

Estudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
Estudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
DocumentosDouroEstudos&Documentos  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
Estudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos



# Douro

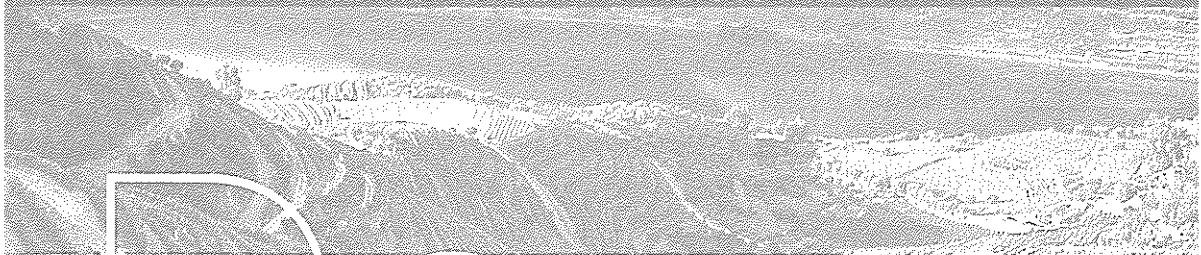
Estudos&Documentos

21

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

2006

idos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
idos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
mentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
mentosDouroEstudos&Documentos  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos  
idos&DocumentosDouroEstudos&Documentos



# DOURO

Estudos Documentos

**21**

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

6  
0  
0  
2

## DIRECCÇÃO

Jorge Monteiro (Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto)

José Marques dos Santos (Reitor da Universidade do Porto)

Armando Mascarenhas Ferreira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)



Estudos Documentos 21 • Publicação bianual • Ano 12 • 2006 • Nº 21

## DIRECTOR

Francisco Ribeiro da Silva

## CONSELHO CIENTÍFICO

António Manuel de Barros Cardoso (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Coordenador-Científico 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 Contemporânea/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Henrique Gomes de Araújo (Antropologia/Universidade Católica Portuguesa)

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/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


Via Panorâmica s/n

4150-564 PORTO – PORTUGAL

Telefone 226077199 • Fax 226077156

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

Capa / arranjo gráfico: sersilito

Impressão e acabamentos:  sersilito empresa gráfica, lda

## Assinatura anual (2 números)

Instituições: 20 €; Individuais: 17,5 €

Preço deste número: 15 €

Tiragem: 1000 exemplares

Depósito Legal: 98629/96

ISSN: 0873-3899

Fotografia da Capa: Instituto dos Vinhos do Douro e Porto

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

Editorial 9  
Francisco Ribeiro da Silva

## **Artigos**

- Douro: Quadro de Suor, Sinfonia Humana, Ópera da Natureza 13  
António José Borges
- Registo e interpretação da Capela da Misericórdia de Murça 23  
Maria Eunice da Costa Salavess
- Das antigas barcas de passagem no Douro Ibérico 45  
Carlos d'Abreu
- Da «missão de Alijó» ao motim de Lamego:  
repercussões do tratado luso-britânico de 1914 no sector do vinho do Porto 77  
Carla Sequeira
- Os interesses da aguardente 89  
Fernando Peixoto
- Produtos alimentares da Beira Douro no século XVI:  
persistências e abandonos gastronómicos da região 107  
J. A. Gonçalves Guimarães

Aperçu sur la mise en place des appellations viticoles d'origine en Bordelais.	131
Michel Réjalot	
As áreas vinhateiras nacionais. As demarcações naturais e as demarcações administrativas. (1500-1756)	155
Aurélio de Oliveira	
Un vino inglese nel cuore del Mediterraneo: origini e caratteristiche del Marsala	175
Rosario Lentini	
O vinho nas relações comerciais do Porto com o Brasil (séc. XVI a XVIII)	183
António Barros Cardoso	
El vino de Oporto en el cine. Apuntes para una historia del vino de Oporto en el cine de ficción y sus vínculos literarios	193
José Luis Jiménez García	
<i>A Villa do Castellum</i> da Fonte do Milho. Uma antepassada das actuais quintas do Douro	209
Carlos A. Brochado de Almeida	
Vila Velha de Numão. Registo arqueológico de um espaço medieval duriense	229
Isabel Alexandra Lopes • Heloísa Valente dos Santos • Paula Barreira Abranches	
Da Gesta e da Honra: notas de História Social nas Inquirições à Terra da Maia	241
Gonçalo Maia Marques	

## **História oral**

Testemunho da memória oral 259

António Barros Cardoso

Entrevista a um ex-marinheiro do Rio Douro 261

Sandra Cardoso

Entrevista a João Pereira Guimarães 271

Acélia Maria dos Santos Gonçalves

Entrevista a Paulo Barreto 281

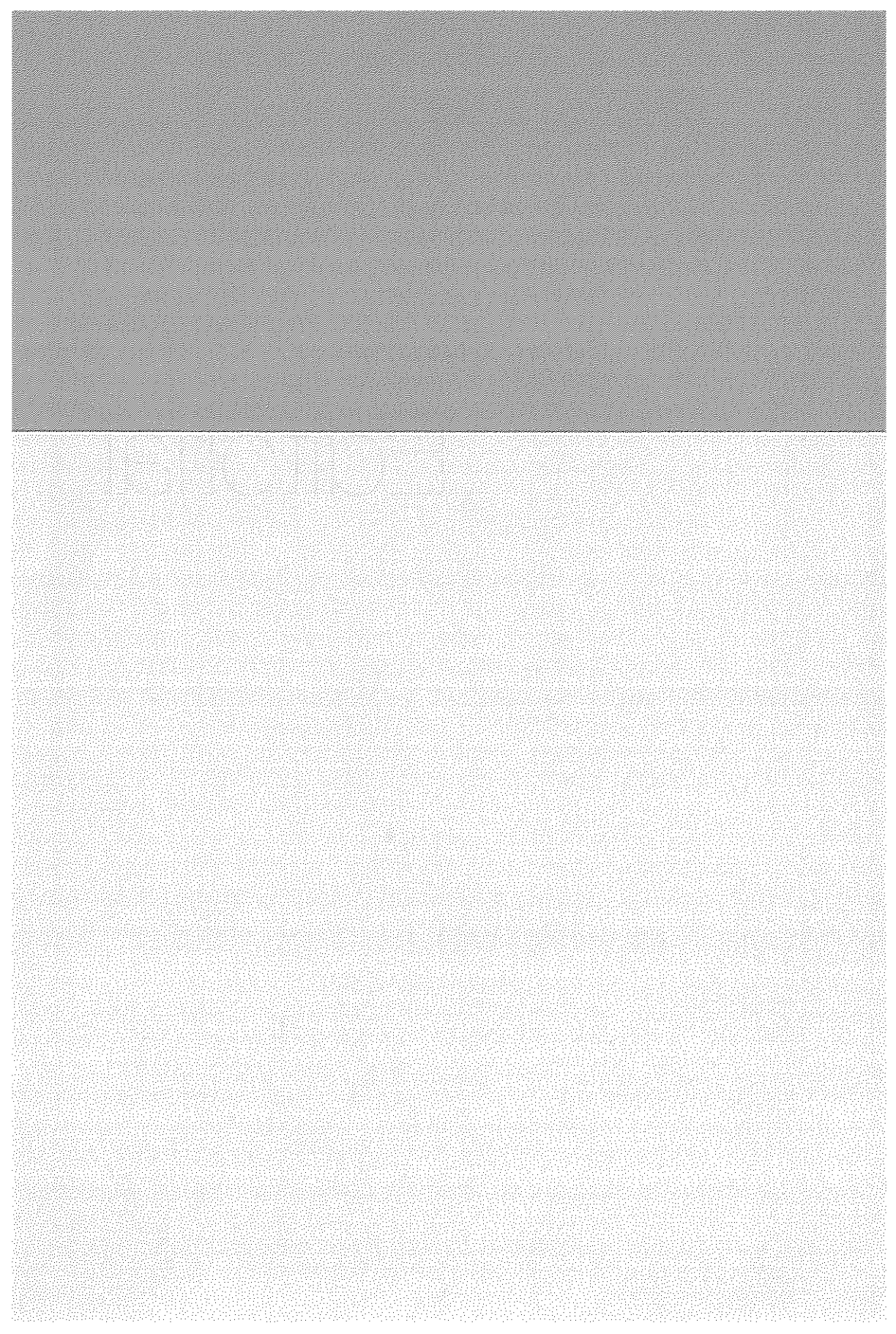
Acélia Maria dos Santos Gonçalves

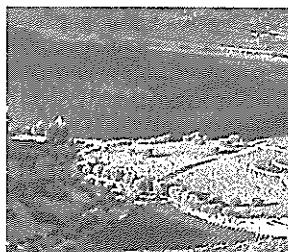
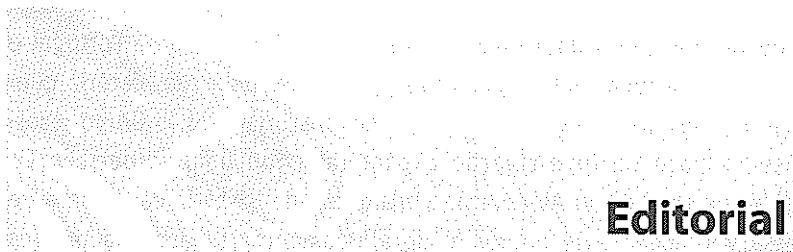
**Notícias** 293



An aerial, black and white photograph of a coastal city and harbor. The city is built on a peninsula or along a narrow strip of land, with a large harbor area in the foreground. The water is dark, and the city buildings are light-colored. The sky is a uniform, light gray.

# Editorial





## Editorial

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

Esta Revista, que entra agora no seu 21º número, nasceu associada ao projecto do GEHVID e, tal como o projecto, carrega alegremente o Douro no seu título. Naturalmente o Douro e o Porto, associados ao vinho, foram o seu espaço geográfico e temático de eleição e de opção. Do mesmo modo, pretendeu-se que os investigadores do GEHVID encontrassem nas suas páginas o acolhimento prioritário que os resultados da sua pesquisa iam merecendo.

Mas como a Revista se desejou desde início interdisciplinar, interuniversitária e internacional, muito cedo as suas páginas se abriram a investigadores de outros projectos, de outras universidades (que não apenas da UP e da UTAD), de outros países e de outras línguas. E nas suas páginas foram publicados trabalhos sobre outras regiões de dentro e de fora do país, embora com a preocupação de que a temática do vinho constituísse sempre o denominador comum.

Os grupos humanos de qualquer natureza não podem ser estáticos, sob pena de estiolarem e morrerem. O movimento, a mudança, a inovação no interior dos grupos geridos e animados por pessoas, são condições incontornáveis para a sua sobrevivência. O mesmo se pode dizer dos grupos de investigação. Podem ser muito ou pouco numerosos, mas as possibilidades de afirmação e de produção de resultados visíveis e benéficos, têm mais a ver com o empenhamento pessoal dos seus membros, com a sua capacidade de inovação e de renovação e de interacção no interior das equipas do que com o número mais ou menos avantajado de elementos.

Embora ao fim destes treze anos se possa afirmar que boa parte dos objectivos que o GEHVID se propôs esteja alcançada, não se segue daí que se tenha esgotado a investigação sobre o Douro, sobre a história dos seus vinhos, sobre as suas gen-

tes, sobre a sua complementaridade com o Porto e o vinho generoso que leva o seu nome. Longe disso. Essas matérias serão sempre inesgotáveis. E hoje em dia as questões ligadas ao enoturismo, às rotas dos vinhos, à paisagem, ao património constituem desafios interessantes que o GEHVID não pode nem quer deixar de lado.

Todavia, sabendo nós que o Douro não esgota o país vinícola que é Portugal e que, dentro do espaço nacional outros grandes vinhos, quer pela sua história quer pela sua pujança no presente, merecem a atenção dos historiadores, o Grupo resolveu alargar o seu espaço de investigação e para tal criou uma associação de âmbito nacional a que se chamou Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho. Aliás, essa vontade e esse propósito de alargamento já desde há tempos vinham sendo propostos e até defendidos nas páginas desta Revista. Não se trata de dissolver o GEHVID nem de abandonar ou secundarizar o estudo do Douro e os seus vinhos. A matriz original e os protocolos celebrados têm que se manter e, se possível reforçar, tendo essa intenção aparecido bem visível no acrónimo que designará a nova Associação: AHPVIN/GEHVID.

Os objectivos científicos da Associação ficaram bem claros nos Estatutos aprovados: «promover a investigação e a divulgação de todas as temáticas directa e indirectamente relacionadas com a história da vinha e do vinho, em especial na sociedade portuguesa».

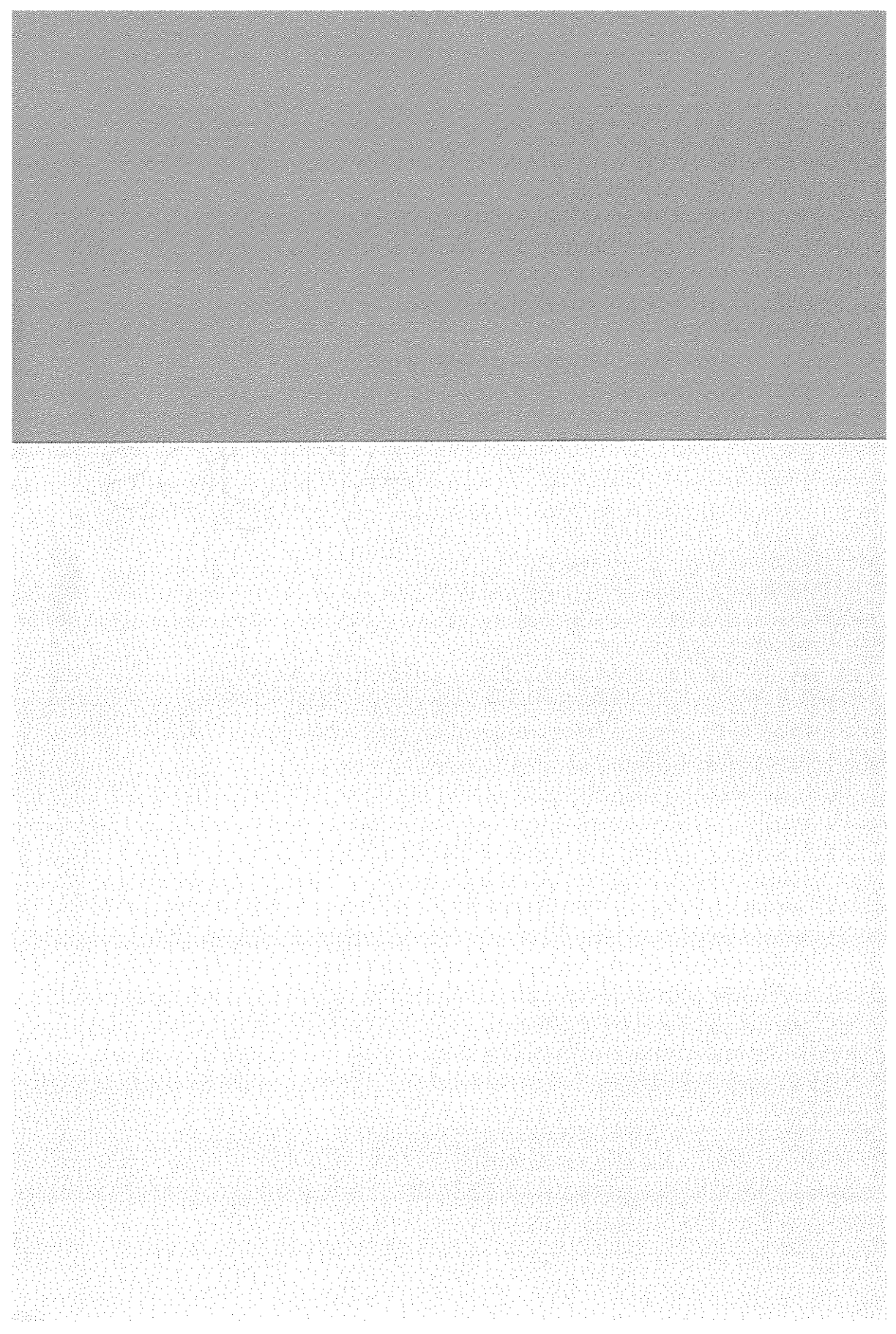
De entre as acções que a AHPVIN/GEHVID se propõe, releva-se aqui o propósito da realização de projectos de investigação nos domínios da história e da arqueologia, mas também do património, da antropologia e de outras ciências sociais, envolvendo as regiões vitícolas nacionais, na perspectiva de produzir estudos comparativos, sem excluir as regiões vitícolas de outros países.

