enquanto capital de Comarca, cujo território se estendia desde o rio Douro na sua parte S e SE (aqui com Castela), até à fronteira N (Galiza) (SILVA ET ALLI 1993, 40).

Após o mapa de Álvares Seco, assiste-se na cartografia terrestre portuguesa a uma certa estagnação, pelo menos no que respeita ao seu progresso técnico, podendo citar-se como exemplo a menção constante do castelo de Alva ainda por toda a Centúria de Setecentos, o que prova o seu fraco desenvolvimento durante este período em que começam a entrar no País os mapas impressos no estrangeiro mas quase cessando os levantamentos cartográficos, exceptuando-se os do litoral durante o período filipino e os da raia após 1640 (DAVEAU ET ALLI 1995, 92), como é para este último caso o mapa aguarelado de Brás Pereira, onde a vila de Torre de Moncorvo aparece referenciada apesar de não ser fronteira, a par com os principais burgos de Portugal (PEREIRA...; Beira..., 59).



Vários mapas regionais ou locais foram produzidos no Século XVII, todavia de uso restrito porque manuscritos; dos locais nenhum deles diz respeito à nossa Região, podendo nos regionais voltar a encontrar Torre de Moncorvo em um deles gravado em 1654 (SANSON D'ABBEVILLE 1654), onde o N já está orientado para a parte superior da folha, o que não acontecia anteriormente, pois desde A. Seco que o País nos surge na horizontal, se bem que a rosa-dos-ventos indique correctamente a sua posição e orientação geográfica.

Por sua vez, em 1662 é impresso em Madrid um mapa de Portugal e de toda a Região fronteiriça espanhola, por cartógrafo português, mapa este de certa difusão no País pelo que consta (DAVEAU ET ALLI 1995, 93), onde para além da hidrografia e toponímia, se tenta de forma simplificada representar a orografia (ALBERNAZ 1662); nele está presente Torre de Moncorvo.

Ao longo deste período (2<sup>a</sup>. met. Século XVII), paralelamente à cartografia, vão-se realizando outros trabalhos com vista ao melhor conhecimento da geografia física do território nacional. Elaboram-se quadros com a distância em léguas entre as diversas povoações do Reino (Esboço... ) – exercício importante para qualquer estratégia militar ou viajante - para além das descrições corográficas (COSTA 1868).

Mas Torre de Moncorvo é localizada também em diversos atlas e mapas a pequenas escalas como é o caso de alguns da Península Ibérica (L'ISLE... ), o que aliás vinha acontecendo desde a inclusão do mapa de A. Seco na edição de 1570 e outras posteriores do "*Theatrum Orbis Terrarum*" de Ortelius (ALEGRIA ET ALLI 1995, 56).

O Século XVIII na cartografia portuguesa inicia-se sob o signo da "*renovação*", datando de 1700 a última carta na projecção de Mercator e o decréscimo das cartas náuticas (MOTA 1992, 503-505), pois a preocupação de levantar cartograficamente os vários territórios no sentido do seu melhor conhecimento, para neles assegurar a soberania, fomenta a investigação, desenvolvendo a topografia militar, criando instituições de ensino especializadas e um observatório astronómico, adquirindo colecções cartográficas e aparelhos de precisão, chamando especialistas estrangeiros e incentivando os nacionais, publicando-se obras sobre a temática, algumas das quais saídas da pena de Manuel de Azevedo Fortes, Engenheiro-mor do Reino, figura marcante da cartografia da época (ALEGRIA ET ALLI 1995, 67-68).

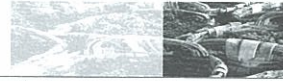
É atribuído a este último autor um mapa do "*Reyno de Portugal*" datado de 1729 [e não de 1734 (ALEGRIA ET ALLI 1995, 69)] e gravado por Granpré, onde apesar dos poucos topónimos inscritos na nossa Região, estando por exemplo ausentes Ansiães, Mogadouro, Freixo de Espada à Cinta e Vila Nova de Foz Côa, a nossa Vila não deixa de ser referenciada (FORTES 1729). É também o promotor da publicação de sete mapas regionais de pequeno formato, sobre as seis províncias

do Reino e o Patriarcado de Lisboa, feitos pelo mesmo gravador em 1730 (DAVEAU 1993), resultado do esforço de D. João V em dotar o País de uma cartografia moderna, tendo evidentemente o Brasil como principal preocupação.

É a comarca de Torre de Moncorvo representada num mapa de Portugal datado de 1736 ("*Terri[toire] de Moncorvo*"), com a representação no caso do nosso Município, para além do Douro e Sabor, das ribeiras da Vilariça e Santa Marinha, assim como os topónimos "*Aroyda*", "*Barca de Silade*", "*Ofelgar*", "*Mos*" e naturalmente Torre de Moncorvo, apresentando esta localidade símbolos que indicam zona alta e bastante povoada (HOMANNUM 1736); dois mapas muito semelhantes a este foram reproduzidos em 1752 e 1762 (ROBERT 1752; NOLIN 1762); provavelmente todos os três tiveram como modelo os "*Mappas das Provincias*" do gravador Granpré, o que aliás sucedeu com um dos que Columbano de Castro inseriu no seu "*Mappa do estado actual da Provincia de Tras-os-Montes*" em 1796 (MENDES 1981, 29/40-41).

Estes pequenos mapas regionais de 1730 tiveram boa difusão, pois em 1762 houve necessidade de os voltar a estampar, notando agora alguma preocupação em incluir a rede viária. Saía da vila de Torre de Moncorvo uma estrada directa a Mirandela, passando pelo Castedo, Belver e Vila Flor; a Vila é apresentada através de símbolo de localidade fortificada; quanto aos topónimos registe-se apenas que, para além da inclusão pela primeira vez do Peredo ("*Prado*") e de Carviçais ("*Caraviçais*"), Cabeça de Mouro é situada a NNW da Fontelonga em pleno Concelho de Ansiães e "*Enincas*" - o topónimo não identificado já no mapa de A. Seco ("*Ennicas*") - agora claramente localizado entre Mós e Carviçais (CARPINETTI 1762). Constituirá "*Ennicas*" uma tentativa de localização algo distorcida de Cigadonha, povoado fortificado da Idade do Ferro sem vestígios de romanização, localizado a NNW de Carviçais?

A Cartografia europeia, iniciando um período de desenvolvimento que beneficia dos progressos da primeira metade de Setecentos, revela alguns mapas do Reino de Portugal; um deles francês, anterior a 1772 e que poucas ou nenhuma novidade traz, pelo menos no que à nossa Região respeita (BELLIN... ) e um outro inglês, revelando este mapa progressos, tanto na representação do relevo (simbologia e toponímia) com a presença da Serra do Roboredo, como hidrográfica e aqui se trocam os nomes das ribeiras de Zacarias e da Vilariça, um maior número de lugares representados incluindo Urros apesar de mal localizado, para além da rede viária que agora irradia a partir da vila de Torre de Moncorvo nas direcções do Douro, de Ansiães, de Vila Flor, de Castro Vicente, de Mós e Freixo de Espada à Cinta (FADEN 1797).



No final do Século XVIII situam-se os mapas dos alvores da Cartografia moderna, pois por essa altura se iniciam os trabalhos de campo com vista à triangulação do território, o que virá permitir a construção de mapas geometricamente correctos (DAVEAU 1992, 14); datam de 1788 os primeiros trabalhos geodésicos, realizados por Francisco António Ciera com a colaboração de Pedro Filipe Folque e Carlos Frederico de Caula, devendo-se a esses trabalhos as primeiras preocupações com o Cadastro do Reino, pois em 1801, se publica um alvará onde se determina a existência de um cosmógrafo em cada Comarca (IPCC 2000); entre Outubro de 1790 e Outubro de 1791, se elabora a "*Carta dos pontos da Serie de Triangulos, para a medida do Grão do Meridiano entre os paralelos de 37° e 43°.45' de latitude N.*", ou seja, desde a costa Sul de Portugal, à costa Norte da Galiza (CIERA 1791).

Por este período, elaboram-se para Trás-os-Montes e Alto Douro em geral, várias cartas e mapas, de cariz militar, económico e administrativo, como a "*Carta Geographica da Provincia de Trás-os-Montes*", esta ainda de 1755 (CARVALHO 1755), a "*Carta Topographica da Parte da Provincia de Trás os Montes compreendida entre o Douro e o Sabor até Bragança...*" de 1797 (CARVALHO 1797), o "*Mappa Topographico de Parte da Fronteira da Provincia de Trás-os-Montes entre Chaves, e o rio Sabôr*", o "*Mapa Representando a Região de Entre Lamego, Mesão Frio, Peso da Regua e a Serra de S. Domingos*", o "*Esboço do Principio de Huma Carta Topographica do Terreno Visinho a Villa Real - 1801 Por Nyemeier*", os "*Varios Pontos do Esqueleto Topographico do Terreno Entre Chaves e Monte Rey Pelo Tenente Coronel Niemeyer 1801*", o "*Map Of The Wine District Of The Alto-Douro By Joseph James Forrester 1852*" (IGC/IPCC 1969, 58-60), a "*Configuração do Rio Douro desde a foz do Rio Águeda à barca de Por Deus*" de 1790 (OLIVEIRA ET ALLI 1983), mapa este incluído numa "*Descrição do Rio Douro...*" elaborada pela Companhia Geral da Agricultura (OLIVEIRA ET ALLI 1996, 211), assim como o "*Mappa Thopografico da Comarca de Moncorvo...*" que acompanhou a proposta de reorganização territorial da referida Comarca pelo corregedor José António de Sá, elaborando-o, segundo o mesmo autor, a partir do "*Mappa do Reino de D. Thomas Lopes estampado em 1778*" (SÁ 1795).

Por fim e já no Século XIX, registre-se no âmbito da Cartografia Militar, a "*Carta Militar das Principais Estradas de Portugal*", onde na nossa Região uma estrada vinda de S atravessa o Douro prosseguindo até Torre de Moncorvo, bifurcando aí para a Portela (Vilariça) na distância de uma légua e para Carviçais (Planalto de Mogadouro) na de outra légua ou distância-tempo de duas horas e meia/homem a pé (ALMEIDA 1808).



Fig. 1 | O Mapa de Portugal de Fernando Álvares Seco (SECO 1600)



Fig. 2 | Torre de Moncorvo e Região no mapa de A. Seco (SECO 1600)

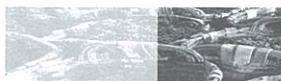


Fig. 3 | O Mapa de 1654 (SANSON D'ABBEVILLE 1654)



Fig. 4 | O Mapa de Grampré relativo a Trás-os-Montes (IBNL, 1993)



Fig. 4 | Comarca de Torre de Moncorvo e respectivas alterações propostas por José António de Sá, a partir do "Mapa do Reino de D. Thomas Lopes estampado em 1778" (SÁ 1795)



## Bibliografia

- ABREU 1991 – ABREU, Carlos d', *O Concelho de Freixo de Espada à Cinta no Século XVIII Segundo dois manuscritos inéditos. Memórias da Academia Real de História (1721). Memórias Paroquiais (1758)*, Douro Arqueológico, Caderno 1, Projecto Arqueológico da Região de Moncorvo, Edições Afrontamento, Torre de Moncorvo, 1991.
- ABREU 1998 – ABREU, Carlos d', *Torre de Moncorvo percursos medievais e modernos*, dissertação de Mestrado em Arqueologia, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 1994-1998.
- ALBERNAZ 1662 – ALBERNAZ, Pedro Teixeira, *Descripcion del Reyno de Portugal y de los Reynos de Castilla que parten com su frontera / Delineada por D. Pedro Teixeira / Dedicada a la Magestad Del Rey Nrº. Sr. D. Phelipe...* [1662], Bibliothèque Nationale de Paris, (ALEGRIA ET ALLI 1995, 57 (5)).
- ALEGRIA ET ALLI 1995 – ALEGRIA, Maria Fernanda e GARCIA, João Carlos, *Aspectos da evolução da Cartografia portuguesa (séculos XV a XIX)*, in: Os mapas em Portugal, da tradição aos novos rumos da cartografia. coord. Maria Helena Dias, Lisboa, Edições Cosmos, 1995, pp. 27-84.
- ALMEIDA 1808 – ALMEIDA, Romão Eloy de, *Carta Militar das Principais Estradas de Portugal*, Lisboa, 1808, Biblioteca Nacional de Lisboa [1810 – 1:1.000.000].
- Beira... – Castelos Raia da Beira (Distrito da Guarda), coord. Mário Pereira, catálogo expo. org. Museu da Guarda/Instituto Português do Património Cultural, Guarda, 1988.
- BELLIN... – BELLIN, Jacques Nicolas, *Partie Septentrionale du Royaume de Portugal / Par le Sr. Bellin, Ingenieur de la Marine et du Depost des Plans. / Á Venise / Par François Santini / rue Ste. Justine / près de l'Eglise / Chez Mr. Remondini [ant. 1772 ?]*, (MENDES 1981, 40-41).
- BPMP 1992 – Biblioteca Pública Municipal do Porto, *A Pintura do Mundo, Geografia Portuguesa e Cartografia dos séculos XVI a XVIII*, Catálogo Expo., BPMP, Porto, 1992.
- CARPINETTI 1762 – CARPINETTI Lisbonense, João Silverio, *Mappas das Provincias de Portugal Novamente Abertos, e Estampados em Lisboa, Com huma illustração, em que se dá huma breve noticia da Geografia, ensina-se o modo de usar dos mappas, explicão-se os seus caracteres, e se poem huma breve, mas curiosa, noticia do nosso Reino, Provincias, Cidades, e Villas mais principaes delle, offercidos ao illustrissimo, e Excellentissimo Senhor Conde de Oeyras, Do conselho de Sua Magestade, e seu Secretario de Estado dos Negocios do Reino etc. por ...*, (mapa correspondente à "Provincia de Traz os Montes"), Lisboa [1762] (DAVEAU 1993).
- CARVALHO 1755 – CARVALHO, Jozé Monteiro de, *Carta Geographica da Provincia de Trás-os-Montes dedicada por ...* Anno de 1755, IGC/IPCC: 75 (IGC/IPCC 1969, 58).
- CARVALHO 1797 – CARVALHO, Luíz Gomes, *Carta Topographica da parte da Provincia de Trás os Montes comprehendida entre o Douro e o Sabor até Bragança que para melhor cumprimento das Ordens do Illmº. e Exmº. Sr. Tenente General Governador das Armas da mesma Provincia levantou o Capitão do Real Corpo d'Engenheiros ... desde o 1º. Até 16 de Setembro em que reconhecia o mesmo terreno / Bragança 19 de Outubro de 1797 / Pello mesmo Capam. do R.C. d'Engºs. ...*, IGC/IPCC: 76 (IGC/IPCC 1969, 58).
- CIERA 1791 - CIERA, Francisco Antonio, *Carta dos pontos da serie de triangulos, para a medida do grão do meridiano entre os paralelos de 37º, e 43º.45' de latitude N., por ora escolhidos na primeira vezita geral do terreno feita nos mezes de outubro de 1790, Abril, Maio, Setembro e Outubro de 1791 / Por Francisco Antonio Ciera. - [1791?]*, BPMP: C – M&A – Pasta 19 (7) – A, e (BPMP 1992, 42 (51) 9).

- COSTA 1868 – COSTA, P. Carvalho da, *Corografia Portuguesa e descripçam topografica do Reyno de Portugal*, t. I, 2ª. ed., Braga, 1868 (1ª. ed., 3 vol., Lisboa, 1706, 1708 e 1712 respectiva/).
- DAVEAU 1992 – DAVEAU, Suzanne, *Algumas leituras para uma exposição*, in: A Pintura do Mundo, Geografia Portuguesa e Cartografia dos Séculos XVI a XVIII, Catálogo Expo., BPMP, Porto, 1992, pp. 11-20.
- DAVEAU 1993 – DAVEAU, Suzanne, *Os mapas das Províncias de Portugal*, de J. S. Carpinetti, na *História da Cartografia Portuguesa*, in: Mapas das Províncias de Portugal..., op. "fac-simile" que acompanha a reed. dos "Mappas...", Biblioteca Nacional de Lisboa, 1993.
- DAVEAU ET ALLI 1995 – DAVEAU, Suzanne e GALEGO, Júlia, *Difusão e ensino da Cartografia em Portugal*, in: Os Mapas em Portugal, da tradição aos novos rumos da cartografia, coord. Maria Helena Dias, Lisboa, Edições Cosmos, 1995, pp. 85-123.
- Esboço... – Esboço das distâncias em léguas entre as mais importantes fortalezas de Portugal (Século XVII), Biblioteca Nacional de Lisboa: Ms. 209, nº. 9 e (Beira..., 61).
- FADEN 1797 – FADEN, W., *Chorographical Map of the Kingdom of Portugal divided into its Grand Provinces.* / London. – Published by W. Faden Geographer to the King. And to H.R.H. The Prince of Walen. / Charing Cross., August 12th. 1797, Biblioteca Nacional de Lisboa: CC 1387A.
- FERREIRA ET ALLI 1957 – FERREIRA, Alves, MORAIS, Custódio de, SILVEIRA, Joaquim da e GIRÃO, Amorim, *O mais antigo mapa de Portugal (1561)*, sep. Boletim do Centro de Estudos Geográficos, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, 1957.
- FORTES 1729 – FORTES, Manuel de Azevedo, *Reyno de Portugal, 1729* (ALEGRIA ET ALLI 1995, 69 (7) [apesar destas autoras indicarem 1734, o mapa refere claramente 1729]).
- FREIRE 1909 – FREIRE, Anselmo Braamcamp, *Povoação de Trás os Montes no XVI seculo*, in: *Arquivo Historico Portuguez*, vol. VII, nº. 7, Lisboa, Propriedade e editor A. Braamcamp Freire, Jul/1909, pp. 241-290.
- GALEGO ET ALLI 1989 – GALEGO, Júlia e DAVEAU, Suzanne, *O Numeramento de 1527-1532 Tratamento Cartográfico*, Memórias do Centro de Estudos Geográficos, Lisboa, Universidade de Lisboa e Instituto Nacional de Investigação Científica, 1986.
- HOMANNUM 1736 – HOMANNUM, Ioh. [João] Bapt. [Baptista], *Regnum Portugalliae Divisum In Quinque Provincias majores & subdivisium in sua quae que Territoria una cum Regno Algarbiae speciali mappa exhibitum* / Per Ioh. Bapt. Homannum – S. Caes. maj. Geographum Norimbergae Cum Privilegio Sacrae Caesariae Magestatis, [1736], Biblioteca Nacional de Lisboa: CC 1383A.
- IBNL 1993 – IBNL, *Provincia de Traz os Montes* [gravura editada por João Silvério Carpinetti em 1762], reed. Biblioteca Nacional a partir das matrizes originais do Séc. XVIII, Lisboa, 1993 [col. Autor].
- IGC/IPCC 1969 – Instituto Geográfico e Cadastral/IPCC, *Catálogo de Cartas Antigas da Mapoteca do I.G.C.*, in: *Cadernos Técnicos e de Informação*, nº. 22, [Classificação bibliográfica: IGC – 29; CDU 526 (091): 912 (083 - 8)], Lisboa, 1969.
- IPCC 2000 - Instituto Português de Cartografia e Cadastro, *Histórico (Antecedentes históricos)*, in: [www.ipcc.pt](http://www.ipcc.pt).
- L'ISLE... – L'ISLE, Guillaume de, *Hispania ex-archetypo Roderici Mendez Sylvae et variis relationibus et chartis manuscriptis et impressis hujus Regni rectificatis per observationes sociorum Academiae Scientiarum quae est Parisiis* / Per G. de L'Isle... – aug. Vind.: Tobiae Conr. Lotter calcogr., [Século XVIII], BPMP: C – M&A – Pasta 25 (6), e (BPMP 1992, 56 (82) ).
- MENDES 1981 – MENDES, José Maria Amado, *Trás-os-Montes nos fins do Século XVIII segundo um manuscrito de 1796*, Coimbra, Centro de História da Sociedade e Cultura da Universidade de Coimbra/Instituto Nacional de Investigação Científica, textos de história-2, 1981.



- MOTA 1992 – MOTA, Avelino Teixeira da, *Cartografia e Cartógrafos Portugueses*, in: Dicionário de História de Portugal, dir. Joel Serrão, vol. I, Porto, Livraria Figueirinhas, 1992, pp. 500-506.
- NOLIN 1762 – NOLIN, Jean-Baptiste, Le Royaume de Portugal divis, en cinque grandes provinces et subdivis, en plusieurs territoires avec le Royaume des Algarves, le Stramadoura Espagnol et partie d'Andalousie / Dress, ... par ... I.B. Nolin. – A Paris: Chez le Sr. Julien..., 1762, BPMP: C – M&A – Pasta 25 (11) A, e (BPMP 1992, 56 (86) ).
- OLIVEIRA ET ALLI 1983 – OLIVEIRA, António Brás de, MARINHO, Maria José (org. de), BARRETO, António (apresentação de), A.B.O., M.J.M. e GONZÁLEZ, José Carlos (leitura e transcrição), MÔNICA, Cristina, LOPES, Fátima, ORDORICA, Júlia, TEIXEIRA, Aurora Machado (rev. e exec. gráfica), *Devassa a que mandou proceder sua Magestade no território do Alto Douro pelo Desembargador António de Mesquita e Moura*, Lisboa, ed. Biblioteca Nacional/Ministério da Cultura, 1983 [mapa inserto entre as pp. 256 e 257].
- OLIVEIRA ET ALLI 1996 – OLIVEIRA, Aurélio e COSTA, Natália Favrelle da, *Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do Século XVIII*, in: Douro – Estudos & Documentos, vol. I (1), Instituto do Vinho do Porto/Universidade do Porto/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Porto, Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto (GEHVID), Primavera de 1996, pp. 197-259.
- PEREIRA... – PEREIRA, Brás, *Lemites de Portugal, Século XVII*, Biblioteca Nacional de Lisboa, (Beira...).
- ROBERT 1752 – ROBERT, M., *Partie Septentrional de Royaume de Portugal...*, [1752], (SILVA ET ALLI 1993, 44).
- SÁ 1795 – Sá, José António de, *Demarcação da Comarca de Moncorvo com hum Mappa topografico que o demonstra*, Arquivo Nacional da Torre do Tombo: Ministério do Reino, Maço 356, Cx. 476 e Colecção de Plantas Mapas e outros, Documentos Iconográficos, Comarca de Moncorvo, doc. 56, 1795.
- SANSON D'ABBEVILLE 1654 – SANSON D'ABBEVILLE, Nicolas, *Parte Septentrional do Reyno de Portugal – Por N. d'Abbeville...* – Em Paris: Em Casa do Autor, 1654, BPMP: C (I) – 10, e (BPMP 1992, 58 (88)).
- SECO 1600 — SECO, Fernando Álvares, *Portugalliae quae olim Lusitania, novissima et exactissima descriptio* / Autore Vernando Alvaro Secco; Baptista Doctecomius sculp. - Et de integro emendata, anno 1600. - [Amstelodami: apud Joannem Blavium & Joannem Janfonium, 1600], BPMP: C (I) - 7 (16), e (BPMP 1992, 58 (89) ).
- SILVA ET ALLI 1993 – SILVA, Ana Cristina Nogueira da e HESPANHA, António Manuel, *O Ambiente dos Poderes*, in: História de Portugal, dir. de José Mattoso, 4º. vol. [Antigo Regime (1620-1807) coord. A.M. Hespanha], s/l, Editorial Estampa, 1993, pp. 19-47.





## Os vinhos macios e a história

[século XVIII]

Nótulas históricas sobre alguns  
afamados “vinhos macios”

A n t ó n i o B a r r o s C a r d o s o \*

A origem do vinho perde-se no tempo e as notícias mais recuadas sobre a sua presença na cultura dos povos pré-clássicos misturam-se com misteriosas e remotas lendas. Por isso, embora sejam inúmeras as referências à bebida-alimento, a verdade é que, com segurança, pouco se sabe no que se refere às suas primitivas raízes.

A primeira das muitas vezes em que o vinho é mencionado nos textos da história sagrada, relata o episódio pós-diluviano de Noé que se embriagou pela primeira vez aos 61 anos de idade, após ter provado o vinho que ele próprio colheu das videiras que havia plantado. O IX capítulo do Livro do Génesis, não explica o método pelo qual obteve tal vinho e nada nos diz sobre a quantidade que dele ingeriu, contudo, pelo relato, conhecem-se os efeitos do excesso da bebida.

Este conhecido episódio, não deve encobrir outros testemunhos, igualmente importantes, sobre a presença dos vinhos nas sociedades pré-clássicas. Merece referência o exemplo da épica babilónica com o título Gilgamesh datada de 1800 a.C. que relata uma história em tudo semelhante à de Noé. A segunda tábuca desta obra faz-nos recuar a uma época de heróis. Sobressai Upnapishtim que, tudo o indica, é a versão babilónica (porventura a original) de Noé; Como este, construiu uma arca,

---

\* Professor da Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Investigador do GEHVID – *Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto*. Comunicação apresentada na mesa *Vinho, Arte e Cultura* do III Workshop “Benefícios do Vinho, Malefícios do Álcool” realizado no âmbito do *I Symposium Internacional “Saúde, Vinho e Nutrição”* que decorreu entre 20 e 21 de Julho de 2001, em Vila Nova de Gaia, organizado pela LASVIN – *Liga dos Amigos da Saúde e do Vinho*.

encheu-a de tesouros e animais, calaftou-a com pez e enviou sucessivamente três aves para sobrevoar a área inundada, fundeando-a numa montanha, onde, como fez Noé, queimou incenso em honra dos Deuses<sup>1</sup>. Porém, após a embriaguez, Upnapishtim deixou de fabricar vinho. O *sumo dos deuses* é abordado somente na tábua X desta obra, quando o herói Gilgamesh parte em busca da imortalidade entrando nos domínios do Sol. Aí encontra uma vinha encantada cujo vinho lhe proporcionaria a imortalidade, assim lhe tivesse sido permitida a sua ingestão<sup>2</sup>.

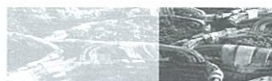
Na mitologia grega encontramos uma nova história diluviana que remete para a origem do vinho. Segundo esta, o pai dos deuses, Zeus, inflige em toda a primitiva raça humana uma grande inundação da qual apenas sobrevive um casal. Orestes, foi um dos seus filhos e segundo esta lenda foi também o primeiro a plantar a vinha. O outro, foi Amphyction, com quem Zeus fez amizade e a quem ensinou coisas sobre o vinho. Helena, que emprestou o nome à cultura Helénica, foi a filha mais velha, irmã de dois conhecedores do vinho. Trata-se de lendas, é certo, mas nelas há quase sempre espaço à memória verdadeira.

A versão persa destas lendas é, sem sombra de dúvida, uma das mais significativas sobre a origem do vinho e também a que mais nos interessa salientar nestas linhas, sobretudo pela semelhança que apresenta com métodos de fabrico de alguns dos mais afamados vinhos licorosos do mundo, a que adiante aludiremos. Segundo a lenda persa, o rei Jamesheed (relacionado com o próprio Noé em algumas lendas sobre a sua pessoa) também salvou muitas espécies animais, encerrando-as numa grande cerca que construiu para o efeito. A lenda diz-nos que na sua corte era costume as uvas destinadas ao consumo fora de época, serem guardadas em talhas que, por isso, exalavam um estranho odor. Um exemplar dessas talhas carregado de uvas envoltas por espuma (leia-se bolores) e que repugnava o olfacto de quem cuidava de as preservar, foi mesmo posto de lado. As suas uvas foram consideradas venenosas e por isso proibido o seu consumo. Contudo, uma das donzelas do harém que padecia de cefaleias constantes, sabendo da proibição, tentou por fim à vida ingerindo as uvas dessa talha. Em vez da morte, diz a lenda, a ingestão das uvas e da espuma que as envolvia fez a donzela mergulhar num sono profundamente repousante. Logo que acordou, como era seu dever, informou o rei do sucedido e Jamesheed mandou fazer vinho das uvas dessa talha, que viria ser apreciado e bebido em toda a sua corte<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 21-22.

<sup>2</sup> Idem, *Ibidem*.

<sup>3</sup> Idem, *Ibidem*, p. 23.



Embora a muitos séculos de distância de um dos métodos de fabrico de alguns dos mais apreciados vinhos licorosos do mundo, a verdade é que esta lenda encerra, pelo menos, referências à utilização das uvas passas para obtenção de vinho, cujas propriedades benéficas se torna verosímil extrair da descrição persa. Por isso, é provável que do saber adquirido nesta época de heróis, mitos e lendas, tenham cristalizado na Época Moderna métodos de fabrico de alguns dos mais afamados vinhos licorosos do mundo.

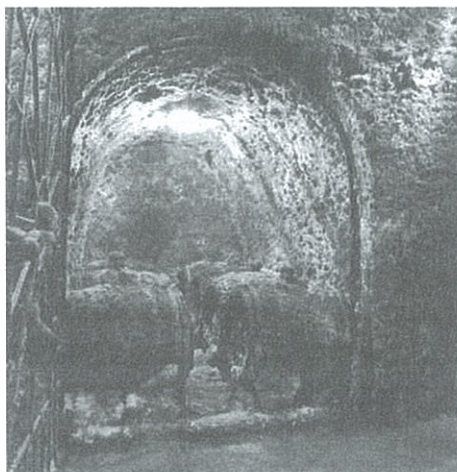
## Os Tokai

As regiões vitícolas da Hungria são conhecidas desde tempos que antecedem a romanização. Contudo, segundo uma antiga lenda, Carlos Magno, um entusiasta do vinho do Avres, levou consigo para a Alemanha alguns bacelos. Na Idade Média, a igreja desempenhou também aqui um papel importante na divulgação do plantio e da produção de vinho. Por volta de 1458 o rei Matias Corvino, cujo reino se estendia da Boémia aos Cárpatos, defendia que todos os seus súbditos deviam ter vinho para beber, concedendo para tanto alguns privilégios aos vinhateiros.

Já nessa altura se distinguiam, pela sua qualidade, os vinhos produzidos nas encostas, dos fabricados com as uvas dos vales. A partição da propriedade entregue aos vinhateiros que trabalhavam a terra sob o dever de lealdade para com o respectivo senhor, trouxe ainda maior especificidade às várias vinhas e regiões produtoras. É este o contexto em que emergem regiões vinícolas que rapidamente ganharam fama fora das fronteiras da Hungria: Sopron, Somló, Eger e Debó. Os vinhos aqui produzidos, tinham como principais mercados áreas mais a norte cujas terras não favoreciam o plantio de bacelos, bem como todos os Países Bálticos, Polónia, Rússia e Suécia, que aí encontravam vinhos mais fortes e saborosos do que aqueles que podiam adquirir, por exemplo, no norte da França.

Na Hungria, o clima de tipo continental, temperado pela influência do Mediterrâneo ajudava e ajuda a produzir os vinhos leves do Norte e os caros malvasias do Mundo Grego.

Apesar das invasões turcas de 1526 e da ocupação seguinte da região, que duraria mais de 160 anos, a produção de vinho não foi totalmente suprimida. As receitas fiscais que o vinho proporcionava e o facto de os turcos não serem totalmente alérgicos ao sumo de uva, a isso ajudaram. Contudo, verificou-se uma quebra substancial em algumas regiões. Escaparam a essa diminuição da produção as áreas de fronteira e, de entre elas, a região de Tokay, pela qual os invasores não nutriram especial desejo de controlo económico.



Caves de Tokay

Na produção dos Tokay, destaca-se desde muito cedo a família Rákozci (1617). Nessa data, adquiriram a propriedade Sarospatak dando início a uma campanha para monopolizar os vinhos da região. Passados trinta anos, já o castelo de Tokay era sua propriedade<sup>4</sup>. Como acontece em geral com todos os grandes vinhos, também as origens dos Tokay andam envoltas em mistério. Neste caso, as lendas locais dizem que, em 1647, o feitor dos Rákozci, atrasou a vindima, sob pretexto de esperar a todo o momento um ataque turco. Assim se descobriu o “bolor Nobre” que fazia maduras as uvas, levando-os a dar o mais adocicado de todos os vinhos.

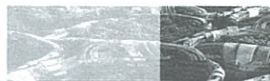
Mais tarde, em 1678 os Turcos pilharam e saquearam toda a região. Contudo, poucos anos volvidos, em 1686, o Império dos Habsburgos afastou os turcos. Nessa altura, já os produtores da região de Tokay tinham começado a escavar, pequenos túneis de reduzido diâmetro, nas suas montanhas de rocha vulcânica, a fim de aí armazenarem os seus vinhos. Túneis baixos, onde não cabia um homem em pé. Aí depositaram as primeiras colheitas como a imagem acima documenta.

Considerado o melhor vinho do extenso Império dos Habsburgos, que compreendeu territórios da Dalmácia à Polónia, os Tokay cedo ganharam importância diplomática: Pedro o Grande da Rússia e Frederico I da Prússia, tornaram-se seus incondicionais apreciadores.

Os czares instituíram mesmo em São Petesburgo uma Comissão dos Vinhos da Hungria. Era seu objectivo regular os abastecimentos, alugar vinhas impedindo a sua compra por estrangeiros e até promover o transplante de cepas da região para a Crimeia, com o objectivo de produzirem o seu próprio Tokay. Nessa altura, toda a produção que não era vendida para Viena, Moscovo, São Petesburgo, Varsóvia, Berlim ou Praga, era comprada e consumida pelos grandes de Inglaterra, França e Holanda.

Como se fabricavam e ainda hoje se fabricam os Tokay? Este grande vinho é também conhecido por *essência* e obtém-se através de uma vindima mais tardia do

<sup>4</sup> Idem, *Ibidem*, p. 233.



que a das áreas próximas onde se produzem vinhos de mesa correntes. A vindima faz-se durante o período de tempo que decorre entre o amadurecimento da uva e o seu apodrecimento na árvore. Trata-se, por isso, de uma vindima bago a bago. As uvas (meio passa, meio fungo) são colocadas numa dorna e é somente o peso dos bagos, uns sobre os outros, que provoca a escorrência de gotas xaroposas através de um orifício aberto na parte inferior do recipiente, processo lento e demorado. O sumo assim obtido, contém um teor tão elevado de açúcar que se conserva sem fermentar<sup>5</sup>. A baixas temperaturas, o sumo obtido mantém-se tão-somente como sumo de uva pegajoso. Este, escorre tão vagarosamente como se fosse melaço e com uma tonalidade nada transparente. Depois é depositado em grutas em pipos abertos e deixado a oxidar.

Após esta primeira escorrência, aproveitava-se a massa de uvas acumulada para misturar com uvas menos maduras, pisando tudo e obtendo vinhos de segunda qualidade, *os Maslas*, também intensamente doces e igualmente dotados de grande capacidade para envelhecer.

O Tokai Imperial era normalmente reservado à corte de Viena e ainda hoje é submetido a um tempo de maturação que dura entre 4 a 8 anos, antes de ser engarrafado em pequenas garrafas de meio litro, depois envoltas num saco de veludo azul turquesa, como é tradicional<sup>6</sup>.

Que propriedades são atribuídas a estes vinhos? Contam-se numerosas histórias de nobres, paralíticos e velhos dignatários religiosos que se ergueram dos seus leitos, após terem ingerido algumas gotas de Tokay – que alternam naturalmente com outras em que foram lá parar pelos excessos na bebida – Fala-se ainda de octogenários que se tornaram pais de numerosas proles, atribuindo-se tais façanhas às excelentes propriedades dos Tokay. Cabe aqui a alusão a uma descrição datada de 1933. O episódio passou-se em Londres, na Rua de St. James. Aí os irmãos Berry afirmaram: *“um médico meu amigo, torceu o nariz quando lhe sugeri que tratasse com este vinho, um caso de doença grave, administrou um pouco na boca de um senhor, depois de chegar à conclusão de que ele havia transitado para o outro mundo. O meu amigo contou-me posteriormente que o efeito obtido foi o de um choque eléctrico – o velho senhor hoje ainda está vivo, e acreditem isto não é um conto de fadas”*<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> Muito embora oficialmente seja negado, alguns negociantes juntavam-lhe aguardente para que o tornar mais consumível enquanto bebida.

<sup>6</sup> SIMON, André L., *The Wines of the World*, London, 1967, p. 580.

<sup>7</sup> JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 234.

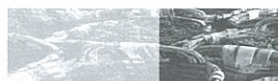
## Sauternes: um “licor” bordalês

O Sauternes francês é outro dos grandes vinhos licorosos do mundo. A presença da vinha em França é conhecida desde tempos muito recuados. Quando em 600 a.C. os fenícios fundaram a cidade de Marselha, não precisaram de transportar consigo os bacelos para plantar vinha, mas tão-somente de aproveitar e seleccionar para fazerem o seu vinho, os melhores bagos que a terra já produzia. Contudo, foram os romanos quem mais desenvolveu o cultivo da vinha em França. Os rios, serviram-lhes de vias de comunicação face à ausência de estradas e durante a conquista da Gália foram os principais canais de penetração para o interior. Eliminar as florestas das suas margens para que não ocultassem focos hostis de resistência por parte da população autóctone, foi uma das primeiras tarefas. O plantio de vinha, começou por ocupar precisamente esses espaços marginais aos cursos de água. Ensinar os nativos a fazer vinho constituiu uma forma de os fixar à terra e de os fazer passar de hostis a aliados<sup>8</sup>.

Bordéus, é o porto mais antigo de França logo a seguir a Marselha. Os romanos, instalaram-se na foz do Garonne em 56 a.C., seguindo aqui a mesma política de desbravar florestas e em seu lugar plantar vinhedos. Desta forma, a região circundante do famoso porto francês transformou-se desde muito cedo numa das áreas produtoras de vinhos de França de renome mundial. Ainda no decurso da Idade Média, os gascões abasteciam a Grã-Bretanha de vinho e essa prática manteve-se até finais do século XVIII. Coube a glória de destronar tais vinhos no mercado britânico ao “Vinho do Douro” que, por essa altura, entra de forma fulgurante no mercado inglês, ameaçando definitivamente o tão apreciado “claret” bordalês<sup>9</sup>. Apesar disso, os Châteaux da região de Bordéus produzem ainda hoje alguns dos melhores vinhos de mesa do mundo. Quem não ouviu falar e no caso dos mais bafejados pela sorte não tiveram mesmo a felicidade de beber os tintos, de Pessac; Château Margaux; Château Talbot ou até um Châteaux Lafitte-Rosthshild, um dos mais antigos vinhos do Médoc. De facto, na região produzem-se ainda vinhos brancos de excelente qualidade. De entre eles, torna-se necessário distinguir, como sucede noutras partes do mundo igualmente produtoras de vinho, um bom vinho de um grande vinho. A diferença entre bons vinhos e grandes vinhos consiste no facto de os primeiros terem necessidade de ter um elevado preço para serem aceites

<sup>8</sup> SIMON, André L., *The Wines of the World*, London, 1967, p. 18.

<sup>9</sup> CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes – O Porto e o Comércio Interno e Externo dos Vinhos do Douro (1700-1756)*, Vol. I, Porto, 2003, p. 264.



enquanto tal no mercado, ao passo que os grandes vinhos, são tão bons, que o seu preço não importa muito, já que há pessoas que os querem beber custem o que custarem<sup>10</sup>. Entre os grandes vinhos brancos de Bordéus incluí-se o Sauternes.

No século XVIII, este vinho era já classificado como um grande vinho. De facto, numa tabela de preços elaborada em 1647, de entre os vinhos de Bordéus, este, era já o de preço mais elevado<sup>11</sup>. Quanto à sua origem, as informações colocam os vinhos Sauternes em concorrência com os Tokay húngaros a que já nos referimos ou com os Johannisberg da Renânia alemã, entre outros<sup>12</sup>. Sabe-se que em França, referências a vinhos macios (o termo “licorosos” não era utilizado anteriormente ao século XIX) não aparecem senão na segunda metade do século XVII. Alguns autores defendem a tese da importação da técnica. Outros, mais nacionalistas, defendem que terá sido a partir da descoberta fortuita por parte dos produtores ou através de holandeses, grandes apreciadores de vinhos doces, que os bordaleses terão desenvolvido as técnicas do fabrico dos Sauternes, produto muito bem pago, face à sua difícil elaboração. Fosse como fosse, sobretudo no século XVIII desenvolveu-se de forma significativa a produção destes vinhos, aproveitando terrenos elevados “graves” da região circundante de Bordéus, cujos solos são constituídos por seixos arredondados multicolores<sup>13</sup>.

Os Sauternes, à semelhança do que sucede com os Tokay, fazem-se também a partir de uma vindima tardia e não uniforme. Quer dizer, é preciso passar pelas vinhas, sem pressas, 5 ou até 6 vezes (escolhas) no caso das melhores colheitas, para apanhar os bagos cuja maturação se considera ideal, ou seja, quando já em Outubro adiantado e por vezes em Novembro, os bagos apresentam um aspecto semelhante a passas de Corinto, o mesmo é dizer se apresentam quase secos e encarquilhados, fornecendo assim açúcar natural capaz de proporcionar elevado teor alcoólico. Só esta sobrematuração denominada de “pourriture noble” é capaz de produzir o melhor Sauterne.



*Pourriture noble*

<sup>10</sup> JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 49.

<sup>11</sup> Idem, *Ibidem*, p. 203-204.

<sup>12</sup> ROUDIÉ, Philippe, Os Vinhos Licorosos de Bordéus, in “Douro – Estudos e Documentos”, Porto, Vol. I (3), 1997 (2º), p. 228.

<sup>13</sup> Idem, *Ibidem*, p. 224.

O seu preço, como referimos, era elevado e ao longo do século XVIII quando o consumidor habitual não o podia adquirir pelos mais variados motivos, concorriam com os Sauterne vinhos brancos de inferior qualidade aos quais se juntava açúcar, pelo que a produção destes vinhos foi muito irregular, uma vez que, em anos sucessivos de tais práticas fraudulentas as falsificações substituíam o genuíno.

Por isso, a solução foi replantar os vinhedos com vinhos tintos da região, de mais fácil saída, em função da sua barateza. Estas práticas afectaram de tal forma toda a área produtora que ainda hoje se recuperam terrenos para o plantio das castas que fazem o melhor Sauternes. No século XVIII, a família Luc Saluces deu a provar estes vinhos às diferentes cortes europeias, da Grã-Bretanha à Rússia Czarista onde também foram muito apreciados<sup>14</sup>.

## O vinho da Madeira

A vinha e o vinho surgem no processo histórico madeirense desde os inícios da ocupação da ilha. Primeiro como elemento fundamental na dieta alimentar dos povoadores e dos marinheiros que a bordejavam, uma vez que o consumo de vinho ajudava a combater o escorbuto, assumindo pouco depois importante papel económico, já que a Madeira passaria a abastecer do produto as cantinas militares das colónias inglesas nas Índias Orientais e Ocidentais.

De resto, foi a partir deste último vector que se construiu um potencial mercado em torno do *Madeira Wine* e foram os britânicos o seu sustentáculo, ao ponto de ser hoje indissociável a história do vinho da Madeira da própria história da Inglaterra. Senão vejamos, nos séculos XV e XVI, os principais consumidores dos vinhos da ilha atlântica foram os ingleses continentais. Quando a Inglaterra, a partir do século XVII, cimeta o seu império colonial, são as colónias inglesas que mais consomem vinhos da Madeira e isso é visível na presença do *Madeira Wine*, nos primeiros anos da existência dos Estados Unidos da América, logo após conseguida a independência da Inglaterra. George Washington, John Adams e Thomas Jefferson, consumiam regularmente vinhos da Ilha portuguesa, que ainda hoje são usados para dar corpo a brindes oficiais em actos de grande solenidade<sup>15</sup>. Depois, foi companheiro assíduo dos exploradores americanos do Far-West, nas suas lutas nos vales do Arizona.

<sup>14</sup> Idem, p. 228.

<sup>15</sup> VIEIRA, Alberto, *Breviário da Vinha e do Vinho da Madeira*, Ponta Delgada, 1991, p. 11.



Se no Brasil continuou a servir os bandeirantes na exploração das entranhas do grande país da América do Sul, na Índia, serviu de compensação às saudades do velho mundo, quer a portugueses, quer sobretudo aos britânicos que aí se radicaram e jamais deixaram de apreciar o vinho da Madeira. Por isso, nos finais do século XVIII era quase integralmente adquirido por mercadores britânicos que o colocavam nas suas áreas de influência comercial, espalhadas um pouco por todo o mundo onde a presença britânica se fizesse notar, sem descurarem mercados exigentes como a corte russa que também os soube apreciar.

A adição da aguardente no processo de vinificação do vinho da Madeira, prática que se estima tenha tido o seu início nos alvares do século XVIII<sup>16</sup> e que hoje se mantém, foi subsidiada pela importação das aguardentes de França de boa qualidade, cujo consumo se generalizou na Ilha até 1821. Nessa altura, os excedentes de produção conduziram à queima de uma boa parte das cerca de 20000 pipas de vinho produzido na Madeira que se encontravam em stock. O resultado desta experiência de queima de aguardentes autóctones da Ilha foi o da independência relativamente à aguardente francesa. Ao que parece, a fabricada com os vinhos locais era de superior qualidade e rivalizava com a melhor de França, proibindo-se então as importações desta.

A prática da baldeação dos vinhos Madeira, generaliza-se somente nos inícios do século XVIII. Na base de tais práticas esteve a diferença de qualidade dos vinhos produzidos nas várias vertentes da Ilha. As vertentes voltadas para Sul eram as que produziam o melhor vinho, o afamado rubi-néctar, o mais apreciado pelos britânicos. Simultaneamente, nas costas voltadas a Norte, como nas chamadas *meias terras abaixo das meias terras acima*, isto é, em terrenos mais próximos do mar, também se produziam vinhos, mas de qualidade inferior. Se os vinhos do Sul tinham comprador fácil, os vinhos do Norte e das áreas *abaixo das meias terras*, tinham dificuldade em conseguir mercado seguro, antes acumulavam excedentes.

Nessa altura, a crescente procura britânica para os vinhos da Madeira, fez despertar a tentação entre os vinhateiros da Ilha de misturarem vinhos das várias regiões resolvendo simultaneamente dois problemas: Primeiro davam satisfação ao crescimento das encomendas, em segundo lugar escoavam os vinhos de menor qualidade, ou menos apreciados pelo consumidor inglês. O preço, está bom de ver, era o praticado para os vinhos do Sul, de melhor qualidade e por isso o mais elevado.

---

<sup>16</sup> Idem, *Ibidem*, p. 15.

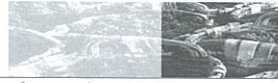
Perante este quadro, os lavradores das encostas a Sul protestaram com vigor junto da Vereação do Funchal. Contudo, só em 1769 o governador e capitão general da Ilha, António de Sá Pereira, lamentando a inexistência de vinho puro na Madeira, decreta o controle e a proibição da exportação dos vinhos de Porto da Cruz, Faial, Arco de São Jorge, Seixal, Porto Moniz, São Vicente, Ponta Delgada, Santana, São Jorge, Machico, Ponta do Pargo e Serra d'Água, interditando simultaneamente a baldeação dos vinhos das terras anteriores com os de Câmara de Lobos, Canhas, Calheta, Arco da Calheta e Fajã da Ovelha.

Não se pense porém que por esta via se adquiriu a pureza dos Madeira Wine. Em finais do século XVIII, a insuficiência da Ilha para responder a uma crescente procura, deu lugar a múltiplas fraudes, praticadas quer por mercadores locais, quer por compradores estrangeiros. Os primeiros importavam vinhos dos Açores e das Canárias a menor preço e de inferior qualidade que baldevam com o genuíno da Madeira, vendendo-o como se todo fora do melhor da Ilha. Os mercadores compravam dos mesmos vinhos, embalados em pipas com o símbolo da Madeira e baldeavam-no no continente.

Nos finais do século XVIII, a feitura do Vinho Madeira obedecia a processos em boa parte ainda hoje usados, muito embora com o recurso a diferente tecnologia. O Funchal, era nessa altura local de proliferação de inúmeras adegas e armazéns de vinho já que todo o vinho era vendido à bica do lagar, como ainda hoje sucede. Posteriormente o mosto era transportado para as adegas onde fermentava em vasilhas de boca aberta. Depois, sofria um tratamento que passava pela purificação do vinho, retiradas as borras e as impurezas através da utilização da clara de ovo, goma de peixe e sangue de bovinos<sup>17</sup>, adicionando-se-lhe de seguida a aguardente francesa.

Mais tarde, em 1794, na sequência da tradição insular do afamado vinho de roda (vinho que atravessava os trópicos em navios e sofria um processo mais rápido de envelhecimento) desenvolveu-se uma técnica em terra – a estufagem dos vinhos – que acabou por reproduzir os mesmos efeitos da viagem, mas a custos muito inferiores.

Em que consiste o processo? Em primeiro lugar foi necessário construir de raiz ou em alternativa adaptar as adegas. De resto já nessa altura parcialmente configuradas em termos arquitectónicos para receberem o novo método. De facto, até aí, a maioria dos adaqueiros residiam no rés-do-chão das suas adegas onde, simul-



taneamente, havia uma pequena oficina de tanoaria e já guardavam vinhos no sótão ou no andar superior<sup>18</sup>.

Por isso, em muitos casos, foi necessário somente rebocar a estuque todas as superfícies das paredes das velhas adegas. Deixou-se apenas uma porta por onde entrava o vasilhame a qual era também entaipada logo após as pipas serem guardadas no interior.



*Estufa madeirense*

Os edifícios assim preparados foram equipados com uma fornalha que se mantinha sempre a arder, concebida de tal forma que pudesse ser alimentada pela parte exterior da adega. Apenas uma abertura ou postigo devia permitir a comunicação de um só homem que, diariamente, munido de uma lanterna, se deslocava ao interior para verificar se havia rupturas no vasilhame. A temperatura excedia por vezes os 160° Farneight e o líquido fervia dentro da vasilha. Durante 3 meses ou 100 dias o vinho permanecia nestes compartimentos perdendo geralmente 10% do seu volume. Depois de vencido este período, o vinho era passado para o canteiro (espaço exterior) para ser tratado com o lançamento de 2 baldes de aguardente por pipa<sup>19</sup>. Os vinhos de fornalha, como também ficaram conhecidos, durariam, sem dano, 100 e mais anos nas garrafas. Apesar do novo método, a prática dos *vinhos de roda*, só se extinguiria verdadeiramente no decurso do século XX, após a Iª Guerra Mundial<sup>20</sup>.

Quanto aos benefícios do consumo dos vinhos Madeira, importa antes de mais salientar a sua larga utilização para fins culinários. Sobretudo a gastronomia francesa e sabemos da importância mundial da mesma, usa abundantemente o vinho Madeira na confecção dos mais variados menus. Pelo menos por essa via o Madeira é muito apreciado. Exportado em pipas, primeiro lançadas ao mar e depois lançadas a partir dos navios que as carregavam rumo ao exterior, os vinhos madeira no século XVIII eram somente engarrafados no destino, usando-se para esse efeito primeiro garrafões de vidro empalhado onde continuavam em repouso, para serem mais tarde lotados e engarrafados. Na América ganhou fama o *Água de Chuva*, confeccionado a partir de vinho Verdelho palhete. Algumas firmas, como as caves

<sup>18</sup> JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 247.

<sup>19</sup> P. P. CÂMARA, *Notícia sobre a ilha da Madeira*, Lisboa, 1841, p. 76-77.

<sup>20</sup> JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 251.

Savannah quando trasfegavam o vinho das pipas para os garrafões, davam-lhe o nome do navio que o havia transportado. Mas usavam outros elementos de identificação que aparecem nos respectivos rótulos, como por exemplo, “*A delícia de Miss Wright*”<sup>21</sup>.

## Jerez-Xérès-Sherry y Mansanilha-Sanlúcar de Berrameda

Como é sabido, a viticultura atlântica moderna tem as suas origens no último quartel do século XVII e registou forte desenvolvimento ao longo do século XVIII, mesmo no caso dos vinhos licorosos. Vimos já o exemplo dos Madeira e dos Sauternes. Neste quadro de desenvolvimento entram também os vinhos do Sul de Espanha, conhecidos mais como vinhos de Cádiz, cidade portuária que lhes servia de cais de escoamento para Inglaterra, mas sobretudo para as colónias do Norte e do Sul do Continente Americano. Se é certo que desde meados do século XVIII a região de Cádiz, composta por aquilo que é conhecido como “marco do Jerez”, produz vinhos licorosos de elevada qualidade, não é menos verdade que os vinhos espanhóis eram já conhecidos e apreciados na Inglaterra medieval. De facto, já em 1517, o Duque de Medina Sidonia regulava o comércio de vinho Jerezano e consagra especial protecção a todos os homens de negócio britânicos que se deslocassem a Sevilha, Cádiz e Jerez, a fim de adquirirem vinhos.

Sabe-se que é também desta data o emprego da designação *Sack* ou *Seck*, para identificar estes vinhos que não seriam tão doces como outros vinhos peninsulares, Italianos ou do Levante. Contudo, a expressão *Sack* não aparece em nenhum diploma de fixação de preços de venda anterior a 1532, altura em que surgem assim designados num documento de ordem de venda. As notícias abundantes sobre a entrada destes vinhos em Inglaterra ao longo de todo o século XVI, mostram a sua popularidade entre os britânicos da época. Tratava-se originalmente de um vinho de cor âmbar carregado exclusivamente no Sul de Espanha, ocasionalmente adocicado com a junção de melação ou açúcar, por forma a adquirir o gosto predominante em Inglaterra para os vinhos doces. A sua popularidade fez mesmo surgir imitações deste vinho, de qualidade duvidosa, noutras partes de Espanha, nas Canárias, no Sul de França e até em Portugal<sup>22</sup>.

<sup>21</sup> Idem, p. 250.

<sup>22</sup> Sherry Sack, Canary Sack, Madeira Sack, Dry Sack e Sweet Sach, foram expressões que designaram vinhos deste tipo. SIMON, André L. *The History of the wine trade in England*, Vol. II, p.210.



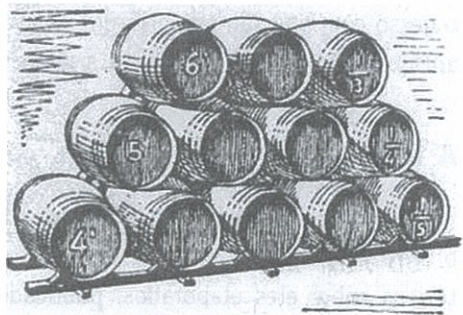
O interesse dos britânicos pelos vinhos da Andalúcia fez com que, nos finais do século XVI, já houvesse companhias comerciais inglesas instaladas em Cádiz, Porto de Santa María e Sanlúcar de Barrameda. Disso nos dá conta um documento enviado ao Cabido Jerezano, datado de 3 de Setembro de 1582, em que o cônsul inglês, em nome de todos os mercadores Britânicos implicados no trato de vinhos com a cidade de Jerez, se queixava da medida das “*botas de Xerez*” que sempre haviam comportado 30 arrobas de vinho, mas que se apresentavam nessa altura, com menos 2 a 2,5 arrobas do precioso líquido<sup>23</sup>. Contudo, seria no decurso século XVIII que se viriam a desenvolver novas técnicas para o fabrico dos vinhos do Jeréz, técnicas essas que acabaram por produzir vinhos licorosos adaptados ao gosto do consumidor britânico e a que os ingleses, enquanto nação dominante do negócio vinícola no mundo de então, não terão sido totalmente alheios.

Quanto às técnicas de fabrico, a criação dos Jeréz e dos Manzanilha passa por longo e demorado processo. Alguns desses vinhos são envelhecidos através de um método de oxidação. No caso dos finos e Manzanilha envelhecem mediante um processo biológico activado por leveduras que formam um véu de flor à superfície de tais vinhos. Fala-se de “*crianza*” porque estamos perante microorganismos que vão desenvolvendo actividade biológica.

O sistema de “*Soleras*” começou a ser implementado sobretudo a partir do terceiro quartel do século XVIII. Em vez de se envelhecer o vinho deixando-o repousar nos cascos, as casas vinhateiras de Puerto de Santa María, Cádiz e Sanlúcar de Berrameda, seleccionaram os melhores vinhos de cada tipo que tinham armazenados e esses passaram a servir de base para acelerar o envelhecimento de vinhos mais jovens.

A imagem ao lado é corrente nos armazéns das casas vinhateiras de Jeréz de la Frontera e Puerto de Santa María ou mesmo de Cádiz e reproduz uma “*solera*”:

Cada uma dispõe de um número de “*criaderas*”, as pipas por onde vão passando os vinhos no seu processo de “*crianza*”. Em cada andar de pipas, a fileira mais perto do solo recebe o nome de



*Solera – Jerezana*

<sup>23</sup> GORDON, Manuel Maria Gonzales, Marquez de Bonanza, *Jerez-Xerez – Sherish. Noticias sobre el origen de esta ciudad su historia y su vino*, Jerez de La Frontera, 1970, p. 103-104.

“solera” e é destas pipas que se vai retirando o vinho mais velho. As outras fileiras de pipas chamam-se “criaderas” e recebem os vinhos novos.

Quando se retira uma determinada quantidade de vinho da “solera”, igual porção é introduzida proveniente da 1ª “criadera” e por sua vez esta recebe a quantidade de vinho extraído da 2ª “criadera”, na qual é introduzido vinho novo.

Desta forma consegue-se uma homogeneização completa dos vinhos. Os vinhos jovens são ajudados no seu processo de envelhecimento pelos vinhos mais velhos – intercâmbio admirável que não permite falar em idade para estes vinhos, como se fala com relação aos vinhos do Porto.

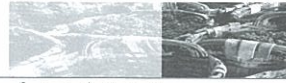
Quanto às propriedades do Jeréz, em 1608, na *Novela dos Grandes Homens*, Shakespeare, refere-se-lhe elogiosamente, apontando ao seu consumo moderado um duplo efeito: 1º no cérebro “os seus vapores tornam-no aberto, ágil e inventivo” - 2º aquece o sangue: “*fá-lo correr do centro às partes extremas ; ilumina o rosto faz com que todos os espíritos interiores se reunam à volta do capitão, o coração, que, potente realiza qualquer acto de valentia na destreza das armas*”; “*se mil filhos tivera, o primeiro princípio humano que lhes ensinaria* (escreveu o grande escritor inglês) *era o de abjurar toda a bebida insípida e dedicaram-se ao Jeréz*”<sup>24</sup>.

Estas qualidades são frequentemente apontadas aos vinhos do Jeréz no século XVIII, tidos como tónicos medicinais. Assegurava-se que quem tomasse *una copa* de bom vinho Jeréz sentia uma profunda sensação de optimismo. De resto, para os Jerezanos só há duas classes de vinho do Jeréz, *el bueno* e *el mejor*.

Também houve detractores do Jeréz, não nos séculos XVII e XVIII, em que as discussões científicas não tiveram o fulgor e a expressão que adquiriram no século XIX. Neste último século, apontava-se-lhe sobretudo como prejudicial para a saúde o gesso com que são pulverizadas as uvas no lagar antes de serem pisadas, costume antiquíssimo, que se destinava a clarear os vinhos de forma mais célere.

## A terminar

Estas linhas sobre alguns dos grandes vinhos licorosos do Mundo não esgotam o tema. Ele é muito mais vasto e a prova disso está no interesse dos estudos históricos sobre eles elaborados, publicados em revistas da especialidade e de entre elas, nas páginas da *Revista Douro-Estudos & Documentos*. Também o indicam os sucessivos congressos e simpósios sobre a temática vinícola, nos quais o estudo pluridisciplinar da evolução histórica comparativa de tais vinhos tem suscitado vivo



interesse. Noutra oportunidade, abordaremos, também de forma sucinta, mas mais crítica porque a isso nos avaliza a investigação fundamental sobre ele, outro grande vinho licoroso, o Vinho do Porto, reunindo elementos conhecidos, mas dispersos por bibliografia vária sobre a evolução histórica do seu fabrico. Desde já ressalto um traço comum à evolução dos vinhos a que brevemente aludi e que serve de ponto de ligação aos vinhos do Porto. Todos, sem excepção, granjearam a preferência do consumidor inglês nos séculos XVI, XVII e XVIII. Todos foram transaccionados como mercadoria de superior valia por mercadores britânicos que procuraram moldá-los ao gosto dos seus mercados.





# O tempo das crises

– do vinho do Porto  
ao vinho da Madeira \*

Henrique Gomes de Araújo \*\*

## Introdução

Heidegger dizia que “o tempo é aquilo em que se desenrolam os acontecimentos”<sup>1</sup> e que não sendo ele movimento, de algum modo terá que ver com o movimento (...): a mudança dá-se no tempo”<sup>2</sup>. A mudança inscreve-se em ser-aí (*Dasein*) enquanto ser-no-mundo (*in-der-Welt-sein*) ou ser-uns-com-outros (*Mit-einander-sein*). Doutro modo: o tempo não é um quê (*Was*), mas um como (*Wie*) do ser-aí, isto é dizer, não tem um carácter substantivo mas formal: o “tempo é temporal”.<sup>3</sup> E que forma é esta? É a forma antecipativa do “correr do ser-aí para seu transito”<sup>4</sup>, ou seja, para o seu passamento, para a sua morte. Ele é mesmo o tempo.<sup>5</sup> No mundo do ser-uns-com-outros, na quotidianidade, o ser-aí é o tempo impessoal, o tempo do relógio.

De que modo, a temática da temporalidade, assim encarada, pode ser pertinente para os estudos da história e da civilização da vinha e do vinho? Em primeiro lugar, a temporalidade é estruturante dos processos sociais, na medida em que a

\* Texto da comunicação apresentada ao III Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho (Outubro de 2003).

\*\* Grupo de Estudos da História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto (GEHVID).  
gomesdearaujo@tvitel.pt

<sup>1</sup> “Die Zeit is das, worin sich Ereignisse abspielen”

<sup>2</sup> “Da sie nicht selbst Bewegung ist, muß sie irgendwie mit der Bewegung zu tun haben (...): Veränderung ist in der Zeit”

<sup>3</sup> “die Zeit ist zeitlich”

<sup>4</sup> “Es ist ein Vorlaufen des Daseins zu seinem Vorbei”

<sup>5</sup> “ist die Zeit selbst”

futuridade é *coditio sine qua non* da atribuição de um sentido à acção, concretizada em projectos, dos actores sociais. Em segundo lugar, a temporalidade que enforma a história e a civilização da vinha e do vinho é marcada por crises que ciclicamente afectam as empresas que se dedicam à sua produção e comercialização, criando constrangimentos (*double – bind*) na comunicação entre os vários agentes que, em tal contexto, são compulsivamente conduzidos a desviar o olhar do futuro para o fixar no presente a partir do qual, o fluxo temporal persegue o passado, no intuito não confessado de acabar por criar futuro de novo.

A que queremos referir-nos quando falamos de crise? Antes de mais, queremos referir-nos àquilo que Victor Turner chama a “dupla natureza do “social”: comunidade e estrutura”<sup>6</sup> a que correspondem dois poderes: o da **dádiva** que questionando a força, a riqueza, a autoridade, o estatuto, a tradição e utilizando a metáfora do (re) nascimento, destrutura uma ordem iníqua e faz renascer heroicamente o sentido da identidade e da existência da comunidade; o da **libertação** que baseado em Deus, nos espíritos, nos antepassados e utilizando a metáfora da morte, reforma e purifica a estrutura da sociedade e da cultura.<sup>7</sup> Ora, a **estrutura é forma no tempo, ou seja, é temporalidade**. Toda a crise é, deste modo, uma crise da estrutura, da ordem estabelecida, ou seja, da temporalidade estatuída. Quando – como lembra Rezsohazy<sup>8</sup> –, assim a temporalidade perde futuridade, menos consistente se torna a estruturação das relações sociais; doutro modo: quando a temporalidade se presentifica mais, mais fugidia acaba por ser essa mesma estruturação e mais emergente brota o sentido da identidade da comunidade.

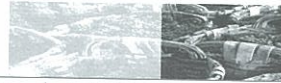
A **problemática teórica e abstracta** que informa este texto gira em torno da questão de se saber como, em situação de crise, se projecta o futuro e se restabelece a estabilidade necessária aos grupos sociais e às suas instituições.

Esta problemática subsume a **problemática prática e concreta** que consiste em discutir a importância das formas político-jurídicas, económicas, culturais e religiosas na resposta às “atmosferas emocionais” que se formam nas empresas com as crises que as atravessam.

<sup>6</sup> “The dual nature of the “social”, *communitas* and structure”

<sup>7</sup> “Two notions of power are contrasted: power based on force, wealth, authority, status, tradition, or competitive achievement; and power released by the dissolution of systemic and structural bonds”

<sup>8</sup> “Le conception du Temps se modifie. La vision d’avenir ascendant est brouillée. Les horizons plus lointains ne sont plus prometteurs. Des opportunités se ferment, l’insécurité grandit, les jeunes générations se demandent comment s’insérer dans le marche l’emploi. En réaction d’autodéfense, un repli sur le présent s’esquisse. La philosophie du *Carpe Diem* refait surface”



## 1. A crise e a empresa

Compreende-se, assim, que em períodos de crise, diminua a pressão (vertical) sobre a produtividade na medida em que a redução das expectativas quanto à conquista de novos mercados e ao futuro da empresa, pode fazer amortecer no interior desta, a disciplina e a contenção no trabalho e, assim, aumentar a pressão (horizontal) sobre a convivencialidade. Como bem diz Rezsohazy: é necessário sublinhar (...) os progressos da “convivencialidade” em detrimento do “produtivismo”.<sup>9</sup> A produtividade surge, deste modo, como o resultado do poder da estrutura, enquanto a convivencialidade é a consequência do poder da comunidade dentro da empresa. Toda a crise na empresa é uma situação problemática – e dilemática até – que advém de uma alteração no equilíbrio de forças até então existente entre aqueles dois poderes. Ora, nos rituais do sacrifício, Maurice Bloch vai justamente encontrar estes dois pólos: o caos e o cosmos, a desordem e a ordem, a comunidade e a estrutura, o (re) nascimento e a morte.<sup>10</sup> Igualmente Luc de Heusch argumenta que o sacrifício repara uma desordem fundamental, uma falta ou impureza contra a lei do creador e assegura uma ordem universal.<sup>11</sup> Por outro lado, Jean Poirier chama a atenção para a dimensão económica do sacrifício, na medida em que este traduz a escolha de um mal menor e actual (a oblação da vítima) em detrimento de um mal maior e futuro.<sup>12</sup>

Uma constatação torna-se surpreendente: a problemática do sacrifício não está de modo nenhum ausente das sociedades modernas, pese embora o facto de a modernidade estar inebriada pela conquista do bem-estar, do conforto e do prazer. Já noutra local procurei esclarecer esta questão, argumentando com esta distinção: se a lógica sacrificial continua a impregnar os processos sócio-culturais básicos, deixa no entanto agora, de encontrar nelas legitimação, já que toda a modernidade é, na sua filosofia actual, anti-sacrificial.<sup>13</sup> É neste sentido que perante problemas laborais graves, acarretando falências e desemprego, a legisla-

<sup>9</sup> “Il faut encore souligner (...) les progrès de la “convivencialité” au détriment du “productivisme”

<sup>10</sup> “There is a representation of a bifurcation of life between an exaggeratedly chaotic vitality and a transcendental, permanent order which is the basis for institutions”

<sup>11</sup> “le sacrifice dogon répare un désordre fondamental, une faute contre la loi du créateur”

<sup>12</sup> “préférer la certitude d’un mal actuel et relativement léger a la crainte d’un mal éventuel beaucoup plus grave”

<sup>13</sup> “As sociedades modernas constatarem a existência, no seu seio, do facto social da vitimização, mas já não podem aceitar como justo que os direitos humanos de uns sejam suprimidos, em nome da defesa dos direitos humanos de uma maioria. Nelas está consagrado que todos os cidadãos são iguais em direitos e que é justo que assim seja”

ção moderna procure enfatizar a responsabilidade, evitando a vitimização de qualquer das partes envolvidas.

Mas, para além desta distinção, podemos dizer que quer nas sociedades tradicionais, quer nas sociedades modernas, o processo sacrificial é uma resposta à desordem estabelecida na estrutura social e que, assim sendo, sempre ele decorre de uma crise, ou seja, de uma desorganização da temporalidade constituída. A resposta sacrificial à crise, implica uma reestruturação social que seja criadora de futuro, através de uma **actividade eidética** dos sujeitos implicados que enforme e dê sentido às possibilidades que se manifestam na realidade social.

As crises são prefigurações metafóricas da falência, da morte, da extinção do grupo, do fim da reprodução social. São nessa medida, **emocionantes**, já que propiciam a criação daquilo a que Sylvia Yanagisako chama de “atmosferas emocionais”<sup>14</sup> – expressões da desadaptação às conjunturas várias que a realidade social comporta.

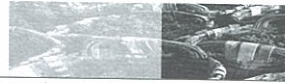
Muitas empresas produtivas e/ou comerciais do vinho são familiares, o que me levou a dizer em 1995<sup>15</sup> que as relações entre os seus proprietários se definem duplamente pelo capital e pelo parentesco e afinidade, tendo enfatizado então que, nelas, a racionalidade é dupla, como expus de modo mais cabal mais tarde (2001).<sup>16</sup>

Desde 1996 que, na esteira de António Damásio, venho analisando o paradigma cartesiano da ruptura e da razão e emoção: na realidade a emotividade não tem uma mera acção disruptiva da racionalidade a que esta, ameaçada por aquela, teria que aplicar um colete de forças tenaz. As emoções podem e devem ser percepcionadas de uma forma mais adequada à realidade, como pelo contrário, necessárias à racionalidade, na medida em que lhe fornecem indícios das melhores opções a tomar no domínio da acção. É neste sentido que proponho hoje que entendamos as “atmosferas emocionais” que se geram nas situações de crise nas empresas e fora

<sup>14</sup> “emotional atmosphere”

<sup>15</sup> “A Casa é um conjunto de pessoas cuja relação entre elas é gerada pela via da consanguinidade e da afinidade e, simultaneamente, pela via das relações de propriedade”

<sup>16</sup> É assim “adequado falar da **racionalidade prática** da emotividade e da afectividade, no sentido em que estas, contidas dentro dos limites definidos pela normatividade das relações de afinidade e de parentesco, têm uma lógica no seu funcionamento que se caracteriza por as tomar por guias internos da acção. A par desta, a **racionalidade teórica** do cálculo económico e da normatividade jurídica, é exímia no trabalho das formas (*gr. eidos*) económicas e jurídicas que enquadram e moldam os **processos** (...) sócio económicos implicados na produção, gestão e comercialização dos bens em questão, mas falta-lhes a força (*gr. dynamis*) que a racionalidade prática detém”



delas, como sinais de uma saída adequada da crise, implicando, assim, a reorganização da temporalidade existente e a criação de futuro para a sociedade, para o mercado e para as empresas.

Podemos, deste modo, compreender melhor como é que o processo sacrificial responde à crise: a reestruturação social que ele implica é, antes de mais, uma reorganização cognitiva dos sujeitos/agentes nele participantes que são, agora, interpelados a criar formas (*gr. eidos*) novas – éticas, jurídicas, económicas, artísticas e religiosas – prenes de futuro, que sejam capazes de moldar as “atmosferas emocionais” – amortecendo os seus efeitos entrópicos – e de, ao mesmo tempo, orientar positivamente o sentido libertador (da crise) que elas prenunciam.

## 2. A crise e o processo sucessório

A antropologia empresarial, na sua vertente histórica revela-nos casos significativos de como as crises estão muitas vezes intimamente ligadas a processos sucessórios complicados. E compreende-se que assim seja, visto que nestes a temporalidade estabelecida aparece ameaçada na sua futuridade – o que é sintoma de uma fragilização estrutural do sistema das relações sociais em presença.

O caso que a seguir é apresentado, reporta-se a uma empresa de Vinho do Porto – a Ferreirinha – emergente em meados do séc. XVIII e dirigida, ao longo de toda a segunda metade do séc. XIX por uma mulher – D. Antónia Adelaide Ferreira – no contexto das elites económicas, políticas e culturais da época e por mim já referenciadas noutra local.<sup>17</sup>

<sup>17</sup> “Sintomático deste processo (a emergência na modernidade de organizações racionais) foi o surgimento da categoria de “evolução” na história das mentalidades do séc. XVIII, o que significou o repúdio da concepção do “tempo cíclico” e a gradual adopção da concepção do “tempo linear” (Poirier, 1968:19). É esta mudança nas representações do tempo que permite explicar a organização, a partir de finais do séc. XVII, das primeiras firmas do vinho do Porto com as suas estratégias empresariais mais ou menos incipientes ou já consistentes. Sem a nova concepção do tempo linear seria inconcebível a noção de estratégia. Não é assim por acaso que a organização empresarial no Porto e no Douro tem aquela datação. Por isso mesmo, o sucesso do negócio sempre esteve ligado ao poder de escolha das estratégias mais duradouras e estáveis. Ora, eram a elites que detinham esse poder, pois eram elas que usufruíam um acesso privilegiado às formas teológicas, económicas, jurídicas e artísticas da cultura letrada o que as tornava mais aptas a com elas moldar as “atmosferas emocionais” sempre coalescentes às crises que ciclicamente surgem na história económica do vinho do Porto e, assim, saber escolher as opções empresariais mais eficazes. As elites protagonizavam desde modo o “tempo longo” de que falava Braudel e garantiam, por esta via, a continuidade, através das gerações, das empresas cuja acção colectiva controlavam”

No cenário de crise de que se reveste o processo sucessório desta empresária duriense, ecoam ainda as ressonâncias dramáticas doutras crises anteriores – a das invasões francesas e a da filoxera. Agora, com a aproximação do fim da sua vida, o que se joga é a clara percepção de que o já antigo desentendimento entre os seus dois filhos António Bernardo e Maria da Assunção é uma ameaça à sucessão ou seja à continuidade e integridade do “império” que tinha construído ao longo da vida, entre Barqueiros e Barca D’Alva, constituído por duas dezenas de grandes quintas onde trabalhavam milhares de jornaleiros e que produziam mais de 1500 pipas de vinho, muito apreciadas por compradores nacionais e estrangeiros. Deste património, faziam ainda parte casas no Porto, em Lisboa, na Régua, em Vila Real e em Murça, armazéns em Vila Nova de Gaia e Régua, foros em Lisboa, Régua e Moledo e muitas acções e títulos nacionais e estrangeiros.

Estamos aqui perante uma “atmosfera emocional” que antecipa a crise e que exige ser moldada, sob a pena de se perder o controlo temporal das estratégias empresariais utilizadas até então e de se assistir à conseqüente desagregação do referido “império”; mas estamos também, simultaneamente, perante uma “atmosfera emocional” que alerta para soluções positivas da crise: primogenitura, partilha ou partição, etc.

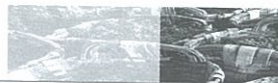
A primeira solução não era exequível dado que nem as Ordenações Filipinas, nem, mais tarde, o Código de Seabra de 1867, consagravam o direito de primogenitura como figura de direito sucessório português.

A segunda solução era a contemplada pelo ordenamento jurídico português, consagrado naqueles textos de referência, mas que não garantia a coesão da casa, nem a preservação da sua identidade. Parecia, assim, não haver solução para esta crise antecipada.

Afinal, a solução foi tornada possível com a promulgação pelo rei D. Luís em 1988 do Código Comercial que estatua e regulava a existência de sociedades anónimas. E com este novo enquadramento legal que são preparados os Estatutos da Companhia Agrícola e Comercial dos Vinhos do Porto e o Testamento de D. Antónia (1998).<sup>18</sup> A “atmosfera emocional” amplificada no processo sucessório pelos irmãos desavindos, foi assim amortecida por este conjunto de dispositivos norma-

---

<sup>18</sup> Destes estatutos há que realçar a criação da figura original do sócio-fundador que, sendo pessoa de confiança da casa, é proposta, por um sócio à Assembleia Geral que a deve aprovar nessa qualidade, pelo que passará a deter uma acção a que corresponderá um voto. Esta figura confere uma grande estabilidade à vida da empresa, contrariando a regra da maioria do capital e limitando, assim, a acção dos fundadores (Araújo, 1998:87). O segundo dispositivo limitativo da acção dos fundadores, reside na atribuição da propriedade de 46% das acções a filhos de fundadores (netos de D. Antónia), sendo detidos, em regime de usufruto, pelos fundadores (os respectivos pais) em vida destes.



tivos que deste modo garantiram a estabilidade e a continuidade da empresa. Graças à inovação de novas formas ético-jurídicas na organização das empresas comerciais, e a todo o processo sacrificial de que se revestiu este processo sucessório foi possível sair da crise e criar futuro.

### 3. Conclusão

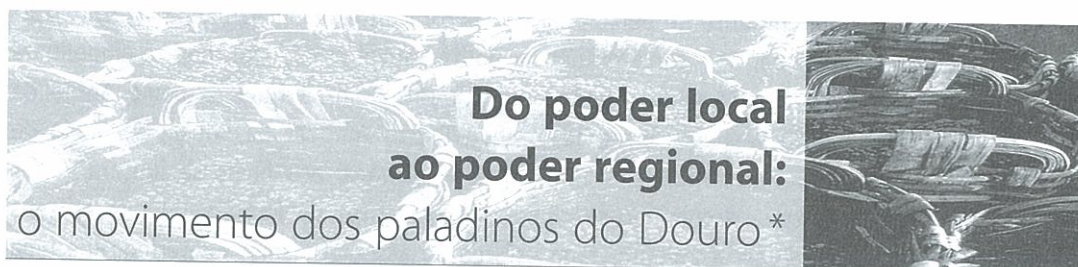
Procurei abordar, do ponto de vista analítico e sintético, – as crises e as respectivas “atmosferas emocionais” que elas geram, em dois registos diferentes: um, mais teórico e abstracto – próprio de uma sociedade globalizada – e outro mais prático e concreto – o da história civilização da vinha e do vinho. As crises exigem respostas – sob pena de vir a acontecer o fim da reprodução social –, da parte dos sujeitos/agentes/cidadãos – que, pela sua actividade eidética, criem de novo futuro.

Ilustrei esta dupla problemática com um caso da história do Vinho do Porto, pensando no Vinho da Madeira, na sua história, nas suas empresas e também nas suas crises e no seu futuro.

### Bibliografia

- Bloch, Maurice, 1992, *Pry into Hunter. The Politics of Religion Experience*, Cambridge University Press.
- Gomes de Araújo, Henrique, 1998, *Ética, Economia e Educação. Ensaio sobre o Vinho do Porto*, Porto, Fundação Eng. António de Almeida (pref. Raul Iturra)
- , 2001, *A Casa Ferreira*, Lisboa, Edições Quetzal (pref. António Barreto)
- , “A problemática do sucessor no contexto do negócio do Vinho do Porto”, in Seixas, Paulo e al, 2004, *Pluralidades Portuenses*, Porto, Editora Civilização
- , “Sacrifício, Comunidade e Utopia”, in 2004 *Brotéria*, 158, 223-234.
- Heidegger, Martin, 2003, (1995), *Die Begriff die Zeit / O Conceito do Tempo*, Lisboa; Fim do Século
- Heusch, Luc de, 1986, *Le Sacrifice dans les Religions Africaines*, Paris, Editions Gallimard
- Liddell, Alex, 1998, *Madeira*, London/Boston, Faber and Faber
- Poirier, Jean, 1968, “Problèmes d’Ethnologie Economique” in Poirier, Jean (dir), *Ethnologie Générale*, Paris; Gallimard
- Rezsohazy, Rudolf, 1986, “Les Mutations Sociales récentes et les Changements de la conception du temps” in *Revue Internationale des Sciences Sociales*, 107, 38-40
- Turner, Victor, 1992, *Blazing the Trail*, London, The University of Arizona Press
- Vieira, Alberto a al, 1990, *Breviário da Vinha e do Vinho da Madeira*, Ponta delgada, Eurosigno Publicações, Lda., 2ªed.
- , 1998, *O Vinho da Madeira*, Porto Santo, Chaves Ferreira – Publicações S.A.
- Vizetelly, Henry, 1880, *Facts about Port and Madeira*, London; Ward, Lock and Co., Salisbury Square
- Yanagisako, Sylvia, “Patriarchal Desire: Law and Sentiments of Succession in Italian Capitalist Families” in Pina Cabral, João e Pedroso de Lima, Antónia, 2000, *Elites*, Oxford: Berg





# Do poder local ao poder regional: o movimento dos paladinos do Douro\*

Carla Sequeira\*\*

No Douro de finais do século XIX e inícios do século XX assiste-se à afirmação de uma elite regionalista que irá marcar de forma indelével a história social e institucional da Região. Num período marcado por uma crise comercial, a sua acção far-se-á notar durante todo o primeiro terço do século XX, culminando em 1932, data em que, com a criação da Casa do Douro, estavam alcançados os objectivos principais que os animavam: sindicalização da viticultura, defesa da marca e da qualidade do vinho do Porto.

De que forma surge aquele que ficará conhecido como o *movimento dos Paladinos do Douro*, as questões que estão na sua origem, como se constituiu em elite regional e as consequências da sua existência é o que iremos analisar de seguida.

## 1. O advir do *movimento dos paladinos do Douro*

Uma das grandes lacunas da Região Demarcada do Douro, no período em apreço, e que muito contribuiu para o agravamento dos efeitos da crise económica então vivida, era a inexistência de sindicatos agrícolas. Verificava-se, inclusive, a ausência, entre a maior parte dos viticultores, de qualquer espírito associativo que permitisse a sua fundação (nos inícios do século XX ainda se verificará a institui-

---

\* Comunicação apresentada ao Congresso *O Poder Local em Tempo de Globalização* (Faculdade de Letras de Coimbra), em 2002.

\*\* Estudante de Doutoramento em História da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Investigadora do GEHVID.

ção de sindicatos agrícolas em algumas localidades mas terão, geralmente, vida efémera)<sup>1</sup>. Desse modo, não estando organizados no sentido da defesa dos seus interesses, os viticultores apoiam o emergir e a afirmação de uma elite regional formada por um conjunto de personalidades pertencentes à classe média local, de formação académica, com forte influência política local e nacional, que se empenhará na defesa da Região e do Vinho do Porto. Integram-na homens como Antão de Carvalho, Júlio Vasques, Vítor de Macedo Pinto, Amílcar de Sousa, Amâncio de Queirós, Artur Pinto Ribeiro e Torcato de Magalhães, aos quais se juntará Carlos Amorim e outros. Assumindo-se como representantes da Região, lideram os seus protestos, agregam a lavoura, num esforço de associativismo, conferindo-lhe uma certa unidade perante os poderes públicos.

Gozando de grande influência e ascendente sobre a viticultura duriense, estas personalidades avocam-se como a elite política local, com competência para governar a Região. Desenvolvem uma consciência de que o Douro precisa deles enquanto tal e de que os seus destinos passam por si, pela sua intervenção e liderança.

Ficarão conhecidos como *Paladinos do Douro* porque, traduzindo o pensar e o sentir da Região, são os mentores das grandes alterações legislativas que se verificam em seu benefício, bem como da grande reforma institucional que constituirá a criação da Casa do Douro. Alcançam junto do Governo a concretização das reivindicações regionais, com as quais se identificam. Representam a Região nas reuniões com ministros e outros elementos do poder central, bem como nos embates com os seus "inimigos" (Comércio e Sul). Integram os órgãos representativos da Região (Câmaras Municipais) e da viticultura (Comissão de Viticultura da Região do Douro, Comissões e Juntas de Defesa do Douro e, mais tarde, a Casa do Douro). Desta forma, o *movimento dos paladinos do Douro* apresenta-se como um poder regional: saindo do poder local, assume novos e alargados contornos, não só por uma identificação directa com os órgãos dirigentes da Região, mas também pela movimentação e apoio que consegue obter junto das estruturas regionais. Além disso, são personalidades embrenhadas na política também a nível nacional, pois acumulam com o cargo de presidentes de Câmara, o de deputados, senadores e até de ministros. É, pois, notória a existência de uma vontade deliberada de formar uma elite política cuja acção se faça sentir até Lisboa. Usam com mestria a sua condição de políticos no intuito de influenciar de forma positiva os destinos da Região.

---

<sup>1</sup> Cf. MOREIRA, Vital – *Nas origens da Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 1996. Cadernos da Revista «Douro – Estudos e Documentos» n.º 1, p. 8-9; AMORIM, Carlos – *Fundação da Casa do Douro: subsídios para a sua história*, Favaio: Adegas Cooperativas de Favaio, 1991, p. 15.



A partir de finais do século XIX começam a surgir as *Comissões de Defesa do Douro*, donde este *movimento* radicará. É já a expressão de um discurso regional que pretende, face à crise e às dissensões com o comércio e viticultura sulista, que os destinos da Região do Douro dependam, em primeiro lugar, dela própria. O movimento que começa então a delinear-se, apoiar-se-á na imprensa regional/regionalista. Por outro lado, procurará ainda criar uma rede política, empenhando-se no desenvolvimento dos círculos republicanos e comissões republicanas concelhias, destacando-se nesta missão Antão de Carvalho<sup>2</sup>. No mesmo sentido, os seus membros sugerem a formação de partidos regionais/regionalistas, como afirmação e consolidação de um poder regional que pretendem sustentar, alargar e consolidar. É a expressão de uma mentalidade muito própria, cujo expoente está na máxima «para cá do Marão mandam os que cá estão».

## 2. As diversas fases do *movimento*

Constituindo um movimento de defesa regional, a sua evolução acompanha as diversas conjunturas económicas e sociais, fazendo-se notar, particularmente, nos períodos de crise económica aguda. Mas não deixará de estar atento também a novas conjunturas políticas – desde a Monarquia ao Estado Novo – nunca descuidando os princípios que motivaram a sua formação. O *movimento dos Paladinos do Douro* foi uma presença sempre constante e vigilante, com uma acção de grande alcance, apontando para uma actividade ininterrupta.

Contudo, podemos distinguir, em termos cronológicos, dois momentos no *movimento dos Paladinos do Douro*: no primeiro, que decorre até 1925, o Douro pede ao Estado medidas de carácter legislativo; no segundo, de 1926 a 1932, reivindica e constrói uma reforma institucional. Ambos perseguem o mesmo objectivo: a defesa da marca *Porto*, não apenas em Portugal mas também no Estrangeiro. A sua luta será também contra o que consideram ser a inércia do Estado perante a crise e a *questão duriense* (conflito lavoura-comércio, Douro-sul), desdobrando-se em iniciativas institucionais e populares.

1903, coincidindo com uma crise de superprodução, em virtude das fraudes e falsificações e baixos preços oferecidos ao produtor, marca o início da sua actividade. Novamente em 1914-15 se mobilizam, desta vez a propósito do tratado luso-

<sup>2</sup> Cf. SEQUEIRA, Carla – *A questão duriense e o movimento dos Paladinos, 1907-1932. Da Comissão de Viticultura Duriense à Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 2000. Cadernos da Revista «Douro – Estudos e Documentos» n.º 5, p. 151-152.