Parece-nos de sublinhar também a vontade expressa nos estatutos de colaborar com entidades públicas e privadas, nacionais ou estrangeiras, na realização de eventos e na prestação de serviços, a que, aliás, já se deu início com resultados satisfatórios. De resto, a intenção estatutária de celebração de protocolos com entidades públicas e privadas, desde Câmaras Municipais a Empresas privadas de produção e comércio, traduz bem os amplos horizontes que movem e animam os fundadores.

É vontade dos que a iniciaram congregar na Associação todos os estudiosos que se interessam por estas questões. As adesões espontâneas de investigadores nacionais e estrangeiros configuram desde já um sinal favorável e constituem um bom incentivo. Mas não estaremos satisfeitos enquanto não estiverem representadas na Associação as diversas regiões vinícolas do País.

An aerial, black and white photograph of a coastal town and harbor. The town is built on a hillside overlooking the water, with a prominent road or railway line running along the coast. The harbor is visible in the foreground, and the sea extends to the horizon under a clear sky.

# Artigos





**Douro:**  
Quadro de Suor, Sinfonia Humana,  
Ópera da Natureza<sup>1</sup>

A n t ó n i o   J o s é   B o r g e s  
joseborges@portugalmail.pt

O Douro dá-me força. Sem dúvida.

Assim que me foi dirigido o convite para discorrer sobre o tema *Douro – a terra e o homem*, praticamente nenhum pensamento de hesitação cruzou as sinapses do meu cérebro e logo não pude recusar falar do meu Douro, do que sinto na alma e na pele desde que tomei consciência das suas belas força, rudeza e divindade.

É certo que gostaria de fazer um voo rasante pela pele do Douro – pele que é a terra e a própria pele da gente que a moldou com o seu esforço e o seu sacrifício suado. Pele que ainda agora sua, mas na incerteza que sente.

## 1

Miguel Torga sempre pensou que o povo é quem faz o mundo. Ora, foi o povo quem fez Portugal. E o Douro é um claro exemplo da importância e da força do povo. Ainda há pingos de suor, talvez lágrimas de sacrifício a salgar as terras aparadas e tornadas deslumbramento pela mão humana. Quando olhamos com detenção os socacos, identificamos a luta do homem contra a montanha na construção dos imensos vinhedos espelhados no rio.

Diz-se que as legiões romanas combatiam embriagadas, para que a coragem e a ferocidade fossem agudizadas. O homo duriense trabalhava, acredito, com persistência e com dedicação e com a natureza embriagado.

---

<sup>1</sup> Trata-se, este, de um artigo apresentado numa comunicação na *V Reunião/Encontro de Saúde Mental e Desenvolvimento do Alto-Douro*.

O Douro é mão divina e mão do homem. O Douro é um quadro de suor, de boinas molhadas pelo orvalho e de camisas sujas de mosto, é uma longa aventura que, pelo seu passado e seu presente, nos lembra a *Ilíada*, a *Odisseia* ou até os *Lusíadas*; é uma sinfonia com andamentos vários, desde a fixação ao empreendimento, passando pelo sofrimento até ao abandono que pode ser a desertificação; é uma ópera cuja orquestra vai definhando na sua vontade de permanecer, e assim vai abandonando a sua prima-dona e a composição musical neste mundo hodierno.

Em *Porto Manso*, de Alves Redol, deparei com a seguinte passagem, onde sobressai o esforço dos homens, carregados de cestos de uvas, e que me motivou, sob um determinado ponto de vista, apelidar o Douro como sendo uma ópera da natureza:

*Numa dolorosa penitência, que só o misticismo de ganhar o pão pode tornar risonha, devassam os socalcos das montanhas, arrastando farrapos e cantando odes de alegria. (...)*

*E os homens que levam os cestos vindimos ao lagar, numa longa fila serpenteante, apoiados nos sachos como a bordões de vagabundos, (...) enquanto um apito lhes marca o ritmo da marcha e a soalheira ferve nos corpos esvaídos de fadiga.*<sup>2</sup>

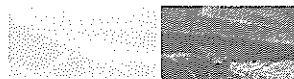
Em suma, e usando das palavras de Manuel Silva Marques, “O *Homo Duriensis* é único a saber *lutar, cavar, suar...*”<sup>3</sup>. Digo que o suor: mostra a sua luta; o cavar: a composição de uma sinfonia; e assim é co-autor de uma ópera da natureza. Não sem que das suas fontes escorram esses suores de todos os desesperos quando «moireja». Pois «moirejar» é trabalhar. E não imagina certamente, o turista que assiste à pisa das uvas, o trabalho duro que a antecedeu.

Quando o Douro, a terra e o homem são temas de conversa, nunca é de mais repetir que o homem transformou o Douro. Por sua vez, o Douro, a paisagem, a economia, o ritmo imposto, o isolamento da região, tudo isto marcou o homem duriense. A natureza foi e é uma amiga e uma ameaça.

Há uma conta que ouvi fazer e que considero digna de ser aqui registada: a de que para ser alcançado o objectivo de 1.000 pipas de vinho era necessário haver 100 homens, 60 mulheres e 12 rapazes a trabalhar durante 12 dias. Donde, o Douro foi, outrora, uma camisa-de-forças para o cavador, para o vindimador que era

<sup>2</sup> REDOL, Alves, *Porto Manso*, 3ª edição, Publicações Europa-América, 1979, p. 179.

<sup>3</sup> MARQUES, Manuel Silva, *Perfil Sócio-Cultural do Homo Duriensis*, Trofa, Gráfica da Trofa, 2006, p. 34.



explorado ingloriamente. A sua glória maior era o encantamento que a sua vista à volta podia mastigar com raios de visão.

Assim se compreende que os durienses de antanho sejam um legado do *Cromagnon*, a versão do *Neanderthal* que aqui quis fugir à extinção e acabou deixando-nos a arte rupestre que constitui os resquícios da sua presença.

## 2

Este não é só um discurso laudatório. Ponhamos os elogios de parte por alguns instantes. O Douro de hoje vai da paixão à preocupação.

Não pretendo agora renegar o espírito do passado. Porém, importa agora um outro espírito, o do presente, e até o dos desejos antecipados do futuro.

Em jeito de alegoria, façamos do Douro uma criança que tendo saído do berço, e muito bem, a ele retorna para retomar e refazer alguns caminhos que erradamente traçou. Há problemas do presente que têm de chegar aos ouvidos dos jovens. E são esses, os jovens, os vivos de agora e do futuro próximo, que terão de os resolver no futuro a médio prazo.

António Barreto, em *Douro* e na recém publicada antologia *Palavras que o Douro tece*, escreveu que “O Douro é vinho. Vinho e vinha. Pode ser rio, pode ser terra. Região ou vila. Mas é, sobretudo, vinho”<sup>4</sup>. De facto, na paisagem vemos o vinho, no vinho vemos a paisagem.

O Douro tradicional não deve nunca morrer. Todos os países civilizados souberam aliar à modernidade, e agora à pós-modernidade, a força da sua tradição. Gaspar Martins Pereira, num exercício de preclara lucidez, diz estar convencido de que “o Douro tradicional terminará no espaço de uma geração”<sup>5</sup>. A acontecer, será uma pena. Pois gostaria que os meus futuros filhos sentissem o cheiro, a cor e os sons desse Douro tradicional e, acima de tudo, que compreendessem a importância do suor que está marcado nos socalcos, enfim, toda a marca humana que em silêncio, em pedra, porventura em garças metamorfoseadas, ecoa no vale de «durius». Só assim se pode viajar no tempo. O meu lamento poderá mesmo ir ao ponto de usar das palavras de Miguel Torga, quando no seu *Diário XIII* escreveu, a este pro-

<sup>4</sup> BARRETO, António, *Douro*, in *Palavras que o Douro Tece*, (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Peso da Régua, Garça Editores, 2006, p. 31.

<sup>5</sup> Cf. PEREIRA, Gaspar Martins, *Pedras tocadas pelo tempo*, in *palavras que o Douro tece*, (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Op. Cit.

pósito, “o que mais me entristece é não poder deixar em testamento os olhos à filha”<sup>6</sup>.

Neste mundo plano, global, o Douro não pode ter medo de existir. Tem de ser uma voz audível na sinfonia geral. O Douro não pode ser só dos durienses. Ilustrando o predito, surge oportunamente uma passagem da obra *Viagem a Portugal*, onde o seu autor, um não-duriense, José Saramago, de passagem por este “reino das garças”<sup>7</sup> (no dizer de A. M. Pires Cabral) escreveu

*O mundo não está bem organizado. Já não é só a complicada história do que falta a uns e sobeja a outros, é, para este caso de agora, o grave delito de não se trazer a esta estrada todos os portugueses de aquém e além, para que nos seus olhos ficasse a formidável impressão destas encostas cultivadas em socalcos, cobertas de vinhas de cima a baixo, a grafia dos muros de suporte que vão acompanhando o fluir do monte, e as cores, como há-de o viajante, em prosa de correr, dizer o que são estas cores, é o jardim do solar de Mateus alargado até ao horizonte distante, é a floresta junto do rio Tuela, é um quadro que ninguém poderá pintar, é uma sinfonia, uma ópera, é o inexprimível. Por isso mesmo quereria ver nestas estradas um desfile ininterrupto de compatriotas, sempre por aí abaixo até Peso da Régua, parando para dar uma ajuda aos vindimadores de monte acima, aceitando ou pedindo um cacho de uvas, cheirando o mosto dos lagares, metendo neles os braços e tirando-os tintos do sangue da terra. O viajante tem destes devaneios, e espero que lhos desculpem, porque são de fraternidade.*<sup>8</sup>

Ora, o Douro é também o de José Saramago. O Douro não pode ser só o seu passado vinhateiro e o seu presente turístico para os de fora. O Douro deve servir todos. Os de cá e os de lá. Pois que, neste mundo pós-moderno o Douro tem de ser algo mais. Conquanto se comece a notar um louvável esforço por parte dos políticos locais, tem de ser ainda mais cultura, mais massa crítica, tem de combater este estado de preocupante défice de intervenção cívica. Intervenção cá e lá fora. Pelo que, urge despertar as consciências dos mais incautos para os problemas com que a região se debate.

<sup>6</sup> TORGA, Miguel, *Diário XI*, Coimbra, Edição do Autor, 1973, p. 49.

<sup>7</sup> CABRAL, A. M. Pires, *Douro: Pizzicato e Chula*, Lisboa, Edições Cotovia, 2004, p. 42.

<sup>8</sup> SARAMAGO, José, *Viagem a Portugal*, Lisboa, Círculo de Leitores, 1981, p. 28.

Recorro frequentemente ao tema do Douro nas minhas aulas. Leio textos sobre o Douro e de autores durienses aos meus alunos (sou mesmo a favor de que no currículo das escolas públicas de cada região deveria constar o estudo obrigatório, ou recomendado, de um autor dessa mesma região). Clandestinamente, assim o tenho feito. Mas voltando aos alunos e aos jovens, ouço-os amiúde reclamarem isto e aquilo, e digo-lhes para confiarem nos autarcas, advertindo-os, no entanto, para o facto de que o seu imobilismo, do povo, também não ajuda em nada a região – na medida em que a voz do povo deve ser sempre ouvida.

Certo dia houve em que durante uma aula um marcador de livros com imagens do Douro, que eu trazia dentro de um livro, caiu ao chão. E lembrei-me de lhes dizer: “O Douro caiu ao chão. Eu levantei-o. Vocês podem também levantá-lo. Como?”. E assim se desenrolou uma discussão livre sobre o presente e o futuro do Douro.

Como sou um homem nado e criado no Douro e como me confesso, onde quer que esteja e a quem quer que seja, um eterno apaixonado pelo Douro, foi aquela, portanto, uma oportunidade para mover algumas consciências durienses.

Falo sempre de forma íntima e apaixonada e repito inúmeras vezes a palavra Douro, porque, sendo um filho da terra, sinto o seu pulsar em cada esquina dos seus contornos; porque na escala de valores que rege a minha vida o Douro constitui um dos pontos mais sensíveis; e porque quanto mais viajo pelo mundo (e muitas têm sido as viagens) melhor sinto a beleza desta região.

Sempre que recordo a minha infância, sinto que fui um privilegiado; e digo-o com a consciência de quem vivia numa casa de onde podia contemplar este rio, esta cobra líquida, como lhe chamo – rio este que é a linha mestra da região. Bastava-me assomar à janela e de lá podia ver, todos os dias, sem falta, a bacia hidrográfica da cidade do Peso da Régua. Olhava o rio, mas nem sempre reparava no que via à sua volta. Eram as desatenções características da idade da inocência. Porém, ainda recordo quando no verão o céu do pôr-do-sol assumia, não raras vezes, tons de laranja que surgiam um pouco acima do espelho de água que sustenta e completa a força do vale do Douro. E aquele tom de laranja sempre anunciava a futura aurora de um belo dia seguinte. O que me faz pensar em Eugénio de Andrade, que já partiu na sua outra jornada e que nos deixou em verdadeira poesia os versos: “Cada bago de uva / sabe de cor / cada dia de verão”.