-britânico, percorrendo toda a Região em campanha de esclarecimento contra o que consideravam ser os perigos do seu artigo 6º. Em 1921, tem lugar nova agitação motivada pelas fraudes praticadas pelo comércio em Gaia, assim como pela entrada de vinhos do Sul nessa mesma localidade. Em 1925, movimentam-nos as incertezas decorrentes da renovação do tratado luso-britânico. Será precisamente neste ano que se formará o grupo dos *Paladinos*; o *movimento* assume características mais permanentes e constantes, desenvolvendo-se face ao acelerar da crise.

A partir de 1926, a defesa da marca e da qualidade ganha novos contornos, passando por uma reforma institucional no sentido da sindicalização<sup>3</sup>. Pretendia-se a criação de mecanismos de auto-regulação da produção, até aí inexistentes. Após esta data o movimento assentará não apenas nos esforços dos *Paladinos*, mas também nos sindicatos, pela colaboração que virão a dar, embora em reduzida escala – apenas o de Favaio, Santa Marta e Barqueiros –, espelho da indiferença que caracterizava o Douro. Os próprios *Paladinos* se empenham na tentativa da sua activação, fundando novos e/ou reactivando os já existentes<sup>4</sup>.

O *movimento* terá também o auxílio das autoridades da Região, verificando-se a adesão de grande número de Câmaras Municipais<sup>5</sup>. Aos *Paladinos* associam-se as outras formas de poder, criando uma rede informal sustentada nos organismos durinenses, contribuindo para o alicerçar do poder regional.

1931 marca um ponto de viragem: os esforços pela sindicalização intensificam-se, culminando em 1932, com o decreto de criação da Casa do Douro. Obtinha-se a tão desejada reforma institucional, mas não da forma delineada, pois o projecto apresentado ao Governo foi por este deturpado, com a introdução de disposições consideradas subversivas do princípio associativo e representativo (particularmente no que diz respeito à intervenção do Estado através da nomeação de um seu delegado para a Direcção da Casa do Douro)<sup>6</sup>. A ideia da Casa do Douro como órgão regional foi, assim, desvirtuada pelo corporativismo de Estado<sup>7</sup>.

<sup>3</sup> Neste ano movem ainda esforços a propósito da criação do Entrepasto de Gaia.

<sup>4</sup> Cf. AMORIM, Carlos – *op. cit.*, p. 12; SEQUEIRA, Carla – *op. cit.*, p. 97.

<sup>5</sup> Cf. ROSEIRA, Luís – *Uma vida pelo Douro*. Porto: Edições Asa, 1992, p. 107.

<sup>6</sup> Cf. PEREIRA, Gaspar Martins – «Casa do Douro». In *Dicionário de História de Portugal*, vol. VII. Coord. António Barreto e Maria Filomena Mónica. Lisboa: Editorial Figueirinhas, 1999, p. 241-243.

<sup>7</sup> Este facto provoca uma cisão no *movimento dos paladinos*, entre os que aderem ao regime salazarista e os que se mantêm em campo político contrário.



### 3. Organização e actividade

O *movimento* estava organizado em torno da chamada *Comissão de Defesa do Douro*, também denominada *Junta de Defesa do Douro* ou *Comissão de Defesa dos Interesses do Douro*. Esta surge por vontade expressa dos *paladinos* em virtude da gravidade do momento e das questões em causa. Tem uma vida efémera, mas a sua reconstituição verificar-se-á sempre que necessário, sempre que se considera estar em perigo a marca *Porto* ou os interesses do Douro, constituindo-se num órgão com um carácter oficial pelo qual o Douro se faz ouvir<sup>8</sup>.

Em volta de uma Comissão Central organizavam-se diversas comissões concelhias, que lhe estavam adstritas e subordinadas. Criava-se, assim, uma rede de influências regional: as comissões concelhias ocupavam-se da propaganda por toda a Região, mantendo em contínuo o movimento regional e regionalista.

De entre as formas de actuação do *movimento*, que incluíam conferências e reuniões<sup>9</sup>, um particular destaque era dado à imprensa regional. Especialmente utilizada pelos *paladinos*, através dela transmitiam as suas posições face à conjuntura e veiculavam as suas doutrinas<sup>10</sup>, de uma forma constante e persistente. Usada como agente privilegiado de contacto com a viticultura, constituía um meio de manifestação do seu regionalismo exacerbado. Integrando-a na sua estratégia global de defesa da Região, serviam-se da imprensa como forma de exercício de poder sobre a lavoura, no sentido de a orientar para o fim a alcançar, e como suporte à sua acção e às suas missões de propaganda ou esclarecimento; em consequência, o seu contributo para o incrementar do associativismo terá sido de grande importância.

Também de especial importância se revestiu a realização de comícios, que se verificam com maior predominância após 1926 e principalmente em 1931-32, tornando-se menos espaçados no tempo e em maior número<sup>11</sup>. Esta é a forma mais directa de intervenção e de manutenção da unidade regional: congregam os viticultores, doutrinam-nos, incitam-nos ao combate, associam-nos ao movimento reivindicativo. É convocada toda a Região: lavoura e organismos oficiais (Sindicatos Agrícolas, Câmaras Municipais, Governos Cívicos, Comissão de Viticultura da Região

<sup>8</sup> Será a Comissão de Defesa do Douro que sempre se deslocará a Lisboa para negociações com o Governo.

<sup>9</sup> Cf. AMORIM, Carlos – *op. cit.*, p. 16-21.

<sup>10</sup> A unanimidade de orientação teórica e doutrinal acentua-lhes o seu carácter de elite e de paladinos.

<sup>11</sup> Cf. PEREIRA, Gaspar Martins – *op. cit.*, p. 242.

do Douro), ou seja, são envolvidas todas as forças vivas num grande movimento de conjunto.

Espelho de exercitação de um poder regional, embora realizando-se maioritariamente na Régua, ocorrem um pouco por toda a Região, desde Pinhão a Alijó, passando por Favaios e Vila Real. Convocados especialmente em conjunturas de crise, muitas vezes invoca-se ainda o abandono do Douro pelo Governo, usando este argumento como justificação do movimento que se pretende organizar. O objectivo principal é apresentar propostas e decidir com os viticultores quais as reivindicações a apresentar ao poder central<sup>12</sup>. À semelhança da imprensa, nos comícios apela-se à defesa da região, da marca, da qualidade, e ao associativismo; por fim, também a uma reforma institucional.

#### 4. Conclusões

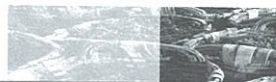
O *movimento dos paladinos do Douro* constituiu um poder regional, que liderou a Região Demarcada do Douro ao longo do primeiro terço do século XX, assumido de uma forma consciente. Na verdade, estamos na presença de um conjunto de personalidades intervenientes no poder local, mas ultrapassando as suas fronteiras, unidas em defesa de questões regionais e regionalistas, que organizam e lideram os movimentos reivindicativos, cabendo-lhe papel primordial em todas as mudanças verificadas ao longo do seu período de acção.

Denotando uma forte consciência do Douro como uma unidade, todas as suas acções ficam marcadas pelo discurso de Região, identificada com a área demarcada. O *movimento*, encarnando a *questão duriense*, defende, em simultâneo, quer os interesses vinhateiros quer os interesses regionais. Os conceitos geográfico e económico misturam-se de forma consciente: “Região” equivale a “Douro” (área demarcada de produção do vinho do Porto); à defesa do vinho do Porto (perspectiva económica) está sempre subjacente a apologia do Douro (perspectiva geográfica). Por isso, este poder regional alicerça-se no vinho do Porto, mas não esquece as demais vertentes económicas regionais (como, por exemplo, a cultura do tabaco).

O seu grau de influência sobre a Região pode ser medido pela afluência de grande número de viticultores aos comícios e pelo envolvimento das Câmaras Municipais nas acções desenvolvidas. A Região reclama a sua força e autoridade. O poder regional que detêm é tanto maior quanto o Douro se sente representado

---

<sup>12</sup> Após os comícios verificava-se a pressão sobre os poderes públicos, através dos intensos contactos estabelecidos, fosse directamente em Lisboa, ou por via telegráfica.



neles e espera pelo resultado do seu desempenho. Deste modo, não só se autoconstituem num poder regional, mas é a própria Região que os confirma como tal e lhes outorga esse poder, confiando-lhes os seus destinos. Não se substituem aos organismos oficiais mas completam-nos. Estamos, assim, na presença de um poder regional delegado, cuja influência se faz sentir igualmente sobre o Estado, junto do qual é exercida pressão no sentido de concretizar as reivindicações regionais. E à semelhança da lavoura, o próprio Governo os reconhece como o “rosto” do Douro, encetando conversações e, em momentos críticos, chamando-os a integrar comissões de estudo de problemas conjunturais ou de elaboração de leis do sector.

Finalmente, o *movimento dos paladinos do Douro* foi um caso paradigmático e exemplar de uma consciência activa de cidadania e empenho no desenvolvimento das populações, a cuja actividade se ficaram a dever os alicerces do Douro de hoje, particularmente do ponto de vista institucional. Movimento simbólico de uma ideologia regionalista (embora o resultado final tenha sido diferente do idealizado), a sua presença ainda hoje é manifesta na estátua de Antão de Carvalho colocada à frente da Casa do Douro. De resto, atestando a sua importância, novas vozes, na conjuntura actual, se levantam reclamando a necessidade de uma nova elite, de características semelhantes.

## Bibliografia

- AMORIM, Carlos – *Casa do Douro: quinquagésimo aniversário*. Porto: Imprensa Social, 1983.
- AMORIM, Carlos – *Fundação da Casa do Douro: subsídios para a sua história*. Favaios: Adega Cooperativa de Favaios, 1991.
- MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do vinho do Porto*. Lisboa: ICS/Universidade de Lisboa, 1990.
- MOREIRA, Vital – *O Governo de Baco: a organização institucional do Vinho do Porto*. Porto: Edições Afrontamento, 1998. Biblioteca das Ciências do Homem.
- MOREIRA, Vital – *Nas origens da Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 1996. Cadernos da Revista «Douro – Estudos e Documentos» n.º 1.
- PEREIRA, Gaspar Martins – «Casa do Douro». In *Dicionário de História de Portugal*, vol. VII. Coord. António Barreto e Maria Filomena Mónica. Lisboa: Editorial Figueirinhas, 1999, p. 241-243.
- ROSEIRA, Luís – *Uma vida pelo Douro*. Porto: Edições Asa, 1992.
- SEQUEIRA, Carla – *A questão duriense e o movimento dos Paladinos, 1907-1932. Da Comissão de Viticultura Duriense à Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 2000. Cadernos da Revista «Douro – Estudos e Documentos» n.º 5.





## **Património florístico duriense** plantas bravias comestíveis ou condimentares e fruteiras silvestres

José Alves Ribeiro

Não é pequena a lista de plantas bravias que podem ser utilizadas na alimentação humana, tanto directamente, como utilizadas como condimento. O muitas dessas plantas não tem sido reconhecido o seu verdadeiro mérito e utilidade. Os seus habitats são muito diversos, desde bosques, prados, ou matagais até beiradas de linhas de água e bordaduras de caminhos (habitats ruderais).

Algumas delas são mesmo ervas daninhas de culturas, mas que também possuem o seu lado positivo. Nesta resenha vamos indicar algumas plantas bravias directamente comestíveis ou seja usadas como legumes, existentes na nossa Região NE e no País em geral, também as fruteiras silvestres ou sejam as espécies bravias de frutos comestíveis e ainda abordaremos algumas das muitas plantas silvestres usadas como condimentares.

Está longe de ser uma lista exaustiva. Algumas outras existem, mas pelo menos esperamos que fique como um primeiro inventário útil para o comum das pessoas e para as mais dedicadas à etnobotânica em particular.

### **A – PLANTAS BRAVIAS COMESTÍVEIS usadas como legumes**

– **Brêdo** ou bêldro manso *Amaranthus lividus*.L. da família botânica das Amarantáceas, que surge espontânea em hortas e campos (por vezes também cultivado) e que pode ter utilização culinária. As suas folhas fazem uma sopa muito gostosa. Aliás espécies do género *Amaranthus* são cultivadas em certos países do

Oriente, Índia, África, América do Sul e América Central, onde desde há milénios foram usadas pelos Aztecas até ao séc. XVI.

Existem outras espécies do género *Amaranthus* não comestíveis e infestantes de culturas agrícolas.

– **Beldroega**, *Portulaca oleracea* L. da família botânica das Portulacáceas Pequena erva infestante semi-carnuda, vulgar em hortas, campos cultivados e regadios. Surge na Primavera-Verão sendo de ciclo anual.

As suas folhinhas são boas, quer em salada, quer em sopa. Há variedades cultivadas.

– Agrião, *Roripa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek da família botânica das Crucíferas ou Brassicáceas Vulgar em regatos, poços e outros locais aquosos.

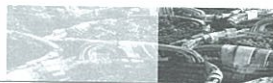
Apesar de também cultivado, é uma planta bravia e até infestante aquática. Rica em vitaminas e sais minerais (ferro). Bom para sopa e salada.

– **Espargo-bravo**, *Asparagus acutifolius* L. da família das Liliáceas, sub-família das Asparagóideas Espontâneo nas regiões mediterrâneas, é relativamente abundante no Alto Douro e Terra Quente Transmontana (Vale da Vilariça, Vale do Sabor, Vale do Tua, Vale do Douro fronteiriço etc.).

Na nossa região é frequente no sub-coberto de olivais, bosques, taludes, mortórios (vinhas abandonadas no tempo da filoxera e recolonizadas pelos matagais) onde esta espécie apresenta tendência de trepadeira. Surge também na Beira Baixa e Alentejo. Existem em Portugal outras espécies de espargos bravos – *A. aphyllus* L. nas dunas litorais e *A. albus*, L. porém não têm tanto valor culinário. A espécie cultivada é o *Asparagus officinalis*.L.

Este espargo bravo é de grande valor culinário pelos seus turiões (rebentos novos provenientes de rizoma subterrâneo), surgindo em Março--Abril. Correspondendo ao espargo cultivado tipo "Verde" mas de sabor menos adocicado, é delicioso e de grande valor nutritivo. Pode ser cozinhado, como os espargos cultivados, em sopa, em omelete, em açorda e por muitas outras receitas.

– **Norça-branca** ou erva-cobra – *Bryonia cretica* L.ssp. *dioica* (Jacq.) Tutin – é uma espécie trepadeira herbácea, da família botânica das Cucurbitáceas, também espontânea nos nossos bosques, que dá como frutos umas baguinhas pretas venenosas. No entanto, as partes dos rebentos primaveris dos seus raminhos trepadores são comestíveis. São geralmente aproveitados em cozinhados tipo "esparregado" (Trás-os-Montes, Minho e Beiras).



– **Azedas** ou vinagreiras. *Rumex induratus* Boiss.et Reuter (Poligonácea) – erva vulgar nos muros e locais frescos. Tem folhas verde-claro de forma alabardina, de sabor acidulado, usadas em certas regiões para saladas ou sopas. Não se deve ingerir em excesso e certas pessoas não devem mesmo utilizá-la.

Também de valor para herbanária medicinal. Região Mirandesa, Beiras.

– **Leituga – branca** – *Chondrilla juncea* L. (Composta ou Asterácea) Planta vivaz, vulgar em margens dos caminhos, nos campos e vinhas. Comestíveis os rebentos da parte basal (topo da raiz e base do caule) quando novos e tenros, em salada, ou cozinhados. (Beira Alta).

– **Morugem – de – água**, *Callitriche stagnalis* Scop. (Calitricácea) Plantinha higrófila existente em linhas de água de montanha em zonas menos turbulentas, com raízes nos leitos ou nas margens como o agrião e parecida com a merugem dos campos mas com folhas mais rijinhas e cujas folhinhas fazem uma salada muito fresca e agradável. (Usada em todo o Norte).

– **Reinol**as, freijocas ou castanhas da terra. *Conopodium majus* (Gouan) Loret (Umbelífera ou Apiácea) De flores miúdas e brancas e folhas muito finas e recortadas. Vulgar em sítios secos e pedregosos, possuindo na parte subterrânea uma espécie de pequeno bolbo que depois de descascado, fica branco e é comestível cru. (Vulgar em Trás-os-Montes).

– **Labrêsto** de flores amarelas. *Brassica oxyrrhina* Coss. ou *B.barrelieri* (L.) Janka ssp. *oxyrrhina* (Crucífera ou Brassicácea) É uma espécie anual e infestante existente em certos locais, vinhas, pomares, hortas etc. de solos ácidos e de textura ligeira principalmente na Beira Alta, Minho e Trás-os-Montes e cujas folhas são comestíveis. Notar que é da mesma Família botânica e até do mesmo género – Brassica – das couves e nabiças.

– **Acelga-brava**. *Beta vulgaris* L.ssp. *maritima* (L.) Arcangeli (Quenopodiácea) É uma beterraba bravia que surge nos solos arenosos do litoral mas podendo surgir esporadicamente nalguns locais ruderalizados do interior, e que se pode aproveitar no aspecto culinário como a beterraba cultivada ou como a acelga.

No entanto em certos habitats litorais integra-se num conjunto de flora protectora que convém defender.

– **Cercefi-bastardo.** *Tragopogon hybridus* L. (Composta ou Asterácea) Existente em solos húmidos, prados e bermas dos caminhos. De folhas comprimidas e estreitas abraçando o caule na base e de flores amarelas. Também usada em herbanária. O gosto das suas folhas em salada assemelha-se ao da endívia ou da chicória.

– **Chicória-brava** ou almeirão. *Cichorium intybus* L. (Composta ou Asterácea) Muito semelhante à chicória cultivada.

Erva de folhagem verde escura e flores azuladas, vulgar no Centro e Sul em pousios, inclutos, etc. Mais rara no Norte pois preferes solos pouco ácidos. Boa para salada, sopa e cozinhados.

Também as suas raízes semi-carnudas são comestíveis.

– **Urtigas.** *Urtica dioica* L. (Urticácea) Os rebentos novos, ainda esbranquiçados, das urtigas podem ser comestíveis em sopa, depois de lavados e escaldados. De bom valor nutritivo em vitaminas e sais minerais.

– **Tengarrinhas,** tigaras ou cardos brancos. *Scolymus maculatus* L. e *S. hispanicus*. L. (Composta ou Asterácea) Um dos vários tipos de cardos espontâneos frequentes nos campos e beira dos caminhos. No seu aspecto geral, a planta assemelha-se à vulgar leituga.

Quando ainda tenros são comestíveis. Mais vulgar no Sul. (Usual o seu aproveitamento no Alentejo).

– **Buxigas.** ou pútegas *Cytinus hypocistis*. L. (Raflesiácea) É uma erva parasita de raízes de certos arbustos (principalmente sargaços e estêvas), sem clorofila (sem cor verde) com as folhas reduzidas a escamas de tons rosados ou amarelados flores amarelas e papilosas. Os seus frutos são bagas com várias sementinhas. São plantas curtas, carnudas, surgindo rés-terra debaixo desses arbustos e cheias de substância gelatinosa comestível.

– **Fiólho.** ou funcho *Foeniculum vulgare*. Miller (Umbelífera ou Apiácea) Planta vivaz, vulgar à beira de hortas e caminhos. Tem um aroma forte semelhante ao anis e é usado tradicionalmente pelos ciganos na sua alimentação.

Há uma variedade cultivada – funcho hortense. Comestível a base das folhas. Boa para a sopa e para condimento. Também usada em herbanária medicinal.



– **Juncinhas** – *Cyperus esculentus*.L. da família botânica das Cyperáceas, família com certas afinidades com as Gramíneas. As junças são ervas daninhas das mais prejudiciais. Existem várias espécies, geralmente em solos húmidos. No entanto a espécie *Cyperus esculentus* L. tem também um lado positivo: os seus tubérculos subterrâneos são comestíveis podendo ainda ser deles extraído um suco leitoso com que se faz uma bebida refrescante denominada orchata, chegando a ser cultivada na região de Valencia, em Espanha. Esta bebida é muito apreciada neste país ("orchata de chufa").

As juncinhas têm origem ancestral na América tropical onde sempre os indígenas a utilizaram na alimentação.

– **Espadanás**, tábuas ou foguetes. *Thypha latifolia*,L. *Thypha dominguensis* L.e *T. angustifolia* L.(Tifáceas). Plantas aquáticas cujas espigas cilíndricas acastanhadas se usam como ornamentais e cujos rizomas são comestíveis, embora no nosso País e de modo geral na Europa, não se aproveitem. Mas usadas na alimentação em alguns países da América Latina.

– **Aliária** ou erva-alheira. *Alliaria petiolata* (Bieb.) Cavara. (Crucífera ou Brassicácea). Planta de flores brancas, de cheiro a alho, cujas flores ou folhas podem ser utilizadas para temperar saladas. Também se usam as folhas, com manteiga, para barrar sandes.

Pode-se considerar-se mais propriamente uma planta condimentar como muitas outras bravias e cultivadas e que serão objecto de uma outra resenha. Usada também em herbanária medicinal.

– **Bardana**. *Actium minus*. Bernh. (Composta ou Asterácea). Aparece nos quintais e desenvolve uns capítulos arredondados espinhosos que se pegam à roupa.

São comestíveis as raízes novas, dois ou três meses depois da transplantação da planta.

O caule acompanhado de molho verde ou molho branco. Usada também em herbanária medicinal, precisamente pelas suas raízes.

– **Boragem**. *Borago officinalis* L. (Boraginácea) Erva anual, vulgar e de vistosas flores azuis. Boa para omelete e salada. Folhas ricas de uma mucilagem que favorecem certos aspectos da saúde. As suas flores ricas em néctares são muito melíferas.

Por isso também esta espécie é utilizada na herbanária medicinal.

– **Cardo-de-St<sup>a</sup> Maria.** *Sylibum marianum*. (L.) Gaertner (Composta ou Asterácea). Vulgar nos quintais e sítios ruderalizados entulhos, beiras de caminhos etc.). As folhas novas deste cardo são comestíveis em salada. O pecíolo e as nervuras principais das folhas comem-se cozidas. Igualmente utilizada em herbanária medicinal. e como erva- coalheira ou seja coagulante de leite para o fabrico de queijos, embora se utilize muito mais para essa finalidade um outro cardo que é o cardo do coalho-*Cynara cardunculus* L. que é uma espécie de alcachofra silvestre.

– **Primaveras** ou primulas. *Primula vulgaris* Hudson (Primulácea). Planta rasteira, de roseta de folhas basal e belas flores amarelas, dignas de jardim.

Existe em locais húmidos, em regiões montanhosas do Norte (é uma espécie alpina). De grande valor botânico e ecológico, não deverá ser devastada. Porém não se poderá deixar de assinalar que as suas folhas, quando jovens são comestíveis com açúcar e usam-se ainda para aromatizar cerveja ou saladas. A primavera dos jardins é uma espécie semelhante – *Primula elatior*.L:

– **Valerianela**, erva-santa ou alface-de-codeiro. *Valerianella olitoria* (L.) Pollich- (Valerianáceas). Planta esverdeada ou amarela, de raiz grossa e folhas alongadas.

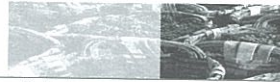
Surge em terrenos incultos, no começo do inverno, é usada também em herbanária e pode fornecer folhas para uma salada rica em vitaminas e de fácil digestão, ou simples ou com beterraba e alho. Também usada em herbanária medicinal.

– **Ruibarbo** ou raiz-bárbara. *Rheum rabarbarum* L.- (Poligonácea).

Rara em Portugal mas vulgar no Centro da Europa, em locais húmidos. De folhas grandes e grossos pecíolos. Estes, sendo carnudos e um pouco adstringentes, poderão ser usados em doces ou compotas de geuíno paladar e com boas propriedades digestivas. Também cultivado.

Também comestíveis são as folhas das conhecidas chagas – *Tropaeolum majus* L. herbácea de origem exótica, usada como ornamental e por vezes disseminada por taludes e bordaduras.

– **Rabaças** ou aipos silvestres---*Apium graveolens* L. espécie higrófila da família botânica das Umbelíferas ou Apiáceas, vulgar em regatos e poças de água, onde surgem a par de agriões com os quais se pode aliás confundir, apesar da sua folhagem um pouco mais larga que a do agrião. Comestível em saladas, de sabor um pouco acre mas algo sui-generis. Do mesmo género botânico que o aipo hortense ou celeri muito usado por toda a Europa.



## B – FRUTEIRAS SILVESTRES – plantas bravias de frutos comestíveis

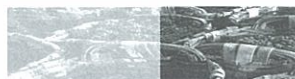
– **Sabugueiro** (candelheiro ou sabugo) *Sambucus nigra* L (Caprifoliácea).  
DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nano ou microfanerófito multicaule, caducifólio, até 10 m. Caules com medula ampla. Folhas imparipinuladas e caducas. Inflorescência corimbose de cor branca. Fruto pseudonuculânio, carnudo, globoso e de cor negra. Como é muito semelhante ao fruto carnudo denominado baga, é esse o nome porque é conhecido: baga de sabugueiro. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Flores e frutos : flavenóides até 3%, ácidos fenólicos, triterpenos, esteróides, óleo volátil até 0.2%, mucilagem e taninos. Folhas: glucósidos cianogénicos, flavenóides, antocianinas e vitaminas A e C. PROPRIEDADES MEDICINAIS: As flores secas utilizam-se para fazer infusões e têm um efeito diurético, laxante, anti-inflamatório e antiséptico. Promove a sudoração. Indicado para inflamação das gengivas e da garganta (em gargarejos), sobretudo a infusão feita com as flores secas. Também indicada para a artirite e para as manchas da cara das mulheres grávidas. Remédio excelente para a febre-dos-fenos na primavera. Também se preparam cataplasmas de folhas para curar feridas. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: Frutos comestíveis, mas só fervidos e sem pedúnculo. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Pastelaria, sopas, molhos e elaboração de vinhos. Convém informar que nos principais países vitícolas, como o nosso, é proibida a junção de baga de sabugueiro aos vinhos, por uma razão de defesa da genuinidade e qualidade dos vinhos. Na região do denominado Douro-Sul (Lamego, Tarouca) cultiva-se bastante o sabugueiro nas bordaduras de outros cultivos e a Cooperativa do Vale do Varosa exporta anualmente dezenas de toneladas de baga seca para a Alemanha, destinada a usos diversos. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Linhas de água, matas húmidas e sebes. Por todo o continente europeu, excepto o extremo norte.

– **Aveleira-brava** *Corylus avellana* (Corilácea) L. DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nano ou microfanerófito multicaule, caducifólio, de folhas geralmente ovadas e serradas. Copa pouco densa. As inflorescências masculinas são amentilhos cedoamente caducos, as flores femininas, em pequenos grupos, apresentam estigmas vermelhos. O fruto é uma glande envolvida por uma bráctea folhosa, fruto esse conhecido por avelã. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Componentes do fruto: 60% lípidos, 14-20% proteínas, 8-14% glúcidos, sais mineerais (K, P, Mg, Ca, Fe e Cu), vit B, C, E e provitamina A. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Utilizam-se os amentilhos, as cascas dos ramos jovens, as folhas e os sarmentos.

As suas infusões são um bom remédio para a tosse e para as cólicas renais. É adstringente, anti-hemorragico, anti-sudorífico, vasoconstrictor, depurativo e febrífugo. Os óleos são nutritivos e podem ser usados para tratar oxiúros das crianças. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto é comestível, nutritivo, estimulante e é menos indigesto que as nozes. Utilizado em doçaria, em saladas, “soufflés” e assados. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Em artesanato: a madeira é boa para cesteria. E também é uma espécie importante em apicultura devido a que sua floração é muito temporã. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Bosques e galerias das linhas de água, geralmente no sub-bosque de carvalhais das zonas húmidas. Distribuição fitogeográfica: Europa mediterrânea

– **Medronheiro** (êrvodo, ou êrvedo) *Arbutus unedo* L. (Ericácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Geralmente nanofanerófito perenifólio. Folhas pentâmeras oblongo-lanceoladas e serradas. As panículas aparecem no outono ou inverno. Corola branca, rosa ou verde. O fruto é uma baga que passa de verde a amarelo ou a escarlate. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Componentes do fruto: pectina 10-12%, arbutina 2.7%, ácido málico 0.66%, taninos e metilarbutina e outras hidroquinonas. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Utilizam-se as raízes, as folhas, as cascas e os frutos. As folhas e as cascas são antisépticas (recomendadas para o aparelho urinário) e adstringentes. Se fervidas são um remédio para disenteria, diarreia, infecções renais, arteriosclerose e doenças do fígado. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto é comestível e tem propriedades diuréticas. Fazem-se preparações caseiras de bebidas (aguardentes), doces e compotas. Mas não se deve comer mais de três ou quatro frutos, pois em excesso produzem tonturas devido a um alcalóide presente na sua constituição. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: As abelhas retiram das suas flores um excelente néctar. A madeira é fácil de trabalhar no fabrico de objectos torneados para embutidos em marcenaria. Produz um bom carvão de lenha. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Matos xerofílicos, margens de bosques e em encostas soalheiras. Situação fitogeográfica: mediterrânea, subatlântica e macaronésica.

– **Mirtilo** (arando ou uva-do-monte) *Vaccinium myrtillus* L. (Ericácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Caméfito lenhoso (sub-arbusto) caducifólio. Folhas ovado-agudas serrilhadas de cor verde vivo. Flores em cachos axilares. Pseudo-baga globosa, negro-azulada, raramente branca. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Contém pigmentos antocianicos, sais minerais (K, Ca, Fe, P), taninos, vitamina B e C, provitamina A e ácido cítrico e málico. PROPRIEDA-



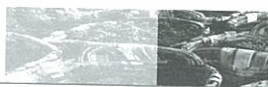
**DES MEDICINAIS:** As partes utilizadas são as folhas frescas e secas e as bagas maduras. O fruto maduro é adstringente e tem acção antibacteriana. As folhas são boas para estados pre-diabéticos. Uma decoção do fruto é um bom elixir bucal e anti-inflamatório. Também é benéfico para a fragilidade capilar, varizes, hemorróides e para melhorar a visão (por este facto é usual o seu consumo por pilotos e outros profissionais a quem se exige uma boa visão). **UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL:** O fruto é comestível e em doçaria usa-se para a confecção de excelentes compotas. **UTILIZAÇÕES DIVERSAS:** Com a fermentação do fruto faz-se um bom vinho e com a destilação do arando um licor com muito sabor chamado "Heidelbeerwaser". **HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA:** Urzais e matas caducifólias de altitude acima de 900 m. Também no sub-coberto de carvalhais preferentemente em solos ácidos e turfeiras. Forma com o carvalho-roble uma associação fitossociológica importante: o *Vaccinio myrtilli-Quercetum roboris*, presente no Alto-Minho e Alto Trás-os-Montes no Portugal de bioclima euro-siberiano, em altitudes montanas e altimontanas. Distribuição fitogeográfica: por toda a Europa, mas no sul do continente europeu vai sendo mais altimontana. Na Península Ibérica surge no norte e nos sistemas montanhosos galaico-duriense e centro-ibérico.

Nota: É cultivada uma espécie afim de origem norte-americana denominada *Vaccinium corymbosum*.

– **Groselheira-espim** *Ribes uva-crispa* L. (Grossulariácea). **DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA:** Nanofanerófito de 1 a 1,5 m de altura, muito ramoso, com nós espinhosos em grupos de três. Folhas com 2 a 2,5 cm de largura, profundamente lobadas, glabras ou pubescentes. Flores em fascículos axilares, de duas ou três. Pétalas de cor branca. Fruto uma baga de 10 mm de diâmetro, verde-amarelado e hispida. **COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES:** Tem sais minerais, vitamina B e C, ácidos, glúcidos, lípidos, celulose e provitamina A. **PROPRIEDADES MEDICINAIS:** Utilizam-se as folhas, raízes e frutos. O fruto tem propriedades adstringentes, depurativas, diuréticas, aperitivas, laxativas e remineralizantes. **UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL:** A ingestão de bagas não maduras é pouco aconselhável, pois podem provocar graves perturbações. Utilização em doçaria. **UTILIZAÇÕES DIVERSAS:** Usada como planta ornamental em jardinaria. **HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA:** Sebes e bordaduras de bosques. Nativa da Europa, é cultivada pelos seus frutos, assim como as espécies afins *Ribes nigrum* L. e *R. rubrum* L. Por isso surge naturalizada em certos locais, junto de povoados, por dispersão pelas aves das suas sementes.

– **Nespereira-das-rochas**) *Amelanchier ovalis* Medicus (Rosácea). DESCRICÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nanofanerófito até 3m. É um arbusto de ramos flexíveis e resistentes, de folhas caducas, ovadas e serradas. Florece (flores brancas) ao mesmo tempo que despontam as folhas, a partir de Março até Maio. Os frutos (pomo pequeno, preto azulado) estão maduros de Julho em diante. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Em todos os órgãos da planta existem ácido cianídrico (0.115%), óxido cálcico (77%) e glucósidos. PROPRIEDADES MEDICINAIS: O lenho fervido é hipotensor e utiliza-se também para afecções da bexiga. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto é comestível, suculento e doce. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: A madeira é utilizada com fins industriais. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Lugares rochosos e encostas pedregosas das montanhas calcáreas, nos Pirineus, Cantábria e outras montanhas ibéricas. Em Portugal apenas nas zonas mais elevadas da Serra do Gerês, sendo uma espécie algo rara, e, curiosamente, em substratos não calcários.

– **Pilriteiro** (escambrulheiro, esbronceiro ou espinheiro-alvar) *Crataegus monogyna* Jacq. (Rosácea) DESCRICÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nano ou microfanerófito muito ramoso, até 10m, de copa arredondada. Folhas obovadas a romboidais com lobos oblongos agudos ou sub-obtusos. Flores brancas, numerosas, em cimeiras corimbiformes. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Contém no fruto e nas flores bioflavenóides (rutina e quercitina), triterpenóides, glucósidos cianogénicos, aminas (trimetilamina presente nas flores), polifenóis, cumarinas e taninos. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Em geral é cardiotónico, vasodilatador, restabelecedor da tensão arterial, relaxante, antioxidante, antiespasmódico e sedativo. Também está indicado para a arteriosclerose, a angina de peito, as ameaças ou sequelas dos infartes e problemas associados e para a menopausa. É recomendável para as perturbações nervosas. Os frutos, pirenários, ou seja uma espécie de pomos mais miúdos e mais rijos denominados pilritos, são ligeiramente adstringentes e bons contra as dores de garganta. Combinado com o Ginkgo é utilizado para estimulação da memória. Utilizam-se as flores em botão, os frutos colhidos em fins de Setembro e a casca dos ramos jovens. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: Os frutos maduros ou sobre-maduros podem ser usados em licores ou compotas. Antigamente fermentava-se uma bebida a partir deles. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Muito bom para edificação de sebes densas (devido a ser uma espécie espinhosa) e duradouras onde vão nidificar diversas espécies de aves HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Sebes, bosquetes e linhas de água. Distribuição fitogeográfica: Europa temperada ou mediterrânea.



– **Marmeleiro-bravo** *Cydonia oblonga* L. (Rosácea). DESCRICÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nano ou micro-fanerófito multicaule, caducifólio, até 4m com ramos tomentoso-amarelados ou acinzentados. Folhas inteiras, agudas ou obtusas. Flores de rosa pálido a brancas. Pomo inicialmente tomentoso- glabrescente de cor amarelo-limão. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Contém amigdalina, pectina, tanino, proteína, mucilagem, vitamina C, vitaminas do complexo B e sais minerais (P, Ca e Fe). PROPRIEDADES MEDICINAIS: É adstringente, anti-séptico, anti-diarreico, anti-espasmódico, calmante e nutriente. Usam-se tanto as folhas como os frutos e as sementes. As folhas trituradas em cataplasmas são boas para edemas traumáticos, neuralgias faciais, fissuras na pele e queimaduras. Em chá, as folhas são anti-diarreicas, usam-se para as cólicas e tratamento dos convalescentes. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O marmelo cozido (perde vitamina C com o cozimento) é muito utilizado para fazer marmeladas, geleias, xaropes, licores e pratos salgados. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Pode usar-se como porta-enxerto de pereiras cultivadas. As suas pectinas e mucilagens têm uso em cosmética e perfumaria. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Sebes, bordaduras de caminhos, linhas de água e arrosios. Como espontânea é mais comum no Alto Alentejo, Beira Alta, Estremadura e Trás-os-Montes. Cultivada por todo o país.

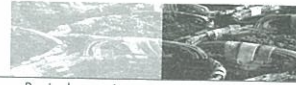
– **Morangueiro-silvestre** *Fragaria vesca* L. (Rosácea). DESCRICÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Hemisporófito de 5 a 30 cm com estolhos epigeos alongados e radicantes nos nós. Folhas numa roseta basilar com folíolos serrado-dentados de cor verde vivo. Flores brancas, solitárias ou em cimeiras. Fruto múltiplo de aquênios inseridos num receptáculo carnudo. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Contém vitamina C, sais minerais (ferro), glúcidos, proteínas e taninos. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Utilizam-se as folhas e os frutos. As folhas e estolhos frescos são adstringentes e diuréticos. Os seus frutos frescos (morangos silvestres) são um remédio para queimaduras e escoriações ligeiras, estimula a digestão e regula a tensão arterial. As folhas e raízes fervidas são adstringentes e anti-inflamatórias. São receitados para gota, artrite e reumatismo. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: Para doçaria e pastelaria. E também para a confecção de licores. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Em cosmética médica. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Bordaduras e clareiras de matas caducifólias, sobretudo nas regiões montanhosas e frescas (Alto-Minho, Trás-os-Montes, Beira-Alta, Açores, Serra de Sintra e Monchique).

– **Cerejeira-brava** (Cerdeira-brava) *Prunus avium* L. (Rosácea). DESCRICÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Mesofanerófito caducifólio, até 20-30m, com raminhos cas-

tanho-avermelhados, glabros. Folhas ovobado-oblongas, acuminadas. Flores brancas. Fruto uma drupa, globosa, vermelho-escura (também amarelada), vermelho vivo ou negra. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: O fruto contém glúcidos (10-15%), pectina (10%), ácidos málico e cítrico (2%), vitaminas A, B e C, ácidos orgânicos (fólico, nicotínico e salicílico), e sais minerais (cálcio, magnésio, ferro e potássio) PROPRIEDADES MEDICINAIS: Utilizam-se os frutos e os pedúnculos dos frutos, secos à sombra (colhidos em Junho ou Julho) Os pedúnculos são diuréticos e astringentes, bons para o tratamento de urease e cistite. O fruto é bom para as artrites e ligeiramente laxativo, estimula a formação de ossos e dentes, melhora na actividade dos rins e do fígado, acelera a circulação e alivia as dores reumáticas. O seu sumo tem propriedades febrífugas. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: Com o fruto fazem-se sidras, licores (kirch) e aguardentes. Também é muito usado em doçaria e pastelaria para fazer doces e compotas. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Madeira muito boa para mobiliário, instrumentos e outras finalidades, sendo uma espécie em expansão como essência florestal, aliás estando a ser muito plantada na região transmontana. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Bosques mistos e carvalhais caducifólios da Europa temperada e sub-mediterrânea.

– **Ginjeira-brava**) *Prunus cerasus* L. (Rosácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Microfanerófito caducifólio de tronco ramoso na base e muitos rebentões. Folhas numerosas. Fruto uma drupa vermelho-vivo, globoso-deprimida e ácida. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: É muito semelhante ao *Prunus avium*, a composição dos seus frutos, tendo mais ácidos gordos. PROPRIEDADES MEDICINAIS: São muito semelhantes às da cerejeira-brava (*Prunus avium*).. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: Utiliza-se o fruto para fazer licor (ginjinha) e também na doçaria e pastelaria. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: É uma espécie sub-espontânea ocorrendo nas sebes e nos bosques

– **Abrunheiro-bravo** *Prunus mahaleb* L. (Rosácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Microfanerófito caducifólio até 10 m., de ritidoma liso e pálido. Raminhos cinzento-amarelados. Folhas largamente ovadas, crenado-serradas com dentes glandulosos. Flores aromáticas e brancas. Drupa de 8-10 mm., ovóide e negra. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: É muito semelhante também ao *Prunus avium*. PROPRIEDADES MEDICINAIS: É estimulante das funções digestivas. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: É um porta-enxerto conhecido como Santa-Lúcia, e muito utilizado para diversos *Prunus* cultivados (cerejeira, ameixo-



ra.etc.) HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Em encostas secas, bosquetes e matas abertas. Bacias do Alto Douro e Douro Superior.

– **Abrunheiro-bravo** *Prunus spinosa* L. (Rosácea) DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nano ou microfanerófito, caducifólio, rizomatoso, com ramos divaricados e espinoscentes. Folhas ovado-lanceoladas e crenulado-serilhadas. Flores muito numerosas e glabras. Drupa globosa ou ovóide, negro-azulada. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Semelhante na sua composição à espécie anterior. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Semelhantes à espécie anterior. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: Faz-se um licor a partir dos frutos conhecido por “pacharán”, muito apreciado em Espanha, sendo a região de Navarra a principal fornecedora. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Sebes e matos, geralmente a partir de 1000 m. em regiões de bioclima sub-mediterrâneo.

– **Pereira-brava**). *Pyrus bourgeana* Decne (Rosácea).DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Microfanerófito caducifólio de copa aberta. Folhas ovadas ou ovado-cordiformes, crenuladas. Fruto um pomo, globoso-turbinado, baço, de coloração amarelo-acastanhada. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: A composição do fruto é a seguinte: glúcidos (5-13%), pectina (1%), celulose (3%) e ácidos orgânicos (0.2%).UTILIZAÇÕES DO FRUTO: O fruto desta espécie não é comestível. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Utilização como porta-enxerto de variedades de pereiras cultivadas. Também tem boas propriedades genéticas possíveis de utilizar para hibridações. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Frequentemente junto a linhas de águas torrenciais ou em encostas soalheiras. Inserção fitogeográfica Ibérico-mediterrânica e sub-mediterrânica. Forma com a azinheira uma Associação muito importante no meso e termo-mediterrâneo ibérico:*Pyro bourgeanae-Quercetum rotundifoliae*, desde a Beira-Baixa até ao Alentejo e Extremadura espanhola.

– **Pereira-brava** (escalheiro ou catapereiro) *Pyrus cordata* Desv. Rosácea DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Microfanerófito (até 8 m.), caducifólio, com ramos patentes, renovos purpurascetes e raminhos arruivados. Folhas ovado-lanceoladas, miudamente serrilhado-crenuladas, acuminadas e cuspidadas. Fruto um pomo globoso ou obovóide, vermelho brilhante, densamente revestido de lentículas. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Semelhantes aos da espécie anterior. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto é comestível. Utiliza-se para fazer compotas, em doçaria ou em bebida. Em Almeria no sul de Espanha cul-

tiva-se esta espécie pelos seus frutos “pereteros”. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: À semelhança da *P. bourgeana*, também esta pereira-brava se pode usar como porta-enxerto e como material de hibridação para a obtenção de novas variedades de pereiras cultivadas ou melhoramento genético de outras. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Bosques mistos, carvalhais caducifólios e matagais de feição sub-atlântica no Norte e Centro de Portugal e Norte de Espanha.

– **Framboeseira** *Rubus idaeus* L. (Rosácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nanofanerófito escandente e anguloso. Folhas glabrescentes na página superior e branco-omentosas na inferior. Flores brancas e amora vermelha ou eburnea. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Açúcares (7%), glúcidos (13%), celulose, diversos ácidos orgânicos (cítrico, málico, fórmico e salicílico), pectina, vitaminas (C, B<sub>1</sub> e B<sub>2</sub>) e provitamina A. As folhas contêm taninos, sacáridos, flavonóides e também vitamina C. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Como medicinal esta espécie tem propriedades laxantes, antidispépticas, antirreumáticas, diuréticas e carminativas. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: Fruto comestível. Aproveita-se para fazer geleias, compotas e xaropes. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Como planta ornamental e em sebes. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Eurásia.

– **Silva** ou sarça *Rubus ulmifolius* Scott (Rosácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Nanofanerófito escandente ou trepador de turhões robustos angulosos, pruinosos de glabros a tomentosos. Folíolos muito pequenos. Flores brancas ou rosadas. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Semelhante na sua composição à framboesa. PROPRIEDADES MEDICINAIS: As propriedades medicinais da silva concentram-se sobretudo nas folhas, privilegiando os rebentos jovens e inteiros, ainda pouco lenhificados. Muito ricas em tanino, as folhas da silva são dotadas de propriedades adstringentes. A sua decocção a 2 ou 3 % é um remédio útil contra a disenteria, a diarreia e a gastrite e ainda para a metrorragia. O xarope obtido a partir da cozedura do suco fresco das amoras no dobro do seu peso em açúcar é óptimo para a disenteria das crianças. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: As amoras são excelentes frutos para consumo em fresco e para doçarias e compotas. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Da casca da silva, retirada dos ramos na primavera, fazem-se belos artefactos de artesanato, em conjunto com palha de centeio (cestos, açafates, escrinhos etc.) ainda em uso em diversas regiões do nosso país, como a região beirã e a região mirandesa HABITAT: muito vulgar em sebes, bordaduras e clareiras, sendo mesmo invasora e infestante em culturas agrícolas e em campos abandonados..



– **Mostajeiro-branco** *Sorbus aria* (L.) Crantz (Rosácea). DESCRICÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Mesofanerófito caducifólio, de ritidoma acizentado e liso. Folhas simples, obovadas, ovado-lanceoladas ou suborbicular, de recorte dentado. Flores glabras e brancas. Fruto em pomo, subgloboso ou piriforme, vermelho, com lentice-las. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Vitamina C e provitamina A, glúcidos, pectina, taninos e sais minerais. PROPRIEDADES MEDICINAIS: UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto é comestível mais não tem sabor e são farinosos. Antigamente empregavam-se os seus frutos (mostajos) secos e moídos como aditivo na fabricação do pão e pastéis. Podem-se fazer também geleias e compotas com os frutos. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Muito usada como árvore ornamental em arruamentos, parques e avenidas por toda a Europa, dado ser uma árvore muito bonita com as sua folhagem de tonalidades prateadas. Também a sua madeira dura e densa é boa para fazer asas ou colheres. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Bosques e carvalhais caducifólios, bosquetes de cerquinhos e de azinheiras, ou mesmo pinhais. Muitas vezes em clareiras e nas linhas de água. Beira -alta, Beira -litoral, Minho e Trás-os-Montes.

– **Tramazeira** (lamagueira, cornogodinho ou sorveira-dos-caçadores) *Sorbus aucuparia* L. (Rosácea). DESCRICÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Mesofanerófito (até 15 m.), caducifólio, com pernadas erecto-patentes e ritidoma esbranguçado e liso. Folhas com 5 pares de folíolos, oblongas-serradas. Fruto um pomo de cor escarlate. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: O fruto contém sorbina, ácidos orgânicos (parassórbico, málico, cítrico e tartárico), açúcar, pectina, vitamina C e provitamina A, taninos e flavenóides. E a semente contém glicósidos cianogénicos. PROPRIEDADES MEDICINAIS: As partes utilizadas são folhas secas e frutos cozidos ou secos. Em compota ou infusão é bom contra diarreias e hemorróides. Como gargarejo para inflamações de garganta e loções de lavagem para hemorróides e corrimento vaginal excessivo. Também é adstringente, anti-escorbútico, anti-hemorragico, diurético, emenagogo e laxativo. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto é comestível, mais não em cru porque são ácidos. Utilização como engodo nas armadilhas. Para fazer compotas, geleias, decocções quando secos, vinagres, aguardentes ou licores. Também se usam os frutos secos para preparar tisanas com propriedades diuréticas e laxantes. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Como árvore ornamental. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO FITOGEOGRÁFICA: Locais expostos, frequentemente rochosos e alcantilados, acima de 1000 m. Serras do Gerês, Cabreira, Larouco, Montesinho, Reborêdo e Estrela.

– **Sorveira** *Sorbus domestica* L. (Rosácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Mesofanerófito caducifólio de ritidoma dividido em tiras, folhas compostas imparifolioladas, de folíolos oblongos e de recorte serrado. Flores brancas ou rosadas em cimeiras corimbosas. Fruto um pomo, esverdeado ou acastanhado. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: Semelhantes às outras espécies do género *Sorbus*. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Semelhantes às outras espécies do género *Sorbus*. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto só é comestível sobre-maduro. Aliás usa-se o termo “sorado” como referência a frutos, em geral, sobre-maduros. Também se podem usar para confecção de licores. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Utiliza-se como árvore ornamental. HABITAT: É algo rara, mas esporadicamente cultivada no nosso país, assim como na Europa Central como fruta.

– **Mostajeiro** *Sorbus torminalis* (L.) Crantz (Rosácea). DESCRIÇÃO BOTÂNICA SUMÁRIA: Mesofanerófito (até 25 m.) caducifólio, com pernadas patentes, ritidoma cinzento e liso. Folhas ovadas com lobos triangular-ovados ou lanceolados, de margens serradas. Fruto um pomo obovóide ou raramente subgloboso, castanho e com numerosas lentículas. COMPONENTES BIOQUÍMICOS MAIS IMPORTANTES: É semelhante a *S. aucuparia*, contém vitamina C, provitamina A, glúcidos, ácidos orgânicos, pectina e taninos. PROPRIEDADES MEDICINAIS: Antigamente usavam-se os frutos secos como remédio caseiro. UTILIZAÇÕES COMO FRUTO COMESTÍVEL: O fruto é comestível se bem maduro com um sabor a lembrar as tâmaras, e ótimo para a preparação de licores e geleias. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: A madeira é de boa qualidade. É também uma bela árvore ornamental. HABITAT E DISTRIBUIÇÃO FITO-GEOGRÁFICA: Matas caducifólias de altitude. Serras do Gerês, Nogueira, Gardunha, Morro de São Bartolomeu (Bragança).

Nota final: Existem no nosso país mais espécies deste tipo, como a **camarinha**, espontânea em toda a costa dunal do nosso país e que é a um arbusto de folha semelhante á urze, de baguinhas brancas comestíveis, cuja espécie tem o nome científico de *Corema album* L. da família das Empetráceas e a **alcaparra**, arbusto mediterrâneo espinhoso – *Caparis spinosa* L. (Caparidáceas) de bagas também comestíveis e usadas como condimento até em conservas de peixe e marisco). Sub-espontânea – e também cultivada – no Algarve.



## C – PLANTAS CONDIMENTARES

São muitíssimas as espécies vegetais usadas como condimento e esses usos estão correlacionados com culturas ancestrais e com a instintiva tradição de acentuar a palatibilidade dos alimentos, a sua riqueza em sais e vitaminas, o seu poder de conservação e ainda como elementos tonificantes e até mesmo como afrodisíacos.

A pimenta, por exemplo (e outras especiarias) fora muito usada na Idade Média e na Renascença como conservante de alimentos. Juntamente com a salga, a seca, o fumeiro, a conserva em vinagre e outras técnicas ancestrais de conservação dos alimentos. Esses condimentos provenientes do Oriente são conhecidos por especiarias e foram uma das motivações económicas grandes navegações. Mas não é destas espécies que vamos falar, mas sim das espécies da nossa flora (ou de origem exótica mas integradas na nossa flora como naturalizadas) ou que já se cultivam no nosso País há décadas ou mesmo há séculos.

Esses condimentos podem ser provenientes de folhas, de flores, de frutos, de sementes, de raízes, de bolbos, de tubérculos, de rizomas ou de outros propágulos vegetativos, ou mesmo de cascas como o caso da canela, que é casca de um arbusto de Ceilão.

Quanto à nossa flora, como mediterrânea que é, podemos afirmar que é bastante rica em plantas condimentares e surgem espontâneas ou sub-espontâneas nos mais diversos habitats:

- a) Bosques e carvalhais de feição sub-atlântica (Entre Douro e Minho e Beira Litoral) e macaronésica (Madeira e Açores) onde surgem os **loureiros** (*Laurus nobilis* L. e *Laurus azorica* (Seub.) Franco) das quais se utilizam as folhas ou no caso das ilhas, os paus de louro para as famosas espetadas.
- b) Matagais, carrascais e zimbreiras em situações mediterrâneas (Terra Quente duriense, Beiras, Alentejo e Algarve) onde a biodiversidade é enorme e as plantas aromáticas são abundantes. É o caso do próprio **zimbros** (*Juniperus oxycedrus* L.) cujas bagas podem aromatizar marinadas de carnes ou os conhecidos molhos de vinho-e-alho, também ditos de vinha-de-alhos.

Também é nestes bosques e matagais mediterrâneos que se encontram os tomilhos, os rosmaninhos e os alecrins. Quando em solos menos ácidos e mais calcários, maior é a biodiversidade e a abundância do **tomilho** vulgar (*Thymus zygis* L.), da **salva** (*Salvia officinalis* L.) e do **alecrim** (*Rosmarinus officinalis* L.). Em solos medianamente ácidos de xisto surge também com abundância a bela-luz (outro tomilho que é a espécie *Thymus mastichina* L.) e o **rosmaninho** (*Lavandula stoechas* L.). Chama-se a atenção para o facto de na região bragançana se denominar arçã ou arçanha ao rosmani-

nho, sal puro à bela luz e sal purinho ao tomilho vulgar. Também nestes bosques e matos mediterrâneos se encontram os **oregãos** de que temos duas espécies: *Origanum virens* Hoff.et Link e *O. vulgare* L., ambos ótimos como condimentos e também como plantas medicinais.

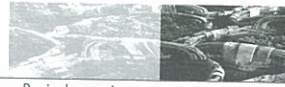
Em lameiros da Terra Fria, terras altas do Alto Minho, Alto Trás-os-Montes e Beira Alta, temos outro tomilho denominado **serpão** – *Thymus pulegioides* L. mais herbáceo e mais rasteirinho que os outros dois tomilhos já referidos.

- d) Nas linhas de água há a assinalar três espécies condimentares muito importantes: o **põejo** – *Mentha pulegium* L: de que as populações do Sul tiram maior partido na condimentação de comidas, a **hortelã de água** – *Mentha aquatica* L. também cultivada e de aroma semelhante à hortelã vulgar, (*Mentha x rotundifolia* L.) que é apenas cultivada pois é um híbrido entre outras duas espécies do género *Mentha*, o mesmo se passando com a **hortelã pimenta**. (*Mentha x piperita* L.) que também é um híbrido. Há uma terceira espécie do grupo das mentas que é também das beiradas dos rios, ribeiras e regatos, que é a *Preslia cervina* (L.) Opiz conhecida por erva-peixeira e muito utilizada, na zona do Douro Superior e da bacia do Sabor como condimento dos deliciosos peixinhos do rio. Aliás esta plantinha começa a condimentá-los logo a partir do cabaz do pescador.
- e) Finalmente vamos considerar espécies ruderais plantas das beiras dos caminhos, orla de bosques e matos. É o caso da erva-das azeitonas, mais frequente em regiões mediterrânicas e também conhecida por **nêveda** – *Calamintha baetica* Boiss. et Reuter ou *C. sylvatica* L.. Note-se que a verdadeira nêveda é outra espécie da mesma família botânica das Labiadas que é a *Nepeta cataria* L: usada como medicinal.

Outra espécie muito frequente nestes habitats é o conhecido **funcho** ou **fiólho** – *Foeniculum vulgare* Miller que à semelhança de outras aromáticas têm também propriedades medicinais, havendo uma variedade cultivada, o funcho hortense.

No Algarve surge a **alcaparra**<sup>1</sup> *Capparis spinosa* L. planta muito mediterrânea e cacícola, pouco conhecida e pouco usada no Centro e Norte mas cujas bagas são usadas como condimento de conservas.

<sup>1</sup> Não confundir com azeitonas alcaparradas, por vezes como simplificação de linguagem ditas alcaparras, mas sem levar as verdadeiras alcaparras na sua preparação. São apenas azeitonas verdes, descaçoadas e em conserva, ficando com aspecto semelhante às alcaparras. São típicas da Terra Quente e semelhantes às azeitonas de conserva catalãs chamadas “arbesquinas”, só que estas são de uma variedade de fruto mais pequenino, semelhante às azeitonas das oliveiras bravas (zambujeiros).



Outras espécies são usadas na nossa culinária tradicional, como os alhos bravos e cultivados, as segurelhas – também ótimas para condimentar azeitonas de conserva, à semelhança da calaminha e do tomilho, do **estragão** (*Artemisia dracunculus* L.) de origem da Europa de Leste – (Rússia e Mongólia) e usado na aromatização de vinagres. Com origem no Indostão e cultivada e utilizada na Europa central temos o **mangericão** ou **basílico** – *Ocimum basilicum* L.. A **salsa** (*Petroselinum crispus* Miller), umbelífera muito vulgar na nossa culinária e o **coentro** (*Coriandrum sativum* L.), também umbelífera e mais usada no Sul, sendo actualmente espécies de amplo cultivo a nível mundial, têm origem respectivamente na Europa de Leste e no Médio Oriente

## Notas finais

Ainda existem evidentemente na nossa área euro-mediterrânica muitas outras espécies vegetais não cultivadas de interesse e de utilidade em vários aspectos: medicinal, cosmético, ornamental, condimentar etc.

E a lista aumentaria imenso considerando a Flora de outros Continentes. E isto se atendermos apenas à utilidade directa das plantas, tanto cultivadas como bravias ou espontâneas.

Porque no interesse ecológico, podemos dizer que quase todas são úteis. Embora algumas sejam daninhas ou até venenosas. Todavia, mesmo algumas das plantas daninhas e infestantes das culturas têm o seu lado positivo e útil. E de algumas plantas venenosas também se extraem produtos químicos e farmacêuticos.

Destes aspectos existem publicações algo especializadas.

Apesar de tudo, como sobre plantas condimentares e sobre plantas venenosas não há muitas publicações comparativamente às que existem sobre herbanária medicinal por exemplo, propomo-nos fazer duas novas resenhas deste tipo, sobre aqueles dois aspectos importantes das plantas bravias. No entanto aqui ficam estas notas que, de certo modo poderão fornecer alguma útil informação ao público em geral.

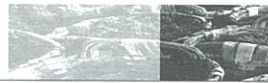
Tenhamos presente que o uso das plantas bravias na medicina caseira e na alimentação ou no artesanato é um património cultural de cada região e de cada comunidade inserida num equilíbrio ecológico e conhecedora da Natureza que o rodeia.

Também teria interesse uma resenha sobre plantas cultivadas para a alimentação nos "velhos tempos" e que estão caindo em relativo desuso, como o caso do **trigo sarraceno** (*Fagopyrum esculentum* L: Polygonácea), da **lentilha** (*Lens culina-*

ria L. leguminosa), da **garrôba** ou ervilhaca parda (*Vicia articulata* Hornem., leguminosa), do **milho – painço** (*Setaria italica* (L.) Beauv., gramínea), do **milho – alho** ou milho miúdo (*Panicum miliaceum* L. gramínea), do **gergelim** ou **sésamo** (*Sesamum indicum* L., oleaginosa da família botânica das Pedaliáceas), do **tupinambo** (*Helianthus tuberosus* L.), dos **xíxaros** (*Lathyrus sativus* L.) que é outra espécie diferente das denominadas feijões –xíxaros ou feijões – fradinhos (*Vigna sinensis* L.) e que ainda se cultiva e se consome principalmente na região do Ribatejo-Oeste, etc. Talvez para um próximo artigo.

## Bibliografia

- Bourdalon, H. et Ridayre, B – A Saúde pelas Plantas Ed. Notícias – Lisboa – 1980
- Dagmar Lânská e Pavel Zilák, --Plantas silvestres comestíveis...ED. Susaeta –Madrid,1994
- Grau, Junk e Munker, Plantas Medicinales,bayas,verduras silvestres.Ed Blume,Barcelona 1985
- Lesley Bremness Plantas úteis Edição VERBO – 1980
- Pio Font Quer – Plantas Medicinales El Dioscórides renovado Editorial Labor, S.A. – 1990
- Rvaverley Root et al Guia prático ilustradoHierbas y EspeciesEditorial Blume – 1983
- José Ribeiro, António Monteiro e Lurdes Silva – Etnobotânica – plantas..bravias comestíveis, condimentares e medicinais–João.Azevedo. Editores, Mirandela, 2000
- Pamela Forey e Cecília Fitzsimons Plantas comestíveis Ed. Plátano,1991
- Vários – The Encyclopedia of Herbs and Herbalism Edited by Malcolm Stuart – 1994
- Vários Segredos e Virtudes das Plantas Mediciniais Ed. Selecções do Readers' Digest – 1982



## Plantas bravias comestíveis ou condimentares e fruteiras silvestres

I – Espécies de habitats de feição atlântica (bosques caducifólios,-carvalhais,vidoais e castinçais- matos de tojo, urze e carqueja, lameiros e prados de montanha)



Foto 1 | Bosque de feição atlântica – carvalhal



Foto 2 | Bosque de feição atlântica – vidoal



Foto 3 | Cerejeira brava

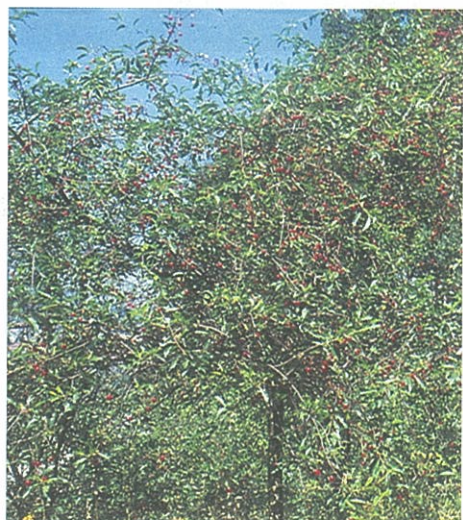


Foto 4 | Ginjeira brava



Foto 5 | Loureiro



Foto 6 | Pilriteiro, espinheiro  
- alvar ou catapereiro



Foto 7 | Pilriteiro



Foto 8 | Flor do pilriteiro ou escalheiro



Foto 9 | Tramazeira



Foto 10 | Mostajeiro



Foto 11 | Sorveira



## Plantas bravias comestíveis ou condimentares – espécies dos bosques caducifólios



Foto 12 | Pereira brava



Foto 13 | Nespereira das rochas



Foto 14 | Morangueiro silvestre



Foto 15 | Arando, mirtilo ou uva-do-monte



Foto 16 | Amoras de silva



Foto 17 | Groselheira-espim



Foto 18 | Framboeseira

## Plantas bravias comestíveis ou condimentares

– espécie condimentar existente em matos de feição atlântica



Foto 19 | Mato de feição atlântica



Foto 20 | Carquejal na Serra do Marão



Foto 21 | Ramo de Carqueja



## Plantas bravias comestíveis ou condimentares

– espécies dos lameiros ou prados de montanha



Foto 22 | Lameiro



Foto 23 | Prado de Lima



Foto 24 | Prímulas



Foto 25 | Leitugas dente de leão



Foto 26 | Serpão

## Plantas bravias comestíveis ou condimentares – espécies de habitats ribeirinhos



Foto 27 | Habitat ribeirinho



Foto 28 | Lúpulo silvestre



Foto 29 | Lúpulo (trepad. herb.)



Foto 30 | Aveleira brava



Foto 31 | Baga de Sabugueiro



Foto 32 | Flor de Sabugueiro



Foto 33 | Merugem de água



Foto 34 | Poejo

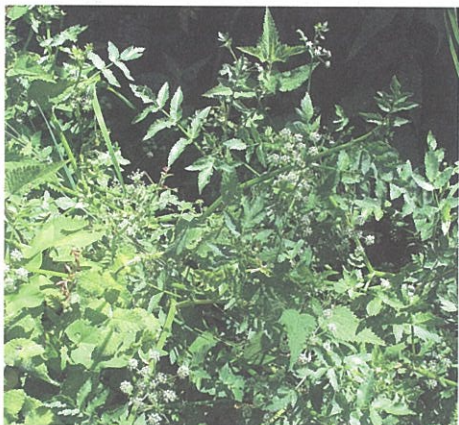


Foto 35 | Rabaças (aipo silv.)



Foto 36 | Agrião

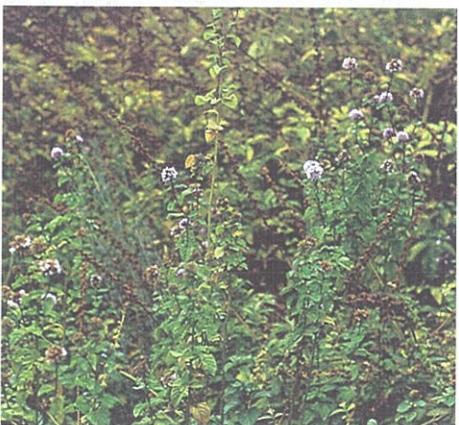


Foto 37 | Hortelã de água



Foto 38 | Erva-peixeira

## Plantas bravias comestíveis ou condimentares

- espécies de habitats de feição mediterrânea
- bosques perenifólios (azinçais, sobreirais e carrascais), matos de estêvas, piôrnos ou rosmaninhos e tomilhares



Foto 39 | Mato de feição mediterrânea

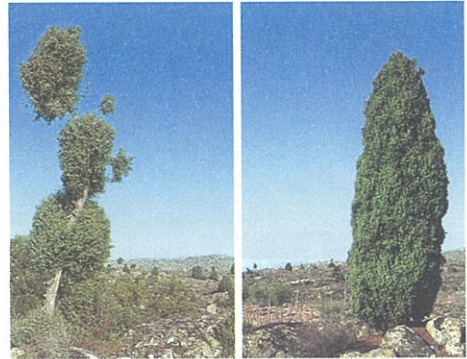


Foto 40 | Zimbros



Foto 41 | Bagas de zimbro



Foto 42 | Medronheiro



Foto 43 | Abrunheiro



Foto 44 | Oregãos



Foto 45 | Espargo bravo

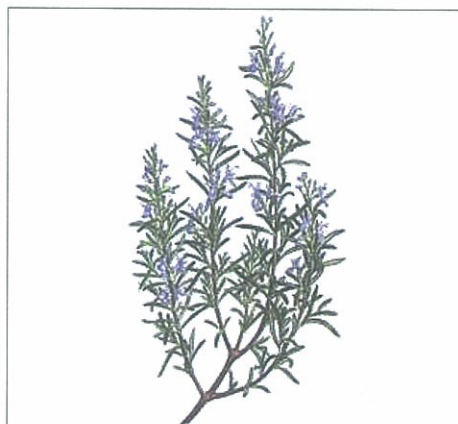


Foto 46 | Alecrim



Foto 47 | Tomilho ou sal-purinho



Foto 48 | Orégão



Foto 49 | Salsaparrilha



Foto 50 | Buxigas

## Plantas bravias comestíveis ou condimentares – espécies de habitats rupícolas

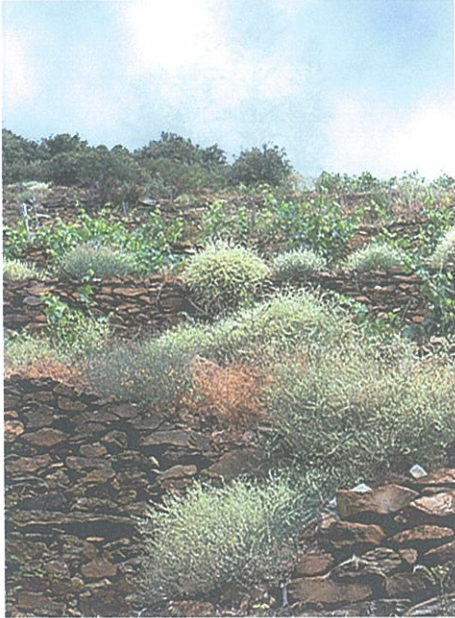


Foto 51 | Azedas das paredes – inflorescências



Foto 52 | Azedas das paredes – folhas comestíveis



Foto 53 | Reinolas



## Plantas bravias comestíveis ou condimentares

– espécies de habitats ruderais (bordaduras de caminhos, de localidades ou de campos agrícolas)



Foto 54 | Funcho ou fiôlho



Foto 55 | Alho bravo



Foto 56 | Erva das azeitonas ou «nêveda»



Foto 57 | Cardo de S. Maria



Foto 58 | Cardo do coalho



Foto 59 | Bardana



Foto 60 | Leituga vulgar



Foto 61 | Leituga branca



Foto 62 | Chicória brava



Foto 63 | Boragem

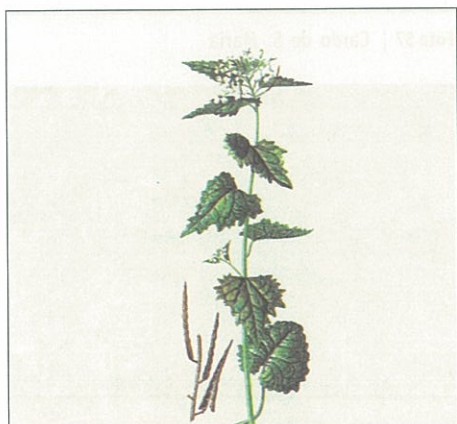


Foto 64 | Aliária



Foto 65 | Urtigão



Foto 66 | Labrêstos-inflorescências



Foto 67 | Labrêstos - folhas comestíveis



Foto 68 | Mostarda branca - inflorescências



Foto 69 | Mostarda-frutos (silíquias)

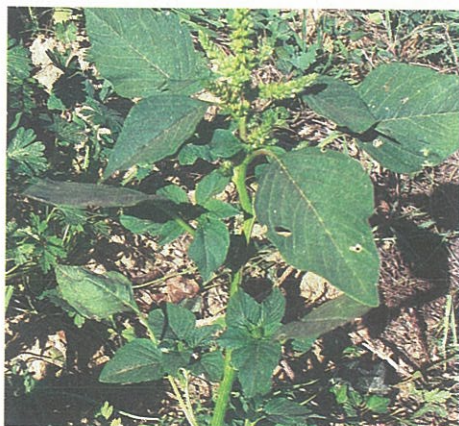


Foto 70 | Beldro ou beldro



Foto 71 | Beldroega



Foto 72 | Acelga brava

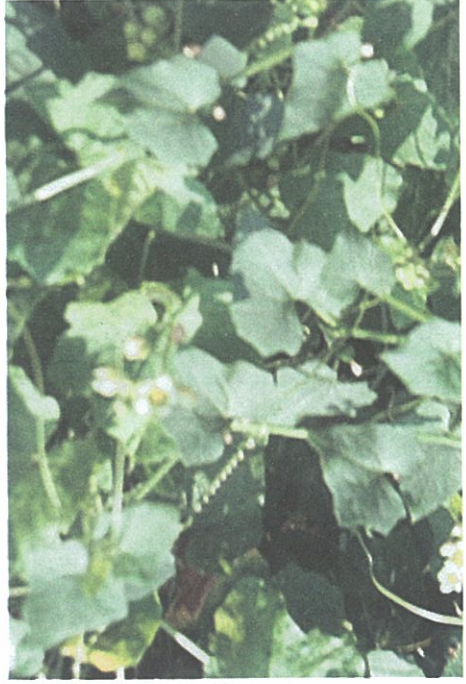


Foto 73 | Norça branca

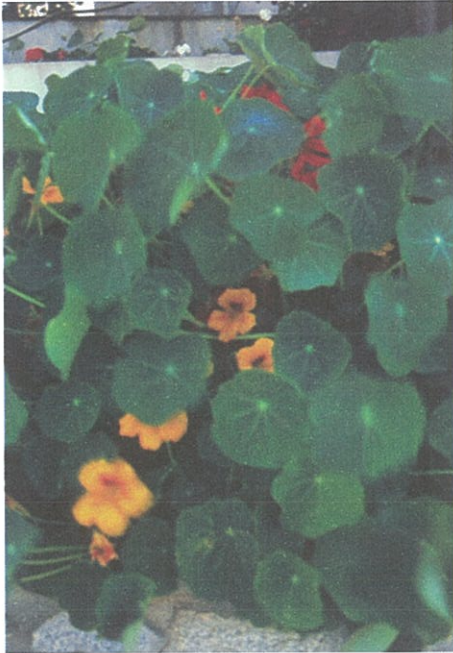


Foto 74 | Chagas

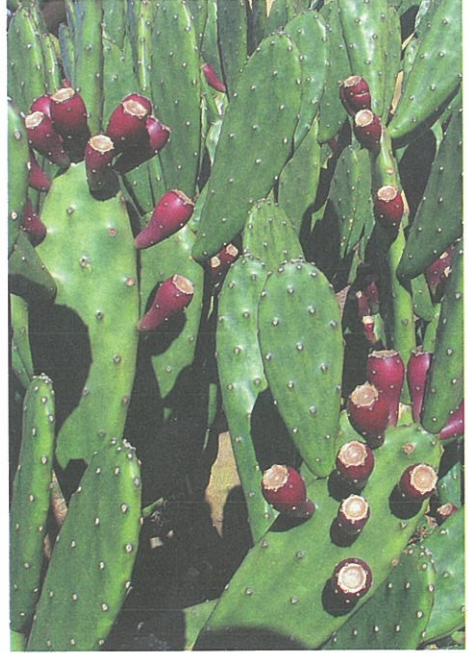
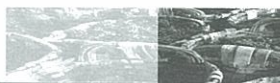


Foto 75 | Figs de cacto



## Plantas bravias comestíveis ou condimentares

– espécies de habitats dunares



Foto 76 | Tomilho das areias



Foto 77 | Camarinhas

## Plantas bravias comestíveis ou condimentares e fruteiras silvestres

– conclusão



Foto 78 | Coleção de fruteiras Silvestres



Foto 79 | Coleção de Aromáticas,  
condimentadas e medicinais





## O Conde Samodães e as origens da real companhia vinícola do norte de Portugal

E d u a r d o C . C o r d e i r o G o n ç a l v e s \*

1. Nascido no policromo cenário da Quinta de Cambade, na freguesia de Santa Marinha, em Vila Nova de Gaia, a 16 de Julho de 1828<sup>1</sup>, Francisco de Azeredo Teixeira de Aguiar, mais tarde titulado 2º conde de Samodães<sup>2</sup>, está ligado pela vivência ao Porto e pelas raízes familiares ao Douro. Filho único do general Francisco de Paula de Azeredo, um dos designados «bravos do Mindelo», e de sua mulher D. Maria do Carmo de Lemos Teixeira de Aguiar, descende pelo lado paterno de um dos ramos dos Azeredos de Mesão Frio<sup>3</sup>.

Instruído nas «primeiras letras» no *Seminário-Colégio da Real Irmandade de Nossa Senhora da Lapa*, na cidade do Porto, e prosseguindo os estudos liceais em Lisboa, frequentou a Universidade de Coimbra entre 1843 e 1849, onde se formou em Matemática. Novamente em Lisboa, a par de efémera carreira militar, cursou ainda engenharia militar e civil na Escola do Exército<sup>4</sup>.

Com intensa carreira na política activa, entre 1852 e 1870, nomeadamente como deputado por Lamego ao longo da década de 1850, par do reino a partir de 1858, vice-presidente da Câmara Municipal e governador civil do Porto, respecti-

---

\* Instituto Superior da Maia – ISMAI.

<sup>1</sup> Cf. ARQUIVO DISTRITAL DO PORTO (A.D.P.) – *Paroquial: Santa Marinha*. Lvº 22, fol. 57 V.

<sup>2</sup> Cf. ARQUIVO NACIONAL DA TORRE DO TOMBO (A.N.T.T.) – *Ministério da Administração Interna/Ministério do Reino*. Lvº 32.

<sup>3</sup> Cf. MELO, Álvaro de Azeredo Leme Pinto e – *Azeredos de Mesão Frio: seus ramos e ligações*. 2ª ed. Barcos: Américo Fraga Lames & Cª, 1992.

<sup>4</sup> Cf. GONÇALVES, Eduardo C. Cordeiro – *Católicos e política(1870-1910): o pensamento e a acção do conde de Samodães*. Maia: Publismai, 2004, p. 44-49.

vamente no biénio de 1856-1857 e nos anos de 1868 e 1870-1871, conta ainda com uma passagem, em 1868-1869, pelo ministério «reformista» de Sá da Bandeira e de D. António Alves Martins. Já as décadas de 1870 e 1880 fazem de Samodães um dos mais conceituados escritores e jornalistas católicos do seu tempo. No dealbar da década de 1890 vai ainda dedicar o melhor do seu esforço ao lançamento do movimento social católico, embora entre 1903 e 1910 se envolva directamente nas questões do nacionalismo católico, tal o caso do seu contributo para o lançamento do Partido Nacionalista. Entre 1909 e 1910, vemo-lo regressar em força às lides do jornalismo, dirigindo *A Palavra*, altura em que se envolverá também nalguns dos mais acesos debates político-sociais que antecederam a República.

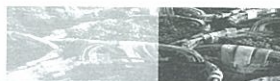
A par desta cadeia ininterrupta de serviços à causa pública, alistando-se no exército, sofrendo perseguições, envolvendo-se na política, discutindo no parlamento, dirigindo como ministro os negócios públicos, colaborando activamente no fomento das letras, da religião e da beneficência, Samodães desenvolveu intensa actividade no que à agricultura diz respeito, falando e escrevendo ou fazendo parte de um sem número de comissões ou instituições associativas do sector. Com efeito, bastaria, pois, começar por recordar as suas inúmeras e substantivas intervenções na Câmara dos Deputados sobre as questões do Douro e da vitivinicultura<sup>5</sup>, os seus escritos em torno da problemática atinente ao incremento da cultura sericícola<sup>6</sup> nas décadas de 1860 e 1870, os relatórios que produziu no âmbito da Comissão Geral de Tabaco no Douro<sup>7</sup>, a sua participação na Liga dos Lavradores do Douro e outrossim o seu empenho na criação, em 1889, da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal (RCVNP).

2. A propósito, a circunstância que envolve a criação desta companhia vinícola apresenta-se ainda sob o signo da crise da filoxera, cuja amplitude e consequências

<sup>5</sup> Cf. CÂMARA DOS DEPUTADOS – *Diário da Câmara dos Deputados. 1ª sessão ordinária da 4ª legislatura [...]*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1852. 6 vols.; IDEM – *Diário da Câmara dos Deputados. Sessão ordinária d 1857*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1857. 7 vols.; IDEM – *Diário da Câmara dos Deputados. Sessão ordinária de 1857-1858*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1857-1858. 4 vols.

<sup>6</sup> Cf. AGUILAR, Francisco de Azeredo Teixeira de – *Noções elementares sobre a cultura das amoreiras e a criação dos bichos da seda, para servir de guia aos sericultores*. Porto: Typ. do Jornal do Porto, 1865.

<sup>7</sup> Cf. COMISSÃO GERAL DA CULTURA DE TABACO NO DOURO – *Relatório sobre a cultura de tabaco no Douro durante o anno de 1884-1885*. Pelo presidente conde de Samodães. Lisboa: Imprensa Nacional, 1885.



foram largamente referenciadas por Miriam Halpern Pereira<sup>8</sup> e Manuel Villaverde Cabral<sup>9</sup>, entre outros. Demais, a par das tentativas de reconversão económica do Alto Douro, não se olvide a expansão da viticultura no Centro e Sul do país, cuja produção de vinho corrente irá contribuir sobremaneira para alimentar os mercados de exportação vinícola, nomeadamente o francês ao longo dos anos de 1880, situação alterada apenas a partir de 1891, cujas consequências inauguram nova crise de superprodução e uma correlativa baixa dos respectivos preços. Aliás, o surto de vinho corrente<sup>9</sup>, na espessura temporal assinalada, acabará por suplantar as exportações tradicionais dos designados vinhos finos, isto a par da abertura de novos mercados, tal o caso do anteriormente referido, a que acresce o brasileiro e, ulteriormente, o das colónias<sup>10</sup>, em detrimento do tradicional mercado inglês<sup>11</sup>.

No ano da fundação da RCVNP, Elvino de Brito, então director-geral da Agricultura, sublinhava assim a crise do sector: «[...] a viticultura, o mais importante ramo da agricultura portuguesa, tem sempre merecido o estímulo, os cuidados e a protecção dos poderes públicos, e com tanta razão quanto é certo que dela advém uma valiosa soma para as receitas do Estado, como dela pode advir, por efeito de uma crise que a esteriliza e não seja debelada a tempo, graves perturbações na situação económica e financeira do paiz». E no mesmo escrito, conclui: «[...] a produção vinícola não está, porém, ao abrigo de crises, e as crises vinícolas não são menos importantes para a economia agrícola e social do paiz do que as dos cereais ou qualquer outra, agrícola ou industrial, sobretudo actualmente, visto que a cultura da vinha ocupa hoje a principal parte da actividade e da riqueza nacional»<sup>12</sup>.

Já em 1884, presidindo uma sub-comissão<sup>13</sup> nomeada em assembleia de viticultores e comerciantes do Norte, encarregada de formular os quesitos com vista

<sup>8</sup> Cf. PEREIRA, Miriam Halpern – *Livre-Câmbio e desenvolvimento económico*. 2ª ed. Lisboa: Sá da Costa Editora, 1983; CABRAL, Manuel Villeverde – *Portugal na alvorada do século XX. Forças sociais, poder político e crescimento económico de 1890 a 1914*. Lisboa: 2ª ed. Editorial Presença, 1988.

<sup>9</sup> As nossas exportações de vinhos comuns para França, por exemplo, entre 1881 e 1889, sobem de 241 235 hectolitros para mais de 1 milhão de hectolitros. PEREIRA, Miriam Halpern – *Ob. cit.*, p. 141-154.

<sup>10</sup> Sobre o assunto, veja-se: CAPELA, José Viriato – *Vinho para o preto. Notas e textos sobre a exportação de vinho para África*. Porto: Afrontamento, 1973.

<sup>11</sup> A este propósito, veja-se: SIDERI, Sandro – *Trade and power: informal colonialism in anglo-portuguese relations*. Rotterdam: Rotterdam University Press, 1970, p. 128; MIRANDA, Sacuntala de – *Portugal: o círculo vicioso da dependência (1890-1939)*. Lisboa: Teorema, 1991, p. 61-77.

<sup>12</sup> BRITO, Elvino de – *A propósito da crise vinícola*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1889, p.32 e 69.

<sup>13</sup> Esta sub-comissão era ainda cosntituída pelo visconde de Villar d'Allen e por Manuel Duarte Guimarães Pestaana da Silva, justamente as mesma personalidades que anos depois vão ladear Samodães na fundação da RCVN.

à prossecução de um inquérito aos «negociantes e lavradores de vinho»<sup>14</sup> em torno da situação da vitivinicultura, Samodães atenta nas grandes problemáticas da «indústria vinhateira» e do comércio do vinho, nomeadamente o da região duriense. A resposta a tal questionário tinha em vista «fixar ideias, para se poder apresentar ao governo uma consulta fundamentada e pratica»<sup>15</sup>. Constituído por catorze artigos divididos em seis capítulos, o questionário é um repositório de questões como a das relações do comércio dos vinhos nacionais com os estrangeiros, dos vinhos nacionais entre si, do fabrico da aguardente, do futuro da viticultura e da conveniência em se criar uma ou várias companhias de comércio de vinhos. Estas e outras questões parecem-nos perfeitamente articuladas com a crise que grassava na região duriense, com o comércio dos seus vinhos e, numa observação mais complexa, com o próprio fenómeno da emigração nos distritos do Norte, factos que obrigaram os governos a agir através da promulgação de legislação protectora que contemplasse «prémios de exportação» e até «subsídios aos viticultores exportadores» que se disponibilizassem a ampliar os mercados de exportação, quer através da «organização de exposições», quer da implementação de «agências de venda e câmaras de comércio» noutros países<sup>16</sup>.

Com efeito, tendo em conta a necessidade da criação de canais de resposta às dificuldades com que o comércio dos vinhos se confrontava no último quartel do século XIX, especialmente os do Douro, foi criada a sociedade comercial, anónima e de responsabilidade limitada, com sede no Porto, denominada Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal (RCVNP), fundada por escritura pública outorgada a 25 de Março de 1889 e aprovada por alvará de 30 de Março do mesmo ano<sup>17</sup>.

3. Encimando os homens que pensaram e fundaram a companhia encontram-se o conde de Samodães e o visconde de Villar d'Allen, secundados por José Joaquim Pestana, Manuel Pestana, Manuel de Albuquerque, Pinheiro Leite, António Carlos Pimentel e Taveira de Carvalho. Tal o caso do primeiro, trata-se também de grandes proprietários rurais, activistas do nacionalismo católico ao longo dos derra-

<sup>14</sup> SAMODÃES, Conde de [et ali.] – *Questionário aos negociantes e lavradores de vinho: proposta pela sub-comissão nomeda em sessão de 1 de Julho de 1884*. Porto: [s.e.], 1884.

<sup>15</sup> IDEM – *Ob. Cit.*, p.1.

<sup>16</sup> Cf. BRITO, Elvino de – *Ob. Cit.*, p. 87-89.

<sup>17</sup> Cf. *ESTATUTOS da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal*. Porto: Typ. A. J. Silva Teixeira, 1889, p.1.



Fig. 1 | FUNDADORES DE RCUNP

José Joaquim Pestana, Manuel d'Albuquerque, J. Pinheiro Leite, Antônio Carlos Pimentel, J. Taveira de Carvalho, Conde de Samodães, Manuel Pestana, Visconde de Vilar d'Allen

deiros anos da monarquia constitucional, cujo pensamento corresponde à confluência do conservadorismo constitucional e do catolicismo social<sup>18</sup>.

É, pois, neste sentido que se podem entender as propostas do nacionalismo católico face a alguns dos graves problemas de então, tais como a «questão social», a «renascida questão religiosa» e a «questão agrícola»<sup>19</sup>, nomeadamente no que concerne às dificuldades atravessadas pela viticultura. Com efeito, todos eles estão

<sup>18</sup> Cf. VOLOVITCH, Marie Christine – *Militantisme catholique et crise du monde rural traditionnel au Portugal, entre 1870 et 1910*. COLÓQUIO LES CAMPAGNES PORTUGAIS DE 1870 A 1930, 1, Aix-en-Provence, 1892 – *Colóquio «Les Campagnes Portugais de 1870 a 1930: image et réalité: actes*. Paris: Fondation Calouste Gulbenkian, 1985, p. 243-275.

<sup>19</sup> «5º Constituindo a agricultura um dos maiores fundamentos da ordem social e a base da economia portuguesa, sendo hoje tão graves os seus problemas, e ligando-se muitas das soluções aos mais altos interesses da pátria, o Centro Nacional [estrutura base do futuro Partido Nacionalista] ocupar-se-á muito particularmente dos assumptos agrícolas». Circular para a fundação do Centro Nacional. *O Grito do Povo*. Porto. 3: 112 (27 Julh. 1901) 1-2.



Fig. 2 | Instalações da RCUNP

ligados às problemáticas atinentes ao fomento e afirmação organizativa agrícola no seu segmento vitícola, cuja intervenção pública, quer no âmbito da Real Associação de Agricultura Portuguesa, quer dos «Congressos Vitícolas» de 1895<sup>20</sup> e 1901<sup>21</sup>, e outras iniciativas, deixa perpassar as grandes preocupações face à crise do sector, já pelas consequências do desaparecimento de legislação protectora do vinho do Porto, já pela referida crise da filoxera, pela diminuição das exportações, pelo estiolar do mercado brasileiro e concomitante concorrência de outros mercados<sup>22</sup>.

4. Refulgem dos objectivos a prosseguir pela companhia a compra de vinhos nacionais com o fim de os comercializar com a chancela da RCVNP, «tanto no interior como no estrangeiro, empregando todos os meios para alargar o commercio d'elles, fazendo-os chegar aos seus committentes, com a maior pureza e cumprindo escrupulosamente as ordens recebidas»<sup>23</sup>.

Assim, além de se propor exercer funções de «agência intermediária» entre produtores e compradores para a comercialização da produção vinícola daqueles, a RCVNP apresenta ainda como desiderato promover o «aperfeiçoamento dos vinhos, publicando instruções para esclarecer os processos» a empregar, consoante «os gostos dos mercados» que a companhia pretendia abarcar<sup>24</sup>. Como sublinha Carlos

<sup>20</sup> Cf. SAMODÃES, Conde de – Congresso Vitícola. *Correio Nacional*. Lisboa. 3: 598 (4 fev. 1895) 1; 3: 601 (7 fev. 1895) 1; 3: 611 (19 fev. 1895) 1; [Não assinado] – Congresso Vitícola: conde de Samodães. *Diário Illustrado*. Lisboa. 24: 7864 (13 fev. 1895) 1. Da colaboração de Samodães na imprensa sobre o assunto, sublinhe-se a publicação no jornal *A Palavra* da coluna regular *Revista Vitícola*.

<sup>21</sup> Cf. CONGRESSO VINÍCOLA NACIONAL, 1, Lisboa, 1901 – *Relatório Geral*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1902.

<sup>22</sup> Cf. LAÍNS, Pedro – *A economia portuguesa no século XIX. Crescimento económico e comércio externo (1851-1913)*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1995, p. 107-111.

<sup>23</sup> *ESTATUTOS [...]*, p. 1.

<sup>24</sup> *ESTATUTOS [...]*, p. 2.



Passanha, no *Relatório oficial da Exposição Industrial Portuguesa*, realizada em Novembro de 1891, no Palácio de Cristal Portuense, a RCVNP apresentou-se no certame como a iniciadora entre nós da fabricação de vinhos espumantes «pelo sistema rigoroso dos de Champagne»<sup>25</sup> que, por intermédio do seu director técnico, visconde de Villar d'Allen, tinha contratado em Reims – coração da Champagne – Léopold Mennesson, conceituado especialista francês nos domínios da enologia.

5. Na sequência de alguns ataques desferidos por certas franjas da imprensa portuense<sup>26</sup>, logo nos primeiros tempos de vida da RCVNP, Samodães vem a lume com uma bem documentada brochura defendendo a companhia das acusações de tentativa de monopólio, ataques à liberdade comercial e pretensões de favorecimento estatal<sup>27</sup>. Lembrando a acção de incentivo ao comércio e exportação de vinhos dado pelo governo progressista de José Luciano de Castro, tal como a anterior política regeneradora de Fontes Pereira de Melo o havia feito, Samodães sublinha a ligação dos dirigentes da RCVNP a várias missões de estudo e de acção em torno da questão vitivinícola.

Da argumentação usada na defesa da RCVNP, o conde salienta os serviços prestados na promoção e preparação da exposição vinícola de Berlim, o apoio financeiro inscrito na designada «lei dos cereais», de 19 de Julho de 1888, a conceder às «empresas que se prestassem aos serviços, que eram impostos às companhias»<sup>28</sup>. A este propósito, refere o facto da ideia inicial apenas ter contemplado a criação de uma agremiação de lavradores do Douro nos moldes de uma sociedade cooperativa de responsabilidade limitada, a que haviam dado o nome de Liga. Por conseguinte, a formulação desta agremiação pretendia garantir a genuinidade dos vinhos do Porto e laborar, assim, pelo «fiel cumprimento da carta de lei de 4 de Junho de 1883» que impedia a exportação de vinho com aquela denominação que não fosse exclusivamente produzido na região do Douro. Porém, ponderadas as solicitações governamentais, emergiu o contrato de 5 de Dezembro de 1888, contrato que acabou por levantar forte oposição no «corpo commercial do Porto»<sup>29</sup>, a que acresce um aproveitamento político da situação por parte da oposição ao Governo.

<sup>25</sup> *RELATORIO oficial da Exposição Industrial Portuguesa*. Porto: [s.e.], 1981, p.23.

<sup>26</sup> Entre outros, veja-se: FREITAS, Rodrigues de – Nullidade do contrato com a companhia vinícola. *Commercio do Porto*. Porto. 36:153 (15 Jun. 1889) 1; 36: 154 (16 Jun. 1889) 1;

<sup>27</sup> Cf. SAMODÃES, Conde de – *A questão da Real Companhia Vivicola do Norte de Portugal. Conflictio entre o governo e a companhia: exposição aos accionistas*. Porto: Typografia de A. J. da Silva Teixeira, 1889.

<sup>28</sup> SAMODÃES, Conde de – *Ob. cit.*, p. 3.

<sup>29</sup> IDEM – *Ob. cit.*, p. 4.

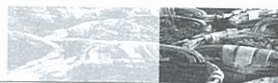
A 15 de Março de 1889, pouco antes da constituição legal da companhia, Samodães e os seus pares tinham, com efeito, celebrado um acordo com o governo de José Luciano de Castro que delineava a arquitectura da futura RCVNP, a saber: uma estrutura interna respeitando o preceituado pelo *Código Comercial* então em vigor, cujas condições se apresentavam muito mais «severas» do que as facultadas às sociedades anónimas; as marcas comerciais da companhia tinham de conformar-se com as da lei comum, sem qualquer garantia do Estado face às suas operações de compra e venda; aos armazéns gerais da companhia passariam a ser aplicadas as leis de 29 de Dezembro de 1887 e o regulamento de 31 de Janeiro de 1889, tal como o eram a qualquer outra companhia com estatutos aprovados pelo governo que, no caso da RCVNP, foram sucessivamente alterados, cortados e aditados na Procuradoria Geral da Coroa e Fazenda.

Todavia, no cerne dos ataques dirigidos à companhia nascente estava o subsídio de «quinze contos por anno, durante dez annos sem reversão, e mais cinco com o pacto de restituição»<sup>30</sup>, subsídio que Samodães refere como «paga» pela instalação do «deposito commercial de Berlim», condição imposta pelo Governo como obrigatória para o estabelecimento da RCVNP. Neste seguimento, considerando o referido contrato como prejudicial para a companhia, tanto mais que, após ter sido cumprida a clausula de estabelecimento do «depósito comercial de Berlim», o Governo deixou de assegurar o pagamento do subsídio estipulado. A este propósito, conclui: «Estava o governo convencido que a formação das companhias vinícolas era de incontestável utilidade publica. Os fundadores da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal tinham a mesma convicção [...]. Era uma opinião que podia ser combatida, mas tinha argumentos plausíveis em seu favor. A opposição á medida nunca se estribou em argumentos sérios contra o que a companhia era, mas sim contra aquilo que se fingiu que ella seria, sendo este o campo escolhido para desvairar a opinião pública[...]. Assim se fez do contrato de 5 de Dezembro um monstro, e do de 15 de Março uma enormidade»<sup>31</sup>.

6. Apesar das adversidades encontradas, a companhia viu os seus *Estatutos* publicados em 8 de Abril de 1889, sendo neste seguimento formulado o *Programa* para a subscrição pública de acções junto dos escritórios da Liga dos Lavradores do Douro, então a funcionar na rua do Calvário nº 70, no Porto, bem como no

<sup>30</sup> «Cumpre insistir sobre este ponto, que é o fim verdadeiro d'esta guerra, sem quartel, malevolamente organizada, sob falsidades e invenções [...]». SAMODÃES, Conde de – *Ob. cit.*, p. 6-7.

<sup>31</sup> IDEM – *Ob. cit.*, p. 11.



Banco Mercantil de Viana do Castelo e Guimarães, no Banco Comercial, Agrícola e Industrial de Vila Real, Bragança e Viseu, e ainda no Banco do Douro, em Lamego.

Como já o apontamos, ao optarem pelo enquadramento jurídico de subscrição pública, os fundadores da companhia pretendiam, pois, demonstrar que esta não representava qualquer «sindicato de grandes vantagens» para os que tinham obtido a concessão.

Legalmente constituída e efectuado o registo dos *Estatutos* da companhia no Tribunal de Comércio do Porto, foi «apresentado» o presidente nomeado para a «assembleia geral universal» dos accionistas, ante a mesma assembleia, no dia 1º de Maio de 1889, no salão Gil Vicente do Palácio de Cristal Portuense, então presidido pelo próprio conde de Samodães<sup>32</sup>. Assim declarada a existência legal da companhia e exonerados os fundadores da sua responsabilidade pessoal, foi lavrada acta da referida assembleia contendo a assinatura de 136 accionistas, pese embora a lista dos subscritores ser substancialmente mais alargada.

Afastando melindres e interesses instalados, o modelo de gestão implementado na companhia vitivinícola, architectada e organizada por Samodães, vem inscrever-se num tempo simultaneamente de crise e mudança no sector, contribuindo sobremaneira para a reforma do comércio do vinho, quer do generoso que, inserido num contexto de livre troca, tinha perdido parte substancial do mercado britânico, quer no interesse pela compra e comercialização de vinhos de outras regiões do país para lotação ou para destilação de água-ardente. A intervenção do conde de Samodães na criação da RCVNP é, com feito, o corolário de mais de quarenta anos dedicados às questões da vitivinicultura em geral, e da causa do Douro em particular.

<sup>32</sup> Cf. SAMODÃES, Conde de – *O Palácio de Crystal Portuense: breve esboço histórico*. Porto: Typografia Central, 1890, p. 45.





## O Conde Samodães e as origens da real companhia vinícola do norte de Portugal

E d u a r d o C . C o r d e i r o G o n ç a l v e s \*

1. Nascido no policromo cenário da Quinta de Cambade, na freguesia de Santa Marinha, em Vila Nova de Gaia, a 16 de Julho de 1828<sup>1</sup>, Francisco de Azeredo Teixeira de Aguiar, mais tarde titulado 2º conde de Samodães<sup>2</sup>, está ligado pela vivência ao Porto e pelas raízes familiares ao Douro. Filho único do general Francisco de Paula de Azeredo, um dos designados «bravos do Mindelo», e de sua mulher D. Maria do Carmo de Lemos Teixeira de Aguiar, descende pelo lado paterno de um dos ramos dos Azeredos de Mesão Frio<sup>3</sup>.

Instruído nas «primeiras letras» no *Seminário-Colégio da Real Irmandade de Nossa Senhora da Lapa*, na cidade do Porto, e prosseguindo os estudos liceais em Lisboa, frequentou a Universidade de Coimbra entre 1843 e 1849, onde se formou em Matemática. Novamente em Lisboa, a par de efémera carreira militar, cursou ainda engenharia militar e civil na Escola do Exército<sup>4</sup>.

Com intensa carreira na política activa, entre 1852 e 1870, nomeadamente como deputado por Lamego ao longo da década de 1850, par do reino a partir de 1858, vice-presidente da Câmara Municipal e governador civil do Porto, respecti-

---

\* Instituto Superior da Maia – ISMAI.

<sup>1</sup> Cf. ARQUIVO DISTRITAL DO PORTO (A.D.P.) – *Paroquial: Santa Marinha*. Lvº 22, fol. 57 V.

<sup>2</sup> Cf. ARQUIVO NACIONAL DA TORRE DO TOMBO (A.N.T.T.) – *Ministério da Administração Interna/Ministério do Reino*. Lvº 32.

<sup>3</sup> Cf. MELO, Álvaro de Azeredo Leme Pinto e – *Azeredos de Mesão Frio: seus ramos e ligações*. 2ª ed. Barcos: Américo Fraga Lames & Cª, 1992.

<sup>4</sup> Cf. GONÇALVES, Eduardo C. Cordeiro – *Católicos e política(1870-1910): o pensamento e a acção do conde de Samodães*. Maia: Publismai, 2004, p. 44-49.

vamente no biénio de 1856-1857 e nos anos de 1868 e 1870-1871, conta ainda com uma passagem, em 1868-1869, pelo ministério «reformista» de Sá da Bandeira e de D. António Alves Martins. Já as décadas de 1870 e 1880 fazem de Samodães um dos mais conceituados escritores e jornalistas católicos do seu tempo. No dealbar da década de 1890 vai ainda dedicar o melhor do seu esforço ao lançamento do movimento social católico, embora entre 1903 e 1910 se envolva directamente nas questões do nacionalismo católico, tal o caso do seu contributo para o lançamento do Partido Nacionalista. Entre 1909 e 1910, vemo-lo regressar em força às lides do jornalismo, dirigindo *A Palavra*, altura em que se envolverá também nalguns dos mais acesos debates político-sociais que antecederam a República.

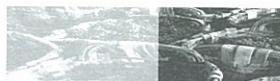
A par desta cadeia ininterrupta de serviços à causa pública, alistando-se no exército, sofrendo perseguições, envolvendo-se na política, discutindo no parlamento, dirigindo como ministro os negócios públicos, colaborando activamente no fomento das letras, da religião e da beneficência, Samodães desenvolveu intensa actividade no que à agricultura diz respeito, falando e escrevendo ou fazendo parte de um sem número de comissões ou instituições associativas do sector. Com efeito, bastaria, pois, começar por recordar as suas inúmeras e substantivas intervenções na Câmara dos Deputados sobre as questões do Douro e da vitivinicultura<sup>5</sup>, os seus escritos em torno da problemática atinente ao incremento da cultura sericícola<sup>6</sup> nas décadas de 1860 e 1870, os relatórios que produziu no âmbito da Comissão Geral de Tabaco no Douro<sup>7</sup>, a sua participação na Liga dos Lavradores do Douro e outrossim o seu empenho na criação, em 1889, da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal (RCVNP).

2. A propósito, a circunstância que envolve a criação desta companhia vinícola apresenta-se ainda sob o signo da crise da filoxera, cuja amplitude e consequências

<sup>5</sup> Cf. CÂMARA DOS DEPUTADOS – *Diário da Câmara dos Deputados. 1ª sessão ordinária da 4ª legislatura [...]*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1852. 6 vols.; IDEM – *Diário da Câmara dos Deputados. Sessão ordinária d 1857*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1857. 7 vols.; IDEM – *Diário da Câmara dos Deputados. Sessão ordinária de 1857-1858*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1857-1858. 4 vols.

<sup>6</sup> Cf. AGUILAR, Francisco de Azeredo Teixeira de – *Noções elementares sobre a cultura das amoreiras e a criação dos bichos da seda, para servir de guia aos sericultores*. Porto: Typ. do Jornal do Porto, 1865.

<sup>7</sup> Cf. COMISSÃO GERAL DA CULTURA DE TABACO NO DOURO – *Relatório sobre a cultura de tabaco no Douro durante o anno de 1884-1885*. Pelo presidente conde de Samodães. Lisboa: Imprensa Nacional, 1885.



foram largamente referenciadas por Miriam Halpern Pereira<sup>8</sup> e Manuel Villaverde Cabral<sup>9</sup>, entre outros. Demais, a par das tentativas de reconversão económica do Alto Douro, não se olvide a expansão da viticultura no Centro e Sul do país, cuja produção de vinho corrente irá contribuir sobremaneira para alimentar os mercados de exportação vinícola, nomeadamente o francês ao longo dos anos de 1880, situação alterada apenas a partir de 1891, cujas consequências inauguram nova crise de superprodução e uma correlativa baixa dos respectivos preços. Aliás, o surto de vinho corrente<sup>9</sup>, na espessura temporal assinalada, acabará por suplantar as exportações tradicionais dos designados vinhos finos, isto a par da abertura de novos mercados, tal o caso do anteriormente referido, a que acresce o brasileiro e, ulteriormente, o das colónias<sup>10</sup>, em detrimento do tradicional mercado inglês<sup>11</sup>.

No ano da fundação da RCVNP, Elvino de Brito, então director-geral da Agricultura, sublinhava assim a crise do sector: «[...] a viticultura, o mais importante ramo da agricultura portuguesa, tem sempre merecido o estímulo, os cuidados e a protecção dos poderes públicos, e com tanta razão quanto é certo que dela advém uma valiosa soma para as receitas do Estado, como dela pode advir, por efeito de uma crise que a esteriliza e não seja debelada a tempo, graves perturbações na situação económica e financeira do paiz». E no mesmo escrito, conclui: «[...] a produção vinícola não está, porém, ao abrigo de crises, e as crises vinícolas não são menos importantes para a economia agrícola e social do paiz do que as dos cereais ou qualquer outra, agrícola ou industrial, sobretudo actualmente, visto que a cultura da vinha ocupa hoje a principal parte da actividade e da riqueza nacional»<sup>12</sup>.

Já em 1884, presidindo uma sub-comissão<sup>13</sup> nomeada em assembleia de viticultores e comerciantes do Norte, encarregada de formular os quesitos com vista

<sup>8</sup> Cf. PEREIRA, Miriam Halpern – *Livre-Câmbio e desenvolvimento económico*. 2ª ed. Lisboa: Sá da Costa Editora, 1983; CABRAL, Manuel Villeverde – *Portugal na alvorada do século XX. Forças sociais, poder político e crescimento económico de 1890 a 1914*. Lisboa: 2ª ed. Editorial Presença, 1988.

<sup>9</sup> As nossas exportações de vinhos comuns para França, por exemplo, entre 1881 e 1889, sobem de 241 235 hectolitros para mais de 1 milhão de hectolitros. PEREIRA, Miriam Halpern – *Ob. cit.*, p. 141-154.

<sup>10</sup> Sobre o assunto, veja-se: CAPELA, José Viriato – *Vinho para o preto. Notas e textos sobre a exportação de vinho para África*. Porto: Afrontamento, 1973.

<sup>11</sup> A este propósito, veja-se: SIDERI, Sandro – *Trade and power: informal colonialism in anglo-portuguese relations*. Rotterdam: Rotterdam University Press, 1970, p. 128; MIRANDA, Sacuntala de – *Portugal: o círculo vicioso da dependência (1890-1939)*. Lisboa: Teorema, 1991, p. 61-77.

<sup>12</sup> BRITO, Elvino de – *A propósito da crise vinícola*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1889, p.32 e 69.

<sup>13</sup> Esta sub-comissão era ainda cosntituída pelo visconde de Villar d'Allen e por Manuel Duarte Guimarães Pestaana da Silva, justamente as mesma personalidades que anos depois vão ladear Samodães na fundação da RCVN.

à prossecução de um inquérito aos «negociantes e lavradores de vinho»<sup>14</sup> em torno da situação da vitivinicultura, Samodães atenta nas grandes problemáticas da «indústria vinhateira» e do comércio do vinho, nomeadamente o da região duriense. A resposta a tal questionário tinha em vista «fixar ideias, para se poder apresentar ao governo uma consulta fundamentada e pratica»<sup>15</sup>. Constituído por catorze artigos divididos em seis capítulos, o questionário é um repositório de questões como a das relações do comércio dos vinhos nacionais com os estrangeiros, dos vinhos nacionais entre si, do fabrico da aguardente, do futuro da viticultura e da conveniência em se criar uma ou várias companhias de comércio de vinhos. Estas e outras questões parecem-nos perfeitamente articuladas com a crise que grassava na região duriense, com o comércio dos seus vinhos e, numa observação mais complexa, com o próprio fenómeno da emigração nos distritos do Norte, factos que obrigaram os governos a agir através da promulgação de legislação protectora que contemplasse «prémios de exportação» e até «subsídios aos viticultores exportadores» que se disponibilizassem a ampliar os mercados de exportação, quer através da «organização de exposições», quer da implementação de «agências de venda e câmaras de comércio» noutros países<sup>16</sup>.

Com efeito, tendo em conta a necessidade da criação de canais de resposta às dificuldades com que o comércio dos vinhos se confrontava no último quartel do século XIX, especialmente os do Douro, foi criada a sociedade comercial, anónima e de responsabilidade limitada, com sede no Porto, denominada Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal (RCVNP), fundada por escritura pública outorgada a 25 de Março de 1889 e aprovada por alvará de 30 de Março do mesmo ano<sup>17</sup>.

3. Encimando os homens que pensaram e fundaram a companhia encontram-se o conde de Samodães e o visconde de Villar d'Allen, secundados por José Joaquim Pestana, Manuel Pestana, Manuel de Albuquerque, Pinheiro Leite, António Carlos Pimentel e Taveira de Carvalho. Tal o caso do primeiro, trata-se também de grandes proprietários rurais, activistas do nacionalismo católico ao longo dos derra-

<sup>14</sup> SAMODÃES, Conde de [et ali.] – *Questionário aos negociantes e lavradores de vinho: proposta pela sub-comissão nomeda em sessão de 1 de Julho de 1884*. Porto: [s.e.], 1884.

<sup>15</sup> IDEM – *Ob. Cit.*, p.1.

<sup>16</sup> Cf. BRITO, Elvino de – *Ob. Cit.*, p. 87-89.

<sup>17</sup> Cf. *ESTATUTOS da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal*. Porto: Typ. A. J. Silva Teixeira, 1889, p.1.



Fig. 1 | FUNDADORES DE RCUNP

José Joaquim Pestana, Manuel d'Albuquerque, J. Pinheiro Leite, Antônio Carlos Pimentel, J. Taveira de Carvalho, Conde de Samodães, Manuel Pestana, Visconde de Vilar d'Allen

deiros anos da monarquia constitucional, cujo pensamento corresponde à confluência do conservadorismo constitucional e do catolicismo social<sup>18</sup>.

É, pois, neste sentido que se podem entender as propostas do nacionalismo católico face a alguns dos graves problemas de então, tais como a «questão social», a «renascida questão religiosa» e a «questão agrícola»<sup>19</sup>, nomeadamente no que concerne às dificuldades atravessadas pela viticultura. Com efeito, todos eles estão

<sup>18</sup> Cf. VOLOVITCH, Marie Christine – *Militantisme catholique et crise du monde rural traditionnel au Portugal, entre 1870 et 1910*. COLÓQUIO LES CAMPAGNES PORTUGAIS DE 1870 A 1930, 1, Aix-en-Provence, 1892 – *Colóquio «Les Campagnes Portugais de 1870 a 1930: image et réalité: actes*. Paris: Fondation Calouste Gulbenkian, 1985, p. 243-275.

<sup>19</sup> «5º Constituindo a agricultura um dos maiores fundamentos da ordem social e a base da economia portuguesa, sendo hoje tão graves os seus problemas, e ligando-se muitas das soluções aos mais altos interesses da pátria, o Centro Nacional [estrutura base do futuro Partido Nacionalista] ocupar-se-á muito particularmente dos assumptos agrícolas». Circular para a fundação do Centro Nacional. *O Grito do Povo*. Porto. 3: 112 (27 Julh. 1901) 1-2.



Fig. 2 | Instalações da RCUNP

ligados às problemáticas atinentes ao fomento e afirmação organizativa agrícola no seu segmento vitícola, cuja intervenção pública, quer no âmbito da Real Associação de Agricultura Portuguesa, quer dos «Congressos Vitícolas» de 1895<sup>20</sup> e 1901<sup>21</sup>, e outras iniciativas, deixa perpassar as grandes preocupações face à crise do sector, já pelas consequências do desaparecimento de legislação protectora do vinho do Porto, já pela referida crise da filoxera, pela diminuição das exportações, pelo estiolar do mercado brasileiro e concomitante concorrência de outros mercados<sup>22</sup>.

4. Refulgem dos objectivos a prosseguir pela companhia a compra de vinhos nacionais com o fim de os comercializar com a chancela da RCVNP, «tanto no interior como no estrangeiro, empregando todos os meios para alargar o commercio d'elles, fazendo-os chegar aos seus committentes, com a maior pureza e cumprindo escrupulosamente as ordens recebidas»<sup>23</sup>.

Assim, além de se propor exercer funções de «agência intermediária» entre produtores e compradores para a comercialização da produção vinícola daqueles, a RCVNP apresenta ainda como desiderato promover o «aperfeiçoamento dos vinhos, publicando instruções para esclarecer os processos» a empregar, consoante «os gostos dos mercados» que a companhia pretendia abarcar<sup>24</sup>. Como sublinha Carlos

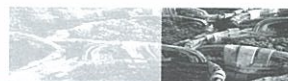
<sup>20</sup> Cf. SAMODÃES, Conde de – Congresso Vitícola. *Correio Nacional*. Lisboa. 3: 598 (4 fev. 1895) 1; 3: 601 (7 fev. 1895) 1; 3: 611 (19 fev. 1895) 1; [Não assinado] – Congresso Vitícola: conde de Samodães. *Diário Illustrado*. Lisboa. 24: 7864 (13 fev. 1895) 1. Da colaboração de Samodães na imprensa sobre o assunto, sublinhe-se a publicação no jornal *A Palavra* da coluna regular *Revista Vitícola*.

<sup>21</sup> Cf. CONGRESSO VINÍCOLA NACIONAL, 1, Lisboa, 1901 – *Relatório Geral*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1902.

<sup>22</sup> Cf. LAÍNS, Pedro – *A economia portuguesa no século XIX. Crescimento económico e comércio externo (1851-1913)*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1995, p. 107-111.

<sup>23</sup> *ESTATUTOS [...]*, p. 1.

<sup>24</sup> *ESTATUTOS [...]*, p. 2.



Passanha, no *Relatório oficial da Exposição Industrial Portuguesa*, realizada em Novembro de 1891, no Palácio de Cristal Portuense, a RCVNP apresentou-se no certame como a iniciadora entre nós da fabricação de vinhos espumantes «pelo sistema rigoroso dos de Champagne»<sup>25</sup> que, por intermédio do seu director técnico, visconde de Villar d'Allen, tinha contratado em Reims – coração da Champagne – Léopold Mennesson, conceituado especialista francês nos domínios da enologia.

5. Na sequência de alguns ataques desferidos por certas franjas da imprensa portuense<sup>26</sup>, logo nos primeiros tempos de vida da RCVNP, Samodães vem a lume com uma bem documentada brochura defendendo a companhia das acusações de tentativa de monopólio, ataques à liberdade comercial e pretensões de favorecimento estatal<sup>27</sup>. Lembrando a acção de incentivo ao comércio e exportação de vinhos dado pelo governo progressista de José Luciano de Castro, tal como a anterior política regeneradora de Fontes Pereira de Melo o havia feito, Samodães sublinha a ligação dos dirigentes da RCVNP a várias missões de estudo e de acção em torno da questão vitivinícola.

Da argumentação usada na defesa da RCVNP, o conde salienta os serviços prestados na promoção e preparação da exposição vinícola de Berlim, o apoio financeiro inscrito na designada «lei dos cereais», de 19 de Julho de 1888, a conceder às «empresas que se prestassem aos serviços, que eram impostos às companhias»<sup>28</sup>. A este propósito, refere o facto da ideia inicial apenas ter contemplado a criação de uma agremiação de lavradores do Douro nos moldes de uma sociedade cooperativa de responsabilidade limitada, a que haviam dado o nome de Liga. Por conseguinte, a formulação desta agremiação pretendia garantir a genuinidade dos vinhos do Porto e laborar, assim, pelo «fiel cumprimento da carta de lei de 4 de Junho de 1883» que impedia a exportação de vinho com aquela denominação que não fosse exclusivamente produzido na região do Douro. Porém, ponderadas as solicitações governamentais, emergiu o contrato de 5 de Dezembro de 1888, contrato que acabou por levantar forte oposição no «corpo commercial do Porto»<sup>29</sup>, a que acresce um aproveitamento político da situação por parte da oposição ao Governo.

<sup>25</sup> RELATORIO *official da Exposição Industrial Portuguesa*. Porto: [s.e.], 1981, p.23.

<sup>26</sup> Entre outros, veja-se: FREITAS, Rodrigues de – Nullidade do contrato com a companhia vinícola. *Commercio do Porto*. Porto. 36:153 (15 Jun. 1889) 1; 36: 154 (16 Jun. 1889) 1;

<sup>27</sup> Cf. SAMODÃES, Conde de – *A questão da Real Companhia Vivicola do Norte de Portugal. Conflictio entre o governo e a companhia: exposição aos accionistas*. Porto: Typografia de A. J. da Silva Teixeira, 1889.

<sup>28</sup> SAMODÃES, Conde de – *Ob. cit.*, p. 3.

<sup>29</sup> IDEM – *Ob. cit.*, p. 4.

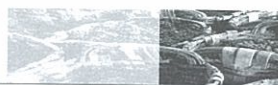
A 15 de Março de 1889, pouco antes da constituição legal da companhia, Samodães e os seus pares tinham, com efeito, celebrado um acordo com o governo de José Luciano de Castro que delineava a arquitectura da futura RCVNP, a saber: uma estrutura interna respeitando o preceituado pelo *Código Comercial* então em vigor, cujas condições se apresentavam muito mais «severas» do que as facultadas às sociedades anónimas; as marcas comerciais da companhia tinham de conformar-se com as da lei comum, sem qualquer garantia do Estado face às suas operações de compra e venda; aos armazéns gerais da companhia passariam a ser aplicadas as leis de 29 de Dezembro de 1887 e o regulamento de 31 de Janeiro de 1889, tal como o eram a qualquer outra companhia com estatutos aprovados pelo governo que, no caso da RCVNP, foram sucessivamente alterados, cortados e aditados na Procuradoria Geral da Coroa e Fazenda.

Todavia, no cerne dos ataques dirigidos à companhia nascente estava o subsídio de «quinze contos por anno, durante dez annos sem reversão, e mais cinco com o pacto de restituição»<sup>30</sup>, subsídio que Samodães refere como «paga» pela instalação do «deposito commercial de Berlim», condição imposta pelo Governo como obrigatória para o estabelecimento da RCVNP. Neste seguimento, considerando o referido contrato como prejudicial para a companhia, tanto mais que, após ter sido cumprida a clausula de estabelecimento do «depósito comercial de Berlim», o Governo deixou de assegurar o pagamento do subsídio estipulado. A este propósito, conclui: «Estava o governo convencido que a formação das companhias vinícolas era de incontestável utilidade publica. Os fundadores da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal tinham a mesma convicção [...]. Era uma opinião que podia ser combatida, mas tinha argumentos plausíveis em seu favor. A opposição á medida nunca se estribou em argumentos sérios contra o que a companhia era, mas sim contra aquilo que se fingiu que ella seria, sendo este o campo escolhido para desvairar a opinião pública[...]. Assim se fez do contrato de 5 de Dezembro um monstro, e do de 15 de Março uma enormidade»<sup>31</sup>.

6. Apesar das adversidades encontradas, a companhia viu os seus *Estatutos* publicados em 8 de Abril de 1889, sendo neste seguimento formulado o *Programa* para a subscrição pública de acções junto dos escritórios da Liga dos Lavradores do Douro, então a funcionar na rua do Calvário nº 70, no Porto, bem como no

<sup>30</sup> «Cumprer insistir sobre este ponto, que é o fim verdadeiro d'esta guerra, sem quartel, malevolamente organizada, sob falsidades e invenções [...]». SAMODÃES, Conde de – *Ob. cit.*, p. 6-7.

<sup>31</sup> IDEM – *Ob. cit.*, p. 11.



Banco Mercantil de Viana do Castelo e Guimarães, no Banco Comercial, Agrícola e Industrial de Vila Real, Bragança e Viseu, e ainda no Banco do Douro, em Lamego.

Como já o apontamos, ao optarem pelo enquadramento jurídico de subscrição pública, os fundadores da companhia pretendiam, pois, demonstrar que esta não representava qualquer «sindicato de grandes vantagens» para os que tinham obtido a concessão.

Legalmente constituída e efectuado o registo dos *Estatutos* da companhia no Tribunal de Comércio do Porto, foi «apresentado» o presidente nomeado para a «assembleia geral universal» dos accionistas, ante a mesma assembleia, no dia 1º de Maio de 1889, no salão Gil Vicente do Palácio de Cristal Portuense, então presidido pelo próprio conde de Samodães<sup>32</sup>. Assim declarada a existência legal da companhia e exonerados os fundadores da sua responsabilidade pessoal, foi lavrada acta da referida assembleia contendo a assinatura de 136 accionistas, pese embora a lista dos subscritores ser substancialmente mais alargada.

Afastando melindres e interesses instalados, o modelo de gestão implementado na companhia vitivinícola, architectada e organizada por Samodães, vem inscrever-se num tempo simultaneamente de crise e mudança no sector, contribuindo sobremaneira para a reforma do comércio do vinho, quer do generoso que, inserido num contexto de livre troca, tinha perdido parte substancial do mercado britânico, quer no interesse pela compra e comercialização de vinhos de outras regiões do país para lotação ou para destilação de água-ardente. A intervenção do conde de Samodães na criação da RCVNP é, com feito, o corolário de mais de quarenta anos dedicados às questões da vitivinicultura em geral, e da causa do Douro em particular.

<sup>32</sup> Cf. SAMODÃES, Conde de – *O Palácio de Crystal Portuense: breve esboço histórico*. Porto: Typografia Central, 1890, p. 45.





## Sociedade de instrução do Porto

[1880-1889]

D u a r t e   N u n o   B a r r o s   C a r d o s o \*

Em Portugal, o conceito de instrução pública e os princípios conducentes à sua institucionalização são em grande parte subsidiários das reformas pombalinas. Foi sobretudo com o advento do Liberalismo que o conceito de instrução pública se expandiu e lançou raízes na sociedade portuguesa, tendo em consideração o alastramento das concepções populares e burguesas do ensino. Com efeito, a instrução intelectual do cidadão, tida como um dever do Estado Liberal, constituiu uma preocupação constante dos liberais, tornando-se ponto obrigatório da política deste período <sup>1</sup>.

A ideia da necessidade de uma reforma global do País difundiu-se sobretudo na segunda metade do século XIX. Com efeito, a chamada "geração de 70" propunha a intervenção cívica nos campos cultural, artístico, literário, filosófico, estético e político. Dessa forma, a educação do povo era vista como o principal instrumento de desenvolvimento colectivo, já que formar cidadãos significava dotar a nação de elementos válidos e activos na vida económica, social e política do País. Para estes doutrinadores, o desenvolvimento económico, consubstanciado na modernização agrícola e na industrialização, e a continuidade da própria sociedade liberal, estavam dependentes da instrução, da alfabetização da população, sobretudo nas áreas urbanas. Nesse sentido, o Estado Oitocentista discutiu sobre as vias de alargamento do ensino primário público e sobre os meios mais vantajo-

\* Licenciado em Ciências Históricas – Professor do Ensino Secundário.

<sup>1</sup> TORGAL, Luís Reis – *A Instrução Pública* In MATTOSO, José (dir.) – "História de Portugal", vol. V. Lisboa: Círculo de Leitores, 1993, p. 609.

sos de ensinar a "ler e contar". Apesar disso, coube um papel de suma importância a inúmeras instituições associativas surgidas um pouco por todo o país, cuja importância neste processo se manifestou já desde finais do século XVIII.

Nas duas últimas décadas do século XIX, a capital nortenha revelou um intenso movimento intelectual, pontilhado pelo aparecimento de múltiplas iniciativas artísticas e literárias vocacionadas para a difusão de conhecimentos científicos e técnicos. O aparecimento da Sociedade de Instrução do Porto, em 1880, reflecte, a um só tempo, não apenas a importância e a pertinência que a temática educação/instrução possuía naquela época, como também prova, pelas inúmeras actividades que desenvolveu, a força e o dinamismo cultural do Porto do fim do século. Para além do seu inegável apogeu intelectual, a cidade invicta passava por uma conjuntura caracterizada por um forte crescimento urbanístico, demográfico, económico, financeiro, social e, até mesmo, político.

O movimento de urbanização da cidade é notório, sobretudo a partir dos anos setenta, altura em que desaparecem as estreitas vielas e os escuros becos do Porto antigo para dar lugar a novas ruas e praças, mais amplas e "higiénicas", constroem-se pontes, erguem-se novos edifícios e muitos dos riachos que dividem o velho burgo são, então, encanados. Levanta-se uma cidade nova, com um arranjo arquitectónico mais moderno.

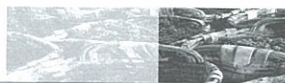
O crescimento demográfico é também patente, acelerando a partir, sobretudo, de 1864 em diante, sendo particularmente rápido entre 1878-1890, ao que não foi por certo alheio o movimento migratório rural para a cidade, facilitado pela melhoria dos transportes e das redes viárias. Daqui nascerão os subúrbios da urbe, fenómeno que Paul Guichard chamou de "aglomeração contemporânea"<sup>2</sup>.

O Porto acolhia diversas comunidades estrangeiras, facto que lhe valia uma fisionomia social muito própria. A maior era, sem dúvida, a espanhola, (os célebres "galegos"); seguia-se-lhe a dos "brasileiros", dotados de um estilo de vida extremamente luxuoso e *sui generis*; refira-se ainda a alemã e, sobretudo, a inglesa, colónias socialmente muito fechadas e, em regra, ligadas ao Douro e ao negócio do vinho do Porto<sup>3</sup>.

Mas é também uma cidade donde parte muita gente, sobretudo para o Brasil. Movimento crescente desde meados do século XIX, o fluxo migratório aumenta em finais dos anos oitenta, por efeito da crise económica geral que se abate sobre o País.

<sup>2</sup> SERÉN, Maria do Carmo; PEREIRA, Gaspar Martins – *O Porto Oitocentista*. In RAMOS, Luís A. de Oliveira (dir.) – "História do Porto". 2ª edição. Porto: Porto Editora, 1997, p. 404.

<sup>3</sup> SERÉN, Maria do Carmo; PEREIRA, Gaspar Martins – *O Porto Oitocentista...* p. 405-406.



Em termos económicos, o Porto afirma-se como o entreposto comercial de toda a região norte, alicerçado no negócio do vinho do Porto. Trata-se, ainda, de um pólo industrial avançado, embora caracterizado pela forte persistência do trabalho artesanal familiar. Por outro lado, é uma cidade que se orgulha da sua autonomia financeira relativamente à capital. Só a crise dos inícios dos anos noventa é que vem pôr em causa esta hegemonia e independência económica.

Social e politicamente, o Porto estava nas mãos de uma burguesia poderosa e intelectual, grupo social a quem cabia direccionar o rumo da urbe<sup>4</sup>.

## Fundação e fundadores da S.I.P.

O ano de 1880, ano comemorativo do tricentenário de Camões – efusivamente comemorado em Lisboa e Porto – assinalou o surgimento de uma série de instituições artísticas, científicas e instrutivas na capital do Norte. O Centro Artístico Portuense<sup>5</sup>, a Sociedade Portuense de Geografia<sup>6</sup>, a Sociedade de Geografia Comercial do Porto<sup>7</sup> são alguns exemplos de instituições fundadas naquele ano. Seguem-se outros organismos: o Grémio Instrução e Recreio<sup>8</sup> (1881), o Club de Vila Nova de Gaia (1882), o Grémio Familiar e Instrutivo do Porto (1882), a União Médica (1882), a Sociedade Propagadora de Instrução Popular Vítor Manuel (1884), a Associação dos Professores Primários do Norte de Portugal (1884), a Associação Liberal Portuense (1885), a Sociedade Alexandre Herculano (1885), o Grémio Liberal (1887) e o Grémio Literário Portuense (1887) entre muitos outros análogos. Desta forma, o surgimento da Sociedade de Instrução do Porto que, por comodidade expositiva, passaremos a identificar pela sigla S.I.P., enquadra-se perfeitamente no espírito da época, contemporizando-se com as preocupações fundamentais do tempo.

<sup>4</sup> SERÉN, Maria do Carmo; PEREIRA, Gaspar Martins – *O Porto Oitocentista...* p. 405-450.

<sup>5</sup> Os seus estatutos datam de 3.06.1880. (Arquivo Distrital do Porto. Fundo do Governo Civil do Porto. Série Alvarás e Diplomas. Livro de registo de alvarás concedidos e outros diplomas, nº 25, fl. 91)

<sup>6</sup> Os seus estatutos datam de 23.08.1880. (Arquivo Distrital do Porto. Fundo do Governo Civil do Porto. Série Alvarás e Diplomas. Livro de registo de alvarás concedidos e outros diplomas, nº 25, fl. 92)

<sup>7</sup> Fundada em meados de 1880, os seus primeiros estatutos datam de 10.08.1881. (Arquivo Distrital do Porto. Fundo do Governo Civil do Porto. Série Alvarás e Diplomas. Livro de registo de alvarás concedidos e outros diplomas, nº 25, fl. 100)

<sup>8</sup> Com sede na vizinha Vila Nova de Gaia.

A ideia de criar a Sociedade foi tomada durante uma reunião ocorrida no dia 29 de Fevereiro de 1880 na cidade invicta. Naquela assembleia, presidida pelo médico José Frutuoso Aires de Gouveia Osório, foi lido o programa da instituição, da autoria do botânico Isaac Newton, e foi eleita a comissão encarregada de elaborar o projecto de estatutos da mesma<sup>9</sup>. O dito projecto, de que foi relator Joaquim de Vasconcelos, secretário da respectiva comissão, ficou concluído em 12 de Março, depois de quatro sessões de demorada discussão, tendo sido aprovado nas reuniões de 20 e 23 daquele mês. A 19 de Maio de 1880 os Estatutos da S.I.P. foram aprovados oficialmente, por alvará emitido pelo Governador Civil do Porto, Tomás António de Oliveira Lobo<sup>10</sup>. Constituíam-se como "uma agremiação de indivíduos de ambos os sexos, quer nacionaes, quer estrangeiros" que se propunha "concorrer para o progresso da instrucção do paiz"<sup>11</sup>. Eram admitidos como sócios as pessoas que aderissem ao fim da instituição e satisfizessem as prescrições estatuídas<sup>12</sup>.

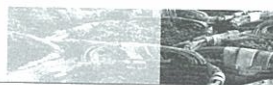
Os sócios dividiam-se em cinco classes, a saber: fundadores, efectivos, correspondentes, protectores e de mérito. Eram considerados *sócios fundadores* todos os que se estivessem inscrito até à data da assembleia geral de 5 de Fevereiro de 1882. A segunda classe, *sócios efectivos*, era constituída por todos os elementos, inscritos após a data acima referida, residentes no concelho do Porto ou limítrofes, ou os que, não estando compreendidos neste caso, solicitassem a sua inscrição naquele grupo. Quanto aos *sócios correspondentes*, tratava-se de todos os que, contribuindo para o progresso da Sociedade, não se encontrassem abrangidos pelas condições atrás mencionadas. Em termos qualitativos, todos os membros da instituição eram considerados *sócios protectores*, desde que se entendesse haverem prestado "serviços valiosos para a Sociedade", ou *sócios de mérito*, no caso de se

<sup>9</sup> Essa comissão ficou composta por dez sócios fundadores, a saber: Guilherme Teodoro Rodrigues, Augusto Luso (professor), Joaquim de Vasconcelos (publicista), Joaquim de Azevedo Albuquerque (professor), Alfredo Tait (comerciante), Isaac Newton (botânico), Agostinho da Silva Vieira, (farmacêutico), Joaquim Duarte Moreira de Sousa, António Manuel Lopes Vieira de Castro e Vicente Urbino de Freitas (médico). *Revista da Sociedade de Instrucção do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, nº 1, 1 de Janeiro de 1881, p. 37.

<sup>10</sup> Arquivo Distrital do Porto. Fundo do Governo Civil do Porto. Série Alvarás e Diplomas. Livro de registo de alvarás concedidos e outros diplomas, nº 25, fl. 91. Mais tarde, a 21 de Junho de 1883, o Governo Civil do Porto autorizava uma reformulação dos estatutos da S.I.P. (Livro de registo de alvarás concedidos e outros diplomas, nº 25, fl. 107)

<sup>11</sup> *Estatutos da Sociedade de Instrucção do Porto*. Porto: Typographia Elzeviriana, 1883, p. 5.

<sup>12</sup> Especifica-se ainda que, para se ser considerado sócio requeria-se a condição de emancipação legal, e para as mulheres casadas autorização dos respectivos maridos. (*Estatutos da Sociedade de Instrucção do Porto*. Porto: Typographia Elzeviriana, 1883, p. 6)



reconhecer terem contribuído para o desenvolvimento da ciência em geral, do país, ou dos fins preconizados pela Sociedade <sup>13</sup>.

A direcção, definida nos estatutos aprovados em 1883, compreendia um presidente, um vice-presidente, um secretário geral, um vice-secretário geral, um conselho administrativo, uma comissão de exame de contas e um conselho científico. A eleição destes órgãos era válida por dois anos. O conselho científico, responsável pela direcção de todas as questões que dissessem respeito à instrução dos sócios, ao progresso e à projecção da Sociedade, era constituído por setenta membros, podendo dividir-se em várias secções relativas aos vários campos do conhecimento que abrangiam <sup>14</sup>. As Ciências Cosmológicas, as Ciências Fisiológicas (Médicas e Naturais), as Ciências Noológicas, as Ciências Sociais e as Ciências Físico-Matemáticas.

A S.I.P. reunia-se anualmente em assembleia geral – reunião de todos os sócios fundadores, efectivos, protectores e de mérito – convocada para tratar de assuntos relativos ao governo e exercício da instituição. Essa reunião magna ocorria no mês de Janeiro e nela o presidente fazia o chamado discurso inaugural do ano e o secretário geral dava conta do movimento económico da Sociedade <sup>15</sup>.

A Sociedade de Instrução do Porto contou com o desvelo apaixonado de vários sócios, facto que muito contribuiu para o seu engrandecimento, bem como para a projecção interna e externa que alcançou. Isaac Newton, Joaquim de Vasconcelos e José Frutuoso Aires de Gouveia Osório foram alguns dos sócios cujos nomes ficaram para sempre associados a este instituto pela importância das acções que desenvolveram no seu âmbito.

É de destacar a importância do contributo dado por Carolina Michaëlis figura cuja importância em prol da educação nacional é conhecida. Foi agraciada pela própria Sociedade, que a nomeou sócia emérita na sessão de 25 de Junho de 1880 <sup>16</sup>. Saliente-se, a ausência na Sociedade de qualquer preconceito intelectual relativamente à mulher, visível quer neste reconhecimento, quer na forma como em geral ela era encarada <sup>17</sup>. Com efeito, ao “sexo fraco” caberia uma missão de suma importância, ou seja, a educação das futuras gerações:

<sup>13</sup> *Estatutos da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Elzeviriana, 1883, p. 7.

<sup>14</sup> *Estatutos da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Elzeviriana, 1883, p. 13.

<sup>15</sup> *Estatutos da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto..., p. 14-15.

<sup>16</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, nº 1, 1 de Janeiro de 1881, p. 39.

<sup>17</sup> Nos seus estatutos, a S.I.P. assume-se como uma agremiação de indivíduos de ambos os sexos, em termos de categorias de sócios não faz qualquer distinção entre homens e mulheres e o direito de voto é igual para ambos os casos.

*"Com este trabalho da comunidade, de todos nós, é forçoso fazer convergir os esforços individuais de propaganda, e torna-se sobretudo urgente interessar n'esta benéfica missão, as senhoras, a mulher, que já Plutarcho queria instruída para colaborar dignamente na obra moral da educação. A educação das mulheres é ainda mais necessária do que a dos homens, porque esta, dizia Fénelon, é obra d'ellas" <sup>18</sup>.*

Ressalta, igualmente, a alta percentagem de sócios estrangeiros, sobretudo de origem inglesa, presentes na Sociedade de Instrução do Porto. Ligados, em larga escala, ao mundo dos negócios do vinho do Porto, estes sócios demonstram nesta sua relação com a S.I.P. uma espécie de filantropia científica e educativa e, paralelamente, um entrosamento cada vez mais profundo com o espírito e com a cultura do país que os fora acolhendo, a eles e a seus antepassados, havia muitas décadas. Esta presença pode ser encarada como uma abertura da micro-sociedade britânica instalada na cidade, desde sempre caracterizada por um profundo hermetismo cultural.

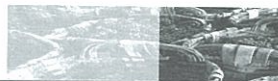
A base sócio-cultural da S.I.P. era assim maioritariamente constituída por uma burguesia intelectual marcada pelo racionalismo positivista, bastante ligada ao ensino superior, que ocupava cargos públicos relevantes, o que comprova o protagonismo que atingiu na vida cultural e política do Porto na segunda metade do século XIX. Contudo, a Sociedade de Instrução do Porto teve uma existência muito breve, apesar do dinamismo da sua acção e das inúmeras iniciativas que levou a efeito. Na verdade, fundada em 1880, o seu desfecho parece ter ocorrido logo no final da década, em 1889.

## Objectivos e finalidades

Promover "a instrução geral do paiz, e em especial dos sócios, nos diferentes ramos das ciências, e particularmente concorrer para aperfeiçoar e desenvolver os metodos pedagogicos" constituíram, estatutariamente, os fins imediatos da Sociedade de Instrução do Porto. Ressalvava-se, ainda, que esta associação se interessaria por todos os assuntos relacionados com a história das ciências, das artes e das indústrias em Portugal <sup>19</sup>.

<sup>18</sup> Discurso de José Frutuoso Aires de Gouveia Osório. *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, nº 7, 1 de Julho de 1881, p.217.

<sup>19</sup> *Estatutos da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Elzeviriana, 1883, p. 5 (art. 3º).



Era, sem dúvida, a cultura vertida para a nação em moldes positivistas. Era o culto da experiência, do racionalismo educativo e da promoção do saber técnico. Foi na qualidade de fiel depositário dessa linha de pensamento que se pronunciou José Frutuoso Aires de Gouveia Osório, na altura presidente da S.I.P.:

*"Criar individuos que se governem bem, e que obrem acções uteis ao Estado é o fim da educação. Para conseguir este resultado é indispensavel não poupar nenhum dos meios que a experiencia reconhece efficazes. É preciso dar ao individuo recursos novos d'observação e de raciocinio, por meio dos quais possa apreciar os factos que vê, achar a sua razão e calcular o seu alcance. É este o caminho da sciencia; e somente ella pode tornar o trabalho da educação precioso e fecundo para as descobertas, que constituem o progresso".*<sup>20</sup>

No sentido de efectivar o conjunto de finalidades constantes do seu estatuto, a S.I.P. propunha-se realizar iniciativas variadas, como conferências, cursos livres, concursos, congressos científicos, criação de escolas e viagens de exploração científica. A concretização dos objectivos delineados pela Sociedade passou igualmente pela formação de bibliotecas, gabinetes de leitura e museus, bem como pelo diálogo com as diversas associações nacionais e estrangeiras. O recurso à imprensa outro dos meios propostos pela S.I.P. para promover o desenvolvimento do "estudo dos diferentes ramos das sciencias, e a concentrar os esforços isolados". Foi ainda seu propósito conceder prémios a livros de instrução em geral, em língua portuguesa, reveladores do esforço em benefício da educação nacional<sup>21</sup>.

Na verdade, procurando superar a insuficiência do ensino técnico, tido como o veículo para garantir melhores condições de existência ao operariado, grande parte das instituições filantrópicas ou de socorros mútuos da altura estabeleceram cursos profissionais. Exemplo fecundo de tal situação foi a *Escola Industrial* criada pela Associação Industrial Portuense (meados do séc. XIX), bem como o *Curso de Desenho Industrial* projectado pelo Centro Artístico Portuense (1880), e ainda o *Curso de Desenho Técnico* destinado à indústria promovido pela Sociedade Martins Sarmiento (Guimarães, 1882). No final de Oitocentos, a insuficiência do ensino técnico industrial sentida um pouco por todo o país, dificultava o desenvolvi-

<sup>20</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1.º ano, nº 7, 1 de Julho de 1881, p.217.

<sup>21</sup> *Estatutos da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Elzeviriana, 1883, p. 5-6 (art. 4.º).

mento industrial e, concomitantemente, funcionava como um entrave à introdução de maquinaria em sectores chave da indústria nacional<sup>22</sup>.

Para abranger e tratar metodicamente as várias áreas do saber, os estatutos da Sociedade de Instrução do Porto estabeleceram a possibilidade da criação de uma série de secções científicas<sup>23</sup>. Essas secções, espécie de comissões criadas voluntariamente pelos sócios, de acordo com as respectivas sensibilidades intelectuais, eram dotadas de uma organização própria: presidente, vice-presidente, 1º secretário, 2º secretário e vogais. A S.I.P. teve cerca de cinco secções científicas, pelo menos desde a sua fundação até 1884, último ano da publicação da revista a ela afecta. Refira-se o facto de, muitas vezes, estas unidades científicas se subdividirem em temáticas parcelares, constituindo as chamadas subsecções:

		SUBSECÇÕES	
SECÇÕES	A) Ciências Cosmológicas	Geografia <sup>24</sup>	Físico-Matemática
	B) Ciências Fisiológicas <sup>25</sup>	Ciências Naturais	Ciências Médicas
	C) Ciências Noológicas	–	–
	D) Ciências Sociais	–	–
	E) Ciências Físico-Químicas <sup>26</sup>	–	–

FONTE: *Revista da Sociedade de Instrução do Porto* (1881-1884).

A Sociedade de Instrução do Porto, tendo por base o seu objectivo capital de difusão de métodos pedagógicos evoluídos e de saberes teóricos e práticos, desenvolveu uma estratégia de acção composta por várias actividades e por inúmeras iniciativas, tal como os seus estatutos propunham.

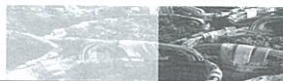
<sup>22</sup> MATOS, Ana Maria Cardoso de – *Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Industrial no Portugal Oitocentista*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998, p. 215.

<sup>23</sup> *Estatutos da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Elzeviriana, 1883, p. 5 (art. 5º).

<sup>24</sup> Criada em 1882, foi seu presidente D. Eduardo Blanco y Cruz.

<sup>25</sup> Reuniam-se em todos os dias 8 ou nos seguintes, de cada mês (n.º4, 1881, p. 143). Relativamente a esta secção sabe-se que a ela estavam agregados o Dr. Ferreira da Silva (Presidente), Augusto Luso (Vice-Presidente), George Sellers (1º Secretário) e Eduardo Sequeira (2º Secretário).

<sup>26</sup> Constituída como tal a 1 de Abril de 1884, data em que foi autorizada pelo Conselho Científico, após alguma discussão. Era constituída por: Bento Carqueja; José Crispiniano da Fonseca; João Pinto Correia de Meneses; José Maria Melo de Matos; Eduardo Sequeira e Álvaro C. Castro Neves.



Estabelecida a biblioteca e o gabinete de leitura, fundada a sua revista e o seu museu, promovendo um sem número de prelecções, conferências e debates, projectando escolas vocacionadas para diferentes universos de alunos, organizando várias exposições e mostras públicas, lutando e reivindicando junto de quem de direito pela melhoria das condições de existência e de instrução das populações limítrofes, entre outras variadíssimas coisas, a S.I.P. demonstrou uma força absolutamente empenhada na causa em que acreditava e da qual fazia bandeira. Da "instrução" nasceriam cidadãos, matéria-prima quase ausente e tão necessária para o renascimento económico e moral da nação subdesenvolvida na escala europeia. Tratava-se, em suma, de colocar a ciência e a técnica ao serviço do progresso nacional, rentabilizando os préstimos de um instituto particular em prol do bem material da comunidade.

## Contributos para a difusão científica e tecnológica

Desde o século XVIII que se generalizava na Europa a publicação de periódicos divulgadores de conhecimentos científicos e técnicos. Embora em Portugal tenha havido um certo desfasamento temporal nesse campo, a verdade é que ao longo de Oitocentos foram publicadas muitas revistas, jornais, almanaques, boletins, anais, gazetas, catálogos ilustrados e folhetos específicos que contribuíram para colmatar essa lacuna. Elementos insubstituíveis na generalização da leitura de carácter técnico, as Sociedades, Associações e instituições afins, desempenharam um papel de suma importância ao publicarem periódicos divulgadores das novidades científicas e tecnológicas<sup>27</sup>.

A Sociedade de Instrução do Porto desde logo sentiu necessidade de publicar, com regularidade, os conhecimentos surgidos no seu âmbito, facto que a levou a criar uma revista própria onde fossem exarados os estudos e as acções relevantes da instituição. Com efeito, aí poderia facilmente divulgar muitas informações úteis a um vasto número de pessoas, promovendo desse modo, a instrução da população em geral.

A ideia da criação de uma revista ligada à Sociedade ocorreu logo no início dos trabalhos, em sessão de 25 de Junho de 1880, por proposta do professor Von

<sup>27</sup> Nesse sentido apareceram, por exemplo, os chamados *Annaes da Sociedade Promotora da Industria Nacional* (1822-1854); o *Jornal da Associação Industrial Portuense* (1853-1864); o *Jornal da Sociedade Agrícola do Porto* (1856-1858); a *Gazeta das Fabricas* (1865-1866), publicada pela Associação Promotora da Indústria Fabril; e a *Revista de Obras Publicas e Minas* (1877), tutelada pela Associação de Engenheiros.

Hafe<sup>28</sup>. No relatório anual, relativo ao ano social de 1880-1881, Aires Gouveia congratulava-se com a evolução daquele periódico, de que se "publicaram já seis números com 210 paginas"<sup>29</sup>. A publicação, de carácter mensal, rondava as quarenta páginas. A recepção nacional e estrangeira da revista foi significativa, a avaliar pelo elevado número de assinaturas conseguido e pelas muitas permutas que se estabeleceram com diversas instituições.

O tipo de artigos publicado na Revista começou por ser muito variado, passando por estudos científicos e literários, absolutamente inéditos, de alguns sócios, discursos e conferências, recensões bibliográficas, mapas, plantas, desenhos<sup>30</sup>, quadros, informações acerca de obras estrangeiras sobre temáticas portuguesas, correspondência trocada, relatórios, pareceres, propostas e extractos de actas.

Mormente o aumento da Revista, a qualidade dos artigos nela publicados, sobretudo no quarto ano, parece não ter sido do agrado geral dos sócios. Mas, a verdade, é que já se pressentia o desfecho da publicação daquele órgão informativo e difusor da S.I.P. Eram constantes as discussões nas reuniões do Conselho Científico sobre o futuro do periódico, tendo em consideração a falta de material para publicar. Com efeito, o décimo segundo número do 4.º ano da Revista, correspondente a Dezembro de 1884, parece ter sido a última publicação da Sociedade de Instrução do Porto, desconhecendo-se a existência de qualquer reatamento posterior ou, até mesmo, um novo periódico<sup>31</sup>.

## Prelecções e conferências

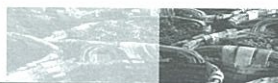
Tradição cultural com alguma expressão em Portugal desde o século XVII, as conferências, enquanto meio de divulgação do saber, sobretudo do saber erudito,

<sup>28</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, nº 1, 1 de Janeiro de 1881, p. 39.

<sup>29</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, nº 7, 1 de Julho de 1881, p. 216.

<sup>30</sup> Refira-se, a título de exemplo, o desenho apresentado do "isemeriocópio", máquina inventada por Augusto Luso destinada a indicar os movimentos de rotação e transladação da Terra, mostrando ao mesmo tempo como se formavam os dias e as noites, as estações do ano, etc.

<sup>31</sup> Sabe-se que a S.I.P., para além da publicação da Revista, editou ainda o seguinte: *Estatutos da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Elzeveriana, 1883; *Relatorio do Conselho Administrativo e Parecer da Comissão de Exame de Contas relativo ao anno economico de 1883*. Porto: Typographia Commercial Portuense, 1884; e *Nona Exposição, 1884-1885. Marcenaria e Artes Correlativas. Relatorio e Programma*. Porto: 1884.



desceu dos círculos estritamente academistas para as associações e sociedades oitocentistas. Os conhecimentos que aí se difundiam não eram apenas de natureza meramente científica, mas sim técnicos. Esta mudança operava-se em virtude do público a que se destinavam, passando da elite letrada para o povo maioritariamente analfabeto. Desta forma, o saber laicizava-se e vulgarizava-se, a par do esforço oficial e particular de instrução popular, deixando de ser apanágio dos mais ricos, poderosos e, muitas vezes, ociosos. O século XIX carecia, antes de mais, de um saber activo, ao serviço do bem estar de cada um dos cidadãos em particular e do progresso da comunidade em geral. Desta forma, a ciência e a técnica tinham uma função essencialmente sócio-económica, ultrapassando o espartilho do saber quase sempre estéril, cultivado por um punhado de gente. Todo o século XIX, o século da explosão da ciência, ficou marcado pela institucionalização das conferências científicas e pedagógicas, promovidas com regularidade por diversas agremiações culturais ou profissionais existentes na época. As conferências, enquanto forma de propagação científica, pretendiam contribuir para o revigoramento do País.

A cidade do Porto comungou plenamente deste novo espírito de proselitismo científico que invadia o País. As sociedades União Médica, Economia Doméstica, Útil e Económica, Alexandre Herculano, Protectora dos Industriais, dos Agricultores, da Restauração, Nova Euterpe (mais tarde Ateneu Comercial), Agrícola e Financeira e a Filantrópica Académica são alguns exemplos de agremiações portuenses em laboração nos anos oitenta que realizaram inúmeras conferências.

Neste contexto, a Sociedade de Instrução do Porto marcou forte presença. Segundo Silvestre Ribeiro, aquela associação cultural era responsável pela realização de catorze conferências durante os dois anos da sua existência (1881-1882)<sup>32</sup>. Teófilo Braga foi o primeiro a abrir um ciclo de conferências que se prolongaria por quase uma década, ao serviço da larga comunidade a que se destinava. Os temas abordados variavam desde as ciências ditas humanas até às ciências naturais. Nas primeiras estava a literatura (portuguesa e alemã), a antropologia e a história, saberes que tiveram um importante desenvolvimento nesta altura; nas segundas marcava presença a química, a física, a medicina, a ornitologia e a hidrografia. A par destes temas mais científicos, surgem assuntos mais técnicos, abordados de forma mais prática, nomeadamente questões de natureza agrícola e colonial e, sobretudo, pedagógica. No fundo, todas elas pretendiam

<sup>32</sup> RIBEIRO, José Silvestre – *História dos Estabelecimentos...* Lisboa: 1887, tomo XV, p. 186-194.

instruir sumariamente o público a que se dedicavam, alargando-lhes o horizonte e mitigando-lhes a ignorância intelectual e técnica de que supostamente padeciam. Outras conferências realizadas versaram sobre temas agrícolas, antropológicos e, finalmente, pedagógicos, entre outros mais especializados (ornitologia, botânica e entomologia).

O Porto associativo-cultural continuou, para lá da S.I.P., a cultivar o gosto por iniciativas deste género, tidas como um motor auxiliar na promoção científica e técnica da nação. Com efeito, refira-se o Ateneu Comercial (1884), o Grémio Oliveira Martins (1885) e o Instituto Portuense de Estudos e Conferências (1897), organismos que promoveram um número mais ou menos considerável de conferências na cidade invicta em finais de Oitocentos<sup>33</sup>.

## Exposições

A Exposição Industrial de Londres, ocorrida em 1851 no Crystal Palace, marca o início de uma nova fase na história do século XIX. Portugal desde logo aderiu a este movimento novo, quer enviando representantes e delegados a exposições internacionais, quer organizando iniciativas similares de alcance geográfico variado. O Porto, não sendo excepção a este fenómeno – que rapidamente se transformou numa autêntica "febre" nacional – foi palco de inúmeras exposições, sobretudo após a construção do um dos seus *ex-libris*, o Palácio de Cristal<sup>34</sup>, edificado com o fim específico de albergar certames desta natureza.

A organização das exposições era subsidiária de um código mental, onde se caldeavam elementos filosóficos, pedagógicos e anti-decadentistas, como também factores científicos e, sobretudo, económicos. Eventos vistos como meio para promover e incentivar o desenvolvimento económico da nação, as exposições, permitiam aquilatar sobre o estado produtivo do país, e funcionavam como plataforma

<sup>33</sup> SILVA, Augusto Santos – *Palavras para um País*. Oeiras: Celta Editora, 1997, p. 153.

<sup>34</sup> Este edifício, cuja construção esteve a cargo da chamada Sociedade do Palácio de Cristal e se finalizou em 1864, foi projectado para acolher a Exposição Universal de 1865. Na altura, apregoando-se as vantagens do palácio, dizia-se que se tratava de "uma construção apropriada ao clima, calculada para oferecer, na estação calmosa, suave frescura, e nos rigores do inverno grata amenidade, porque já foi tudo de antemão habilmente combinado e disposto para se conseguirem estes importantes resultados. Tem espaçosos salões e salas de concerto, assim como um magnífico órgão no fundo da nave central; (...) lugares apropriados para galerias de pinturas e gabinetes de leitura." (*Catálogo oficial da exposição internacional do Porto em 1865*. Porto: 1865, p. VII). Esta obra-prima da arquitectura de ferro nacional foi demolida em 1951, perdendo-se um monumento industrial ímpar.



de divulgação dos produtos de cada fábrica/produzidor, e constituíam um instrumento de divulgação técnica e eram em si mesmas um espaço de aprendizagem. Por essa razão, as entidades organizadoras destes certames procuram enriquecê-los com a presença de operários e aprendizes para aprenderem *in loco*. Daí que as exposições, na óptica dos positivistas, funcionassem como uma espécie de "síntese activa"<sup>35</sup>, altamente profícua. Por outro lado, tendo em consideração o volume populacional que movimentavam, as exposições promoviam a concorrência e facilitavam a publicidade da actividade industrial, factores de suma importância para a aceleração do sector manufactureiro nacional. Em suma, funcionaram como um barómetro técnico-industrial, assinalando o estado de maior ou menor desenvolvimento de determinados sectores industriais em diferentes momentos<sup>36</sup>.

A Sociedade de Instrução do Porto, não foi indiferente a esta tendência cultural e económica da época, por isso organizou no Palácio de Cristal vários certames expositivos. Em 1881 realizou duas exposições, de "história natural" e de "modelos de gesso"; no ano seguinte, outros relacionados com o "centenário de Froebel", com as "indústrias caseiras" e com a "cerâmica nacional"; Em 1883 foi a vez da "ourivesaria e joalheria moderna"; e, finalmente, no ano de 1884 decorreu a de "marcenaria e artes correlativas". A par de interesses relacionados com as novas pedagogias da educação, a Sociedade de Instrução do Porto preocupou-se em promover demonstrações do património artístico, técnico e económico popular, privilegiando a produção dita "caseira". Tratava-se, sem dúvida, de divulgar recursos e vias alternativas para o progresso nacional. Com efeito, estas exposições tinham por objectivo sensibilizar os visitantes para a importância capital das actividades nacionais e para os problemas que mais reclamavam uma solução, nomeadamente as questões sócio-económicas relacionadas com o operariado, o atraso da instrução técnico-profissional, a falta de tacto económico do fabricante, bem como o desprezo pela arte tradicional, realidades que a revista da Sociedade denuncia constantemente.

Quase todas as exposições promovidas pela S.I.P., dotadas de um forte cunho industrial, visaram não só funcionar como uma mostra daquilo que se produzia nas grandes fábricas como, e sobretudo, chamar a atenção do público para a produção artesanal e tecnologicamente mais rudimentar que ainda subsistia nas aldeias, "per-

<sup>35</sup> MENDES, J. Amado – *Etapas e limites da industrialização*. In MATTOSO, José (dir.) – "História de Portugal". Lisboa: Círculo de Leitores, 1993, vol. 5, p. 362.

<sup>36</sup> Parece, pois, ser indispensável para uma correcta apreciação do desenvolvimento económico (sobretudo industrial) da segunda metade do século XIX, o estudo do maior número possível de exposições realizadas em todo e qualquer âmbito geográfico.

dida pelos montes", saída das mãos do povo – "o nosso maior artista"<sup>37</sup> –, constituindo um património cultural popular que urgia reconhecer e proteger. Era, no fundo, a apologia do genuíno produto nacional, obtido em moldes estritamente tradicionais pela transmissão de conhecimentos técnicos ancestrais de geração em geração. Estas exposições funcionavam, assim, como um espaço privilegiado de encontro entre a indústria e a arte, já que em quase todas elas se expunham produtos industriais ao lado de artefactos. Por outro lado, estas exposições serviam para avaliar o estado da indústria exposta, funcionando como um estímulo ao desenvolvimento da mesma, por forma a contribuir para o progresso económico nacional. Partindo do princípio de que a organização da instrução pública era o único meio de Portugal ingressar no coro das nações ditas civilizadas, a Sociedade de Instrução do Porto promoveu várias exposições em que era "eliminada a parte espectacular" e que permitiam "estudar cada um dos ramos mais importantes da industria nacional" fornecendo "elementos seguros e indispensaveis para um estudo consciencioso sem o qual todas as reformas peccão pela base, se não pela intenção"<sup>38</sup>.

## Trabalhos mecânicos e das indústrias caseiras

Tendo sido resolvido em sessão de 19 de Janeiro de 1882 a realização de uma "exposição de instrumentos e productos das industrias familiares ou caseiras", por proposta de A. de la Roque e Isaac Newton, foi, para esse fim, nomeada uma comissão encarregada de elaborar o programa do certame, a qual ficou composta por William Tait, Jacob Eduard Von Hafe e Joaquim de Vasconcelos<sup>39</sup>. Esta exposição visava ser uma mostra de produtos ditos caseiros, feitos por "curiosos", isto é, por pessoas não profissionais da arte, por forma a evidenciar certos elementos de trabalho industrial e artístico que se conservavam tradicionalmente no país, "no seio das familias", e que a despeito da ausência de todo o ensino profissional e industrial, eram reveladores do "bom terreno que temos para tal cultura"<sup>40</sup>.

<sup>37</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, ano 2.º, n.º 7, 1 de Julho de 1882, p. 349.

<sup>38</sup> Relatório e Programa da Exposição de Marcenaria e Artes Correlativas. (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1884, 4.º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1884, p. 59).

<sup>39</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2.º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1882, p. 84-85.

<sup>40</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 3, 1 de Março de 1882, p. 131.



Pretendia-se, pois, fazer da valorização da "indústria caseira" um caminho alternativo à "indústria fabril" para o crescimento económico de muitas zonas.

Segundo a Sociedade de Instrução do Porto, esta exposição destinava-se a reabilitar uma série de trabalhos e ocupações que, não recebendo qualquer protecção ou favor do Estado, constituíam uma espécie de treino operado ao longo de gerações onde se desenvolviam as aptidões mecânicas, as quais deveriam ser aproveitadas pela ainda incipiente indústria nacional. Deste modo, privilegiar estes exercícios aparentemente pouco importantes e aproveitá-los em moldes científicos era um passo gigante no sentido de ultrapassar a decadência económica da época. Tratava-se, pois, de fazer "reviver o genio nacional, popular"<sup>41</sup>.

Naquele sentido, foi estabelecido um programa amplo por forma a assegurar a participação de todos os "trabalhos mecânicos", (compostos substancialmente pela carpintaria, marcenaria, pintura, escultura, desenho, gravação, tecelagem, modelação e encadernação), ao lado das "indústrias caseiras", (sobretudo escultura, marcenaria e confecção). Era, assim, um programa que, dividindo os trabalhos em duas categorias – modernos e populares – fora concebido com o intuito de ser o mais abrangente possível.

A exposição, decorreu de 14 de Maio a 18 de Junho de 1882 e contou com a participação de inúmeros expositores, sobretudo de estabelecimentos de educação da região Norte e Centro. Muitas foram as crianças e os jovens que tomaram parte neste evento, tendo em consideração o elevado número de colégios que aderiram ao repto lançado pela S.I.P.

Participaram, também, na qualidade de expositoras, um vastíssimo número de senhoras (cerca de duzentas e setenta e sete) oriundas de várias localidades, nomeadamente de Braga, Coimbra, Estarreja, Fonte Arcada (Beira Alta), Gouveia, Guimarães, Lamego, Leça da Palmeira, Magalhã, Marco de Canaveses, Moimenta da Beira, Oliveira de Azeméis, Peniche, Póvoa do Varzim, S. João da Pesqueira (Riodades), Tabuaço, Vila do Conde, Vila Nova de Gaia e, em larga maioria, da cidade do Porto. Embora em menor número, contou ainda com a participação de expositores individuais do sexo masculino. Num total de oitenta e seis, estes expositores provinham igualmente na sua maioria da cidade do Porto, contando com outros oriundos de Baião, Braga, Coimbra, Guimarães, Lamego, Marco de Canaveses, Matosinhos (Bouças), Régua, Santo Amaro (Vila Nova de Foz Côa), Tabuaço, Viana

---

<sup>41</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 3, 1 de Março de 1882, p.133.

do Castelo, Vila da Feira, Vila Nova de Famalicão e Vila Nova de Gaia<sup>42</sup>. Daqui se depreende a influência geográfica do evento organizado pela Sociedade de Instrução do Porto, quase exclusivamente situada em toda a região norte e centro do país.

Cumprindo a sua função de espaço de aprendizagem baseado na observação, este certame contou ainda com a presença de várias rendeiras de Peniche, Viana do Castelo e Vila do Conde, as quais executaram complexas rendas de bilros, típicas daquelas regiões<sup>43</sup>. A própria revista, em número publicado durante a exposição, deu nota pormenorizada do acontecimento divulgando informações e conhecimentos técnicos relativos àquelas artes tradicionais portuguesas<sup>44</sup>.

A participação de crianças nesta exposição, com trabalhos de desenho, pintura e labores, era incentivada pela Sociedade como forma de alertar as tenras consciências infantis para a importância do conhecimento científico e do saber técnico, bem como um meio de garantir a fecundação da ideia do progresso do país pela dupla trabalho- instrução<sup>45</sup>. Para tornar mais forte o desejo das crianças e dos jovens expositores de produzirem mais e melhor, foram conferidos inúmeros prémios aos seus trabalhos. Neste sentido, a exposição realizada tinha, pois, finalidades pedagógicas enquadradas na ideia positivista do progresso económico da nação a partir da dedicação consciente do cidadão ao trabalho. Era, assim, a apologia do universo axiológico da sociedade burguesa enformada em moldes positivistas, típicos da época.

## Cerâmica

A Sociedade de Instrução do Porto realizou em finais de 1882 a chamada "Exposição de Cerâmica", por iniciativa do professor Augusto Luso<sup>46</sup>. Tratava-se,

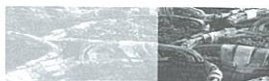
<sup>42</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 8, 1 de Agosto de 1882, p.440-449.

<sup>43</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1882, p. 609.

<sup>44</sup> Trata-se de um texto datado de 1863 da autoria de Pedro Cervantes de Carvalho Figueira. (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 6, 1 de Junho de 1882, p. 301-307)

<sup>45</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 6, 1 de Junho de 1882, p. 343-344.

<sup>46</sup> Exposição proposta por Augusto Luso em sessão de 26 de Janeiro de 1882 (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1882, p. 88).



sem dúvida, de um tema pertinente, precisamente na sequência da "Exposição das Indústrias Caseiras", ocorrida nesse mesmo ano.

No intuito de facilitar e motivar a participação, a comissão executiva <sup>47</sup> encarregada pelo Conselho Científico de organizar o certame, conquistou uma série de prerrogativas e de regalias para operários cerâmicos, oleiros e expositores. Com efeito, o Governo concedeu 300\$000 réis para prémios, passagem gratuita aos operários fabris e a redução de 50% no preço dos transportes. Era uma prática corrente e usual, pois, o Estado limitava-se, quase sempre, a prestar apenas apoio financeiro e logístico a este tipo de iniciativas particulares <sup>48</sup>; Por outro lado, a Câmara Municipal do Porto concedeu a isenção do imposto de consumo os objectos destinados à exposição; finalmente, a Direcção do Palácio de Cristal permitiu a entrada gratuita aos expositores, operários e membros da imprensa <sup>49</sup>.

Esta exposição, que decorreu no Palácio de Cristal desde 22 de Outubro a 26 de Novembro de 1882, contou com dezenas de participantes. A instalação dos produtos fez-se mediante uma planta previamente gizada pelo sócio Macedo de Araújo Júnior, por forma a obter uma distribuição organizada dos volumes no espaço de acolhimento. Assim sendo, a exposição dividia-se em duas partes, a saber "indústria actual" e "indústria antiga", a primeira composta por cinco secções (olaria popular antiga e moderna; cerâmica aperfeiçoada; cerâmica para aplicações de utilidade pública e ornamentação; materias primas/instrumentos portugueses e estrangeiros; e literatura da indústria nacional e estrangeira) e a segunda por duas (cerâmica peninsular antiga; e cerâmica estrangeira antiga), visando-se, desta forma, garantir método e organização aos produtos expostos <sup>50</sup>.

Daquela forma, esteve presente toda a gama de produtos cerâmicos existentes, desde "os objectos toscos de barro até aos perfeitos de fina porcelana" <sup>51</sup>, sendo visível uma imensa variedade de materiais, feitios e cores. Este facto não foi cer-

<sup>47</sup> Composta por José Frutuoso Aires de Gouveia Osório (presidente), Joaquim de Vasconcelos (vice-presidente), António Luís Teixeira Machado (secretário), Eduardo Sequeira (vice-secretário) e Augusto Luso da Silva, Marciano de Azuaga, José de Macedo Araújo Júnior, Roberto Reid, Bento de Sousa Carqueja, Patrício Theodoro Álvares Ferreira, António de Almeida Costa e João Camilo de Castro Júnior (vogais).

<sup>48</sup> MATOS, Ana Maria Cardoso de – *Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Industrial*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998, p. 190.

<sup>49</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 12, 1 de Dezembro de 1882, p. 679.

<sup>50</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 7, 1 de Julho de 1882, p. 345-346.

<sup>51</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1882, p. 536.

tamente alheio ao bom acolhimento que teve do público em geral. Na verdade, a recepção da cidade invicta a este evento foi surpreendente, tendo sido visitado por milhares de pessoas, excedendo, assim, as "esperanças mais ambiciosas"<sup>52</sup>. Destaque-se a publicidade que a exposição parece ter tido da parte da imprensa periódica nacional, facto que contribuiria decisivamente para uma eficaz divulgação do certame e do êxito por ele alcançado.

O catálogo da exposição<sup>53</sup> permite avaliar a qualidade deste evento de cerâmica, simpósio vasto e rico. Com efeito, estiveram visíveis ao público centenas de objectos dispostos em bancadas, vitrines e armários. Foi possível ainda admirar várias colecções particulares, nomeadamente a de José Maria Nepomuceno<sup>54</sup> – composta por noventa e dois painéis de azulejos<sup>55</sup> – e a do Museu do Carmo, constituída por valiosos quadros de azulejos cujas datas se situavam entre meados do século XIV e finais do século XVII, bem como por um conjunto de peças avulsas originárias de diferentes igrejas nacionais.

Os exemplares de faiança, de peças decorativas e de materiais de construção civil tinham as mais diversas proveniências geográficas, garantindo-se a representatividade total da cerâmica portuguesa. Refira-se, a título de exemplo, algumas das cidades/vilas representadas: Aveiro, Coimbra, Estremoz, Guimarães, Lisboa, Loulé, Mirandela, Porto, S. Miguel (Açores), Vila Nova de Gaia e Vila Viçosa.

Os expositores de faiança eram, na sua maioria particulares e sócios da S.I.P. e/ou com eles relacionados: Marciano de Azuaga, Clemente Menéres, António Inácio Coimbra, Joaquim de Vasconcelos, António Moreira Cabral, Júlio Osório, Margarida Lagoá, Joaquim de Azuaga, Emília Teives, Eduardo Sequeira, José Augusto da Silva, Augusto Luso, José Frutuoso Aires de Gouveia Osório, J. C. Lemos, A. M. Cabral, Maria Emília Sousa de Faria, entre outros<sup>56</sup>.

<sup>52</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano n.º 12, 1 de Dezembro de 1882, p. 679. Foram registadas cerca de 27 mil entradas.

<sup>53</sup> O Catálogo da Exposição de Cerâmica, editado pela S.I.P. mas desconhecido enquanto tal, foi publicado ao longo de vários números da *Revista*, tendo sido possível a sua reconstituição.

<sup>54</sup> José Maria Nepomuceno (1830-1916), foi arquitecto e bibliófilo de renome nacional. Em 1874 foi nomeado arquitecto dos hospitais de Lisboa. Dirigiu a construção do Asilo Maria Pia, dos tribunais militares, dos asilos D. Luís e da Mendicidade, a restauração das igrejas de S. Vicente e de Odivelas e foi autor do projecto da Escola Médico-Cirúrgica de Lisboa. Colaborou em vários periódicos, nomeadamente na revista ilustrada *A Arte*.

<sup>55</sup> A descrição destas peças encontra-se publicada (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1882, p. 563-569).

<sup>56</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano n.º 12, 1 de Dezembro de 1882, p. 615-648.



Participaram também como expositores muitas indústrias cerâmicas, como foi o caso Fábrica da Vista Alegre (Aveiro) e a Fábrica de Sacavém e das fábricas representadas pelas firmas António de Almeida Costa & C.<sup>a</sup> (Vila Nova de Gaia), Tomás Nunes da Cunha & Silva (Porto), Pinto Magalhães & C.<sup>a</sup> (Lisboa), para além de outras. Fica, pois, patente não só a profunda envolvência dos membros da Sociedade nesta exposição e a adesão que motivou junto de outros particulares não sócios, como também a activa participação das empresas cerâmicas em geral, que viram nesta iniciativa uma oportunidade de publicitar os seus produtos e de demonstrar as suas capacidades tecnológicas.

Esta exposição funcionou como uma demonstração do estado da indústria cerâmica portuguesa onde foram realizadas "provas práticas" de olaria, com a participação de oleiros dos arredores do Porto e de Aveiro <sup>57</sup>.

A coroar este certame cerâmico esteve a atribuição de diversos prémios de várias categorias a muitos expositores, aliás, uma prática corrente e usual neste género de trabalhos, no intuito de completar o sentido desta exposição, foi publicado também na *Revista* um conjunto de textos alusivos, da autoria de Joaquim de Vasconcelos. Destacamos um artigo explicativo sobre a diversidade das marcas da cerâmica antiga portuguesa, acompanhado por um fac-similes relativo <sup>58</sup>, um texto com uma recolha da bibliografia existente sobre a cerâmica, bem como a divulgação crítica de parte de diversas memórias e notas existentes de autores antigos <sup>59</sup>.

Esta exposição de cerâmica fez germinar a ideia da organização de um congresso de olaria, com o fim de estudar o estado daquela indústria em Portugal, nomeadamente quanto ao sistema de ensino existente, quanto às matérias-primas, utensilagem e técnicas empregues, e quanto às relações económicas decorrentes. A ideia concretizou-se entre 19 de Novembro a 3 de Dezembro de 1882, e o congresso foi bastante profícuo. Nele se procurou preparar o caminho para o pro-

<sup>57</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 12, 1 de Dezembro de 1882, p. 680-681.

<sup>58</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 12, 1 de Dezembro de 1882, p. 648-654.

<sup>59</sup> Esses artigos críticos (publicados na *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1882) referem-se às seguintes obras: PEREIRA, João Manso – *Memória sobre a porcelana do Brazil* (p. 540-549); NEVES, Acúrsio das – *As fábricas de louça portuguesa* (p. 549-555) e *As fábricas das provincias*; CRUZ, Frei Gaspar da – *Porcelana da China* (p. 556-557); PEREIRA, Francisco Gomes – *Notas sobre as fabricas de ceramica do Porto* (p. 559-563).

gresso da indústria cerâmica, partindo da "instrução artística" e da "protecção ao operario", tidos como os únicos meios de a aperfeiçoar.

Na verdade, o ensino técnico aparecia aos olhos dos intelectuais e dos industriais esclarecidos de finais de Oitocentos como uma "pré-condição" indispensável do desenvolvimento industrial. Esse progresso das indústrias nacionais, registado sobretudo a partir dos anos quarenta daquele século, evidenciou não só a falta de técnicos e de operários especializados, como também evidenciou o atraso do sistema de ensino existente. Daí a necessidade de se promover o estabelecimento de escolas profissionais onde fossem ministrados os princípios científicos aplicáveis à indústria e ao desenvolvimento desta actividade. Esse inexistente ensino agrícola e industrial era, pois, fortemente sentido e apontado como uma das principais razões do atraso económico português<sup>60</sup>. No entanto, apesar de cedo ter sido diagnosticada esta lacuna, a verdade é que mesmo no final do século o ensino técnico-industrial no país primava pela insuficiência.

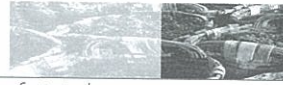
A S.I.P. e os industriais que participaram no congresso de olaria, unânimes quanto à importância atribuída ao ensino técnico como motor do desenvolvimento da indústria cerâmica nacional<sup>61</sup>, e partilhando a angústia da grande falta de técnicos competentes, envidaram esforços no sentido de criar uma estrutura de ensino que, de alguma forma, viesse remediar esse problema<sup>62</sup>. Com esse objectivo, em 3 de Dezembro de 1882 foi criado um curso de desenho e modelação com aplicação às indústrias cerâmicas na Fábrica Cerâmica das Devezas<sup>63</sup>. Esta escola, então designada "Escola de Desenho da Fábrica de Cerâmica das Devezas", instalada numa dependência daquela unidade fabril por cortesia de um dos seus donos, António de Almeida Costa, e tendo por professor um outro dos seus proprietários,

<sup>60</sup> REIS, Jaime – *O Atraso Económico Português, 1850-1930*. Lisboa: 1993, p. 177.

<sup>61</sup> Recorde-se as palavras que, a este propósito, foram referidas por Aires de Gouveia Osório na inauguração da exposição de cerâmica: "Esta Sociedade sente, que o nobre ministro das obras publicas, do commercio e da industria não podesse (...) vir inaugurar esta festa, e sente-o pelos desejos que tem de ver que o governo e os poderes publicos apreciem bem (...) a necessidade que ha de os dirigir creando boas escólas profissionaes, de desenho e de modelação, que são uma necessidade para a vida de tantas industrias locaes importantes, as quaes estão definhando por essa falta". (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Vol. II. Porto: 1882, n.º11, p. 537)

<sup>62</sup> Esta estratégia de ensino era corrente entre as Sociedades e as Associações desta época, cujos objectivos primordiais eram precisamente a criação de aulas públicas profissionais, para além de aulas públicas primárias.

<sup>63</sup> Refira-se que, segundo o relatório industrial de 1881, em tempos houvera naquela já naquela fábrica "uma aula [nocturna] de desenho para os aprendizes, mas aboliu-se" (*Relatório apresentado ao Exc.ª Sr. Governador Civil do Districto do Porto... pela sub-comissão encarregada das visitas aos estabelecimentos industriaes*. Porto: Typographia de António José da Silva Teixeira, 1881, p. 291)



o escultor José Teixeira Lopes (pai), foi pomposamente inaugurada no dia 4 de Fevereiro de 1883<sup>64</sup>.