Nesta terra do suor, moldada por galegos trabalhadores e trabalhadores galegos, e outros, as uvas nascem da pedra. E, no dizer de José Braga-Amaral, “a vindima é o parto das uvas”.

Dos grandes lagares durienses, das quintas que são a arquitectura da região, escorre o mosto pelos montes abaixo. E duas palavras definem o perfil do turista no Douro: repouso e cultura. (Recorde-se que a vindima é um acto cultural).

Com efeito, seguindo o fio de ideias tecido pelo telúrico Miguel Torga, a paisagem duriense é a prova da importância do homem na natureza. Jamais me cansarei de o dizer: os holandeses subtraíram terra ao mar, os durienses desbravaram o xisto e criaram vinhas onde havia pedra; e assim nasceu aquela que Alves Redol designa como “a terra do sol engarrafado”.

Braga-Amaral disse um dia, roçando a poesia, que “um copo de vinho do Douro não é o mesmo depois de termos sentido o cheiro da terra, o coaxar das rãs à noite, o voar das garças a rasar o nosso nariz, enfim, onde quer que seja bebido jamais o sabor será o mesmo”.

Os navegadores durienses de antanho foram bravos conquistadores do curso de um rio que apelava, em cada cachão, à vontade destemida do *arraís* que conduzia o Rabelo – e assim a arte do vinho chegava a um porto de onde saía para conquistar o mundo. Nele levava um vinho doce como o açúcar do Brasil, rico e saboroso como as especiarias das Índias; um vinho que se sente como uma chama líquida no estômago, mas que não queima como a pólvora de um canhão.

Ao lusitano, ao romano, ao árabe que cada duriense tem dentro de si, se junte o duriense perseverante e se torne mais empreendedor.

O duriense tem também de se sentir livre por dentro: livre de um sentimento de isolamento, da interioridade, da opressão de Lisboa e de alguns grupos económicos e, principalmente, livre da humilhação que certos patrões lhe impõem.

A ópera duriense tem de continuar. Em tempos, houve emigração. E aquela vontade de partir, a vontade «do nós por lá» está a voltar. Como se já não bastasse a fuga para o litoral português, agora enfrentamos a fuga para a Europa. O Douro precisa de manter na sua região pessoas de valor. Como tal, tem de aliciá-las com boas propostas de trabalho e de carreira. E se do lado de quem recebe a proposta estiver um duriense sentido e sensível a esta região, então ele e o Douro têm um futuro radioso pela frente.

Como duriense, na história da minha vida recente, dois episódios tocaram-me. Dois simples e breves episódios em que o Douro surge como personagem convocada por não-durienses. O primeiro:

Quando um dia, eu, em troca de correspondência com João Pereira Coutinho, articulista do Jornal *Expresso*, lhe disse que a escrita é a minha pena e alegria do mundo e que sinto que preciso, não raras vezes, de voar para além do Vale do Douro, ele respondeu-me dizendo que compreende o meu estado de espírito, mas que também sente inveja de quem vive no Douro – região que ele próprio considera ser “um paraíso na terra”.

O segundo episódio:

Há alguns anos, após ter terminado a minha licenciatura, desloquei-me até ao Minho para manifestar o meu interesse junto de um colégio privado, no sentido de lá leccionar. Nesse colégio, fui recebido de forma simpática pelo director, que, no entanto, me disse não existirem vagas para o quadro de docentes da minha área. Ainda assim, tivemos uma conversa agradável sobre vários assuntos. Sabendo que eu sou do Douro, no final da conversa o director do colégio disse-me, confiante: – “estou certo que não desistirá de tentar alcançar o seu objectivo. Você é um homem do Douro. E os homens de Trás-os-Montes e Alto Douro são duros de roer!”.

Aquela frase recordou-me o orgulho de ser duriense. E novamente me apercebi do modo como os olhos do país vêem esta região: com regalo, pela pujança da sua paisagem, e admiração, pela força dos homens que a moldaram.

Hoje e sempre não posso deixar de referir o incontornável nome de João de Araújo Correia. O autor disse um dia que “o Douro tem mentes que não param de crescer... e um rio que não para de correr”. Neste sentido, importa pensar que a região que foi tocada nas suas entranhas e refeita na sua epiderme pelo homem é também a região que faz o seu obreiro: o mesmo homem.

De Camilo Castelo Branco, Alves Redol, Miguel Torga, João de Araújo Correia a Eugénio de Andrade, Agustina Bessa-Luís, A. M. Pires Cabral, Camilo de Araújo Correia, José Braga-Amaral, Altino Cardoso e outros dignos autores durienses e não-durienses, em todos eles, e na sua literatura, o Douro tem um lugar especial.

A paisagem está a mudar silenciosamente. Novas técnicas conduzem a outras perspectivas na arquitectura da paisagem, mas que a sinfonia humana se mante-

nha, perpetuada nos lagareiros, nas mulheres cujos cânticos ecoam pelo vale na época das vindimas. E aqui se impõe que teça algumas palavras às valentes mulheres durienses, àquelas mulheres cujos calos das mãos, em época de vindima e iguais aos dos homens, são o bilhete de identidade da sua perseverança. Ela foi e é de grande valor:

*Como dar conta do suor naqueles corpos, naquelas testas, naquela tensão dos músculos? As mulheres, curvadas sobre os bacelos, de lenço na cabeça e podoa, navalha ou tesoura na mão, afastando as parras e cortando os cachos, podiam servir para mostrar como o tempo passou por elas e as envelheceu e encardiu.*<sup>9</sup>

E também aqui é incontornável referir a figura lendária da Ferreirinha (D. Antónia Adelaide Ferreira), que, no dizer de Agustina Bessa-Luís, em *Vale Abraão*, “era uma proprietária que levantara toda a região ao nível dum condado”<sup>10</sup>.

### 3

“Se pensarmos em Júlio Verne ou em Isaac Asimov, logo percebemos a importância que a ficção de antecipação tem no progresso técnico e na evolução das sociedades”.<sup>11</sup> Pelo que, antecipar o futuro é precavermo-nos. Tratemos de Imaginar sempre o Douro.

Os votos são de que o Douro continue a ser uma rica sinfonia humana com vários andamentos, um quadro de suor, mas de um suor digno e justo, e uma ópera da natureza, mas uma ópera completa, sem deserção dos elementos da sua orquestra, repito.

É certo que aqui quero morrer e dormir o sono final. Mas também queria ter por certo aqui viver. Não sei. Como no amor, a relação com o Douro de hoje não pode ser só feita com uma cabana. Tomara que assim fosse. Porém, outros valores existem. De uma coisa estou certo: no Douro me fiz homem, no Douro desejo dar o meu último sopro de aragem humana.

<sup>9</sup> MOURA, Vasco Graça, *Suor*, in *palavras que o Douro tece*, (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Op. Cit., p. 186.

<sup>10</sup> BESSA-LUÍS, Agustina, *Vale Abraão*, Lisboa, Guimarães Editores, 1991, p. 143.

<sup>11</sup> BORGES, António José, *Douro 2035*, in *palavras que o Douro tece* (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Op. Cit., p. 55.

*douro meu*

*douro do meu coração  
tesouro de que não largo mão  
viveste dias de lutas viris  
e não sei hoje se já sorrís*

*os homens bravos que te acompanharam  
e moldaram  
o rio que serve de linha mestra à tua paisagem  
ambos nunca te abandonaram  
e assim prossegue a tua viagem*

*(António José Borges)*

## Referências Bibliográficas

- BARRETO, António, *Douro*, in *palavras que o Douro tece*, (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Peso da Régua, Garça Editores, 2006.
- BESSA-LUÍS, Agustina, *Vale Abraão*, Lisboa, Guimarães Editores, 1991.
- BORGES, António José, *Douro 2035*, in *palavras que o Douro tece* (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Peso da Régua, Garça Editores, 2006.
- CABRAL, A. M. Pires, *Douro:Pizzicato e Chula*, Lisboa, Edições Cotovia, 2004.
- PEREIRA, Gaspar Martins, *Pedras tocadas pelo tempo*, in *palavras que o Douro tece*, (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Peso da Régua, Garça Editores, 2006.
- MARQUES, Manuel Silva, *Perfil Sócio-Cultural do Homo Duriensis*, Trofa, Gráfica da Trofa, 2006.
- REDOL, Alves, *Porto Manso*, (Obras completas de Alves Redol), S.L., 3ª Ed., Publicações Europa-América, 1979.
- SARAMAGO, José, *Viagem a Portugal*, Lisboa, Círculo de Leitores, 1981.
- TORGA, Miguel, *Diário XI*, Coimbra, Edição do Autor, 1973.
- MOURA, Vasco Graça, *Suor*, in *palavras que o Douro tece*, (Organização e Coordenação de José Braga-Amaral), Peso da Régua, Garça Editores, 2006.



# Registo e interpretação da Capela da Misericórdia de Murça



M a r i a E u n i c e d a C o s t a S a l a v e s s a \*

## 1. Do antigo templo à Capela da Misericórdia<sup>1</sup>

O antigo templo, Igreja da Sra. da Conceição segundo Marcelino (opus cit. nº 1, pp. 85), ou ermida segundo Pinto da Costa (opus cit. nº 1, pp. 157), só no sec. XVII Capela da Misericórdia, constitui um belo exemplo de materialização de correntes estéticas, desde o manuelino, o maneirismo e o estilo “chão”, até ao barroco. A Capela está associada:

- Provavelmente, ao 3º senhor de Murça, Gonçalo Vasques Guedes, nascido em 1420, casado com D<sup>a</sup>. Isabel de Alvim (da família dos duques de Bragança), serviu o duque de Bragança, viveu durante os reinados de D. Afonso V, de



Fig. 1 | Capela da Misericórdia de Murça

\* Prof. Doutora Arquitecta; Professora Auxiliar da UTAD; Investigadora do GEHVID

<sup>1</sup> AUGUSTO, Marcelino; LOPES, Rogério Teixeira; *Murça – Património Artístico*, João Azevedo Editor, Mirandela, 2000. PINTO DA COSTA, António Luís, *O Concelho de Murça – Retalhos para a sua História*, C. M. Murça, 1992. FORTUNATO DE ALMEIDA, *História da Igreja em Portugal*, Vol. I/2,

quem recebeu confirmação do senhorio de Murça em 1450, de D. João II (1481-1495) e de D. Manuel I, de cuja casa foi fidalgo e que lhe renovou a confirmação do senhorio em 1496 (*O Concelho de Murça – Retalhos para a sua História*, opus cit. nº 1, pp. 110). Este senhor, viveu num período marcado por um movimento começado pelo regente D. Pedro e continuado pelos reis D. Afonso V, D. João II e D. Manuel, no sentido de maior apoio da coroa a estabelecimentos de assistência aos mais necessitados, retirando-os às autoridades concelhias e integrando-os na esfera do poder central. No tempo de D. João II, o Duque de Bragança, D. Fernando, liderou uma conspiração contra o rei, sendo executado em Évora. Deve haver alguma relação entre D. João II e a Capela de Nossa Senhora da Conceição, cujo arco que integra a capela-mor tem representado na pedra de fecho um pelicano, símbolo deste rei, possivelmente seu fundador.

- À influência de D. Diogo Guedes que nasceu no final do sec. XV; é filho de D. Gonçalo Vaz Guedes e de D. Maria Pinto; tornou-se monge da Ordem de S. Jerónimo, no Mosteiro de Penha Longa, em Sintra, onde, em 1513, professou; estudou em Salamanca, Paris e Lovaina, doutorando-se em Teologia; dois anos depois, foi colocado no Mosteiro de Penha Longa, onde fundou um colégio dos Jerónimos, transferido, em 1537, para o Mosteiro de Santa Marinha da Costa, em Guimarães; foi Reitor deste Colégio que se transformou em universidade (Pinto da Costa, opus cit. nº1, pp. 361 e 362); por iniciativa de D. João III, o monge jeronimita interveio na reforma dos mosteiros beneditinos e na renovação da sua disciplina; o rei nomeia-o preceptor do seu filho natural, o Infante D. Duarte, no Convento da Costa, em Guimarães; ao Infante concedera o rei, em 1527, a abadia de Refojos de Basto que tinha sido fundada pelos Barrosos (Vasco Gonçalves Barroso era casado com D. Leonor Alvim que, depois de enviuar, casou em segundas núpcias com o Condestável D. Nuno Álvares Pereira, de que resultou o nascimento de D. Brites que casou com D. Afonso, filho natural de D. João I, o 1º Conde de Barcelos e 1º Duque de Bragança) da família de D. Gomes Mendes Guedeão e de D. Chama Mendes de Sousa; após a morte do Infante D. Duarte, a abadia foi dada a Frei Diogo de Murça que tem parentesco com os seus fundadores. O Papa Paulo III, em 1549, exigiu a extinção do Mosteiro, para que

---

Portugalense Editora, SARL, Porto, 1967. ANDRADE, Amélia Aguiar; RIGAUD DE SOUSA, José João; Directores; *Estudos Medievais*, Secretaria de Estado da Cultura, Delegação do Norte, Centro de Estudos Humanísticos, Porto, 1987. SERENO, Isabel; SANTOS, João; BANDEIRA, Filomena; NOÉ, Paula; *Capela da Misericórdia de Murça*, DGEMN, [www.monumentos.pt](http://www.monumentos.pt).

as rendas fossem aplicadas na fundação de três colégios universitários em Coimbra, o de S. Bento, o de S. Jerónimo e um para 12 colegiais pobres; em 1551, Frei Diogo foi fundador dos dois primeiros e reitor da Universidade; em 1555, pede, ao Papa Paulo IV, a revogação parcial da bula do antecessor Papa, de modo a que o Mosteiro de Refojos de Basto continuasse a existir; no mesmo ano, deixou a reitoria da Universidade e acabou os seus dias, em 1560, em Refojos de Basto.