A Sociedade de Instrução do Porto manteve-se fiel à promessa que fizera de acompanhar a escola recém-criada sob os seus auspícios. Logo em Junho de 1883, um numeroso grupo de sócios da S.I.P. visitou aquele estabelecimento para "saudar os fundadores da escola, applaudir o professor, louvar os discípulos e anunciar com louvor que o Club de Villa Nova de Gaya deliberára crear um premio de 15\$000 reis para a Sociedade de Instrução conferir ao alumno mais distincto da escola"<sup>65</sup>.

A importância deste estabelecimento foi relativamente grande, bem como foi acentuada a influência que exerceu na indústria cerâmica local. Três anos volvidos sobre a sua inauguração, era visível a sua força instrutiva a nível profissional. Com efeito, um dos periódicos portuenses de maior tiragem na altura descrevia-a como um estabelecimento altamente protegido pelos industriais António de Almeida Costa & C.<sup>a</sup>, achando-se ali matriculados cinquenta alunos, na sua maioria pertencentes à fabrica das Devezas e os restantes a diversas outras do Porto e de Vila Nova de Gaia<sup>66</sup>.

Era firme a convicção desta Sociedade relativamente à apatia do Estado em desenvolver o ensino técnico e profissional público, bem como era segura a esperança que nutria na alteração desta situação de abandono<sup>67</sup>. Na verdade, na década de oitenta criaram-se, em vários pontos do país, as chamadas "Escolas de Desenho Industrial", estabelecimentos de ensino técnico que se revelaram, na maioria dos casos, insuficientes em termos quantitativos e qualitativos, para resolver as carências do ensino industrial<sup>68</sup>. Em Janeiro de 1884, o Governo dava um

<sup>64</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 3, 1 de Março de 1883, p. 149.

<sup>65</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 12, 1 de Dezembro de 1883, p. 566.

<sup>66</sup> Cf. GUIMARÃES, Gonçalves – *Memória Histórica dos Antigos Comerciantes e Industriais de Vila Nova de Gaia*. Associação Comercial e Industrial de Vila Nova de Gaia, 1997, p. 111.

<sup>67</sup> A este propósito disse Aires Gouveia Osório, em discurso proferido a 3 de Agosto de 1883, o seguinte: [O Estado] – ha-de prestar um dia – porque não é possível que dure por muito tempo esta desanimadora indiferença, este criminoso egoismo, que, desconhecendo os mais caros interesses da patria, nos leva ao abysmo da ignorancia e da miseria, ou, o que é irremediavel, ao seu entorpecimento e degradação moral. (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 12, 1 de Dezembro de 1883, p. 416).

<sup>68</sup> MATOS, Ana Maria Cardoso de – *Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Industrial*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998, p. 215.

passo no sentido de resolver este problema ao decretar a criação de oito escolas de desenho industrial em Portugal continental. No entanto, não estava previsto o estabelecimento de nenhuma delas em Vila Nova de Gaia, importante centro fabril na altura. Tal facto, agitou a comunidade industrial daquele concelho que, recorrendo à Sociedade de Instrução, dela obteve prestimosa ajuda. Logo em 23 de Fevereiro de 1884 seguia, por intermédio do P.<sup>e</sup> Francisco José Patrício, deputado portuense e sócio da S.I.P., uma representação dirigida ao Governo<sup>69</sup>. Naquele documento, a Sociedade justificava a necessidade premente de dotar Vila Nova de Gaia de uma escola oficial de desenho técnico partindo da realidade eminentemente industrial da zona<sup>70</sup>. Os desejos dos impetrantes foram atendidos, já que no decreto regulamentar das escolas industriais e de desenho industrial de 6 de Maio desse mesmo ano, consagrava-se no artigo 12.<sup>o</sup> a criação do respectivo ensino em Vila Nova de Gaia, constituíndo, aliás, a primeira a abrir em toda a circunscrição do Norte, a 29 de Dezembro de 1894<sup>71</sup>.

Refira-se, ainda, que o êxito obtido por esta exposição de cerâmica, pelo menos a nível dos industriais do ramo, foi de tal ordem que, algum tempo depois, em Fevereiro de 1884, um grupo de sócios fabricantes solicitava a realização de um novo certame dedicado àquela arte<sup>72</sup>. Em reunião ocorrida em Março daquele ano, Almeida Costa, exaltando o serviço prestado pela Sociedade à olaria portuguesa, afirmava que não obstante ser provável que um novo certame fosse menos concorrido que o primeiro, seria contudo um estímulo para os oleiros portugueses e uma ocasião óptima para se verificar os progressos feitos por eles desde 1882. Lembrava, igualmente que se poderiam fazer simultaneamente exposições de outras indústrias que tivessem alguma relação com a cerâmica, tal como a do vidro, a fim de tornar mais concorrida a exposição<sup>73</sup>. Apesar desta e de outras insistências, um novo certame de indústria cerâmica ficou adiado *sine dia*. No

---

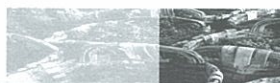
<sup>69</sup> Ao que parece, esta representação foi entregue em Lisboa pelo sócio dr. Licínio Pinto Leite. (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4.<sup>o</sup> ano, n.º 3, 1 de Março de 1884, p. 104).

<sup>70</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4.<sup>o</sup> ano, n.º 3, 1 de Março de 1884, p. 101-102.

<sup>71</sup> GUIMARÃES, Gonçalves – *Memória Histórica dos Antigos Comerciantes e Industriais de Vila Nova de Gaia*. Associação Comercial e Industrial de Vila Nova de Gaia, 1997, p. 112.

<sup>72</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4.<sup>o</sup> ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1884, p. 62.

<sup>73</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4.<sup>o</sup> ano, n.º 3, 1 de Março de 1884, p. 106.



entanto, estes pedidos são a prova da ressonância do pensamento da S.I.P. no espírito dos industriais da zona.

## Ourivesaria e de Joalheria Moderna

A ideia de dedicar um certame ao tema da ourivesaria e da joalheria nacional foi exposta a 1 de Junho de 1882 em sessão do Conselho Científico<sup>74</sup>. A justificar tal pretensão estavam razões históricas e económicas, já que a arte da ourivesaria nacional, dotada de profundas raízes alto-medievais, ocupou um lugar de destaque na época áurea dos descobrimentos<sup>75</sup>.

O programa da exposição, do qual Albino Coutinho e Joaquim de Vasconcelos ficaram encarregados de elaborar o projecto e cujo esboço foi por estes sócios apresentado em reunião de 24 de Fevereiro de 1883<sup>76</sup>, foi fixado definitivamente logo em 4 de Março. Dividindo-se em três partes – teórica, prática e histórica – o programa da exposição de ourivesaria nacional pretendia ser uma mostra completa daquela indústria/arte, perspectivando-a diacronicamente no contexto nacional e evidenciando os processos educativos mais modernos utilizados no estrangeiro. Desta forma, a Sociedade de Instrução do Porto visava funcionar como uma plataforma de transferência e de difusão de tecnologias inovadoras<sup>77</sup>.

Com esta exposição pretendia-se chamar atenção da opinião pública em geral e dos profissionais do sector em particular para o estado de decadência da arte da ourivesaria. Se, por um lado, se pretendia expôr as relíquias da antiga arte portuguesa – como pia memória e homenagem póstuma –, recordando aos olhos dos visitantes a opulência da arte em tempos idos<sup>78</sup>, por outro pretendia-se alertar e sacudir as consciências adormecidas para a necessidade imperiosa de proceder a

---

<sup>74</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1882, p. 609.

<sup>75</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 10, 1 de Outubro de 1883, p. 485.

<sup>76</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 3, 1 de Março de 1883, p. 150.

<sup>77</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 10, 1 de Outubro de 1883, p.487-488.

<sup>78</sup> A título de exemplo, refira-se que nesta exposição esteve presente a valiosíssima custódia de Belém, por especial consentimento do monarca D. Luís, depois de diligências feitas nesse sentido pelo ministro do Reino [Tomás António Ribeiro Ferreira] e de Correia de Barros. (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 10, 1 de Outubro de 1883, p. 574).

uma remodelação daquela indústria. A solução para revolucionar este apagamento passava, segundo a Sociedade, por elencar criteriosamente as causas que levaram à situação de decadência, facilmente ultrapassável com o recurso a métodos adequados de ensino e de trabalho. No fundo, tratava-se, mais uma vez, de colocar a modernidade tecnológica, via ensino profissional, ao serviço do progresso industrial, sob o foco inspirador das heranças artísticas nacionais de antanho, como "testemunhas da acção que se prepara" <sup>79</sup>.

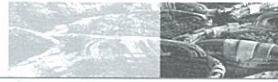
A visualização do trabalho ao vivo, a demonstração do *modus operandi* ligado à realidade industrial, parece ter sido, à semelhança de outros certames anteriores, privilegiada. Ao que tudo indica, operários de ourivesaria executaram certos processos especiais de fabrico diante do público, e artistas joalheiros exemplificaram trabalhos em ouro e cravação <sup>80</sup>. Trocava-se o "segredo profissional" pela "alma do progresso", até à pouco visto como a chave do enriquecimento do industrial. A partilha do conhecimento técnico era, pois, a via para o desenvolvimento industrial e, concomitantemente, para o progresso económico do país.

Este certame portuense, que decorreu de 16 de Setembro a 18 de Novembro de 1883, no Palácio de Cristal, contou com uma gama valiosíssima de peças de ourivesaria e de joalheria nacionais que facilmente conquistou a curiosidade popular, saldada em algumas dezenas de milhares de visitas. Os dias que imediatamente antecederam o encerramento da exposição foram pródigos em eventos memoráveis. Assinale-se a conferência proferida por Joaquim de Vasconcelos, a 17 de Novembro, em torno da história da custódia de Belém e do projecto para a sua reconstrução segundo a ideia original. O dia anterior fôra, no entanto, marcado por uma importante reunião dos ourives do Porto, realizada sob os auspícios da Sociedade, já que o teor daquela se compreendia nos objectivos desta. Aquele encontro de trabalho, destinado a promover o desenvolvimento da indústria nacional, ía no sentido do pensamento da S.I.P., consciente da necessidade de se proceder a reformas profundas naquele campo económico tendo por ponto de partida a implementação da instrução técnica dos operários <sup>81</sup>. Na verdade, a comissão

<sup>79</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 10, 1 de Outubro de 1883, p. 486.

<sup>80</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 3, 1 de Março de 1883, p. 98.

<sup>81</sup> A esse propósito, a S.I.P. afirmava que "a officina portugueza tem de renascer, não pelos privilégios das antigas corporações, mas sim á força de sciencia, de methodo, e de disciplina. Tudo isto falta hoje". (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 10, 1 de Outubro de 1883, p. 486)



promotora da exposição de ourivesaria, ultrapassando os interesses meramente ligados àquele sector, e debaixo da especial protecção da Sociedade de Instrução do Porto, pretendia criar na cidade invicta "um grupo de instituições tendentes a estabelecer a officina portugueza em solidos alicerces, protegendo e honrando o trabalho nacional como elle o merece". Esse grupo dividir-se-ia no seguinte:

- a) Uma escola central de desenho e modelação, aplicada à indústria;
- b) Um museu de modelos das artes industriais;
- c) Uma biblioteca de arte industrial <sup>82</sup>.

Esta proposta, tendo motivado grande entusiasmo entre os presentes, ficou adiada para posterior estudo. Sabe-se, no entanto, que a 21 de Novembro se efectuou uma nova reunião de ourives do Porto, na qual foi nomeada uma comissão que deveria estudar minuciosamente sob o ponto de vista económico um projecto de organização de ensino industrial. No entanto, meio ano volvido sobre aquela reunião, a dita comissão não teria feito comunicação alguma à Sociedade <sup>83</sup>. Desconhece-se, pois, o desfecho da questão.

Mais uma vez, a Sociedade de Instrução do Porto, contribuindo para valorizar o peso da cultura tradicional portuguesa, sedimentava nas consciências públicas, e sobretudo nas ligadas à indústria, a urgência de expandir a técnica e de actualizar os conhecimentos profissionais. Para tal, não bastava adquirir maquinaria moderna; acima de tudo era necessário promover a instrução do operário, elemento vital do progresso da indústria portuguesa. O apelo da S.I.P. não parece ter sido em vão, já que os germéns da sua mensagem faziam eco em muitos dos espíritos industriais, como fica, mais uma vez, provado.

## Marcenaria e artes correlativas

Esta exposição, realizada em finais de 1884 no Palácio de Cristal, partiu de uma ideia surgida sensivelmente dois anos antes, em Junho de 1882 <sup>84</sup>. Mais

---

<sup>82</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 12, 1 de Dezembro de 1883, p. 579.

<sup>83</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4º ano, n.º 5, 1 de Maio de 1884, p. 227.

<sup>84</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1882, p. 609.

tarde, em Maio de 1883 era instalada a respectiva comissão executiva<sup>85</sup>, a qual ficou composta não só por sócios da Sociedade como também por alguns industriais da praça portuense<sup>86</sup>. O projecto do relatório desta exposição, elaborado pelo tenente de infantaria António Luís de Teixeira Machado, foi apresentado a 17 de Dezembro daquele ano<sup>87</sup>, sendo aprovado na generalidade em reunião de 4 de Fevereiro de 1884<sup>88</sup>.

Com esta nova mostra pretendia-se, mais uma vez, alertar a opinião pública em geral e os interessados em particular, para a necessidade de prestar mais atenção ao desenvolvimento da indústria nacional, às capacidades inatas do povo português para os "labores mecânicos" e, dessa forma, ultrapassar "a acção esterilizadora d'um patriotismo improductivo que se contenta em cingir com o gesto d'um proscripto o manto da passada gloria". Segundo a Sociedade de Instrução, Portugal, dotado de "artistas", desperdiçava esse capital humano já que, não investindo na indústria, deixava-lhes a porta aberta para emigrar. A solução era, pois, de sinal único, consistindo em aplicar os esforços comuns na sedimentação industrial. Para isso, tornava-se indispensável a instrução profissional do operário, ou seja, arrancá-lo da ignorância em que se encontrava e rentabilizar as suas aptidões no incremento da economia nacional<sup>89</sup>.

Esta exposição de marcenaria e temas com ela relacionados justificava-se, tal como as anteriores, pela necessidade de se divulgar os vários ramos da indústria nacional, – na qual estava incluída pela tradição e qualidade alcançada –, por forma a permitir uma análise rigorosa e isenta do seu estado<sup>90</sup>. O programa do

<sup>85</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1883, p. 536.

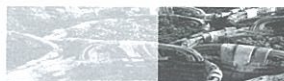
<sup>86</sup> Essa comissão era constituída pelos seguintes elementos: António Manuel Lopes Vieira de Castro (presidente), António Luís de Teixeira Machado (secretário e relator), Isaac Newton (vogal) e por outros vogais, ligados à actividade industrial, nomeadamente, António Teixeira dos Santos, Cipriano de Oliveira e Silva, Joaquim Teixeira da Silva, Miguel Correia de Abreu, Santos & Irmão, Tomás Soares de Magalhães, Venâncio do Nascimento, Viúva Florido & Filho e Zeferino José Pinto.

<sup>87</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 11, 1 de Novembro de 1883, p. 536.

<sup>88</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1884, p. 55.

<sup>89</sup> Relatório e Programa da Exposição de Marcenaria e Artes Correlativas. (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1884, p. 56 e 58).

<sup>90</sup> Relatório e Programa da Exposição de Marcenaria e Artes Correlativas. (*Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1884, p. 59-60).



certame, à semelhança dos programas adoptados nas outras exposições promovidas pela S.I.P., era bastante vasto, compondo-se de uma parte prática e de uma parte teórica. A primeira compreendia aspectos relacionados com a descrição de processos para melhorar as madeiras relativamente ao seu aspecto, duração e outras qualidades; estudos sobre a arborização; aplicações industriais dos resíduos das matérias-primas; termos técnicos; estatísticas e pautas aduaneiras; estudos sobre alargamentos de mercados; publicações periódicas, livros e organização do ensino técnico, projectos de recrutamento de aprendizes, estudos sobre a criação de vários tipos de associações e projectos de casas para operários. A parte prática compunha-se de três grandes grupos: indústria moderna, indústria antiga e desenhos, fotografias e outras reproduções de objectos presentes no programa<sup>91</sup>. Este amplo programa pretendia, assim, rever pormenorizadamente todas as questões ligadas à marcenaria, desde as puramente materiais, até às tecnológicas, sociais e educativas, por forma a permitir uma avaliação séria do estado desta indústria manufactureira.

## A promoção da Museologia

Enquanto elementos propulsores do desenvolvimento técnico e económico dos países, os museus passaram a congregar, desde finais do século XVIII, um valor cultural, educativo e político cada vez maior. Inicialmente concebidos como depósitos de novidades, associados muitas vezes a academias científicas e a instituições promotoras da indústria, funcionavam como centros de difusão da ciência e técnica "ao vivo". O facto de não implicarem a necessidade de saber ler, fazia deles um meio óptimo para divulgação junto dos operários.

No final do século XIX, com o advento das ideias positivistas, o museu adquire uma função histórica, visando demonstrar a evolução tecnológica do objecto exposto, ao longo do tempo. Por outro lado, tratava-se de instituições que funcionavam não só como extensões pedagógico-culturais do ensino industrial e técnico, como também centros económicos e publicitários visto constituírem uma espécie de exposições permanentes de modelos e objectos<sup>92</sup>. Nesse sentido, o

<sup>91</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1884, p. 60-61.

<sup>92</sup> Jorge Custódio, *(Os Museus Industriais e a Arqueologia Industrial*. In "Museologia e Arqueologia Industrial. Estudos e Projectos". Lisboa: 1991, p. 9) citado por Ana Maria Cardoso de Matos (*Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento industrial...*, p. 204, nota 248).

etnógrafo português Rocha Peixoto terá definido os museus, em particular os regionais, como "repositórios permanentes da arte e da produção local, funcionando como lugares de criação, instrução e propaganda útil, assim suprimindo algumas das deficiências de um ensino técnico tido por caótico" <sup>93</sup>.

A Sociedade criou o chamado *Museu de Instrução Nacional* onde foram instaladas diferentes sectores, desde o natural (com colecções de história natural) o industrial (com colecções de cerâmica) e o educativo propriamente dito (com instrumentos relacionados, por exemplo, com os métodos froebelianos).

A formação do Museu de História Natural teve por ponto de partida a exposição realizada pela S.I.P. em 1881 sob essa designação. Com efeito, as colecções de minerais, de águas minerais e de bibliografia alusiva, contribuíram para formação daquele museu, enquadrado no "Mega-Museu" de Instrução Nacional, onde, aliás, se pretendia reunir "objectos e meios d'estudo sempre necessários para os que pensam em alargar os limites da educação" <sup>94</sup>. Para esse mesmo museu contribuíram imensos particulares, sócios e não sócios, com ofertas de variadíssimas colecções <sup>95</sup>.

No entanto, a falta de uma sede condigna e suficientemente espaçosa, lesava fortemente estes e outros intuitos da S.I.P., levando-a a pugnar, junto dos poderes públicos, pela construção de uma casa adaptada aos seus fins. Esta exiguidade de espaço condicionava, assim, a expansão da jovem Sociedade, obrigando-a a recorrer à ajuda desinteressada de alguns sócios e protectores. Com efeito, em meados de 1883, as colecções de minerais, de zoologia e de pedagogia tinham sido depositadas quer em casas particulares, quer no Palácio Real do Porto, por especial concessão do rei D. Luís <sup>96</sup>. Esta medida visava libertar espaço na sede da Sociedade <sup>97</sup>, por forma a privilegiar o *Museu de Cerâmica Nacional*, o qual se compunha já de numerosas colecções.

---

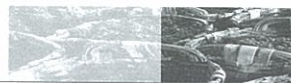
<sup>93</sup> António Augusto da Rocha Peixoto (*Os museus regionaes*. In "Revista de Portugal". Porto: 1890, vol. III, n.º 14, p. 191-194) citado por Augusto Santos Silva (*Palavras para um País*. Oeiras: Celta Editora, 1997, p. 160, nota 12).

<sup>94</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, n.º 7, 1 de Julho de 1881, p. 216. Um listagem de parte desses mesmos objectos foi publicada na revista (2º ano, 1882, n.º 1, 1 de Janeiro de 1882, p. 2-9)

<sup>95</sup> Entre outros, destacam-se os nomes de Alfredo Allen, Alfredo Douguet Lopes, Augusto Luso, Eduardo Moser, Eduardo Sequeira, Gustavo Cudell, Isaac Newton, Júlio Henriques, Manuel José Felgueiras e Wilson Rawes.

<sup>96</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 3, 1 de Março de 1883, p. 146.

<sup>97</sup> Na altura, e sensivelmente até finais de 1883, a sede da S.I.P. ocupava umas dependências do Palácio de Cristal.



Refira-se, ainda, que sob os auspícios da Sociedade foi projectado pela comissão promotora da exposição de ourivesaria um "museu de modelos das artes industriais"<sup>98</sup> o qual, no entanto, parece nunca ter sido concretizado<sup>99</sup>. Sabe-se que ao longo da década de oitenta, o professor Joaquim de Vasconcelos, figura eminente da S.I.P. que muito pugnou pela concretização dos planos museológicos daquela instituição, organizou com o *Museu Industrial e Comercial do Porto*, instalado em 1886 num edifício anexo ao Palácio de Cristal. No entanto, desconhece-se até que ponto este museu esteve ou não integrado na Sociedade de Instrução.

## Biblioteca e Gabinete de Leitura

À semelhança do que ocorria em grande parte das associações coevas, também a Sociedade de Instrução do Porto possuía uma biblioteca e um gabinete de leitura. Tratava-se de dois pequenos centros de leitura semi-privados, disponíveis aos sócios, e que funcionavam como meios de divulgação e de apoio científico e técnico. Para além das permutas com instituições mais ou menos congéneres<sup>100</sup>, a maioritária proveniência dos respectivos fundos, de natureza quer bibliográfica, quer hemerográfica, era de particulares (sócios e não sócios) e de instituições protectoras<sup>101</sup>.

Teoricamente, a biblioteca e o gabinete de leitura eram realidades distintas pois, enquanto que a primeira reunia apenas "volumes" (monografias, revistas e boletins), na segunda encontravam-se apenas os jornais. Não havia, pois, uma distinção baseada em monografias e publicações periódicas. Este último, inaugurado a 6 de Janeiro de 1881 com 23 jornais e revistas, contava em Fevereiro com cerca de 58 e em Junho com 114. Quanto ao fundo da biblioteca, contava em Fevereiro de 1881 com 400 obras e em Junho desse ano referia-se a existência de "muitas centenas de volumes, alguns valiosos e raros"<sup>102</sup>.

<sup>98</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1883, 3º ano, n.º 3, 1 de Março de 1883, p. 579.

<sup>99</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Central, 1884, 4º ano, n.º 5, 1 de Maio de 1884, p. 227.

<sup>100</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, n.º 2, 1 de Fevereiro de 1881, p. 79.

<sup>101</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1882, 2º ano, n.º 3, 1 de Março de 1883, p. 90.

<sup>102</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1º ano, n.º 7, 1 de Julho de 1881, p. 215-216.

A reconstituição total do espólio da biblioteca e do gabinete de leitura da Sociedade de Instrução do Porto afigurou-se difícil, já que não existe qualquer catálogo que faça essa descrição, apesar de tal ideia ter sido proposta em 1881 pelo então redactor e secretário geral Joaquim de Vasconcelos<sup>103</sup>.

## Para concluir

A Sociedade de Instrução do Porto, fundada em 1880, reflecte o berço cultural em que emergiu. Na verdade, o Porto Oitocentista finissecular manifestava a sua pujança intelectual ao lutar de forma empenhada, e relativamente bem sucedida, na recondução do País na modernidade e no caminho do progresso.

Consciente da crise económica nacional e convicta da eficácia de uma terapêutica pedagógico-técnica, a S.I.P. lançou mãos ao trabalho e projectou no futuro marcas perenes da sua actividade. Fazendo despertar a consciência dos agentes industriais da região (empresários e operários) para os problemas da insuficiência educativa do sector e contribuindo na prática para a solução dessas questões, a Sociedade impôs-se como um marco de referência obrigatória para se entender o esforço de modernização do processo industrial sentido nos finais do século XIX e inícios do século XX. Por outro lado, e em termos ideológicos, a S.I.P. revela a força da metodologia positivista ao serviço de uma nova era do pensamento pedagógico e económico contemporâneo.

Em termos sociais, a Sociedade de Instrução do Porto era dominada por uma burguesia intelectual e de negócios, em muitos casos ligada ao poder local e regional. Marcada pelas fortes personalidades de alguns dos seus sócios, revelou, ao longo do período estudado, inflexões pontuais de interesses por determinados assuntos, dentro do âmbito dos objectivos estatuídos. Joaquim de Vasconcelos parece ter sido aquele cuja influência mais se fez sentir nos destinos da S.I.P., pelo menos até finais de 1883.

Apesar do aparecimento da Sociedade, elogiada nas *Farpas* de Ramalho Ortigão, não suscitaram dúvidas, desconhecem-se em rigor os contornos da sua extinção. Contudo, tais incertezas desaparecerão, após mais cuidada e minuciosa análise das informações de alguns dos periódicos da época. Só assim, se poderá compreender em toda a sua extensão o valor real da Sociedade de Instrução do Porto e medir o seu alcance prático na época.

<sup>103</sup> *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Porto: Typographia Occidental, 1881, 1.ª ano, n.º 3, 1 de Março de 1881, p. 111.



## Duas cartas sobre dois padres da Companhia de Jesus em Favaios

Manuel de Sampayo Pimentel Azevedo Graça \*

Pesquisando num Arquivo Particular do Alto Douro, descobrimos duas curiosas Cartas de 1760, correspondência trocada entre o Conde de Oeiras, Sebastião José de Carvalho e Mello, e o Capitão de Ordenanças das Vilas de Favaios e Alijó, Manuel Álvares Pereira de Sampayo. A primeira versava sobre a passagem de dois Padres da Companhia de Jesus por Favaios, que o Secretário de Estado pretendia detidos, até nova ordem de os acompanhar à fronteira. A segunda, é a resposta do Capitão.

### O enquadramento político e religioso

A 3 de Setembro de 1759, El-Rei Dom José I assinou a lei de expulsão dos Padres da Companhia de Jesus de Portugal e de todos os seus Territórios Ultramarinos. Era o culminar de um longo processo, que se arrastava há anos, dilacerando o País.

Já a 3 de Setembro de 1758, o mesmo monarca *Reformador* sofrera um atentado, de que escapara com alguns ferimentos. Serviria, no entanto, para fazer condenar alguns dos mais ilustres membros da nobreza portuguesa, cerceando um dos grandes obstáculos à ascensão do todo-poderoso ministro Carvalho e Mello. Depois de julgamento sumário, subiram ao patíbulo uns quantos condenados, onde foram supliciados com requintes de malvadez (13 de Janeiro de 1759); e rumaram aos

---

\* Licenciado em História, Variante de Arte, e em História da Arte em Portugal (Património e Restauro), pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto; Professor de Património Cultural no Ensino Superior.

mais obscuros e degradantes presídios algumas outras almas<sup>1</sup>. A 19 seguinte, seguir-se-ia o segundo acto desta tragédia, com a emissão de uma ordem de prisão dos Padres Inacianos, a decorrer nos quatro cantos do Império.

A intriga era, em muitos dos seus aspectos, rebuscada. Foram múltiplas e graves as acusações levantadas contra os Padres de Jesus: ambição desmedida, práticas retrógradas de ensino – de que detinham um quase monopólio – e opressão da Universidade de Coimbra; comércio desleal e falta de dedicação à missão, para a qual haviam sido realmente criados. Contudo, o labéu mais grave era o de envolvimento no atentado de lesa-majestade, que vitimara já tanta gente.

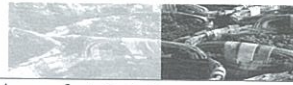
Não eram inéditas algumas das críticas, nem tampouco defensáveis. Na verdade, os Inacianos não podiam negar as acusações de tentativa de levantamento das populações Índias contra a Coroa Portuguesa, o que, obviamente, beneficiava interesses estrangeiros no Brasil e, muito especialmente, dos espanhóis. O confronto era antigo, recordando-se os ataques do genial orador Padre António Vieira, em prol dos Índios e dos seus interesses e contra a opressão colonial. Esta acção missionadora chegou ainda mais longe, com o armamento de Índios dos Sete Povos das Missões, durante a Guerra Guarani (1753-1756)<sup>2</sup>.

Em 1755, foi gerado um novo foco de tensão, com a criação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão – 7 de Junho de 1755, com Alvará de 30 de Outubro

<sup>1</sup> Recordam-se os nomes dos supliciados: o Duque de Aveiro, Dom José de Mascarenhas; seus cunhados, os 3.<sup>os</sup> Marqueses de Távora e 3.<sup>os</sup> Condes de Alvor, Dona Leonor Tomásia de Távora e Dom Francisco de Assis de Távora (que fora Vice-Rei da Índia); os filhos destes, o 4.<sup>o</sup> Marquês de Távora, Dom Luís Bernardo de Távora, e seu irmão Dom José Maria de Távora; o genro, 11.<sup>o</sup> Conde de Atouguia, Dom Jerónimo de Ataíde; alguns criados: Brás Romeiro, João Miguel, Manuel Álvares, António Alves Ferreira e José Policarpo de Azevedo.

Aos conventos rumaram: a Duquesa de Aveiro, Dona Mariana de Távora (irmã do Conde de Alvor); sua irmã e sobrinha, a Marquesa de Távora, Dona Teresa de Távora e Lorena, amante d'El-Rei; a cunhada e sobrinha desta última, a Condessa de Atouguia, Dona Leonor de Távora; a irmã desta, Dona Leonor de Távora e o seu marido, Conde de Assumar e Marquês de Alorna, Dom João de Almeida Portugal, e os filhos do casal, entre os quais Dona Leonor de Almeida Portugal, futura Marquesa de Alorna e a grande escritora *Alcipe*; o Conde de Vila Nova, Manuel de Távora; o Conde de Óbidos, Dom Manuel de Assis de Mascarenhas; o Marquês da Ribeira Grande, Dom Guido Augusto da Câmara e Ataíde; entre tantos outros grandes de Portugal. *O dessoramento chegou ao ponto de as denúncias serem pagas na proporção e importância dos denunciados, pelo que ninguém se sentia seguro, nem Bispos, nem Padres, nem Fidalgos, nem Plebeus* [cf.: PEREIRA, António Manuel – *Do Marquês de Pombal ao Dr. Salazar*. Porto: Manuel Barreira, [s. d.], p. 11]

<sup>2</sup> A Guerra Guarani foi uma das consequências do Tratado de Madrid, de 13 de Janeiro de 1750. Por este acordo, Portugal cedia aos espanhóis a Colónia de Sacramento, no Uruguai, recebendo em troca os territórios dos Sete Povos das Missões, no Paraguai. No entanto, nem nós acabámos cedendo a referida povoação, nem jamais conseguimos a paz necessária nos territórios paraguaios.



seguinte. À Companhia cabia o exclusivo da navegação, do tráfico dos negros, da introdução de géneros providas da Europa e de compra e venda de produtos da colónia na Europa. Os interesses Jesuítas foram, assim, postos em causa.

Em Dezembro desse mesmo ano de 1755, Carvalho e Mello moveu o primeiro ataque directo, lançando uma campanha internacional contra os jesuítas. Primeiro, conseguiu que o monarca barrasse a entrada do Paço Real ao Padre José Moreira, seu confessor, quando este se apressava a pedir-lhe audiência. Depois, fez publicar o panfleto incendiário, *Relação Abreviada*, onde o Governo Português expunha o rol de queixas.

Ao longo da sua história, a Companhia de Jesus fora alvo de diversos ataques e perseguições<sup>3</sup>, contudo, nenhum seria tão violento como agora, com epicentro no próprio mundo católico, tendo à cabeça Sebastião José de Carvalho e Mello, em Portugal, seguido pelo Conde de Aranda<sup>4</sup> em Espanha, pelo Marquês de Choiseul<sup>5</sup> em França, por Tanucci<sup>6</sup> em Nápoles, por Kaunitz<sup>7</sup> na Áustria, e pelos governos da Sardenha, Parma, Sicília e Toscana. Tentando reagir, o Papa Bento XIV nomeou um visitador, com poderes para reformar a Ordem em Portugal. O escolhido foi o Cardeal Patriarca de Lisboa, Dom Francisco António de Saldanha<sup>8</sup>, que não teve tempo de reacção, devido à morte do Sumo Pontífice. Contudo, o Breve papal intimara os Inacianos a não praticarem o comércio, a não pregarem nem a confessarem e a arrolarem todos os seus bens – o que serviria para futuro arresto.

Seguir-se-ia o decreto de 26 de Junho de 1759, que ordenava aos Jesuítas a total obediência ao Director dos Estudos Régio e a proibição de manutenção de escolas e da publicação de livros; e o decreto de 28 de Junho seguinte, proibindo o uso da *De Institutione Grammatica Libri Tres* – a *Arte* – do jesuíta Padre Manuel Álvares.

<sup>3</sup> Em 1594, a Companhia foi temporariamente expulsa de França e, em 1606, de Veneza; entre 1648 e 1654, foi atacada na Polónia pelos cossacos; entre 1583 e 1603, a Rainha Isabel I perseguiu os seus membros em Inglaterra; em 1650, Cromwell moveu ataques na Irlanda; Luís XIV também agiu ferozmente, num ambiente despótico.

<sup>4</sup> Pedro Paulo Abarca de Boleo, 10.º Conde de Aranda (1719-1798), Ministro de Carlos III de Espanha.

<sup>5</sup> Étienne François, *Comte de Sainville* e *Duc de Choiseul* (1719-1785), Estadista dos reinados de Luís XV e Luís XVI.

<sup>6</sup> Bernardo Tanucci (1699-1783), Estadista.

<sup>7</sup> Wenzel Anton, *Graf von Kaunitz* e *Prinz von Kaunitz-Rittberg* (1711-1794), Estadista.

<sup>8</sup> Dom Francisco António de Saldanha da Gama, nascido em Lisboa, a 20 de Maio de 1713; falecido em Lisboa, a 1 de Novembro de 1776 [cf.: *Saldanha da Gama (D. Francisco António)*, «Verbo – Enciclopédia Luso-Brasileira de Cultura», Vol. 16. Lisboa: Editorial Verbo, 1974, p. 1123].

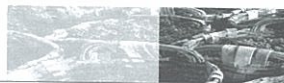
Entretanto, fora já conseguida a maior das acusações. Durante os interrogatórios – certamente obtidos através de tortura –, o Duque de Aveiro acusara alguns membros da Companhia da autoria moral do atentado de 3 de Setembro de 1758. A 13 de Janeiro seguinte, o titular e restantes sentenciados foram supliciados. E, a 19, foram sequestrados os bens da Companhia. Logo no dia seguinte, a 20 de Janeiro de 1760, Carvalho e Mello escreveu para Roma, pedindo autorização para que a Mesa da Consciência e Ordens pudesse julgar os Padres Jesuítas. E, para que os seus intentos fossem cumpridos, ofereceu à Cúria baixelas de prata, porcelanas da Saxónia e diamantes em bruto<sup>9</sup>. O Papa, hesitando, pediu para nomear o presidente do Tribunal, que devia ser um bispo. Contudo, o ministro de Dom José recusou, encerrando-se logo as negociações. O Nuncio Apostólico acreditado em Lisboa ainda protestou, valendo-lhe a expulsão (15 de Julho de 1760), o encerramento da Academia de Portugal em Roma (Julho de 1760) e o *convite* dirigido aos súbditos da Santa Sé, para que abandonassem Portugal (Agosto de 1760).

A indefinição arrastou-se até 3 de Setembro, dia em que foi publicada a Lei de expulsão arbitrária e violenta e o confisco dos bens Jesuítas, tanto em Portugal, como em todos os seus Domínios Ultramarinos. Talvez com mais sorte, os Padres de nacionalidade portuguesa, considerados sobre a protecção do Papa, foram recolhidos em Lisboa, de onde foram embarcados para os Estados Pontifícios. A primeira leva deixou em Civita-Vecchia 123 exilados, aos quais se juntaram cerca de um milhar mais. Contudo, a lei de expulsão apenas abrangia os Padres de Jesus de nacionalidade portuguesa; os estrangeiros foram recolhidos nos cárceres da Praça de Almeida, de São Julião, da Junqueira e do Palácio dos Duques de Aveiro, em Azeitão (de quem fora expropriado aquando da sua prisão e aduado às novas funções). A estes cárceres foram parar, ainda, os Inacianos recolhidos do Maranhão, acusados de subversão e de rebeldia. E ali foram morrendo.

Durante todo o processo, nenhum Padre da Companhia de Jesus foi julgado pelos Tribunais laicos portugueses. Mas o Tribunal da Santa Inquisição julgou o *pobre mentecapto senil Gabriel Malagrida*, acusado de herético. O seu fim foi, a 20 de Setembro de 1761, o patíbulo do Rossio, onde apareceu fisicamente debilitado e psicologicamente doído.

Não contente ainda, Carvalho e Mello solicitou à Santa Sé a extinção da Companhia de Jesus, o que realmente viria a acontecer a 21-VII-1773, com o

<sup>9</sup> Cf.: ZÚQUETE, Dr. Eduardo Afonso Martins (Dir. e Coord.) – *Nobreza de Portugal e do Brasil*, Vol. III. Lisboa: Editorial Enciclopédia, Limitada, 1961, p. 141.



Breve *Dominicus ac Redemptor*, do Papa Clemente XIV. A Companhia de Jesus só foi readmitida em Portugal a 10 de Julho de 1829, quando El-Rei Dom Miguel I autorizou o Duque de Cadaval, então seu Ministro, a permiti-lo.

Curiosamente, foi durante o ano de 1759, que El-Rei Dom José conferiu o Título de Conde de Oeiras a Sebastião José de Carvalho e Mello (15 de Julho).

## Os Autores das Cartas

### *Sebastião José de Carvalho e Mello*

Sobre Sebastião José de Carvalho e Mello, que viria a ser o 1.º Conde de Oeiras e o 1.º Marquês de Pombal, já muito se disse, sendo desnecessária qualquer apresentação, pelo que ficam apenas alguns breves apontamentos biográficos.

Nasceu em Lisboa, 13 de Maio de 1699, sendo filho de Manuel de Carvalho e Athayde, Fidalgo-Cavaleiro da Casa Real, Senhor do Morgado da Rua Formosa (Lisboa) e Capitão de Cavalaria, e de sua mulher Dona Tereza Luiza de Mendonça e Mello, dos Morgados de Vila Nova de Souto d'El-Rei. Herdou o Morgado da Rua Formosa (Lisboa) e Morgado de Paulo de Carvalho (constituído por bens em Oeiras, Sintra e Lisboa). Frequentou Leis em Coimbra; foi Ministro Plenipotenciário de Portugal em Londres (1738-1743) e em Viena (1743-1748) e Secretário do Reino (1751-1777). Morreu em Pombal, a 8 de Maio de 1782.

Foi Conde de Oeiras, por Carta de 15 de Julho de 1759, e Marquês de Pombal, por Carta de 16 de Setembro de 1769.

Casou duas vezes:

- a primeira, a 16 de Janeiro de 1723, com Dona Tereza de Noronha e Bourbon Mendonça e Almada, Dama da Rainha Dona Maria Ana de Áustria; viúva de seu primo António de Mendonça Furtado; nascida em 1689; falecida a 27 de Março de 1739; filha de Dom Bernardo de Noronha e de sua mulher Dona Maria Antónia de Almada.
- a segunda, em Viena, Áustria, a 8 de Dezembro de 1745, com *Gräffin* Leonor Ernestina Eva Wolfanga Jonfa Daun, nascida em 1724; falecida em 1788. Filha de Henrique Carlos Lourenço, *Graf von* Daun (do Sacro Império), General do Sacro Império, e de sua mulher Violante Josepha de Bromond.

Deixou larga descendência do segundo casamento.

### *Manuel Álvares Pereira de Sampayo*

Manuel Álvares Pereira de Sampayo<sup>10</sup> nasceu na Casa do Outeiro, na freguesia de Favaios, Alijó, a 4 de Março de 1707. Era filho de Francisco Teixeira de Sampayo, 2.º Administrador do Vínculo da Fonte Nova<sup>11</sup>, Juiz do Ordinário e Presidente do Senado da Câmara Municipal de Favaios (nascido a 12 de Junho de 1673), e de sua mulher Margarida Lopes. O avô paterno, Francisco Teixeira de Sampayo<sup>12</sup>, militou nas Guerra das Restauração, estando na batalha de Monte Labrujo, na conquista de Valência de Alcântara, na batalha de Montes Claros e no ataque à Barca da Veiga de Matança<sup>13</sup>.

Foi Fidalgo-Cavaleiro da Casa Real, Cavaleiro da Ordem de Cristo, 10.º Senhor da Casa do Outeiro<sup>14</sup>, Senhor do Morgado de Água-Revez, 9.º Administrador do

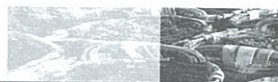
<sup>10</sup> Cf.: TEIXEIRA, Júlio A. – *Fidalgos e Morgados de Vila Real e seu Termo* (2.ª Edição), Vol. IV. Lisboa: J. A. Telles da Sylva, 1990, p. 18.

<sup>11</sup> Apesar de filho segundo, acabou herdando o referido Morgado, cabendo ao primogénito a posse da Casa do Outeiro [cf.: IDEM, *Ibidem*].

<sup>12</sup> Francisco Teixeira de Sampayo foi 3.º Senhor da Casa do Outeiro, Senhor dos Morgados de Água-Revez e de Nossa Senhora dos Prazeres e Instituidor e 1.º Senhor do Morgado da Fonte Nova, em Casal de Loivos. Foi Alferes de Cavalos, Familiar do Santo Ofício e Juiz do Ordinário [cf.: IDEM, *Ibidem*].

<sup>13</sup> Cf.: SÃO PAYO (D. Ant.º), Conde de; Pimentel, Manuel de Sampayo da C. – *Relaçom dos varões da CASA DE SÃO PAYO que na felice aclamaçam delrey o SENHOR DOM JOÃO IV e nas campanhas da restavracam entraram a servir o mesmo INVCTO SOBERANO*. Lisboa: Oficina de Libanio da Silva, 1939-1940, p. 33.

<sup>14</sup> A Casa do Outeiro, em Favaios, fora fundada por Christovão Teixeira de Sampayo, Senhor do Morgado de Água-Revez, que esteve na Índia e que também instituiu o Vinculo de Nossa Senhora dos Prazeres na Igreja Matriz de São Domingos de Favaios, do qual seria 1.º Administrador o filho e herdeiro Francisco de Sampayo Alcoforado. Deste, foi filho e herdeiro Francisco Teixeira de Sampayo, já acima referido, que teve dois filhos legítimos e outros dois naturais. Ao primogénito, António Teixeira da Cunha, coube a Casa do Outeiro, o Morgado de Água-Revez e a Administração do Vinculo de Nossa Senhora dos Prazeres; ao segundo filho, Francisco Teixeira de Sampayo, ficaria o Morgadio da Fonte Nova, em Casal de Loivos. O primeiro casou duas vezes: a primeira com Dona Maria Marques, de quem houve (entre outros) a Clemente da Cunha Pinto de Azevedo e a Manuel Teixeira de Sampayo, respectivamente 5.º e 6.º Senhores da Casa do Outeiro e 4.º e 5.º Administradores do Vinculo de Nossa Senhora dos Prazeres, ambos sem geração; a segunda, com prima co-irmã, Dona Maria Pinto de Queiroz, da Casa de Santo António de Favaios, de quem teve a António Pinto Moutinho de Queiroz de Sampayo (casado duas vezes, sem geração), a Lourenço José de Queiroz e a José Moutinho de Sampayo, sucessivamente 7.º, 8.º e 9.º Senhores da Casa do Outeiro e 6.º, 7.º e 8.º Administradores do Vinculo de Nossa Senhora dos Prazeres. Também sem descendência, toda a sua Casa reverteu para o primo co-irmão Manuel Álvares Pereira de Sampayo, a que nos referimos no texto [cf.: TEIXEIRA, Júlio A. – *Fidalgos e Morgados...*, op. cit., Vol. IV, p. 15].



Vínculo de Nossa Senhora dos Prazeres e 3.º do da Fonte Nova, Capitão-Mor de Ordenanças de Favaios e Alijó. Representante do Ramo dos *Sampayo* de Favaios.

Casou na Igreja Paroquial de São Bartolomeu de Casal de Loivos, a 10 de Setembro de 1733, com Dona Maria Pereira Lobato, 3.ª Senhora da Casa de Casal de Loivos, filha e herdeira de José Pereira Lobato, Cavaleiro da Ordem de Cristo, 2.º Senhor da Casa de Casal de Loivos<sup>15</sup>, e de sua mulher Dona Joana da Silveira.

Deste casamento houve larga geração<sup>16</sup>.

Não conseguimos saber se houve – e quais – represálias à insurreição de Manuel Álvares Pereira de Sampayo, homem de carácter duro, mas firme e justo, características, aliás, comuns a vários elementos da sua prol<sup>17</sup>. Aparentemente, não resta qualquer documento, nem tampouco uma lenda familiar anti-pombalina, atestando a eventual falta de castigo. Parece-nos, pois, que o autor da segunda destas cartas nada tenha sofrido.

Porquê?

<sup>15</sup> A Casa de Casal de Loivos foi fundada pelos meados do século XVII, por Gonçalo Pereira Lobato, proprietário nos concelhos de Vila Real, Murça e Alijó, nomeadamente em Casal de Loivos, Vilarinho de Cotas e Vale de Mendiz. Herdara esta Casa de seu pai, Pedro de Queiroz Marinho, natural de Vila Real e grande proprietário, casado com Dona Maria Pereira Lobato (filha de António Pereira Lobato, natural de Monção, e de sua mulher Dona Ana de Cárceres). Gonçalo Pereira Lobato casou com Dona Ana Joaquina Moutinho, natural de Alijó, de quem teve dois filhos: Dona Isabel Pereira Lobato, que morreu menina; e José Pereira Lobato, acima referido.

<sup>16</sup> Cf.: FREITAS, Eugénio de Andrea da Cunha; et Alt. – *Carvalhos de Basto. A descendência de Martim Pires de Carvalho, Cavaleiro de Basto*, Vol. VIII. Porto: Edições de Carvalhos de Basto, 1998, p. 285 e segs.. GRAÇA, Manuel de Sampayo Pimentel Azevedo – *Forbes de Portugal e outros mais...* Porto: Centro de Estudos Genealogia, Heráldica e História da Família da Universidade Moderna do Porto, 2002. OLIVEIRA, Luís da Silva Pereira – *Privilégios da Nobreza e Fidalguia de Portugal* (2.ª Edição, Apresentação, Nota biográfica e genealógica e Índice por António de Mattos e Silva, Nuno Borrego e Lourenço Correia de Matos). Lisboa: Associação da Nobreza Histórica, 2002, p. 18. TEIXEIRA, Júlio A. – *Fidalgos e Morgados...*, op. cit., Vol. IV, p. 18-21.

O autor destas linhas é 7.º neto de Manuel Álvares Pereira de Sampayo.

<sup>17</sup> Vejam-se os exemplos do seu neto José Bernardo Pereira de Sampayo, combatente nas Campanhas Peninsulares e nas Guerras Cívicas, de grande influência naquela região alto-duriense. De seu trineto, o Dr. Manuel Álvares Pereira de Sampayo, Governador Civil de Vila Real, Vogal do Conselho da Província de Trás-os-Montes, Presidente da Câmara Municipal e Presidente do Conselho Municipal de Alijó, a quem El-Rei Dom Luís I quis conceder um Título de Conde, que recusou. E, sobretudo, de seu tetraneto, António de Sampayo da Cunha Pimentel, Governador Civil do Distrito de Vila Real e da parte Norte do de Viseu, durante o período da Monarquia do Norte, cujo poder e influência era tal, que o Capitão Henrique de Paiva Couceiro lhe pediu para fazer levantamentos populares no Douro em favor da Causa Monárquica. Sobre este último, temos em preparação um trabalho biográfico.

A Família Sampaio é antiga e muito extensa em Trás-os-Montes e Alto Douro, verdadeiro caso de sucesso político e social. Cedo, o seu ramo primogénito – São Payo de Mello e Castro – instalara-se na Corte, continuando a manter fortes ligações patrimoniais no Norte<sup>18</sup>, com os imemoriais bens de Vila Flor, Sampaio, etc.. Pertencia ao rol dos Grandes do Reino<sup>19</sup>, posição que alicerçou através de alianças matrimoniais, com os Senhores da Feira, os Távora, os Noronha, os Lusignan, os Condes de Avintes; em meados da centúria, aliou-se aos Carvalho e Mello, com o casamento do 13º Senhor de Sampaio e Vila Flor com uma das filhas do todo-poderoso Ministro<sup>20</sup>. O mesmo Pombalismo trouxe o título de Conde de São Payo (Carta d’El-Rei Dom José I, de 18 de Dezembro de 1764)<sup>21</sup>, que o Liberalismo acrescentou em Marquês de São Payo (Decreto da Rainha Dona Maria II, de 1 de Dezembro de 1834)<sup>22</sup>.

Para além dos Chefes da Casa, outras linhas de Sampaio mantiveram mais profundos e duradouros vínculos a Trás-os-Montes e Alto Douro: os Mello Vaz de São Payo, com ramos nas Casas de Ribalonga, de Espinosa, de Gouvinhas e de Reriz; os Botelho de São Payo, com ramos em Vila Real e em Provesende; os Taveira de São Payo, Morgados de Marzagão, etc.. E, ainda, os Sampayo de Favaios, de que em 1760 era representante Manuel Álvares Pereira de Sampayo. Esta teia familiar estendia-se a toda a Província, de forma tentacular. Os laços de parentesco permaneciam vivos em todo o *clã*.

Em 1759, Carvalho e Mello aniquilou um dos grandes pilares da região Alto-Duriense, com o suplício da Casa de Távora. Certamente que lhe não convinha eliminar um outro grande pilar, garante da continuidade do poder régio. Ainda para mais, quando podia tentar controlar as suas ambições, acenando com os despojos dos Távora. Nesse mesmo ano de 1759, casou uma das suas filhas com o Chefe da linhagem, que elevaria dez anos mais tarde a Conde de São Payo.

Não sabemos, também, se não terá havido intercessão do genro, tentando proteger a sua parentela, a quem ainda poderia ter de recorrer.

Os documentos nada nos elucidam, apenas abrem questões...

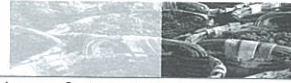
<sup>18</sup> Ligação definitivamente quebrada em meados do século XX, com a alienação dos bens nortenhos e a incorporação do seu espólio documental no acervo de Vila Flor.

<sup>19</sup> Cf.: MONTEIRO, Nuno Gonçalo Freitas – *O Crepúsculo dos Grandes (1750-1832)*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1998, p. 37, 54, 250.

<sup>20</sup> Foi 1.º Conde de São Payo António José de São Payo de Mello e Castro Moniz e Torres de Lusignan (nascido a 26 de Abril de 1720; falecido a 26 de Novembro de 1803); casou a 27 de Fevereiro de 1759, com Dona Teresa Violante Eva Judite de Daun, filha dos 1.ºs Condes e 1.ºs Marqueses de Pombal [cf. ZÚQUETE, Dr. Afonso Eduardo Martins (Dir. e Coord) – *Nobreza de Portugal...*, op. cit., Vol. III, p. 343].

<sup>21</sup> Cf.: IDEM, *Ibidem*.

<sup>22</sup> Cf.: IDEM, *Ibidem*, p. 345.



## As Cartas

As cartas que transcrevemos foram escritas no já remoto ano de 1760, no calor dos acontecimentos que acabámos de descrever. A primeira, saiu do punho do Primeiro-Ministro de Dom José I, o onnipotente Conde de Oeiras, Sebastião José de Carvalho e Mello; a segunda, foi escrita por um longínquo fidalgo alto-duriense, Capitão de Ordenanças das Vilas de Favaios e Alijó. Ambos os documentos sobrevivem através de transcrições existentes em Arquivo Privado, de certa sua autenticidade e incluídas na *Chancelaria de Dom José* ou na *Colecção Pombalina*, do Arquivo Nacional – Torre do Tombo.

### **A primeira Carta, enviada por Sebastião José de Carvalho e Mello, Conde de Oeiras, a Manuel Álvares Pereira de Sampayo, Capitão de Ordenanças das Vilas de Favaios e Alijó**

*Sr. Capitam das Ordenanças das Villas de Favayos e Alijó.*

*A El-Rei meu Senhor foi presente a informação concebida na carta de Vossa Mercê em data de 15 de Março próximo passado pella qual é confirmada a presença de dous Padres da Companhia nessa Villa tão prejudicial à sociedade civil.*

*O referido facto da presença dos dous Padres da Companhia he hum novo estratagemam com os já conhecidos dolosos objectos e querendo mesmo o Senhor preaver isto, sem embargo da posição em que Vossa Mercê incorre por não ter diligenciado o afastamento dos mesmos Padres, é Sua Magestade servido obedecer, que Vossa Mercê faça notificar os sobredittos dous Clérigos para sahirem para além das fronteiras destes Reynos.*

*E para que o castigo desta escandalosa presença sirva de exemplo ordena Sua Magestade que os mesmos Clérigos sejam presos até à sua proscricção.*

*O que tudo participo a Vossa Mercê para que asi o entenda  
Deos guarde a V. M.*

*Nossa Senhora da Ajuda, a 4 de Abril de 1760*

*(a) Conde de Oeiras*

**A segunda Carta, enviada por Manuel Álvares Pereira de Sampayo, Capitão de Ordenanças das Vilas de Favaios e de Alijó, a Sebastião José de Carvalho e Mello, Conde de Oeiras**

*Illustríssimo e Excellentíssimo Senhor.*

*Permitta Vossa Excellencia que eu proteste os meus respeitos e que informe que me foi dado a receber a carta de Vossa Excellencia que trouxe a data de 4 de Abril próximo passado pela qual Vossa Excellencia me notifica da resolução de Sua Magestade sobre os dous Padres da Companhia assistentes nesta Villa.*

*Para executar a resolução que Sua Magestade foi servido tomar cuja resolução houve Vossa Excellencia por bem de me participar teria que abafar a minha consciencia e suposto que as Reaes Ordens indicadas na sobreditta carta de Vossa Excellencia estejam tão claras quanto a sua execução o não estão quanto à minha consciencia que nella não pode incluir a diligencia que me he ordenada.*

*A sobreditta não me caberá a mim de a executar e se Vossa Excellencia entender que he razao para que se não me conserve a minha serventia a mesma ponho nas mãos de Sua Magestade por mais a não prezar que ha minha consciencia.*

*Sirvasse Vossa Excellencia de fazer presente a Sua Magestade esta servida, se assim o houver por bem, para que o mesmo Senhor resolva o que mais for servido.*

*Deos guarde a Vossa Excellencia*

*Favayos, 2 de Mayo de 1760*

*(a) Manuel Alvares P.<sup>ra</sup> de São Payo*



## Guerra internacional e intereses económicos

– el comercio del vino con Inglaterra  
durante la Guerra de Sucesión

M a r i a N é l i d a G a r c í a F e r n á n d e z \*

Es bien sabido que el vino tenía un gran consumo, en Inglaterra, durante el siglo XVIII. Son numerosos los testimonios que así lo atestiguan, como el de Fernández de Moratín, quien en sus observaciones recoge que, lejos de ser considerado un defecto, el consumo reiterativo de vino era una práctica habitual tanto en el ámbito privado como en los lugares de esparcimiento, como cafés y espectáculos. Al punto que, según observaba este viajero español, en los banquetes ingleses, y tras los postres, comenzaba una larga retahíla de brindis tras los cuales cada invitado bebía una copa de vino, de modo que “cada convidado se ve en la precisión de beber, lo menos tantas copas cuantos sean los concurrentes a la comida”<sup>2</sup>. De ahí que cuando los ingleses estaban en tierras españolas se sorprendiesen del poco consumo que, a su parecer, hacían los españoles de las bebidas alcohólicas en general y del vino en particular<sup>3</sup>; y razón

---

\* CSIC. Madrid – Espanha. *The Spaniards have a juyce will make you jolly: good wine, good wine!, I say's the only thing, that can for such distemper comfort bring: it comforts the heart, and quickens each vein, if a man be half dead, it will fetch him again. To the pleasant new tune, or, come let us drink All day and night*<sup>1</sup>.

<sup>2</sup> L. FERNÁNDEZ DE MORATÍN, *Apuntaciones sueltas de Inglaterra*, Barcelona, 1984, p. 10.

<sup>3</sup> Townsend, en su viaje por España, se sorprendía de la sobriedad de los españoles respecto a la bebida y así dejó constancia. J. TOWNSEND, *Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)*, Madrid, 1988.

---

<sup>1</sup> Pertenece a un panfleto anónimo titulado *Englands triumph: or the subjects joy All you that troubled are with melancholly...*, (John Hose impresor), Londres, 1675.



Mapa de | outports

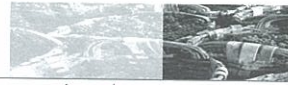
por la cual las entradas de caldos procedentes de distintos países europeos fueron constantes e intensas lo largo del siglo XVIII.

En este trabajo se pretende analizar las entradas de vino europeo que tuvieron lugar a través de los *outports* o puertos provinciales ingleses que se destacaron como receptores de este producto (véase el mapa de *outports*). Para ello se han escogido aquellos puertos ubicados en el sur de Inglaterra (Plymouth, Southampton, Bristol y Exeter) que tenían contactos habituales con los países europeos exportadores de vino. Además, a estos puertos se ha añadido un quinto, situado en el este del país (Hull). Por lo que atañe a Hull, fue un puerto que desplegó una gran actividad especialmente con el norte de Europa. En general, Hull experimentó, como otros puertos pro-

vinciales ingleses, un incremento de actividad en esta centuria, en su caso por el importante papel desempeñado en el comercio con el Báltico y con el norte de Alemania. Y, concretamente, en lo tocante al comercio del vino, fue un puerto que llegó a especializarse en las importaciones de caldos, papel importador que no haría sino acrecentarse a medida que avanzaba el siglo, y que le llevaría a rivalizar, al igual que Liverpool, con los dos grandes puertos (Londres y Bristol) en sus entradas vinícolas.<sup>4</sup>

Para llevar a cabo este trabajo se han utilizado los libros de puerto ingleses, en los que los oficiales de aduanas registraban cada entrada y salida realizadas. Incluso uno de ellos abriendo y escrutaba los fardos y paquetes si era necesario.

<sup>4</sup> R. DAVIS, *The Rise of the English Shipping Industry in the Seventeenth and Eighteenth Centuries*, Londres, 1962, p. 230. Véase también H. ROSEVEARE, "La evolución de los puertos españoles en Inglaterra al comercio de la Edad Moderna (siglos XV-XVIII)", en *los puertos españoles: historia y fuentes (siglos XVI-XX)*, Madrid, 1990.



Estas fuentes se encuentran en el Public Record Office de Londres<sup>5</sup>. La medida utilizada es el galón, y a ella se han ajustado los casos en que el vino aparece con otra medida como el *ton* o el *hogshead*. En este sentido es preciso señalar que el *ton* equivalía a 2 *pipes*, y también a 2 *butts*; a 3 *puncheons* (esta medida es la que más raramente aparece en la documentación); a 4 *hogsheads* (aunque algún escribano prefería escribir *quarter* en lugar de *hogshead*); a 6 *tierces* y a 252 galones.<sup>6</sup>

El consumo y comercio del vino por parte de Inglaterra va a dar lugar a un circuito mercantil europeo, eminentemente atlántico, con unas repercusiones económicas que van más allá de las cifras de importación y exportación y la cuota que ello supone en las respectivas balanzas comerciales entre compradores y vendedores de caldos. Es bien cierto que una política gubernamental hostil podría desviar el origen de un producto ampliamente consumido, como sucedió con los vinos franceses, que si bien no se cortó de raíz (siempre hay quien puede pagar más por un producto muy gravado, o quien lo introduce de contrabando), si sufrió una gran merma en su mercado. Más difícil, tal vez, sería erradicar por completo un producto del mercado, cualquiera que fuese su origen, aunque las causas económicas se imponen con frecuencia. En apariencia, el vino no resultaba tan necesario por cuanto era un producto de lujo importado. Sea como fuere, las voces que se elevaban en el país anglosajón en contra de las entradas de vino por ser un producto innecesario, y, por tanto, prescindible, no encontraron eco.

Sin embargo, la causa de que estas importaciones no hicieran más que crecer no radicaba solo en la dificultad de evitar un consumo tan extendido, sino que, como se decía más arriba, existían razones económicas: no interesaba acabar con estas compras, sino encauzarlas, de modo que ese consumo resultase política pero sobre todo económicamente rentable. En este sentido, la guerra de Sucesión española marcará un hito en las entradas de caldos ibéricos, especialmente portugueses, aunque también españoles. Con el tratado de Methuen (1703), comienzan, ciertamente, unas relaciones políticas de acercamiento más intenso entre Inglaterra y Portugal, con la guerra de Sucesión española como fondo, y con las necesidades estratégicas que dimanaban de su posición geográfica; ya decía Kamen que sacudirse

<sup>5</sup> La referencia completa es PRO, *Port-Books E-190*.

<sup>6</sup> El galón de vino se estandarizó en 1707, momento en que adquirió su equivalencia actual. Antes de esta fecha variaba entre 4,621 y 3,671 litros, siendo esta última la más común. El galón antiguo de 3,785 litros va a ser el que perviva en la América británica. Debe el lector tener en cuenta esta circunstancia, ya que el período que aquí se analiza coincide con la estandarización de esta medida que actualmente es de 4,546 litros.

la preponderancia castellana en la Península, junto a las oportunidades comerciales que se les presentaban, eran un buen atractivo que llevaron a Portugal a esa alianza, mientras que a Inglaterra le interesaba esta unión para abrir de par en par las puertas a un tráfico con América<sup>7</sup>. Una vez más encontramos a la economía de trasfondo. Y en lo concerniente a las entradas de vino, Inglaterra, va a sancionar una realidad que ya se había fraguado anteriormente, con unos claros intereses económicos subyacentes en la diplomacia. Esa realidad, que había ido tomando forma en la centuria anterior, no es otra que la utilización inglesa de su propio consumo de vino importado para intentar perjudicar a su rival francés y favorecer a otros países productores que les resultaban más “rentables”. Para ello se induce al consumidor a cambiar de gusto, y se “castiga” a Francia como productora prohibiendo sus exportaciones de caldos a Inglaterra merced a las guerras que en las últimas décadas del siglo XVII les enfrentaron por la hegemonía atlántica, como ya señalara R. Pijasou<sup>8</sup>. Lo que se pretende es frenar la expansión económica francesa, y, en el sector del vino que es el que nos ocupa, de forma clara.

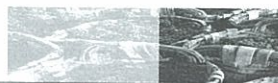
La causa de que los países ibéricos resultaran más “rentables” a Inglaterra, se explica por dos razones: una, porque por sí mismos no tenían entidad como para hacerle sombra desde el punto de vista económico, político, naval etc., y es que eran naciones que encajaban en su comercio como complementarios y no eran rivales como potencias; y otra, quizá más interesante, porque al comprar sus vinos estos países recibían un dinero que les permitirían pagar los artículos ingleses, afianzándose en su papel de clientes consumidores, lo cual para Inglaterra era de gran interés. Esta visión ya era patente en la centuria anterior.

Ya antes, los intereses económicos franceses cristalizados en el proteccionismo de Colbert de 1664 habían elevado de tal manera la fiscalidad de sus vinos, que los holandeses, ante tal presión impositiva, optaron por sustituirlos por vinos españoles<sup>9</sup>. Ahora nuevamente los caldos ibéricos se beneficiarán de este alejamiento inglés de la producción gala, al seguir Inglaterra los pasos de Holanda en esta

<sup>7</sup> H. KAMEN, *La Guerra de Sucesión en España. 1700-1715*, Barcelona, Buenos Aires, México, 1974, pág. 20.

<sup>8</sup> R. PUJASOU, en su obra *Un grand vignoble de qualité. Le Medoc*, publicado en París en 1980, sitúa la causa del abandono de los comerciantes ingleses de los caldos galos y su reemplazo especialmente por los ibéricos en los conflictos que surgieron entre ingleses, holandeses y franceses en el siglo XVII, en un principio prohibiendo su compra, y posteriormente, a modo disuasorio, imponiendo un oneroso gravamen fiscal sobre sus importaciones.

<sup>9</sup> H. ENJALBERT, “Comme naissent les grands crus. Bordeaux, Porto, Cognac” en *Annales*, (1953), p. 12.



materia, aunque las razones económicas fueran de distinta naturaleza en los casos holandés e inglés respecto a Francia.

No obstante, ello no significa que no entraran vinos franceses en Inglaterra. En los libros de aduanas se encuentran registros de vinos galos, aunque de escasa entidad; claro está que la vía del contrabando era un modo de eludir la férrea fiscalidad que pesaba sobre ellos. Ahora bien, durante la Guerra de Sucesión las cifras se disparan, y lo harán en virtud de los apresamientos llevados a cabo por los *men of war* o barcos de guerra ingleses. La zona productora más afectada, sin duda Burdeos, lo fue de forma grave, pues no solo interrumpió frecuentemente el comercio con su vecino y enemigo, sino que padeció la presencia continua de embarcaciones hostiles. Una zona productora, es preciso subrayar, en la que el negocio vinícola estaba en manos del capital extranjero fundamentalmente (los capitales bordelaises tradicionalmente se invertían en la tierra, y también en el armamento marítimo y en el tráfico de productos tropicales, sin detenerse a considerar si el comercio del vino interesaba, incluso en aquellos momentos de mayor prosperidad del mismo)<sup>10</sup>. El peligro que se cernía sobre su comercio marítimo no provenía únicamente de los *men of war*, sino incluso de manera más intimidatoria, de las naves corsarias inglesas, anglonormandas y zelandesas, calificada por A. Huetz, como una amenaza aún más seria<sup>11</sup>. Naturalmente los puertos provinciales que albergaban una sede naval van a ser los que registren mayores entradas por este concepto. Así tenemos que Plymouth presenta en 1703 unas cifras anormalmente elevadas, dado que ese fue un año especialmente prolífico en lo que atañe a confiscaciones de mercancías francesas en general y de vino en particular<sup>12</sup>. Nada menos que el 77,57 por 100 de todo el vino europeo registrado en Plymouth ese año era francés, seguido ya de lejos por el portugués (19 por 100), el Madeira (1,5 por 100), el español (1,16 por 100), el renano (0,55 por 100) y unas cifras de vino italiano (florentino) ciertamente exiguas. Lo mismo cabe decir del otro *outport* con sede naval, Southampton, cuyos registros de 1703 aunque no tan llamativos, también resultan bastante importantes con un 41,62 por 100 de vino francés, solo superado por los caldos lusos con el 46,55 por 100; y con el resto de vinos europeos apenas repre-

<sup>10</sup> Véase P. ROUDIÉ, *Le vignoble bordelais*, Pays du Sud-Ouest, 1973, p. 57.

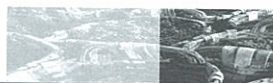
<sup>11</sup> A. HUETZ DE LEMPS, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, p. 49.

<sup>12</sup> En el caso específico del vino, fueron los apresamientos de los barcos *Peter & Mary*, *Saint Clement*, *Bien Valliant*, *Salvador*, *Saint John* y *Santa María*, los que alimentaron los guarismos de los vinos franceses entrados en este puerto.

sentados. De todos modos, durante esta guerra, ningún año va a ser tan claro como de 1703, debido a que la actividad depredadora de estos barcos fue particularmente intensa. En 1705, en Southampton, aunque el número bruto de entradas fue mucho menor (casi la mitad que en 1703), sin embargo volvió a ser mayoritario el vino galo superando incluso al portugués (con un 49,13 por 100 frente a un 40,2 por 100, respectivamente). A mediados del conflicto, en 1708, se ve claramente la dicotomía “puertos con sede naval” y “puertos comerciales” en lo relativo a las llegadas de vino francés, de modo que en Southampton, estas entradas se destacan por encima del resto (véase el gráfico 6<sup>13</sup>), mientras que en estos últimos ofrecen unas cifras tan bajas que resultan imperceptibles, cuando no inexistentes. Pero la diversidad de situaciones no se queda ahí, ya que lo dicho respecto a los puertos con sede naval reza para Southampton, pero no así para Plymouth. La razón habría que buscarla en la intermediación de las islas del Canal mucho más vinculadas con Southampton en la introducción de caldos franceses en Gran Bretaña.

El mismo panorama de Plymouth se dibuja, respecto al vino francés, cuando el análisis se limita a los puertos comerciales. También en este caso, las cifras o desaparecen o son tan bajas que en ocasiones parecen meramente testimoniales. En Exeter, en 1704, suponen solamente el 2,89 por 100, situación que aún descenderá más a lo largo de la contienda (en 1709 ni siquiera entra un galón (véase el gráfico 4), y en 1710, 1711 y 1712 -consúltese el gráfico 9 para este año de 1712- la cuota de vino galo entrado en Exeter se sitúa en el 0,31 por 100, el 0,27 por 100 y el 0,8 por 100 respectivamente). Tampoco en Bristol las entradas de vino francés revisten gran importancia, si bien en este puerto se detecta una clara recuperación a finales del conflicto, de modo que si en 1707 y 1708 (gráfico 3) no existen registros de entradas de este vino, en 1712 son más de 23.500 galones (gráfico 10) y en 1713 se alcanza una cifra que es la más elevada del período comprendido entre 1704-1730, probablemente porque se da salida a los stocks de este producto que habían quedado paralizados durante la guerra (son más de 43.000 galones). La tendencia irá a la baja después de la guerra, todo lo contrario de lo que sucede con el

<sup>13</sup> Los gráficos de las entradas de todo tipo de vino europeo en Plymouth, Bristol y Southampton en 1708, y Exeter en 1709 por carecer de datos para el año 1708 (gráficos del 3 al 6), así como dichas entradas en el año 1712 en los mismos puertos citados (gráficos 7, 8, 9 y 10), junto con los de las importaciones de vino español en Plymouth, Exeter y Bristol en 1708 (gráficos del 11 al 13) y de Plymouth, Southampton, Exeter y Bristol en 1712 (gráficos del 14 al 17) se ofrecen al final del texto, donde se remite al lector para que pueda consultarlos cada vez que se mencionen en el texto.



vino portugués a lo largo del siglo y con el español al menos en la primera mitad. En lo que concierne a Hull, puerto mercantil del vino por excelencia, el suministro de vino francés es nulo durante la guerra, lo que no significa que sea una situación muy negativa, ya que en años posteriores, una vez reinstaurada la paz, las entradas serán de baja intensidad.

Sobre el tipo de vino galo que se exportaba a los puertos provinciales durante estos primeros años de la centuria, las fuentes, generalmente, no informan sobre el particular; de ahí, que cuando como en el caso de Plymouth aparecen datos más minuciosos que el habitual “vino francés”, que se suele registrar en las aduanas de los puertos provinciales, resulte una información que suscita gran interés<sup>14</sup>. Así, para el sexenio 1705-1710<sup>15</sup>, los datos que se desprenden de las entradas oficiales de vino francés en Plymouth, son: que la mayoría de este era blanco, superando con creces al clarete (*claret wine*) que era el que le seguía en importancia; y que el vino tinto (*red wine*) era una importación claramente minoritaria. La distribución porcentual de estas entradas pueden observarse en el diagrama 1. Como cabe esperar, el lugar de procedencia del vino blanco es fundamentalmente Burdeos, (mencionado en el 72 por 100); cuyo porcentaje podría verse incluso aumentado, habida cuenta que en el 8 por 100 nada se dice sobre su origen geográfico. Hay, no obstante, un 20 por 100 de vino blanco que en lugar de vino de Burdeos aparece como *high country wine*, y que probablemente esté aludiendo al vino del *Haut-Pays*, que al fin y al cabo también pertenece al *hinterland* de Burdeos. Asimismo, en el caso del clarete, Burdeos es el foco emisor, existiendo dos denominaciones para estos caldos en los libros de registro, por una parte el *New French Claret*, que debe aludir al vino creado a inicios del setecientos como consecuencia de la simbiosis entre los comerciantes ingleses y los productores de Burdeos que atendían a la nueva demanda surgida con el cambio de gusto del consumidor<sup>16</sup>; y, por otra parte, el que figure simplemente como *claret wine*, que estaría aludiendo al clarete tradicional, más ligero, joven y con menos cuerpo, que si bien se va viendo desplazado, todavía encuentra su cuota de mercado aunque con tendencia a verse sustituido,

<sup>14</sup> Además, cuando era vino de Francia o de la comarca del Rin, por sistema no se decía el lugar de origen (en otros casos, como el español o el portugués, sí que se puede encontrar en ocasiones el lugar de origen: vino de Viana, sherry, vino de Málaga...).

<sup>15</sup> Para conocer con exactitud la representatividad de esta muestra es preciso dejar claro que en este sexenio, se informa con minuciosidad de qué clase de vino se trata en el 59% de los casos mientras que en el 41% se sigue la tónica habitual de registrar genéricamente “vino francés” sin más.

<sup>16</sup> ENJALBERT, H., *Histoire de la vigne et de du vin. L'avènement de la qualité*, París, Bruselas, Montreal, 1975, p. 84.

progresivamente, por el anterior. De hecho, en consonancia con lo dicho, hasta finales del siglo XVII el vino de Burdeos no era sino un clarete con poco color, un vino de mesa agradable, en palabras de Pujassou<sup>17</sup>. Las bajas cifras de vino tinto, son acordes a la época, ya que aunque este tipo de caldo no es una novedad, sí que va a ser, algo más avanzada esta centuria y con mayor pujanza a partir de mediados de la misma, cuando se consume un vino con más color, más fuerte, más envejecido<sup>18</sup>.

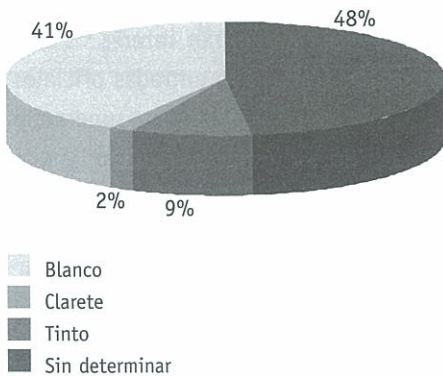


Diagrama | 1

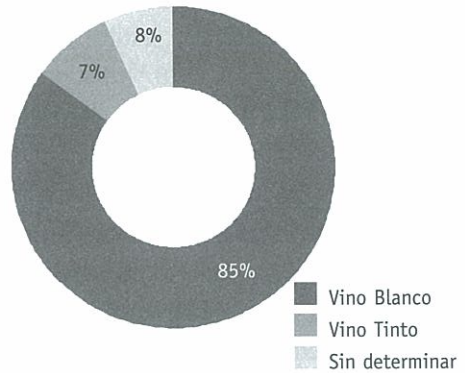


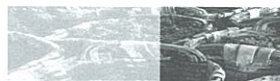
Diagrama | 2

El otro puerto que destaca en este análisis por el índice de capturas llevado a efecto, Southampton, nos dibuja una realidad similar al anterior. De manera que cuando se intercepta en 1703 a los barcos *Petronnelle* y *Esperanza*, su carga de vino blanco era abrumadoramente mayoritaria, sobre todo en el caso del *Esperanza* cuyo porcentaje ascendía nada menos que al 85% (véase diagrama de anillo 2).

Sin embargo, en general, y esta es una constante desde las últimas décadas del siglo XVII, las importaciones "oficiales" de vino francés fueron pobres por la política fiscal inglesa; recurriendo sus adeptos a la compra de caldos, bien entrados de contrabando (la literatura inglesa dibuja un paisaje de sótano o *cellars* en las casas que atesoraban el vino francés que llegaba de contrabando a través del Támesis), bien desde zonas donde la fiscalidad era más permisiva. Hay que tener en cuenta,

<sup>17</sup> R. PUJASSOU, *Bordeaux au XVIIIe siècle*, en *Histoire de Bordeaux*, París, 1968, p. 165.

<sup>18</sup> A. RAMOS SANTANA, "Vinos y Aguardientes: señas de identidad de la provincia de Cádiz" en *Vinos, Vinagres, Aguardientes y Licores de la provincia de Cádiz*, A. RAMOS y J. MALDONADO (eds), Cádiz, 1997, p. 87.



a este respecto, que los principales destinos de los caldos de Burdeos a las Islas Británicas eran Escocia y sobre todo Irlanda con Dublín a la cabeza, ya que los impuestos no eran tan gravosos como en Inglaterra<sup>19</sup>. Las antes aludidas islas del Canal, Jersey y, especialmente, Guernsey, desempeñaron una nada desdeñable labor como puentes para que el vino francés llegara a Inglaterra, siendo Southampton el *outport* que destacó en esta labor receptora. Unas islas que ya desde antiguo se habían destacado por ser enclaves de contrabando, una realidad persistente que en Guernsey alcanzaba cotas mucho más elevadas y que había gozado de amplia indulgencia en el comercio<sup>20</sup>. De hecho, por su especial idiosincrasia desplegaban una política impositiva muy especial y permisiva que favorecía los intereses de los importadores<sup>21</sup>.

No obstante, el suministro buscaba la manera de abrirse camino hacia el mercado, siendo no pocas las maneras de conseguirlo. Como decíamos, los barcos comerciales ingleses abandonaban las rutas de España, su lugar era ocupado por los barcos de guerra que se comportaban como buques mercantes, en el sentido de que los recogían y transportaban a su país. Efectivamente, estos *men of war* no sólo llevaban mercancías de países enemigos como resultado de presas de mar, sino que ejercieron un papel en las transacciones comerciales en momentos conflictivos en los que se producían contracciones en el comercio. La ruta solía ser la mediterránea, con cargas en los puertos italianos (sobre todo en el puerto franco de Livorno), en el Estrecho y costa andaluza, y en el viaje de vuelta en los puertos portugueses (Oporto, seguido de Lisboa); sin olvidar que, en ocasiones, la carga la efectuaban naves que regresaban de las colonias americanas<sup>22</sup>. Pero estos no eran los únicos. En efecto, en momentos de conflicto cobraban protagonismo los viajes llevados a cabo por los barcos del norte de España, con gran protagonismo de las embarcaciones vascas.

<sup>19</sup> HUETZ DE LEMPS, Ch., *Géographie du commerce...*, p. 117

<sup>20</sup> LUCKING, "The South West's other Packet Station: Weymouth, 1794-1845" en *Exeter Papers in Economic History*, nº 13: *West Country Maritime and Social History: Some Essays*, Exeter, 1980, p. 3.

<sup>21</sup> A. HUERTZ DE LEMPS, en su *Géographie...*, p. 530, menciona el tráfico de cabotaje francés hacia Inglaterra con las islas del Canal como intermediación por el "peculiar" status aduanero imperante allí.

<sup>22</sup> En 1703, los barcos de guerra comerciaron y llevaron a Plymouth el 20,6% del vino luso, el 57,2% del español y el 68,9% del vino florentino. Un año después su actividad fue aún más espectacular, elevándose la cuota porcentual del vino portugués al 36,22%, casi todo el Madeira ese año (el 96,6%). Respecto al vino español sólo ascendió al 2,3%, si bien el 97,7% restante no fue tampoco el producto de los intercambios comerciales al uso, sino que una gran parte fue fruto de capturas hechas a embarcaciones hispanas.

Los barcos con bandera neutral, eran una vía para introducir los productos en aquellos países que estaban enfrentados a los países productores y emisores, y el comercio vinícola no era una excepción. En el trienio 1703-1705, por ejemplo, arribaron a Plymouth un número no despreciable de embarcaciones con bandera neutral transportando productos franceses y españoles, de entre las cuales destacan las pertenecientes a hamburgueses para la carga vinícola española y las escandinavas para la francesa<sup>23</sup>.

Otra manera de eludir las trabas que imponía la guerra la encontraba el comercio del vino en un desvío del tráfico, en una doble vertiente: por una parte, realizando los embarques en lugares menos habituales a fin de esquivar las áreas portuarias de mayor trasiego y, por ende, las de más férrea vigilancia; y por otra parte, procediendo a un embarque de caldos procedentes de áreas productoras menos usuales.

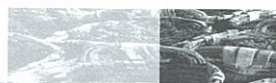
Puede ser, aunque esto es de difícil probanza, que incluso el vino de países enemigos pasase por ser de los países aliados. Eso explicaría, por ejemplo, las elevadas cifras de vino portugués alcanzado en Hull con más de 210.000 galones (1666,6 pipas), cifras que solamente son habituales en la segunda mitad de la centuria. Si como señala Barros Cardoso, en 1700, Inglaterra había importado 16.451 pipas de vino portugués y 26.337 de vino español, para invertir la situación en 1705<sup>24</sup>, parece sensato pensar que esa gran cantidad de vino luso entrado sólo en Hull en 1706, tal vez incluya en parte a un vino español que encuentra enormes dificultades para su transporte como en 1704 y 1705. El bloqueo español a Gibraltar y actuaciones bélicas como la batalla naval de Málaga<sup>25</sup> suponen un serio peligro en la zona, tradicional exportador de vino a Inglaterra. ¿Se ha desviado vino español de esta zona hacia Portugal, y haciéndose pasar por portugués colaboró para engrosar las cifras de éste? No sería nuevo el hacer pasar un vino por otro, más bien lo que puede cambiar es la casuística por la que se realiza tal práctica<sup>26</sup>.

<sup>23</sup> P.R.O., *Port-Books E-190*, Plymouth, legajos 1062/28 (*controllor*), 1063/35 (*searcher*) y 1064/8 (*customer*).

<sup>24</sup> A. M., BARROS CARDOSO "Os ingleses e o vinho do Porto (1745-1756)" en *Os vinhos licorosos e a história. Seminário internacional 19 a 24 de Abril 1998*, Centro de Estudos de História do Atlântico, 1998, p. 271.

<sup>25</sup> Para más detalle sobre estas operaciones véase CALVO POYATO, J., *Guerra de Sucesión en Andalucía. Aportación al conflicto de los pueblos del sur de Córdoba*, Córdoba: Diputación Provincial de Córdoba, 1982, pp. 38-49.

<sup>26</sup> Así, por ejemplo, el Madeira mejor y más demandado (el de la parte sur de la isla) se mezclaba con otros vinos, como el proveniente de la parte norte, de menor calidad, o, ya a finales del siglo XVIII, con el de zonas tan dispares como Azores, Canarias, Málaga y Cataluña para hacerlos pasar por genuino Madeira, al existir una distorsión entre una creciente demanda y una oferta insuficiente



Sea como fuere, las consecuencias del tratado de Methuen no se harán esperar. Los vinos peninsulares y sobre todo los portugueses, en virtud de esa benigna fiscalidad, comenzarán ya en esos años de guerra a despegar por encima del resto de caldos, intensificándose una realidad que había comenzado a gestarse en los años noventa de la década anterior. La pujanza que va a adquirir el Alto Douro será muy clara y ya, en estos primeros compases de la centuria, Oporto comienza a descollar, para convertirse en el centro comercial de vinos por excelencia, de manera que a poco de concluir la guerra (1715) ya exportaba los dos tercios del total de vino portugués que partía hacia Inglaterra<sup>27</sup>. Desde luego, en los primeros compases de este conflicto ya había residiendo en Oporto más familias inglesas y escocesas que en la otra zona vinícola, Viana, como ponía de manifiesto el viajero inglés Woodmans en 1704; mientras que unos años más tarde, en 1711, la comunidad inglesa de Oporto ya tenía medios como para comprar tres casas junto al río, para destinarlas como sede social y lugar de reuniones<sup>28</sup>.

Dentro de los puertos “mercantiles” importadores en Inglaterra (Bristol, Hull y Exeter), los caldos lusitanos son claros protagonistas en dos de ellos (Hull y Exeter). Su preeminencia en Hull es absoluta, pues presenta el predominio mayor de los dos al presentarse en los libros de registro casi en solitario: aproximadamente a mediados del conflicto (1706) e incluso muy avanzado éste (1711) – que son los dos años de que disponemos información-, el vino español está completamente ausente de las estadísticas. Tan solo el vino del Rin figura acompañando al vino luso, de forma continuada aunque en un porcentaje pequeño, como es habitual, por otra parte, en el comercio del vino renano a lo largo de la centuria. La razón está clara: la posición de Hull, el más alejado de los *outports* analizados, encerraba un peligro a arrostrar en la singladura a través del Canal de la Mancha, que ejercía un gran poder disuasorio para unas embarcaciones cargadas de caldos de un país enemigo. El despliegue de barcos de guerra patrullando y de corsarios desaconsejaba hacer la travesía, y este problema al que no tenían que enfrentarse

---

para cubrirla. En este caso la mezcla se produce no como consecuencia de desvíos por avatares bélicos como quizá podría ser el caso que apuntamos (o quizá elucubramos), sino para garantizar una demanda en el mercado. A. GUIMERÁ RAVINA, “Los puertos del vino en las islas del Atlántico ibérico (siglos XVIII-XIX)” en *Portos, Escalas e Ilhéus no Relacionamento entre o Occidente e o Oriente. Actas do Congresso Internacional Conmemorativo do Regresso de Vasco de Gama a Portugal, Azores*, 1999 (vol I), p. 593; A. VIEIRA, *Breviário da vinha e do vinho na Madeira*, Azores, 1991 (1990 1ª ed.), p. 27 y ss; A. HUETZ DE LEMPS, *Le vin de Madère*, Grenoble, 1989, p. 32.

<sup>27</sup> A.M. BARROS CARDOSO, “Os ingleses ...”, *op. cit.*, p. 272.

<sup>28</sup> S. SCHNEIDER, *O Marquês de Pombal e o Vinho do Porto*, Lisboa, 1980, p. 160.

los barcos que transportaban el vino del Rin, junto a la brevedad de la ruta, facilitaba su comercialización.

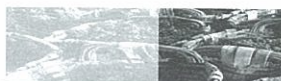
El tipo de vino que se comercializaba desde Portugal durante esta etapa ya estaba reforzado con aguardiente, en sintonía con el paladar del consumidor inglés, si bien esta tendencia a alcoholizar más el producto se va a ir acrecentando paulatinamente a medida que va avance el siglo XVIII. En este sentido, si durante la guerra de Sucesión la proporción de alcohol era de 10 a 15 litros por pipa (de 450 litros de capacidad), en 1750 ya ascendía a 40 y 50 litros por pipa. Es por consiguiente un período, el que se analiza aquí, en cierto modo de transición, en el que Portugal con una bonanza económica que se había ido generando en la segunda mitad del siglo precedente con los recursos minerales coloniales (Brasil), afronta este conflicto desde una situación francamente positiva y próspera. Se da, así, un salto cuantitativo y cualitativo (ambos profundamente interrelacionados), ya que en los años anteriores, esto es en las dos últimas décadas del siglo anterior, los vinos aunque fuertes no estaban alcoholizados<sup>29</sup>. Esta fortificación con aguardiente fue una de las técnicas (junto a otras como la selección de cepas, la mezcla de vinos antes aludida, el tinte del vino, etc.) que introdujeron los intermediarios holandeses con el Norte europeo desde fines del siglo XVII, y que iban a transformar el paisaje del mundo del vino a lo largo de la centuria<sup>30</sup>.