- À influência de D. João Pinto, sobrinho de Frei Diogo Guedes e cônego regrante de Santa Cruz de Coimbra a quem sucedeu como abade de Refojos de Basto e administrador do colégio conimbricense, em plena reforma da Ordem Beneditina; o Capítulo Geral de 1602 concede-lhe o uso das insígnias pontifícias. Segundo as “Constituições” de 1590, fl. 183v, as obras de reconstrução dos diferentes mosteiros incluem, em terceiro lugar, a Igreja de Refojos; das obras que se fizeram na primeira metade do sec. XVII, actualmente, apenas se encontra, no frontispício, uma inscrição com a data de 1690 (Fortunato de Almeida, opus cit. nº 1, pp. 363 a 365 e 391 a 393).
- À assistência aos peregrinos e enfermos, desenvolvida por Simão Guedes, 9º Senhor de Murça, em albergue construído no final do sec. XVI, junto à estrada medieval da vila, e transformado, em 1587, em mosteiro beneditino feminino (Pinto da Costa, opus cit. nº 1, pp. 154).
- À Misericórdia em Murça, fundada no sec. XVII para dedicação ao socorro, à pobreza e alívio e tratamento de doentes. As casas da Misericórdia foram fundadas, em Portugal, no sec. XV (1498), por um religioso espanhol da Ordem da Trindade que, sendo confessor da Rainha D. Leonor, viúva de D. João II, teve o apoio desta para a concretização da instituição (Estudos Medievais, opus cit. nº 1, pp. 203). Pinto da Costa (opus cit. nº 1, pp. 154, 162 e 163) e Marcelino (opus cit. nº 1, pp. 79), esclarecem-nos que, nos finais do sec. XVII, devido ao estado de ruína, a Igreja de Santiago, antiga Igreja Matriz de Murça, foi transferida para a Capela de Nossa Sra. da Assunção (a data de 1707, inscrita em cantaria numa das fachadas laterais da actual Igreja Matriz, deve corresponder à data de mudança da Matriz) onde a Irmandade da Misericórdia tinha instalado a sua sede e que D. João V, em atendimento a uma petição de 8 de Maio de 1717, concede apoio para a reconstrução de um pequeno templo, a Capela de Nossa Sra. da Conceição, e para o hospital que estava a fundar e que deve corresponder ao edifício contíguo à mencionada Capela, actualmente pertencente aos herdeiros de Maria Luísa Sampaio Ferreira Pinto e seu marido João Nogueira. No frontis-

pício da Capela da Misericórdia existe uma inscrição com a data de 1692, provavelmente data de construção da fachada, pois, pela petição acima referida, percebe-se que, em 1717, as obras de remodelação ainda não estavam concluídas. Nessa altura, três individualidades importantes de Murça, provavelmente ligadas à Misericórdia, Fernandes Borges Leitão, D. Madalena de Faria e José de Sá Carneiro, instituíram um vínculo a seu favor, com celebração de dez missas rezadas pelas suas almas, após o seu falecimento. Este vínculo constitui um dos suportes financeiros da Capela e do Hospital da Misericórdia. Terão sido necessárias remodelações no antigo templo para servir de sede à Irmandade em expansão, nomeadamente a introdução de uma Sala de Despacho dos assuntos correntes ou para reuniões, do coro sobre a sacristia e embelezamento da fachada segundo as tendências estilísticas da altura. Em 1758, já não existe a Misericórdia de Murça, provavelmente substituída pelo Mosteiro Beneditino, na sua actividade humanitária e religiosa, voltando a aparecer no início do sec. XIX. A administração da Capela da Misericórdia coube, durante 50 anos, à família Carneiro; em 1758, era administrador um neto de Fernando Borges Leitão, o escrivão dos órfãos do Município José de Sá Távora Carneiro e, em 1775, Duarte José de Sá Carneiro de Sousa. Em 1832, o regime liberal extingue as donatarias, ficando a Capela de Nossa Sra. da Conceição a pertencer a D. Miguel António Melo, a quem D. João V, em 1826, concede o título de Conde de Murça que pertencera aos seus antecessores. Em 1843, a Câmara Municipal funda uma Casa de Roda municipal. Nos finais do sec. XIX, a Capela estava no domínio público e em muito mau estado, tendo Camilo de Castro, Basílio de Oliveira, José de Oliveira e António Joaquim Rodrigues lançado um movimento para a sua salvaguarda. Durante as obras de restauro da Igreja Matriz, em 1924, o culto foi transferido para a Capela da Misericórdia, assim como o Sacrário do Mosteiro de S. Bento que, desde 1834, estava depositado na Igreja Matriz. Na década segunda do séc. XX, é construída uma pocilga nos topos oriental e sul, cujas escorrências afectaram as paredes da Capela, originando manchas de salitre. Por essa altura, a Capela é aproveitada para arrumos do equipamento da festa de Santiago; em 1958, o nicho do segundo registo da estrutura retabular, onde se ergue a figura de Cristo na Cruz, tinha uma tela com a representação da cidade de Jerusalém; em 1958, a Direcção de Urbanização do Distrito de Vila Real desenvolve obras de reconstrução total da cobertura, introduz cintas de betão armado nas paredes, obras de consolidação da abóbada e reparação do cadeiral (durante muitos anos, os cadeirais estiveram na

Sala de Despacho da Irmandade); o imóvel é classificado de “interesse público”, pelo Decreto-Lei nº 735/74, de 21 de Dezembro de 1974; a DGEMN, em 1985, promove acções de beneficiação geral e de recuperação, em 1986, melhoria na instalação eléctrica e outras obras de beneficiação; o IPPC, em 1986/87, desencadeia obras de conservação e restauro no edifício. (Pinto da Costa, opus cit. nº 1, pp. 162 a 170; e Isabel Sereno, João Santos, Filomena Bandeira e Paula Noé, opus cit. nº 1).

## 2. Leitura iconográfica<sup>2</sup>

Através da análise dos paramentos exteriores e interiores, pinturas e corpo imagético, dão-se conta de diferentes programas iconológicos e períodos de construção.

No frontispício, acima da porta e dos óculos octogonais, de passagem do mundo exterior profano para o interior sagrado, sobre a cornija – arquitrave, onde apoia o frontão debruado por acantos gordos, símbolos da terra virgem e da virgindade, encontra-se o nicho onde se ergue Nossa Sra. da Conceição, ladeada por duas cartelas. Podemos ler na do lado esquerdo “*Sapientia edificavit sibi domum et excidit columnas septem*” (“A sabedoria edificou um templo para si e, a pensar nela, talhou sete colunas”); e na do lado direito “*Quam terribilis est locus iste: hic est domus Dei et porta coeli*” (“Como é terrível este lugar: esta é a casa de Deus e a porta do céu”). Nestas cartelas são revelados alguns critérios de representação que presidiram à programação iconográfica cristã, com finalidade catequética.



Fig. 2 | Capela da Misericórdia de Murça – Frontão



Fig. 3 | Capela da Misericórdia de Murça – Portal

<sup>2</sup> CHEVALIER, Jean; GHEERBRANT, Alain; *Dictionnaire des Symboles – Mythes, Rêves, Costumes, Gestes, Formes, Figures, Couleurs, Nombres*, Éditions Robert Laffont S.A. et Éditions Jupiter, 1<sup>ère</sup> Edition, Paris, 1982.

Na fachada podemos contar 7 colunas, 2 pares (4) a flanquear os umbrais do portal, 1 de cada lado (2) do nicho e, finalmente, a haste vertical da Cruz, no vértice superior do frontão. Estas 7 colunas simbolizam o candelabro de 7 braços, da luz espiritual, semente da vida e salvação (bênção do Santíssimo); os simbolismos, religioso e cósmico, entrelaçam-se – o candelabro dos Hebreus (*Menorah*), equivalente à árvore sagrada da babilônia da luz, em ouro, tem 1 eixo central e 3 braços de cada lado, representa a amendoeira e o caroço de ouro; as 7 lâmpadas são os olhos de Deus que são 7, número perfeito, que vêem toda a terra; representa também o sistema planetário, com o Sol a brilhar no centro, rodeado de cada lado por 3 planetas; é o símbolo da *Logos*, Luz do Mundo; lembra a Cruz de Cristo, fonte de luz e evoca os 7 arcanjos superiores – Miguel, Rafael, Gabriel, Saraquael, Uriel, Raguel e Ramiel, 4 com nome israelita e os restantes persa (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 205 e 206).

Pelos 3 vãos, que podem significar a Trindade Cristã (Pai, Filho e Espírito Santo), 2 dos quais octogonais (estabelecendo a transposição do quadrado que significa a Terra para o círculo que significa o Céu), jorra a luz que penetra o cristal, simbolizado pela malha hexagonal esculpida no granito das ombreiras e arquitrave dos vãos de cada lado do altar-mor, e que representa a luz penetrando o cristal, imagem tradicional da Imaculada Conceição – Maria é o cristal e o seu Filho a luz celeste que a atravessa sem a quebrar (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 314). A passagem do eixo do mundo, da Terra para o Céu, efectua-se através da porta do Sol, voltada para poente, a saída do cosmos, onde o homem se supera a si próprio; é ela que dá acesso à revelação, à reflexão sobre a harmonia do mundo; a porta do Antigo Testamento e do Apocalipse é a porta através da qual Cristo em Majestade, no julgamento final, acolhe peregrinos e fiéis; as almas, iluminadas pela beleza da Capela, dirigem-se para a verdadeira porta que é Cristo; Cristo, mistério da Redenção, é a porta através da qual se entra para o Reino dos Céus; também a Igreja designa a Imaculada Conceição de “Porta do Céu”, “Porta fechada de Ezequiel”, “Porta do Oriente”; na Capela da Misericórdia, é simbolizada pelas portas que ladeiam o altar-mor, de molduras de cristal; uma porta, se estiver fechada, aberta ou fechada à chave, significa ausência, chamamento, defesa, fachada cega, ponto de vista, inocência ou culpa; a porta principal deste templo tem uma padieira rectilínea e não arqueada, para parecer baixa, de modo a que o profano, ao aceder ao Reino dos Céus, tenha que se curvar numa passagem difícil de transpor, para iniciar uma vida nova, tal como o recém-nascido (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 779 a 782). O nicho que acolhe Maria evoca a caverna, arquétipo da matriz maternal, coberta pelo Céu e suportada pela Terra, a morada dos deuses, e simbo-

liza a “passagem”, o renascimento e a iniciação dos povos, a Palavra Divina revelada ao mundo, a revelação da sua Presença, o contorno aureolado (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 666). As águias ou fénixes, poisadas sobre os archotes, ceptros de Deus ou colunas do mundo, que se erguem sobre os cunhais apilastrados de cada lado do frontão, fixam a luz do mundo (a Cruz central no zénite do triângulo), sem queimar os olhos, porque têm o coração puro; a águia simboliza a contemplação, atributo de S. João Evangelista que, identificado a Cristo em certas obras de arte medievais, representa (como o fénix que renasce das suas próprias cinzas) a Ressurreição de Cristo e o Santo Império vitorioso; a duplicação da águia simboliza a soberania imperial de Cristo (Rei dos Reis), S. João Baptista (associado ao Antigo Testamento) e S. João Evangelista (associado ao Novo Testamento) (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 12 a 16). No Oriente, fénix masculino simboliza a felicidade e feminino é emblema da rainha; a união dos fénixes masculino e feminino representa o casamento feliz que conduz os esposos ao paraíso dos imortais; entre os cristãos, fénix é a Ressurreição, triunfo da vida sobre a morte; no mundo céltico, o par, a dualidade essencial é a do druida e a do guerreiro, reunidos numa única entidade divina, um representando a sabedoria da tradição e o outro a força; na Antiguidade, o número “dois” é atribuído à Mãe, designa o princípio feminino, o germe duma evolução criativa mas também duma regressão desastrosa (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 350 a 352).

As colunas salomónicas que enquadram o portal suportam videiras que se enrolam em espiral, com parras recheadas de cachos de uva, símbolos das árvores da vida do paraíso, representativas da boa esposa que é, para o seu marido, como uma vinha fecunda, ou do Messias que é como uma vinha do Reino de Deus, cujo fruto é a Eucaristia, sendo o sangue de Cristo o vinho da Nova Aliança; o vinho é símbolo da vida secreta e da juventude triunfante, equivalente ao leite maternal; para os paleorientais, o símbolo da vida é dado pela folha da vinha, planta consagrada à Deusa-Mãe ou Deusa-Cepa de Vinha; um querubim alado, sobre o nicho de Nossa Sra. da Conceição, carregando sobre as costas o Mundo e a Cruz, vêm anunciar o Sagrado, traz a Boa Nova ou simboliza S. Mateus, nuvens ou água fecunda (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 1012 a 1014).

Transposto o portal, deparamos com a nave rectangular, com o altar-mor no topo oriental, intersectada pelo transepto, de braços curtos, constituídos pelas capelas laterais de arco de volta inteira sobre pilastras, retábulos de talha dourada, encimados por óculo e que integram painéis pintados; o do lado do Evangelho representando a Virgem e o Menino e o do lado direito S. Jerónimo. Prevalece ali um esquema que visa demonstrar a concordância entre o Novo e o Velho



Fig. 4 | Fresco da Abóbada, com céu branco de estrelas douradas

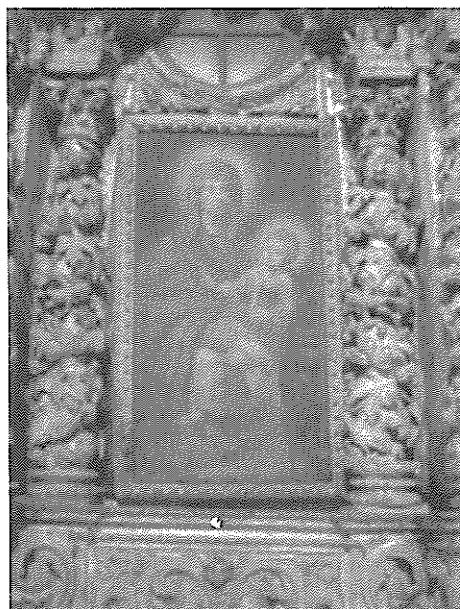


Fig. 5 | Altar lateral esquerdo, com a Virgem e o Menino

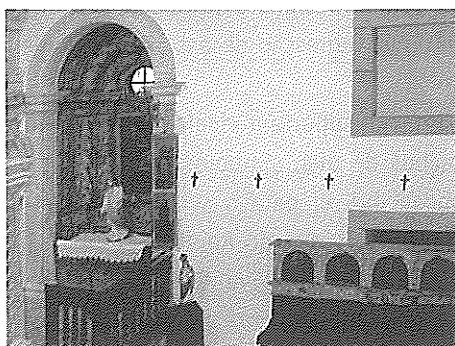


Fig. 6 | Altar lateral com S. Jerónimo, do lado da Epístola

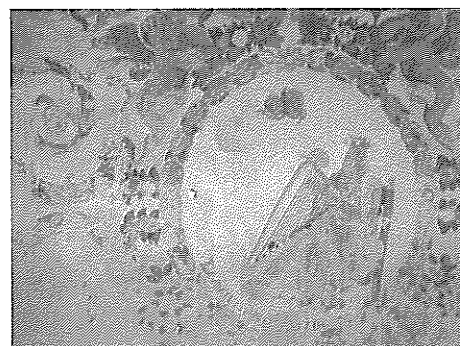


Fig. 7 | Fresco do tecto da Sacristia, representando o Rei David<sup>3</sup>

Testamento, com a presença de personagens do Novo Testamento, como santos fundadores e doutores da Igreja, passando pelo nascimento de Jesus e S. Jerónimo, eremita, doutor, investigador e tradutor da Bíblia para latim (dos Antigo e Novo Testamento, a partir do grego) para além de defensor das tradições da Antiga Igreja.