No obstante, la supremacía portuguesa no era una realidad general. De hecho el vino español supera claramente al portugués, de forma clara y continuada, nada menos que en el *outport* más importante de ese momento, Bristol<sup>31</sup>. Tomando como referencia 1708, vemos como se plasma esa realidad sin paliativos (véase el gráfico 6), que no es sino exponente de lo que suele suceder en este puerto al respecto de sus importaciones vinícolas. Y es preciso recordar que Bristol tenía unos contactos con la Península de gran importancia, a gran distancia del resto de paí-

<sup>29</sup> H. ENJALBERT, "Comme naissent les grands crus...", *op. cit.*, p. 15.

<sup>30</sup> Véase A. GUIMERÁ RAVINA en "El vino y los puertos de la Europa Atlántica: Burdeos y Oporto (siglos XVIII a XIX)" en *Douro. Estudos e Documentos. Actas do II Simposio Intrenacional de História e Civilização da Vinha na Cultura da Europa*, 2002, núm. 14, p. 242.

<sup>31</sup> En efecto, si bien a fines del siglo XVII, como señalaba Ralph Davis, Exeter era el puerto provincial que más barcos recibía procedentes de la Península, seguido muy de cerca por Bristol (en 1686 eran 53 frente a 49), en los albores del siglo XVIII, este último puerto inglés ya ocupaba un lugar de privilegio al elevarse al primer lugar en importancia tras el puerto capitalino.. DAVIS, R., *The Rise...op. cit.*, p. 243. Véase también W. E. MINCHINTON, *The trade of Bristol in the Eighteenth Century*, Bristol, 1966; K. MORGAN, *Bristol and the Atlantic Trade in the Eighteenth Century*, Cambridge, 1993.



ses y zonas europeas. Así, a comienzos del siglo el 20,5% de las embarcaciones que entraban en el puerto de Bristol procedían de la Península Ibérica<sup>32</sup>. Y estos estrechos contactos se explican por la naturaleza de su comercio, con una gran presencia de tráfico vinícola, que era tradicional; y es que ya desde la época de la conquista normanda, se descargaban en este puerto importantes cargamentos de vino, estando construida la ciudad sobre un laberinto de bodegas<sup>33</sup>.

El vino español en esta época, como es lógico, llegaba también en gran medida fruto de interceptaciones y apresamientos. Cuando estos se producían, obviamente las cifras de entradas ese año se disparaban, como ocurría en 1704, en Plymouth, en que la captura del *Asunción de María* repleto de vino, elevó las entradas de caldos hispanos ese año considerablemente (más de 100.000 litros llegaron ese año, siendo la cifra más elevada de todos los caldos europeos incluido el portugués).

Pero Bristol era un puerto comercial sin sede naval. Y la realidad que se deriva de su estudio es:

- primero, que traficaba con vino español más que con ningún otro. El vino español era el único que superaba con frecuencia, en el transcurso de la guerra, los 100.000 galones anuales. En 1707, los caldos hispanos que arribaron a Bristol fueron más de 74.000 y, pese a que no llegaron a sobrepasar esa cifra, supusieron nada menos que el 60 por 100 respecto de los demás (portugués, Madeira, francés, renano e italiano). Un año más tarde, en 1708 (véase el gráfico 3) ya la cifra era de 144.949 (nada menos que el 79 por 100), panorama que se ratificará en los últimos años del conflicto armado, pues en 1712 fueron más de 177.000 galones (el 70,7 por 100) y en 1713 más de 159.000 (el 69,1 por 100). Es decir, que Bristol es la avanzadilla en al menos un siglo del ascenso notable que van a registrar los vinos españoles respecto de los lusitanos a principios del siglo XIX<sup>34</sup>.
- segundo, que aunque en ocasiones asciende ligeramente después de la guerra el comercio de vino español por parte del puerto de Bristol, no son diferencias de entidad que nos lleven a afirmar que en tiempo de guerra el tráfico de vino español se resintiese, con lo que queda en entredicho la teoría tradicional de que este conflicto tuvo efectos negativos. No es eso lo que nos muestran las fuentes de Bristol. Es más, si tomamos como referencia el año

<sup>32</sup> Véase W.E. MINCHINTON, *The Growth of English Overseas Trade*, Londres, 1969, p. 34.

<sup>33</sup> J. JEFFS, , *El vino de Jerez*, Cádiz, 1994, p. 68.

<sup>34</sup> A. GUIMERÁ RAVINA, "El vino y los puertos de la Bahía de Cádiz (siglos XVIII-XIX)" en *Naves, Puertos e Itinerarios Marítimos en el Época Moderna*, Madrid, 2003, p. 219.

1712, nos encontramos que las cantidades de vino español importado ese año supera al de otros en que ambos países disfrutaban de un momento de paz, como 1716 ó 1717 entre otros.

Llegados a este punto cabe preguntarse, durante estos años de guerra ¿de qué parte de España eran esos vinos? ¿Qué puertos estaban implicados en este tráfico y en qué medida? ¿Había especialización en los *outports* ingleses en caldos de determinadas zonas españolas? Vamos a dar respuesta a estos interrogantes.

Parece que existía cierta especialización en función de los puertos de que se trate. De modo que nos encontramos que en Plymouth el vino español que primaba sobre los demás era el vino canario (obsérvese esta primacía del vino isleño en el gráfico 11), predominia que iba incluso más allá de los años de guerra, extendiéndose también a los años posteriores una vez instaurada la paz, de manera que en los primeros veinte años del siglo XVIII, el porcentaje de vino canario que se importó a través de Plymouth se situaba en más del 40 por 100. Bien es verdad que a lo largo de la centuria, en general, las importaciones de vino de Canarias tenderán a ir disminuyendo<sup>35</sup>, y esa misma tendencia la registra el puerto de Plymouth, de manera que si en los primeros veinte años su cuota porcentual en el tráfico de importación vinícola de este puerto era de más del 40 por 100, a mediados del siglo y en este mismo puerto había descendido significativamente.

También el vino canario en estos primeros años de la centuria estaba presente de forma más destacada en el puerto de Southampton, aunque desde luego no con la rotundidad que se estaba dando en el de Plymouth. Este activo puerto, desde el punto de vista de la marina de guerra británica, va a mostrar un panorama completamente diferente al que presentan los puertos comerciales al uso en esta

<sup>35</sup> J.R. SANTANA GODOY, "Crisis económica y conflictos sociales en Canarias (1660-1740) en *Historia general de las Islas Canarias*, Las Palmas de Gran Canaria, 1979, t. IV; A. GUIMERÁ RAVINA, *Burguesía extranjera y comercio atlántico. La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703-1771)*, Tenerife, 1985, p. 322. Sobre Canarias y su comercio, véase también, A. BETMENCOURT MASSIEU, "Canarias e Inglaterra = el comercio de vinos (1650-1800), AEA, n° 2; aun que para época mas tardía interesa mucho A. MACIAS HERNANDEZ "Los efectos del libre comercio sobre la economía canaria (1760-1824), en el comercio libre entre España y América Latina, 1765-1824, Madrid, 1987. Del mismo autor "Canarias en el siglo XVIII: una sociedad en crisis", en España en el siglo XVIII, Roberto Fernández ed, Barcelona, 1985; V. MORALES LEZCANO, *Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico Iberico = su estructura y su historia (1503-1783)*, La Laguna, 1970; el comercio canario con América, en F. MORALES PADRÓN, *El comercio canario-americano (siglos XVI, XVII y XVIII)*, Sevilla, 1955.



época, como por otra parte cabe esperar. Se produce una transferencia clara respecto a las áreas de emisión y así el sur peninsular cede protagonismo en favor del norte, y no ya tanto del tradicionalmente protagonista de los intercambios mercantiles con Inglaterra de esta zona norte, el País Vasco, sino que va a ser Galicia la que asuma el primer lugar en cuanto al vino enviado a Southampton. Más aún, el País Vasco que es el que sigue a Galicia está representado no por el omnipresente Bilbao que es el puerto norteño líder por excelencia, sino que en esta ocasión se verá desbancado por San Sebastián, que a lo largo de la centuria va a desempeñar un papel muy discreto siempre oscurecido por el predominio incontestable del puerto de Bilbao. Es decir, se sustituyen las áreas peninsulares y los puertos de siempre por otros de mucho menor trasiego: el sur por el norte, perturbados aquellos por vigilancias, bloqueos y demás, y el puerto donostiarra habitualmente mucho menos visitado, para evitar, así, al dinámico y probablemente mucho más peligroso en esos momentos puerto bilbaíno. Desde el punto de vista inglés, también puede producirse un cambio alternativo en esta época de enfrentamiento, de modo que Portsmouth, puerto contiguo al de Southampton, puede asumir un papel preponderante en momentos determinados en lo relativo a las entradas de vino ya incluso en los instantes preliminares. En 1700, año en que no hay datos para Southampton, Portsmouth recibió nada menos que una cantidad superior a 34.700 galones de vino europeo, de los que el 69,2 por 100 eran vinos españoles. Probablemente se buscaban mercados antes de que el conflicto se desarrollase con toda su virulencia.

En Exeter no se interrumpe el comercio del vino durante la conflagración. De hecho, solamente Hull, por razones ya aducidas, fue el único que se vio claramente afectado, al punto de interrumpirse por completo su comercialización a través de él. Efectivamente los dígitos de importación en Exeter no se vieron alterados más que en ocasiones determinadas por causas puntuales, que se palían en seguida con nuevas recepciones. Es más, hay momentos en que las entradas de vino español son superiores a las registradas en años de paz: en 1709 casi se duplican con respecto a 1714, 1715 y son un tercio más que en 1716. Lo mismo cabe decirse para 1711.

En general, y en cuanto al origen del vino español y su importancia dentro del contexto exportador, hay que destacar al vino andaluz, señalando dos claras conductas de comercialización.

La primera es que la creciente importancia que adquirirán sus remesas a lo largo del siglo apenas se vislumbran durante la Guerra de Sucesión, viéndose todavía superadas por zonas como Canarias y el norte de España, con la excepción de 1709 en que sus envíos se disparan superando las demás áreas regionales hispanas.

La segunda es que durante este conflicto la supremacía del vino de Jerez es clara frente al de la otra gran área andaluza productora y exportadora: Málaga. Esta realidad se irá transformando a lo largo del siglo hasta terminar dándose la vuelta y pasando a ser el vino de Málaga el más comercializado en los puertos ingleses. Pero esto todavía no se produce en estos años de conflicto; de hecho seguirá el mismo panorama hasta bien entrada la década de los veinte en que comienza a cambiar el signo de estas remesas.

Por otra parte, la puerta de salida de los vinos de Jerez era Cádiz, quedando limitadas a cifras muy exiguas, por no decir inexistentes, las llegadas de vino sanluqueño a Inglaterra, ya que el vino de Sanlúcar se destinaba al consumo local (de la comarca y de la región) o al tráfico con las colonias americanas por no ser tan del gusto del consumidor inglés<sup>36</sup>. Es cierto que en 1711, los más de 4.500 galones que entraron en Exeter ese año desde Andalucía iban precisamente de Sanlúcar, pero es posible que estemos más ante un cambio de puerto emisor que ante un cambio de un tipo de vino. En cuanto a los demás puertos españoles, Bilbao sigue siendo el principal remitente de vino a Exeter -al igual que Andalucía- como en Bristol, a diferencia de lo que veíamos en Southampton.

No podemos dejar de hacer hincapié en el importante papel que desempeñó Gibraltar, cuya cuota de remisiones supera incluso en puertos como Exeter a zonas de importancia tradicional como Canarias y la propia Andalucía, en 1709, (véase el gráfico 12). o en Bristol un año antes superando todas las áreas españolas exportadoras excepto la andaluza (gráfico 13). En Southampton, en 1712, Gibraltar es la segunda región exportadora de vino español tras el grupo de "puertos extranjeros", y en el puerto de mayor volumen de entradas de caldos hispanos. Bristol, con cifras de importaciones vinícolas desde Gibraltar, muy lejanas a los más de 20.000 y de 33.000 de 1707 y 1708 respectivamente (en 1712 se exportan 254 galones y en 1713 aún menos, solo 4 galones), muestra ya un comportamiento más acomodado a una época de paz, propia de un puerto eminentemente mercantil en el que los puertos y áreas tradicionales toman el relevo a la colonia británica.

---

<sup>36</sup> Véase A. RAMOS SANTANA, "Cádiz y su vocación por la manzanilla" en *Jornadas sobre la manzanilla de Sanlúcar*, Sanlúcar de Barrameda, 1993; J. MALDONADO ROSSO, "Génesis de las vinaterías jerezana y sanluqueña contemporáneas" en *El jerez-xérès-sherry en los últimos tres siglos*, El Puerto de Santa María, 1996; A. RAMOS SANTANA y J. MALDONADO ROSSO (eds.), *El comercio de vinos y aguardientes andaluces en América (siglos XVI-XX)*, Cádiz, 1998.

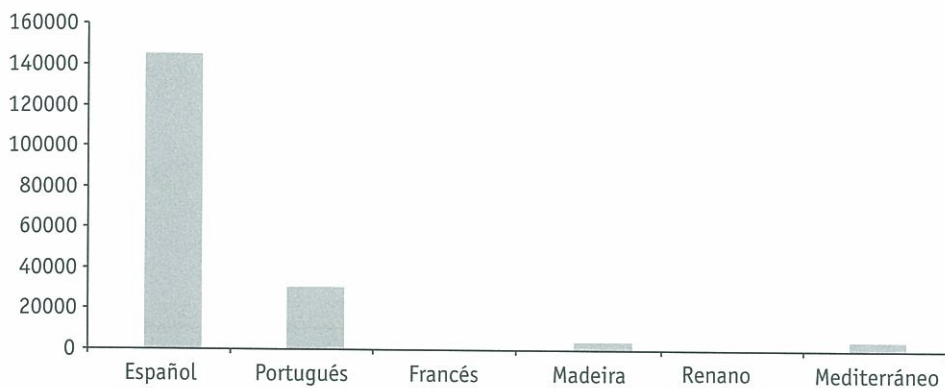


Gráfico 3 | BRISTOL, Vinos importados en 1708

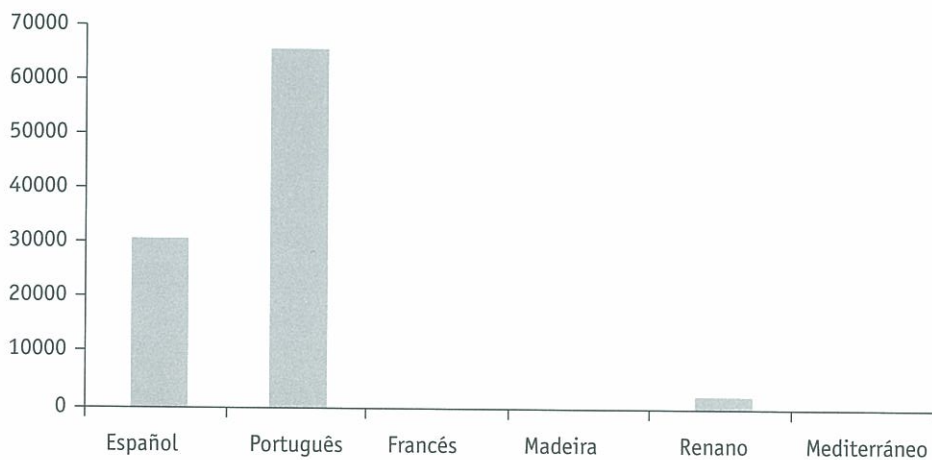


Gráfico 4 | EXETER, Vinos importados. 1709

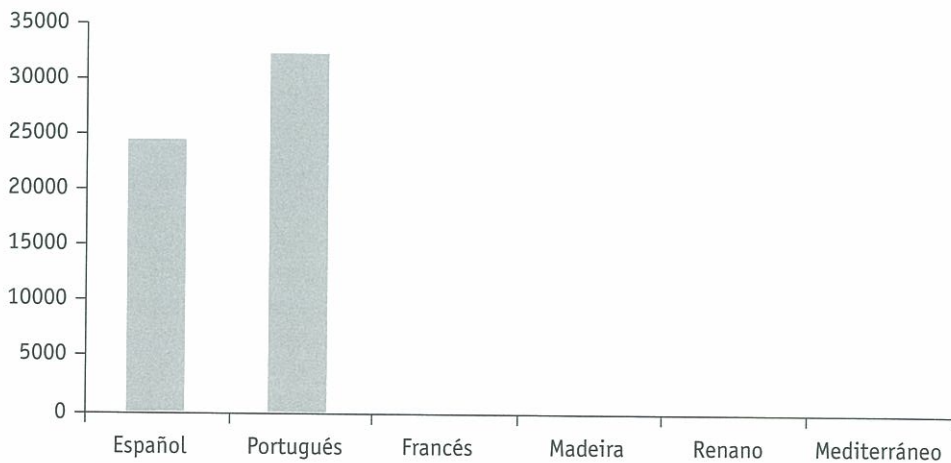


Gráfico 5 | PLYMOUTH, Vinos importados. 1708

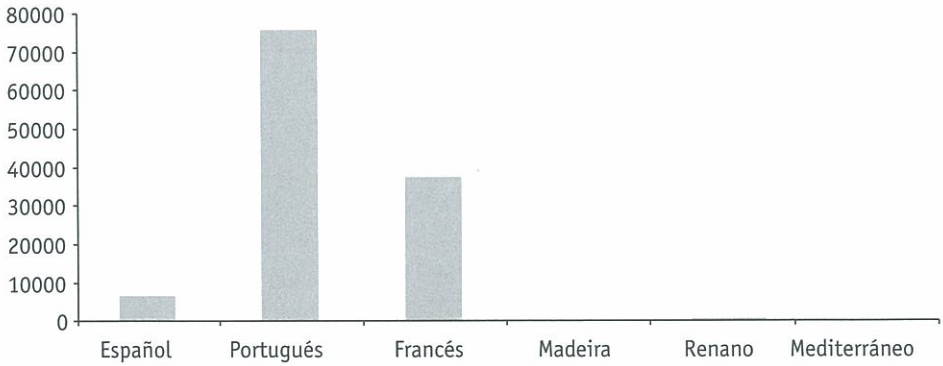


Gráfico 6 | SOUTHAMPTON, Vinos importados en 1708

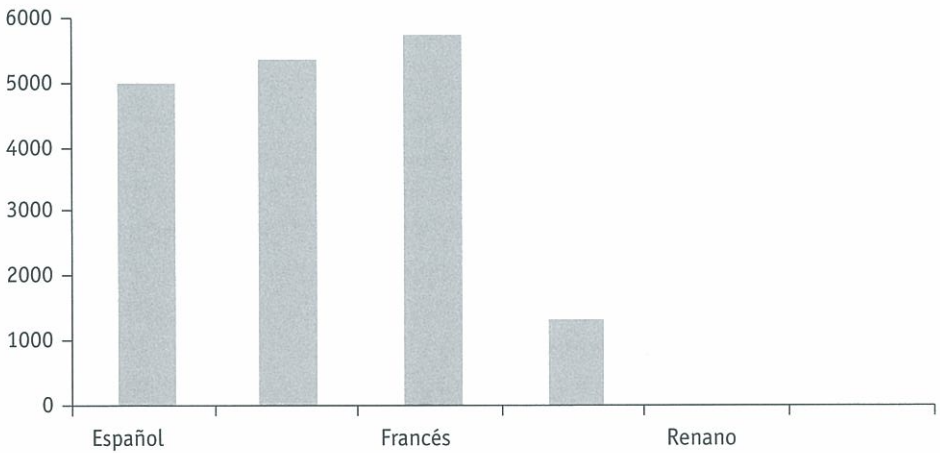


Gráfico 7 | PLYMOUTH, Vinos importados. 1712

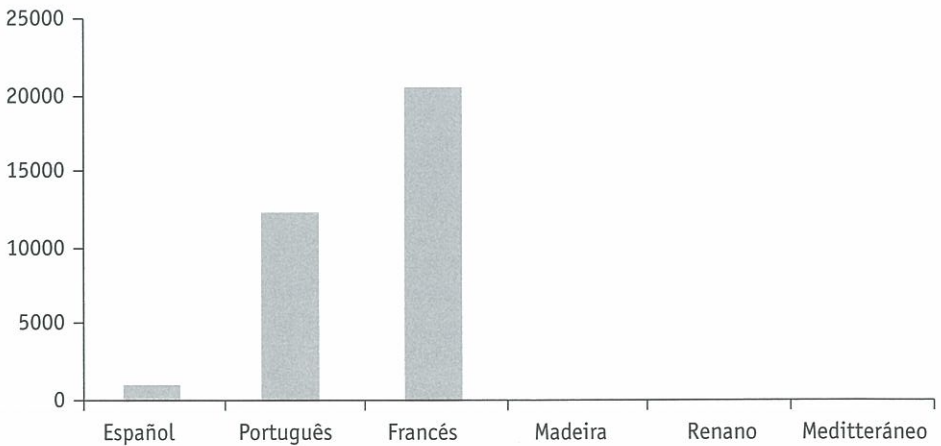


Gráfico 8 | SOUTHAMPTON, Vinos importados. 1712

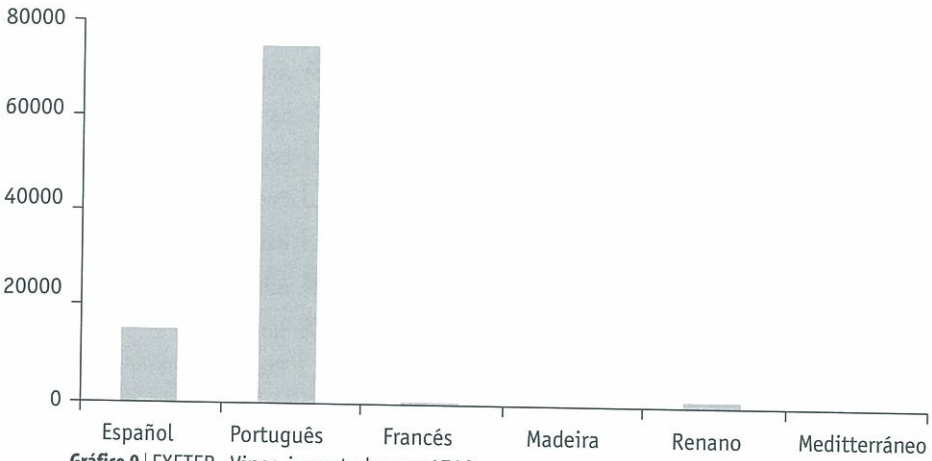
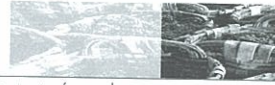


Gráfico 9 | EXETER, Vinos importados en 1712

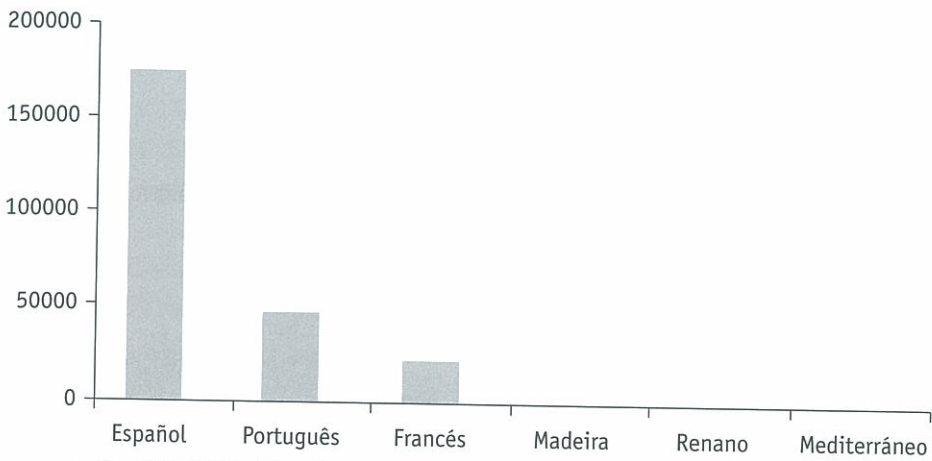


Gráfico 10 | BRISTOL, Vinos importados en 1712

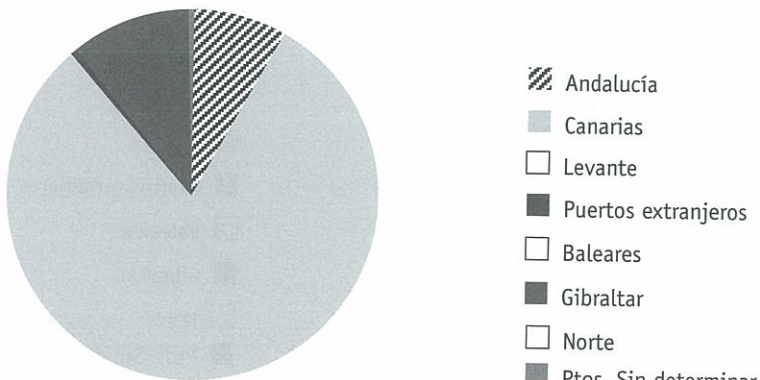
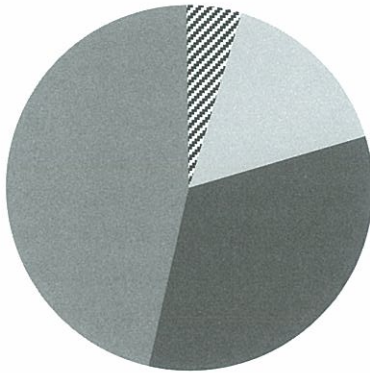


Gráfico 11 | PLYMOUTH, Vino español importado. 1708










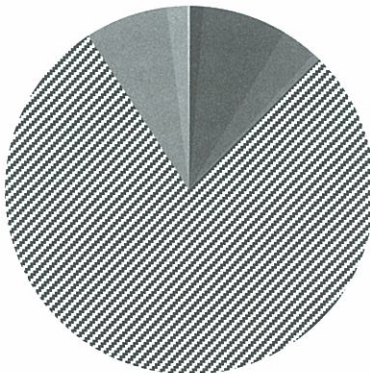
-  Andalucía
-  Canarias
-  Levante
-  Puertos extranjeros
-  Baleares
-  Gibraltar
-  Norte
-  Ptos. Sin determinar

Gráfico 12 | EXETER, Vino español importado. 1709











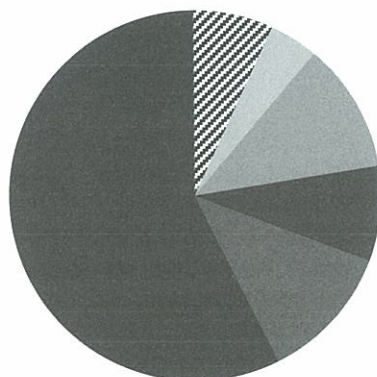
-  Andalucía
-  Canarias
-  Levante
-  Puertos extranjeros
-  Baleares
-  Gibraltar
-  Norte
-  Ptos. Sin determinar

Gráfico 13 | BRISTOL, Vino español importado. 1708











-  Andalucía
-  Canarias
-  Levante
-  Puertos extranjeros
-  Baleares
-  Gibraltar
-  Norte
-  Ptos. Sin determinar

Gráfico 14 | PLYMOUTH, Vino español importado. 1712

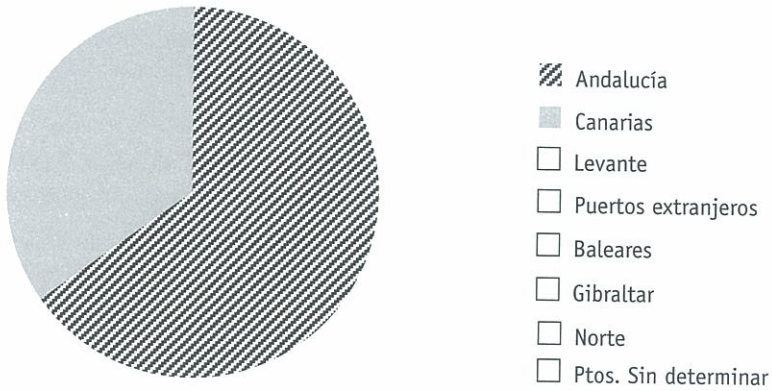
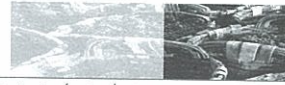


Gráfico 15 | SOUTHAMPTON, Vino español importado. 1712

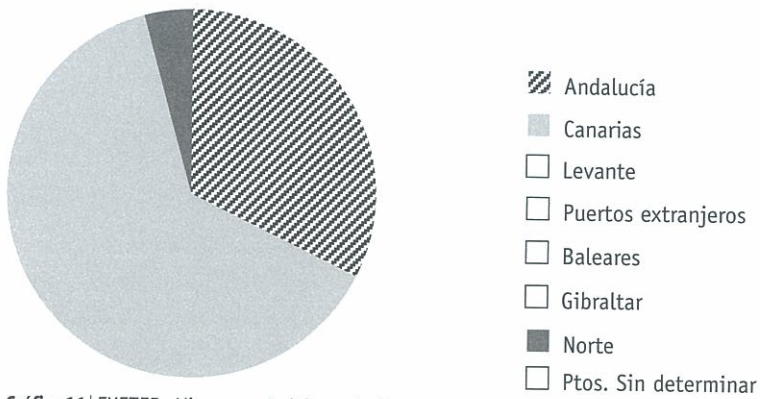


Gráfico 16 | EXETER, Vino español importado. 1712

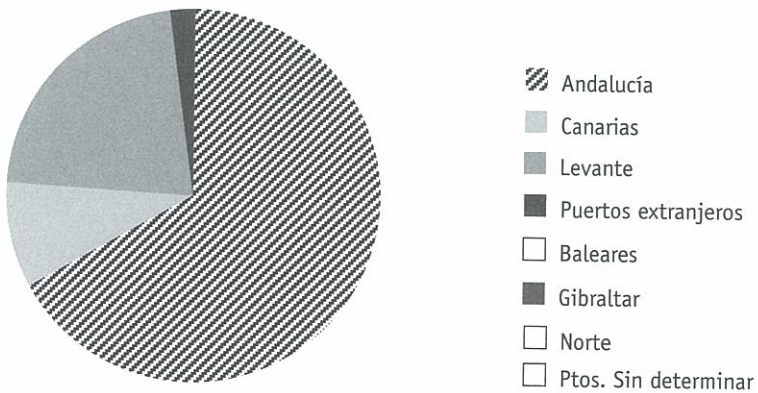


Gráfico 17 | BRISTOL, Vino español importado. 1712





# A comarca de sobre Tâmega em 1813

Aurélio de Oliveira

## Introdução

O texto que vamos deixar aqui à consideração constitui o resultado da Visitação feita nas Igrejas da Comarca de Sobre – Tâmega, em 1813, pelo Vigário de S. José de Godim – Dr. Antônio Pinto de Araújo. O destinatário – o Bispo do Porto, D. António José de Castro. (Guarda-se na BPMP onde tem a cota Ms .518).

Trata-se de um Relatório, muito sucinto, da Visitação efectuada, não apresentando, por isso, a riqueza informativa como, na verdade, se costuma verificar e surpreender, em muitas outras Visitatóes como acontece, por exemplo na Diocese de Braga (Franklin Neiva Soares Vários, já publicados ). Não obstante, não deixa de ter o seu interesse, por respeitar ao clero, segmento social muito importante sob todos os pontos de vista deste mesmo país vinhateiro. Clero esse, alvo de permanentes devassas e atenções não só por parte do poder laico de Lisboa, como do próprio poder central eclesiástico, fosse do poderoso Arcebispo de Braga fosse do próprio Bispo do Porto.

O envolvimento deste clero nos contrabandos e, ao que o texto novamente testemunha, nos tratos e negócios (naturalmente com o principal produto da Região no Século XVIII e XIX) para além da manipulação ideológica de que se queixa Pombal, com graves reflexos em incumprimentos nas determinações do Poder Central, leva a tomá-lo em consideração e a ponderar a sua real importância nesta economia e nesta sociedade vinhateira do Douro. A indagação e o diagnóstico feito pela autoridade eclesiástica com o fim confesso de prevenir abusos e desmandos deste mesmo clero, ainda que ocultando muita parte da realidade tem, por isso, todo o interesse e pertinência.

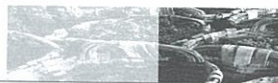
O Número dos eclesiásticos por cada uma das freguesias da Comarca, fornecer-nos-á, também, dados concretos e precisos sobre a verdadeira correlação com a restante população, ajudando a determinar, por estas amostras pontuais, (por pequenas que sejam) a sua real importância, no contexto da restante população, ajudando a corrigir números e percentagens, em relação às quais persistem muitas incertezas.

A relação feita quanto ao estado material das Igrejas e lugares de culto constitui, por outro lado, e até certo ponto, uma outra imagem sobre o estado material do País (ainda que directamente correlacionado com o zelo e as preocupações espirituais da população residente). Pela grelha qualitativa usada pelo Visitador, teríamos umas 11 a 12% de Igrejas com boas alfaias e em bom estado (No resto, nem por isso): S. José de Godim Lóbrigos Santa Maria da Oliveira, Santa Maria de Frende, Santa Maria de Penha Longa, Várzea de Ovelha e S. Martinho de Soalhães; umas 29% em estado “sofrível”; “pouco decentes, em extrema necessidade e a precisar de reforma urgente” umas 59%. Neste conjunto um potentado que emerge de tudo o mais - O Mosteiro beneditino de S. João de Pendorada “onde tudo he magestoso”. Fazendo uma vez mais prova do estado “próspero” das Casas beneditinas nestes finais conturbados do Século XVIII e princípios do Século XIX, em que tais casas se destacavam no meio rural propriamente dito como entre as demais do Grémio Regular eclesiástico. No resto, como vemos um estado das “Instalações” religiosas que, pelos vistos, não acompanham a decantada opulência das populações e da Região.

O Juízo final não é lisonjeiro e, na generalidade, nas palavras Visitador o que surpreende é “o abuzo da disciplina, a ignorancia dos povos, (e do clero), a indiferença e sem respeito com que se olha a disciplina paroquial”. Causas principais: o “pouco zelo de muitos párocos, a irreligião dos povos o esquecimento das Corporações e Comendadores que comem os dízimos” e não cumprem com a finalidade dos mesmos “aplicando essa soma aos seus estritos interesses particulares”.

A maior parte dos eclesiásticos não serve a Igreja antes se entregam, desenfreados, à ociosidade e à luxúria. A solução alvitrada é drástica, (e pelo certo, agraria a muito eclesiástico evitando passar a cliente de mão em mão (não se exagera: Vide, o saboroso (e feroso) Paulino Cabral de Vasconcellos - Abade de Jazente *Poesias. 2 vols.* Porto. 1786): casar rapidamente muitos deles (tarefa a que piedosamente se devotou) e muitos mais se casariam se fosse mais fácil obter as dispensas). O que pontua são os interesses particulares de suas Casas, a entrega aos negócios e aos prazeres temporais.

Documentam-se fortes clivagens no Clero, particularmente entre os que se vêm forçados a viver das Côngruas.



Para terminar, um apontamento importante: fica expressa uma autêntica greve entre os fregueses quanto à entrega e satisfação dos legados dos defuntos - suculenta fonte de ingressos de que o Clero não abria mão apesar de disposições em contrário. (Aurélio de Oliveira. - *The Clergy and the Church in Portugal. Goods and Estates during the early Modern Period*. In "Accumulation and dissolution of large Estates of the Regular Clergy in Earl Modern Europe". (Twelfth International Economic History Congress. Madrid. . Guaraldi. 1999). Fica expressa com ela também, a referência a uma fundamentação ideológica ou doutrinal dessas mesmas recusas, algo generalizada, que se estenderiam, aliás, a outras imposições. Atitudes muitas vezes taxadas de heresia e heterodoxia, por isso, objectos de perseguição. Na verdade, atesta-se que "alguns homens, aliás doutos, querem persuadir , que não há obrigação de mandar fazer os sufragios aos que morrem sem testamento". Na opinião do Visitador nada sobreleva , porém, o mal, mais generalizado e mais grave: a ignorância dos povos e a total ausência de instrução: "não há mestres que ensinem esta Mocidade". Para a História do património artístico ficou a referência ao Auto de Fé aplicado às imagens " que pela sua imperfeição não podiam mover a piedade dos fiéis"(! ... ).

Eis um outro retrato, do Paíz do Douro tirado pelo olho do Visitador eclesiástico, observando, muito em particular os elementos do Clero da região e o estado moral e material do culto. Tudo a requer, naturalmente, "a reforma dos costumes, o reparo e o asseio dos Templos, a decencia do Culto e, com particular gravidade, a instrucção publica"

Vizitação da Comarca de Sobre - Tâmega Bispado do Porto em 1813 (Biblioteca, Pública Municipal do Porto. Ms. 518)

### **Relação da Visita das Igr.as da Com .de Sobre – Tamega**

Offerecida ao Eminentissimo Senhor Dom An.to de S. Joze de Castro, Bispo do Porto, Patriarca Eleito de Lisboa, e hum dos Governadores do Reino, etc.

#### **Pelo**

D.or Visitador An.to P.to de Araujo, Vigario de S. Joze de Godim, e da Vara na mesma Com.ca, e transcripta por M.el Luis Viraens, Presbytero Secular da Cidade do Porto, e Secretario da mesma Vizitação de 1813

*Eminentissimo Senhor.*

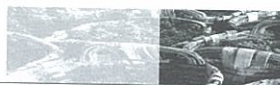
*Zelar a Caza de Deos, dezempenhar athe aos lemites, da minha possibilidade a Commissão que me foi confiada, dar hum fiel testemunho da minha prompta e rendida obediencia aos altos Preceitos de Vossa Eminencia, eis os sentimentos com que dei principio, e ultimei a Vizitação das Igr.as da Com.ca de Sobre-Tamega, Bispado do Porto, Deos he testemunha desta minha confissão.*

*Em Meza de 28 de Janeiro de 1814 dei hua fiel relação dos successos e resultados desta Vizita, e foi sentenciada a Devassa da mesma no referido dia e no dia 31 do mesmo mez e anno.*

*Era pois dos meos deveres dar a Vossa Eminencia, hua ajustada idea do estado da Igr.a do abuzo da Disciplina, da ignorancia dos Povos, e da indiferença, ou sem respeito com que se olha a Dignidade Parochial, p<sup>a</sup> que Vossa Eminência pelo seu alto poder, consummada prudencia, e zello incansavel, pela honra de Deos, o bem espiritual das Almas desse as bem ajustadas providencias que costuma, a fim de se promover a reforma dos Cost.es, o reparo e aceio dos Templos, a decencia do Culto, e a instrucção publica, objectos summam.te interessantes ao Estado e à Igr.a, mas porque nada do referido se esconde as penetrantes vistas de Vossa Eminencia, em abono do meu dever, me lemitarei à simplez narração do Estado da Igr.a, Clero e Povo, e a hua expozição breve de alguas necessidades mais urgentes.*

*Há na Com.ca do Sobre-Tamega Igr.as que pela sua limpeza e acejo mostram o fim augusto a que são destinadas e o zelo incansavel dos Parochos que as regem; ha com tudo outras tão pouco decentes e tão faltas de P<sup>a</sup>m.tos que mais dezacreditão do que honrão a Religião, que pela sua antiguidade, pela sua uniformidade, e pela sua duração tem todos os caratheres de Divina. O pouco zelo de m.tos Parochos, a irreligião dos Povos, e o esquecimento das Corporaçoes, e Comendadores que percebem os Dizimos da Igr.a, são a cauza de tão lamentavel abandono: Huns, sem pensar que o reparo das Igr.as, e decencia do Culto he hum objecto tão particular da instituição dos Dizimos como a sustentação dos mesmos Ministros da Igr.a, applicão aos seus interesses particulares toda aquella somma e Outros, ou porque não conhecem a Divindade da Religião, e não a amão, ou porque desprezão hum dos seus mais particulares deveres, não zelão, como devem, a Caza de Deos.*

*Em abono da verdade sou obrigado a declarar que alguns Parochos apesar do seu zelo e aturadas diligencias não tem podido obter dos Comendadores e Corporaçoes que recebem os frutos da Igr.a, os p<sup>a</sup>m.tos necessarios p<sup>a</sup> a decente celebração dos Divinos Officios, e a reedificação das Cazas de Rezidencia. Capitulei sobre este objecto o que me pareceo justo, mandando com pena de sequestro, que se fizessem as obras e p<sup>a</sup>m.tos que julguei serem necessarios Inutilizei os p<sup>a</sup>m.tos que me parecerão indecentes, e fiz com elles queimar as Imagens, que pela sua*



*imperfeição não podião mover a piedade dos Fieis, regulando-me pela Constituição do Bispado.*

*Os Parochos desta Com.ca são pela maior p.te dignos do officio Parochial, todos os que recebem Dizimos das suas Igr.as, tem decente sustentação, mas os que vivem da Congrua, não só não tem o preciso mas athe lhes falta o necessario. Nas circumstancias actuaes os Ministros da Igr.a, não se podem sustentar das Congruas que se achão estabelecidas, não só porque sendo estas pagas na forma da Ley no troco do dinheiro Papel se perdem de vinte a trinta por cento, mas por que alem das Contribuiçoens de Guerra, e Decimas dobradas, as Oblaçoens, que por costume se recebem dos Fieis, não são pagas com o zelo e inteireza que d'antes se pagavão.*

*Há nesta Com.ca respeitaveis Eccleziasticos todavia a maior p.te não serve a Igr.a; huns vivem entregues à ociozidade, outros aos seos interesses e das suas Cazas. Dizem que as esmolas que se offerecem pelo exercicio do Ministerio, e celebração dos Divinos Officios, e rendim.to de seos Patrimonios; não basta p<sup>a</sup> a sustentação da vida, e que por isso se lhes faz indispensavel entregarem-se a negocios seculares. Fiz todos os esforços possiveis p<sup>a</sup> lhes accender o zelo no exercicio de seos Pastoraes deveres, praza aos Ceos que não fiquem mal logrados os meos trabalhos.*

*Tive m.to particular cuidado com os Concubinarios, m.tos destes por diligencias minhas se cazarão com suas Concunbinas e se cazarião mais se não fosse authorizado p<sup>a</sup> dispensiar todos os Proclamas.*

*Os Povos na maior p.te das Freguezias se fintarão espontaneamente p<sup>a</sup> as obras das suas Igr.as, às que erão obrigados, por hum termo, que eu mesmo ditei, e tive nisto muita particular satisfação.*

*Como esta Com.ca não teve a felicidade de ser visitada, por Vossa Eminencia e há m.tos annos que se achava privada dos importantes soccorros da Visita tinha-se, affroixado o zelo dos Povos, principalmente no que pertence à satisfação dos Legados. Nesta Visita, satisfez-se à melhor p.te, o entreguei em Juizo hua lista dos rebeldes p<sup>a</sup> serem constrangidos à satisfação dos Legados de seos Defuntos, a fim de que as Almas não fiquem privadas de tão saudavel beneficio. A respeito deste artigo foi necessario empenhar-se todo o meu zelo, porque alguns homens, aliás doutos, querem persuadir, que não há obrigação de mandar fazer suffragios, na forma da Constuição aos que morrem sem testamento, segundo a Ley do Senhor D. João 5<sup>o</sup>, sem se lembrarem de que o mesmo Senhor postriormente por hua Carta Circular aos Senhores Bispos revoga aquella Ley de que as Leis Novissimas mandão conservar os uzos e custumes das Igr.as.*

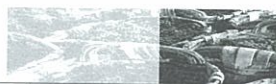
*Nada achei mais lamentavel que a ignorancia dos Povos, por ser esta a mais fecunda origem dos erros, e por isso julgo não devo deixar em silencio este interes-*

sante artigo. Os primeiros rudimentos da Fé são geralmente ignorados. Não há Mestres que ensinem a Mocidade e os que há são pela maior p.te pouco dignos da sua occupação. Os Pays de familia não se lembrão do primeiro dever do Pay, nada cuidão da educação de seos filhos e menos de os conduzir à Igr.a p<sup>a</sup> receberem a instrucção dos seos Parochos, mais que clamem que enviem e mandem os seos filhos à doutrina e às praticas de piedade. Eu, mesmo, sou testemunha desta verdade, o que me não dá pequena magoas; Por esta razão mandei por Capitulo Geral que todo o Clero nos Domingos ou Dias Santos de Preceito nas Cap<sup>as</sup> fizessem Cathecismo ao Evangelho da Missa p<sup>a</sup> instrucção dos Povos, visto que quanto podem se desvião de assistir às Missas Conventuaes. Passarão esses felizes tempos, em que as nossas Igr.as erão o lugar das principais assembleas dos Christaons. De ordinario, os Parochos se achão sós sem terem a quem distribuão o pão da divina palavra; algumas vezes tem acontecido os Parochos condemnarem os Pays de familias por não virem com seos filhos à doutrina, estes aggravão e da-se-lhes provimento. Resta clamar sem cessar. O Tribunal da Penitencia seria o lugar, aonde se pudesse obrigar aos homens a entrar mais no seu dever, mas nem todos os Ministros tem a instrucção e zelo que convem.

Os Sacerdotes que achei dignos de serem occupados no serviço da Igr.a, vão apontados, bem como os criminozos, os que não levão nosta nem merecem louvor, nem victuperio. Vão tambem apontadas as Igr.as, que estão decentes, bem como as que não estão; e transmitto a Vossa Eminencia os Capitulos Geraes que deixei na Com.ca.

Sendo, o particular objecto da Vizitação das Igr.as e, bem espiritual das Almas, que os Fieis se conduzão segundo as verdades do Evangelho que os escandalos se reparem, e se pratiquem as vontades, que as Funçoens do Culto se fação com a decencia que convem à sua dignidade e que os Ministros do Senhor pela sua irreprehensivel conduta, pela sua gravid.de e decendia nas funçoens do seu Ministerio dem hum evidente testemunho da Divindade da Religião que professamos e mereção por isso mesmo a attenção dos Povos, servindo-lhes de modello e guia na ordem de suas acçoens e cost.es; sendo pois ordenados a este fim os Capitulos da Pastoral que o Eminentissimo Senhor D. An.to de S. Joze de Castro, Bispo do Porto, Patriarca Eleito de Lisboa, e hum dos Governadores do Reino mandou se observassem em toda a sua Diocese, recomendo m.to a inteira observancia dos ditos Capitulos recommendaveis pela Morla que contem, como pelo seu Author.

Tendo a experiencia mostrado que a maior p.te dos Fieis nos Domingos e Dias Santos ouvem Missa nas Cap<sup>as</sup> deixando (que he digno de sentimento) de assistir às Praticas com que os R.dos Parochos procurão ensinar a seos Freguezes as Maximnas do Evangelho e os caminhos da vida Christaã; p<sup>a</sup> que os Fieis não fiquem privados de instrucção tão necessaria, todos os R.do Sacerdotes, que nos Domingos



e Dias Santos, que não forem dispensados, dicerem Missa nas Cap<sup>as</sup> ficão obrigados a fazer Cathecismo ao Evangelho por tempo de hum quarto d' hora pouco mais ou menos, e não o fazendo do modo que determinado fica, e se tem mandado nas Vizitas antecedentes ficarão por isso mesmo suspensos por tempo de tres dias.

Recomendo a todo o Clero desta Com.ca cuide em dezempenhar as funções do Ministerio, que lhe foi entregue segundo a extensão dos seus poderes, na certeza de que serão responsaveis por qualquer omissão na presença de Deos. E porque os Povos justamente se queixão da falta de gravidade e decencia com que se celebrão os Officios Divinos, p<sup>a</sup> que tão reprehensivel abuzo não offereça aos libertinos occasião de terem em pouco as Preces e Suffragios, que se offerecem pelas Almas de nossos Irmaons defuntos, desde a publicação deste em diante não serão os R.dos Ecclesiasticos admitidos aos Officios e Funções da Igr.a sem vestido talar e sobrepeliz, e se no tempo do Officio se não portarem com a gravidade, que convem às Funções sagradas e religiosas, ou conversarem no acto das mesmas Funções, ficarão privados da esmola do costume, e aquelle que a receber ficará por isso suspenso por tempo de tres dias.

Por me constar que nos dias de Jubileu os R.dos Sacerdotes, contra o exposto em nossas Constituições e varios Capitulos de Visita, confissão na Igr.a e fora della (o que he assás reprehensivel) pessoas de diverso sexo fora de Confessionario, da publicação deste em diante não se praticará mais semelhante abuzo, pena de se lhe dar em culpa na proxima Visita; e os R.dos Parochos terão m.to cuidado na observação deste Capitulo.

## Igr.as e Clero

## Observações...

**S. Pedro da Teix.ra, em 3 e 4 de Junho**

O R.do Abb.e Caetano Joze, Ex-Congregado

O R.do João Vaz Ribr.o, Abb.e reservatorio

O R.do D.or João da Silva Alvarenga

O R.do D.or João Ribr.o Albaro

O P. João Ribr.o

O P. João das Dores

O P. Joze da Silva Alvarenga

O P. João de Araujo

Fr. João da Rainha dos Anjos, Franciscano

Fr. Luis de S.ta Anna, Paulista

Fr. Joaq.m, Arrabido

**O Corpo desta Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias, e seus ornam.tos são decentes**

52 annos; instruído, zeloso, e bons cost.es

70; Esta approv.do; bons cost.es

76; approv.do; não tem crimes

74; approv.do; não tem mãos cost.es

38; approv.do: zelozoz, mas pouco activo

45; não approv.do; inhabil por perturbação de cerebro

42; approv.do; não tem crimes

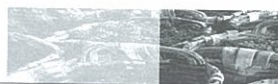
36; approv.do; dito

não edifica

Negociante, e pouco exemplar.

Não utiliza a Igr.a

Igr.as e Clero	Observações...
<b>S. João de Gestaçô, em 5, 6 e 7 de Junho</b>	<b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>o</sup> Mor, Altares, Alfaias, e ornam.tos são decentes</b>
<i>O R.do Abb.e D. M.el d'Anunciação, Ex-Cruzio, formado em Theologia</i>	<i>57 annos, instruído e prudente</i>
<i>O R.do D.or M.el Per.a e Mir.da, Cara</i>	<i>65, não edifica</i>
<i>O R.do D.or João P.to</i>	<i>60; zeloso e bons cost.es, approv.do</i>
<i>O P. An.to da Cerqueira</i>	<i>64, não tem crimes, d<sup>o</sup></i>
<i>O P. M.el Mont.ro</i>	<i>46; item, d<sup>o</sup></i>
<i>O P. M.el de Queiros</i>	<i>37; d<sup>o</sup></i>
<i>O P. M.el J.e de Mianda</i>	<i>43; boa nota, d<sup>o</sup></i>
<i>O P. M.el P.to de Mir.da</i>	<i>40; não tem maus costumes, d<sup>o</sup></i>
<b>S. Faustino de Viariz, em 22 de Junho</b>	<b>O Corpo da Igr.a, Cas.to Mor e Altares percizão da reforma determin.da em Visita, as Alfaias e ornam.tos são suffríveis.</b>
<i>O R.do Abb.e Bern.do An.to da Costa Coelho</i>	<i>42; zeloso e activo</i>
<i>O P. Girardo An.to da Costa Coelho, Ex-Capuxo</i>	<i>50; não approv.do; não tem virtudes</i>
<i>O P. Domingos da Costa Coelho</i>	<i>32; approv.do; tem pro.vid.es de costumes</i>
<i>O P. Luis Ribr.o</i>	<i>44; não edifica; approv.do</i>
<b>S. Paio de Loivos do Monte, em 23 de Junho de passagem</b>	<b>O Corpo da Igr.a, Altares e alguns ornam.to, percizão da reforma determin.da, a Cap<sup>a</sup> Mor nova he decente, os p<sup>a</sup>m.tos que tem são suffríveis</b>
<i>O R.do Cura Joze Per.a da Costa</i>	<i>66, Bom homem; não tem sufficiente Congrua, e não se serve da Rezidencia por ser m.to incapaz</i>
<i>O P. Joze de Macedo</i>	<i>38; approv.do; tem alguma instr.m</i>
<b>S.ta Comba de Toloens, em 23 de Junho</b>	<b>Esta Igr.a não tem Sacram.to por falta de rendim.to p<sup>a</sup> a lampada e cera. O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e ornam.tos são pouco decentes, e tudo perciza das reformas determin.das em Vizita</b>
<i>O R.do Cura António Alves Per.a</i>	<i>32; tem activid.e e zelo; não tem rendim.to sufficiente ainda p<sup>a</sup> o necessario</i>



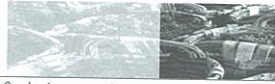
Igr.as e Clero	Observaçoes...
<p><b>S. João de Ovil em 24, 25 e 26 de Junho</b></p> <p><i>O R.do Reitor Joze Borges Gomes de Sz.a, Ex-Vigario da Vara</i>  <i>O R.do Cura Bern.do Joze da Silva Gomes</i>  <i>O R.do P.Domingos Ribr.o de Carvº</i></p> <p><i>O P. Domingos Ribr.o de Mir.da</i>  <i>O P. João Ribr.o Teix.ra</i>  <i>O P. João Alves de Freitas</i></p> <p><i>O P. Jozé Barb.a Cabral</i>  <i>Joze Barb.a Cabral, Minorista</i>  <i>An.to Ribr.o Borges, Minorista</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, e Altares são suffríveis, a Cap.la Mor m.to indic.te, a Fabr.a m.to falta de Sacram.tos indispensaveis</b></p> <p><i>77; tem instr.am e bons cost.es; a Residencia summam.te arruinada</i>  <i>35; tem activid.e e bons cost.es</i>  <i>75; boa vida e pelos seos annos inhabil pª o Serviço da Igr.a</i>  <i>33; tem bondade; approv.do</i>  <i>60; approv.do; tem bons cost.es</i>  <i>32; approv.do; tem alguma instrucção, bastante virtude, e zelo pelo que se faz bem digno de ser occupado no serviço da Igr.a</i>  <i>40; approv.do; nada exemplar</i>  <i>Não continuou a ordenar-se</i>  <i>Frequenta os Estudos no Porto</i></p>
<p><b>S. Bartholomeu de Campello em 27 e 28 de Junho</b></p> <p><i>O R.do Arcediago Bern.do Joze Nog.ra</i>  <i>O P. Joaq.m Mont.ro de Szª, Cara</i>  <i>O P. Luiz da Cunha Barb.a</i>  <i>O P. M.el Mont.ro Adam</i>  <i>O P. Joze Ribr.o de Carvº</i>  <i>O P. Luis Per.a Mont.ro</i>  <i>O P. An.to P.to de Mir.da</i>  <i>Franc.co Duarte de Araujo, Minorista</i>  <i>Joze Nog.ra Rijo, Ordinando</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a m.to arruinado, porem já se trabalha na sua reforma; a Capª Mor, Altares, Alfaias, e Ornam.tos são decentes</b></p> <p><i>54; Instruido, exemplar e zelozo</i>  <i>28; tem alguma instr.am, e bons cost.es</i>  <i>66; Habilit.do; he edificante</i>  <i>59; dº; não tem crimes</i>  <i>56; dº; não tem maos cost.es</i>  <i>46; dº; item</i>  <i>46; dº; item</i>  <i>Não continua a ordenar-se</i>  <i>Tem m.to boa nota</i></p>
<p><b>S.ta Maria do Gôve em 29 e 30 de Junho</b></p> <p><i>O R.do Cura Joze de Madoreira Barb.a</i></p> <p><i>O P. Feliz da Cunha e Souza</i>  <i>O P. An.to de Souza P.to</i>  <i>O P. An.to de Srª Vr.a, Cura em S.ta Cruz</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Capª Mor, e Altares porcizão da reforma capit.dª; as suas Alfaias, e Ornam.tos são suffríveis</b></p> <p><i>54; tem zelo e bons cost.s; não tem bast.te rendim.to pª se sustentar com decencia...</i>  <i>70; Habilit.do; não tem maos cost.es</i>  <i>59; dispens.do por doente; não edifica</i>  <i>60; não tem máos cost.es</i></p>

Igr.as e Clero	Observações...
<p><i>O P. Joze Carlos Queiros Mont.ro</i>  <i>Joaq.m de Madoreira Barboza, Ordinando,</i>  <i>filho de Cust.dio Joaq.m da Rocha, e</i>  <i>Sobrinho do R.do Cura</i>  <i>Joze Mont.ro de Carvº, Ordinando, filho de</i>  <i>João Mont.ro de Carvº</i></p>	<p><i>45; Habilit.do, não edifica</i>  <i>He m.to digno do Sacerdocio pela sua</i>  <i>applic.am, modestia, e zelo pela Igr.a</i></p> <p><i>Tem m.to boa nota</i></p>
<p><b>S. João do Grillo em 1 de Julho</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Nunes de Mag.es,</i>  <i>Vigario da Vara</i>  <i>O P. Franc.co V.rºq Barb.a</i>  <i>Marcelino, Minoreta</i>  <i>Joze Mont.ro Fer.º; Ordinando filho de M.el</i>  <i>Fer.º, natural de Soalhens</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Capª Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos apenas são suffríveis</b></p> <p><i>46; tem activid.e; prudencia, e instr.am</i></p> <p><i>44; Habilit.do; tem gravid.de, bons cost.es</i>  <i>38; não continuou a ordenar-se</i>  <i>Tem boa nota</i></p>
<p><b>S. Thyago de Mesquinhata, em 2 de Julho</b></p> <p><i>O R.do Cura Joze Borges Soares</i>  <i>O P. M.el de Alm.da</i>  <i>O P. João de Mag.es</i>  <i>Lourenço Joze Porto da Fonceca, Minorista</i>  <i>Caza do</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, perciza da refor.a capit.dª; a Capª Mor, Altares, Alfaias, e Ornam.tos são suffríveis</b></p> <p><i>46;hem hum nobre homem</i>  <i>43; auz.te</i>  <i>30; dito</i>  <i>44; he hum ignor.te presumido, sem</i>  <i>gravid.de, e digno de suspensão no exercicio</i>  <i>da Ordem he tambem Procurador de Cauzas.</i></p>
<p><b>S. Martinho de Soalhens 3,4, 5 e 6 de Julho</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Prellado, o D.or An.to de Alm.</i>  <i>da Neves Carvº</i>  <i>O P. Jaime Per.a de Vas.los, 1º Cura</i>  <i>O P. M.el Soares da Motta, 2º Cura</i>  <i>O P. M.el Joaq.m, 3º Cura</i>  <i>O P. Joze Mont.ro</i>  <i>O R.do D.or Joze Correa de Vas.los</i>  <i>O P. An.to Mont.ro de Magalhaens</i>  <i>O P. Joze Mont.ro Soares</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Capª Mor, Altares e Alfaias são decentes, os seos ornam.tos huns são ricos, outros decentes</b></p> <p><i>Instruido, virtuozo e prudente</i></p> <p><i>Tem alguma instr.am e probidade</i>  <i>Tem activid.e, e bons cost.es</i>  <i>He bom homem</i>  <i>Habilit.do; he edificante</i>  <i>Dito; instruido e boa vida</i>  <i>Dito; bons cost.es</i>  <i>Dº; item</i></p>



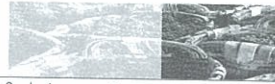
Igr.as e Clero	Observações...
<p><i>O P. Joze Borges Soares</i>  <i>O P. M.el Fer.<sup>a</sup></i>  <i>O P. Joze Soares</i></p>	<p><i>Cura em Mesquinhata</i>  <i>Habilit.do; não tem mãos cost.es</i>  <i>47 annos; Habilit.do; pelas suas virtudes, zello e alguma instr.am he bem digno de se r occupado no serviço da Igr.a</i></p>
<p><i>O P. Joze Mont.ro P.to</i>  <i>O P. Joaq.m Joze Per.a</i>  <i>O P. An.to Mont.ro</i>  <i>O P. Joaq.m Joze Soares</i></p>	<p><i>Habilit.do; não eficia</i>  <i>D<sup>o</sup>; tem alguma instr.am e bons cost.es</i>  <i>Auz.te</i></p>
<p><i>O P. An.to Nog.ra da Conceipção</i>  <i>O P. An.to Soares</i>  <i>O P. Diogo P.to</i>  <i>O P. An.to Caetano de Oliv.ra</i>  <i>Franc.co Soares Mont.ro, Ordinando, filho do Capp.tam An.to Mendes</i></p>	<p><i>Não Habilit.do; he assás escandalozo e indigno do exercicio das suas ordens</i>  <i>Habilit.do; não edifica</i>  <i>Dito; não tem maos cost.es</i>  <i>D<sup>o</sup>; não edifica</i>  <i>D<sup>o</sup>; bons cost.es</i>  <i>He digno do sacerdocio</i></p>
<p><b>S. Salvador de Taboado</b></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor e Altares são decentes, perciza de algumas Alfaias e P<sup>a</sup>metros e os que existem são suffríveis</b></p>
<p><i>O R.do Abb.e Joze de Menezes Per.a Soto-maior, Cavaleiro da Ordem de Christo</i>  <i>O P. An.to Per.a Mont.ro</i>  <i>O P. Joze Ig.cio da Fon.ca Coutinho</i>  <i>O P. An.to Mendes Per.a</i>  <i>O P. Joze Novaes Mont.ro</i>  <i>O P. Custodio Joze Novaes</i></p>	<p><i>Tem gravid.de e prudencia</i>  <i>habilit.do; não tem maos cost.es</i>  <i>D<sup>o</sup>; item</i>  <i>D<sup>o</sup>; tem activid.e e zelo</i>  <i>D<sup>o</sup>; tem alguma instr.am e bons cost.es</i>  <i>D<sup>o</sup>; tem bons cost.es</i></p>
<p><b>S. João da Folhada</b></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos perciza tudo da reforma capit.da, por ser pouco decente</b></p>
<p><i>O R.do Abb.e Joze de Queiros</i>    <i>O R.do Cura Encommend.o Joze Mont.ro da Cunha Mesquita</i>  <i>O R.do D.or Joze Mont.ro da Silva</i>  <i>O R.do D.or Luis de Mir.da</i>  <i>O P. Joze Mont.ro</i></p>	<p><i>Estava auz.te em Braga, aonde consta ter fallecido depois da Vizita</i>  <i>Tem activid.es e bons cost.es</i>    <i>Habilit.do; tem alguma instr.am</i>  <i>D<sup>o</sup>; item</i>  <i>D<sup>o</sup>; não tem maós cost.es</i></p>

Igr.as e Clero	Observações...
<p><i>O P. Franc.co Joze de Azev.do</i>  <i>O P. M.el Mont.ro Dias</i></p> <p><i>O R.do Franc.co Xavier de Azev.do</i></p>	<p><i>Dº; item</i>  <i>Não habilit.do; tem bons cost.es e he assas vexado pelos seos indiscretos escrupulos</i>  <i>Auz.te</i></p>
<p><b>S. Simão de Gouvea</b></p> <p><i>O R.do Vigario Joze Soares de Vas.los Monterrozo</i>  <i>O P. Franc.co Joaq.m Per.a Guedes</i>  <i>O P. Caetano do Amaral</i>  <i>O P. Joze Costodio Marques Gervazio Teix.ra P.to, Minorista escandalozo</i>  <i>Domingos de Seixas Castello-Branco, in Minoribus, Abb.e sem Cura</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Sacristia, Alfaias e Ornam.tos estão na mais extrema precizão da reforma capit.d<sup>a</sup></b>  <i>Tem instr.am e bons cost.es, mas nada zelloso da limpeza e decendia da Igr.a</i>  <i>Habilit.do; tem activid.e</i>  <i>Dº; tem bons cost.es e grav.e</i>  <i>Dº; não tem maos cost.es</i>  <i>Não continuou a ordenar-se; e he assas</i>    <i>Tem gravid.de e bons cost.es</i></p>
<p><b>S.ta Maria de Jazente</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Luis de Queiros</i>  <i>O P. M.el Joze Alves</i>  <i>O P. M.el Per.a Ribr.o</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor; hum Altares, Alfaias e Ornam.tos da reforma capit.d<sup>a</sup>.</b>  <i>Tem prudencia, bondade e bons cost.es</i>  <i>Habilit.do; não tem maós cost.es</i>  <i>Dº; item</i></p>
<p><b>S. Pedro da Lomba</b></p> <p><i>O R.do Abb.e M.el Joze da Costa Leite</i></p>	<p><b>Esta Igr.a foi queimada pelos Francezes, não tem Sacram.to, o R.do Parocho e o Povo cuidão na sua reforma já principiada</b>  <i>Tem alguma instr.am, prudencia, zelo e bons cost.es</i></p>
<p><b>S.ta Maria de Cepellos, em 14 de Julho</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Theodoro da Silva</i>  <i>O P. Joze Peix.to da Silva</i>  <i>O P. An.to Xavier Teix.ra</i>  <i>O P. Caetano Alves Guedes</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares e Sacristia percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>; as suas Alfaias e Ornam.tos são suffriveis</b>  <i>Tem alguma instrucção</i>  <i>Habilit.do; não tem crimes</i>  <i>Dº; item</i>  <i>Dº; item</i></p>



Igr.as e Clero	Observações...
<p><b>S. Salvador Monte, em 15 de Julho</b></p> <p><i>O R.do Abb.e An.to Joze Per.a da Silva</i>  <i>O P. M.el Cardozo</i>  <i>O P. Franc.co Xavier de Azev.do</i></p> <p><i>An.to Joze da Silva, Ordinando</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, e alguas Alfaias percizão de reforma capit.d<sup>a</sup>; a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares e Ornam.tos são suffríveis</b>  <i>Tem algua instrucção e activid.e</i>  <i>Habilit.do; não tem crimes</i>  <i>30 annos; Habilit.do; tem instr.am, zelo e bons cost.es, e he digno de ser occupado no serviço da Igr.a</i>  <i>Tem boa nota</i></p>
<p><b>Santo Andre da Varzea d'Ovelha, em 16 e 17 de Julho</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Franc.co Joze Serrão Arnaud, Ex-Loio</i>  <i>O P. M.el Preira Magalhaens, Cura</i>  <i>O P. Joze Mont.ro de Mir.da</i>  <i>O P. Franc.co de Carv<sup>o</sup> Mont.ro</i></p> <p><i>O P. An.to Dias</i>  <i>O P. M.el de Vasconcellos</i>  <i>O P. Joze Pinheiro Mont.ro</i>  <i>Sebastião Per.a de Vas.los, Diaconzo</i>  <i>Joze Mont.ro Mir.da, d<sup>o</sup></i>  <i>Domingos Ribr.o de Vas.los, Subôiacono</i>  <i>Joaq.m Miguel Serrão Deniz, d<sup>o</sup></i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares são decentes, as suas Alfais e Ornam.tos huns são ricos e outros m.to decentes</b>  <i>35 annos; tem instrucção e zelo</i></p> <p><i>58; tem bondade</i>  <i>56; não tem maos cost.es; Habilit.do</i>  <i>43; Habilit.do; tem zelo, bons cost.es, e promptidão no serviço da Igr.a</i>  <i>39; Habilit.do; tem bons cost.es, e activid.e</i>  <i>35; auz.te</i>  <i>27; auz.te</i>  <i>26; não tem nota</i>  <i>24; item</i>  <i>21; item</i>  <i>45; tem m.to zelo e cuidado com a limpeza aceio da Igr.a e P<sup>a</sup>metros, e não continua a ordenar-se</i></p>
<p><b>S. Martinho de Aleviada</b></p> <p><i>O R.do Abb.e João de Azev.do Alves</i></p> <p><i>O P. Joze Ferraz</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e P<sup>a</sup>mentos tem pobreza e percizão da reforma determin.da em Vizita</b>  <i>Bom homem; não tem Rezidencia, nem Passal</i>  <i>Habilit.do; tem zelo e activid.e</i></p>
<p><b>S.ta Marinha de Fornos</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Custodio de Pinho</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a e Cap<sup>a</sup> Mor percizão da Reforma determin.da em Vizita; os Altares, Alfaias e Ornam.tos são decentes</b>  <i>Tem instrucção e activid.e</i></p>

Igr.as e Clero	Observações...
<i>O P. An.to Per.a</i>	<i>Habilitado; não tem gravid.de, nem decencia</i>
<i>O P. Joze Alvaro</i>	<i>Maos cost.es</i>
<i>O P. An.to Mont.ro</i>	<i>Habilit.do; não tem crimes</i>
<i>Joaq.m Mont.ro Soares, Ordenando</i>	<i>Não tem má nota</i>
<b>S. Nicolau de Canavezes</b>	<b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares e Sacristia, percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>, as suas Alfaias e P<sup>a</sup>m.tos são suffriveis</b>
<i>O R.do Cura João V.r<sup>a</sup> da Silva Pinho</i>	<i>Bom homem; não tem sufficiente rendim.to</i>
<i>O P. An.to Camello</i>	<i>Habilit.do; não tem nota</i>
<i>O P. João de Mag.es</i>	<i>D<sup>o</sup>; item</i>
<i>O P. An.to Malheiros</i>	<i>D<sup>o</sup>; item</i>
<i>O P. Joze Mendes da Silva</i>	<i>Não Habilit.do; he mau Sacerdote</i>
<i>Fr. Franc.co de Nossa Senhora, Borra</i>	<i>Tem alguma instr.am</i>
<b>S.ta Maria de Sobre-Tamega</b>	<b>O Corpo da Igr.a, e algumas Imagens percizão da reforma capityulada; a Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos são decente</b>
<i>O R.do Abb.e Joze de Carv<sup>o</sup></i>	<i>Auz.te com Breve de não rezidir</i>
<i>O R.do Encommend.o Caetano Joze de Carv<sup>o</sup></i>	<i>Tem zelo e bondade</i>
<i>O P. An.to Mendes</i>	<i>Habilit.do; não tem maos cost.es</i>
<i>João Correa, Diacono</i>	<i>Não tem nota</i>
<i>Lourenço Giraldes, Minorista</i>	<i>Não continuou a ordenar-se; tem bons cost.es e gravid.de</i>
<b>S. Salvador de Thujas</b>	<b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Alfaias e Ornam.tos percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>, os P<sup>a</sup>m.tos que existem e Altares são suffriveis</b>
<i>O R.do Reitor Bento Joze Barb.a</i>	<i>He m.to bom homem e virtuozo; a residencia perciza m.to de ser rep<sup>a</sup>da</i>
<i>O P. Joze V.r<sup>a</sup> Soares</i>	<i>Habilit.do; não tem nota</i>
<i>O P. Joaq.m V.r<sup>a</sup> da Mota</i>	<i>D<sup>o</sup>; item</i>
<i>O P. Franc.co Joze Mendes de Vas.los</i>	<i>D<sup>o</sup>; item</i>
<i>O P. Joze Teix.ra P.to do Couto</i>	<i>D<sup>o</sup>; ite</i>
<i>O P. João P.to Ribr.o Nunes</i>	<i>D<sup>o</sup>; item</i>
<i>O P. An.to Giraldes P.to Villas-Boas</i>	<i>D<sup>o</sup>; tem gravid.de e he digno do Ministerio</i>
<i>Bernardino Giraldes P.to, Minorista</i>	<i>Frequenta a Univercid.e de Coimbra</i>



Igr.as e Clero	Observaçoes...
<p><b>S. Miguel de Rio de Galinha</b></p> <p><i>O R.do Cura Joze Ribr.o de Aguiar</i></p> <p><i>O P. Caetano P.to da Motta</i>  <i>O P. Joze de Souza</i>  <i>Bento Fer.<sup>a</sup> de Macedo; Ordinando, filho de Luis An.to Per.a de Macedo</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Alfaias e Ornam.tos percizão m.to da reforma capit.d<sup>a</sup>; e os P<sup>a</sup>m.tos que existem e Altares são suffríveis</b></p> <p><i>He activo; tem pouco renovam.to; e a rezidencia perciza m.to de ser rep<sup>a</sup>da Habilit.do; tem zelo e bons cost.es D<sup>o</sup>; não tem nota</i></p>
<p><b>S.ta Maria do Freixo</b></p> <p><i>O R.do Cura An.to Joaq.m Barb.a</i></p> <p><i>O P. V.r<sup>a</sup> Soares</i>  <i>O P. Jeronimo Soares</i>  <i>O P. M.el Nog.ra Soares</i>  <i>O P. Joaq.m Nog.ra Soares</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, e Altares percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>; as suas Alfaias e Ornam.tos são suffríveis</b></p> <p><i>Tem zello, activid.e e bons cost.es; tem pouco rendim.to, e a tendência perciza m.to de ser concertada Habilit.do; não tem nota D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup> D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup> Auz.te</i></p>
<p><b>S. Romão de Paredes</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Encommend.o M.el Franc.co Per.a de Sá do Queiroal, da Com.ca da Feira</i>  <i>O R.do Cura Bern.do Soares da Cunha</i>  <i>O P. Joze Nunes de Moura</i>  <i>O P. Luis Carneiro</i>  <i>O P. An.to V.r<sup>a</sup> da Motta</i>  <i>O P. João Carneiro</i>  <i>Joaq.m V.r<sup>a</sup> da Motta, Minorista</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Sacristia, Alfaias e Ornam.tos percizão m.to da reforma capit.d<sup>a</sup>, os P<sup>a</sup>m.tos que existem apenas são suffríveis</b></p> <p><i>Tem prudencia e bons cost.es</i></p> <p><i>Tem bons cost.es</i>  <i>Habilit.do; não tem nota</i>  <i>D<sup>o</sup>; tem sido escandaloso</i>  <i>D<sup>o</sup>; tem gravid.de e bons cost.es</i>  <i>Auz.te</i>  <i>Frequenta a Universid.e de Coimbra</i></p>
<p><b>S. Mamede de Manhuncellos</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Jozé Per.a Soares</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a perciza da reforma determin.da em Visita; a Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos tem a necessaria decencia</b></p> <p><i>Tem prudencia e bons costumes</i></p>

Igr.as e Clero	Observaçõens...
<i>O P. João Joaq.m V.r<sup>a</sup></i>	<i>Habilit.do; pelas suas virtudes, alguma instrucção e zello he digno de ser occupado no serviço da Igr.a; 42 annos</i>
<i>O P. Joze Joaq.m P.to</i>	<i>Habilit.do; tem bons cost.es</i>
<i>O P. Joze Joaq.m de Magalhaens</i>	<i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i>
<b>S.ta Maria de Villa Boa do Bispo, em 26 de Julho</b>	<b>O Corpo da Igr.a perciza de reforma capit.d<sup>a</sup>; a Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos são decentes</b>
<i>O R.do Abb.e o D.or Vicente Fernandes Nunes</i>	<i>Tem bondade e virtudes; e está paralítico</i>
<i>O R.do Cura Encommend.o An.to P.to de Mir.da</i>	<i>Tem zelo e bons cost.es</i>
<i>O P. An.to Ferr<sup>a</sup> de Magalhaens</i>	<i>Auz.te</i>
<i>O P. Joze da Motta P.to</i>	<i>D<sup>o</sup></i>
<b>S.ta Maria de Rozem, em 27 de Julho</b>	<b>O Corpo da Igr.a, e algumas Alfaias percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>; a Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, e Ornam.tos são decentes</b>
<i>O R.do Abb.e Joze de Souza Neves</i>	<i>He sabio, e virtuoso</i>
<i>O R.do Cura Joaq.m Per.a</i>	<i>Tem bons cost.es</i>
<b>S.ta Maria de Villa Boa do Bispo, em 29 de Julho</b>	<b>Toda a Igr.a e Sacristia he magestoza, as suas Alfaias e Ornam.tos tem a necessaria decencia</b>
<i>O R.do Vigário M.el Carneiro de Vas.los</i>	<i>Não tem crimes; não tem o necessario rendim.to, p<sup>a</sup> tractar-se com decencia</i>
<i>O P. An.to de Alm.da P.to</i>	<i>D<sup>o</sup>; tem bons cost.es</i>
<i>An.to Soares do Couto, Ordinando, filho de Pedro Soares do Couto, do lugar do Carv<sup>o</sup></i>	<i>He digno do sacerdocio</i>
<b>S. Paio de Favoens, em 30 de Julho</b>	<b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos são decentes</b>
<i>O R.do Abb.e M.el de Sr<sup>a</sup> Cardozo</i>	<i>Tem prudencia e zelo</i>
<i>O P. An.to V.r<sup>a</sup> do Couto Soares</i>	<i>Habilit.do; tem bons cost.es</i>
<i>O P. Carlos Per.a Brava</i>	<i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i>
<i>An.to P.to da Costa, Ordinando, filho de Joze P.to da Costa</i>	<i>Tem boa nota; frequenta o seminario</i>
<b>S. Miguel de Mattos, em 31 de Julho</b>	<b>O Corpo da Igr.a, e Altares percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>; a Cap<sup>a</sup> Mor, Alfaias e Ornam.tos são decentes</b>
<i>O R.do Joze Carneiro V.r<sup>a</sup> Nunes</i>	<i>Bom Parocho</i>



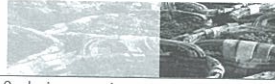
Igr.as e Clero	Observações...
<p><b>S.ta Clara do Torrão, em 1 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Cura Joze Joaq.m Lopes da Silva</i>  <i>O R.do D.or M.el P.to Reimão</i>  <i>O P. Joze V.r<sup>a</sup> Borges Moniz</i>  <i>O P. Domingos Borges</i>  <i>O P. Joze Ferr<sup>a</sup></i>  <i>O P. M.el Lopes</i>  <i>O P. Luis P.to</i></p> <p><i>O P. Joze Soares</i></p>	<p><b>Toda a Igr.a eh decente; as Alfaias e ornam.tos são suffriveis</b></p> <p><i>47; tem activid.e, e pouco rendim.to</i>  <i>74; Habilit.do; não tem nota</i>  <i>79; não habilit.do; não tem sido edificante</i>  <i>62; Habilit.do; tem instr.am e bons cost.es</i>  <i>41; d<sup>o</sup>; está aleijado, e não tem nota</i>  <i>70; d<sup>o</sup>; tem bons cost.es</i>  <i>33; d<sup>o</sup>; tem activid.e, e bons cost.es, e serv de 2<sup>o</sup> Cura além do Tamega</i>  <i>40; d<sup>o</sup>; não tem nota</i></p>
<p><b>S. Martinho da Várzea do Douro</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze An.to Tavares Esteves</i>  <i>O R.do Cura Joze Teix.ra Borges</i>  <i>O P. Luis Per.a</i>  <i>O P. An.to Joze Nunes</i></p>	<p><b>Toda a Igr.a, Alfaias e Ornam.tos são decentes</b></p> <p><i>74 annos; he sabio e tem bons cost.es</i>  <i>58; he pobre homem</i>  <i>32; Habilit.do, bom clérigo</i>  <i>47; d<sup>o</sup>; não tem maos cost.es</i></p>
<p><b>S. João de Pendorada</b></p> <p><i>O R.do Viagario Fr. Joze de Santo Hypolito Correia</i>  <i>O R.do Cura An.to V.r<sup>a</sup></i>  <i>O P. An.to P.to</i>  <i>O P. An.to da Motta</i>  <i>O P. Caetano Joze Per.a</i>  <i>Luis An.to Per.a da Motta, ordinando, filho de M.el Per.a da Motta, do lugar de Loriz</i></p>	<p><b>Tudo neste Mosteiro Beneditino he magestozo</b></p> <p><i>50; he m.to bom Parocho</i>  <i>47; he hum bom homem</i>  <i>52; auz.te</i>  <i>51; d<sup>o</sup></i>  <i>49; d<sup>o</sup></i>  <i>Tem boa nota</i></p>
<p><b>S. Salvador de Magrellos, em 5 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e An.to Roiz de Carv<sup>o</sup> e Silva</i>  <i>O P. João Domingos da Silva</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Altares collactraes e Imagem do Padroeiro percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>; a Cap<sup>a</sup> Mor, Alfaias e Ornam.tos tem a necessaria decencia</b></p> <p><i>47; tem zelo e bons cost.es</i>  <i>56; habilit.do; tem bons cost.es</i></p>

Igr.as e Clero	Observaçøens...
<p><b>S. Martinho de Aviz, em 6 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Franc.co Joaq.m de Oliv.ra</i>  <i>O R.do Cura An.to P.to</i>  <i>O P. M.el Joze V.rª</i>  <i>O P. M.el de Vasconcellos</i>  <i>O P. Joze Joaq.m Ferrª</i></p>	<p><b>O Altares Mor, e Collactraes e Caza da Fabrª percizão ser feitos de novo, e o Corpo da Igr.a reform.do, tudo na forma capit.dª; as Alfaias e ornam.tos são suffriveis</b></p> <p><i>42; não tem ma nota</i>  <i>53; não tem bons cost.es</i>  <i>71; Habilit.do; não tem maos cost.es</i>  <i>59; dº; dº</i>  <i>33; não Habilit.do; m.to mao Clerigo</i></p>
<p><b>S. Lourenço do Douro, em 7 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e M.el Joze de S. Joaq.m</i>  <i>O P. Joze V.rª de Mello</i>  <i>O P. An.to Per.a da Motta</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a e tudo o mais tem a perciza decencia</b></p> <p><i>Instruido, activo e bom character</i>  <i>Habilit.do; sem nota</i>  <i>Dº; dº</i></p>
<p><b>S. Martinho de Sande, em 8 e 9 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Coadj.or e futuro successor João V.rª de Mello</i>  <i>O R.do Abb.e Reservatario An.to de Lemos Seixas de Castel-branco</i>  <i>O P. Bern.do Soares</i>  <i>O P. M.el Gonsalves Vallerio</i></p>	<p><b>Toda a Igr.a, Alfaias e Ornam.tos são decentes</b></p> <p><i>Tem zelo e activid.e</i></p> <p><i>Bom homem</i></p> <p><i>Habilit.do; não tem nota</i>  <i>Dº; dº</i></p>
<p><b>S. Maria de Penha Longa, em 11 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Peixoto Morª Machado</i>  <i>O R.do Cura João P.to da Cunha Mag.es</i>  <i>O R.do D.or An.to Joze de Abreu</i>  <i>O P. Franc.co Joze de Vasconcellos</i>  <i>O P. An.to Carneiro</i>  <i>O P. An.to Benedicto Adam</i>  <i>O P. Joze Nunes</i>  <i>Fr. M.el de S.ta Maria, Franciscano</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, a p.te que foi reformada he m.to decente, a outra p.te está incompleta; a Capª Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos huns são ricos e outros decentes</b></p> <p><i>60; he instruido e activo</i>  <i>48; tem activid.e e bons cost.es</i>  <i>71; dispens.do; não tem nota</i>  <i>51; habilit.do; dº</i>  <i>45; dº; dº</i>  <i>47; dº; dº</i>  <i>27; dº; dº</i>  <i>44; dº; dº</i></p>



Igr.as e Clero	Observações...
<p><b>S. Martinho de Passos de Gayollo</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze da Costa Mont.ro de Carvº e Oliv.ra, Ex-Loyo, e Cavalleiro da Ordem de Christo</i></p> <p><i>O R.do Cura Joze Justino Coelho</i></p> <p><i>O P. M.el Ferrª P.to</i></p> <p><i>An.to de Azev.do e Vas.los, Subdiacono</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Altares Mor e Collactraes, Alfaias e Pªm.tos tudo perciza da reforma capit.dª</b></p> <p><i>Tem instrucção e activid.e</i></p> <p><i>Não tem crimes</i></p> <p><i>Auz.te</i></p> <p><i>Não tem nota</i></p>
<p><b>S.ta Leocadia de Bayão, em 14 e 15 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Encommend.o M.el An.to de Srª, da Com.ca da Feira</i></p> <p><i>O P. An.to de Queiros</i></p> <p><i>O P. Daniel da Encarnação</i></p> <p><i>O P. An.to Joze de Sequeira</i></p> <p><i>O P. An.to de Srª P.to</i></p> <p><i>O P. M.el P.to de Azev.do</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a e Cap.la Mor he suffrivel; os Altares, Caza de Fabrª, Sinos e Pªm.tos percizão da reforma capit.dª</b></p> <p><i>Tem prudencia e bons cost.es</i></p> <p><i>Habilit.do; não edifica</i></p> <p><i>Dº; tem bons cost.es</i></p> <p><i>Dº; dº</i></p> <p><i>Dº; não tem nota</i></p> <p><i>Dº; dº</i></p>
<p><b>Santo André de Ancêde, em 16, 17 e 18 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Cura Joze Joaq.m de Madureira</i></p> <p><i>O R.do 2º Cura Joze P.to da Fonceca</i></p> <p><i>O P. Franc.co Barb.a de Queiros</i></p> <p><i>O P. Christovão de Queiros</i></p> <p><i>O P. Joze Peixoto</i></p> <p><i>O P. Franc.co Nunes</i></p> <p><i>O P. Franc.co Lourenço</i></p>	<p><b>Neste Convento Dominicano tem tudo a decencia perciza</b></p> <p><i>Tem bons cost.es</i></p> <p><i>Dº</i></p> <p><i>Habilit.do; não tem nota</i></p> <p><i>Dº; dº</i></p> <p><i>Dº; dº</i></p> <p><i>Dº; dº</i></p> <p><i>Não habilit.do; estava auz.te; tem sido e he assás escandalozo</i></p>
<p><b>S. Thome de Cubellas, em 19 e 20 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Caetano de Pinho</i></p> <p><i>O R.do Cura M.el de Alm.da</i></p> <p><i>O P. An.to Ferrª</i></p> <p><i>O P. Caetano An.to de Pinho</i></p> <p><i>O P. An.to Borges</i></p>	<p><b>Toda a Igr.a, Alfaias e Ornam.tos são decentes</b></p> <p><i>Tem instr.am, zelo e bons cost.es</i></p> <p><i>Tem bons cost.es</i></p> <p><i>Habilit.do; não tem nota</i></p> <p><i>Dº; dº</i></p> <p><i>Dº; pessoa edificante</i></p>