Uma personagem do Antigo Testamento encontra-se representada na abóbada da sacristia, o Rei David tocando harpa, rodeado de elementos fitomórficos e

<sup>3</sup> Foto de Alunos de Engenharia Civil, da UTAD

anjos. David, terceiro rei de Israel, foi famoso por ter vencido o gigante Golias e por ter suavizado a melancolia de Saul, tocando a sua harpa. Na doutrina messiânica, representa o progenitor do Messias; a harpa é o símbolo da harmonia cósmica e as 12 cordas da harpa de David correspondem aos 12 signos do Zodíaco ou 12 filhos de Israel; a cítara é o coração, as cordas são os sentidos, o tocador a inteligência e o arco a recordação de Deus; é um dos atributos de Apolo e das musas e representa os poderes de divinização próprios de Deus ou a inspiração poética e musical; na narrativa mitológica, a lira é o altar simbólico unindo o Céu e a Terra; Hermes, ao oferecer bois a Apolo, cobria a pele de um deles com uma carapaça de tartaruga, fixando-lhe um par de chifres, aos quais esticou cordas de couro sobre a caixa de ressonância; nas civilizações mediterrâneas, o boi representa o touro celeste e fazer vibrar a lira é fazer vibrar o mundo; as núpcias cósmicas realizam-se, a Terra é fecundada pelo Céu; o Céu chove sobre os campos, o corpo da mulher amolece e fica pesado; a lira, tal como todos os instrumentos de música permitem aceder à harmonia secreta do mundo, simboliza o canto do Universo (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 365, 366 e 596 e 597).

A abóbada da nave apresenta o intradorso pintado com estrelas de 8 pontas, no centro das quais se encontram rosas de 8 pétalas pontiagudas e 8 pétalas redondas. Segundo Santo Agostinho, toda a acção nesta vida se relaciona com o número 4, ou com a alma, cujo número é quaternário; depois do sétimo dia, o oitavo dia corresponde à vida dos justos e à condenação dos ímpios; depois dos 6 dias de criação e do sábado, o oitavo dia simboliza a Ressurreição de Cristo e do homem, a transfiguração anuncia o futuro eterno; se o número 7 simboliza o Antigo Testamentos, o 8 é o Novo, prenúncio da beleza de um outro mundo (Chevalier, opus cit. nº 2, pp. 511 e 512).

No patamar da escada adossada a norte da sacristia, salienta-se um conjunto escultórico, alegórico da “criação do mundo”, constituído por janela sustentada por mísula em forma de concha na qual assenta um chafariz representado por uma figura. Não se sabe se é a cabeça de um leão, símbolo de S. Jerónimo, ou o Sol, símbolo de Cristo *cronocrator* que governa o tempo, na arte romana, ou Jesus como Sol que irradia justiça, pólo espiritual, coração do mundo, ou de um “monstro”, meio homem, meio peixe de feição oriental, no topo do qual de ergue uma Cruz. O peixe e a concha representam a Água, na qual vivem; o peixe é associado ao nascimento ou à renovação cíclica, manifestando-se à superfície das águas; é, simultaneamente, o salvador e o instrumento da revelação; se Cristo foi, frequentemente, representado como um pescador de homens, os cristãos são os seus peixes, pois a Água os baptiza; também Matsyendranâth, de Cachemire, interpretado como

telúricas, consoante a disposição da luz e da sombra. Segundo o pensamento medieval, o homem é um peregrino entre duas cidades e a vida é uma passagem entre a cidade dos homens e o reino dos santos; a Jerusalém Celeste é livre, é a nossa mãe; a cidade celeste gera pelo espírito, a cidade terrena gera pela carne; uma e outra são mulheres e mães. Provavelmente, por isso, a estrutura retabular apresenta dois níveis, o registo inferior simboliza a cidade terrena e o superior a cidade celeste.

### 3. Análise arquitectónica

#### 3.1. Análise urbana<sup>7</sup>

A Capela da Misericórdia de Murça está inserida numa zona da vila cuja malha urbana apresenta características medievais e renascentistas. Confronta a rua Alfredo Pinto, provavelmente assente num caminho medieval que ligava Bragança, Murça, Vilarinho, Vila Real, Guimarães e Braga, por onde seguiam os peregrinos rumo a Santiago de Compostela (Mattoso, opus cit. nº 7, pp. 145). A rua é marginada por duas bandas de lotes regulares, estreitos e compridos, ou rectangulares, constituídos por duplo quadrado, pontualmente simétricos de um e outro lado da rua, de disposição paralela, onde se construíram bandas de casas de dois pisos, em pedra, com duas frentes, uma voltada para a rua e outra para as traseiras, correspondendo aos lados de menor dimensão dos edifícios. O lote onde assenta a Capela é um rectângulo constituído por duplo quadrado e o edifício é formado por dois volumes escalonados, desenvolvidos segundo a profundidade do lote, o maior paralelepípedo, de secção rectangular, correspondendo a um duplo quadrado, e o menor, de secção rectangular, cujas paredes envolvem um quadrado perfeito; ambos os volumes são cobertos por telhados de duas águas, rematados por empenas triangulares. O frontispício do Templo está recuado relativamente ao alinhamento da rua e abre para um pequeno adro cujas proporções assentam em quadrados e rectângulos de ouro, limitado por gradeamento de ferro forjado, entre pilares de granito, da primeira metade do sec. XX, e ao qual se acede por escadaria, com monumentalização do conjunto. A largura da Capela é igual à distância média entre a sua fachada princi-

<sup>7</sup> MATTOSO, José, *Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*, Lisboa, 1982. GOITIA, Fernando, *Breve história do Urbanismo*, Editorial Presença, Lisboa, 1982. FORTUNATO DE ALMEIDA, *Catálogo de todas as Igrejas, Comendas e Mosteiros que havia nos Reinos de Portugal e dos Algarves, pelos anos 1320 e 1321, com a lotação de cada uma delas. Ano de 1746*, 1971. MARQUES, José, *A Arquidiocese de Braga no sec. XV*, Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1988.



pal e os edifícios que a confrontam, seguindo o princípio do tratado de Sebastiano Serlio (sec. XVI), que menciona que, em frente dos edifícios monumentais, deve existir uma praça quadrada ou de dimensões proporcionadas com as fachadas dos monumentos (Goitia, opus cit. nº 7, pp. 108). A fachada posterior da Capela encosta ao limite oriental do lote; as fachadas laterais separam-se, das construções vizinhas, por estreitas travessas, cuja largura, à semelhança das vilas medievais e “bastidas”, apenas permitiam a circulação de um homem, servindo para escoamento das águas pluviais, escorridas, directamente, dos beirais para as ruas.

Na realidade, no “Catálogo de todas as Igrejas, Comendas e Mosteiros que havia nos Reinos de Portugal e Algarves, pelos anos 1320 e 1321, com a lotação de cada uma delas. Ano de 1746” (Fortunato de Almeida, opus cit. nº 7, pp. 111), consta a Igreja de São Tiago de Murça, uma das igrejas da Terra de Panóias. No sec. XV, a Igreja pertencia ao Padroado da Colegiada de Guimarães (Marques, opus cit. nº 7, pp. 1083). Segundo o “Livro das Igrejas e Capelas do Padroado dos Reis de Portugal, de 1574”, elaborado no reinado de D. Sebastião, avulta, entre as Igrejas do Arcebispado de Braga, a Igreja de Santiago de Murça, para além de cinco capelas pertencentes à vila. Segundo a pesquisa de Pinto da Costa, uma dessas capelas seria a da Nossa Sra. da Conceição.

Ao longo da rua medieval, foram fundados pequenos estabelecimentos de assistência, como o albergue para peregrinos, no sec. XVI, por Simão Guedes, e transformado, em 1587, em mosteiro beneditino feminino, e as Obras da Misericórdia, como o hospital para curar os enfermos, cobrir os nus, dar de comer aos famintos, dar de beber aos que tinham sede ou dar pousada aos peregrinos. Anexo a este estabelecimento, existia a Capela de Nossa Sra. da Conceição, restaurada pela Confraria da Misericórdia, no sec. XVII, para servir como sua sede, vindo a ser chamada, posteriormente, de Capela da Misericórdia, e tendo gravada, na frontaria, a data de 1692, que deve ser a data de construção da fachada, pois, em 1717, as obras de restauro ainda não estavam completas, conforme refere Pinto da Costa, baseado numa previsão de D. João V, de 8 de Maio de 1717, que concede à Misericórdia de Murça o apoio necessário para a Capela e o hospital que estavam fundando.

### ***3.2. Cronologia das diversas fases construtivas***

Da análise arquitectónica, estilística e construtiva depreendem-se vários períodos de construção da Capela, que nos permitem concluir por uma cronologia.

A fundação do templo original deve, provavelmente, remontar ao reinado de D. João II, cujo símbolo, o pelicano, encima o arco central da capela-mor. É per-

ceptível, na modulação do espaço interior e em alguns pormenores decorativos do edifício, a influência da arquitectura manuelina.

No tempo de D. João III (1521-1557) e D. Sebastião (1557-1578), deve ter sido alvo de alterações, por influência de D. Diogo Vaz Guedes, monge jeronimita e importante individualidade da reforma dos mosteiros beneditinos e renovação da sua disciplina, em Portugal.

No reinado de Filipe I (Filipe II de Espanha) (1580-1598), a Capela terá sofrido novas remodelações, com a intervenção de Simão Guedes (em 1570), 9º Senhor de Murça, fundador de um albergue transformado em mosteiro de beneditinos (1587), e do sobrinho de Frei Diogo Guedes, D. João Pinto, Bispo de Refojos de Basto que, na altura, procedia a obras de reconstrução do Mosteiro.

Quando, nos finais do sec. XVII, durante o reinado de D. Pedro II (1683-1706), se deu a transferência da sede da Confraria da Misericórdia de Murça, da Igreja de Nossa Sra. da Assunção para a Capela de Nossa Sra. da Conceição, foram necessárias obras de acréscimo e remodelação do edifício, para servir as suas novas funções administrativas e de culto. Neste período, o 12º Senhor de Murça, Luiz Guedes de Miranda e Lima, recebera do rei D. João IV, "o Restaurador" (1640 – 1656) e 8º Duque de Bragança (1638), através do Regente D. Pedro, o senhorio dos seus antecessores e as três comendas da Ordem de S. Bento de Avis. Quanto à Capela da Misericórdia, apresenta a data de 1692, inscrita no frontispício, que deve coincidir com a altura em que, Fernandes Borges Leitão, D. Madalena de Faria e de José de Sá Carneiro, provavelmente da família do Senhor de Murça e ligados à Misericórdia, instituem vínculo com o Templo, estabelecendo a celebração de dez missas rezadas pelas suas almas após a sua morte, forma de rendimento financeiro da Capela. A conclusão da obra terá ocorrido depois de 1717, durante o reinado de D. João V (1706-1750). Sobre as volutas que se erguem acima do portal da fachada, encontra-se o brasão de D. Miguel António de Melo de Vasconcelos Guedes (1766), 1º Conde de Murça, título concedido por D. João VI, em 1826.

### 3.3. *Análise histórico-arquitectónica*<sup>8</sup>

Seguindo a cronologia do edifício, podemos determinar nele diferentes tempos artísticos e modos de organização espacial.

---

<sup>8</sup> PEREIRA, P.; CARNEIRO, J. M.; *O Palácio da Pena*, IPPAR, 1999. SACADURA, João Paulo e CUNHA, Rui, *Património da Humanidade em Portugal*, vol. 1 – Monumentos, Editorial Verbo, Lisboa, 1999. KUBLER, George, *A Arquitectura Portuguesa Chã – Entre as Especiarias e os Diamantes, 1521-1706*,

Da provável fundação, no tempo de **D. João II**, resta-nos a representação de um pelicano, símbolo daquele rei, na pedra de fecho do arco que integra o altar-mor.

No tempo de **D. Manuel**, a cabeceira da Capela de Nossa Sra. da Conceição, devia ainda incluir: por trás da capela-mor e das capelas colaterais, a sacristia, que servia de arrecadação do tesouro; um lavabo, possivelmente o existente, onde nasce uma cara muito semelhante ao lavabo dos monges, em estilo manuelino com influências mouriscas e orientais, situado num pavilhão hexagonal do Mosteiro de Santa Maria da Vitória da Batalha, com 6 bicas de água; no eixo principal, atrás da sacristia, de planta quadrada, uma pequena biblioteca ou arquivo, à semelhança da Igreja da Abadia Cisterciense de Santa Maria de Alcobaça, ou da Sala do Capítulo, da Batalha, quadrada; uma parede retabular de dois registos, cujos vãos centrais arqueados e colaterais arquivados, devem ter sido reinterpretados no período entre os finais do sec. XVI e a Restauração, sugerindo as linhas de pedra dos vitrais, tímpanos das arcarias do Claustro Real e rendilhados de cantaria que encabeçam o pórtico principal de Santa Maria da Vitória da Batalha, dando leveza à parede lítea, (*Património da Humanidade em Portugal*, op. cit. nº 8, pag. 46 a 85) ou então, à semelhança dos recintos do Alhambra, as superfícies azulejadas e pintadas com frescos do Salão dos Embaixadores, ou as filigranas de pedra das arcadas do Pátio dos Leões.

Como testemunho da acção reformista e fundadora de **Jerónimo Diogo Vaz Guedes**, encontram-se, na Capela da Misericórdia, referências:

- À Capela de S. Jerónimo do Mosteiro da Sra. da Pena, em Sintra, do sec. XVI (Pereira, opus cit. nº 8, pp. 86 a 81); os 6 castiçais e 1 crucifixo, existentes na Sacristia da Capela, representados na fachada, pela inscrição de uma das cartelas e por 7 colunas salomónicas, 4 no primeiro registo a ladear o portal, 2 no segundo registo a ladear a imagem da Sra. da Conceição, inserida em nicho, e, por fim, a coluna do Crucifixo de hastes torsas, no topo do frontão triangular; o Santíssimo ao "romano", isto é, clássico, muito semelhante nas duas capelas, sendo o da Pena da autoria de Nicolau Chanterene; a estrutura retabular, em cantaria lavrada, o da Pena em alabastro, executado por Nicolau Chanterene (1528-1532), e o de Murça em granito, de dois registos, como se tratasse de uma fachada monumental, com arcadas centrais, ladeadas de vãos rectos mais baixos e cobertos por uma abóbada de berço, fórmula do templo

romano, retomada no Renascimento, por Alberti e Serlio, também presente no esquema do Claustro de Torralva, em Tomar; a “galilé” quadrangular, à entrada da Capela de Pena, formada por arcos triunfais, assentes em colunas torsas, construída por Diogo Boitaca, no sec. XV, do reinado de D. Manuel, e que, na Capela de Murça, é representada pelo arco de ligação entre sacristia e retro-sacristia, de aduelas e pés direitos, cobertos por artesãos e colunas torsas, em talha dourada (no intra-dorso e extradorso); na empena triangular, coroada de merlões chanfrados de tipo maunuelino-mourisco, da Capela da Pena, representada na Capela de Murça pelo frontão triangular emoldurado por folhas de acanto, rosas, cachos de uvas e parras.

- À “fonte do leão” do Claustro Real, junto ao refeitório dos frades do Mosteiro dos Jerónimos de Santa Maria de Belém, que substitui o lavabo original manuelino (Sacadura, opus cit. nº 8, pp. 115); sendo o leão símbolo de S. Jerónimo ou do Evangelista S. Marcos.
- A S. Jerónimo, representado numa pintura barroca da capela lateral do cruzeiro da Capela da Misericórdia de Murça, do lado da Epístola, em oposição à imagem da Virgem com o Menino, representada no painel pintado na outra capela lateral, do lado do Evangelho.

A Capela de Nossa Senhora da Conceição integra-se no *programa desenvolvido pela Companhia de Jesus*, racional e austera, iniciado no reinado de *D. João III*, persistindo com a renovação promovida pelo Concílio de Trento (1561), através dos reinados, financeiramente desequilibrados de D. Sebastião e do Cardeal D. Henrique. É constituída por:

- Uma única nave com abóbada de berço, assente sobre cornija das paredes laterais de apoio que continua pelo segundo registo da estrutura retabular da parede testeira, interrompida pelos vãos aí abertos; transepto curto, reduzido a capelas laterais de arco de volta inteira, sobre pilastras (com um querubim na pedra de fecho e losangos a decorar o intradorso) onde se inscrevem óculos concêntricos que iluminam de forma indirecta o altar-mor; paredes-membranas celulares, compartimentadas, onde estão anichados os confessionários e escadas de comunicação, no andar térreo, e sacristia e tribunas, por traz do retábulo da parede testeira, que dão para a nave, através de janelas; o efeito produzido é o de um pátio abobadado e rodeado de fachadas de rua, de dois andares, com vãos abertos para o pátio; possivelmente, estes espaços cripto-laterais, do nível superior, eram utilizados pelas pessoas que queriam assistir às muitas procissões, ou se enchiam de monges

benedictinos, ou para guardar equipamento das procissões, ou ainda repositório de imagens sacras, vestes e paramentos.

- Fachadas laterais e do portal de entrada, simples superfícies caiadas, onde se destacam as molduras de granito dos vãos, a contrastar com a superfície da estrutura retabular, profusamente ornamentada, captando a atenção dos leigos cujo olhar se dirigia axialmente para o altar-mor.
- Composição tripartida da estrutura retabular onde se integra a capela-mor, ladeada por vãos menores que constituem o acesso à sacristia, de abóbada abatida.
- Arco triunfal de ligação da sacristia à retro-sacristia, constituído por arcos, de talha dourada, que foram as aduelas, no intradorso e extradorso, representando elementos vegetativos, semelhantes às folhagens proto-renascentistas do pórtico em cantaria de calcário da Igreja do Convento de Cristo de Tomar, de João Castilho, e ainda semelhantes às folhas de acanto, representadas na barra dos painéis de azulejos do sec. XVI/XVII, que cobrem os paramentos interiores da Igreja Matriz de Murça, ou representados em azulejos da Sala do Capítulo do Convento de Freiras de S. Bento de Castris, extra-muros de Évora, sendo as colunas, assentes sobre as esquinas do vão, em talha dourada, torsas, e de feição maneirista.
- Sacristia de abóbada abatida, características do Maneirismo europeu.
- Profundidade da nave igual à sua altura, desde o piso ao fecho da abóbada, perfazendo um módulo quadrangular.
- Abóbada coberta por um telhado que assenta em vigas sobre a abóbada, fazendo lembrar um templo clássico, rematado por frontões triangulares.

Esta fórmula jesuíta assemelha-se à da Igreja do Espírito Santo de Évora (1566-1574) e foi utilizada por Alberti, no sec. XV, em S. Andrea de Mântua, reinterpretando, de modo renascentista, o templo romano, com abóbada de berço, e ainda por Torralva, no Claustro de Tomar. É também representativa da arquitectura “desordenada”, influenciada pelo Escorial de Juan Herrera, mas de expressão portuguesa, a qual veio caracterizar, segundo George Kubler, o “estilo chão”, simplificando a igreja de planta basilical a uma igreja de uma só nave criptolateral unificada por abóbada de berço (Kubler, opus cit. nº 8, pp. 59 a 63).

**No período entre os finais do sec. XVI e a Restauração**, o edifício terá sofrido algumas obras de renovação do espaço litúrgico e na sacristia, de forma a sintetizar características estilísticas, do Renascimento e da Idade Moderna e da aprendizagem adquirida na Aula da Ribeira, desde 1594, dirigida por Filipe Terzi, nas obras

associadas à arquitectura militar e nas obras de Diogo Torralva, Juan de Herrera, autor do Escorial, Baltazar Álvares e dos Tinocos.

- A estrutura retabular da Capela da Misericórdia de Murça é uma peça interesantíssima, profusamente decorada, constituída por dois níveis de trípticos, com um vão central arqueado de maiores dimensões, ladeado por vãos mais estreitos e baixos, arquivados, repetindo o tema de Palladio na Basílica de Vicenza, em 1546, ou o tema de Serlio, na sua obra literária "Architectura", a típica veneziana *logge sopra logge*, ou ainda o tema adaptado no Claustro de Torralva, em Tomar, de 1554. Os dois níveis estão separados por cornija apoiada em mísulas com acantos e friso de elementos fitomórficos. No arco central do nível inferior, insere-se o altar-mor com Sacrário e retábulo de talha dourada; a pedra de fecho do arco representa um pelicano emoldurado por rolos e as aduelas apresentam flores, losangos, folhas e rolos e, no intradorso, caixotões decorados com flores; o arco assenta nos capitéis rectangulares e estes sobre pilares de secção rectangular; todas as superfícies estão decoradas com elementos fitomórficos e emolduradas por bandas simples. Os vãos arquivados que flanqueiam o arco, no nível térreo, estão emoldurados por pilares e arquivados, decorados com uma malha hexagonal, uma espécie de gelosia de pedra, à semelhança de grades que separavam o espaço litúrgico da nave, da sacristia, reservada aos membros do clero; estes vãos estão encerrados por pesadas portas almofadadas; sobre a arquivada de cada um destes vãos assenta outra que é a base de um nicho formado por um frontão de arco interrompido, emoldurado por duas volutas, à semelhança do que se ergue sobre janela de sacada, em cima de fachada arqueada do Mosteiro de S. Vicente de Fora, em Lisboa (1582-1629). A serliana do andar superior repete a do registo térreo, embora os vãos tenham o fundo apainelado, destacando-se, sob o arco central, a figura de Cristo na Cruz; o arco assenta em saimeis salientes, alinhados com a cornija das paredes laterais da nave, e que formam os capitéis rectangulares; as superfícies aparentes, das aduelas do arco das arquivadas e dos pilares dos três vãos, estão decoradas com elementos fitomórficos e folhas de acanto, emoldurados por bandas lisas; sobre os vãos arquivados erguem-se arcos interrompidos, formados por volutas, repetindo o tema do registo inferior; uma arquivada, concêntrica com o arco central, fecha a parede testeira até rematar com a abóbada; é formada por aduelas largas, decoradas com medalhões e enrolamentos de folhas de acanto, alternadas com aduelas estreitas, colocadas a cutelo, com o mesmo tipo de decoração.

- A abóbada está pintada com frescos, multiplicando-se um padrão por todo o intradorso, como se tratasse de um revestimento azulejado; compõe-se de um quadrado com uma flor no centro, envolvida por estrela, emoldurada com folhas de acanto, obtendo-se, com a repetição deste módulo, um céu branco de estrelas e elementos fitomórficos dourados; estes motivos assemelham-se aos dos painéis da Sala do Capítulo do Convento de S. Bento de Castris. Na realidade, quando os raios solares atravessam os óculos da fachada principal e das capelas laterais do transepto e iluminam a parede testeira, em cantaria, ricamente decorada com baixos-relevos, e reflectem nas estrelas douradas da abóbada, fica a nave inundada de uma luz suave dourada, dando força poética ao seu interior; por outro lado, reporta-nos ao Salão dos Embaixadores do Alhambra, de lambris revestidos com azulejo hispano-árabe e paredes e tectos pintados com frescos, de elementos geométricos que se entrelaçam de forma muito bela.
- A imagem do leão, símbolo de S. Jerónimo, que suporta a janela norte, da sacristia, à semelhança do velho atlante que suporta a janela manuelina da Sala do Capítulo da Igreja do Convento de Cristo em Tomar, também faz lembrar a face de um dos leões do Pátio dos Leões do Alhambra; na Capela de Murça, a imagem está cercada por uma moldura e aletas, onde assenta a Cruz; da imagem ressalta o cano, e, sob ela, uma concha em cantaria, funcionando o conjunto como lavabo. Sobre a sacristia, provavelmente, passou a funcionar o retro-coro que, tal como na Igreja de S. Vicente de Fora, em Lisboa, penetra no retábulo. (Kubler, opus cit. nº 8, pp. 16 a 26 e 83 a 85).

**Nos finais do sec. XVII**, a Confraria da Misericórdia introduziu novas alterações na Capela de Nossa Sra. da Conceição, para a instalação da sua sede, e, em 1717, ainda continuavam os trabalhos da futura Capela da Misericórdia:

- Sobre a sacristia, subsistiu o retro-coro que penetra o retábulo, a nível do andar superior e substituíram-se as telas dos vãos retabulares que flanqueiam o arco central, por portas almofadadas.
- Por trás do altar-mor, subsistiu a sacristia e, através das escadas existentes nas câmaras cripto-laterais, inseridas nas paredes norte e sul, os monges da Misericórdia acediam ao coro.
- Na retaguarda do altar-mor, a antiga retro-sacristia, que serviria como camarim ou arquivo antes das novas obras, passou a funcionar como Sala de Despacho dos monges, onde se reuniam, obrigatoriamente, cinco vezes ao ano (a 2 de Julho, no dia da visitação, dia em que elegiam o provedor da mesa da Irmandade; a 10 de Agosto, no dia de S. Lourenço, para escolha do concelho

de definidores; a 1 de Novembro, dia de Todos os Santos, dia de procissão; a 11 de Novembro, dia de S. Martinho, dia de saída pelos irmãos defuntos; e na quinta-feira santa, dia de procissão dos penitentes, para visita ao Santo Sepulcro) e às quartas-feiras e domingos, da parte da tarde, para despachar petições de pobres e presos, e resolverem assuntos inerentes à Irmandade (Augusto, opus cit. nº 8, pp. 89). O acesso à Sala do Despacho e ao retro-coro só se fazia através das portas que se abrem para a sacristia, e o acesso a esta só se podia efectuar através da parede divisória paladiana do altar-mor. Foram colocadas portas almofadadas, idênticas às do andar superior, nos vãos arquitravados que ladeiam o altar-mor. A presença discreta das vozes e olhares dos monges era apercebida em passagens ocultas, câmaras internas das paredes e retro-coro. Este último, rasgado sobre a nave, assemelhava-se ao camarote real num teatro, embora separado por portas nos vãos de lancil recto, e por uma tela no arco central. A Sala do Despacho apresenta características que encontramos na basílica da família Bragança, a chamada "Igreja dos Agostinhos", em Vila Viçosa (1634-1682). Os vãos circulares são chanfrados, e alargam-se em superfícies cónicas, a partir da vidraça para o exterior e para o interior; e a abóbada, em "asa de cesto" e a partir do perfil de arco com cinco centros, assemelha-se ao grande pórtico que se desenvolve no *nartex loggia* dos Agostinhos. (Kubler, opus cit. nº 8, pp. 153 e 154)

- A talha dourada do altar-mor, do dossel do púlpito e do arco triunfal da sacristia, já devia existir a partir do último quartel do sec. XVII, antes da data inscrita na fachada principal da Capela, 1692. A zona do pavimento mais elevado que articulava o altar-mor e os altares laterais do transepto curto foi separada da nave por balaústres, ficando aquela zona reservada aos membros do clero ou a devoções especiais. O púlpito foi resguardado com balaústres idênticos ao do supedâneo.
- Desconhece-se se a data de início de construção da fachada foi 1692, mas pode dizer-se que o Barroco já definira, em Portugal, uma linguagem própria, desde a década de 50, nomeadamente em Braga. A fachada da Capela da Misericórdia é determinada por um eixo central, culminando na Cruz, e fixado pelo nicho da Sra. da Conceição, separado, por cornija, do escudo dos Condes de Murça, entre os óculos e a porta. O esquema onde a decoração se organiza com precisão, dominando, totalmente, uma fachada de pequenas dimensões (Pereira, opus cit. nº 8, pp. 17 a 29), assemelha-se ao da Igreja das Beatas Capuchas, em Braga, de 1652, e ao da Igreja de S. Vicente, também em Braga, de 1691.