Igr.as e Clero	Observações...
<p><b>S. Thiago de Valladares, em 21 e 22 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Carv<sup>o</sup> da Fonceca</i>  <i>O P. Alexandre P.to</i>  <i>O P. An.to Campello</i></p> <p><i>O P. Domingos P.to</i></p> <p><i>O P. An.to de Araujo</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, e Ornam.tos são suffriveis; os Altares e Alfaias percizão da reforma capit.d<sup>a</sup></b></p> <p><i>Tem activid.e</i>  <i>Habilit.do; tem bons cost.es e serve a Igr.a</i>  <i>Habilit.do; tem bons cost.es e activid.e no serviço da Igr.a</i>  <i>Não Habilit.do pelas suas poucas forças e demaziados escrupulos e tem m.to bons cost.es</i>  <i>Habilit.do; não tem nota</i></p>
<p><b>S.ta Maria do Zezere, em 23 e 24 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Abb.e An.to Alves da Motta</i>  <i>O R.do Cura Joze da Motta P.to</i>  <i>O P. João Joze Moreira P.to</i></p> <p><i>O P. Joze P.to</i>  <i>Franc.co de Alm.da Carvalhaes, Ordinando, filho da Viuva D. Anna Joaquina de S. Joze</i>  <i>Franc.co da Cunha Coutinho, Ordinando, filho de Carlos da Cunha</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Altares collactraes, e ornam.tos são decentes; o Altares Mor, algumas Alfaias, e Pia Baptismal percizão da reforma capit.d<sup>a</sup></b></p> <p><i>47; tem alguma instrucção</i>  <i>53; tem instr.am, zello e virtudes</i>  <i>48; habilit.do; tem alguma instr.am, m.to zelo e efficacia no serviço de Igr.a e bons cost.es, pelo que he digno de ser occupado no serviço da mesma</i>  <i>42; habilit.do, não tem maos cost.es</i>  <i>He digno de sacerdocio</i></p> <p><i>He digno do Sacerdocio; esta no Seminario</i></p>
<p><b>S. Miguel de Tezouras, em 25 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Vigario Joze Joaq.m de Araujo Sarmiento</i>  <i>O P. Joze Vaz Ribr.o</i>  <i>O P. Joze de Fontellas</i>  <i>O P. M.el da Cruz</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Altares Mor e Collactraes percizão da reforma capit.d<sup>a</sup>; a Fabr<sup>a</sup> desta Igr.a he das mais pobres da Com.ca desprovd<sup>a</sup>e Alfaias e ornam.tos indispensaveis</b></p> <p><i>Pouco zelozo, e m.to pouco rendim.to</i></p> <p><i>Habilit.do; não edificza</i>  <i>D<sup>o</sup>; não tem nota</i>  <i>49; Habilit.do; tem activid.e, e bons cost.es, e he prompto no serviço da Igr.a e digno de</i></p>



## Igr.as e Clero

## Observações...

*O P. Joze dos Reis*

*O P. da Cruz Ribr.o*

*João Soares, Minorista*

*Franc.co Soares, seu Irmão, Minorista,  
ambos filhos de João Mendes*

*Franc.co Alves, Ordinando, filho de M.el Alves*

*ser occupado na mesma*

*Habilit.do; não edifica*

*Dº; não tem nota*

*Está no Seminário, e tem m.to boa nota*

*Também está no Seminário, e tem boa nota*

*Está igualmente no Seminário, e he digno  
do Sacerdocio*

**S.ta Maria Magdalena de Loyvos da  
Ribeira, em 25 de Agosto de tarde**

*O R.do Abb.e Martinho P.to da Srª Montenegro*

*O P. Luis An.to de Gouvea*

*O P. An.to Raymundo Queiros e Lima*

*Feliz Joze Freire da Sª, Minorista*

**O Altares Mor, Alfaias e Pªm.tos são  
decentes; o Corpo da Igr.a e Altares  
collactraes percizão da reforma capit.dª**

*He prudente*

*Habilit.do; pouco edificante*

*Auz.te*

*Não tem nota*

**S.ta Maria de Frende, em 26 de Agosto**

*O R.do Abb.e Boaventura Alvaro P.to  
da Fonceca*

*O P. Franc.co Per.a da Costa*

**Toda Igr.a e Altares estão com aceio e  
limpeza; as Alfaias e Orn.am.tos são ricos  
e m.to decentes**

*Tem activid.e, instr.am, e zelo, e he assas  
cuidadozo da decencia da sua Igr.a*

*Habilit.do; tem gravid.de, e bons cost.es*

**S. Bartholomeu de Barqueiros, em  
27 de Agosto**

*O R.do Abb.e Joze de Saldanha Freire  
da Ordem de Aviz*

*O P. M.el Mendes de Cerqueira*

*O P. Joze Carlos P.to de Azev.do*

*O P. An.to P.to da Silva, Ex-Congregado  
do Porto*

*O P. M.el Teix.ra P.to*

**O Corpo da Igr.a, Altares, Alfaias e os  
Ornam.tos que tem são decentes; não  
tem Capª Mor, Sacristia nem Caza de Fabrª**

*He sabio e prudente*

*Habilit.do; he prompto no serviço da Igr.a*

*Habilit.do; he hum bom homem*

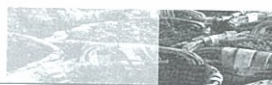
*Dº; pelo seu genio melancolico, e algumas  
modestias pouco serve a Igr.a*

*Habilit.do; 47 annos; tem instr.am, zelo e  
gravid.de, por isto e pelas suas virtudes he  
digno de occupar-se no serviço da Igr.a, e  
serve de Cura por obsequio*

*Tem boa nota, e he Seminarista no Porto*

*An.to P.to Moreira, Ordinando, filho de  
An.to P.to Moreira*

Igr.as e Clero	Observações...
<p><i>João Carlota Barb.a do Lago, Ordinando, filho de defuncto Derbr.or Jozé An.to Barb.a e sobrinho do R.do Abb.e</i></p>	<p><i>De presente não tem nota</i></p>
<p><b>S. Martinho de Villajuram, em 28 de Agosto e passagem</b> <i>O R.do Cura Luis Mont.ro Teix.ra</i></p>	<p><b>A Igr.a, Alfaias, e Ornam.tos são suffríveis</b> <i>Tem zelo e bons cost.es</i></p>
<p><b>S. Nicolau de Mezão-frio, em 28 de Agosto</b> <i>O R.do Reitor Lourenço de Azev.do Tovar</i></p> <p><i>O P. Jozé de Azev.do e Mesquita</i> <i>O P. An.to Teix.ra Coimbra</i> <i>O P. Jozé da Silva Alvarenga</i> <i>Fr. Bern.do de Queiros, Borra</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, Altares, Alfaias e Ornam.tos percizão da reforma capit.d<sup>a</sup></b> <i>33; não tem nota; não tem residencia, nem rendim.tos que chegue p<sup>a</sup> a sua economica sustentação</i> <i>65; tem bons cost.es, e he Habilit.do</i> <i>35; habilit.do; tem instr.am e bons cost.es</i> <i>48; habilit.do; não tem nota</i> <i>Não se occupa no serviço da Igr.a</i></p>
<p><b>S.ta Christina de Mezão-frio, em 28 de Agosto</b> <i>O R.do Cura I.e An.to Per.a Coelho da Sr<sup>a</sup></i></p> <p><i>O P. João Vicente</i></p>	<p><b>A Cap<sup>a</sup> Mor está dimolida, o Corpo da Igr.a proximo a cahir, os Officios da Igr.a e Administ.am de Sacram.tos se estão fazendo em hua Cap<sup>a</sup>, e o SS.mo Sacram.to está em outra</b> <i>He pouco activo; não tem rendim.to de que viva com decencia, nem Caza de Residencia Habilit.do; he edificante</i></p>
<p><b>S. Maria de Teixeirò, em 30 de Agosto</b> <i>O R.do Cura An.to de Araujo Ribr.o</i></p> <p><i>O P. João de Araujo Mourão</i> <i>O P. M.el Baptista</i> <i>Jozé Maciel, Ordinando, filho de João Diogo Bap<sup>t</sup>a Montes</i> <i>Jozé Ribr.o da Cunha, Ordinando, filho de M.el da Cunha</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Cap<sup>a</sup> Mor, algumas Imagens, Alfaias e Ornam.tos percizão m.to da reforma capit.d<sup>a</sup></b> <i>Não tem nota; a residencia he m.to indecente, e não tem sufficiente rendim.to Habilit.do; não tem nota</i> <i>D<sup>o</sup>; tem bons cost.es</i> <i>He digno do sacerdocio</i></p> <p><i>Tem boa nota</i></p>



Igr.as e Clero	Observaçøens...
<p><b>S. Mamede de Villamarim, em 31 de Agosto</b></p> <p><i>O R.do Reitor An.to de Alm.da, Ex-Congregado do Porto</i>  <i>O R.do Cura M.el Joaq.m</i>  <i>O P. Domingos Teix.ra</i>  <i>O P. Mont.ro</i>  <i>O P. João Teix.ra</i>  <i>O P. Franc.co P.to</i>  <i>O P. An.to de Souza</i>  <i>O P. Luis Lopes</i>  <i>Fr. Luis, Carmelita Calç.do</i>  <i>Fr. Ignacio, dº</i></p>	<p><b>A Capª Mor proxima a cahir, o Corpo da Igr.a, Altares, Alfaias e Ornam.tos está o no mais lamentavel estado</b></p> <p><i>Tem instr.am e bons cost.es; não tem congrua suffic.te, e a Rezidª proxima a cahir</i>  <i>Não tem nota</i>  <i>Habilit.do; não tem nota</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i></p>
<p><b>S. Vicente de Cidadelhe</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Ferrª de Seixas</i>  <i>O P. Franc.co Joze de Souza</i>  <i>O P. Joaq.m Joze do Couto</i></p>	<p><b>Toda a Igr.a, Alfaias, e Ornam.tos são decentes</b></p> <p><i>Tem instrucção e activid.e, 53 annos</i>  <i>75; Habilit.do; tem bons cost.es</i>  <i>46; não Habilit.do; não tem sido exemplar</i></p>
<p><b>S.ta Maria de Cediellos, em 2 e 3 de Septembro</b></p> <p><i>O R.do Cura An.to M.el Ferrª e Costa</i>  <i>O P. Joze Lopes</i>  <i>O P. Joze Joaq.m Alves</i>  <i>O P. Joze Per.a de Moraes</i>  <i>O P. An.to Teix.ra Martins Coutinho</i>  <i>Fr. Joze de S.ta Anna Per.a, Borra</i>  <i>Fr. An.to do Espirito Santo Carneiro, Franciscano</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Capª Mor, Sacristia, alguas Imagens, Alfaias, e Ornam.tos percizão da reforma capit.dª</b></p> <p><i>Tem bons cost.es</i>  <i>Habilit.do; tem algua instr.am</i>  <i>Dº; não tem nota</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; não tem maos cost.es</i>  <i>Dº; he activo e serve a Igr.a</i></p>
<p><b>S.ta Maria de Oliv.ra, em 4 de Septembro</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze de Magalhaens de Faria e Srª</i>  <i>O R.do Cura An.to Joze da Sª Alvarenga</i>  <i>O P. Joze Moreira de Alm.da</i></p>	<p><b>Hua parede da Capª mor está escovada e proxima a cahir; Toda a Igr.a, Alfaias e Ornam.tos são ricos e m.to decentes</b></p> <p><i>Auz.te, tem algua instr.am e pouco zelo</i>  <i>Tem activid.e</i>  <i>Habilit.do; he irreprensivel e m.to zelozo</i></p>

Igr.as e Clero	Observações...
<i>O P. M.el Joze de Freitas</i>	<i>Habilit.do; tem bons cost.es</i>
<i>O P. Joaq.m Borges de Carvº</i>	<i>Dº; dº</i>
<i>O P. M.el Caetano da Silva Avellar</i>	<i>Dº; dº</i>
<i>O P. João Guedes Chaves de Nostim</i>	<i>Dº; dº</i>
<b>S. Miguel de Fontellas, em 5 de Setembro</b>	<b>O Corpo da Igr.a se está reformando, a Sacristia e Adro perciza da reforma capit.dª; as suas Alfaias e Ornam.tos são suffríveis</b>
<i>O R.do Abb.e Joze Ramos Rocha Cardozo</i>	<i>He sabio e virtuozo, 50 annos</i>
<i>O P. Joze dos Santos Teix.ra</i>	<i>63; habilit.do; tem bons cost.es</i>
<i>O P. Joze do Nascim.to Alves Per.a</i>	<i>62; dº; dº</i>
<i>O P. Henrique Borges de Magalhaens</i>	<i>60; dº; não tem nota</i>
<i>O P. Joze dos Santos Per.a da Fonceca</i>	<i>52; dº; dº</i>
<i>O P. Franc.co Borges Per.a e Oliv.ra</i>	<i>52; dº; tem bons cotumes e serve a Igr.a</i>
<i>O P. M.el Per.a Borges</i>	<i>49; dº, dº e dº</i>
<i>O P. Joze de Avellar Barbedo Carvº</i>	<i>41; dº; pouco exemplar</i>
<b>S. Pedro de Loureiro, em 6 e 7 de Setembro</b>	<b>O Corpo da Igr.a, Capª Mor, Altares, e Ornam.tos percizão m.to da reforma capit.dª; as Alfaias e Pªm.tos que existem são suffríveis</b>
<i>O R.do Abb.e Joze Franc.co da Silva, Ex-Congregado de Oliv.ra do Douro</i>	<i>He activo e prompto no serviço da Igr.a</i>
<i>O P. João Correa, serve de Cura</i>	<i>Habilit.do; não tem crimes</i>
<i>O P. An.to Correa</i>	<i>Dº; não tem maos cost.es</i>
<i>O P. João de Gouvea</i>	<i>Auz.te em Fontellas</i>
<i>O P. M.el Per.a Borges foi Cura</i>	
<b>S. Salvador de Medroens, em 8 de Setembro</b>	<b>Toda a Igr.a, e Sacristia foi novamente reedificada pelo R.do Abb.e defuncto e completa com muita decencia; as suas Alfaias e Ornam.tos são suffríveis, a Rezidencia m.to velha</b>
<i>O R.do Cura João de Araújo e Silva, Parocho na Vacante</i>	<i>Bom homem, e esta quase demente</i>
<i>O P. An.to da Fonceca</i>	<i>Habilit.do; tem bons cost.es</i>
<i>O P. Joze P.to</i>	<i>Dº; dº</i>



Igr.as e Clero	Observaçoes...
<p><i>O P. An.to da Purificação, Ex-Congregado de Oliv.ra</i></p>	<p><i>Dº; he activo, mas nada edificante</i></p>
<p><b>Santo André de Medim, em 2 de Setembro</b>  <i>O R.do Reitor Joze de Araujo Botelho</i>  <i>O R.do Coad.tor e futuro successor M.el Joaq.m Ribr.o</i>  <i>O R.do D.or João de Queiros</i></p> <p><i>O P. Joze P.to</i></p>	<p><b>Toda Igr.a, Alfaias e Ornam.tos são m.to decentes</b>  <i>He prudente e virtuozo</i>  <i>Tem bons cost.es</i></p> <p><i>Habilit.do; tem bons cost.es, mas não serve a Igr.a</i>  <i>Habilit.do; tem bons cost.es</i></p>
<p><b>Santo Adrião de Cevêr, em 10 e 11 de Setembro</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Joze Maria Cardozo, Ex-Beneditino</i>  <i>O P. Joze Feliz</i>  <i>O P. Ignacio Cerveira</i>  <i>O P. M.el Lopes</i>  <i>O P. Joze Ignacio</i>  <i>Fr. Ignacio de S.Joze Douro, Franciscano</i>  <i>Fr. João de S.to An.to Pinh.rº, Franciscano</i>  <i>An.to Joze Taveira, Ordinando, filho de M.el Maria Pires</i></p>	<p><b>O Corpo da Igr.a, Capª Mor e Altares são decentes; os Ornam.tos suffriveis; os Sinos e Alfaias percizão m.to da reforma capit.dª</b>  <i>Tem instrucção e activid.e</i></p> <p><i>Habilit.do; não tem crimes</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Auz.te</i></p> <p><i>Serve de Cura</i>  <i>Não tem má nota Joze Taveira de Mag.es e</i></p>
<p><b>S. Miguel de Lobrigos, em 12 de Setembro</b></p> <p><i>O R.do Cura Franc.co Xavier de Srª</i>  <i>O P. M.el An.to</i>  <i>O P. João Bern.do</i>  <i>O P. Luis Gaspar</i>  <i>O P. M.el Per.a de Fonseca</i>  <i>O P. Mathias Guedes, Ex-Frino</i></p>	<p><b>Toda a Igr.a e Ornam.tos tem a necessaria decencia; o Baptisterio e alguas Alfaias percizão da reforma capit.dª</b>  <i>Tem bons cost.es</i>  <i>Habilit.do; não tem crimes</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i>  <i>Dº; dº</i></p> <p><i>Não está approv.do, não serve a Igr.a nem he capaz nem digno do serviço della</i></p>

Igr.as e Clero	Observaçoes...
<p><b>S. João de Lobjrigos, em 13 de Setembro</b></p> <p><i>O R.do Abb.e Encommend.o Joze Caetano Correa P.to da Veiga O P. Joaq.m Bern.do O P. João P.to O P. An.to Malheiros O P. Joze An.to Cap<sup>a</sup> O P. Joze Mont.ro</i></p>	<p><b>Toda a Igr.a, Alfaias e Ornam.tos são ricos e m.to decentes</b></p> <p><i>Tem instrucção e bons cost.es</i></p> <p><i>Habilit.do; não tem nada</i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p>
<p><b>S. Faustino da Regoa, em 14 de Setembro</b></p> <p><i>O R.do Vigr.<sup>o</sup> João Lopes Per.a</i></p> <p><i>O P. Luis Alberto Ozorio</i></p> <p><i>O P. João Correa de Mesquita O P. M.el Teix.ra de Mag.es O P. Joaq.m Machado O P. Joze Per.a de Mag.es da Regoa O P. An.to de Sá Borges</i></p> <p><i>O P. João Chrisostomo de Sá Borges O P. Lourenço Joze Per.a O P. Caetano Joze de Carv<sup>o</sup> O P. M.el Henriques Mont.ro</i></p> <p><i>Faustino, Minorista, Congreg.do em Rilha Folles Fr. Franc.co de Carv<sup>o</sup>, Franciscano Fr. M.el de Carv<sup>o</sup>, seu Irmão, d<sup>o</sup> Fr. M.el Guedes, d<sup>o</sup> Fr. M.el da S<sup>a</sup>, Jeronimo Fr. Franc.co de Paula Guedes, De S. João de Deus Fr. An.to da Senhora do Carmo, Carmellita Fr. Joaq.m da Sr<sup>a</sup> do Carmo, d<sup>o</sup></i></p>	<p><b>Toda a Igr.a he magnifica, as suas Alfaias e Ornam.tos são decentes</b></p> <p><i>Tem bons cost.es; não tem Caza de Residencia</i></p> <p><i>Habilit.do; tem bons cost.es e occupa-se com activid.e no serviço da Igr.a</i></p> <p><i>Auz.te</i></p> <p><i>Não habilit.do; não serve a Igr.a</i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; nada edificante</i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p> <p><i>Este e os seguintes tem bons cost.es mas nenhum Habilit.do pela sua idade e molestias</i></p> <p><i>Tem instr.am, activid.e, e bons cost.es</i></p> <p><i>Habilit.do, serve a Igr.a</i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p> <p><i>Não habilit.do; não tem nota</i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p> <p><i>D<sup>o</sup>; d<sup>o</sup></i></p>



Igr.as e Clero	Observaçoes...
<b>S. José de Godim, em 15 de Setptembro</b>	<b>Pelo zelo e piedade dos meos Freguezes he toda esta Igr.a magestosa, as suas Alfaias decentes e os Ornam.tos ricos e m.to decentes</b>
<i>O Vigrº An.to P.to de Araujo</i>	<i>Humilissimo Subdito de Vossa Eminencia</i>
<i>O R.do D.or An.to Joze de Souza</i>	<i>Habilit.do; he instruido e virtuozo</i>
<i>O P. Domingos Alexandre de Srª</i>	<i>He instruído, e não Habilit.do por estar p<sup>a</sup>lítico</i>
<i>O P. M.el Guedes</i>	<i>Habilit.do; tem bons cost.es</i>
<i>O P. M.el Borges</i>	<i>Dº; dº</i>
<i>O P. An.to Caetano Guedes</i>	<i>Dº; dº</i>
<i>O P. Diogo</i>	<i>Dº; tem bons costumes, e serve a Igr.a</i>
<i>O P. M.el João</i>	<i>Dº; dº</i>
<i>O P. An.to Martins</i>	<i>Dº; dº</i>
<i>O P. Joze Tezeira Borges</i>	<i>Dº; he virtuozo e prompto no serviço da Igr.a</i>
<i>O P. Joze Luis Teix.ra</i>	<i>Dº; não se ocupa no serviço da Igr.a; e os seos cost.es não edificação</i>
<i>Domingos Borges, Minorista</i>	<i>Não tem maos cost.es</i>

*Nada satisfará mais os meos dezejos do que a certeza de que não excedi os limites da justiça e moderação de que não dezagradei a Vossa Eminencia.*

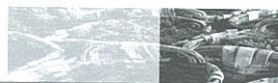
*Para me ajudar nos meos trabalhos e para Secretario da Visita elegi o P. Manoel Leos Viraens, da Cidade do Porto, por concorrerem nelle as circunstancias, que caracterizão os seos merecimentos, o que eu sabia mesmo por experiencia, ao qual tomei o juramento do Estilo, e por ter todo o conhecimento da sua capacidade o recomendeo de pôr em limpo a prezente relação.*

*O Ceo dilate os annos de Vossa Eminencia em que tanto se interessa a Ireja e o Estado.*

### INDEZ DAS IGR.AS POR ORDEM ALFABETICA

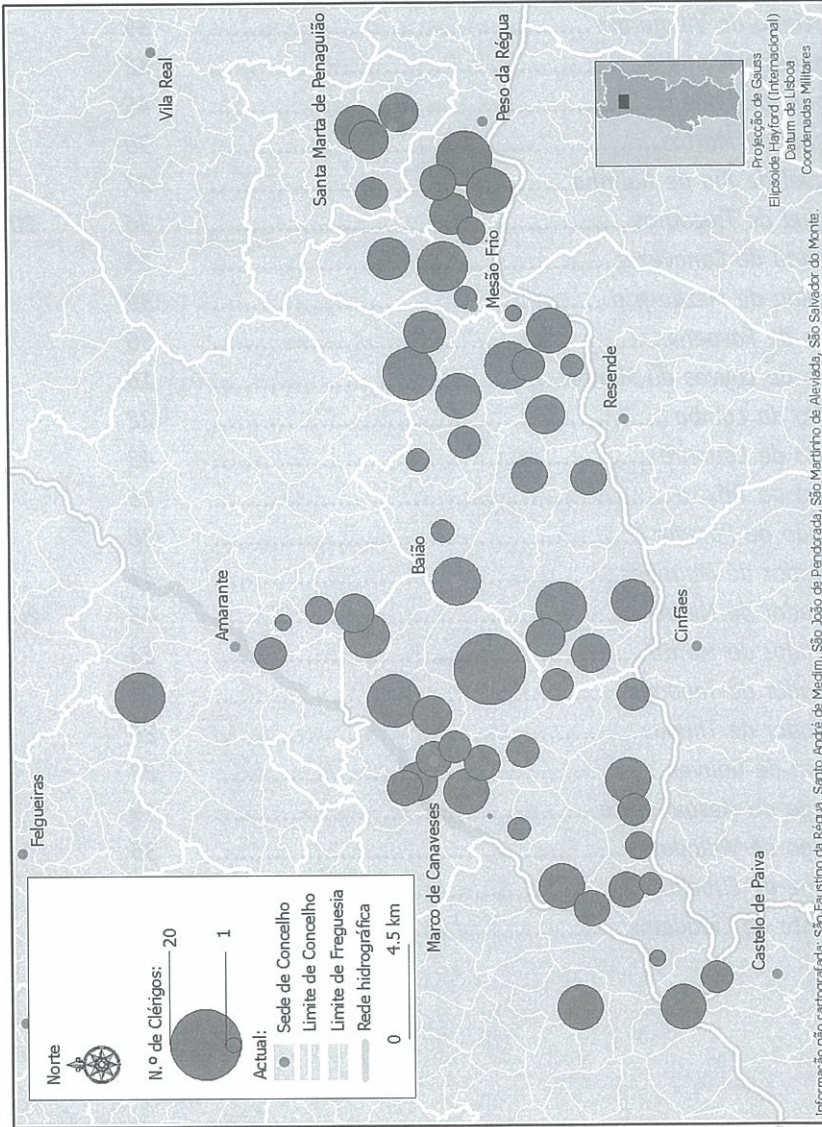
	[Original]	[Nesta edição]
Stº Adriaio de Cever .....	44	209
Stº Andre de Ancede.....	34	203
Stº Andre de Medim.....	44	209
Stº Andre de Varzea de Ovelha .....	24	197
S. Bartholomeu de Barqueiros .....	38	205-06

	[Original]	[Nesta edição]
<i>S. Bartholomeu de Campello</i> .....	18	193
<i>Stª Christina de Mezão-frio</i> .....	39	206
<i>Stª Clara do Torrão</i> .....	30	201
<i>Stª Comba de Toloens</i> .....	17	192
<i>S. Faustino da Regoa</i> .....	46	210
<i>S. Faustino de Vairiz</i> .....	16	192
<i>S. João da Folhada</i> .....	21	195-96
<i>S. João de Gestaçõ</i> .....	16	192
<i>S. João do Grillo</i> .....	19	194
<i>S. João de Lobrigos</i> .....	45	210
<i>S. João de Ovil</i> .....	17	193
<i>S. João de Pendorada</i> .....	31	201
<i>S. Joze de Godim</i> .....	47	211
<i>Stª Leocadia de Bayão</i> .....	34	203
<i>S. Lourenço do Douro</i> .....	32	202
<i>S. Mamede de Manhuncellos</i> .....	28	199-00
<i>S. Mamede de Villamarim</i> .....	40	207
<i>Stª Maria de Cediellos</i> .....	41	207
<i>Stª Maria de Cepellos</i> .....	23	196
<i>Stª Maria de Freixo</i> .....	27	199
<i>Stª Maria de Frende</i> .....	38	205
<i>Stª Maria do Gôve</i> .....	18	193-94
<i>Stª Maria de Jazente</i> .....	22	196
<i>Stª Maria Magdalena de Loyvos da Ribeira</i> .....	37	205
<i>Stª Maria de Oliveira</i> .....	42	207-08
<i>Stª Maria de Penha Longa</i> .....	33	202
<i>Stª Maria de Rozem</i> .....	29	200
<i>Stª Maria de Sobre-Tamega</i> .....	26	198
<i>Stª Maria de Teixeira</i> .....	40	206
<i>Stª Maria de Villa – Boa do Bispo</i> .....	29	200
<i>Stª Marinha de Fornos</i> .....	25	197-98
<i>Stª Marinha de Zezere</i> .....	36	204
<i>S. Martinho de Aleviada</i> .....	24	197
<i>S. Martinho de Ariz</i> .....	32	202
<i>S. Martinho de Avesadas</i> .....	29	
<i>S. Martinho de Passos de Gayollo</i> .....	33	203



	[Original]	[Nesta edição]
<i>S. Martinho de Sande</i> .....	32	202
<i>S. Martinho de Solhaens</i> .....	20	194-95
<i>S. Martinho de Varzea do Douro</i> .....	31	201
<i>S. Martinho de Villajuram</i> .....	39	206
<i>S. Miguel de Fontellas</i> .....	42	208
<i>S. Miguel de Lobrigos</i> .....	45	209
<i>S. Miguel de Mattos</i> .....	30	200
<i>S. Miguel de Rio de Galinha</i> .....	27	199
<i>S. Miguel de Trezouras</i> .....	36	204-05
<i>S. Nicolau de Canavezes</i> .....	25	198
<i>S. Nicolau de Mezão-frio</i> .....	39	206
<i>S. Payo de Favoens</i> .....	30	200
<i>S. Payo de Loyvos do Monte</i> .....	16	192
<i>S. Pedro da Lomba</i> .....	22	196
<i>S. Pedro de Loureiro</i> .....	43	208
<i>S. Pedro da Teix.ra</i> .....	15	191
<i>S. Romão de Paredes</i> .....	28	199
<i>S. Salvador de Magrillos</i> .....	31	201
<i>S. Salvador de Medroens</i> .....	43	208-09
<i>S. Salvador do Monte</i> .....	23	197
<i>S. Salvador de Taboado</i> .....	21	195
<i>S. Salvador de Thuyas</i> .....	26	198
<i>S. Simão de Gouvea</i> .....	22	196
<i>S. Thiago de Mesquinhata</i> .....	19	194
<i>S. Thiago de Valladares</i> .....	35	204
<i>S. Thome de Cubellas</i> .....	35	203
<i>S. Vicente de Cidadelhe</i> .....	41	207

# População eclesiástica da Comarca de Sobretâmega, em 1813

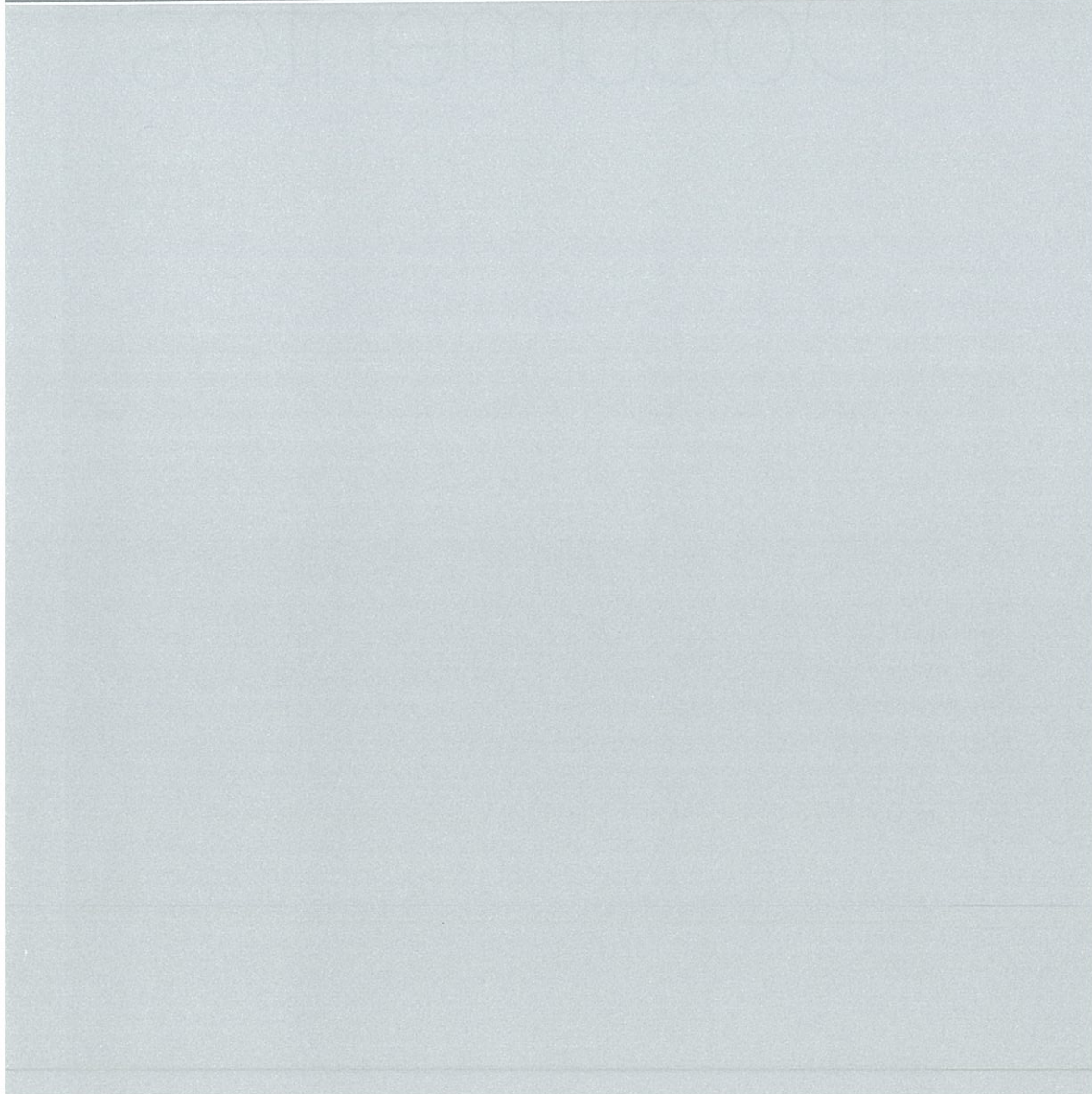


Fonte: Biblioteca Municipal do Porto, Ms. - 518  
 "Carta Administrativa de Portugal (Atlas do Ambiente)", escala 1: 250.000, Direcção Gerat do Ambiente, 1994.

for: Miras univ porto  
 gab cartografia  
 2 0 0 5



# Documentos





## Tombo do mosteiro de Ancede

[séc. XIV]

A m â n d i o J o r g e M o r a i s B a r r o s

Sobre o território de Baião, onde se implantou o mosteiro de Santo André de Ancede, escreveu o Padre Carvalho da Costa: “he terra aspera, ainda que fertil no clima, porque ou se despenha em profundos e dilatados valles que todos vão dar ao Douro, ou se eleva em altíssimas serras: carros nam tem aqui prestimo; ás costas dos homens, ou bestas conduzem os moradores para suas casas o sustento de que necessitam; tem azeite, vinho de enforcado, muitas frutas, o pão nam he muito, gados, muita caça, mel, quantidade de castanha, e pescas no Douro”<sup>1</sup>.

Alguns séculos antes desta obra ter sido dada à estampa, os mosteiros constituíam-se como unidades económicas importantíssimas na construção de um espaço económico alargado, da maior importância na organização de um *hinterland* produtivo no qual a cidade do Porto fundou grande parte da sua prosperidade. Na hierarquia de produtos escalonada pelo corógrafo citado, o vinho não parece ocupar um lugar de destaque resumindo-se a uma produção de enforcado, isto é, aproveitando-se as árvores para a colocação das vides. Note-se que na altura em que Carvalho da Costa escrevia, a mancha vinícola começava a alastrar com força para a região demarcada tal como a conhecemos nos nossos dias. Mas no século XIV a expansão dos vinhedos era ainda fenómeno distante. A grande zona produtora de vinhos localizava-se naquela que podemos considerar a actual área oeste do Douro vinhateiro. A fazer fê nas fontes documentais portuenses medievais e

<sup>1</sup> *Corografia portugueza, e descripçam topografica do famoso regno de Portugal, com as noticias das fundações das cidades, villas e lugares*. 2ª edição. Vol. I, Braga: Tipografia Domingos Gonçalves Gouveia, s/d, p. 356.

modernas, Baião e Mesão Frio emergiam como os principais focos de abastecimento de vinhos à cidade e ao seu comércio (nos casos em que era possível exportá-los). Tratava-se do coração da zona chamada *Riba-Douro* ou *Cima-Douro*, espaço dominado por propriedade eclesiástica, nobre e de aristocratas-autarcas da cidade do Porto.

Ainda não sabemos muitas coisas acerca da propriedade dessa região. Como se distribuía, como era constituída, como era reconvertida, quais as produções dominantes e o seu nível, a forma de exploração adoptada, a composição das rendas, a parte que ficava com os senhores para consumo próprio e a parte que era colocada no mercado. Os tombo de propriedade são elementos preciosos para esclarecermos alguns destes aspectos. Assim como para colhermos interessantes elementos sobre a paisagem rural portuguesa antiga.

No Arquivo Distrital do Porto existe um tombo em pergaminho composto por 34 fólios (dois deles em branco) que pertenceu ao mosteiro de Ancede. Segundo indicação colhida entre outra documentação do mosteiro somos informados de que o mesmo foi elaborado no ano de 1400<sup>2</sup>. A data deverá ser correcta (ou aproximadamente correcta; há indicações de que esse rol de propriedades e rendas foi feito durante o priorado de D. Vasco Martins, homem que pelo menos desde 1370 ocupa esse lugar na instituição). A informação aí contida mostra-nos um conjunto fundiário constituído ao longo da centúria de Trezentos, fruto de doações, compras e escambos, chegando mesmo a transcrever-se pequenas notas anteriores ao citado ano de 1400 e a aludir-se a factos marcantes ocorridos algumas décadas antes. Como “as pestilências” que assolaram a terra nesse século<sup>3</sup>.

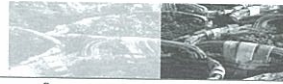
Com este rol somos conduzidos ao mundo rural de Trezentos: assistimos à partilha de águas, questão ainda hoje actual nos nossos campos<sup>4</sup>, vemos documentos serem escritos no pomar de uma propriedade<sup>5</sup>, surpreendemos variados terrenos agrícolas, técnicas utilizadas e serviços devidos pelos rendeiros. Observamos a existência de propriedades dispostas em póvoas, bem características na Beira, com pequenos povoados formados em função da exploração de uma terra mais vasta –

<sup>2</sup> Agradeço ao Dr. Silvestre Lacerda o facto de me ter dado a conhecer este documento e a incitar a sua publicação. Da mesma forma estendo esses agradecimentos ao Prof. Barros Cardoso que apoiou esta publicação.

<sup>3</sup> No fl. 21 lê-se: “[...] Gonçallo Velho avya tres filhos *convém a saber*: A[!]varo Velho que mataram e hua filha *que moreu nas pestillencias* e Lionor Gonçalvez madre de Pero Lourenço Buval [...]”.

<sup>4</sup> Lê-se no fl. 25: “*Item ouve* demanda antre o mosteiro e o concelho sobre a auga da dicta quintaa perante Fernam Martinz e foy julgado que a dicta auga senpre andy na dicta quintaa”.

<sup>5</sup> Da quinta de Misarela na Beira, em 1346. Ver fl. 27v.



uma quinta, por exemplo <sup>6</sup>. Recolhem-se, portanto, também achegas para o tipo de casa rural da época. Em relação às habitações, registe-se a prática, secular, de marcar as moradias para se saber quem era o proprietário <sup>7</sup>. Conferimos os tributos exigidos pelo mosteiro e os melhoramentos pedidos. Ao mesmo tempo assistimos à evolução económica de uma parte importante do *hinterland* portuense e à forma como o investimento agrícola foi canalizado para satisfação das necessidades desse mesmo espaço económico. Neste sentido tem particular interesse o vinho. A preocupação dos responsáveis de Ancede com este produto (de que já me ocupei em artigo publicado nesta mesma revista) aparece nítida em grande número das obrigações impostas aos seus colonos e rendeiros. Chegamos mesmo a ser informados do rendimento de algumas vinhas <sup>8</sup>, do cuidado com as cubas e da existência de adegas. Mas não apenas o vinho. Com este documento percebemos um zoneamento agrícola essencial à actividade comercial da cidade. Por exemplo, recebemos um importante contributo para a geografia do linho, essencial não apenas para a confecção de roupas mas também para a feitura de velas para os navios de um activo porto de mar (não convém esquecer que uma das feitorias das lonas e bordates foi estabelecida em Baião), bem como para a geografia das madeiras (abundantes e variadas nos domínios que a casa detinha e objecto de obrigatoriedade de plantio em muitos contratos referidos), outro elemento básico do desenvolvimento da construção naval <sup>9</sup>. Na mesma linha depara-se-nos a importância (desde a instituição da carta de couto ainda em tempo de D. Afonso Henriques e que aqui, mais uma vez, aparece transcrita) da navegação do rio Douro e do vai-vém entre o Porto e as terras durienses. De notar, já na primeira metade do século XII, o interesse atribuído ao comércio de sal pelo rio.

Maioritariamente escrito por uma só mão (salvo algumas anotações coevas ou acrescentadas pouco depois da sua elaboração) o tombo apresenta-se em gótica cursiva, não revelando, neste aspecto, grandes problemas de leitura. Estes acontecem pelas vicissitudes que o caderno sofreu ao longo dos anos. Em época des-

<sup>6</sup> A da Misarela, atrás referida.

<sup>7</sup> Como se lê no fl. 21: "O prior de Santa Crux pertio as casas e herdades de Pousada nos as demarcamos com Joham Gonçallvez e com Johana Lourenço acharamse huas cruces nas casas grandes contra o balcom".

<sup>8</sup> Vários rendeiros devem entregar diversos puçais de vinho da vinha do Copegal. Ver fl. 24.

<sup>9</sup> Importa referir que o meu interesse por este mosteiro decorre, fundamentalmente, da sua activa participação no trato internacional marítimo desde o século XV e até, pelo menos, aos primeiros anos do século XVI. O mosteiro possui (talvez em associação com mercadores do Porto) uma nau que opera a partir do Porto e faz viagens rumo à Flandres e Andaluzia. Pelo menos.

conhecida<sup>10</sup> alguns fólhos foram cobertos por um verniz destinado a avivar a letra facto que, podendo ter resultado no imediato, praticamente arruinou o documento nesses locais, “queimando-o”. Grande parte desse óbice, como se verá, foi resolvido com o recurso a um tombo escrito em Setecentos onde se treslada documentação antiga do mosteiro. O tombo que seguidamente apresentarei conta-se entre os documentos copiados. Mas aqui levanta-se outra questão: a cópia do século XVIII apresenta elementos que não constam no original, ampliando uma informação que parece ter sido compilada a partir de mais do que um elemento documental. Como, aliás, parece inferir-se da leitura do original<sup>11</sup>. Optou-se pelo recurso a esse treslado na reconstituição do documento e aproveitou-se também para o enriquecer com essa informação adicional<sup>12</sup>. Em ambos os casos a transcrição da cópia surge em *itálico* e, quando for caso disso, assinalada em nota de rodapé. Quanto ao documento original refira-se ainda que ele contém algumas letras bem executadas e pintadas, bem como alguns desenhos que o embelezam. A tinta, alterada pelo tempo, apresenta-se em sépia, preto e vermelho.

Quanto aos critérios de transcrição adoptei as normas da da Comissão Internacional de Paleografia e Diplomática, sistematizadas, para Portugal, pelo P<sup>e</sup> Avelino de Jesus da Costa – *Normas Gerais para a Transcrição e Publicação de Documentos e Textos Medievais e Modernos*, 3<sup>a</sup> edição, muito melhorada, Braga, 1993 que, para comodidade dos leitores, sintetizo de seguida:

- 1) Respeito pela grafia e pontuação dos documentos, embora com a introdução das seguintes alterações:
  - a) desdobramento de todas as abreviaturas;
  - b) regularização do uso das maiúsculas e minúsculas de acordo com as regras actuais;
  - c) substituição do “u” e do “i” com valor consonântico por “v” e “j” respectivamente;
  - d) substituição do “j” com valor vocálico por “i”;

<sup>10</sup> Mas que alguns especialistas a quem me dirigi reconhecem ser prática habitual no século XVIII.

<sup>11</sup> No fl. 11 refere-se que os ovos a pagar por determinada propriedade estão inscritos “no outro livro”. Ver também o fl. 19.

<sup>12</sup> Este treslado não ajudou a resolver a única questão paleográfica persistente que tem a ver com a inclusão de um símbolo para designar uma medida de capacidade. Na cópia do século XVIII (talvez também por dificuldade de interpretação o escrivão optou por copiar o mesmo sinal – parecido com um “r” – ou deixar um espaço em branco. Dada a repetição do mesmo e do grande uso do “dozão” optei por interpretar o símbolo dessa forma acompanhando-o de (?). Provavelmente a leitura de originais dos contratos – que talvez possam existir na Torre do Tombo – esclareça a questão.



- e) regularização do uso do “ç”, de acordo com a ortografia actual;
  - f) com algumas excepções, omissão das letras duplas no início das palavras, mantendo-as no meio e no final;
  - g) abertura de alguns parágrafos;
- 2) colocação entre [ ] de todas as palavras que tenham sido acrescentadas aos textos originais e que resultam de uma interpretação ou correcção do transcritor;
  - 4) colocação de [...] nos locais onde não foi possível ler o documento por deterioração do suporte;
  - 5) colocação entre < > de todas as palavras que surjam entrelinhadas nos textos originais;
  - 6) colocação da palavra (*sic*) a seguir aos erros dos próprios originais.

### Transcrição do documento

Arquivo Distrital do Porto – *Fundo monástico. Tombo de Ancede*. Datação aproximada: 1400.

[fl. 1]

“Liber est de Ansidy<sup>13</sup>. Este livro he do mosteiro d’Ansidy. Fezeo Martim Pirez prior clasteiro e notairo per saude da sua alma e per *mandado* do prior dom Fernam Gomez que he em vingança e *penitencia* de seus pecados e por muitas falhas e negrigencias que faço (*sic*) na dicta hordem e fezeo doutro de papel e porque era muito falido em nos declaramentos e em *outras maaes* cousas<sup>14</sup>.

*Item* estas som as mediçoeens do couto. Primeiramente Esmoriz. *O casal de Martim Frade o vinho de soo a serra medese de terço, e vinho de sobre a carreira de quarto e por dereituras seis quartos de vinho e de eiradiga hum soldo de manteiga.*

*Item o linho de terço e tomar estivada e todo pao de quarto e huu quartoeiro d’eiradiga com suas dereituras de Sanhoani e de Natal e por este foro he todo Esmoriz.*

*As dereituras de Natal som hua teiga de centeo per almude de Meyjom Frio e hua teiga de trigo e as de Sam Joani tres teigas de centeo e hua de trigo por quarto.*

<sup>13</sup> Esta frase está escrita a vermelho e envolvida por um rectângulo da mesma cor.

<sup>14</sup> No toambo do século XVIII indica-se: *feito no anno de mil e quatrocentos*.

*Estas som as quebradas que trazem os netos de Gonçalo Gonçalves por esta mesma mesma gisa.*

*Outrosi a herdade que foi deste (sic) Joham da Palla e de seus hirmaos per esta mesma gisa.*

Fernam Migees traz hua leira que foy deste Joham de Palla que se mede per esta mesma gisa.

*Item o casal do Souto. O vinho medese de meio e o pam de terço e de dereituras como suso dicto he e marram e cabrito e spadoa e galinhas e ovos e bragal e manteiga e linho e pedida de trigo.*

Gonçallo Gonçalves leira per esta mesma gisa tirado o vinho novo que seu avo feze e mede-se de quarto.

*O casal d'Afonso Annes per esta mesma gisa e se fez vinho novo de quarto.*

*O casal de Levandeira darom de quarto e de dereituras como dito he.*

*O casal d'Esmoriz e (sic) se fezer vinho novo de quarto.*

*O casal do Campo he dos conegos<sup>15</sup> pela mesma guiza.*

*O casal de Martim Forneiro<sup>16</sup> e de Martim Martinz o vinho he de meio, o linho de meio, o pão de terço.*

*Em Penalva avemos hua casa junto com o cazal do Souto e tem e tem (sic) arvores e hua (sic) fruiteiras.*

[fl. 1v]

*Outra casa esta ajunto com a dicta casas (sic) som do convento en que morava Domingos Vivas e dam ao convento (sic)<sup>17</sup>.*

*Martim Martinz e Gonçalo (sic) todo de quarto. Item ha hy o mosteiro hua quebrada a que chamam a Ramada da Villa<sup>18</sup>.*

*O casal da Devesa que traz Tareia e Gonçallo Eanes, vinho e linho de meio e o pam de terço.*

*O Minhoso*

*Todo o vinho de quarto.*

*Eiriz*

*Sobre carreira o vinho de terço e o pam todo de quarto.*

<sup>15</sup> Segue-se um espaço em branco, talvez por dificuldades de leitura do copista setecentista.

<sup>16</sup> "Ferreiro" na transcrição do século XVIII.

<sup>17</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>18</sup> Esta última anotação acrescentada em letra da época da feitura do primitivo tomo.



Todos os casaes d'aquem da Portella pagam senhas meias marvidiadas de vinho de promessa salvo os que pagam a manteiga.

Os casaes d'aquem da Portella todos pagam dereituras asy commo o casal de Martim Frade d'Esmeriz que agora traz <sup>19</sup>.

Cima de Villa

Todo o vinho de terço sallvo as nuvidades que fezerem e sam de quarto.

Loordello

Per esta mesma gisa.

[fl. 2]

Sequeiros

Martim Andre per esta mesma gisa

Em Loordello quebradas que dizem do casal e da Granja e do Chousacho e quebrada do Ribeiro do Val Maa todo per esta mesma gisa.

Todos os casaes d'alem da Portella pagam senhas marvidiadas de vinho de promessa e de dereyturas commo dicto he.

As dereituras som estas III teigas de centeo de Sam Johani e hua teiga de trigo e de Natal hua teiga e outra de centeo e almeitigas e lagaradigas <sup>20</sup> e heiradigas como dicto he.

De todos os linhos estiias commo dicto he.

Gosendy

A bouça do Muro medese de quarto e todo o al da aldeia de terço e o vinho do casal de Fereiro medese de terço e por as dereituras do pam dar tres quarteiros cada casal e seer endy huum de trigo.

O vinho do casal da Corredoira de terço.

† As leiras som a leira a sobre a Cerdeira Caraçal e so ela e sobre ela partem d'anhos cabos com *Martim de Baldy* e vem a parede da eira. *Item* outra leira que jaz a soo Payleiro que foy *resgardada* com Stevom Martinz e com Payo e com *Gonçalo Paes* e vem finir a parede do pailheiro. *Item* duas leiras no Frumigal partem com Stevam Martinz <sup>21</sup>.

<sup>19</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>20</sup> Riscado: "como".

<sup>21</sup> Este último parágrafo deve ter sido acrescentado na época em que se redigiu o original.

*Item* em Valde a as leiras do Porcailho e trazeas a Magriça a mediçom de quarto e dereyturas *duas teigas*. E as leiras som tres e a hua e<sup>22</sup> de vinho e as outras de pam a hua jaz *em Baltar* e a outra em Valde a que chamam o Chaaõ do Outeiro parte com Domingos Reimondo e com Maria Martinz. *Item* outra que chamam<sup>23</sup>.

Herdades de Balde

Balde

O casal que foy de Migel Martim que agora traz Martim de Valde. O pam de quarto e o vinho de terço.

*Item* aa hy outras leiras erdamentos *que traz Martim Paes que dante nos trazia Miguel Gracia por mediçom de quarto por direituradas a que chamão [...] da parte do[...] e da em cada hum anno hum puçal de vinho de raçom e hua galinha com des ovos por direitura*.

O casal de Tareiginha per este foro *Martim de Valde* e Stevam Martinz.

*Item* ha hy hua casa em que morou *Maria Annes* e Maria Dominguez per este foro. *Item* Gonçallo Dominguez e sua molher Maria Dominguez mandarom a *capela* do prior de Santa Crux tres libras em cada hum ano per todas suas erdades que eles aviam em Valde e na Matosa.

*Item* Senhorinha Martinz de Balde molher que foy de Rodrigo e de Gonçalo Lourenço mandou aos conigos pera senpre toda a sua erdade que ela avia em Balde que lhe digam q[ua]tro misas em cada hum ano<sup>24</sup>.

*Item* o dicto Gonçalo Lourenço mandou aos dictos conigos toda a sua erdade que el a em Valde<sup>25</sup> depos sua vida e que digam entom as dictas q[ua]tro misas<sup>26</sup> esta emplazada<sup>27</sup> por huum maravedi. Scripto V dia[s] de Janeiro era de M e q[ua]trocentos e vinte e cinco anos. Testemunhas Gonçalo Picom e Alvaro Camello e Afonso Gonçalvez e Vasco Martinz.

[fl. 2v]

*Todos os moradores de Valde daõ a Canastrez em cada huum ano tres puças de vinho por quarta e hum soldo de pão tostado e trigo hum almude e tres soldos*

<sup>22</sup> Leia-se "é".

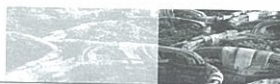
<sup>23</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>24</sup> Sublinhado (em que época?) desde a palavra "quatro".

<sup>25</sup> Riscado: "e na Matosa".

<sup>26</sup> Sublinhado desde "as dictas".

<sup>27</sup> Riscado: "a dicta meiatade".



per o cabrito pelas huveiras e erdades que *jazem a par d'adega que foi de Miguel Martinz.*

*Item* a herdade que foy do Porcailho soia de pagar hua quarta de maravedi e trazea agora Pailaes (*sic*) a que chamam a Quintam.

*Item* duas casas e huveiras e arvores tem duas leiras na Pereira partem *com as turmas (?) e com o cazal* de Cima.

*Item* duas leiras em Baltar e outras na Lagariça e outra a Cham do Outeiro a Cerdeira da Corredoira e outras em que fazem tres folhas fazem foro a Canastrez hum alqueire de pam <sup>28</sup>.

Matoza. *Pero Lourenço* da Lagea mandou aqui hum puçal de vinho <sup>29</sup> pella erdade da Matoza que trazem as netas de Maria do Siso.

Avemos quebradas e todas se medem de terço pam e vinho.

Todos os casaes d'aquem da Portella dam estas dereituras hum dozão (?) de centeo d'eiradiga e hum dozão (?) de milho a sair do monte d'antre todos e tres teigas de centeo.

E hua teiga de trigo mais as dereituras de Natal som per almude e as de Sam Johani som per quarta e duas galinhas com XX ovos.

Porto Manso

Ao mosteiro VII casaes e hua quebrada de Sam Paaio e outra quebrada de Vasco Stevez <sup>30</sup>.

*Item* traz ho dicto Vaasquez Stevez hum pardieiro e hum chousacho.

Estes casaes medense todos o pam e o vinho e linho e favas de terço en o monte o pam de quarto e darem estivas e darem hum quarteiro de pam e hum dozão (?) de milho e outro de centeo e nove quartas de vinho de lagaradiga e darem todos bragaes de sete sete varas o bragal per a vella ou oito per a nova e duas duas galinhas com vinte vinte ovos ao mordomo quando lhes midirem e senhas galinhas com X ovos ao mosteiro de dereitura com a spadoa e darem senhas maraas por Avento e darem senhas teigas de trigo e senhas teigas de feijones (*sic*) per teiga de Meijom Frio.

*Item* adega e quintas que traz Martinho do Sobrado.

*Item* os muinhos Martim Lourenço traz dous.

<sup>28</sup> Riscado: "vinho".

<sup>29</sup> Riscado: "da".

<sup>30</sup> Riscado: "Johanis en que".

*Item* os muinhos dous que trazia Pere'Anes e am de pagar do huum a que chamam o Muinho da Pedra pagar trigo hua teiga e duas galinhas com <X><sup>31</sup> ovos e huum cabrito.

*Item* do outro nom sey o que pagam del.

[fl. 3]

En Palla

En na Palla avemos V casaes e medense de terço pam e vinho e *linho e favas* e no monte o pam de quarto.

*Item* a quebrada de soo Paaço medese de terço que soia a trager Antonio da Matosa.

Outra quebrada soia de trazer Martim Vallados que agora traz Joham Homem e Antonio Gonçalvez.

A Bouça Velha mede-se de terço quanto esta tapado e o pam e vinho e o que hi Deus der todo de terço e no monte<sup>32</sup> de quarto. Joham Estevez.

Outra quebrada que soia de trager Vasco Anes que agora traz Antonio Gonçalvez o Clerigo e chamamna a Pe[d]ra do Couto e mede-se o pam e o vinho de quarto.

Estes casaes dam dereituras e heiradiga e lagaradiga como os de Porto Manso. Matosa

Quebradas da Matosa

A quebrada da Matosa que soia a trazer Bento (*sic*) que agora traz o Beiraaço trigo hua teiga e galinhas duas ovos vinte.

O Fereiro. Quebrada que agora trazem os moradores trigo hua teiga galinhas duas ovos vinte.

Outra quebrada a que chamam Rua<os> que agora trazem todos trigo hua teiga e hua destas teigas a de ser de quinta.

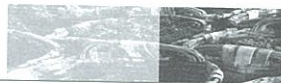
Quebrada que soia a trazer o Porcailho que agora traz o Gago e Pero Lourenço galinha hua e ovos X e dinheiros VI soldos e mais IX dinheiros.

E destas quebradas am de dar huum bragal e am de dar mais XVI soldos por serviço<sup>33</sup> e mediremse de terço o pam e o vinho.

<sup>31</sup> O escrivão riscou "vinte" e entrelinhou "X".

<sup>32</sup> Riscado: "o sam".

<sup>33</sup> Riscado: "ind".



Os casaes de Porto Manso e da Palla am de dar tres tres soldos e meio por pididas e as pididas da Palla com o casal de Domingos Martinz<sup>34</sup> de Porto Manso que agora traz<sup>35</sup> sam dos conigos e as outras pididas dos outros casaes de Porto Manso som do priorado e o trigo das dereituras da Palla com este casal de Domingos Martins som dos conigos e as outras som do priorado.

E estes casaes de Porto Manso e da Palla dam de comedurias senhos meos maravedis e por Sam Johani.

[fl. 3v]<sup>36</sup>

#### Gouve

En o Gouve a dous casaes e medese de terço na aldeia e no monte de quarto e o casal do Ermitam da huum quartoeiro de pam de dereitura e por Natal hua teiga de centeo e hua teiga de trigo e por Sam Johani hua teiga de centeo e hua teiga de trigo e dous carneiros e huum porco de huum maravedi bragal, spadoa, pidida huum soldo galinhas duas ovos vinty <ovos> dinheiros do serviço e da aos cavaleiros e da huum quarto de manteiga.

#### Fontello

En Fontello ha hua quebrada e da ao convento hua teiga de trigo e hua galinha com X ovos e aho prior huum bragal.

*Item* ha hy outra casa e da ao prior hua galinha com V ovos e hua teiga de trigo.

Em Pedreda<sup>37</sup> huum casal que traz Joham Afomso.

Maria Perez.

Affomso Dominguez.

Saa.

Em Saa ha hy q[ua]tro casaes e medemse de terço e no monte de quarto e dam huum quartoeiro de pam d'eiradiga e por Natal hua teiga de trigo e outra de centeo e por Sam Johani de centeo e outra de trigo e q[ua]tro soldos por pidida e nove soldos por Sam Johani e seis soldos e IX dinheiros por Janeiro e maraa e spadoa e cabrito e nom cabrito o casal que foy de Martim Johanis nem de Pascoal que agora trazem e os outros donos e dam bragaes e duas galinhas ovos XX e<sup>38</sup>.

<sup>34</sup> Riscado: "som dos".

<sup>35</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>36</sup> No alto do fôlio, escrito a vermelho: "Liber est de Ansidy".

<sup>37</sup> Escrito a vermelho.

<sup>38</sup> Em branco no original e na cópia.

E estes casaes todos dam huum cabedal ao convento de cem paaes de vinte e cinco na teiga e duas maraas muito boas de que fazem V quartos na maraa.

Em Baiam

Louredo

Em Louredo som quatro casaes e mais duas quebradas e medem-se de terço no monte em na ribeira.

Martinus prior clastralis } o screpvi commo o achey no tonbo.  
et notarius juratus }

[fl. 4]

E dos casaes dam eiradiga I dozão (?) de centeio e huum dozão (?) de milho e sair do monte ate que o mordomo meça e dar as dereituras de Natal teiga de centeo e hua teiga de trigo, spadoa, cabrito, maraa, galinhas duas con XX ovos bragal e senhos meios alqueires de manteiga e as dereituras de Sam Johani hua teiga de trigo outra de centeo e pididas q[ua]tro q[ua]tro soldos e serviços por Sam Johani *convém a saber*: nove nove soldos e por Janeiro hua quarta de maravedi. O linho mede-se de terço e he de Canastres<sup>40</sup> e os meios maravedis dos porcos.

Em Louredo avemos hua quebrada que foy de Pero Vivas e agora a trazea<sup>39</sup> e da trigo IIII almudes e duas galinhas com XVI ovos e o vinho da aldeya de quarto.

O Outeiro mede-se e da en cada huum ano huum carneiro e hua teiga de trigo e mede-se per o foro da aldea.

Amerelhe

En Amerelhe a huum meo casal e medese del de quarto e del de terço e da meas dereituras dos que dam os casaes de Louredo.

Varzea

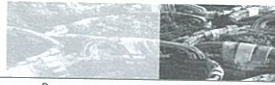
En Varzea avemos huum casal e meo e medese de quarto e o casal da taes dereituras commo os de Louredo e o meo da mea spadoa e dous soldos por pidida e hua galinha com X ovos.

Villares

En Villares avemos huum casal e da taaes dereitos e dereituras commo os de Louredo e medese de q[ua]rto.

<sup>39</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>40</sup> Refere-se a linho "cânave", cânhamo?.



[fl. 4v]

Outoreza

Em Outoreza avemos dous casaes e m<e>den-se so a aldeia de terço e en cima de quarto e dam taaes dereituras commo dam os de Louredo salvo que dam carneiro e nom dam maraa.

Reixella

Dous casaes darem (*sic*) taaes dereituras commo Louredo e saberse a mediçom. O casal d'Airam

Dar pam dous quarteiros e trigo hua teiga e hua galinha com X ovos.

Queimada

Huum meio casal e medese so a aldeia de terço e en cima de quarto e dar taaes dereituras commo Louredo.

Avoas Caras Miores

Dous casaes e medense commo se mede commo Queimada e darem taaes dereitos e dereituras quaes dam en Louredo.

*Item* avemos hi hua quebrada no lugar que chamam Toso<sup>41</sup> como pera Fonte de Sanctiaugo e desy pela Riba de Tegiora e desy a Lapa das Malhadas Velhas e commo parte por essa bouça que foy de Paayo Capello da pam e meyo de centeo e meo de milho e duas galinhas e XX ovos com dous cabritos e por Pascoa hua fugaça de centeo de hua teiga.

A quebrada que foy Branca (*sic*) en cada huum ano huum carneiro e hua panella de feigos e por luytosa huum carneyro<sup>42</sup>.

Joham Vidal dava XVI soldos.

[fl. 5]

Vilarelho

Huum casal e medese como Queimada e dereitos e dereituras commo Louredo.

Chavaes

Em Chavaes dous casaes e medense commo Queimada e dereitos e dereituras como Louredo.

<sup>41</sup> Por "Tosso" como se lê na cópia?

<sup>42</sup> Escrito a vermelho desde "feigos".

*Item* a hua quebrada que foy de Migel Giraldez que agora traz<sup>43</sup> soia de dar hum cabrito e *mediçoens*.

Arvins

A quebrada que foy de Stevom Giraldez que agora traz Affomso de Pinheyro e a de dar vinho tres quartas e hua teiga de centeo.

*Item* a hy hum seisto de casal que foy d'Oranca (*sic*) Sanchez e da VI teigas de pam e de VI quinhoes hum de hua spadoa e hum afusal e meo de linho e<sup>44</sup> por todas dereituras III soldos e <meio> e hua mea de (*sic*) galinha.

Outrossy a hi o convento hum casal e meo que som das capellas do prior dom Stevam Martinz e rende XV maravedis e trazeo Martinho e Joham Perez.

*Item* avemos hi hum muinho a metade ou o terço e do<sup>45</sup>.

[fl. 5v]

Abelhal. Da Ribeira

Em Abelhal a hum casal e esta per midiom de quatro e da VIII maravedis.

*Item* ha hi outro casal e medese de quarto pam e vinho e o linho e as outras cousas que Deus hi der e da de vinho lagaradiga e hum quarteiro de pam por eiradiga e hum dozão (?) de dereitura e hum dozão (?) de trigo, pidida IIII soldos e nove soldos por Janeyro e quarta de maravedi por Sam Johani maraa, spadoa, bragal, galinhas IIII duas ao mosteiro e duas aos mordomos ovos XXX.

Eixam[e]s

A o mosteiro d'aver<sup>46</sup> o terço e o quinto <de todas as erdades> das erdades e quintã que foi de Senhorinha Gil hirmaa que foy de Gil Martinz de Cuchifel e molher de Gonçal'Eanes.

*Item* o terço e o quinto de Gonçal'Eanes que foy seu marido tanben o a d'aver o mosteiro. Em Eixam[e]s ha IIII casaes e meo e medense de quarto todas as cousas que Deus hi der e darem dereituras e lagaradiga e heiradiga e dinheiros dos serviços como o casal d'Abelhal.

Quebrada

Ha hi hua quebrada a que chamam o Souto e medese de terço e da hum dozão (?) de lagaradiga e hum carneiro e hua teiga de trigo.

<sup>43</sup> Riscado ou apagado um nome ilegível começado pela letra "E".

<sup>44</sup> Riscado: "man".

<sup>45</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>46</sup> Riscado: "molher que foy".



Quebrada

*Item* ha outra quebrada que soia a trager a dona d'Eixam[e]s que agora traz <sup>47</sup> e medese de q[ua]rto e hua teiga de trigo e dous capoes aos conigos.

O Sobrado

En o Sobrado medese de quarto e da huum maravedi por todas as dereituras.

[fl. 6] <sup>48</sup>

Agrelos

Em Agrelos a hy huum casal e meio e medese de quarto e da dereitos e dereituras como os de Eixam[e]s.

O Bairro

En o Bairro a dous casaes e mede-se de quarto e dam dereitos e dereituras como os d'Eixames <e d'Abelhal> ..... Eixames e d'Abelhal.

Pazidy

Em Pazidy a dous casaes e medense de quarto e dam os dereitos e dereituras como os d'Eixames <e d'Abelhal>.

Quebrada

*Item* ha hy hua quebrada que soia de trager Domingos Vidal que agora traz <sup>49</sup> e dava vinte soldos.

O Lodom

Em no Lodom huum meio casal e da dereitos e dereituras commo Abelhal e Eixames e mede-se de IIII<sup>o</sup> o vinho de terço e da meo carneiro.

Estes homes destes casaes ham de adubar as cubas das paredes a custa do mosteiro.

Enximil

Enximil huum casal medesem (*sic*) de terço os conchousos todos commo parte pelo Freixeeiro e vayse a Sancta Maria de <sup>50</sup> Pazidy contra fundo e disy acima medese de quarto <sup>51</sup>.

<sup>47</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>48</sup> Em cima, desde o início do fôlio, um "N....." ponteadado até ao fim.

<sup>49</sup> Em branco no original e na cópia.

<sup>50</sup> Riscado: "Freyxeiro".

<sup>51</sup> Segue-se a anotação (posterior?): "este casal esta deshovado".

[fl. 6v] <sup>52</sup>

Villa Pouca

En villa Pouca ha dous casaes e medense pam e vinho e linho de quarto e legumes e dam dereituras bragal e spadoa e carneiro e galinhas duas e ovos XX e quando lhes mede o mordomo duas duas galinhas com vinte ovos pera ajuda dos cabedaaes e d'eiradiga dozão (?) de milho e outro de centeo e hu e huum (*sic?*) puçal de vinho por lagaradiga e IX soldos de serviço por Sam Johani e tres tres dias d'obreiria.

A Lagea. Na Lagea a o mosteiro hua quebrada a que chamam a Varzea de dom Gil.

*Item* ha hy dous casaes no Hurval.

*Item* ha hy outras muytas leiras que *sayram* do casal do Hurval e trazea[s] o filho de Pero Lourenço <sup>53</sup>.

Cedofecta. Aravalde

Em Cedofecta em Aravalde a o mosteiro VII casaes e meio e mendese (*sic*) de quatro o pam e o linho e legumas (*sic*) e darem todos estivas do linho e lagaradigas hum puçal e d'eiradigas huum dozão (?) de milho e huum de centeio e huum carneiro e spadoa, bragal, galinhas duas ovos vinte e darem duas galinhas ao mordomo quando lhes medem com vinte vinte ovos e senhos cabritos salvo Aravalde que nom dam cabritos e IX IX soldos de serviço por Sam Johani e tres tres dias d'obreiria. Estes casaes todos dam senhos dozãos (?) de trigo e senhos de milho de dereituras de Natal e de Sam Johani. Outrosy ha huum meio casal de Povas (*sic?*) e ha de dar dereitos como o meio casal e medir-se pelo foro da aldeia.

*Item* ha hy duas erdades do mosteiro a que chamaõ a Quinta que foi de Gonçalo Mendes, e de Dona Elvira e chamaõlhe por nome Duas Quintas e Meia.

*Item* ha hy o mosteiro hua herdade que trazia Lourenço (*sic*) e medese per o foro da aldeia.

Quebrada

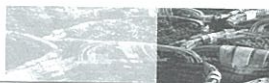
Outrosy ha hua quebrada que foy de Gonçalo Piriz o Bastello que agora traz <sup>54</sup> e da hua teiga de pam e I galinha com X ovos e medese per este foro.

*Item* ha hi o mosteiro outra erdade que foy de Bramca Afomso.

<sup>52</sup> No cimo do fólio, escrito a vermelho: "Libro do tonbo do Mosteiro d'Amssidy".

<sup>53</sup> Segue-se a anotação (posterior?): "Diego Pirez nom paga".

<sup>54</sup> Em branco no original e na cópia.



[fl. 7]

### Ribas

En Ribas a dous casaes e hua quebrada a que chamam de Tras Rio e estes casaes medense o pam e o vinho e o que e o que hi Deus der de quarto, dereitura e estiva de linho dozão (?) de centeio e de milho d'eiradiga e huum pusal de vinho de lagaradiga e darem huum dozão (?) de trigo e huum dozão (?) de centeio de dereituras de Sam Joham e de Natal spadoa, carneiro, bragal, galinhas duas ovos vinte e cabrito.

### Quebrada

*Item hua quebrada de terço e trazea Vasco do Ribeiro e ha de dar hum [...] de vinho.*

*De Tras o Rio dam hua teiga<sup>55</sup> de pam e mediram dela tres puçais de vinho e daõ della hum cesteiro de vinho e trazea Domingos de Ribas medese de terço.*

Quebrada de Barreiros soaia (*sic*) a trager Pero Lourenço.

O Redondo medese de quarto n'aladea (*sic*)<sup>56</sup>.

*Item a vinha do Padram<sup>57</sup>.*

*Item tres leyras d'amaral.*

Varzea de dom Gil

Dam della vinhos tres puçais<sup>58</sup>.

### O Orval

Em o Hurval avemos dous casaes e huum esta por dinheiros e outro de Maria Fernandez per travuto de pam e de vinho e depois que sair o trebuto midirs'a per o foro da aldeia e dara dereituras como os outros casaes e o outro casal que esta a dinheiros per esta mesma gisa.

Martinus Petri prior clastalis et notarius juratus notavit<sup>59</sup>.

[fl. 7v]

### Sernandy

En Sernandy do Pedragal a q[ua]tro casaes e meo e medese de terço o pam e vinho que fezerem de quarto e eiradigas huum dozão (?) de milho e huum dozão

<sup>55</sup> Riscado: "de teiga".

<sup>56</sup> Na cópia do século XVIII anota-se: "na aldea Lagea".

<sup>57</sup> Segue-se a anotação (posterior?): "Diogo Pirez".

<sup>58</sup> Segue-se a anotação (posterior?): "Diogo Pirez, Afonso Martinz e Diogo da Lagea".

<sup>59</sup> Frase escrita a vermelho e acompanhado pelo desenho de um monge (?) deitado:

de centeio e lagaradigas commo as senpre melhor derom. E linho mede-se de terço e darem estiva e huum dozão (?) de trigo e outro de centeio de Sam Johani e de Natal. Carneiro e spadoa, cabrito, bragal, galinhas duas ovos vinte ao mordomo e hua galinha com X ovos de dereytura, pidida III soldos e meio e IX soldos de ser- viço e III III dias d'obreiria.

*Item* a hy hua leyra de vinho que traz Gonçalo da Ramada a que chamam Novaaes e parte de hua parte com Antom (*sic*) e doutra com Mingelho<sup>60</sup> e doutra com o casal de Travanca e doutra com outro casal de Martim Vicente. Trazea a molher de Gonçalo da Ramada por prazo a Maria da Feira<sup>61</sup>.

O Arcal

O Arcal medese pam e vinho de quarto.

Roupera<sup>62</sup>

Na quintaa de cima <o Merganhom> dos bragaaes e trigo hum dozão (?) e duas galinhas. Medese de quinto<sup>63</sup>.

Na quinta de Fundo trigo huum almude e huum bragal e hua galinha. Vasco Gonçalvez, trazea Domingos (*sic*).

En na Roupera o vinho de quinto e o pam de seisto e hua quarta de maravedi de quarteiro e lagaradiga <puçal> de vinho VI quartas e as dereituras da Roupera som estas. O lugar de Stevom Marcos que agora traz Vasco Stevez e Joham Stevez<sup>64</sup> dous capoes e vinty ovos.

Do Redondo<sup>65</sup> duas galinhas e vinte ovos. Gonçalo Stevez.

*Item* na Roupera trigo hua teiga e dous bragaes. Da levada do Muynho do Telhado trigo hua teiga e huum carneyro. Antonio da Roupera per Antom<sup>66</sup>.

Do Redondo duas galinhas con vinty ovos.

D'Azenha trigo hua teiga e ovos vinte dous capoes. Vasco Anes. Gonçalo Estevez<sup>67</sup>.

O lugar que trazia Gonçalo Eanes trigo hua teiga e Gonçal'Eanes filho de Merganho.

<sup>60</sup> "Minguelho" na cópia do século XVIII.

<sup>61</sup> Esta frase na margem direita do livro (posterior?).

<sup>62</sup> Isto é, "Roupeira".

<sup>63</sup> A última frase parece ser anotação posterior.

<sup>64</sup> Neste caso o acostumado espaço em branco parece ter sido preenchido.

<sup>65</sup> Riscado: "he".

<sup>66</sup> As duas últimas palavras acrescentadas em letra da época do original.

<sup>67</sup> Este último nome parece ter sido acrescentado posteriormente.



Do Muinho hum capom galinhas duas ovos vinty.

Do muynho da Varzea trigo hua teiga e galinha hua ovos X. Vasco Anes. Am de pagar a vagoa (?)<sup>68</sup>.

Ex Christ quiro (*sic*)<sup>69</sup> que agora traz (*sic*) trigo hua teiga, hua galinha ovos X. Antonio Gonçalves.

O Arcal

Do Arcal trigo hum dozão (?) IIII galinhas com quorenta ovos e hum carneyro.

*Item* erdades que foram de Gonçalo Stevez que som na Roupera rendem vinte moios de vinho. Landosa traz hua leira de Portella de que paga deve (*sic*) vinho cinco puçais e tinta pera elle<sup>70</sup>.

[fl. 8]

Do Muynho galinhas duas<sup>71</sup>.

Cedofecta

Duas galinhas com vinty ovos.

Taipas (?). O Rio duas galinhas e XX ovos.

Da Azenha

Trigo hua teiga duas galinhas com vinty ovos. Gonçalo Estevez.

Penella que soia a trazer Vicente Dominguez d[o]jus maravedis.

Mamiom (*sic*). A Logoa (*sic*) trazea a Coutinha<sup>72</sup>.

A Quebrada dam dela VI quartas de vinho cozido<sup>73</sup>.

Arandufa que e no Arcal que soia a trazer Domingos Johanis e seus parceiros que agora trazem (*sic*) medese o pam e o linho de quarto e da estiva e hum dozão (?) de trigo e q[ua]tro galinhas com qorenta ovos de dereitura. Trazea o Frade e Gonçalo Esteves e nunca pagaram<sup>74</sup>.

Hua quebrada que soia de trager Domingos Paa[e]z que agora trage o Alfay[a]te dosa (*sic*) Ribeira, e Gonçalo Estevez medese de quarto trazea Pero Esteves e Joanne Esteves<sup>75</sup>.

<sup>68</sup> Esta última frase escrita posteriormente.

<sup>69</sup> Não copiada esta expressão no tomo do século XVIII.

<sup>70</sup> Este parágrafo todo escrito a vermelho com excepção da palavra "Portella".

<sup>71</sup> Riscado: "ovos".

<sup>72</sup> A última frase parece ter sido acrescentada.

<sup>73</sup> Segue-se uma anotação ilegível.

<sup>74</sup> A última frase parece ter sido acrescentada.

<sup>75</sup> Esta frase, desde "o Alfayate" parece ter sido acrescentada.

A cova do Huiom

Sernandy Vello

A hy o mosteiro tres casaes e medense pam e vinho e linho e todo o que hi Deus der de terço e de novo de q[ua]rto e huum dozão (?) de centeo d'eiradiga e huum dozão (?) de milho e dizem que os jugeiros am de tomar huum quarto de milho pera semente que lhe o mordomo nom mede e dam dereituras huum dozão (?) de trigo e huum dozão (?) de centeio de Sam Johani e de Natal e huum puçal de vinho de lagaradiga e spadoa, carneiro, bragal, duas galinhas com XX ovos e tres tres dias d'obreiria<sup>76</sup> pidida tres soldos e meio e nove soldos de serviço.

O Minhaaes

En o Minhaaes a hy sete casaes e meio e huum quinto e estes casaes todos mede-se por quarto pam e vinho e linho e todas as cousas que hy Deus der e tomar estiva de linho e huum dozão de centeo d'eiradiga e huum dozão (?) de milho e huum puçal de vinho de

[fl. 8v]

lagaradiga e dizem que tomam huum quarto de milho pera semente sem mordomo. Dereituras huum dozão (?) de trigo e huum moio de centeo por Sam Johani e por Natal spadoa, carneiro, bragal, galinhas duas ovos XXII pidida tres soldos e meio e nove soldos de serviço e tres tres dias d'obreiria. Outrosy ha hi hua casa de que soia de dar huum cabrito e huum capom com X ovos. Em estas erdades sobre dictas am de dar de comer ao mordomo.

*Item* a hy hua quintaa de que avemos d'aver en cada huum ano (*sic*).

Seara

Outrosy ha hy o mosteiro hua seara que chamam a Bouça. Jaz a Portella dos Trigaes commo parte com Sernandy Velho e q[ua]ndo a lavram per mandado do mosteiro leva a quarta parte do que Deus hi der.

Gosendy

Ha o mosteiro X casaes e hua quebrada e as Moutas e as Verdeaes e paga cada huum casal tres soldos e meyo por Sam Johani <de pidida> e por <Sam Johani><sup>77</sup> nove soldos de serviço en pero que elles pagam por Sam Johani e asy monta a cada casal doze soldos e meyo por Sam Johani. *Item* (*sic*).

<sup>76</sup> Riscado: "por".

<sup>77</sup> O escrivão riscou "Janeiro" e entrelinhou "Sam Johani".



*Item* pagam por Janeiro senhas quartas de maravedi de serviços. *Item* as Nogeiras, pam III teigas e trigo I teiga e hua galinha e X ovos<sup>78</sup>.

*Item* a hy o mosteiro outra quebrada a que chamam as Nogeiras.

*Item* q[ua]tro casaes he hy dam em cada huum ano huum porco de cabedal e hua maraa todo vin[h]o e huum quarteiro de trigo em graao por cabedal.

E am eles ajudas pera esto em Pedreda hua quarta de maravedi pelo casal onde mora Domingos Martinz e do de Afonso Perez III soldos e huum almude de trigo per [medida ?] velha.

Os casaes sam quatro e de Chello e o de Parido e o da Nogeira e do Paço.

*Item* dam dias d'ajuda pera semear ou pera o que 'les mandarem com boios (*sic*) e com arados.

*Item* o casal que traz Afonso Perez da mais huum *carneiro com doze soldos*.

[fl. 9]

#### Pena Guiam

En Pena Guiam Geestaço o casal de Domingos Andre pam, vinho e linho de terço e centeo (?) de quarto e dar huum carneiro e tres soldos de pidida e VI soldos d'almeitigas do pam e do vinho e do linho. *Item* IX soldos de serviço e hua spadoa de sete soldos. *Item* hua maraa de V soldos e huum leitom de XVIII dinheiros, spadoa, cabrito. *Item* huum moio de manteiga. *Item* V galinhas com V V ovos, dous canpoes (*sic*) com vinte ovos, dozão (?) de centeo d'eiradiga e o vinho de meyo e V quartas de vinho de lagaradiga e huum dozão (?) de castanhas e dar tres teigas de centeo d'eiradiga e huum dozão (?) de trigo por dia de Santo Estevam e dam VIII varas de bragal ou huum meio maravedi e da agora em dinheiros nove maravedis e meio e trazeo (*sic*).

O casal que foy de Martim Baiam per este foro suso dicto tirado huum capom com X ovos que nom da e da VI maravedis e terça.

#### Fura Casas

O casal que foy de Bento Johanis pam e vinho e linho de quarto e tres soldos de pidida VI soldos por almeitigas do pam e do vinho e do linho IX soldos de serviço, spadoa, marãa ou hum meio maravedi por elas huum capom com X ovos, bragal de VII varas ou IX soldos e tomar estiva do linho, huum dozão (?) de centeo e huum dozão (?) de milho d'eiradiga e huum dozão (?) de trigo de dereituras. As midçoies seram por teiga dante de Baiam.

<sup>78</sup> A última frase parece ter sido acrescentada posteriormente.

Quebrada

*Item* ha hy hua quebrada e mede-se de quinto.

Viariz

O casal que foy de Domingos Giraldez.

[fl. 9v]

Domingos Gonçalvez soia de trazer hum meio casal e medese de quarto pam e vinho e linho e da XI soldos por pidida e d'almeytigas e carneiro hum meio de porco e hum meio maravedi e hum leitom e dous cabritos X varas de bragal ou hum meio maravedi por el e dous capoes com vinte ovos, duas galinhas com vinte ovos<sup>79</sup> hua escudela de manteiga ou hum soldo e meio por ella hum meio maravedi de serviço, tomar estiva do linho e hum dozão (?) de centeo e hum dozão (?) de milho d'eiradiga. *Item* hua teiga do centeo e hum puçal de vinho de lagaradiga e de hua teiga de castanhas e desto he a metade do mosteiro e a metade de Maria Anes.

Teixeira

En a Teixeira o casal de Pedreda mede-se de quinto pidida e IIII<sup>o</sup> soldos, spada, marãa III galinhas com X ovos, cabrito, tomar estiva do linho e da V quartas de vinho e V teigas de centeo e V teigas de castanhas e trigo hua teiga e milho hum dozão (?) e V soldos do pam com a freama e hum meio maravedi d'eiradiga esto dar per teiga de jugada.

Onze Mil

D'Onze Mil o casal de Jurgo mede-se de terço, pidida IX soldos por almeitiga de pam e de vinho e de linho lagaradiga hum quarteiro de pam e hum puçal de vinho e VIII<sup>o</sup> varas de bragal, spada de doze costas, IIII galinhas com vinte ovos, tomar estiva do linho e hum<sup>80</sup> carneiro e da agora V maravedis e hua maraa com VI soldos de pam.

O casal que foy de Domingos Perez per este foro e da V maravedis com V soldos com hua <maraa e I galinha>. Maria Fernandez per este foro e da mais IIII maravedis e meio e hua maraa com V soldos.

<sup>79</sup> Riscado: "e spada".

<sup>80</sup> Riscado: "quarteiro".



[fl. 10]

Domingos Johanis per este foro e da huum cadrazil com IX libras e hua marra com VI soldos.

O casal que foy de Gonçalo Perez de San Tome dava dereituraz, pidida IIII soldos e IX d'aleytagas (*sic*) e spadoa e huum meio maravedi d'eiradiga e estiva de linho e duas galinhas ovos XX, huum quarteiro de castanhas e V teigas de centeio e dozão (?) de milho, trigo hua teiga, V quartas medirem linho de quarto o pam e o vinho de quinto per teiga de jugada.

Teixeiroo

En Teixeira o casal que foy de Maria Lourenço pidida IIII<sup>o</sup> soldos da almeytigas VI soldos, meio maravedi d'eiradiga, hua maraa<sup>81</sup> de linhagem, spadoa e hua spadoa (*sic*) e I galinhas (*sic*) com X ovos, dous frangos com vinte ovos, dozão (?) de cevada, dozão de peinço, dozão (?) de centeio, trigo hua teiga, dozão (?) de castanhas (*sic*) huum puçal de vinho de lagaradiga, pam e vinho de quinto e linho de quarto e tomar estiva. Esto ser per ende Meijom Frio per quarta velha agora da V maraveedis e hua maraa com V soldos e IX soldos de serviço por Janeiro huum meio maravedi de ajoira (*sic*?)<sup>82</sup>.

Martim das Fontainhas per este foro sobre dicto agora da V maravedis e quarta.

O casal de Joham Bouça per este foro agora da III maravedis e mais tres soldos.

O meio casal de Lourenço (*sic*) per este foro e da III maravedis e meio.

Quebrada que foy do Alfaiate da duas galinhas e hum cabrito.

Sam Johani de Midim

O casal<sup>83</sup> que foy d'Afonso Vilarinho medese o pam de quarto e o vinho de quinto e o linho de terço, pidida tres soldos, dous soldos d'almeitigas, tomar estiva do linho <ou> IIII<sup>o</sup> soldos por ella, VIII<sup>o</sup> varas de bragal, spadoa, galinhas duas, ovos<sup>84</sup> X<sup>85</sup>.

<sup>81</sup> Riscado: "com".

<sup>82</sup> Também escrito assim na cópia do século XVIII.

<sup>83</sup> Riscado: "da".

<sup>84</sup> Riscado: "vinte".

<sup>85</sup> No fim deste fólio está apagada parte de um desenho que parece ser de uma galinha.

[fl. 10v]

E VI soldos e IX dinheiros da agora hua maraa com V soldos de lagaradiga, d'eiradiga pam tres teigas, trigo hua teiga e castanhas hua teiga pisadas.

O casal que foy de Gonçalo Dominguez per este foro e da mais hua quarta de maravedi e hum cabrito e da agora V maravedis e hua maraa com V soldos.

O casal do Uulvar per este foro e da agora V maravedis e hua maraa com V soldos.

O meio casal de <de> (*sic*) Gugeiras da agora dez maravedis e meio.

O meio casal da Lagea per este foro da agora dous maravedis e meio.

Santa Marta per este foro e da agora III maravedis e hua maraa <com V soldos de pam> e jeira meia<sup>86</sup>.

Jurio Andre per este foro e da agora V maravedis e hua maraa com V soldos e dous <capoes>.

Joham Fernandez per este foro e da agora V maravedis e hua maraa com V soldos.

A quebrada de Lubrigos da trinta soldos e duas galinhas.

Quebrada do Souto do Chaa (*sic*).

Loureiro

O Valle

O casal d'Antonio (*sic*) IIII<sup>o</sup> maravedis e I maraa.

Carapatello Vicente Martinz<sup>87</sup> Vasco de Celhar<sup>88</sup>.

O casal de Soutello V maravedis. Sejaõ constringidos que mostrem os prazos<sup>89</sup>.

A Quebrada que foi de Gracindo.

Teixeira

O casal de Senpre (*sic?*) de Sam Tome da V maravedis e hua maraa.

[fl. 11]

O casal de Sancto Tome que foy de Martim Gonçalvez V maravedis e hua maraa e V soldos de pam.

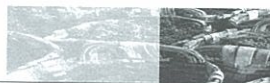
O casal de Caços V maravedis e hua maraa com V soldos de pam.

<sup>86</sup> Desde "hua maraa" acrescentado pela mesma mão.

<sup>87</sup> Segue um espaço em branco.

<sup>88</sup> Segue um espaço em branco.

<sup>89</sup> Esta última frase acrescentada na época.



O casal da Pomte IIIII<sup>o</sup> maravedis e meio e duas galinhas com vinte ovos.

Quebrada de Gavim tres maravedis.

O casal de Vouro XVIII soldos.

Quebrada de Sancto Tome X soldos.

Estas som as rendas que o mosteiro a em Paços e em Jestaçoo e em Meijom Frio e em seu termo

En Paaços huum casal que agora traze o abade de Sancta † e da VI maravedis e huum meio maravedi de serviço a que chamam do *Covelo*.

Margarida Stevez traze hua leira do casall do *Covello* e paga huum maravedi.

O casal de Forjam da dez maravedis e huum meo maravedi de serviço por Santa Marinha.

O casal de Sequeiro da VII<sup>te</sup>. maravedis e meio de serviço e hua marãa e hua teiga de cevada per a velha e huum almude de vinho pela velha.

O casal de Pipim da III maravedis por Natal e huum meio maravedi de serviço. Jestaçoo.

O casal de Viariz da por Natal seis maravedis e hua maraa com com (*sic*) V soldos de pam.

O meio casal de Viariz que parte com os Fidalgos da dous maravedis e meio ou lhe medirem.

Fura Casas da VI maravedis por Natal e hua maraa com V soldos de pam.

*Item* em Jestaçoo hua quebrada<sup>90</sup>.

O casal que foy de Domingos Andre da IX maravedis e meio com serviço por Santa Marinha.

O casal do Ribeiro por Santa Marinha seis maravedis e terça de serviço.

En Fura Casas avemos hua quebrada e a'se medir (*sic*).

Teixeira

O casal de Santome V maravedis por Natal e hua maraa com V soldos de pam.

O outro casal da par del da V maravedis e quarta de serviço e hua maraa com V soldos de pam por<sup>91</sup> Natal.

[fl. 11v]<sup>92</sup>

<sup>90</sup> Este registo foi acrescentado pela mesma mão.

<sup>91</sup> Riscado: "por dia de". "Por Natal" acrescentado pela mesma mão.

<sup>92</sup> Neste fôlio muitas palavras iniciais de cada linha surgem em maiúsculas.

O casal de Fações cinco maravedis e meio de serviço e hua maraa con V soldos de pam por Natal e huum par de capões<sup>93</sup>.

O casal da Ponte q[ua]tro maravedis por Natal e duas galinhas com vinte ovos 'ste no outro libro V soldos com hua marãa e nom galinhas.

A quebrada do Gavinho<sup>94</sup> dous maravedis e meo por Natal e cuido que os meios som do convento e a morte d'Antonio Piriz ficar ao mosteiro pera senpre toda a outra herdade que hy ham os emprazadores.

Do Souto e da quebrada d'Oraca Sanchez vinte e VIII<sup>o</sup> soldos.

Quebrada d'Alvaro (*sic*) XVIII<sup>o</sup> soldos. Item na Teixeira avemos hum herdamento a que chamam o Freixeiro o qual trazia Margarida Pirez per plazo e Fernam Martinz e foy emprazado depois a Domingos Dominguez e sa molher Maria Martinz e am de pagar por dia de Sam Nicolao huum maravedi e quarta<sup>95</sup>.

Teixeiroo. Lourença (*sic*) tres maravedis e meio.

Martim Lourenço V maravedis e quarta de serviço e hua freama com V soldos de pam.

Martim das Fontainhas cinco maravedis por Natal e quarta de serviço e hua freama com [...] <sup>96</sup>.

E destes avia Vasco Pereira em mentes viveu Roy Vasquez dous maravedis mais agora nom os a. Item o souto da Pateira parte com Gil (*sic*) e com herdade do Telhado e do outro pela estrada e com o casal das Touças. Item outra leira parte com pego que vem de Sam Colmado e doutro lado com os nosos casaes d'Annsidy e pelo valado<sup>97</sup>.

O casal da Bouça cinco maravedis por Natal e hua freama com V soldos de pam. Item o meio casal que foy de Domingos Valente paga tres maravedis e meio<sup>98</sup>.

Carrapatelo. O casal da Caal que traz Vicente Martins cinco maravedis e hua freama com V soldos de pam.

O casal que soia a trazer Martim Bayam seis maravedis por Natal.

A Quebrada qorenta soldos e hua freama com V soldos de pam, outra freama sem pam.

<sup>93</sup> "huum par de capões" acrescentado pela mesma mão.

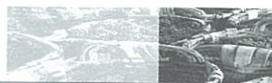
<sup>94</sup> Por "Gavinhom" como está no tomo setecentista?

<sup>95</sup> Este *item* foi acrescentado pela mesma mão.

<sup>96</sup> Ilegíveis várias palavras. Esta parte também não foi lida no século XVIII.

<sup>97</sup> Estes dois *itens* acrescentados pela mesma mão.

<sup>98</sup> Este *item* foi acrescentado pela mesma mão.



D'Omze Mill. O casal que trazia Jurio Gonçalvez cinco maravedis por Natal e hua freama com V soldos.

Joham Dominguez cimço maravedis por Natal e hua freama com V soldos de pam.

Ventosellas hum casal e meio por Natal dar nove libras e hua freama com V soldos de pam.

Villa Marim. Martim Fernandez dar q[ua]tro maravedis por Natal e hua freama com V soldos. Tavoadello em Vila Marim hua (*sic*) canpo que foy de Domingos Martinz e de sa molher Maior Paez hum maravedi e meyo por Janeiro <sup>99</sup>.

As casas de Meyjom Frio. Domingos Gonçalvez duas casas XIX soldos.

Da casa e do bacello que foy de Lourenço Perez XVIII soldos.

O abade de Vila Jusaa da casa que foy de Lourenço <sup>100</sup> Migez e da leira d'alem da Teixeira XX soldos por Santa Marinha.

Em Luymil avemos hum casal que nos mandou Martim Gil o Velho e trazeo Gonçalo Fernandez <sup>101</sup>.

[fl. 12]

O dicto abade de Fundo de Villa por Sam Migel qorenta soldos.

Joham Gonçalvez e Giomar Stevez e Maria Anes hua maraa de hum casal.

Joham Gonçalvez e Domingos Gonçalvez dous maravedis e vinte e dous soldos de duas casas. Estas rendas das casas som por Sam Migel <sup>102</sup>.

Joham Gonçalvez hua maraa d'outro casal.

Do casal que foy de Lourenço Migez vinte soldos.

De duas casas que so<i>a a trager Afomso Dominguez ferreiro trinta soldos.

Fernam Rodryguez soia a trazer hum emprazamento e paga dous maravedis e trazeo agora Pay Perez e chamam-lhe as Fontaainhas e devesa e herdades que estam soo a Carreira e do Vercaleiro per u vam pera Carapatello dous maravedis por Santa Marinha.

O casal de Villa Jusaa sete maravedis e serviço III soldos.

Sam Johani de Midim. Affomso Villarinho V maravedis por Natal e hua freama com V soldos de pam.

<sup>99</sup> Este último parágrafo (desde "Tavoadello") acrescentado pela mesma mão.

<sup>100</sup> Embora pareça ser o nome completo, o escrivão deixou um espaço (não preenchido) depois de "Lourenço".

<sup>101</sup> Esta última frase acrescentada pela mesma mão.

<sup>102</sup> Última frase escrita no lado direita e envolvida em quadrado vermelho.

Gonçallo Dominguez doutro casal V maravedis e hua freama com V soldos e jeira <sup>103</sup>.

*O casal do [...] que traz Estevaõ Martinz e Lourenço Martins pagarem sinco maravedis e jeira e hua marra com V soldos de pam por Natal.*

Jurio Andre do casal de Cabo Villa V maravedis e hua freama com V soldos de pam por Natal e jeira <sup>104</sup>.

*Item* Jurio Andre doutro casal que traz q[ua]tro maravedis por Natal e hua freama <sup>105</sup> V soldos de pam e jeira <sup>106</sup>.

*Item* hum tailho de vinha en Arcaa parte com entradas de Martim Afomso de todas partes e pagar vinte soldos.

Vasco Eanes do meio casal da Lagea tres maravedis por Natal e hua freama <sup>107</sup>.

Santa Marta III maravedis e hua freama com V soldos de pam per Natal e mea jeira <sup>108</sup>.

O casal de Jugeiros III maravedis por Natal e meio e hua marãa com cinco soldos de pam <sup>109</sup>.

Lubrigos trinta soldos <sup>110</sup> por Natal.

Aas Lamas hum casal e meio da V maravedis e meio e hua freama com V soldos de pam por Natal.

Antom do Valle de hum casal que traze q[ua]tro maravedis e hua freama *com sinco soldos por Entrudo*.

Fontellas de Susaas do casal que soia a trager Joham Meendez tres maravedis por Natal.

E hum dia de cada doma a Cederna e hum par de capoes por Sancta Marinha <sup>111</sup>.

Abade de Valladares da nosa quinta que parte com Carcare que esta en Fontellas que foy de seo padre III maravedis.

Jurgo (*sic?*) Dominguez de hua erdade que traze en Fontellas de fundo dous maravedis por Pascoa.

<sup>103</sup> “e jeira” acrescentado pela mesma mão.

<sup>104</sup> *Idem*.

<sup>105</sup> Riscado: “com”.

<sup>106</sup> Desde “V soldos” acrescentado pela mesma mão. Tal como o *item* seguinte.

<sup>107</sup> “e hua freama” acrescentado pela mesma mão.

<sup>108</sup> “e mea jeira” acrescentado pela mesma mão.

<sup>109</sup> Desde “e meo” acrescentado pela mesma mão.

<sup>110</sup> Riscado: “e hum par de galinhas”.

<sup>111</sup> “por Sancta Marinha” acrescentado pela mesma mão.



[fl. 12v]

*Item* a dizimaria da ermida de Sam Christovam he daqui toda.

*Item* a herdade de Loureiro Martim Farazom XII soldos.

A aldeya da Hirmida

Trazea agora Pero Garcia de Lamego por X libras e hum carneyro e V soldos de pam <e hua livra de cera por Santa Marta>.

*Item* a quebrada de Medroes que parte com Travanca XVIII<sup>o</sup> soldos por Sancta Marinha <sup>112</sup>.

*Item* outra quebrada em Sam Johani de Midim que foy vinha e ora he souto que jaz so Santa Ana da sete puçais de vinho per la quarta velha e hua teiga de trigo per quinta e hua galinha com X ovos.

*Item* hua leira que jaz antre as vinhas do Souto da hua teiga de trigo per quinta e hua galinha e V ovos e hum soldo.

Somma de todo esto. Monta en nas rendas afora os serviços e as casas cento <e sete maravedis> <sup>113</sup>.

Soma dos serviços. Som q[ua]tro maravedis.

Soma das casas som XII maravedis e mais VI soldos.

Soma de todo o que monta com rendas e com serviço e com as casas som duzentos e onze maravedis e mais VI soldos e fica hua quebrada por se midir e ficam estas quebradas postumeiro scriptas.

Soma das maraas som vinte e IIII e V libras e meia de pam.

Renda de Vila Munim e d'Agrellos dous maravedis e meio e trigo hua teiga e galinhas duas ovos XX.

*Em Merloo na Beira.*

Na dicta vila de Merloo avemos hum casal que chamam da (*sic*) d'Ansedy e mais hua quebrada que chamam da Marãa com castinheiros e hua *nogueira* e canpo pera linhar e traeza Gonçalo Anes por çorenta soldos e <sup>114</sup> a os de trazer de V em V anos ao mosteiro e tomar XX soldos pera o caminho.

*Em terra de Baiaõ* a o mosteiro pera o perlado dinheiros de serviços e outros en que montam XV libras e IX soldos.

Saa e Goube e Vila Moura e Ougildy dam em dinheiros per todo VII libras e <oito soldos> *sem os preços* dos meios maravedis.

<sup>112</sup> Idem.

<sup>113</sup> Riscada uma cifra ilegível e entrelinhada "e sete maravedis".

<sup>114</sup> Riscado: "dos".

*Em Queimada* avemos hua quebrada que trazia Vicente Dominguez de Paaços por dous maravedis.

*O Minhães* e Sernandy Velho dinheiros huum maravedi e huum soldo.

Em Cedofecta o mordomado todo em dinheiros dam nove libras e dous soldos.

O Minhaes tres maravedis por primeiro dia de Mayo por Frulians ao convento.

[fl. 13]

Pedreda. Maria Piriz paga XX soldos ao prior e XX ao convento.

Domingos Martinz paga X soldos.

A Ribeira e Eixams soma dos dinheiros. Som XV maravedis e vinte e dous soldos e tres dinheiros.

Soma das pididas do couto som q[ua]tro libras e XIII soldos.

Saa e o Goube e Gosendy e Engildy e Vila Mora dam por Sam Joham pididas e serviços en que monta nove libras e VI soldos e meio.

*Item* estes casaaes dam por Janeiro serviços senhas quartas e montam tres maravedis afora o casal do Fereiro e o casal de Cololaço (*sic*) de Vila Moura que esta arendado segundo eu creo por V maravedis e meio.

Baiam no Valle som XVI casaaes e meio e dam por Sam Joham serviço e pidi-das XIII XIII soldos cada huum e monta em elles dez libras e VI soldos *por Janeiro* IIII<sup>o</sup> maravedis de serviços.

O Minhaaes

Som vinte e VII casaaes e dam por Sam Johani IX IX soldos e montam em elles nove maravedis.

A Ribeira

Som XIII casaaes e dam por Janeiro IX soldos e montam IIII<sup>o</sup> maravedis e terça e dam por Sam Johani quartas e montam tres maravedis e q[ua]rta.

Os casaaes d'Áregos som VII sete e dam senhas quartas de maravedis por Janeiro e outro tanto por Sam Johani. *Pouzada: toda a quinta de Vasco Gomes era nossa e munto mui boa foraõna a meias e daram dereituraz* <sup>115</sup>.

*Item* a Quintaa da IX soldos.

O Outeiro huum maravedi por Pascoa.

A Lagariça

O casal do Ferreiro.



O casal do Alvelo.

O casal de Nogueira.

Sam Cibraao hua colheyta en cada hum anno e e deste mosteiro.

Da outra quinta que foy de Lourenço *Gomes e de Maria Fernandes* são nosos VI quinhoes e meio per esta gisa *convém a saber: o quinhom de Gomes Lourenço* e o quinhom de Mil Lutas e dous quinhoes *que [traz ?] Gonçalo Estevez e havemoos por rezom de Joaõ Affonso e Martim Affonso nosos conegos. Item avemos hum meio casal en Bafoeiras em que mora Gonçalo Dinis* <sup>116</sup> *aconteceo de Affonso Fernandez noso conigo que e filho de Fernão Peres. Estes cazaes todos daõ seos meios maravedis de servisso em cada hum anno e he deste mosteiro.*

Bafoeiras

O casal que foy de Lourenço Gomez q[ua]tro maravedis por Sam Johanis.

*Item* outro casal que tragia Martim Giraldez que foy de Lourenço Gomez dous maravedis e quarta.

*Item* o meio casal de Cima dous maravedis por Pascoa.

Estes casaaes todos dam senhos meios maravedis de serviço en cada huum ano.

Os Giobes creo que esta a miçom <sup>117</sup>.

[fl. 13v]

*Item* tres casas en que mora Maria Nova com seu conchousos (*sic*) e com arvores vale XXXX soldos.

*Item* outras tres casas en que mora Gil (*sic*) com seu eixido e com arvores e com ramada e com duas leiras de tereyo e hua jaz acima de Maria Nova e a outra aos Carvalhos da Portella val cinquenta soldos.

O terço do casal de Sam Martinho de Mouros huum maravedy e XVIII<sup>o</sup> soldos.

O casal de Domingos Gomez que traz Maria Pousada por dous maravedis e meio val cinco maravedis mais.

As casas das Caldas de Martinha Fernandez qorenta soldos.

Tera de Pena Guyam

A Ermida X libras e I carneiro com V soldos de pam e hua libra de cera e qorenta soldos de defensom.

<sup>116</sup> Segue-se um espaço em branco neste treslado.

<sup>117</sup> Seguem-se três linhas apagadas. O escrivão que tresladou o toambo no século XVIII também não as conseguiu ler.

Pedr'Eanes cinquenta libras.

Fonteelas. Martim Fernandez III maravedis.

A Cederna huum dozão (?) d'azeite ao convento e mais huum almude e hua coleita (*sic*).

Guyvaens dous maravedis de Lourenço Fernandez.

*Item* tres maravedis por primeyro dia de Maio en no casal de Minhãees que nos mandou dona Frulians ao convento os meios som das capelas e os meios por o pam do Avento.

Prado dous maravedis por Pascoa.

Sequeiros dous maravedis por Pascoa.

Cima de Vila os filhos que forom de Fernam Martinz tres maravedis por Sancta Marinha.

Pedreda a erdade que tragia Fernam Veegas que agora traz <sup>118</sup> dous maravedis e XIII soldos e trigo hua teiga e milho hua teiga, centeo hua teiga.

Meyjo[m] Frio

En Vila Jusaa a casa que so[i]a a trazer Domingos Gonçalvez XIX soldos.

Outra so[i]a a trager Vasco Perez XVIII<sup>o</sup> soldos de hua casa e de hua vinha.

*Item* Vicente Anes X soldos.

*Item* Joham Gonçalvez tragia outra casa com Giomar Stevez e Vicente Anes por huum maravedi.

*Item* Joham Gonçalvez e Domingos Gonçalvez soiam a trager duas casas por dous maravedis e XXII soldos.

*Item* este Joham Gonçalvez tragia outra casa por huum maravedi e tragea agora (*sic*).

Lourenço Migeez soia a trager duas casas e d[a]va delas vinte soldos trageas agora (*sic*).

Joham Gonçalvez tragia outra casa de que dava X soldos e tragea agora (*sic*).

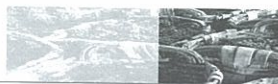
E monta em todo X libras e VIII soldos e agora estam ja por muito mays.

Teixeira serviços. Teixeiraoo serviços.

Geestação o casal do Ribeyro VI maravedis e meio de serviço e os outros casaaes dam senhos meios maravedis de serviço en cada huum annos (*sic*).

Forjam X maravedis e huum maravedi de serviço por Santa Marinha.

Pipim tres maravedis.



[fl. 14]

O Sequeiro cinco maravedis e meio e huum maravedi de serviço.

O Covelo VII maravedis e huum maravedi de serviço.

Abellar tres maravedis.

Villa Munim dous maravedis e meio e hua teiga de trigo e hua galinha com X ovos.

O Sobrado huum maravedi.

As Paredes hua coleita.

Do Salgeiredo q[u]orenta soldos por hua [coleita?].

A Egreja do Goube hua colleita.

A Eireja do Grillo outra coleita.

Vila Moura. O casal do Chaaõ estava por V maravedis e agora creo que ja da mais.

Miraz cinco maravedis por Pascoa.

Viheiros *estão alo cazaes*.

Quintella de Gouvea casaaes (*sic*).

Vilas Boas de Gouvea e por Agildy XVI maravedis e os [de] Agildi som VIII<sup>o</sup> maravedis e som do convento.

Tavoado. Vila Maior huum maravedi.

Govea <sup>119</sup> em <sup>120</sup> Villaaõ junto com *Joaõ de Pouzada huum huum maravedi pago ao convento* e som da pitaça.

Em Vinheiros vinte [maravedis ? soldos ?] da capela do prior dom Vasco.

E mais dous maravedis e XVIII<sup>o</sup> soldos que a de pagar Lourenço da Varzea e som da pitaça.

En Nogeira. Gonçalo da Mota IIII<sup>o</sup> maravedis por Entruido.

Penella dous maravedis e trigo hua teiga <sup>121</sup>.

Rosendy tres maravedis e a hy nom sey q[ua]ntos soldos.

Em Paredinhas vinte e V soldos.

Tavoado VI soldos e IX dinheiros.

Avol XVII maravedis creo que escanbaram com Antre Anbos Rios.

Sousa a erdade que mandou Domingas Stevez dous maravedis e XVIII soldos.

<sup>119</sup> "Gouvea" na cópia do século XVIII.

<sup>120</sup> Segue-se um espaço em branco.

<sup>121</sup> Apagado *hic*?

[fl. 14v]

Avem Pero <sup>122</sup> Martinz orivez qatro maravedis.

A Maia

Em Aveleda dos casaaes que forom de Vila Cova XII maravedis.

E Lobom XII libras e an'as os conigos por dona Frulians por os outros dinheiros que o prior deu a Vasco Gonçalvez Camelo em na nosa granja de Sancto Tome. Sam Tome a quintaa que nos mandou Gonçalo Nunez Camello.

Renenbrança dos dinheiros dos tributos do couto e dos dinheiros dos serviços som trinta e III maravedis <e mais huum soldo>.

En Vadores <sup>123</sup> em Nogeira e em Rosendy <sup>124</sup> e (sic) Gonçalo da Mota todo rendy XVI maravedis menos XII soldos.

Roosendy tres maravedis.

*Item* XXIII<sup>o</sup> soldos.

Soma dos dinheiros do couto de todo dinheiro que a no dicto couto som trinta libras e XVIII<sup>o</sup> soldos e meio.

*Item* VIII<sup>o</sup> libras mais.

A terra da Ribeira <sup>125</sup> os dinheiros som XIX maravedis e XII soldos e dous dinheiros.

Em a Pala o casal de Roide VI maravedis por Pascoa.

Em no Sobrado Martim Lourenço por a quintaa (sic).

O casal que foy d' Afomso Piriz que agora traz Martim Lourenço de tres maravedis por Pascoa.

*Item* os Muinhos (sic).

Soma. Pasam os dinheiros deste mosteiro os do prior de q[ua]tro centos e oitenta e VII maravedis afora renda (?) da (?) terra de Fereiros e Nespereira.

En Paços de Ginelto a erdade que nos mandou Vasco Perez.

*Item* Antonio Dominguez q[ua]tro maravedis por Pascoa.

Soma do vinho que este mosteiro a em no couto som cento e VI moios factos e XV quartas.

As carnes som qorenta <e III> freamas.

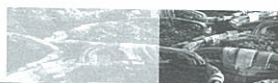
Carneyros sam trinta.

<sup>122</sup> O "P" maiúsculo muito bem desenhado.

<sup>123</sup> Viadores?

<sup>124</sup> Riscado: "rendy".

<sup>125</sup> Riscados "o" e "s".



Spadoas sam XVIIIº e meia.

Galinhas som cento e XII.

Ovos som mil e LXXX.

Cabritos XX.

Bragaaes som qorenta e huum meyo.

[fl. 15]

Em Vinheyros avemos huum casal e meyo e he huu mora Joham Afomso Carvom serve o meyo.

E Estevom Dominguez trae o inteiro.

Quebrada que he ramada e *caza Domingos Eannes a traz.*

*Item* Sanctiaugo erdade e rende aos conigos XX soldos a capella do prior de Sancta Cruz.

Em Quintella avemos tres casaaes en huu mora Joham Giraldez e e (*sic*) Joham Eanes.

*Item* no outro mora Martinho (*sic*).

*Item* no outro Stevam de Sanctiaugo.

Juraram que o pam todo nom deve ser abraçado.

*Item* a hy hua quebrada que traz Joham Martinz que chamam as Leiras d'Ansidy e rende IX soldos cada ano.

Villas Boas e Miraz escanbarom com Tavoado por Quintella.

Em Merelhe de Gouvea am os conigos per a pintaça huum maravedi de manda que mandou o abade de Sam Joham d'Ouvil Gonçallo Rodriguez e mora no dicto casal Antonio Eixerco.

Em Vi (*sic*).

*Item* cada casal ha de pagar huum moio de pam e ser endy trigo hua teiga, bragal e galinhas e carazil e ovos e dinheiros huum meio maravedi, manteiga senhas canadas. Esto me dise Martim Pomares.

En Quintella e en Vinheiros ha o mosteiro q[ua]tro casais e meio *convém a saber*: huum casal e meio en Vinheiros e os tres casais em Quintella e estes casais ham de pagar en cada huum ano en paz no dicto mosteiro q[ua]tro moios e meio de pam pela teiga de Canaveses treça[n]dose deste pam ser endy trigo dous quarteiros e nom serem abraçados e darem todas as outras dereituras da carne e dos dinheiros e manteiga e linho e bragais e aon d'aver os dictos moradores q[ua]ndo *trazem* o dicto pom hua quarta de vinho sem *auga e haõ* d'aver de comer.

*Item* quebradas ha em Vinheiros hua que traz Domingos Eanes a das Lageas e he da pitaça.

*Item* outra quebrada que he da capela do prior.

*Item* em Quintella duas leiras de quebrada.

[fl. 15v]<sup>126</sup>

[1ª coluna]

Titulo dos dinheiros da pitaça.

No Murtal cinco soldos.

*Item* en Toreixas hum maravedi da Ramada.

*Item* IX soldos e duas galinhas das casas por Sam Miguel de Setembro e vinte ovos.

Esmoriz hum meio maravedi pela erdade de <Gonçalo Gonçalvez>.

En Abetoure cinquenta soldos per a vinha da Curujeira.

Govea (*sic*), Ame[re]lhe, Vilao (*sic*) hum maravedi.

Vinheiros. Sanctiaugo dous maravedis XVIII soldos.

*Item* mais vinte soldos a capela de don Vaasco.

Lubuça (*sic*) qorenta soldos.

A Ponte da Teixeira. Gaviom hum maravedi e quarta.

Ramalhido o souto de Martim Vijiam (*sic*) VII soldos.

Saa qorenta soldos. *Gonçalo Dominguez* e duas galinhas. Entruido.

En Meijon Frio hum maravedi. Senhorinha Dominguez.

En *Gosendy* hum carneiro e V soldos de pam pelo casal (*sic*).

Dous moios de vinho d'Areas Altas.

*Item* o Valle tres moios.

Martim Martins.

Joham d'Airiz.

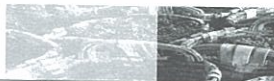
*O Campo*. Gil Perez vinho III moios e meias dereituras e pam X qairas, trigo duas qairas.

Outro meyo casal dous moios de vinho e IX qairas de pam.

Sam Pedro o dizimo.

*Item* a Caridade midiçom.

*Item* o outro meyo casal o dizimo.



*Item* Minhoso huum casal da todas dereituras e pam XIII qairas e trigo da huum dozão (?).

En Sam Joham da Pendurada avemos huum terço de casal en Lameçaaes e esta 'rendado per q[ua]tro maravedis por *anyversario* de dona Frulians e destes a d'aver o prior XXIII soldos.

[2ª coluna]

Titulo da Egreja de Canastres.

En Nogeira <sup>127</sup> huum casal e esta por VII maravedis.

*Item* Cedofecta sesenta afusaes de linho.

O Minhaes vinte cinco afusaes.

Em Bayan sesenta afusaes.

Em Saa vinte e cinco afusaaes.

En Gosendy VII bragaes e mais huum maravedi e terça.

O Minhoso linho XII afusaaes.

O casal de Jurio (*sic*) afusaes (*sic*).

Steves (*sic*) quatro afusaes.

Em Balde trigo huum almude e vinho tres puçaes e huum dozão (?) de pam e huum cabrito.

*Item* mais V afusaes de linho todo pela erdade.

Na Palla VII libras e meya e XIII homens pera serviço.

Toreixas XI soldos, senhos alqueires de manteiga de dous casaes que hy avemos e senhos carneyros e senhas maraas e senhos cabritos e senhos pares de galinhas com qorenta qorenta ovos e senhos pares.

[fl. 16]

de frangos e VI VI quartas de vinho de lagaradiga e cinco cinco qairas de centeo e tres por Sam Johani e duas d'eiradiga e senhas qairas de trigo e senhas per a teiga de Meyjom Frio e duas duas quartas de vinho e senhos puçais d'almeytiga e senhos bragaes de VII varas pela [medida] velha.

*Item* os dizimos e raçom dos linhos e estivas.

E per este mesmo foro se segem q[ua]tro casaes que ha na Pendurada.

<sup>127</sup> Riscada a letra "v".

*Item* o meyo casal do Pereyro e paga meyas dereyturas destas cousas suso dicitas.

*Item* da Varzea hua teiga de trigo e huum par de galinhas com vinte ovos <sup>128</sup>.

E de hua casa que esta na Pendurada en que mora Maria Stevez huum par de galinhas com XX ovos.

E de Val de Cuinha hua teiga de trigo com duas galinhas e com XX ovos e tres moios e meyo de vinho per quarta velha e huum quarto de carneyro com huum soldo de pam.

Baffoeyras a Torre cinco maravedis.

Em Pousada huum meyo casal esta por tres maravedis.

Em na 'Spinca <sup>129</sup> sete maravedis.

As leyras medense de terço e dizimo e a Granja hua mara com V soldos de pam.

O Murtal nem o Corpo nom ponho aquy.

Da Granja nem Valverde nem o outro Valverde nem Bouça de Toso anbos nom pugi aquy <sup>130</sup>.

Estas som as rendas da Conditaria en Lordello

O casal que foy de Joham Dominguez da huum carneyro e hua mara e spadoa e cabrito e trigo um dozão, hua teiga pela de Meyjom Frio outra pela qaira galinhas (*sic*) com vinty ovos e VI soldos de pidida e (*sic*).

E per este foro sam qatro casaaes que havemos na dicta aldeya *convém a saber*: o de Ribeiro, o da Costa e o de Vicente e o do Outeyro.

Cima de Villa

Em Cima de Villa som tres casaaes e dam outro tanto.

Sequeiros. O casal de Martim Andre e o da Ranhã dam outro tanto <sup>131</sup>.

[fl. 16v]

Adega meyas dereituras.

Penalva

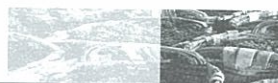
O casal da Levandeyra outro tanto e mais hua perna de vaca per a voda de Sancta Maria.

<sup>128</sup> Apagada(s) uma ou duas palavras.

<sup>129</sup> "Espinca" no treslado do século XVIII.

<sup>130</sup> Riscadas duas palavras ilegíveis.

<sup>131</sup> No fim deste fôlio, duas letras maiúsculas, desenhadas, a vermelho.



Andre Perez tanto [como] os de Loordelo e mais huum alqueire de manteiga.  
Catelina outro tanto.

Martim Frade meyas dereyturas e nom da manteyga.

O Couto como os de Loordello e e (*sic*) dozãao de manteiga.

O casal de Joham Perez Gato como os de Loordelo.

E Martim Martinz meias dereyturas e nom da manteyga.

Balde

Gonçalo Dominguez carneiro, galinhas duas e ovos XX, spadoa, cabrito, trigo huum dozão (?) pela de Canaveses e tres soldos e meyo de pidida.

Martim de Valde meio C (*sic*)<sup>132</sup> e meias dereituras.

Porto Manso o casal que foy de Domingos Martinz que traz (*sic*) spadoa, maraa, cabrito e galinha com X ovos e III soldos de pidida e trigo dozão (?) e pela de Meyon Frio.

*Item* todos os outros casaaes com os da Palla darem hua quarta de manteiga d'oyto meios na quarta.

A Palla

O casal que foy de Vasco do Souto que traz (*sic*) da commo o que foy de Domingos Martinz.

Stevam Vasquez outro tanto.

*Item* o de Martim Valadas meias dereyturas commo os outros.

O Beiraaio todas dereyturas, huum dozaao de manteyga.

O Carreiro como estes outros e mais hua maraa.

Villa Pouca o casal que foy de Stevom Marcos, spadoa, carneyro e duas galinhas com XX ovos e huum dozão (?) de trigo pela de Canaveses e III soldos e meio de pidida.

Joham Fernandez outro e mays hua marãa.

O Horvual<sup>133</sup> o casal de Martim Bayam, spadoa, carneyro e tres soldos e meio p<sup>134</sup>.

Cedofecta: Antonio (*sic*) spadoa, carneyro, cabrito, galinhas ovos, p<sup>135</sup> tres soldos e meio, trigo dozão (?).

O Soval meio casal meyo casal (*sic*), meias dereyturas.

O Sachado com outro casal d'Antonio (*sic*) outro tanto.

<sup>132</sup> Também surge desta forma na cópia do século XVIII. "Casal"? Carneiro?...

<sup>133</sup> Isto é, Urval.

<sup>134</sup> Abreviatura de "pedida"?

<sup>135</sup> Idem.

O casal da Crux outro tanto.

Joham Ramos outro tanto.

[fl. 17] <sup>136</sup>

[1ª coluna]

Estas som as rendas da Ovença da Conditaria. Primeiramente.

No Telhado: doze maravedis por Pascoa.

Sequeiros o casal de Domingos Giraldez VIII maravedis e meyo por Pascoa.

Martinho sete maravedis [por] Pascoa.

Na Conditaria dous maravedis e meio por Pascoa.

Esmoriz o lugar <sup>137</sup> qu[e] trazem filhos de Domingos Fernandez dous maravedis e meio por primeiro dia de Janeiro.

Oriz huum maravedi por Pascoa.

Areas Altas qorenta soldos por Pascoa.

A Palla XIII soldos por Pascoa.

En Barvedo Gonçalo Dominguez hua maraa com V soldos de pam.

Viadores tres maravedis por Pascoa.

En Nogeira seis maravedis por Pascoa.

En Anbroens dezoito soldos por Pascoa.

Ribeira de Paaços tres libras por Ramos.

En na Roupeira dous maravedis por Pascoa.

Nos Vallados dous maravedis por Entruido.

*Nas Avessadas sete maravedis e quarta e duas galinhas com vinte ovos por Saõ Nicolao.*

*A Seteima do Campo* dous maravedis e XVIIIº soldos por Sam Lourenço.

En Sam Pedro q[ua]tro maravedis por Sancto Andre.

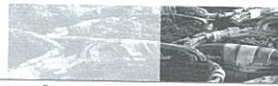
En na Abadia quatorze maravedis e meio por San Migel.

Valverde IX soldos por Pascoa e duas galinhas com XX ovos.

Gosendy o casal do Chão huum meyo maravedi e huum cabrito.

<sup>136</sup> Fólio também escrito em colunas. Contudo, a cópia do século XVIII é mais dilatada do que a do original levando a pensar, tal como foi dito na introdução, que esta cópia terá sido feita a partir de um tomo antigo mais completo. Como até aqui aproveita-se essa informação, que surge em *itálico*.

<sup>137</sup> Ou "lagar"?



[2ª coluna]

Cavalnens (*sic?*) dous maravedis e meio por Pascoa e duas galinhas com XX ovos e hum cabrito.

*Item do Moynho VIIIIO soldos e de hua leira.*

Tollooes do Monte tres maravedis e terça *por Saõ Miguel.*

Villa Monim vinte soldos por Pascoa.

As Caldas dous maravedis e meio [por] Pascoa.

Peranto (*sic?*) dous maravedis e meio [por] Pascoa.

En Aregos huum meio cabedal.

Bafoeiras dous maravedis e quarta.

O Caril huum maravedi por Sam Johani.

A Torre huum maravedi [por] Sancta Luzia.

*Soitois (sic)* do Forno huum maravedi.

A Lagariça huum maravedi [por] Pascoa.

Paaços huum meio maravedi [por] Pascoa.

O Sobrado huum meio maravedi.

Fendoaes dous maravedis [por] Pascoa dous capoes.

Paredes tres maravedis por Sancto Estevom.

A Sovereira dous soldos e hua lanprea.

Ramos huum maravedi por Pascoa.

*O Panhadouro meio cazal, meias direituras.*

*Item Antonio Dinis hua marram com sinco soldos de paõ.*

*O cazal de Baratom outro tanto como estes outros.*

*Item Arrabalde. Joannes, e Martinho direituras por este foro.*

*Sernande do Pedregal quatro cazaes.*

*Ribas dous cazaes.*

*Item ha hy o mosteiro hua caza com arvores.*

*Sernande o Velho tres cazaes todos pello foro de Cedofeita.*

*O Minhães. Sete cazaes todo pello foro de Cedofeita salvo Cernade o Velho, e o Minhães que daõ cabritos, afora huum que ha no Minhaes.*

*Eiriz*

*Do Moinho trigo hum dozão (?) e hum cabrito, e duas galinhas com vinte ovos.*

*Gozende monios (sic) sinco teigas de trigo pello cazal.*

*O Minhom de Chello trigo hua teiga e hum cabrito.*

*O Bacello Affonso Martins trigo hua teiga e hua galinha com des ovos Affonso Martins cardeal sonogada.*

Saa

*Affonso Lourenço espadoa, marram, trigo hum dozão (?) quatro soldos de pedida, galinhas duas com vinte ovos.*

O Gouve

*Gonçalo Dinis outro casal, e da outro tanto.*

*O cazal do Giraldo da outro tanto, salvo que da hum anno marram e outro naõ.*

*O cazal do Crasto, que traz Joaõ de Oliveira da marram com tres soldos de paõ.*

*Item de hua caza hua teiga de trigo.*

Fonteello

*Hum almude de trigo, e hua galinha com des ovos.*

Pouzada

*Hua marram e hum soldo de pedida e trigo hum dozão (?)*.

Agrellos

*Gonçalo Pires pedida quatro soldos, espadoa, marram, trigo hum dozão (?) galinhas duas com vinte ovos.*

O Bairro

*Assim como estes os outros cazaes.*

Eixames

*João Dentes, e Antonio de Cabo Villa, e Gonçalo Martins d'Eixames e (sic) hum meio cazal.*

*Item as Debadoyras hum dozão (?) de trigo e hum par de capoes com vinte ovos.*

*O souto da Prella (sic) todos pello de Gonçalo (sic) salvo o Souto que nom da mais ca hum carneiro, e Prella hum meio (sic?) de manteiga.*

A Paredes

*Margarida Bolleira trigo hum dozão (?) e galinhas duas com vinte ovos.*

*As Mesturas trigo hua teiga, e hua galinha com des ovos.*

*Panello trigo hua teiga.*

*Gonçalo Peres de Santo Tisso trigo hua teiga, galinhas duas com vinte ovos.*

*A herdade do Salvado que tem nas Paredes Domingos da d'Aufe hua teiga de trigo.*

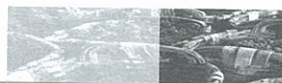
Baiaõ

*Louredo senhas teigas de trigo.*

*Em Baiaõ hua quarta de manteiga.*

Chavaens

*Domingos Pires espadoa, carneiro, e hum cabrito e quatro soldos e meio por pedida, e galinhas duas, e vinte ovos e hum quarteiro de trigo por sua teiga.*



Aregos

*O casal de Nugueira, espadoa, marram, dous capoens com vinte ovos, trigum hum dozão (?) pedida dous e meio (sic).*

*Item Mor Rodriguez mulher que foi de Gil Martins mandou ao convento dous maravedis em cada hum ano pello cazal de Bafoeiras o qual traz Affonso Eannes conego de Carquere.*

*Os Giarbes assim como o cazal de Nugueira.*

*A Lagarissa meio cazal da meias direituras como cada hum destes outros.*

Avoaças

*Vaasco (sic) espadoa, marram, carneiro, cabrito hum trigo (sic), hum dozão (?) pella de Mejom Frio, pedida tres soldos, e meio, e hua lamprea e dous capoens com vinte ovos.*

*O meio cazal que foe de Gonçalo Peres e o cazal de Cabanellas e o cazal de Passo todos pelo foro de Vasco Gonçalves.*

*Lodeiro trigo hua teiga, e dous capoens com vinte ovos.*

*As Lameiras trigo hua teiga hum dozão (?) pella de Mejão Frio galinhas duas com vinte ovos.*

*Arribada duas galinhas com vinte ovos.*

*Do Rebalsom hua galinha com des ovos.*

*A Lama de Pedro galinhas duas com vinte ovos.*

Fendoaes

*Joaõ Preto dous capoens com vinte ovos.*

*Fendoaes Affonso Martins hum pom<sup>138</sup> com des ovos.*

[fl. 17v]

Dezoito dias de<sup>139</sup> Dezenbro era de mil e IIII<sup>c</sup>. e vinty e q[ua]tro anos Gonçalo Vaasquez Caloido (sic) cavaleiro e Alvaro Stevez e Joham Stevez filhos d'Estevom de Matos derom e alçarom por presoeyro da quintaa da Miserelha ao prior e convento d'Ansidy *convém a saber*: Joham Stevez seu hirmaao e o qual Joham Stevez presente recebeu em sy o presoadigo da dicta quintãa e obrigou-se a comprir e manter as condiçoes do plazo. Testemunhas Fernam Gonçalves priol da Augada e Joham Vaasquez de Mirom e Andre Affonso e eu Martim Pirez que esto screpvy<sup>140</sup>.

<sup>138</sup> Sic? Por "capom"?

<sup>139</sup> Riscado: "Fe".

<sup>140</sup> Depois desta carta parece prosseguir a lista anterior.

E q[ua]tro maravedis dos *preços (sic)* <sup>141</sup> dos meios maravedis e dous maravedis na Roupera e dous soldos e meio por Natal.

Na Bouças *(sic)* huum meio maravedi.

En Cima de Villa dous maravedis por Pascoa.

Em o Outeiro o lugar <sup>142</sup> de Gonçallo Stevez huum maravedi e <sup>143</sup> por Pascoa.

En Vinheiros XX soldos em Sanctiaugo.

Pena o lugar de Jurio *(sic)* huum maravedi e conprou a Joham Vicente. Testemunha Gonçalo Martinz.

Nas Paredes dous maravedis pela herdade de Olheira, Branca Affomso a qual ganhou o prior dom Vasco.

Vinty soldos en Avo[a]ças pela casa de Joham Çapateiro a qual casa nos mandou Gonçalo Perez <sup>144</sup>.

---

Titulo dos dinheiros da capella de don Vasco Martinz. Primeiramente.

Pela Egreja de Oulveira avemos qorenta libras por Pascoa.

En Nespereyra o <sup>145</sup> casal de Lourosa. E rende agora VI maravedis por Pascoa.

Em Agildi oito maravedis por Sam Bertollameu.

Vinty soldos en Vinheiros <sup>146</sup>

---

Manteiga que avemos.

Outoreza Martim Dominguez huum dozão.

*Item* Louredo. Domingos <sup>147</sup> Dominguez e seu hirmão huum dozaao.

Jurio *(sic)* huum dozaao.

Reixella dous dozaos.

*Item* Avo<a>scaras <huum> <sup>148</sup> dozaao Gonçalo Martinz outro Joham Villarelho outro dozaao. No casal que foy de <Joam Fernandez> <sup>149</sup> outro dozaao. *Item* no casal de Domingos Perez de Chavaaes outro dozaao. Lourenço Pirez outro dozaao.

*Item* na Pala e en Porto Manso avemos hua quarta.

---

<sup>141</sup> Assim no treslado do século XVIII. No original parece estar "porcos".

<sup>142</sup> Ou "lagar"?

<sup>143</sup> Riscado: "maravedi".

<sup>144</sup> Segue-se um risco vermelho que separa o registo seguinte.

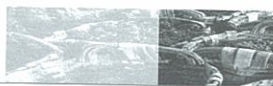
<sup>145</sup> Riscado: "ch".

<sup>146</sup> Risco vermelho desde "Vinheiros".

<sup>147</sup> Riscado: "Martinz".

<sup>148</sup> Riscado: "dou" e entrelinhado "huum".

<sup>149</sup> Riscado: Gonçallo Martinz e entrelinhado "Joam Fernandez".



Reixella Antonio Loure[n]ço huum dozao.  
 En Penalva Andre Pirez huum alqueire. *Item* Affomso (*sic*) outro allqueire.  
*Item* o Souto hum dozao.

[fl. 18]

Titulo do trigo que avemos en Bayam som tres quarteiras.  
 Em Louredo Martim Pirez hua teiga. Domingos Pirez outra teiga.  
 Varzea Almalhom (*sic*) outra teiga.  
*Item* Vilares Johane (*sic*) outra teiga.  
*Item* Outoresa Martim Dominguez *outra*.  
 A Trieigeira<sup>150</sup> outra teiga.  
*Item* Jurio (*sic*) outra teiga.  
*Item* Avoascaras outra teiga que paga Joham Fernandez. Gonçallo Martinz  
 outra teiga. *Item* Joham Villarelho outra teiga. Lourenço <Perez> de Chavaaes  
 outra teiga.

Reixella Antonio Lourenço outra teiga. Martim Johanes outro tanto.

Soma dos dinheiros da Conditaria som cento e sete maravedis e q[ua]tro sol-  
 dos e V dinheiros.

Soma do trigo da Conditaria som X moios e huum quarteyro.

Soma das spadoas som sesenta e VII e meia.

Soma das maraas: som trinta e IX.

Os carneyros som qorenta e cinco e meyo.

Os dinheiros das pi[di]das som X maravedis e VI soldos.

O dinheiro das capellas som setenta e dous maravedis e XX soldos.

O dinheiro da pita[n]ça som XCII libras e III soldos e meio

As leiras do convento deste mosteiro que jazem em Abelhal som estas que se  
 segem<sup>151</sup>.

*Item* na Ribeyra das Qualdas e *leira d'Alvergaria* que levara huum alqueire de  
 pom e da parte de bayxo perte com o Doyro e da outra parte per o rego e de con-  
 tra o Vandaval parte com Roosendi e da outra com Ansede.

*Item* outra leira no quanpo de Figueyra que levara meio alqueire de trigo e  
 parte de fundo com o ribeiro que vay d'Adauffe e de cima per o rego e do Vandaval  
 com Ansede e da outra com Roosende.

<sup>150</sup> No treslado "Tereigueira".

<sup>151</sup> Embora, talvez, coevo, este registo parece ter sido efectuado por outra mão.

*Item* outra que se chama a leira Longengua (*sic*) que levava alqueire e meio de pom e de fundo parte parte (*sic*) per o ribeyro d'Adauffe e de contra o Aguiam parte com Roosende das outras Villa Boa.

*Item* a leyra da Barroqua que levava tres quartas de pom e parte de fundo per o Ribeiro e do Agiom com Villa Boa do Bispo e do Soão com o fatiosinho do Sobrado.

*Item* outra leira nas Lameyras acima dos Chaos que levava dous alqueires de pom e parte de fundo e de cima com Roosende e das outras com Ansede.

[fl. 18v]

*Item* ao paço de so o quaminho outra leyra que levava dous alqueires de pom e parte de fundo e de cima com Roosende e daz outras com Ansede.

*Item* outra leyra com sua augua a Poça da Lameyra que levava dous alqueires e meo e parte de cima com Sancta † e de bayxo com Roosende e das outras com Ansede.

*Item* outra leyra na Lameyra Grande que levava meio alqueire de pom e parte de contra o Doyro com Roosende e de cima com Ansede e da outra com o mesmo convento.

*Item* nas Quebradas ao Lameyro Longo outra leyra que levava alqueire e quarta e parte de baixo com Almaster e de cima com Roosende e do Nacente com San Tome.

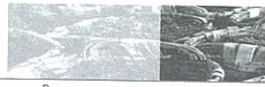
*Item* ao Chão da Lapa duas leyra que levom anbas dous alqueires de pom e partem do Aguiom com Travanqua e do Soao com Ansede e de fundo com Roosende.

*Item* a Lapa de Poussada outra leyra que levava alqueire de pom e parte de fundo com Roosende e de cima com Villa Boa e de contra o Soao com Travanqua.

Em a Palla a Portegem quatro *teigas de sal que saõ dous alqueires*.

[fl. 19] <sup>152</sup>

Sabham quantos este stormento birem que na era do nacimiento do Noso Senhor Jhesus Christo de mil e IIII<sup>c</sup>. e trimta anos pestumeiro dia do mes de Junho em Pousada termo do julgado d'Aregos estando hy dom Fernand'Affomso priol do mosteiro d'Ansede e presente mim Lopo Affomso tabeliam d'El Rey no



dicto logo e testemunhas adiante escriptas o dicto priol leeo este lybro onde som scriptas as herdades do dicto mosteiro no dicto logo da Pousada a Joham Gil morador no dicto logo de Pousada que presente estava que trazia casas e herdades do dicto mosteiro requerendolho o dicto priol em seu nome e do dicto mosteiro que lhe amostras'os prazos, escripturas das dictas herdades e casas se as tinha como era comteudo no dicto libro e que lhe pagase suas rendas que debia teer espasadas e que lhe correge-se as malfeitorias das casas e das vinhas que estavam muito mal apostadas e o dicto Joham Gil dise que el tinha prazos, escripturas das sobredictas cousas como no dicto libro era conteudo e *que buscara seo cartorio e que nom pudera achar seos prazos e que entendia que lhos furtaraõ, e mais que elle devia de haver das ditas cazas e herdades do tempo que havia que as elle trazia em seo poder como quer que cada hum anno lhe erom demandadas por a parte do dito priol. Mais que lhe desse espaço athe dia de Saõ Bartholomeu primeiro que vem que se queria hi haver com elle ou lhe abrir maõ do seo. E o dito priol pedia asim huum estromento protestando por todo seo direito e do dito seo mosteiro haver o dito lugar por estinto e haver as ditas rendas per todos seos bens. Testemunhas Alvaro Gonçalves de Pouzada, Gonçalo Annes homem do dito priol, Lourenço Esteves de Anriade e outros e eu sobredito tabelião que este estromento escrevi e meo sinal fis que tal he* <sup>153</sup>.

[fl. 19v] <sup>154</sup>

*In nomine sanctae et individuae trinitatis Patris videlicet et Filis et Spiritus Sancti amen. Quoniam evangelia in praesentirum nos admonent vitae et animae congrua praecepta quae in futurum cometamius quae enim seminaverit homo haec et metet et sicut aqua extinguit ignem ita eleemosina extinguit peccatum et alibi date et dabitur vobis quatenus et dextris inter agnos cumpropinqui lampade inter prudentes virgines receptus valeam audire vocem domini dicentis venite benedicti patris mei percipite regnum vobis a constitutione mundi paratum atque angelius choris valeam ascari ego Alfonsus Portugalensium rex comitis Henrici et reginae Tharasiae filius magni quoque Alfonsi regis nepos facio cautum ad honorem sancti Andreae apostoli de Ancedi et vobis dono Adufo priori pro remedio animae meae et pro centum quinquaginta morabitinis quos mihi dedist habeatis itaque cautum hos terminus inceptos infra de fluvio Galinae et inde per eundem fluvium usque ad*

<sup>153</sup> Segue-se o sinal do tabelião, que pode ser reconhecido no documento original.

<sup>154</sup> Original em péssimo estado nesta passagem e, portanto, recurso alargado ao treslado setecentista.

*illum locum ubi i partit Palla cum cito facta et inde ad locum qui dicitur Cancellum et inde quomodo i partit Palacios cum Palla ac de inde quomodo i partit Pallacios cum Baldi et de incept ad Portellam de Valinas et inde quomodo i partit Palacios cum Exmoris et ven ob via cum Tueras et i partit cum Septa Moria et cum o Gobi et inde ad Petras Grandes de Mormoriales et inde per Bouça de dom Rameiro et inde per Arragium de Figueiras et inde per fontanam de Trancozo et inde quomodo vadit iuxta Carraria sautum de Trancozo ad portum das Caldas et inde per medium Durium usque ad focem de Galina habeatis itaque vos hoc cautum per hos terminos infra scritos et successores vestri usque in perpetuum et portagom quam ego habeo in loco de*

[fl. 20 no original]

*Palla de omnibus barquis quae veniunt per Durium ad sursum quatur teigas salis contra quod factum sueum quicumque venerit ad hum pendum tam de propinquis quam de extraneis quantum de rebus praedicti cauti a vestro jure alienare tentaverit tautum vobis in duplo componat et invasione cauti quingentos solidos et duo auri talenta et insuper sit maledictus et excommunicatus nec resurgat indie iuditis. Facta carta cauti firmissimae centesima septuagesima nona ego Alfonsus Portugalensium rex hanc cartam cauti ad honorem sancti Andrae feci vobis dono Adufo priori vestris que sociis tam presaeentibus quam successoribus propria manu roboro.*

*Rex Portugalensium.*

*Egeas Monis curiae dapiter confirmo*

*Garsia Menendi alferes confirmo*

*Mocho Vehegas confirmo*

*Protestibus*

*Petrus testis*

*Joannes testis*

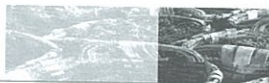
*Pelagius testis*

*Joannes Bracarensium episcopus confirmo*

*Bernardus Colimbriensium episcopus confirmo*

*Petrus Portugalensium episcopus confirmo*

*Petrus cancelarius notavit.*



[fl. 20v]

O Souto

Titulo da granja do Souto

*Item* da granja do souto.

Martim Stevez do Souto dous puçaaes de vinho per quarta velha pera senpre pela erdade que foy de Domyngos Lourenço.

*Item* Antonyo o Fuseirinho com seus hirmaaos dous puçaes de vinho pela herdade que foy da *Gaveira*.

Domingos Gonçalvez da Bouça hum sesteyro de vinho da quebrada e hua galinha.

Em Painçaaes *Martym* Gonçalvez e Gonçallo Gonçalvez vinho dous puçaes.

Domingos Paez e Joham *Homem e sua molher* tres quartas de vinho per todos pelas erdades que foram de Domingos *Paes* e Joham Perez da Palla.

Outra leyra da Pereira que parte com *Vasco Anes* e com o *Buffon (sic)* e da outra com a estrada que vay pera *Cynffaes* e medese de quarto da hum frango.

Joham Gonçalvez de Cinfaaes vinty soldos da adega que traz emprazada que foy de *Rodrig'Eanes*

Joham *Affomso* de Cinfaaes (*sic*).

E *Ruivas* trinta e hum soldo e meio.

Titulo das erdades que nos mandou *Maria Lourenço de Varbeyta* no Souto.

Duas casas e hua camera com seu *apendre cubertos de telha e jas ante porta* hua leyra de boa ramada que parte com *Vasco Annes* de hua parte e da outra parte *pella estrada*.

*Item* hum cousal de ramada e vinha e hua figeira *bugalhal e lodoeiros e com hum meyo de carvalho* que esta *todo assima da riba da carreira e parte com Martim Esteves* e com *Vasco Anes e com Gonçalo Annes*.

[fl. 21]

Pousada

Avemos mais o terço e o quinto de *Roy Lourenço* filho que foy de *Lourenço Gomez* e hirmaao de *Johana Lourenço* e avemos mais en *Bafoeiras* a quebrada en que mora *Joham Regeifa*.

O prior de *Santa Crux* pertio as casas e herdades de *Pousada* nos as demarcamos com *Joham Gonçallvez* e com *Johana Lourenço* acharamse huas cruces nas casas grandes contra o balcom e conpeçase (*sic?*) no *Figueiredo* hu suia a estar

huum cidral e vaise dereyto a Crux que s'ee no canto da dicta casa e leva hua parte da casa grande com todo o balcom que esta na dicta casa e desy todo eso hu estan as cortes e hua leira de canpo que jaz dentro hu esta o tapado da parede de <cima><sup>155</sup> caminho que vay pera Anriade e esta pertilha toda mandou Catarinha Joham madre que foy de Lourenço Gomez vosa avoo a este meo mosteiro unde jaze sepultada e fez em ellas Lourenço Gomez esa casa grande que toma hua peça da dicta leira en como suso dicto he. Outrosy<sup>156</sup> o padre do prior Gomez Lourenço mandou a sua partilha e quinhom das dictas casas e o padroado de Sam Cibraão e asy acharam scrito na sua manda Affomso Vaasquez gançou o quinhom da metade das erdades que aconteceram a Catelina Anes da Pousada e venceuas o mosteiro per morte de *Affonso Vasques*.

*Item* no Chaaõ gra[n]de que jaz atras a parede que vay per hu vay o caminho pera Bafoeiras jazem muitas leiras do mosteiro antre as que foy (*sic*) de Vaasco Gomez e<sup>157</sup> de Lourenço Gomez e de Catelina Anes e Joham Gonçalvez tem o plazo d'algua herdades *que he a menor Cruz*. Outrosy a o mosteiro parte e quinhom nas herdades e quintaa que foi de Diego de Pousada padre de Diega Martinz as quaes tem Martim Gil e Gonçalo Martinz e avyam a dar de foro en cada huum anno huum carneiro e outras cousas que outrosy Diega Martinz fez sua manda ao mosteiro e Gonçalo Martinz saba a enformaçam. E avemos o quinhom e parte da dicta quintaa e herdades que foram d'afomso Fernandez e Fernam Gonçalvez noso[s] conigos *professos que lhe acontecerom* da parte de seus padres e madres e Martim Gil deve hua soma de dinheiros. Outrosy Sancha Gomez hirmaa<sup>158</sup> [de] Gomez Lourenço mandou aqui hu jaz mandou huum casal en Paaços termo de Sam Martinho de Mouros o qual traz Afomso Dominguez.

A Egreja de Sam Cibraão he toda deste mosteiro salvo a parte de Johana Lourenço ca o mosteiro avya a metade da dicta egreja e Lourenço Gomez e seus hirmaaos a outra metade e destes a o mosteiro o padroado de Giralda Gomez e d'Aldara Gomez e de Clara Gomez e d'outra sa hirmaa que morava no Mogadoyro e asy que da dicta egreja nom mingoa salvo o padroado de Johana Lourenço<sup>159</sup> e de sa hirmaa *Ines Lourenço*. Outrosy jaz huum muynho no ribeyro que vay per a *par* das casas de Per'Antom e contra Pousada e pertence ao mosteiro d'Ansidy.

<sup>155</sup> Riscado: "ata cima" e entrelinhado "de cima".

<sup>156</sup> Riscado: "nos".

<sup>157</sup> Riscado: "nosso".

<sup>158</sup> Riscado: "de Lourenço".

<sup>159</sup> Segue-se um sinal para um eventual *item* neste ponto e que se encontra adiante.



*Item* Joana Lourenço mandou aqui o seu padroado da dicta eigreja per scriptura que delle fez Lourenço Gonçalvez. Testemunhas Joham Gonçalvez e Afomso Martinz e Vicente Martinz testemunha de Meijom Frio.

Outrosy a o mosteiro o padroado da Egreja de Miomaaes o qual foy de Marinha Affomso dona que foy de Sam Romaa. O padroado da dicta eigreja pertence asy huum terço era da dicta dona e de Gonçalo Velho seu hirmao e o outro terço e do Spital e o outro de Christus. Gonçallo Velho avya tres filhos *convém a saber*: A[l]varo Velho que mataram e hua filha que moreu nas pestilencias e Lionor Gonçalvez madre de Pero Lourenço Buval e a dicta Marinha Affonso venceu do padroado os quinho[e]s dos sobredictos dous filhos do dicto Gonçallo Velho e o quinhom de Lionor Gonçalvez ficou a Pero Lourenço seu filho asy que do dicto terço nom mingoa que nom o aja o mosteiro senom o quinhom do dicto Pero Lourenço e qualquer que for apresentado a dicta eigreja nom ha de tomar a pose nem chaves della salvo a quem a der o mosteiro segundo a enformaçom que deu a dicta dona ante que morese falando com o prior de Sancta Cruç.

[fl. 21v]

Pousada

Titulo das herdades que foram de Lourenço Gomez e de Margarida Fernandez en que mora Joam Gonçalvez.

A leira de Figueiredes com hua almuinha e levava huum alqueire e meio de pam en semente.

*Item* o Figueiredo que esta ante as casas.

*Item* outra leira de Figueiredo que esta por unde van pera Fontelas e parte com o mesmo casal do convento.

*Item* outro eixido que esta atras a dicta casa unde esta a pereira e o cidral.

*Item* outra leira que jaz acima da estrada junto com o Souto levava dous alqueires e meio.

*Item* outro a Castinheira que jaz so o caminho per unde vay a Anriade levava huum alqueire e meio.

*Item* outra leira que jaz na Pedra Enbarrada que levava q[ua]tro alqueires alqueires (*sic*) de pam e mais.

*Item* outra leira que jaz acima da Fonte parte pela estrada <sup>160</sup> e levava q[ua]tro alqueires.

<sup>160</sup> Riscado: "com".

*Item* outra leira que jaz a so a estrada que vay pera Bafoeiras que jaz so a leira que e nosa do terço de Rodrigo (*sic*) de riba a riba e levará tres alqueires e meyo.

*Item* outra leira que jaz alen da Parede que parte com a dicta leira e levará huum alqueire de pam.

*Item* outra leira que jaz na Portella que parte com a herdade de Margarida Dominguez e levará huum alqueire.

Outra leira que jaz a par della a so a pedra per que vay o caminho que vay pera Miomaaes e levará outro alqueire de pam.

*Item* outra leira da Portella da par dos Carvalhos com outra leira que jaz aquem dos Carvalhos de riba a riba e levará tres alqueires e meio de pam.

*Item* outra leira que jaz ju[n]to com as casas de Maria Nova levará meio alqueire de pam.

*Item* a leira do Chao com o terço de Rodrigo (*sic*)<sup>161</sup> e com a leira que parte com o Ramirãao a meia della que levará q[ua]tro alqueires de pam e esta he a melhor.

*Item* outra leira que jaz antre Margarida Afomso e Vasco Martinz e levará hua quartella.

*Item* outra leira que jaz aos Castinheiros que foy de Rebolinho e levará huum alqueire de pam.

*Item* outra leira no conchouso antre a Porta com sa figeira e com III castinheiros <levará> huum alqueire.

*Item* dous castinheiros na Fonte.

*Item* tres reboleiros so a Fonte.

*Item* cinco roboleiros que jazem em acima da Fonte.

*Item* dous castinheiros no Tegal de so a estrada.

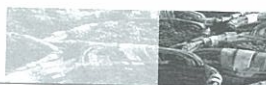
*Item* dous na Quebrada e huum so Figeiredo e outro castinheiro a sobre a Fonte que e *mortigo*.

*Item* as casas som mui nobres com seus balcoens e com sa camara e com sua adega e com sa *cavalhiça* e com sas cortes e tem VII portas e hua corte esta na quinta de Vasco Gomez so a *caza*.

*Item* outro no Gisoao ante a porta de Maria Pousada.

*Item* outra *ante* unde mora Joham Martinz.

Dous pardieiros ante as dictas casas.



[fl. 22]

### O Minhoso

En nome de Deus amen eu Martim Molleiro do Minhoso faço minha manda. Primeiramente mando a alma a Deus e o corpo seja enterado em Ansidy e mando a <sup>162</sup> Porta hua teiga de pam e huum reixello e a Martim Pirez XX soldos e a minha molher todos os meus <sup>163</sup> beens movis e raiz que os ajam ella e seu filho Joham Dominguez en todos os dias das suas vidas e curemme da minha alma e façoos meus testamenteiros e erdeiros e dem en cada huum anno ao convento d'Ansidy XX soldos en cada huum ano e depois da morte delles anbos fiquem e mando que o convento d'Ansidy ajam as dictas erdades pera todo senpre e cantemme hua misa por mi e por aqueles a quem soo tuido e aredo e afasto todos os outros meus erdeiros e faça a minha alma e erdeiros <e testamenteiros>. Faecta foy no Minhoso IX dias de Maio era de mil e IIII<sup>c</sup>. e vinte e cinco annos. Testemunhas Joham Gonçallvez tabaliom d'Areagos e Joham Martinz e Steve Dominguez e Domingos Vicente do Minhoso e a dicta sua molher [ass.: Joham Gonçalvez tabaliam d'Areagos] e Martim Pirez a fez e notou. Prometeo a nunca a sonegar e posto que a revogase que nom valse.

#### Titulo das erdades do Minhoso

Primeiramente Domingas Afomso sobrinha de Pero Ramos e molher que foy de Gonçalo Lourenço mandou toda a sua erdade ao mosteiro e trazemnas (*sic*) filhos de Pero Ramos e aviam os sobre dictos de permeio com o dicto Pero Ramos e asy deve partir o mosteiro com ella de promeio toda a erdade.

Primeiramente hua adegas que traz Gonçalo Ramada e outro pardieiro e avera em ella bem cincoenta castinheiros.

*Item* Martim <Lourenço> o conigo gançou outra erdade de Affomso Martinz pay de Joham Affomso de Loordello filho de Maria Dominguez e ficou ao mosteiro e trazea Joham Martinz e tem huum pard[i]eiro e tem arvores castinheiros e carvalhos e hua devesa e hua huveira e dava no boo tempo a Martim Lourenço huum maravedi.

*Item* Maria Delgada filha que foy de Maria Linha e de Joham da Devesa e mandou V soldos pera senpre aos <sup>164</sup> conigos pera misa pella sua erdade que traz

<sup>162</sup> *Sic?* "Na"?

<sup>163</sup> Riscado: "ence".

<sup>164</sup> Riscadas algumas palavras ilegíveis.

Afonso Gonçalves das Paredes jaz em cima da aldeya em que morava Gil (*sic*) por que ouverom terça de metade anbos.

*Item* a erdade de Martim Molleiro filho de Lourenço Pirez e a de partir Andre <Dominguez> per meio com el por que foram dous hirmaaos som cinco casas e arvores e castinheiros e valeria no tempo boo VIII libras hua leira que jaz no Outeiro e levara hum dozão (?) de pam e deu en fe que levara em semente XXIII alqueires de pam e do outro torno levara X alqueires em semente.

*Item* Maria Rodriguez molher que foy de Gonçallo da Ramada mandou ao convento toda a sua erdade que ella avia no Minhoso e que a ouvese o dicto Gonçalo (*sic*) en sa vida e dese ao convento XX soldos en cada huum anno pera misas e depos sa morte que fiquem ao dicto convento todo livre e em paz nem lhas can-tem en misas e elle o dicto Gonçallo da Ramada recebeu a dicta Giomar (*sic*)<sup>165</sup> Rodriguez em quarta<sup>166</sup> de metade. Testemunhas foram Joham Affonso e Joham Eanes conigos e outros e Martim Pirez.

[fl. 22v]<sup>167</sup>

[...] d'Ansidy dous casaes. O casal de Cima en que morava [...] Domingos Vidal e o casal de Fundo en que morava [...] estam a mediçom de quarto e dam dereitos e dereituras.

*Item* ha hy hua quebrada<sup>168</sup> a que chamam de Tavoado da qual a d'aver [...].

*Item* ha hy outro meio casal da Curvieira com hua ermida e he de quarto. Testemunha Vasco Gonçalves de [...].

*Eiras*

*Em Eiras ha o mosteiro tres casaes o casal da Corredoura o da Curugeira e o de Heirão e pagam marrans, carneiros, spadoas, bragaes, cabritos.*

*Item* ha hy o mosteiro hua quebrada da Seara que foi de Urraca Sanchez mediçam e paga mais (*sic*).

*Item* a quebrada do Conchoso que jaz aquem de Lazarim parte com o casal do Paço, e com os casaes de Santa Crux esta a mediçom.

*Item* a quebrada da Cabrita de Sancta Crux esta a mediçom.

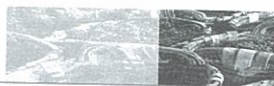
*Item* a quebrada da Fontoira.

<sup>165</sup> Antes está "Maria".

<sup>166</sup> No traslado do século XVIII: "carta".

<sup>167</sup> Em muito mau estado. Mesmo no século XVIII já mal se leria.

<sup>168</sup> Riscado: "de".



*Item do muynho de Sancto Thome ha o mosteiro de aver huum maravedi.  
Cabeçom*

*Em Cabeçom avemos hua quebrada das Vergontias.*

[fl. 23] <sup>169</sup>

Viariz

Prazo do casal de Viariz.

In nomine Domini amen eu Gonçalo Muniz de Bragança faço carta de perduravel firmidom a vos [...] que eu hei em Viariz que chamam do Salgueiro ese en que vos morades que he [...] casal com sas entradas e com sas sahidas e todos os seus direitos e sas pertenças que o hajades vos e quem de vos for pera todo tenpo perduravel e per tal preyto que vos ende dar [...] todos os meus direitos como sempre athe'qui husarom e mais melhor [...] devereis a nos ser obediente e a quem de mim for [...] <sup>170</sup>.

Santa Marta. O noso casal.

*Item* tailho no testamento.

*Item* outro tailho que [...] com monte [...].

*Item* outra leira alem do pinheiro com ameixeira [...] por tailho acima da chousa com hum cachuncheiro (?).

*Item* outro chousal no casal do Pleiso (?) com duas oliveiras e hua noqueira de travez o qual chousal todo trazia qatro homens e nom fazia foro a nehum (?) salvo dous [...] do casal de [...]jeiro dous perdieiros e vinha que [...] quatro (?) homens como estam [...] per este casal em ese lugar de Sancta Marta huum casal como o outro huum a de ser d'Ansedy. [Testemunhas] Gonçalo (?) Paez, Affomso Giraldez e Vasco Dominguez.

[fl. 23v]

O casal d'afomso Vilarinho que chamam do Hurval Joham Gonçalvez de Lubrigos dise que el a nom hera teudo a pagar a marran e foros que lhy Martim Piriz demandava do casal do Hurval en que morou Aldonça (*sic*) em razon porque ele ficara por testamenteiro e herdeiro de Rodrigo Homem e que se elle algum

<sup>169</sup> O verniz usado para avivar a letra ainda arruinou mais o original.

<sup>170</sup> O escrivão do século XVIII, que até este ponto pouco nos adiantou, neste fólio, deixou de copiar e passou para o fólio seguinte; apesar de tudo, como se pode ver, ainda se lê alguma coisa mais.

dereito avya no dicto lugar que abria delle maa ao mosteiro e mostrou huum stromento en que fazia mençon qu'el venddera o dicto casal 'Afomso Fernandez e diziam que Afomso Vilarinho vendera aao dicto Afonso Fernandez e o dicto procurador disy que pois o dicto stromento nom tinha autoridade do mosteiro que lha recebia a dicta renunciaçom e protestou d'aver as rendas traspassadas e hua <sup>171</sup> maras (*sic*) e as malfeituas.

*Item* depois desto Maria Afomso filha do dicto Afomso Vilarinho e renunciou todo o dereito que avia. Testemunhas o abade e Stevom Gonçallvez clerigo e Vasco Dominguez e Joham Dominguez e eu protestey por as dividas.

Em Sam Johan de Midim trazam (*sic*) sonogado o meyo casal das Lageas. Dey juramento aos Avangelos <sup>172</sup> a Martim Loureiro homem que [he] antigo e dise per seu juramento que el vira trazer o dicto casal a Maria Anes e que o lavravra (*sic*) Tome Fernandez em seu nome e do mosteiro e que avia e devia d'aver o dicto casal hua leira que jaz atras da casa de Vasco Dominguez acima da Carreira da qual leira os dous terços som do mosteiro contra afundo encontra o caminho e o terço della he do dicto Martim Loureiro contra cima por rezom do meio casal que traz d'El Rey.

*Item* mostro outro campo nas Searas dereito do Pinheiro como parte contra acima com Vasco Dominguez e contra fundo com o dicto Martim Loureiro e da outra parte com o regengo d'el Rey. Scripto dous dias [de] Dezenbro era de mil e IIIIC. vinte e cinco anos. Testemunhas Affomso Lourenço abade de Medim e Vasco <sup>173</sup> Martinz e Vasco Dominguez e Afomso Eanes e Martim Lourenço moradores na dicta aldeia e Domingos Giraldez e Vasco Martinz clerigo.

Medim

Stevam Martinz e sa molher Lourença Stevez renunciaram o dereyto que aviam no casal da Lagea com condiçom que o emprazem a Joham Stevez filho do dicto Stevão Martinz pera elle e pera duas pessoas depos elle e emquanto o elle ouver que o aja a dicta Lourença Stevez de permeio emquanto ella viver e pagara mais de crecença i galinha. Testemunhas Domingos Tome e Martim Lourenço <sup>174</sup> e Domingos Giraldez.

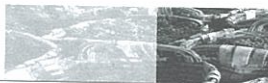
*Item* o casal de Sancta Marta a Vasco Domingues e a vosa molher Maria Vicente e a hua pesoa qual nomeardes e dar foro quatro marevedis de que ante nom dariam mais ca III e hua maraa com quatro soldos de poam (*sic*) e meia geira

<sup>171</sup> Rasurada esta palavra.

<sup>172</sup> Riscado: "que leu".

<sup>173</sup> Rasurado este nome.

<sup>174</sup> Segue-se um espaço em branco.



e façam duas casas muy nobres ata V anos e ajuderdes nosos procuradores ao que comprir e nunca serdes contra nos <sup>175</sup>.

*Plazo de Teixeira*

*In Dei nomine amen nos Vasco Martinz prior do mosteiro d'Ansidy ensembra com o mosteiro desse mesmo lugar arrendamos a vos João Affonso, e a vosa mulher Senhorinha Gonçalvez o noso casal que nos avemos em Teixeira convém a saber: o herdamento que foy de Stevom Afomso. Item o herdamento que foy de Lourenço Fernandez que jaz so Sete Fontes como parte pello rego das Bouças, ajuso e da outra parte com as leiras do Souto que forom de Lourenço Pirez. Item a vinha de Mesados que nos compramos de Gonçalo Pirez e da outra parte com castinheiros que foram de Fernand'Estevez e com o canpo que hy jaz 'tras as casas d' Afomso Lourenço. Item os canpos de Fontellas que deo Afomso Lourenço ao mosteiro. Item os canpos que deo Stevom Garcia ao mosteiro. Item os canpos que foram das leiras de Fernand' Afomso que jazem nas Cortinhas com a leira das Tornadas. Item as casas das Bouças com suas pertenças que Joham Fernandez deo ao mosteiro, e todas estas cousas vos damos por casal enteyro e pagar cinco maravedis e hua marraa e luytosa cada pesoa <sup>176</sup>.*

*Estes som os casaes que o mosteiro ha em Avoaças.*

*En na terra da Pedoiro (sic) o casal [da] Marinha gan[...] ca da por dia de Paschoa, e quarenta soldos de colheita.*

*Item o casal da Cardia mede-se de terço, paõ e vinho e linho e legueminhas, e todas outras cousas, e da hum dia de cada doma.*

*Item o casal de Gonçalo Peres da por dia de Paschoa (sic) e da hum maravedi de colheita.*

*Item o casal de dom Gil mede-se de terço paõ e linho <sup>177</sup> e todas as outras cousas que Deus hy der e da sete teigas de paõ por eiradiga e por todas dereituras e da hum puçal de vinho de lagaradiga e da quarenta soldos de colheita ao prior e da hum bragal e manteiga e ao mordomo seis soldos e hum frango e da colheita para El Rey e da aos conigos hua spadoa e hum carneiro e hua marram e hum cabrito e hua lamprea e hum par de capoens com vinte ovos, e hum sesteiro de trigo*

<sup>175</sup> A partir daqui o documento quase deixa de ser legível. Recurso ao treslado.

<sup>176</sup> Continuo a seguir o treslado. No original parece que não se encontra parte da informação seguinte que, como já foi dito, pode proceder de outro tomo do século XIV, por várias vezes referido.

<sup>177</sup> Ou "vinho"?

*pello de Meijom Frio e quatro soldos de pedida e por este foro estaõ todos os casaes que nos avemos em Avoças os que nom estam arrendados a dinheiro.*

*A granja da Souvereira pello dito foro e da por dereituras dous maravedis, e duas lampreas e da quatro soldos ao mordomo quando lhes mede ou quatro franganos (sic), e deve dar ajuda para as coleitas do prior.*

*Item a quinta da Souvereira que foi de Marcos Pires da quatro maravedis e meio ao prior.*

*Item as quebradas som estas: a quebrada do Tornadoiro que foi de Martim Norço (sic?) medemna de terço e da duas galinhas com vinte ovos, e doze dias de fisco (sic?), e meio bragal.*

*Item a quebrada que foi de Pero Orelha de Rabada (sic?) dant'ambas augas das Pias mede-se de quarto, e da de foro duas galinhas com vinte ovos e da ajuda para as colheitas quando o prior vier comer.*

*A griva da Ribada que foi de Lourenço Domingues que se chama da Ribada mede-se de terço e da de foro duas galinhas com vinte ovos, e seis soldos de ajuda para as colheitas do priol no Agosto.*

*Titulo da Ribada*

*Item a casa grande que foi de Pero Lourenço da meio bragal e hua galinha com dez ovos.*

*Item a quebrada que foi dos Aguiõens do Ribeiro mede-se de terço e da duas galinhas com vinte (sic) ovos.*

*Item a quebrada que he de Marinha Garcia que jaz no Ribeiro por u himos para as casas que traz o Carniceiro, hua galinha, des ovos e aforase por o casal de Marinha Garcia.*

*Item a quebrada que foi de Pero Orelha que chamam das Lameiras da hum maravedi e hua galinha com des ovos.*

*Item Joam Paez o Carniceiro traz hua leira no chão do Paio que foi do casal de Pero Orelha da hua galinha com des ovos de foro e medea o casal (sic) Vasco Afonso das Pias, Joam Gonçalves, Joham Dias de (sic).*

*Item a leira do Canavel, que jaz a ponte do Souto que foi de Lourenço Joannes trazea Bartholomeu Dominguez, e seos parceiros e mede-se de quarto e da hua galinha com des ovos. Domingos Joannes.*

*Mais desta folha he em Avoças*

*Item a quebrada do Rebolso que foi do casal de Pero Orelha trazea Afonso Martinz e medese de terço e a novidade de quarto, e da hua galinha com des ovos ao prior.*

*Item a quebrada de Lama de Pedro que foi de Pero Orelha da des quartas de vinho, e hua galinha com des ovos.*



*Item a quebrada que chamam a Leva da Velha trazea Contez (sic) com seus parceiros e dam sinco covodos de bragal e hum capom com des ovos.*

*Item a quebrada que chamam Alegrete trazea Gonçalo Annes das Pias e medese de terço e da de foro hum quarto de carneiro e hum soldo de paõ e hua galinha com des ovos.*

*Item dos moinhos do Eivado haõ de pagar dous capoens porem que venha a agoa da levada pella herdade d'Ansedy. Domingos Joannes.*

*Item os Corregos que sohia a trazer Afomso Rodriguez medemse de terço e daõ hua galinha com des ovos.*

*Item a quebrada que chamam de Marinha Coiraça e sohia a trazer Joham Gil e Afomso Rodriguez e Aldara Martinz e parte com Freixeio e da outra parte com a granja da Sovereira e medese de quarto, e da hum frango com des ovos.*

*Item a quebrada que chamam do Outeiro que foi do casal que traz Estevom (sic) medese de quarto e da quatro soldos para as comeduras do priol.*

*Item que a Nomis (sic?) Chamadoira trazem os filhos de Vidal Dominguez e medese de quarto, e da dereitura dous frangos com des ovos.*

*Item traze hua leira do casal que foi de Vidal (sic) e daõ della sinco puçaes de vinho.*

*Titulo das comeduras do prelado*

*Primeiramente, em Avoças duas comeduras no anno.*

*Em Saõ Miguel de Oliveira duas.*

*Em na quintam de Oliveira.*

*Item Cabanellas, Martim Vidal, pagar vinho seis puçaes em garavatos em paz na adega, dous frangos com des ovos, e ao convento hua teiga de trigo pella de Meijom Frio, e dous capoens com vinte ovos do erdamento que parte com Travanca, e com Ancedy e da outra leira que vem juntar com a estrada.*

[fl. 24] <sup>178</sup>

*Item avemos a quintaam do Rebolsom <sup>179</sup> a meatady com sas perte[n]ças e huum canal e huum cousal no Rebolsom e esta na vida d'Affonso Martinz.*

*Item da quintaam de Casfare dam vinho cinço moios e a miðiçom e em tres gotas (sic?).*

<sup>178</sup> Retorno ao documento original.

<sup>179</sup> "R" maiúsculo decorado a tinta vermelha.

*Item* a quinta de fundo de Quintella com sa perte[n]ças e dam dela a Vasco (sic) dous maravedis e dous capois e a El Rey cinco livras por Sam Johani.

*Item* o Salgeiral do Mical o terço he noso que jaz no Mical.

*Item* Quintella de Cima com sas perte[n]ças e da a Carcare vinho VI puças pela quarta velha pella ramada de tras 'adega por manda de Gomez Lourenço.

*Item* a quintaam de Val d'Outeiro con suas perte[n]ças *convém a saber: (sic)* e ha huum casal em Ruivais que traz Gonçallo Anes tabalion e pagam delle trinta dias.

*Item* Antonio Piriz de Ruivais paga q[ua]tro dias e a miçom de todo de hua vinha que sta hy em Ruivais hu chamam o Alacral<sup>180</sup>. Afonso da Mota.

*Item* Martim Affonso de Ruivais pagar XVI dias do seu casal a dicta quintaam perte[n]cente. Joham Gonçalves.

*Item* Vendutodo (sic?) do meio casal VIII<sup>o</sup> dias e mais dous maravedis e meio e os dinheiros som de qualquer que for prior clasteiro que lhes dam pera candeas e pera fazer a cerca.

*Item* em Montam o casal que foy de Joham das Putas pagar VIII<sup>o</sup> alqueires de pam terçados e hua marram viva e vinho cinco alqueires e mais doze dias.

*Item* em Montam avemos outro casal que traz Joham Gil e pagam delle X livras.

*Item* em Finzes avemos dous casais que trazem Pero e Afonso Lourenço e<sup>181</sup> ham de pagar Pero dous maravedis e XII dias e Afonso Lourenço paga VII livras e mais do[u]s dias.

*Item* Domingos do Freixeiro IX livras e a geira.

Pero Dominguez o Clerigo pagar X livras em dinheiros miudos e hua geira a Quintella.

*Item* A<sup>182</sup> quinta de Oulveira em que moram todos eses povadores pagarem dezanove moios de vinho garavatados e huum moyo de pam pello alqueire novo en paz e en salvo per maa de noso mordomo na adega de Oulveira ou na foz de Portuzelho e huum par de aneras e vinte ovos e hua lamprea<sup>183</sup> e hua spadoa do melhor porco que andar na quintaam e hua maraam recebonda e huum bragal e comeduria do priol e a honra della deve a d'aver a quem na der o mosteiro.

*Item* na Castinhe[i]ra avemos hua quintaam que trazem os moradores della e pagaren (sic).

<sup>180</sup> Emendada. Estava "Alacreal".

<sup>181</sup> Riscado: "Pero Dominguez".

<sup>182</sup> Letra capital bem desenhada e pintada a vermelho e castanho.

<sup>183</sup> Rasurada esta palavra.



*Item* ha hy hua ramada de Joham Afomso noso conego <sup>184</sup> que traz Joham Gil emprazada por q[ua]tro livras.

*Item* e a eigreja de Uulveira he toda en solido do mosteiro e a d'aver o convento qorenta livras e o prior vinte e duas colheitas e huum porco de huum maravedi e outras cousas.

*Item* en Borratesos <sup>185</sup> avemos huum casal en que mora Joham Fernandez da VIII<sup>o</sup> maravedis.

*Item* a quebrada de Trancoso huum moio de vinho e spadoa ou perna do melhor porco que trouxerem e huum par de capois com vinte ovos e cinco teigas de pan e hua de trigo en paz e en salvo ao Ribeiro d'Eirigo. Maria Afonso a tras e paga hum moio de vinho.

*Item* tres moios de vinho de Matelos de casa de Senhorinho (*sic*) com seus parceiros <sup>186</sup> garavatados per q[u]arta dereyta. Esto *he forçado por parte do Marichal* Vasco Coutinho.

*Item* Fendoais. Joham Martinz huum puçal de vinho garavatado per quarta da vinha da Copegal.

*Item* Affomso Vicente d'Avoaças nove quartas de vinho garavatadas da vinha da Copegal midiom todas as outras teras de quarto en paz e en salvo na adega.

Joham Piom huum puçal de vinho da vinha do Copegal garava[tado] todos en paz e en salvo.

Gonçallo Anes vinho huum puçal per quarta e garavatado da vinha do Outeiro e mais VI dias.

Quinteella. O casal de Domingos Gonçalvez vinho dous moios per alqueire e vinte alqueires de pam terçado e dous capois com vinte ovos e huum carneiro, cabrito, bragal e as outras dereituras como as sempre deram.

O <sup>187</sup> casal de Vasco Lourenço o vinho de terço e o pam de q[u]arto e maraam e spadoa e geira e nom al.

O chousal que esta atras a casa de Gonçallo Lourenço que parte com o Bispo dar a meatady de todo o que Deus hy der.

<sup>184</sup> Idem.

<sup>185</sup> No treslado está "Borrateços".

<sup>186</sup> Riscado: "en paz".

<sup>187</sup> Emendada.

[fl. 24v]

Sam e Sancta

Titulo das nosas heigrejas

Sam Joham de Medim a que chamam Sancto Andre a terça da dicta eigreja he d'el Rey a terça parte do mosteiro e a terça parte do bispo do Porto e dos outros freigueses e deste terço a d'aver o mosteiro o dereito d'Oraca Sanchez filha que foy de Sancho<sup>188</sup> Nuniz hirmaao d'Airas Nuniz o qual Ayras Nuniz ouve hua filha Bringela Airas a qual Bringela Airas deu a sua apresentação.

Sam Salvador de Medroes he toda de Travanca.

Santa Maria de Sedelos dos Agudos e dos Gedez e dos Monteiros e dos Outes (?) e dos freigeses e da dona de Lubrigos.

Sam Mamede de Villa Marim he de Sancta Marinha d'Augas Santas e os de Pereira e Ansidy.

Cabanellas. O casal que traz Martim Ferreiro e Joham Lourenço pagar doze moios [de vinho] per quarta vella<sup>189</sup> garavatados e jeira en paz e em salvo e darem tinta pera o vinho e lavarem a cuba.

Joham Lourenço do Lodeiro traz hum casal no Lodeiro e medirem todo pam e vinho de q[u]arto e pam VII teigas sabudas e trigo ao convento e carnes e jeira ao priol e bragal e dinheiros do canteiro ao mordomo.

En Curtinha de Donas Joham Nicollao das ramadas que traz medirem todo pam e vinho de quarto e VI dias en cada hum ano. Johani Anes de Fereiros.

*Item* Domingos Gonçalvez dar das Bouças a<sup>190</sup> mição de quarto pam e vinho e mais V dias en cada hum ano.

*Item* os moradores de Paação pagarem hum par de carneiros de montadigo en cada hum ano ao dicto mosteiro <d'Ansidy>.

Paação<sup>191</sup>. O casal d'Estevom Francisco e seus parceiros pagarem VII teigas de pam abraçado e vinho trinta quartas e a mição de todo o que Deus hy der e midir o mordomo e as outras dereituras como as senpre derom. Diego Alvarez.

Vidal de Paação da vinha que traz em<sup>192</sup> a de pagar hum puçal de vinho e hum dia.

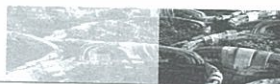
<sup>188</sup> Riscado: "a qual".

<sup>189</sup> Isto é, "velha".

<sup>190</sup> Emendada.

<sup>191</sup> No treslado: "Passos".

<sup>192</sup> Segue-se um espaço em branco.



Martim Gonçalvez pagar por o seu casal V maravedis.

Joham de Sam Johani traz hua quebrada e pagar deve (*sic*). Fernand'Iaanes d'Avoaças.

*Item* o casal en que mora Domingos Tome e Maria Martinz he do convento e pagam ao convento VI maravedis os meios aa ovença da Conditaria e os meios as capellas.