Sobre o portal da Capela da Misericórdia, ainda encontramos as volutas Rolwerk, tal como nas Beatas das Capuchas e na Igreja de Santa Maria de Bragança, do sec. XVIII. Mas o gosto pela talha, desde 1675 enriquecedora do interior das igrejas portuguesas, começa a invadir o exterior, depois da descoberta do ouro do Brasil, na década de 1690 (Kubler, opus cit. n.º 8, pp. 164 a 166), tal como acontece nos frontispícios de Santa Maria de Bragança e da Capela de Murça onde é realçado o contraste entre o claro-escuro dos materiais, a pedra granítica escura, das molduras dos vãos, cornijas, cunhais apilastrados e motivos decorativos, e a cal branca, das superfícies. A porta principal da Capela da Misericórdia de Murça, de dois batentes e bandeira de almofadas ornamentadas por rosas, é encimada por arquitrave rectilínea assente em umbrais de pés direitos lisos. Este vão, central e emoldurado, insere-se num rectângulo granítico, superiormente limitado por cornija e frontão interrompido, constituído por duas volutas simétricas intervaladas por rolo, assentando sobre arquitrave decorada com friso de losangos e medalhões elípticos; a arquitrave assenta sobre conjunto dinâmico constituído por três pilastras, de cada lado do vão, de largura igual ao inter-colúnio, decoradas com grotescos, rematados por capitéis com querubins, e por 4 colunas torsas (2 de cada lado) de capitéis coríntios e pedestais decorados com losangos, encostadas às pilastras extremas, acentuando a movimentação da fachada, colunas essas, onde foram esculpidas ao “estilo nacional”, cachos de uva, parras, fénixes e pequenos anjos em colheita eucarística. Sobre o pórtico monumentalizado, destacam-se três óculos, com espaços iguais entre eles e desde os cunhais; o óculo central, corresponde ao brasão dos condes de Murça, sobre a mísula enrolada, e os colaterais, de cada lado do brasão, são janelões que iluminam a nave, a estrutura retabular e o retro-coro. Estes elementos graníticos destacam-se numa fachada caiada e são enquadrados por outros elementos em cantaria como soco, cornija e fortes pilastras, de cada lado da fachada, rematadas por pedestal e capitel de ábaco quadrangular, sobrepujadas por archotes onde poisam duas águias, simbolizando S. João Evangelista e S. João Baptista, voltadas para o ómega, no vértice do frontão superior, onde se ergue uma cruz de hastes torsas. No frontão superior caiado, destacam-se os seguintes elementos líteos: no eixo central, o nicho de arco abatido da Sra. da Conceição ladeada por colunas torsas assentes em mísulas lavradas com acantos e arrematadas por capitéis coríntios; de cada lado do nicho uma cartela, cujas inscrições já foram anteriormente interpretadas; a debruar o frontão, folhas de acanto, cachos de uva, flores e parras, a sugerir uma animação culminada pelo recorte da Cruz sobre esfera lobulada, assente nas costas de querubim, pináculos e águias ou fénixes nos extremos.

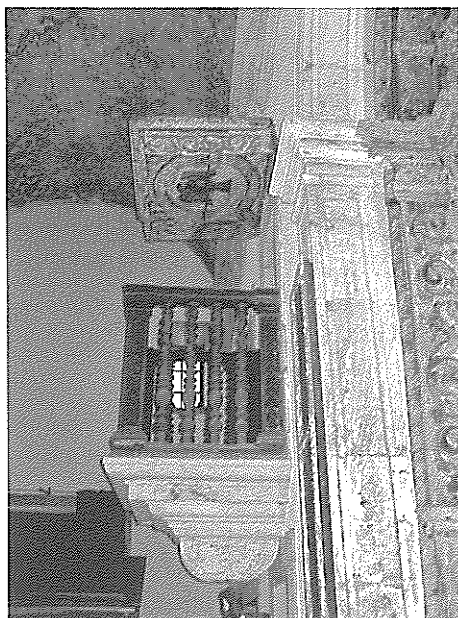


Fig. 12 | Púlpito do lado do Evangelho

Fig. 13 | Arco artesoado, entre a Sacristia e a retro – Sacristia

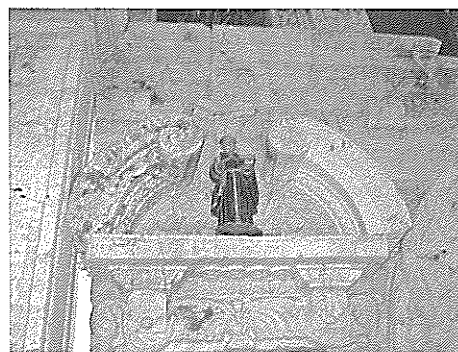
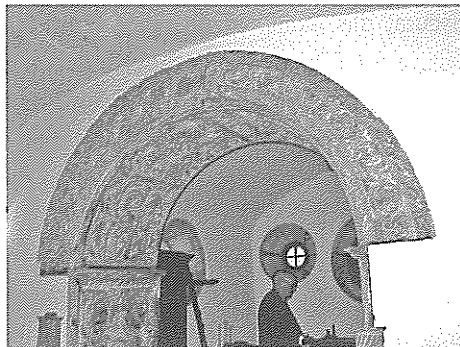


Fig. 14 | Pormenor da parede retabular



Fig. 15 | Cadeira, outrora na Sala de Despacho da Irmandade

# Das antigas barcas de passagem no Douro Ibérico



C a r l o s   d '   A b r e u   \*

*A Hirondino da Paixão Fernandes  
pela sua Bibliografia do Distrito de Bragança*

## 1. Prólogo

Desde a Idade Média até praticamente à actualidade que no Douro e seus afluentes se assinalam muitas barcas de passagem testemunhadas tanto pela toponímia como pela rede viária. O topónimo Barca d'Alva é disso exemplo, conquanto inicialmente "barca d'Alva" designasse apenas a embarcação existente nessa zona do Douro e propriedade da vila de Alva, na margem setentrional (o mesmo acontecendo por exemplo com a "barca de Hinojosa" ou a "barca de Vilvestre"), e que apesar dessa localidade se ter despovoado por finais da Idade Média, persistiu no entanto a barca, agora já como microtopónimo, vindo séculos mais tarde a metamorfosear-se em topónimo, ou se quisermos em macrotopónimo se considerarmos o *hinterland*, com a criação da aldeia raiana aquando dos grandes projectos, de navegação primeiro, e do caminho-de-ferro depois.

Permite para Portugal a Carta Militar 1/25.000 -apesar das limitações, erros conhecidos e omissões naturais sobretudo quanto à microtoponímia-, detectar abundantes referências a este meio de transporte no território continental português, mesmo exceptuando algumas variantes possíveis.

---

\* *Investigador (Departamento de Geografía, USAL); Equiparado a Bolseiro fora do País (ME); Investigador do GEHVID (abreu@usal.es).*

Inventariámos assim os seguintes topónimos: Barca (20 vezes); Barca da Amela, da Esteveira, da Ribeira, das Várzeas, de Água, de Alva, de Cima, de Murcena, de Sala Monde, de San Juan, do Avelo, do Bispo, do Lago, do Loureiro, do Painço, do Pego, do Souto, do Travassos, do Vigário, Grande, Nova; Barcamundis; Barcas (4); Barcas de Mosteirão; Barco (18); Barco de Fregeneda, do Porto; Barcos (2); Barcouço (2); Barcouço Primeiro; Barqueira (3); Barqueiro (3); Barqueiros (5); Barqueiros de Baixo (2); Barqueiros de Cima (2); Barquete; Barquinha (3) (SCE 1967, 94-95).

Destes, pelo menos seis localizam-se no Douro Transmontano, dois no Côa (mais próximo da foz) e dois no Tua. Para além doutros que desfilarão ao longo do texto.

Para o território espanhol em apreço, registámos também alguns deles, como Manzanal del Barco, Barcial del Barco, San Vicente del Barco e San Martín del Barco, todos no rio Esla (Zamora), El Barco de Valdeorras, no Sil (Ourense), El Barco de Ávila, no Alto Tormes (Ávila), etc.

Estamos em crer que nos arrabaldes da cidade de Salamanca, apesar da celebrada ponte romana, haveria igualmente algumas embarcações, não exactamente barcas de passagem mas pequenos barcos, ou de pescadores ou dos próprios lavradores, que serviriam para atravessar os rústicos para o amanho dos prédios além Tormes<sup>1</sup>

## 2. As embarcações e os portos

As barcas transformaram-se numa verdadeira instituição, considerando por um lado os préstimos que traziam aos viajantes quando chegavam às margens dos rios e necessitavam desse meio de transporte complementar para os atravessarem e, por outro, os proventos económicos que propiciavam aos cofres municipais e/ou do Estado, para além dos postos de trabalho que envolvia, como os carpinteiros e calafates, os próprios barqueiros e carregadores.

Eram essas barcas apoiadas por outros tantos portos nesses mesmos locais, sendo que a denominação de porto se aplicava genericamente ao sítio onde a travessia normalmente se realizava, dispondo alguns deles de um *cais*, muito rudimentar, para facilitar o embarque; muito rudimentar porque a alteração constante do nível das águas ao longo do ano, mais não permitia.

---

<sup>1</sup> A tradição salmantina do *lunes de aguas* refere a travessia do Tormes, em barca, pelas prostitutas no seu regresso à cidade oito dias após a Páscoa, acompanhadas pelo *padre putas*.

Algumas destas barcas, em sítios de maior correnteza, tinham no local da travessia uma corda (*maroma*), arame ou corrente (*cadena*) estendida, para através dela os barqueiros puxarem a embarcação (MATOS 1980, 431), como acontecia no Douro, com a barca do Pocinho (ANDRADE 1996, 70)<sup>2</sup>, ou as de Ituero (Soria), Peñalba e Fuentes (Valladolid) (MADOZ 1845-1850, V, 118-119)<sup>3</sup>.

Os portos/cais que ainda tivemos oportunidade de conhecer no Douro antes do seu desaparecimento devido à construção das barragens hidroeléctricas, de melhor construção e maior envergadura, estão já ligados à criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756), servindo para o transbordo das mercadorias dos carros de bois para os barcos.

Julgamos que já no período medieval se distinguia entre barco e barca, sendo aquele de menores dimensões e talvez com quilha, servindo para a faina da pesca e eventualmente para a travessia de algumas, poucas, pessoas<sup>4</sup>.

Segundo Lixa Filgueiras, as barcas de passagem não obstante assinalarem tipos dominantes nos locais que serviam, pertencerão à *família rabela*, apesar do estudo da evolução do barco rabelo através da iconografia, indicar que a *fixação do modelo actual do rabelo – dentro das variações normais decorrentes do processo construtivo e das circunstâncias locais já se encontrava indiciada desde fins do século XVIII* (FILGUEIRAS 1995, 266/274/277 (12/16)).

Mas outros tipos de embarcações sulcavam as águas durienses, como a bateira que chegou até hoje -nos rios Sabor e Côa- e um tipo mais primitivo, a jangada de odres de cabra [ou barcos de couro já referidos por Estrabão (FILGUEIRAS 1995, 266)], apoiada em algumas tábuas; desta conhecemos uma réplica (hipotética?) hoje existente nas reservas do Museu de Marinha, utilizada no filme *Trás-os-Montes* realizado por António Reis e Margarida Cordeiro e por eles doada ao referido Museu

<sup>2</sup> Conforme no-lo descreve o engenheiro militar alemão Barão de Eschwege em 1810: *De Numão dirigo-nos para norte, passando o Douro no Pocinho, onde uma barca boa e segura é puxada para a outra margem por meio de uma corda, pelo que paguei 18 vinténs com os 5 cavalos* (ANDRADE 1996, 70).

<sup>3</sup> *Barcas de maroma* as duas primeiras e *barca de cadena*, a outra (MADOZ 1845-1850, V, 118-119). Este auxílio à travessia da barca, chegou até nós, pois dele ouvimos relatos, relacionados com a barca do Côa, de familiares nossos do Peredo dos Castelhanos, Concelho de Torre de Moncorvo (TM) que a utilizavam de/e para a estação ferroviária, nos anos cinquenta, referindo um arame atravessado no Douro, o mesmo acontecendo na barca de Cilhades (Felgar, no mesmo Concelho).

<sup>4</sup> Relativamente aos primeiros, o signatário fazia neles até há poucos anos a esta parte, a travessia do Douro para a estação ferroviária de Freixo-Mós, no Concelho de Vila Nova de Foz Côa (VNFC) - e vice-versa-, no sítio da Cadima ou da Barca, na Lousa, Concelho de TM.

(Marinha...), tendo ainda conhecimento da existência de uma em Sendim (Miranda do Douro), por meados do século XIX (MADOZ 1845-1850, VI, 119)<sup>5</sup>.

O calado das barcas variava consoante o local de passagem e o movimento deste.

Através de documentos medievais galegos, sabemos que a barca de Barbantes, no porto de Ourense, tinha 6 metros de comprimento por *quasi* 4 m de largura e carregava três carros de bois e muitas pessoas, possuindo estas barcas as mais das vezes fundo plano e tanto a proa como a popa eram achatadas<sup>6</sup> (RIVAS 1978, 235).

Na viagem efectuada pelo nobre boémio, Leo von Rosmital, por Portugal, onde entrou através da fronteira de Freixo de Espada à Cinta (FEC) com a Província de Salamanca em 1466, com uma comitiva de 50 homens e 52 cavalos, somos informados através da narrativa dos participantes Alexandre Sasek (boémio) e Gabriel Tetzl (alemão), de que atravessaram o Douro numa barca<sup>7</sup> (CAVALHEIRO 1942; MARQUES 1987, 128).

### 3. Os fretes

A travessia dos rios nestas barcas estava sujeita ao pagamento de uma taxa, paga ao barqueiro, além de um imposto cobrado por particulares a quem a mesma tinha sido concedida como privilégio, quando era o caso; este e outros privilégios foram extintos pelo governo liberal em 1832 (MACEDO 1992, 301).

Nas Cortes de Elvas (1361), os Povos queixaram-se da falta de fiscalização sobre os barqueiros pois os abusos eram muitos: *que nos nossos Regnos ha barcas de passagees em alghuus Rios assim em tejo como em outros logares e os que as ahí tragem som tam negligentes em nom passar os caminhantes que destes hi ha que*

<sup>5</sup> No sitio do *Paso de las Cuerdas*, zona escarpada, durante el estio suele atravesarse por medio de una balsa formada de pellejos henchidos de viento y cubierta de ramas, sobre la cual se hace el transporte por medio de cuerdas (MADOZ 1845-1850, VI, 119).

<sup>6</sup> Conforme se pode ver num contrato celebrado em 1436 para a construção de uma barca para o mesmo porto auriense: *que leve e pase viinte rocins carregados con seus moços que con ellos foren e que seja a dita barqua ben feita et ben apostada et de pontoós e crabos e táboas (...) et que seja feita por la vya que e feita a barqua grande que agora anda a pasar (...) y que sea sollada de taboado e de táboas ençima dos pontoós et que esta outra barqua vella non ten (...) et o dia de todo feita e apostada e endereçada de madeira e clavageen e gastos mensyos e remos* (RIVAS 1978, 235).

<sup>7</sup> *chegados ao rio, tivemos de passá-lo enviando de cada vez dois cavaleiros ou dois homens, porque não cabiam mais na barca que servia para isto* (CAVALHEIRO 1942; MARQUES 1987, 128).

*jazem huum dia nas Ribeiras atendendo essas barcas e que levam delles tamanho preço por passarem que he desaguisado e contra o que se costumou nos lugares de tempo antigo, e que esto se fazia porque as justiças não ousavam hi de torvar* (CASTELO-BRANCO 1958, 40; MARQUES 1987, 127).