*Item* as Bouças dianteiras pagam VIII moios de vinho en salvo em Quintella e garavatados e bragal e capois e outras dereituras e mostrem prazo e hanse de vinr soterrar ao mosteiro com a quinta parte do seu aver.

*Item* a leira do Tourrom que traz Gonçalo Chias (*sic*)<sup>193</sup> com seus parceiros de terço.

Avemos d'aver de todas pesqueiras des Carregossa ata<sup>194</sup> Porto Antigo duas quartas e meia que perte[n]ce a <Quintella>.

A gra[n]ja dos Soutos com todas sas pertenças ja s'ee scripta na sua parte deste livro e tanbem ha e deve d'aver parte de pesqueiras e ha muytos boos campos.

*Item* en Peinçais lhe perte[n]ce huas ramadas e casas e erdades que traz agora<sup>195</sup> e pagam delas q[u]atro libras.

Esto he ho que ey de perguntar a Joam Velho polas erdades da Seara que tras Fernan Vasquez e polas landeiras que traz Affonso Vasquez que pertence todo a[o] mosteiro<sup>196</sup>.

[fl. 25]

A quinta de Cinfaís esta emprazada esta por XV libras.

*Item* outras erdades que hy jazem que traz Stevam (*sic*) emprazadas per XI soldos.

*Item* Joham Gonçallvez de Cinfaís traz hua adega emprazada por vinte soldos.

*Item* ouve demanda antre o mosteiro e o concelho sobre a auga da dicta quinta perante Fernam Martinz e foy julgado que a dicta auga senpre andy na dicta quinta.

<sup>193</sup> No traslado: "Diaz".

<sup>194</sup> Riscado: "Bestança".

<sup>195</sup> Segue-se um espaço em branco.

<sup>196</sup> Parece tratar-se de uma anotação feita algum tempo depois do original. No século XV?

*Item* em Abetoure a [ho] convento d'aver pera sa pitaça cinquenta soldos pella vinha da Curujeira.

En Nespereira avemos hua quintaam que foy de dom Ridig'Ean[e]s chantre do Porto e rendy vinte livras e ella val mais.

*Item* en Dumim (*sic?*) avemos huas herdades que traz Domingos de Domin (*sic?*) que perte[n]cem a nos da parte do prior dom Fernam Gomez e da parte de Joham Affonso e Martim Afonso nosos conegos. Fernand'Eanes d'Avoaças.

*Item* en Lourosa ha o convento hum casal en que mora o Gago e rendy a sua capella do prior dom Vaasco seis maravedis vellos <sup>197</sup>.

En Aregos

Renenbrança dos dinheiros que o mosteiro ha.

Primeiramente en Porto Manso VI maravedis de colleita <sup>198</sup> e de serviço e dos casais XIII soldos.

*Item* da quintaa do Sobrado tres maravedis por Natal.

*Item* dos dous casais que soia trazer Martim Piriz e Pero Lourenço dam por dereituras dous maravedis e meio.

*Item* na Palla o casal de Catalina (*sic*) da VI maravedis por dia de Natal.

*Item* no Souto Domi[n]gos Paaez hum <sup>199</sup> meio maravedi por dia de Natal e hua galinha com X ovos e tem agora enprazada a dicta erdady Trareija (*sic*) Vella. Domingos Ianes e testemunha.

*Item* Avoaças. Joham Vicente por o casal de Martim Gança <sup>200</sup>.

*Item* o casal do Lodeiro.

*Item* a quintaa da Sovereira dous maravedis e hum deles he dos conigos e duas lanpreas.

*Item* a Quintaa quatro maravedis e meio por Sam Johani.

Cabanelas a midiçom.

Moraceseis (*sic*).

*Item* a Castinheira. Martim Martinz VI maravedis por Pascoa da nosa quintaa que elle hi traz. Lourenço Gonçalvez e Joham Gonçalves.

Paçoo esta a midiçom.

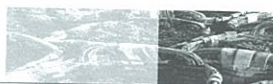
Vila Nova a midiçom.

<sup>197</sup> Isto é, "velhos".

<sup>198</sup> Isto é, "colheita".

<sup>199</sup> Riscado: "maravedi".

<sup>200</sup> "Martingança"?



*Item* outro casal que traz Joham Gil pagar X libras. Trazeo Gonçalo Rodriguez<sup>201</sup>.

*Item* Finzes trinta libras.

*Item* a Egreja de Sam Migel dar por coleita geeral hum porco e cem pais e V galinhas e<sup>202</sup> cinquenta ovos e XX libras ao prior e dar duas colleitas no ano.

*Item* o casal do Souto dar XXXV soldos e meyo. Trazeo Diego Alvares ha de pagar XXIIII<sup>o</sup> quartas<sup>203</sup>.

*Item* da Quintaam q[ua]tro soldos VIII dinheiros por Sam Joham e hua colleita por Janeiro.

[fl. 25v]

As<sup>204</sup> Bouças hua q[u]arta de maravedi.

*Item* as quebradas d'Avoças darem qorenta soldos.

*Item* os casais dam duas colleitas no ano.

Ruivas trinta e VI soldos [e] meio.

En terra d'Aregos

O casal do Outeiro he do convento das capelas de<sup>205</sup> dona Maior e dam delle ao prelado hum maravedi.

*Item* a Lagariça. O casal da Ferreira da por Pascoa ao prior (*sic*).

*Item* o outro casal d'Alvello e de seu hirmao pagam por Pascoa (*sic*)<sup>206</sup>.

*Item* a Egreja de Sam Cibraao he toda ja do mosteiro ca Johana Lourença ja mandou a sa parte por sua alma e a d'aver o prelado hua colleita en cada hum ano.

Baffoeiras. O casal que foy de Lourenço Gomez da quatro maravedis por Sam Joham. Martin Vasquez.

*Item* outro casal que trazia Martim Giraldez que foy de Lourenço Gomez dous maravedis e quarta.

*Item* o casal de Cima dous maravedis por Pascoa.

*Item* o meio casal de Bafoeiras em<sup>207</sup> que mora Gonçalo Dominguez.

<sup>201</sup> A última frase parece ter sido acrescentada.

<sup>202</sup> Riscado: "LXX".

<sup>203</sup> A última frase parece ter sido acrescentada.

<sup>204</sup> O "A" decorado e pintado.

<sup>205</sup> Riscado: "Froileans".

<sup>206</sup> Desenho (mão?) na margem esquerda.

<sup>207</sup> Rasurada esta palavra.

Estes casais todos dam com os outros dam senhos meios maravedis de serviço en cada huum ano. <Item Joham Gonçalvez nos (?) paga hum maravedi do lugar que traz de Vila Boa> <sup>208</sup>.

*Item* Lourenço Martinz traze hua quintaa do convento por X maravedis e he das capellas de dona <Maior>.

*Item* Joham Martinz d'Arnoia dous maravedis e quarta as capelas <sup>209</sup>.

*Item* Joham Regeifa dous maravedis e quarta a ouvença da Conditaria. Gonçalo Regeifa <sup>210</sup>.

*Item* Lourenço Piriz huum maravedi e quarta ao priol e outro maravedi a quarta as capellas que mandou Roy Lourenço.

*Item* ha hy outro casal que traz Maria Pousada e he da Vestiaria do convento.

<Joham Gonçalvez o Velho traz a erdade do Sobrado a metade e paga XX soldos e a outra metade traz Stevom Lourenço sem pagar>.

Pousada

Pousada toda a quintaa de Vasco Gomez he ja nosa e he muy boa e fazana (*sic*) <sup>211</sup> a meias e dam dereituras.

*Item* da outra quinta que foy de Lourenço Gomez e de Margarida Fernandez som nosos seis quinhois e meio o quinhom de Gomez Lourenço e o quinhom de Mil Livras (*sic?*) <sup>212</sup> e dous quinhois que comprou Gonçallo Stevez e avemos deles nosa parte por razom de Joham Affomso e Martim Affonso nosos conigos e o terço e o quinto de Johana Lourenço.

*Item* en Bafoeiras avemos avemos (*sic*) huum meio casal en que mora Gonçallo Dominguez e he noso por razom de Affonso Fernandez e Fernam Gonçalvez nosos conigos filhos de Diega Martinz e de Fernam Piriz.

*Item* Anriady

Avemos da quintaa e pardieiros e chousas e cidral e arvores e outras erdades que lhe perte[n]cem as q[u]ais traze Martim Gil e Costança Fernandez e do celeiro de Gonçallo Martinz de todo avemos d'aver dous quinhois o quinhom d'Affomso Fernandiz e o de Fernam Gonçallvez nosos conigos.

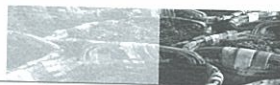
<sup>208</sup> A última frase, entrelinhada, parece ter sido acrescentada.

<sup>209</sup> Na margem esquerda está uma cruz bem desenhada.

<sup>210</sup> Este nome parece ter sido escrito posteriormente.

<sup>211</sup> Por "fazemna" com está no treslado.

<sup>212</sup> Por "Mil Lutas"?



[fl. 26]

*Item* outro tanto per lo casal de Diego de Pousada e per ele ha d'aver o convento huum maravedi.

*Item* em na freigisia de Sancto Andre de <sup>213</sup> julgado de Sam Fi[n]s avemos d'aver a nosa parte das erdades que allo montarom da parte d'Afonso Fernam Piriz <sup>214</sup> paadre d'Afomso Fernam Fernandez.

*Item* Fernam Piriz mandou ao convento en cada huum ano huum meio maravedi.

*Item* Di[e]ga Martinz madre d'Afomso Fernandiz mandou ao convento meio maravedi.

En Louredo d'Aregos avemos d'aver <sup>215</sup> VI almudes de vinho mole que nos mandou Vivas Gonçalvez meu primo de Finzes ao convento pera misas.

En Nogeira avemos huum casal en que mora Gonçalo Martinz.

Estes casais todos dam senhos meios maravedis do serviços (*sic*) en cada huum ano.

Em Bafoeiras huum maravedi ao convento pello casal <sup>216</sup> que traz Afomso Eanes conigo de Carcare que nos mandou Moor Ferreira.

En nos Giabois (*sic?*) o casal de Affomso (*sic*).

*Item* o outro casal en que mora o Alfaiate.

*Item* avemos hy hua quinta nos Giabeis (*sic?*) que trazia Afonso Eanes e he da Vistiria do convento e dam della a Canastres.

*Item* tres casais en que mora Maria Nova com seus conchousos e com arvores valem qorenta soldos.

*Item* outras tres casas en que mora Gil (*sic*) com seu eixido e com sas arvores e com ramada e com duas leiras de terreo e hua jaz acima de Maria Nova e a outra aos Carvalhos da Portella e valem bem <sup>217</sup> cincoenta soldos.

En Sam Martinho de Mouros huum casal que nos mandou Domingas <sup>218</sup> Gomez e rendy huum maravedi e XVIII soldos.

<sup>213</sup> Segue-se um espaço em branco.

<sup>214</sup> Riscada uma palavra ilegível.

<sup>215</sup> Rasurada esta palavra.

<sup>216</sup> Riscado: "de".

<sup>217</sup> Riscado: "qorenta soldos".

<sup>218</sup> Dúvida: "Domingos"?

*Item* o casal de Domingas<sup>219</sup> Gomez que traz Maria Pousada por dous maravedis e meio pera Vistiria e val mais V maravedis.

Em nas Caldas d'Aregos as casas que foram de Marinha Fernandiz qorenta soldos.

*Item* em Luylimil (*sic*)<sup>220</sup> avemos d'aver huum meio casal que nos traz Gonçalo Fernandez o qual nos mandou (*sic*) por sa alma.

Em Merloo no lugar a que chamam a Maraa avemos huas herdades muy boas e rendem agora (*sic*).

Mizarelha<sup>221</sup>

Titulo de Misarelha

Em termo da Garda avemos hua quintaa da Misarelha com sa povoação e rendy setemta livras de boa moeda antiga.

Divisois do termo da Miserelha que foram dictas e mostradas e as erdades da dicta quintaa presente Roy Pereira tabalion d'el Rey na dicta villa e das testemunhas que adiante som scriptas. Primeiramente.

Estes som os beens dizimeiros da dicta quintaa na dicta Miserelha as coyrelas do Chaa que parte com Lopo Rodigre (*sic*) e com Tareja Dominguez e com Johana Gonçallvez e com testameita (*sic?*)<sup>222</sup> da Eigreja.

*Item* na Madroa hua vinha que foy de Migel Paaiz e outra que foy de Bertolameu Johanis e outra que foy de Joham Piriz e estas diserom<sup>223</sup> os hos (*sic*) moradores que trazia Joham Fernandez por rezom de seu casamento e parte com Airas Gonçalvez e parte com o Ferreiro da dicta quintaa e parte com Joham Colloço e parte com Airas Piriz da Faia e com a Toucosa (*sic?*) e no Vale da Madroa hua courella que foy d'Antonio Piriz e outra que foy de Tutella Maça (*sic?*) e parte com hereos de Per'Eanes da Faia de duas partes e com herdade da dicta quinta; e hua qairella de vinha que jaz na Madroa e parte com<sup>224</sup> hereos do dicto Per'Eanes

[fl. 26v]

e com vinhas da Quintaa.

<sup>219</sup> Idem.

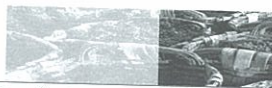
<sup>220</sup> No traslado: "Luymil".

<sup>221</sup> Em letra posterior?

<sup>222</sup> No traslado está "testamenta".

<sup>223</sup> Rasurada esta palavra.

<sup>224</sup> Riscado: "outras".



E hua qairella de vinha chamam na Madroa e parte com hereos de Martim d'Avom (?) e pella vya <sup>225</sup> do concelho e foy de Joham Piriz.

E hua qairella no Valle da Madroa de vinha e foy de Stevom da Avellela e parte com a qairella da Quintaa.

E hua qairella de <sup>226</sup> vinha na Madroa que foy de Joham Cabeça com seu lagar e parte com Airas Piriz da Faya e com sa madre.

*Item* na Corredoira hua qairella de vinha que foy de dona Costança parte com Airas Perez da Faya e <sup>227</sup> com o que foy de Joham Cabelote.

E outra qairella que jaz na Corredoira e foy de Joham Cabelote e parte com Martim Raal (*sic?*) e com Domingos Carrilho.

En nos Linhares hua qairella de vinha que foy de dona Costança e parte com a qairella e com a vinha que foy de Lourenço Carniceiro.

E hua qairella de vinha a so a aldeia a qual foy de Lourenço Carniceiro e parte com a vinha que foy de Domingos Viegas e com Bertolameu Johanis.

E hua vinha que jaz a so a aldeia e foy de Pedro de Louças e parte com Beento Gonçalvez pela auga de Mondego e com o canpo da quintaa e desta ha d'aver a quintaa o q[u]arto.

E hua qairella que jaz aa de dom Simom e parte com Pedro Coiras e com filhos de Pero Collaço e com hua qairella de vinha que jaz na de dom Simom e parte com filhos de Duram Piriz e com vinhas que forom de Pero Casado.

Entesta nos Linhares de dom Simom <sup>228</sup> Coelho de vinha que jaz nos Linhares e parte com filhos de Domingos Vivas e com filhos de Pero Collaço e com filhos do prior que foy da Miserella <sup>229</sup>.

Estes som os soutos da Miserella.

Huum souto na de Sancha da Mato (*sic?*) e parte pela via <sup>230</sup> do concelho e com hereos do Jojeiro (*sic?*) e com herdades da Quintaa e esto traze Joham Fernandez.

*Item* nas Descoentes (*sic*) huum souto que parte com Lopo Rodriguez e com Abolaan.

Coirella que foy do Maniom (*sic?*) e hua qairella d'erdadi que foy de Stevom da Vella e parte com Martim d'Avom e com ereos de Maria Vella e (*sic*).

<sup>225</sup> Ou "vynha"?

<sup>226</sup> Rasurada esta palavra.

<sup>227</sup> Riscado: "os".

<sup>228</sup> Riscado: "salvo".

<sup>229</sup> Segue-se, em letra posterior, a palavra "Mizarella".

<sup>230</sup> Ou "vinha"?

E as herdades que jazem d'ella Lagea do Salido (*sic*) ata a Ladey[r]a de Porco e as que suas som as herdades que jazem no Soveral e huuns herdamentos que jazem na dos Gagos e as herdades dos Cabeçados que som sete qairellas e trazeas Joham Fernandez e estas (*sic*).

Estes som os conchousos e os linhares en campos de so a aldeia e todos jazem juntos e partem com a vinha de Jurio (*sic*) e com filhos de DuramPirez

[fl. 27]

Pirez (*sic*) e com a via<sup>231</sup> do comcelho e per'las vinhas da Quintaa [e] com as casas que estam juntas com os campos as quais foram de Simom (*sic*) e de Sancha Martinz.

E o casal que se chama (*sic*) que foy de Joham Carrilho e com as perteenças e as casas que foram de Joham Caatom (?)<sup>232</sup>.

E o direito que ha nos muinhos que foram de Joham de Joham (*sic*) Paaez que estam na Ribeira do Mondego.

E o quinhom que ha nos muinhos que foram do Jojeiro (*sic*) que jazem na dicta Ribeira.

E o muynho que esta na dicta aldeia e dous fornos com seus canpos.

E ha a dicta quintaa com seus dous pumares huum velho e outro novo.

E disserom que estes eram os casais foreiros a dicta quintaa d'onze quinhois huum com seu[s] serviços primeiramente.

O casal que foy de Martim Ferreiro e traziao Agada Paaiz com seus filhos com sas perte[n]ças e o (*sic*).

E o casal que foy do Sairaa<sup>233</sup> e traziao Andre Lourenço com sas pertenças.

E o casal que foy de Farnel com sas pertenças e trazena (*sic*) os seus filhos e hereos.

E o casal que he de Bertolameu Johanis com sas pertenças.

E o casal do Barroco com sas pertenças.

E o casal d'Agosto com sas pertenças.

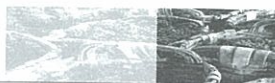
E o casal das Soeirinhas com sas perteenças e trazeno seus hereos.

E o casal que foy de Adam Mendiz com sas pertenças e trazeno seus filhos e hereos.

<sup>231</sup> Idem.

<sup>232</sup> Apagada uma palavra ilegível.

<sup>233</sup> No treslado: "Sarrão".



E o casal do Maniom (*sic*) com sas pertenças e trazeno seus filhos e ereos.  
 E o casal que foy de Gil Martinz com sas pertenças trezeno Joham Fernandiz.  
 E a Quintaa trazete tres casais.

Estas sam as casarias.

Primeiramente hua casaria que foy de Martim Gonçalvez.

Outra casaria que foy de Vidal Vivas.

Outra casaria que foy de Stevom Piriz e trazete Joham Fernandiz.

Outra casaria que foy de Martim Negro e trazete Joham Fernandiz.

E outra casaria que foy de Joham Cabelete.

E outra casaria que foy dos Barroquinhos.

E outra casaria a que chamam de Moorinha.

E hua casa que traz o filho de Domingos Vivas de que da hua galinha.

E outra casaria que foy de Martim d'Avam (*sic*) e trazete a filha do Farnel.

[fl. 27v]

E outras casarias e casais que a dicta quintaa trazete as quais vinhas e herdades e soutos e conchousos e linhares e cassais e cassas e casarias e fornos e canpos assy liudos e devissados como dicto he a dicta Catalina Lourenço que pressente estava disse e outorgou que assy hera como suso dicto he e o dicto priol protes-  
 tou por todo o seu derecho e do seu mosteiro e por as outras cousas que nom eram scriptas que ficavam pera se nom poderem en'alhear. Fecto foy no pumar da dicta quintaa vinte e seis dias do mes de Junho era de mill e trezentos e oitenta e q[u]atro anos. Testemunhas<sup>234</sup> Joham Fernandez e Joham Collaço e Martim Lourenço e Domingos Johanes Farnuxo que as sobre dictas cousas devisarom moradores na dicta aldeia<sup>235</sup>.

Estas som as capellas deste mosteiro

Cinquo maravedis no Outeiro d'Aregos por dona Maior.

En Baffoeiras o casal de Baffoeiras X maravedis por dona Maior<sup>236</sup>.

Joham Regeiffa dous maravedis e q[u]arta por Lourenço Gomez por Pascoa.

*Item* Lourenço Piriz do Carril hum maravedi e mea quarta por Roy Lourenço.

<sup>234</sup> Riscado: "Martim".

<sup>235</sup> No lado esquerdo, anotado posteriormente: "1384".

<sup>236</sup> Mais uma cruz bem desenhada na margem esquerda.

En Sedelos dous maravedis por Pascoa pello casal que esta junto com a Egreja por Martim Fernandiz.

Tresoiras sete libras<sup>237</sup> por Natal. Fernam Vegas.

Gestaçoo. Marnotos sete maravedis por Sam Bartollameu por Fernam Vegas.

Em nos Loivos q[ua]tro maravedis e meio por Sancta Marinha por Fernam Vegas.

Em Arviis<sup>238</sup> quinze maravedis por<sup>239</sup> Pascoa e por Sam Bertolomeu por o prior dom Stevom Martinz<sup>240</sup>.

Pazidi. A Currujeira tres maravedis por Pascoa por Fernam Vegas.

Sequeiros: o casal de Joham Martinz treze maravedis por Pascoa que nos mandou o priol dom Lourenço.

Paaçoo: tres maravedis por Pascoa pello casal de<sup>241</sup> Domingos Tome que nos mandou Gonçalo Vasquez o Maior padre de Gonçallo Vasquez Calordo e outros III maravedis a ovença por Pascoa.

En Gaia quinze livras em Gaia por Alvaro Gonçalvez do Souto.

Trinta soldos no Paraioso (*sic?*).

En no Lobom doze livras por dona Frulians.

Q[ua]tro maravedis no Souto por Maria Lourenço de Barveita pela[s] erdades que traz Migel Gonçalvez<sup>242</sup>.

Q[ua]renta soldos en Crasto d'Ejo (?) por Stevom Vaasquez Pinto o pay de Gonçalo <Fernandez> Pinto.

E qorenta soldos nas Caldas por Marinha Fernandez.

E XX soldos em Pedra (*espaço em branco*) Gonçalo Nunez Camelo.

E XXV soldos em Sancto Tiso. Gonçalo Nunez Camello.

E no Banho oito maravedis.

Soma som oteenta maravedis e meo afora <os> de Sequeiros.

A quarta de maravedi VI soldos IX dinheiros.

<sup>237</sup> Esta palavra escrita por outra mão e com outra tinta.

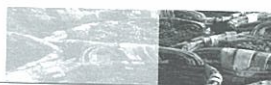
<sup>238</sup> Ou seja, "Arvins".

<sup>239</sup> Riscado: "Sam".

<sup>240</sup> No treslado do século XVIII está "Vasco Martins", o que talvez seja correcto.

<sup>241</sup> Riscado: "Joham".

<sup>242</sup> Na margem esquerda: "Senhor".



[fl. 28] <sup>243</sup>

*Titulo da capella do priol dom Vasco Martinz de Baiam.*

*Priol de Santa Crux.*

*Em na Egreja de Hulveira quarenta livras por Pascoa.*

*Em Vinheiros vinte soldos por Pascoa.*

*Em Nespereira do casal de Louza em que mora o Gago seis maravedis.*

*Em Agilde oito maravedis [por] Sam Bartholomeu.*

*Titulo dos dinheiros da Roupeira que mandou (sic).*

*Gonçalo Estevez de Canastres som na Roupeira.*

*Quatorze livras e meia para anniversarios.*

*Item em Fendoaes havemos de haver o convento dous maravedis e dous capoens pelo casal de Verdello.*

*Em Ferreiros havemos no lugar a que chamam Fendoaes devemos haver hum maravedi por elle que nos mandou seo pay de Roy Gonçalvez.*

*E havemos d'aver hum meio maravedi em Ramiras pello casal das Lageas, e este maravedi quitarom a Bartolomeu Dominguez em sua vida.*

*En no couto de Sanhoanne de Alpendorada no lugar a que chama (sic).*

*Item avemos d'aver tres maravedis por Frulians pello casal do Outeiro que esta na aldea de Munhaes, e os meios som pera missas e os outros som para o paõ do Avento e deonolos o prior de Sancta Crux dom Vasco.*

*Em na Abbadia ha o convento d'aver quatorze maravedis e meo e dous maravedis ao Priol todo por Sam Miguel e mais hua mostea de palha, e tres dias de obreiria.*

*Trebutos do couto.*

*Estes som os trebutos do mosteiro d'Ansedy. Primeiramente Lordello.*

*Lordello. Gonçalo Martinz dar paõ hum moio razo, trigo hua teiga e dar aos conigos os seos direitos, vinho hum moio feito, linho quatro afusaes e hua freama com des soldos aquelle he por toda mediçom salvo dereituras por Natal que vos hi nom damos.*

*A quebrada de Martim Dominguez que agora [traz] Domingos Giraldez pagar trigo hua teiga e hum cabrito e o quarto do paõ e o terço do vinho.*

*O casal de Vicente Dominguez dar paõ tres quarteiros, trigo hua teiga, vinho tres moios rasos e dar trigo aos conigos e hua freama com vinte soldos e linho qua-*

<sup>243</sup> Mais uma vez acontece a cópia do século XVIII ter mais elementos do que o original. Neste passo, inclusivamente, parecem faltar fólhos ao pergaminho original.

*tro afusaes salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos, e dar duas galinhas com vinte ovos.*

*Item a quebrada da Granja que agora traz Maria Giraldez trigo hum dozão (?).*

*O casal do Outeiro dar paõ dezanove teigas, trigo hua teiga, vinho sinco puçaes e linho sinco afusaes e dereituras de Natal que vos hi nom damos e dar duas galinhas com vinte ovos e hum carneiro com sinco soldos de paõ.*

*O Muinho dar o terço e o dizimo.*

*A Costa dar paõ tres quarteiros e trigo hua teiga e vinho tres puçaes e linho tres afusaes, e duas galinhas com vinte ovos e vinte e quatro soldos salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*O casal do Ribeiro dar paõ sinco quarteiros, trigo hua teiga, vinho dous moios feito, linho sinco afusaes, hum carneiro com quatorze soldos, duas galinhas e vinte ovos esto ser por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*A quebrada do Comchousoainho (sic) da casa de Gonçalo Annes paga duas galinhas. Trazea Vicente Dominguez.*

*O Curcial e Val Mao darem vinho dous moios feitos e hum carneiro e hua teiga de trigo pella quintaa e almudy da casa e duas galinhas com vinte ovos. O Tecelam a traze.*

*A quebrada do Ribeiro dar trigo hua teiga.*

*Pouzadellas que agora traze Domingos Giraldez dar trigo hua teiga e hum cabrito.*

*A quebrada de so o casal do Outeiro que traze Pero Dominguez dar hua galinha com des ovos.*

*A quebrada do Casal medese de terço e de dereitura trigo hua teiga por quinta que som tres alqueires pella velha, e hua quarta de vinho.*

*Estes casais todos darem as dereituras do trigo e da carny como as senpre melhor derom.*

*Sima de Villa Antonio (sic) dar paõ hum moio e vinho hum moio feito e trigo hua teiga, linho quatro afusaes, galinhas duas e vinte ovos e hua freama com des soldos por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*Domingos Stevez por o casal do Ribeiro da paõ quatro teigas, trigo hua teiga e vinte e quatro soldos e dar todas as outras dereituras como as ende sempre melhor derom.*

*Stevam Dominguez dar paõ hum moio raso, trigo hua teiga, vinho hum moio, linho quatro afusaes e hua freama com vinte soldos e duas galinhas, ovos vinte esto he por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e dar todas as outras dereituras como as ende senpre derom.*



*A Lameira pagar hum carneiro.*

*As herdades de Gonçalo Fernandez som da capella de dom Vasco Martins.*

*Lampreeira Affonso (sic) paõ hum moio, trigo hua teiga.*

*Prado esta [a] mediçom.*

*O Canaval*

*A Matta, e Folipeiro e as Naceiras.*

*Sequeiros Martim Andre paõ vinte quartas, trigo hua teiga, vinho sinco moios garavatados e hua maraan.*

*A Ranha Affonso Garcia, paõ dezaseis teigas, trigo hua teiga, vinho tres moios feitos bragal.*

*Antonio Martinz dar paõ (sic) e vinho quatro moios feitos com (sic) e destes moios serem tres teigas de centeio e hua teiga de trigo pella teiga de Canavezes e as outras dereituras como as ende sempre derom.*

*Penalva. A Lavandeira hum moio de paõ feito e trigo hua teiga, vinho tres moios feitos, linho seis afusaes, galinhas duas ovos vinte e quinze soldos em dinheiros. Esto he por toda mediçom e dar todos os direitos e dereituras como as senpre melhor derom.*

*Gonçalo Gonçalvez dar paõ nove teigas e trigo hua teiga, vinho sete puças, linho sinco afusaes, galinhas duas, ovos vinte e des soldos e esto he por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e dar as outras dereituras como as sempre melhor derom.*

*Affonso Annes dar paõ quinze teigas e trigo hua teiga e vinho dous moios rasos, linho seis afusaes, dinheiros quinze soldos.*

*Andre Piriz paõ hum moio feito e trigo hua teiga e vinho sinco moios.*

*O casal do Souto pagar (sic).*

*Martim Martinz e Martim Forneiro darem seis quarteiros (sic), trigo hum dozão (?) e vinho quatro moios, linho quatro afusaes e hua freama ou hum meio maravedi, duas galinhas com vinte ovos salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e as outras dereituras dardes em como ende senpre melhor derom.*

*Martim Martinz o meio casal de Sima dar paõ onze teigas e trigo hua teiga, vinho tres puças, linho quatro afusaes, hua galinha com dezoito dinheiros oito soldos salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e dardes direitos e dereituras como as sempre melhor derom.*

*Gonçalo (sic) quatorze teigas de paõ, trigo hua teiga, vinho dezasete quartas, linho quatro afusaes, galinhas duas com vinte ovos, dinheiros sete soldos salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*A Devesa Tareja (sic) dar paõ treze teigas de paõ e almude, trigo hum almude por caira, trigo hum almude para o cabeçal<sup>244</sup>, vinho sete puçaes, linho sete afusaes, dinheiros quinze soldos, hua galinha com des ovos salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*Gonçalo Annes outro tanto.*

*O Minhoso. Stevom (sic) dar paõ onze teigas e hum dozão (?) de trigo e hua teiga por caira, linho quatro afusaes, galinhas duas com vinte ovos e com sinco soldos de paõ por toda mediçam salvo as dereituras [de Natal] que vos hi nom damos, o mais como senpre melhor derom.*

*Stevom (sic) dar paõ seis quarteiros, trigo hum dozão (?), linho seis afusaes, vinho sinco puçaes, hua freama com sinco soldos, duas galinhas com vinte ovos por toda mediçam salvo as dereituras [de Natal] que vos hi nom damos e dar todas as dereituras como as senpre melhor derom.*

*O casal que trazia Lourenço Martinz que agora traze (sic) dar paõ sinco quarteiros, e hum dozão (?), vinho des quartas, linho quatro afusaes, galinhas duas, ovos vinte, quinze soldos por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e dardes todas as outras cousas como as ende senpre melhor derom.*

*Afonso Periz.*

*Domingos Vicente.*

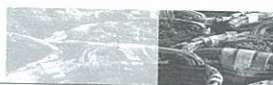
*Martim Muleiro mandou ao convento todas as suas herdades, trazeas Joham Duras (sic) sonegadas.*

*Gonçalo da Ramada traz duas herdades que foram de sua molher Guiomar Rodriguez em sua vida e fazer aqui dizer hua misa por ella e despois de sua morte fique aqui toda. Maria da (sic) sonegada.*

*Domingas Affonso sobrinha de Pero Ramos mulher que foy de Gonçalo Lourenço mandou aqui toda sua herdade e trazemna os filhos de Pero Ramos trazemna Gonçalo Dominguez de Sequeira e Joham Campello e Joham Ramos e Domingos da Ramada e Vasco Martinz do Arrabalde e trazemnas sonegadas.*

*Item as herdades que foram de Affonso Martins pai de Joham Affonso de Lordello filho de Maria Dominguez ficaram ao mosteiro ca gançou Martim Lourenço trazeas trazeas (sic) Joham Martinz trazeas (sic) Joham Affonso sonegadas.*

*Maria Delgada filha que foi de Maria Linha e de Joham da Devesa mandou sinco soldos pera sempre aos conigos pela sua herdade que traz Affonso Gonçalvez das Paredes.*



*Eiriz Domingos Vicente dar paõ des teigas, trigo hum cesteiro, vinho dezaseis quartas, linho tres afusaes esto ser por toda mediçam salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e dua galinhas com vinte ovos.*

*Gonçalo Dominguez dar paõ hum moio feito, trigo hua teiga, vinho hum puçal, linho tres afusaes, duas galinhas com vinte ovos e dar hum capam esto por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e dar todas as outras dereituras como as senpre melhor derom.*

*Joham Vicente dar paõ hum moio raso, trigo hua teiga, vinho dous puçaes, linho tres afusaes, hua freama, duas galinhas com vinte ovos, e esto ser por toda mediçam salvo as dereituras de Natal que [vos] hi nom damos [e] dar todas as dereituras como senpre melhor derom.*

*Andre (sic) paõ hum moio e trigo hua teiga e as dereituras de Natal e o vinho (sic).*

*O casal d'Outeiro: paõ sinco quarteiros e dozão (?), trigo hua teiga, vinho dous puçaes, linho tres afusaes, carneiro com sinco soldos salvo as dereituras de Natal o mais como sempre derom.*

*Meio casal da Lagea paõ dous quarteiros, trigo hua teiga, dinheiros hum maravedi.*

*Esmoriz Affonso Nogueira dar paõ treze teigas, trigo hum dozão (?), vinho sinco puçaes e dozão (?), linho oito afusaes e dar hum maravedi, duas galinhas com vinte ovos salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e as outras dereituras trazemno Affonso da Nogueiras e Vasco Piriz.*

*Martim Piriz paõ sete quarteiros, trigo hua teiga, vinho sete puçaes, linho sete afusaes, galinhas duas com vinte ovos, doze soldos ou hua freama per toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos e dar todas as outras dereituras como sempre derom.*

*Gonçalo do Outeiro paõ treze teigas, trigo tres alqueires, vinho dezasete quartas, linho sinco afusaes e des soldos em dinheiros.*

*Em Esmoriz a herdade que foy de Gonçalo Gonçalvez a que chamam Castanheira e foy vinha o mosteiro ha d'aver a quarta parte do que Deus hy der e duas quartas de lagaradiga e duas galinhas com vinte ovos em cada hum anno trazemna Vasco Gonçalvez e Maria Giraldez e Joham da Silva e Joham Stevez do Arcal.*

*Fernam Gomez traze hua leira de vinhas e ramadas e com suas casas esta atras 'adega velha e foy de Gonçalo Gonçalvez de Esmoriz e medese de quarta parte e parte de hum cabo com a herdade que foy de Joham da Palla e da outra com o carril do gado que sai de Esmoriz e medese de quarto trazennas sonegadas, traze a metade Vasco Piriz, Affonso (sic) traz outro quinhom, Affonso da Nogueiras e Affonso Dominguez sonegadas.*

*Joham Ramos dar pão dous quartos, trigo hua teiga, vinho dous puçais, linho quatro afusaes e galinha com des ovos e nove soldos em dinheiros por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos, esto he por o quarto do casal.*

*Item o outro quarto do casal que sohia a trazer Domingos Vivas que agora trazem filhos de Fernam Migueis dar pão tres quartos feitos e trigo hua teiga vinho seis puçaes feitos, linho sinco afusaes e hua galinha com des ovos, dinheiros oito soldos, e esto he por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*Item dar por lo quarto do casal que traze (sic) hum quarto de pão.*

*Item outro quarto do casal que sohia a trazer Domingos Fernandez que agora traz (sic) dar pão hum quarto, trigo hum almude e linho tres afusaes, quatro soldos esto por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*Fernando (sic).*

*O casal do Mato*

*Porto Manço. Joham Miguel (sic) dar pão dous moios feitos, e hum quarto e vinho quatro moios feito, e hum puçal e duas galinhas e vinte ovos e hum carneiro com sinco soldos por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*Das leiras e a Casa: trigo hum almude, galinhas duas, ovos vinte e mede-se de terço trazea Catalina (sic).*

*Esta he a casa e herdade que traze Diego Martinz*

*O casal que sohia a trazer Gonçalo Gonçalves que agora traz Diego Martinz dar pão sinco quartos feitos, vinho sinco puçaes feitos, trigo hua freama com sinco soldos, galinhas duas, ovos vinte por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hi nom damos.*

*O casal que trazia Maria Dominguez que agora traze Payo (sic) dar pão e vinho tres moios feitos, trigo hua teiga, galinhas duas, ovos vinte e hua freama, feijoens hua teiga.*

*O casal de Martinho (sic) dar pão sinco quartos e vinho sinco puçaes, duas galinhas com vinte ovos, hua freama com sinco soldos, pagar dereituras de Natal e as outras como senpre melhor derom e dar dous maravedis.*

*Per'Eannes dar pão dous quartos, vinho dous moios rasos, galinhas duas, ovos vinte e hum carneiro com sinco soldos de pão e pagar dereitos e dereituras de Natal e outras como as senpre melhor derom e dar hum maravedi.*

*Gonçalo Vasquez dar pão sinco quartos feitos e vinho seis puçaes feitos, duas galinhas com vinte ovos e hua freama com sinco soldos e as outras dereituras como as sempre melhor derom, e hua teiga de feijoens.*



*Quebrada da Matoza: trigo tres teigas, seis galinhas, quarenta ovos, vinho dous moios, trigo hum dozão (?), dous cabritos, e trazea o Beiram. Affonso Annes filho de Andre (sic).*

[fl. 28] <sup>245</sup>

Casal de Joham Martinz que agora traz (sic) pagar pam VII quarteiros e huum dozão (?), vinho dous moios fectos e huum meio maravedi e duas galinhas com vinte ovos; esto he por toda mição e pagar<sup>246</sup> as dereituras de Natal que vos hy nom damos.

Quebrada de Sam Paaio dar vinho X puçaes e huum carneiro com V soldos.

Quebrada que foy de Margarida (sic) que agora traz Vasco Stevez dar vinho huum dozão (?) e huum cabrito e huua (sic) almude de trigo trazea Alvaro (sic) e Maria Afonso sua molher.

As duas casas que trazia Gonçalo Piriz que agora traz Gonçalo Gonçallvez galinhas duas, ovos XX. Trazea Afonso Fernandez e ajuda do casal <sup>247</sup>.

Outro casal en que morou Johan da Cerva (sic?) en que mora Abadion (sic?) <sup>248</sup>.

A Quintaa Martim Lourenço pagar <sup>249</sup> III maravedis e o dizimo e o foro dos moynhos.

*Item* o Muynho da Pedra tambem he daqui enprazado e a de pagar (sic).

Em esta aldeia ha o mosteiro hua portagem de qualquer braca (sic) <sup>250</sup> que veer do Porto se trouxer X tonis (sic) ha de pagar dous alqueires de sal que som quatro teigas.

A Palla Joham Homem pam e vinho dous moios festos (sic?) e meio pam e meio vinho com a quebrada e hua freama e dar todas as outras dereituras em como as senpre melhor derom feijois huum almude. Trazeo Afonso Martinz <sup>251</sup>.

O casal que foy de Costança Giraldez que agora traz Martim Stevez dar pam huum moyo fecto e vinho dous moios rasos e duas galinhas com vinte ovos, huum

<sup>245</sup> Retorno ao documento original.

<sup>246</sup> Riscado: "toda".

<sup>247</sup> A última frase parece acrescentada.

<sup>248</sup> No treslado: "O Badiom".

<sup>249</sup> Rasurada esta palavra.

<sup>250</sup> Por "barca".

<sup>251</sup> A última anotação parece ter sido acrescentada.

carneiro com V soldos de pam dar todas as outras dereituras como as senpre melhor derom e hum dozão (?) por as leiras e feijois. Vasco Gonçalvez.

Pam e auga dar pam dez quartas e vinho <sup>252</sup> seis puçaes rasos e huum carneiro vivo e duas galinhas, ovos (*sic*) vinte e dar todas as outras dereituras como as senpre melhor derom. Trazea Afonso da Ramada <sup>253</sup>.

[fl. 28v]

O Tareiro dar pam seis teigas, vinho <sup>254</sup> dez quarta, trigo huum almude e duas galinhas com XX ovos e todas as outras dereituras como as senpre melhor derom. Feijois (*sic*). Esta quintaa he nos Valados toda sobre si em pe.

A Bouça Vella pam huum quarteiro e vinho X q[u]artas, capois dous com vinte ovos e trigo huum almudy da casa do Outeiro. Trazea Joham Afonso <sup>255</sup>.

O Beirao dar pao tres <sup>256</sup> q[u]arteiros fectos, vinho dous moyos fectos e dar hua galinha com X ovos e hum carneiro com V soldos dar todas as outras dereituras como as senpre os senpre (*sic*) melhor derom <sup>257</sup>.

Em na Palla andam andam (*sic*) leiras que nom rendas (*sic*) e rendem dous moios per q[u]arta (?).

Toda a Ribeira de Doiro de la foz de Galinha ata o porto das Caldas he nosa pella metady do rio pera ca que nom nos say endy nenhua parte salvo a pesqueira do Forcado e comprou (*sic*).

Este couto ha pam cinquenta e VIII moios e tres quarteiros.

Baldy tres moios e tres teigas e trigo III teigas.

Maria Dominguez dar pam e vinho VII quarteiros e dereituras do Natal e do Natal e de Sam Johani. Pidida, carneiro, cabrito, spadoa, galinhas duas, ovos vinte.

Martim Piriz por o meio casal de Tareiginha dar pam dezanove teigas, trigo hua teiga, vinho dous puçais en sa vida e por sa morte dar vinho huum moyo e dar ora <sup>258</sup> en cada huum ano hua freama e depois de sa morte dar mais oito soldos e dare (*sic*) todas as outras dereituras en como as sempre melhor derom.

<sup>252</sup> Riscadas duas palavras ilegíveis.

<sup>253</sup> A última anotação parece ter sido acrescentada.

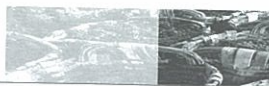
<sup>254</sup> Riscado: "v".

<sup>255</sup> A última anotação parece ter sido acrescentada.

<sup>256</sup> Uma ou duas palavras riscadas.

<sup>257</sup> Segue-se uma anotação posterior (?) ilegível.

<sup>258</sup> Rasurada esta palavra.



Gonçalo Lourenço traz hua quintaa <sup>259</sup>.

Tres leiras do Porcalhom <sup>260</sup> estan a midiçom e am de dar o quarto e duas galinhas com XX ovos. Trazea Joham Paez (?) <sup>261</sup>.

Villa <sup>262</sup> Pouca Johani (*sic*) dar pam huum moyo fecto, vinho dous moios fectos <sup>263</sup> e hua <marram> <sup>264</sup> com cinco soldos e dar todas as outras dereituras como as senpre melhor deram.

O Hurval

[fl. 29]

O Hurval

En no Hurval Martim Bayam dar pan cinco quarteiros e tres teigas e vinho huum moyo garavatado esto he por toda midiçom e dar todas as outras dereituras em como as senpre melhor derom.

Outro casal que traz Martim Gonçalvez a dinheiros e pagar q[ua]tro maravedis e hua mara com trinta <paiis> (*sic?*) <sup>265</sup>.

Na Varzea de dom Gil ham de pagar huum *dozão*.

Ante a Varzea e o Hurval jaz hua nosa leira que foy de Pascoella (*sic*).

*Item* a vinha do Padrom e tres leiras na Amaral.

Aravaldy <sup>266</sup> o casal en que mora Martim Vicente derem (*sic*) pam dous moios fectos e huum dozão (?) de trigo e vinho q[ua]tro moios fectos e qatorze soldos e dar todas as <sup>267</sup> outras dereituras como as senpre melhor derom.

O Pinhadoiro meio casal en que mora Carnes (*sic?*) e pagar (*sic*).

Cedofecta. Vasco Gonçallvez dar pam XV teigas e trigo hua e vinho VII puçais, linho tres afusais, hua freama com V soldos, duas galinhas com vinte ovos e dar todas as outras dereituras como as senpre melhor derom.

<sup>259</sup> Segue-se uma anotação posterior (?) ilegível.

<sup>260</sup> "Porcalho" no treslado.

<sup>261</sup> A última anotação parece ter sido acrescentada.

<sup>262</sup> O "V" muito bem desenhado e decorado.

<sup>263</sup> Rasurada esta palavra.

<sup>264</sup> Riscado "galinha" e entrelinhado "marram".

<sup>265</sup> No treslado: "reaes".

<sup>266</sup> O "A" elaborado e pintado a vermelho e preto.

<sup>267</sup> Rasurada esta palavra.

O casal en que morou Martim Moura e Martim Pequeno e mora agora em elle <sup>268</sup> dar pam huum moyo fecto, trigo hua teiga, vinho sete <sup>269</sup> moios fectos e darem todas as outras dereituras com as senpre melhor derom.

Pero Stevez dar pam huum moyo fecto, trigo hua teiga, vinho dous moios fectos, hua freama com V soldos, linho (*sic*) e todas as outras dereituras como as senpre melhor derom.

Liber trabuti d'Ansidy

Johaninho dar pam huum moyo fecto, trigo huum sesteiro, vinho dous moios e linho (*sic*) e todas as outras cousas como as senpre melhor derom e ajuda pera o cabedal.

O outro casal en que morou Vasco Martinz (*sic*).

[fl. 29v]

O casal en que morou Gonçalo Gonçalves en que mora agora (*sic*) dar pam X teigas, trigo hua teiga, vinho V puçais, linho como soiam e ajuda pera o cabedal e dar todas as outras dereituras en como as senpre melhor derom.

O Pinhadoyro. Carnes (*sic*).

En na Roupeira quebradas ham de pagar trigo hua teiga e dous capois.

A quinta de Cima ham de pagar dous bragais, trigo huum dozão (?) e dous capois com XX ovos.

A Quintaa de Fundo am de pagar trigo huum almudy e meio bragal, hua galinha e mediçom de quinto.

O Arcal trigo huum dozão (?), galinhas IIII, ovos qorenta, carneiro.

D'Azenha trigo hua teiga, ovos XX, capois dous.

Do Muinho da Varzea trigo hua teiga e hua galinha e ovos X.

Da Pedra do Couto hua galinha e ovos X.

Sernande do Pedregal o casal en que Falentinho (*sic*) e Domingos Afomso en que mora (*sic*) pam tres q[u]arteiros e trigo hua teiga e darem <sup>270</sup> o cabedal linho como [...] darem <sup>271</sup> como soiam e darem todas as outras cousas como as senpre melhor derom.

<sup>268</sup> Segue-se um espaço em branco.

<sup>269</sup> Riscado: "teigas".

<sup>270</sup> Riscado: "hua".

<sup>271</sup> Riscada uma palavra ilegível.



Cedofecta. O Mordomo as quebradas e os muinhos pam treze (?) moios, trigo V q[u]arteiros e III almudes e vinho vinte e huum moios e VI q[u]arteiros.

O casal en que morou Duram Duraiz a traz agora (*sic*) pam cinco q[u]arteiros, trigo hua teiga, vinho X q[u]artas e dar linho e cabedaes como os senpre melhor derom e todas as outras dereituras como as senpre melhor derom <sup>272</sup>.

*Cedofecta*

*O casal en que morou Gonçalo Joanes que agora traz (*sic*) pam dezoyto teigas, trigo hua teiga, linho como sohiam a dar esto per toda mediçom, e dar o cabedal e todas outras dereituras como as senpre melhor derom.*

*O casa[l] de Mingos (*sic*) nom esta 'rendado nem outro meio que el traz. Em esta terra ha muitas cousas que nom som 'rendadas.*

*Gonçalo Joannes pello casal de (*sic*) darem pam seis teigas, trigo almude, linho como sohiam de dar as outras dereituras como as senpre melhor derom.*

*Quebradas da Roupeira e dos Vallados. Estevam Marcos trigo hua teiga, dous capoes com vinte ovos.*

*Na Roupeira na quintam de Sima dous bragaes, trigo hum cesteiro, galinhas duas, ovos vinte.*

*A quebrada da Palla e Roupeira que sohia trazer Martim Gonçalvez, vinho hum puçal, hua galinha com des ovos.*

*Na quintam do Fundo trigo hum almude e hum bragal, galinhas hua, ovos des. Do Redondo duas galinhas com vinte ovos.*

*Da levada do Muinho do Telhado trigo hua teiga, hum careira, digo, hum carneiro.*

*D'Azenha trigo hua teiga, galinha hua, ovos des.*

*Do Muinho da Varzea trigo hua teiga, galinha hua, ovos des.*

*Da Pedra do Couto galinha hua, ovos des.*

*Do Arcal trigo hum dozão (?), galinhas quatro, ovos quarenta.*

*Cedofeita: galinhas duas do Muinho.*

*Sernandi Velho. Jurio (*sic*) Domingos Martins paõ sinco quarteiros feitos, vinho sinco puçaes feitos e hua freama com sinco soldos esto ser por toda mediçom e dar todas as outras direituras como sempre melhor derom, linho, cabedaes e servissos.*

*Martim Beito dar paõ hu moio feito, vinho dous moios feitos, linho, cabedaes e servissos.*

<sup>272</sup> Mais uma vez o traslado aduz elementos que não constam no original, embora, como antes aconteceu, haja informação sobre as mesmas propriedades. Segue-se a sua leitura.

*Ribas Antom (sic) dar paõ tres quartos, e ser ende trigo hum dozão (?) ao convento e vinho tres moios e hum puçal pedida tres soldos e meio e nove soldos de servisso e seis dias e dar obreiras e outros foros e couzas como as ende sempre derom.*

*Outro cazal en que mora Domingas (sic) dar paõ (sic).*

*Hua caza que hi esta com tres leiras.*

*O Minhaes Domingos Joannes dar paõ e vinho tres moios feitos, meio paõ e meio vinho esto por toda mediçom, dar linho, servissos e cabedades e todas as outras dereituras como as sempre melhor derom e darem hua freama.*

*Jervaz dar paõ e vinho des quartos feitos, meio paõ e meio vinho e dar hua freama com tres soldos esto por toda mediçom, e linho e dar servissos e cabedades e todas as outras dereituras como as sempre melhor derom.*

*A Quintam dar paõ e vinho tres quartos feitos meio paõ e meio vinho e hua freama com sinco soldos esto ser por toda mediçom e dar todas as outras dereituras e servissos e cabedades, linho como as sempre melhor derom.*

*Giraldo (sic) por lo meio cazal de Gonçalo Affonso dar paõ e vinho hum moio feito e sete soldos em dinheiros esto ser por toda mediçom e dar todas outras dereituras como as sempre melhor derom e servissos e cabedades e linho.*

*O Recado por lo cazal de Sam Magaes (sic?).*

*Gonçalo Affonso do outro meio cazal paõ e vinho hum moio feito, sete soldos em dinheiros e dar linhos, cabedades, servissos, direitos, dereituras como as sempre melhor derom <sup>273</sup>.*

[fl. 309]

Maria Dominguez dara pam XVIII teigas e vinho V puças e hua freama com V soldos esto he por toda midição e dar linho, cabedais, serviços, dereituras como as senpre melhor derom.

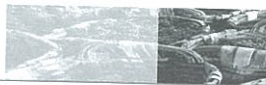
Maria Johanis pam XIX teigas, vinho V puças fectos e IX soldos esto he por toda midição, linho, cabedais, serviços e dereituras como as senpre melhor derom.

O Minhais e Sernandy pam XII moios e hum quarto <sup>274</sup> e trigo dous quartos.

O Quinto (sic?) dar pam dous quartos e sete soldos em dinheiros e todas as outras dereituras como as senpre melhor derom.

<sup>273</sup> Retorno ao documento original.

<sup>274</sup> Riscado: "de trigo".



Estes casais todos ham de dar dous carneiros com V V soldos e tres freamas e dous quarteiros de trigo e doze galinhas com cento ovos.

Saa. Domingos Martinz dar pam dous moios fectos e ser trigo huum quarteiro e vinho huum moyo fecto e huum puçal e hua freama esto he por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hy nom damos e dar todas as outras dereituras en como as senpre melhor derom. João Lourenço dar pan dous moios <sup>275</sup>.

Affomso Lourenço dar pam dous moios fectos e trigo huum quarteiro e huum carneiro com V soldos esto he por toda mediçom salvo as dereituras de Natal e dar todas as outras dereituras como as senpre melhor derom vinho V puçais.

Gonçalo Dominguez pam VI quarteiros e ser trigo huum quarteiro e esto por toda mediçom salvo as dereituras de Natal que vos hy nom damos e todas as outras dereituras como as senpre melhor derom e dar vinho huum moio fecto.

Saa e o Gouve pam VIII moios e IX teigas e trigo dous quarteiros.

Joham Dominguez do Gouve dar pam VI quarteiros e ser endy trigo huum quarteiro e as outras dereituras e foros como as endy melhor derom senpre.

[fl. 30v]

Pedreda

A erdady de Gonçallo Nuniz que traz Martim Mouro e esta a mediçom.

*Item* a leira que trazia Martim Rodriguez dava huum capom con X ovos.

Pedreda. Clementy (*sic?*) pam dous moios fectos e ser endy vinho huum puçal e dar todas as outras dereituras.

Do meio casal que foy de Gonçallo Nuniz que traz (*sic*) dar pam (*sic*).

*Item* Averdeal da pam VI teigas e trigo hum dozão (?).

Da erdady que foy de Martim Fernandiz centeo hua teiga e <sup>276</sup> milho hua teiga, trigo hua teiga, q[ua]tro soldos e meio.

Maria Piriz q[u]orenta soldos os meios do priol e os meios do convento.

O casal de Pedreda que traz Martim de Baldy dar pam dous moios fectos de todo en conto <sup>277</sup> vam as dereituras <sup>278</sup> de Sam Joham do trigo e da carni e dar mais as outras dereituras como as senpre milhor derom e dar mais huum puçal de vinho e hua freama com V soldos ou IX soldos [por ?] ella. E esta freama da pello plazo novo.

<sup>275</sup> Esta última anotação na margem direita e em letra de época posterior.

<sup>276</sup> Riscada uma palavra ilegível.

<sup>277</sup> No original riscada a palavra "nom" que se mantém, no entanto, no treslado.

<sup>278</sup> Riscado: "do Natal".

Villa Moura: sete q[ua]rteiros e seer endy trigo tres teigas, linho V afusais e dar dereituras<sup>279</sup>.

*Gozende*

*O cazal do Chello (?) dar paõ dous moios feitos, e destes moios ser trigo tres teigas e dar mais trigo hua teiga de cabedal, e outra teiga do Natal, e hua teiga de centeio e dar linho e servissos e cabedaes como sempre melhor derom.*

*Item a quebrada da Corredoura dar vinte soldos ou dous alqueires de trigo.*

*Item outra seara esta em Carvalho Ventozo e levara em sementeira dous moios.*

*As Moutas*

*O cazal da Corredoura que traz Gonçalo Fernandez dar paõ (sic).*

*João Gonçalvez Zarpaõ tres moios feitos seis teigas em esto nom vaõ as dereituras de Natal e dar todas as outras dereituras de Natal digo dereituras como as sempre melhor derom e servissos e cabedaes e linho.*

*João da Nogueira dar paõ seis quartos e ser ende trigo hum quarto e dar linho e cabedaes e servissos e direituras de Natal como as sempre melhor derom.*

*Pedro (sic) dar paõ seis quartos e ser ende trigo hum quarto e dar linho e direituras do Natal e servissos e cabedaes como as sempre melhor derom.*

*Palhaes paõ sinco quartos e ser trigo tres teigas.*

*Crasto dar paõ sete quartose ser ende trigo tres teigas e dar as direituras de Natal e todas as outras dereituras e servissos e cabedaes como sempre melhor derom, linho como o sempre deo esse cazal.*

*O casal de Vasco Annes que agora traz João Pires dar paõ oito quartos e hum dozão (?), trigo hum dozão (?) e todas as outras direituras como as sempre melhor derom e mais hum carneiro com sinco soldos.*

*Vacorro (sic?) o seo (sic?)<sup>280</sup> cazal em que ora mora (sic) dar paõ des quartos, trigo hum quarto e as dereituras do Natal e hua freama com sinco soldos, linho seis afuzaes esto ser por toda mediçome dar todas as outras direituras e servissos e cabedaes como os sempre melhor derom.*

*Martim de (sic?) Ferreiro dar em cada hum anno paõ sete quartos e ser meado e trigo hum quarto todo por teiga de Canavezes e todos os outros foros e direitos e direituras como sempre melhor ahi derom.*

*Pedreda e Gozende e o Engilde paõ dezoito moios e hua teiga e trigo dous moios e sete teigas.*

*Villa Moura paõ sete quartos.*

<sup>279</sup> Novamente mais alguma informação no treslado. Que se transcreve em seguida.

<sup>280</sup> Por "meo"?



*Engilde João Gonçalves dar paõ sete quartos e ser ende trigo hum dozão (?), linho tres afuzaes e dar as outras direituras do Natal e todas as outras direituras e servissos como os sempre melhor derom.*

*Gonçalo Lourenço e Domingos Dominguez 'rendaram quatro cazaes que avemos em Louredo rendem nove moios feitos e meio, e destes moios ser ende trigo sinco quartos em esta renda nom vão as direituras do Natal, e mais darem por cabe-daes dous maravediz e darem linho adubado como sohião a dar e galinhas.*

*Varzea Domingos Martins dar paõ sinco quartos e ser ende trigo tres teigas e dar hum meio maravedi, e linho como os sempre melhor sohiaõ de dar.*

*O meio casal que foi de João Dominguez paõ seis teigas e ser ende trigo hum almude e dar hua quarta de maravedi e linho e galinhas.*

*O meio casal d'Amarelhe dar paõ quatorze teigas e destas ser trigo hum dozão (?) e almude e hum almude de Natal e hua freama, tres teigas, e dar centeio almude de Natal e dar des soldos e duas galinhas com des ovos e linho como sempre melhor derom.*

*Villares dar paõ seis quartos e trigo hum quarto e dar direituras do Natal e hum meio maravedi e duas galinhas com vinte ovos e linho como sempre melhor derom.*

*Filhos de Pedro Vivas trigo tres almudes das leiras e duas galinhas com vinte ovos.*

*Do Outeiro trigo hua teiga e sohiaõ de dar hum carneiro.*

*Outoreza Martim Dominguez dar paõ sinco quartos e trigo hum quarto e dar as direituras do Natal e hum maravedi e duas galinhas com vinte ovos por o Codeçal<sup>281</sup> e linho como o sempre derom.*

*Jurio (sic?). Pirez (sic?) dar paõ sete quartos e ser trigo sinco teigas e as direituras do Natal e hum meio maravedi e duas galinhas com vinte ovos por o Codeçal<sup>282</sup>, linho como sempre derom.*

*Reixella Joaõ Pirez paõ dous moios feitos e ser ende trigo sinco teigas.*

*Pero Marinho dar paõ sinco quartos.*

*Antonio Lourenço dar paõ sinco quartos e em esto vão todas as direituras do paõ e vão as das carnes; esto foi por nove annos.*

*Baião paõ vinte e seis moios e hum quarto e trigo quatro moios e nove teigas.*

*Chavaes Domingos Pires dar paõ des quartos e destes ser trigo sinco teigas e da hum meio maravedi e duas galinhas com vinte ovos para ajuda do cabedal e da linho como sempre o derom e dar as direituras do Natal.*

<sup>281</sup> Sic? Por "Cabedal"?

<sup>282</sup> Idem.

*Martim Pires dar paõ seis quartos e hua teiga por teiga direita e ser trigo hum quarto e dar hum meio maravedi e duas galinhas com vinte ovos e linho e direituras do Natal como sempre derom.*

*Villarelho Antonio (sic) dar paõ nove quartos e ser trigo cinco teigas e dar hum meio maravedi e duas galinhas e vinte ovos para ajuda do cabedal e dar linho e direituras do Natal.*

*Da quebrada de Chavaes dão hum cabrito e hua galinha e des ovos.*

*Arvins João Lourenço traz hua quebrada do cazal e da paõ seis teigas e tres soldos e parte com Arouca e com Almoester e com Vasco Martins.*

*João Fernandes dar paõ sete quartos e dozão (?) e ser trigo hum quarto e dar as direituras do Natal e hum meio maravedi e duas galinhas com vinte ovos.*

*Lourenço Pires paõ cinco quartos e ser trigo tres teigas e as direituras do Natal e esta por plazo.*

*Queimada. Domingos Lourenço dar paõ tres quartos e ser trigo hum dozão (?) e dar as direituras do Natal e linho como sohiaõ dar e dar nove soldos e hua galinha com des ovos para ajuda do cabedal.*

*Esta renda de Baião nom he senom por sete annos*<sup>283</sup>.

[fl. 31]

O casal d'Aram dar pam dous quartos e trigo hua teiga.

Em Arviis ha hua terça de casal e da VI teigas de pam e quinhom das dereituras.

En Chavais ha hua quebrada e [da] hum cabrito.

Em Avoascaras da casa trigo hua teiga e hum carneiro.

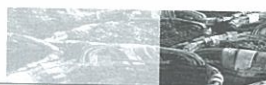
As Paredes esta rendada por VIII moios e ser pam V quartos e o al vinho Gonçalo

Renda da terra da Ribeira dar pam nove moios fectos e vinho doze moios fectos e hua perna de vaca com trinta pais e em esta renda nom vam as dereituras do Natal e asy a trouxe Domingos Vidal.

Em Santo Tiso ha hua erdady que foy de Gonçalo Nuniz e nom esta 'rendada e am della de dar de hua quebrada e (sic) hum bragal e hum almydy de trigo.

Conto dos tributos

Freamas XXVI, carneiros quatorze e sete maravedis e III soldos e tres dinheiros de porcos por las tres livras e dous soldos, serviços XII livras e XVI soldos e meio, galinhas LX e q[ua]tro.



Gonçalo Martinz de Villa Nova do casal en que mora dar <sup>284</sup> VI maravedis por dia de Sam Bertollomeu e hua maraa com V soldos por Natal em paz no mosteiro e fazer ajuda pera vinha como os outros.

A terra de Cedofecta rende ao mosteiro en cada huum ano no tempo de Míngoy (*sic?*) XV moios de pam fectos e trigo VI teigas e vinho XVIII moios fectos e dar todos os cabedais e serviços en como senpre melhor derom.

A terra do mordomado de Bayam rende en cada huum ano ao prellado en paz vinty e seis moios de pam meiado e mais X teigas e destes mais ser endy q[ua]tro moios de trigo e hua perna de vaca e huum porco de cabedal e XXVIII galinhas e cento ovos e q[ua]tro maraas e dous carneiros afora dinheiros dos serviços e dos tributos.

[fl. 31v]

O mordomado da terra de Bayam soya a trazer Gonçalo Fernandiz por trinta <sup>285</sup> e dous moios de pam meiado e deste pam ser vi q[u]arteiros de trigo de raçom e dardes trigo huum moio de serviço e de cabedal e huum porco do cabedal e XII galinhas e cento ovos e hua reste d'ailhos e VI freamas e XII galinhas e cento ovos e hua perna de va[ca] com LX paais e LX afusais de linho e dous carneiros.

O Minhais (*sic*).

Gosendy rendy (*sic*).

A terra de Vinheiros esta 'renda<da> a todos os moradores da dicta aldeia e de Quintella por quatro moios e meio de pam terçado fectos e deste pam ser trigo dous quarteiros e estes moios nom ser abraçados e dar as outras dereituras da carnny e dos dinheiros e manteiga e linho e bragais en paz no mosteiro e an d'aver hua quarta de vinho do que <sup>286</sup> beve o convento e am d'aver a mor pera comer en este dia quando adusarem o vinho e por esto ficam elles todos tuidos.

No Valle de Baiam avemos casais.

A dizimaria do couto rende (*sic*) <sup>287</sup>.

As primicias rende (*sic*).

A quinta d'Aregos rendy (*sic*).

Avoaças foy 'rendada a Domingos Piriz Cafare (*sic?*) por trinta e V moios e ser endy os dous de pan e os trinta e tres de pan (*sic*) e dar cabedal como soyam de

<sup>284</sup> Riscado: "pom". Esta palavra mantém-se na cópia.

<sup>285</sup> Riscado: "moios".

<sup>286</sup> Riscado: "con".

<sup>287</sup> Este título inicia-se com um belo desenho vegetalista (?).

dar Gonçalo Piriz e Gonçalo Dominguez outrosy tirava todos os dinheiros e rendas de sa terra e davam-lhe VIII<sup>o</sup> maravedis por o fazer.

A terra de Ferreiros rendy (*sic*).

A terra de Cinfais rendy (*sic*)<sup>288</sup>.

*Em Nespereira (sic).*

*Em terra de Lobaõ a quinta de Lobaõ que rende doze livras.*

*Em Aveleda dous casaes rende doze maravedis.*

*Em no couto ha cazas.*

*Em no couto ha quebradas.*

*Alem Galinha ha o mosteiro (sic).*

*As geiras d'aquem da Portella e d'alem som estas contadas as dos cazaes de Travanca som todas quarenta e sinco, e mais hum meio cazal de Travanca da costa em que montaõ quatorze dias.*

*Item nas obleirias do dito couto monta quatrocentos e dezanove homens.*

*Item nas obleirias de fora do couto montaõ cento e sete homens.*

*Soma das geiras do couto som dous mil duzentos e seis homens e com as obleirias e com as leiras som por todas dous mil e seiscentos e trinta e oito homens.*

*Soma do paõ para estes homens suzo escritos sinco broas de'dua ao homem de trinta e duas reções em no quartoeiro, e monta vinte e hum moio, e seis teigas e almude pella teiga do muinho, e em este conto nom vaõ as obreirias do rogo, e os homens que andaõ em Ermello por dinheiro as vinhas e hum seis seis broas de'dua e monta a cento homens hum moio de paõ pella teiga do muinho, e mais oito reções de seis seis broas a raçom.*

*As direituras do Natal som hua teiga de centeio por almude de Mejom Frio e hua de trigo.*

*As direituras de Sanhoanni som tres teigas de centeio e hua de trigo por caira.*

*Os carneiros som em coima. O Mourilinho hum meio carneiro.*

*Reixella dous carneiros.*

*Em Outoreza outros dous carneiros a saber Jurio (sic) hum carneiro e Martim Maiores outro carneiro.*

*Em Avoascaras João Fernandes hum carneiro.*

*Em Chavães Lourenço Pires hum carneiro.*

*Em Gozende som des cazaes, e daõ des carneiros, e destes João de Oliveira dous carneiros.*

*Em Eiriz sinco cazaes, e daõ sinco carneiros.*



*Em no Minhoso tres cazaes digo tres carneiros.  
Em Esmoriz quatro carneiros e meio.  
Em Balde hum carneiro do cazal de Tareijinha.  
Em no Arcal outro carneiro.  
Em no Minhães tres carneiros de cabedal.  
Em na Matoza hum carneiro do Beiraõ*<sup>289</sup>.

[fl. 32]

Martinho da Palla huum carneyro.  
A Devesa huum carneyro.  
Gonçalo de Penalva huum carneiro.  
Cima de Villa. Stevam (*sic*) huum carneyro.  
Loordello. Pero Dominguez com seu parceiro huum carneiro.  
Gonçalo do Ribeiro huum carneiro.  
Porto Manso. Joham Migez carneiro.  
*Item* a molher que foy de Per'Eanes [hum] carneiro.  
O Abadinho huum carneiro.

Vasco Pirez da Lagea traz a leira do Padrom e a do Amaral e a do Conchouso d'Abra e Afomso (?) Luis da Pousada (?) e (?) da (?) leira do Chavom (?) Taboadelo<sup>290</sup> [...] en elas dara (?) [...] duas [...] XX anos<sup>291</sup>.

Estas sam as maraas primeiramente.  
Em Avoascaras Gonçalo Martinz freama.  
Joham Villarelho maraa.  
Várzea. Domingos Martinz maraa.  
Louredo q[ua]tro maras de q[ua]tro casais.  
Almosrella (*sic?*)<sup>292</sup>. Joham (*sic*) hua freama com V soldos.  
Em Gosendy hua maraa de cabedal.  
En Gildy. Curmao (*sic?*) hua maraa.  
Pedreda. Domingos Martinz hua meia maraa.  
Em Eiriz cinco maraas por que som V casais.  
E o casal do Chao paga hua maraa.

<sup>289</sup> Retorno ao original.

<sup>290</sup> Riscado: "que he".

<sup>291</sup> Todo este parágrafo em muito más condições de leitura (não foi lido no treslado) e talvez acrescentado.

<sup>292</sup> No treslado: "Almofella".

A Devesa hua maraa.  
 Gonçalo de Penalva hua maraa.  
 Martim Martinz e Martim Reposteiro hua maraa.  
 Esmoriz q[ua]tro maraas.  
 Villa Pouca. Joham de Villa Pouca hua maraa <sup>293</sup>.

[fl. 32v] <sup>294</sup>

Pedro de Villa Pouca. Hua maraa.  
 Vasco (*sic*) outra maraa.  
 O Arcal outra maraa que filhou [...]  
 A quintaa do Minhais som tres maraas de cabedal.  
 Em Sernandy Velho. Jurio (*sic*) outra maraa.  
 Soma das maras de Sancta Marinha e de Meijom Frio som vinte maraas com V  
 livras e meia de pam.  
 E asy som a quem darom per todo [...] cinquenta (?) maras.  
 Conto dos tributos som vinte e nove freamas e (*sic*).  
 E carneiros som qatorze e sete maravedis e tres soldos e tres dinheiros.  
 E dos porcos som tres livras e dous soldos.  
 E dos serviços som doze livras e XVI soldos e meio.  
 Galinhas LX som (?) e mais quatro (*sic?*).  
 Estes cabedais ha d'aver o priol en seu cabo do muinho [...] moradores da  
 dicta aldeia ham de dar dous carneiros com [...] e tres freamas e dous quarteiros  
 de trigo e XII galinhas com cento ovos.  
 De Gosendy ha d'aver huum porco de cabedal vivo e hua maraa com elle viva  
 e huum quarteiro de trigo e ham de vinr [...] a lavrar quando os demandarem <sup>295</sup>.  
 Renenbrança da manteiga que o mosteiro ha d'aver na terra e no couto.  
 Dom Simam per Steve (?) (*sic*)" <sup>296</sup>.

<sup>293</sup> Segue-se uma nota inscrita no documento no século XVI: "Em Felgueiras ha hum casal que c[h]amam Runa e trazeo hora Martinho e paga dele VI alqueires de trigo postos no burgu de Ponbeiro per o Natal. Item outro (riscado: «no») em Felgueiras que c[h]amom ho Verdeal e trazeo Gonçalo Fernandez e paga dele cento e trinta ? e VI reaes. 1563".

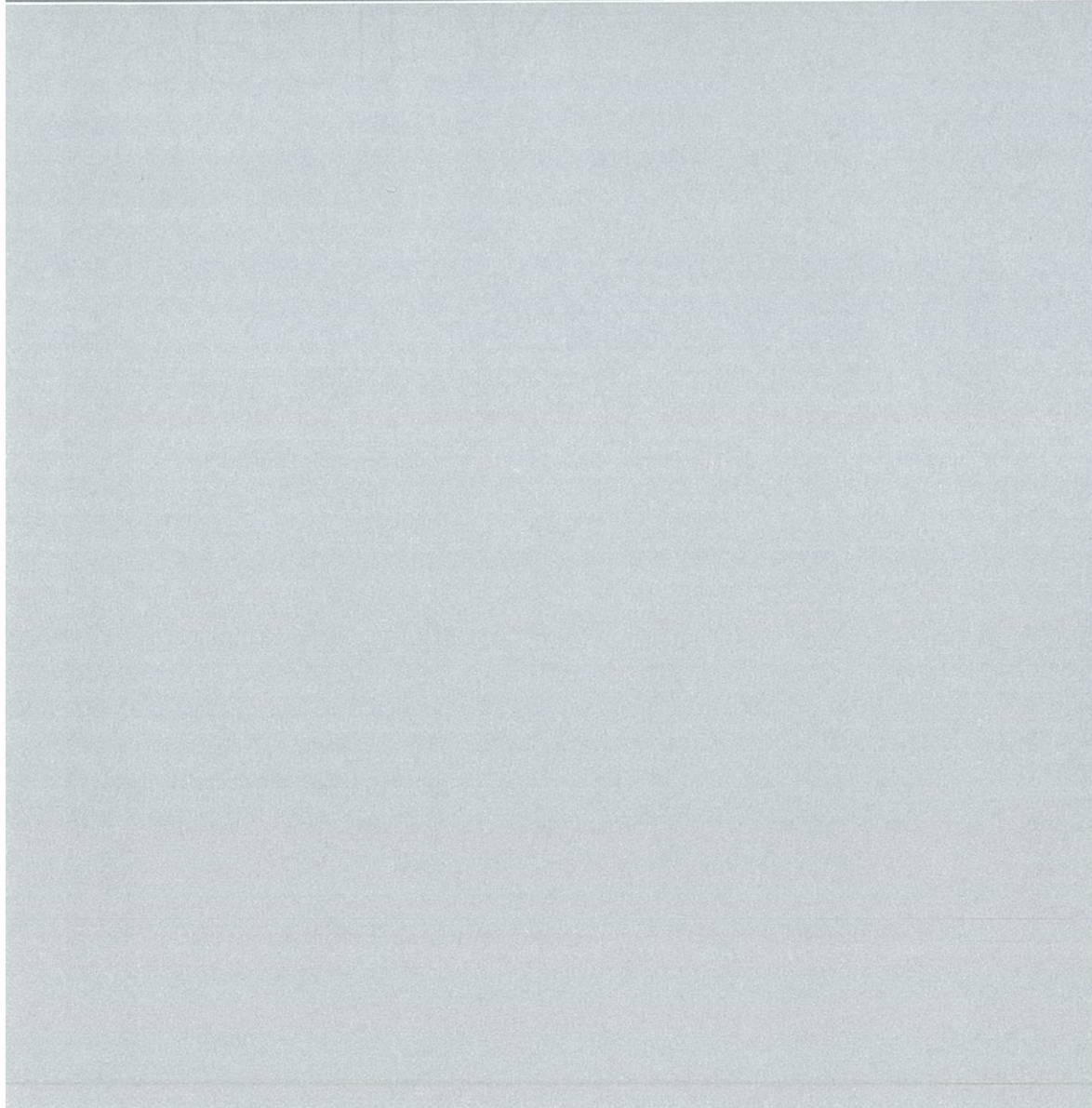
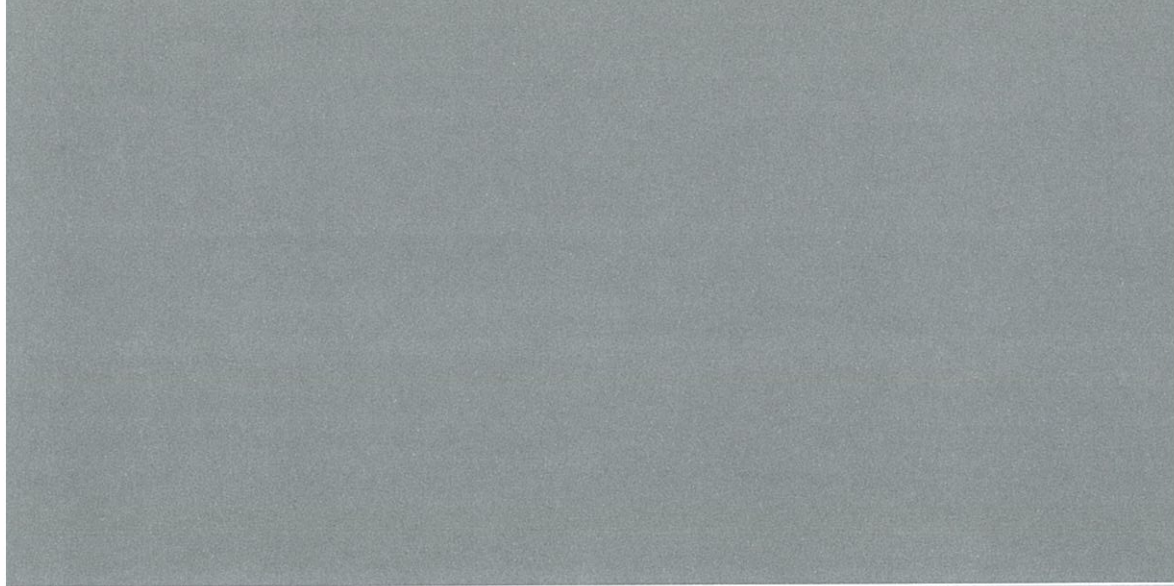
<sup>294</sup> Fólho em muito mau estado.

<sup>295</sup> Seguem-se várias palavras ilegíveis.

<sup>296</sup> O livro termina com este título não preenchido.



# Notícias





## 1º curso de pós-graduação em "vinho, história tecnologia e saúde"

No ano lectivo 2003/2004, realizou-se o 1º Curso de Pós- Graduação em "Vinho, História Tecnologia e Saúde".

Tratou-se de um projecto formativo de pós-graduação destinado a apetrechar tecnicamente quadros superiores de diversas áreas ligadas à vitivinicultura, como as da gestão e marketing do vinho, enologia, eno-turismo e turismo-cultural das principais regiões vitícolas nacionais. O curso foi concebido de forma interdisciplinar, colocando em diálogo a História, as técnicas de vinificação, os malefícios e benefícios do álcool à luz da investigação de ponta da medicina contemporânea.

Entre os principais objectivos desta acção formativa avançada, saliantamos os seguintes:

- Possibilitar aos formandos uma visão integrada e pluridisciplinar da evolução da vitivinicultura;
- Potenciar elementos formativos resultantes do diálogo entre a história do vinho, as técnicas de plantio e vinificação e os dados da investigação médica, proporcionando aos formandos conhecimentos cientificamente sólidos cuja utilidade deve ser vista numa perspectiva de superior valorização profissional no mais alargado espectro funcional do sector (empresas produtoras, empresas comerciais, entidades laboratoriais prestadoras de serviços ao sector da vitivinicultura e organismos oficiais gestores das principais DOC – Denominações de Origem Controlada portuguesas);
- À luz da formação contínua, dotar os formandos de uma utensilagem cultural que, em diálogo permanente com as vertentes técnica e científica de sua formação de base, contribua para melhorar as performances do seu saber fazer.

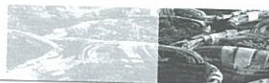
O curso destinou-se a licenciados a exercer funções nas seguintes segmentos:

- Técnicos superiores de gestão e marketing de empresas vinícolas;
- Técnicos superiores de turismo das regiões vinícolas;
- Escanções;
- Enólogos
- Masters of Wine;
- Gestores das adegas de grandes unidades hoteleiras inseridas em regiões vitícolas;
- Técnicos dos gabinetes de imagem das entidades gestoras das regiões vinícolas nacionais (DOC);
- Técnicos de gestão e Marketing de empresas ligadas à produção e comercialização de vinhos;
- Funcionários superiores das adegas cooperativas nacionais;

As áreas científicas de especialização do curso foram a da História da Vinha e do Vinho, da Biotecnologia do Vinho em perspectiva histórica e comparada e Vinho e Saúde.

Foram abertas 20 vagas e o programa consta do quadro seguinte:

<b>Matérias</b>	<b>N.º de horas</b>	<b>N.º de créditos</b>
<b>1. O Vinho na Antiguidade Clássica</b>	32	2
1.1. A bacia do Mediterrâneo Oriental		
1.2. O vinho na Península Ibérica		
1.2.1. O vinho no Território Português		
1.3. A bacia do Mediterrâneo Ocidental		
1.4. O vinho na Península Ibérica		
1.5. Comercialização dos vinhos na Antiguidade		
1.6. Tecnologias e técnicas de produção – os lagares		
<b>2. O vinho na Idade Média</b>	32	2
2.1. O renascimento carolíngio e o vinho		
2.2. O aperfeiçoamento técnico da vinificação		
2.3. O papel dos monges		
2.4. A Inglaterra e o vinho Bortalês		
2.5. Os vinhos caros		
2.6. Os concorrentes do vinho		



### 3. Vitivinicultura:

- 3.1. A evolução da videira apresentada à luz da evolução do próprio mundo dos vinhos
- 3.2. O conceito de taxonomia e a classificação da videira abordados no contexto da filoxera e a revolução que esta praga provocou na Europa. Apresentação de aspectos de viticultura moderna que sejam consequência directa da resposta ao problema da filoxera i.e. a propagação vegetativa, o uso de porta enxertos etc. 32 2
- 3.3. O conceito de casta e de diferentes qualidades do vinho. A forma como a qualidade intrínseca das castas tem influenciado a evolução do mundo do vinho.

### 4. Vinificação e a história do vinho

- 4.1. A composição da uva e a sua aptidão para produzir uma bebida alcoólica estável e segura. A composição do mosto e vinho apresentada num contexto de estabilidade química e microbiológica. A vinificação natural e as alterações provocadas apresentadas numa forma teórica e prática. Alusão aos vinhos produzidos nas civilizações antigas, e sua composição, demonstrada sensorialmente.
- 4.2. A evolução tecnológica e suas consequências na qualidade do vinho. A cadeia de produção e as opções disponíveis em vários períodos de história bem com as suas consequências na qualidade do vinho. Factores como a utilização de esmagadores, prensas, aditivos, materiais de construção dos recipientes (barro, cimento, madeira e os modernos materiais inertes), etc. A introdução do uso de SO<sub>2</sub> e refrigeração e as suas consequências. Formas de extracção de pigmentos e outros compostos para a obtenção de vinhos tintos no contexto das tecnologias disponíveis. 60 4
- 4.3. Estilos especiais do vinho e os seus métodos de produção no contexto histórico. (Jerez, Porto, Champagne, Tokay, Madeira)

### 5. O Vinho na Época Moderna

- 5.1. Os vinhos à descoberta do Novo Mundo
- 5.2. Os grandes vinhos do Mundo
- 5.3. Os primeiros vinhos de *château* e os mercados
- 5.4. Os "Champagne" e a sua evolução
- 5.5. Os vinhos frescos ou verdes – uma visão diacrónica da sua evolução

**6. O Vinho do Porto**

6.1. O estado da investigação histórica

58

4

6.2. O vinho na região do Douro e na cidade do Porto – Tempos  
Medievais

6.3. Os testemunhos arqueológicos

6.4. Cister e o vinho no Vale do Douro

6.5. Os testemunhos dos clássicos

6.6. O vinho na literatura dos séculos XVI e XVII

6.7. O triunfo do vinho do Porto sobre o *Claret* bordalês e  
afirmação de um grande vinho (século XVII)

6.8. Os mercados do vinho do Porto (séculos XVII, XVIII e XIX)

6.9. O Porto – a cidade e o vinho

6.10. As profissões ligadas ao vinho

6.11. Vinho e fiscalidade (séculos XVII a XIX)

6.12. Os Ingleses e o vinho do Porto (séculos XVII e XVIII)

6.13. O Rio Douro como elo de ligação essencial entre comércio  
e produção dos vinhos do Douro6.14. Pombal e os vinhos do Douro – A Companhia Geral da  
Agricultura das Vinhas do Alto Douro e a política de  
fomento da agro-indústria dos vinhos do Douro6.15. Da Companhia Pombalina às instituições contemporâneas  
(Casa do Douro CIRDD – Instituto do Vinho do Porto)

6.16. As grandes crises do Douro Vinhateiro

6.17. Conflitualidade social no Douro Vinhateiro

6.18. Douro e Património – As quintas do Douro – O património  
vernacular – o património museológico

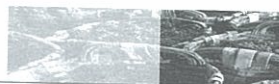
6.19. A paisagem agrária e perspectivas acerca da sua evolução

**7. Benefícios do Vinho e Malefícios do Álcool, em Saúde.**

36

2

- Componentes benéficos do Vinho – História da descoberta.
- Paradoxo Francês – Propostas de explicação.
- Argumentos epidemiológicos.
- Argumentos bioquímicos
- Estudos experimentais
- Estudos clínicos e nutricionais.
- Educação para o consumo do Vinho.
- Alcoolismo e dependência alcoólica.



- Política nacional de prevenção do alcoolismo.
- Alcoolémia, condução automóvel e trabalho
- Intervenção da Lasvin no plano nacional e internacional

Esta acção formativa resultou de uma parceria estabelecida entre a Faculdade de Letras da Universidade do Porto, a Escola de Bio-tecnologia da Universidade do Porto e a LASVIN – Liga dos Amigos da Saúde, do Vinho e da Nutrição. A comissão organizadora integrou pela Faculdade de Letras da U.P. o Prof. Doutor António Barros Cardoso; pela Escola Superior de Bio-tecnologia da Universidade Católica o Prof. Doutor Tim Hogg e pela LASVIN o Prof. Doutor Daniel Serrão – Faculdade de Medicina do Porto.

Os docentes constam da lista seguinte:

Prof. Doutor António Barros Cardoso	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de História
Prof. Doutor Carlos Alberto Brochado	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de Ciências e Técnicas do Património
Prof. Doutor Daniel Serrão	Faculdade de Medicina do Porto/Presidente do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Prof. Doutor Francisco Ribeiro da Silva	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de História
Prof. Doutor Gaspar Martins Pereira	Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Departamento de História
Prof. Doutor Hélder Trigo Gomes Marques	Faculdade de Letras da Universidade do Porto Departamento de Geografia
Prof. Doutor Henrique de Barros	Director de Serviços de Epidemiologia da Faculdade de Medicina do Porto (Hospital de S. João)
Prof. Doutor Hipólito Reis	Professor Jubilado da Faculdade de Medicina do Porto Membro do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Prof. <sup>a</sup> Doutora Isabel Azevedo	Directora de Serviços do Instituto de Farmacologia e Terapêutica da Faculdade de Medicina do Porto / Membro do Conselho Científico - Cultural da LASVIN
Prof. Doutor José António Couto	Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica – Porto

Dr <sup>a</sup> Maria Helena Mesquita Pina	Faculdade de Letras da Universidade do Porto Departamento de Geografia
Prof. Doutor Martinez de Oliveira	Faculdade de Medicina do Porto / Secretário Geral do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Prof. <sup>a</sup> Doutora Paula Guedes de Pinho	Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica – Porto
Prof. Doutor Tim Hogg	Professor e Director da Escola Superior de Biotecnologia / Director da LASVIN
Dr. Álvaro de Carvalho	Médico Psiquiatra, Director do Departamento de Saúde Mental do Hospital de S. Francisco Xavier (Lisboa)
Dr. Emílio Peres	Médico Endocrinologista /Membro do Conselho Científico – Cultural da LASVIN
Dr. José Barrias	Presidente da INALCO (Instituto de Alcoologia/ Membro do Conselho Científico – Cultural da LASVIN