O rendimento das barcas, mormente as localizadas em sítios de maior movimento, foi desde sempre disputado, principalmente entre os Concelhos e a Coroa, pois esta muitas vezes utilizou as barcas -delas espoliando as autoridades locais- como forma de pagamento de favores a particulares.

A barca da Régua, por exemplo, foi doada pelo então Mestre de Aviz, a Gonçalo Vasques Coutinho, com todos os direitos a ela inerentes e possibilidade de os transmitir aos descendentes, em 8.XII.1395 (MARQUES 1996), barca esta que se mantinha -estamos em crer- ainda em 1796 na mesma família, pois nesse ano era seu proprietário Luís Pinto de Sousa Coutinho, Ministro e Secretário de Estado dos Negócios Estrangeiros e da Guerra (MENDES 1981, 475); posteriormente, o mesmo esteve prestes a acontecer a Vilarinho da Castanheira, não fora o facto de o seu foral (1514) a esses direitos fazer menção como pertencentes ao Concelho (DIAS 1961, 30; MENDES 1981, 312). Este Gonçalo Vasques Coutinho, curiosamente, já havia sido prendado pelas mesmas mãos, com o senhorio de Vila Nova de Foz Côa (VNFC), seu termo e jurisdição, em 1385 (COIXÃO & TRABULO 1995, 36).

*Era este Conselho muito mais rico, porque lhe pertencia a barca do Douro, chamada Barca da Torre, a qual foi denunciada á Coroa, e veio a perder mais de 400\$000 annuaes, no dizer do corregedor de Torre de Moncorvo (TM) em 1791 (SÁ 1791, 273).*

Quanto aos preços pagos pelo serviço das barcas, através dos documentos galegos supra, sabemos que no século XV, uma pessoa pagava 2 dinheiros, uma besta sem carga 1 dinheiro e mais 1 branca por carga de vinho, peixe ou pão, 20 maravedis por um porco, 3 maravedis por uma fanega de cevada, 16 dinheiros por uma galinha e um dinheiro por um pão (BAS 1989, 78). Para o mesmo período em Portugal e segundo a informação contida numa sentença de D. Afonso V (1438-1481) a propósito de um pleito entre os Concelhos de TM e VNFC e do qual mais adiante se falará, os preços praticados variavam aqui bastante motivados pela concorrência: *E que porquanto o barqueiro delle dicto concelho autor [VNFC] levava de passagem por besta grande a doze pretos e da pequena VI pretos e do homem seis pretos e o concelho de Meencorvo reo mandava a seu barqueiro que levase como de facto levava por besta grande meyo reall de prata e aas vezes reall de prata e per besta pequena a XII reaes e dez e como queriam e por homem a XII reaes e dez e como queriam...* (AHMTM... , fól. 2v.).

A administração das passagens por barcas era direito dos alcaides-mores dos Concelhos (Ordenações..., I, 356)<sup>8</sup> e a sua fiscalização, quando existia, era da obrigação dos almotacés, ou seja, os oficiais municipais encarregados da polícia do comércio interno dos Concelhos; foi por D. Afonso V instituído o cargo de almotacé-mor, com a incumbência do abastecimento da Corte e conserto dos caminhos percorridos pelo monarca (TORRES 1992, 121). Estavam os barqueiros sujeitos a uma vigilância algo apertada, pois através deles se facilitava o contrabando, tanto interno como externo, prevendo os regulamentos alfandegários as suas transgressões, chegando-se mesmo no século XVIII a proibir-se a circulação fluvial em determinados dias; estava o ofício de barqueiro vedado a mouros, judeus e negros (MACEDO 1992, 301).

Para um cristão medieval, a edificação de pontes e/ou sua reparação e a instalação de barcas e/ou sua manutenção, eram tidas como obras pias, por essa razão, várias pontes e barcas existentes nos caminhos de peregrinação, resultavam de legados, por vezes avultados, deixados em testamento, tanto por clérigos como por particulares; os testamentos dos monarcas da primeira dinastia são disso bom exemplo (CARVALHO 1995, 46/47).

Está neste caso a *barca de por Deus*, no rio Douro, com porto nas comarcas de Vila Real (em Porto de Rei – Barqueiros) e Lamego (S. Martinho de Mouros), instituída pela rainha D. Mafalda (CARDOSO 1751, 55) *na qual se não paga cousa alguma pela passagem porque estão aplicados para a conservação desta barca quatro casaes sitos no dito concelho de S. Martinho* (MENDES 1981, 472)<sup>9</sup>. Constituí este o único caso por ora e por nós conhecido, no Douro, no que respeita à gratuidade da passagem, pois em todos os outros era devido uma taxa, a não ser que o passageiro dela estivesse isento por qualquer razão.

O pagamento do serviço da barca de passagem, na época medieval, era designado por *navagem* ou *navegagem* (VITERBO 1966), assumindo posteriormente as designações de frete ou tarifa em Portugal e de *barcaje ó flete* em Espanha (Enciclopedia 1994).

<sup>8</sup> *Ha d'aver mais o Alcaide Moor as cooimas, que som postas aas barcas, e batees, que som achados tomando augua, ou lastro em tempo da guarda da Villa de noite despois do sino de correr, que he o derradeiro sino, que se tange despois do sino da Ooraçom, que som por cada vez, que assy forem achados, tres libras da moeda antiga* (Ordenações..., I, 356).

<sup>9</sup> Foram estes rendimentos ampliados pela rainha Santa Isabel, pois ainda em 1796 se não pagava *cousa alguma pela passagem porque há fazendas deixadas para pagamento desta barca, albergaria e capella de N. Sñr<sup>o</sup>. d'Ajuda, sita no lugar de Molledo* (MENDES 1981, 497).

Elevado era o número de barqueiros no território aqui em apreço, pois poucos eram os trajectos que não incluíam a travessia de um curso de água onde a barca fosse necessária.

Só no Douro de trajecto transmontano, registou o Juiz Demarcante da Província em 1796, 348 barqueiros/arraís e marinheiros sendo que praticamente a totalidade deles pertenciam ao termo do antigo Concelho de Barqueiros. Possuía o Douro a montante da Régua, naquele mesmo ano, 19 barcas para a sua travessia, 8 das quais se encontravam nos termos de Freixo de Numão/VNFC e seus vizinhos de Carrazeda de Ansiães, Vilarinho da Castanheira e TM (MENDES 1981, 106/233/247/312/quadro XIII).

Num inquérito realizado aos portos de fronteira em 1822, a propósito da proibição de importação de trigo estrangeiro, foram recenseados cerca de três centenas de embarcações, sendo o seu número no final do século XIX ainda superior a 100 (MACEDO 1992, 301). Tinha o rio Douro em 1849, as suas margens ligadas por barcas em 57 locais, o que correspondia a 17% de todas as barcas existentes em território nacional (MATOS 1980, 430), valor muito próximo (58) do registado por James Forrester no seu mapa, elaborado por essa mesma época (OLIVER 1927).

#### 4. As querelas pela posse das barcas

Como mais à frente se poderá verificar, nem sempre as relações entre os Concelhos de ambas as margens do rio Douro para o caso transmontano, foram as mais pacíficas, pois já os vetustos Concelhos de Numão (1130) e de Santa Cruz da Vilariça (1225), a propósito da definição do proprietário da veiga de Santa Maria (Reguengo/Monte Meão), levaram a que D. Afonso III, em 8.II.1273, decidisse com as partes litigantes, através duma carta de *composição* que, doravante, aquele território passaria a ser cultivado/explorado por ambos e divididos os frutos a meias, com a ressalva de que o porto e a barca, os seus direitos e pertenças, fossem propriedade da Vilariça (ANTT 1273; ABREU 1998a).

Com a criação dos Concelhos de TM em 12.IV.1285 e de VNFC em 21.V.1299, os problemas e disputas pela posse das duas margens por parte de TM, irão manter-se.

A estas disputas não será alheia a obrigação de VNFC, por decisão de D. Fernando em 15.VII.1377 de prestar *adua*, isto é, participar com dinheiro ou trabalho, na conclusão das obras de fortificação da vila da TM, bem como a própria extinção do Concelho de VNFC, redução a aldeia da sua sede e integração do

termo e jurisdição no Concelho da TM pelo Mestre de Aviz, integração esta confirmada pelo mesmo quando já rei, em 26.XI.1385 (ABREU 1999).

Os desaguiados pela posse da barca de passagem, mantidos ao longo de séculos, têm a sua génese nessa luta pelo território, luta empreendida sempre por VNFC, por nunca se haver resignado com a hegemonia torremconcorvina, se bem que, sempre também desapoiada pelo Poder Central quando a ele recorria com o intuito de alterar o *statu quo ante* das fronteiras regionais que o direito consuetudinário reconhecia como pertença da vila e termo da TM.

A mais antiga referência que conhecemos do porto e barca do Douro, como se viu, data de 1273, ano em que D. Afonso III intervém e decide pela *meiadade* da veiga de Santa Maria, ressaltando o direito exclusivo do porto e barca ao Concelho de Santa Cruz da Vilariça, de que TM é herdeiro.

Há referências de uma carta de D. Dinis para a Câmara Municipal de TM em 1289, onde se fala da barca, não sabendo nós de momento se motivada por outro qualquer conflito entretanto ocorrido (VITERBO 1966); temos no entanto conhecimento que, em 22.VII.1302, o monarca analisara as razões apresentadas pelos procuradores de ambos os Concelhos *sobrelo porto do seixo que e antre essas uillas em no rio de doiro e sobrela barca e nauaagem desse rio*, argumentando o de VNFC terem direito à *meiadade* uma vez que a barca aportava no seu termo, ao que contrapunha o de TM, alegando *que a barca que andava en no ryo de susodicto delo porto velho ata cerca do porto do seixo e ata direito do Peredo que era seu termho tambem o porto do ryo come a barca que en ele andava. E que essa barca aportaua da hua e da outra parte en no termho da dita uila da torre de Meem Corvo*, ao que o rei, depois de ouvidas estas e muitas outras razões das partes envolvidas *mandei sobresto fazer enquerçom* (RODRIGUES 1980).

A sentença aponta *que dello porto velho ata dereito do Paredo e termho da Torre de Meem Corvo tambem da huma parte comme da outra do dito rio de Doiro e que era seu de direito o porto e a barca e a navaagem e que as ouverom senpre por suas*.

Ora, pelo exposto, se vê que TM considerava ambas as margens do Douro como parte integrante do seu termo, o que viu confirmado pelo rei.

O Procurador fozcoense apelou da sentença mas os Ouvidores da Corte confirmaram-na, condenando o monarca *o dito concelho de uila noua de Fozcoa em sessenta libras de custas de toda esta demanda* e mandatando os juizes de TM para que procedessem à sua execução através da venda de bens móveis, ou até imóveis se acaso se tornasse necessário, com o aviso de que, se estes não acatassem a determinação lhe seriam *peitados* 500 soldos.

Chegou-nos este documento, através de um traslado existente no Arquivo Histórico Municipal de Torre de Moncorvo (AHMTM), elaborado volvidos quinze anos (10.I.1317), pelo tabelião público Domingos Martins, em TM, data em que provavelmente a questão terá vindo outra vez à liça (RODRIGUES 1980).

Através do estudo da documentação medieval para este assunto, se infere que o porto do Douro nesta região, por esta altura, já havia sido transferido da foz do rio Sabor, rio que tem a sua confluência no Douro em frente à parte mais setentrional da península do Monte Meão, 3.750 m para montante, próximo do sítio onde foi construída nos inícios do século XX, a ponte ferro-rodoviária do Pocinho (ABREU & RIVAS 2006).

Por outro lado, julgamos esclarecer que, quando os documentos referem *porto do Douro* a partir de finais do século XIII ou inícios do XIV, localizam-no sempre no Pocinho, topónimo que só surge em fins do século XVIII, sendo esse o denominado *porto do Seixo*, uma vez que ainda nos princípios do século XIX, apesar das muitas tentativas e algumas realizações no sentido de melhorar as condições de navegabilidade do Douro, permaneciam nessa zona do Rio várias *fragas* (afloramentos rochosos), uma das quais se destacava pelo seu tamanho, como pudemos verificar através da leitura da *Tarifa dos Direitos de Passagem nas Barcas do Pocinho e Bouça, Rio Douro e Mais Barcas do Concelho*, isto é, a tabela de preços revista em sessão de Câmara Municipal (TM) em 8.XII.1894 e que vigorava ainda em 01.I.1906 (AHMTM 1906); *fraga* essa que servia para determinar os preços da passagem, pois se ficasse submersa, significava cheia, o que aumentava para o dobro a taxa cobrada pelo barqueiro. Através desta tabela de preços, se poderá igualmente concluir que o porto primitivo, se conheceu também pela designação de Barca Velha ou da Bouça; o porto do Peredo, esse localizava-se no termo da freguesia do Peredo dos Castelhanos, em frente à confluência do Cõa com o Douro, vindo posteriormente no local a ser instalada uma barca de passagem, conhecida por Barca do Cõa porque andava nos dois rios.

A alusão que acabámos de fazer quanto à localização do *porto velho*, é reforçada pela existência de uma estrada ao longo do vale da Vilariça, revelada por documentos emanados por D. Afonso V:

- num deles, queixa-se TM do excesso da cultura do linho em detrimento da cerealífera e vinícola, alegando ser o lugar *muyto caminhante e em que portam muytos estrangeyros e rrequerem muytos mantymentos* (ALVES 1975-1990, IV, 292);
- noutro, datado de 7.VII.1459, onde igualmente o Concelho de TM se queixa, desta feita dos abusos exercidos pelo alcaide-mor Vasco Fernandes de

Sampaio, por este autorizar *os que passam de terra da Beeira pera esta detras os montes Ou desta pera allemdoiro per a barca do dicto Rio* a não transitarem pela vila da TM através do caminho público, mas sim antes *per a dita Ribeira sendo defeso per pustura do Comcelho feita em rollaçom*, o que prejudicava o Concelho mas beneficiava os Sampaio porque arrecadavam a portagem (ALVES 1975-1990, IV, 297).

Isto para dizer que os que viajavam do Sul do Douro, para terras a Norte da Vilariça, Bragança por exemplo (ou vice-versa), preferiam esse percurso, a terem que fazer o desvio pela vila da TM, evitando assim toda aquela acidentada ladeira, onde ainda em 1609, um viajante dizia que *Da barqua a Moncorvo há hua legoa de aspernimo, e trabalhoso caminho por sima de picos de montes mui estreitos, e perigosos* (SERRÃO 1974, 112), o que pode explicar a antiguidade dessa via e a localização mais antiga do porto.

A pouca apetência dos viandantes em fazerem caminho pela vila da TM quando a sua jornada o não exigia, acontecia também com os que, atravessando o Douro (no porto do Seixo), pudessem utilizar o *Caminho do Peredo*, preferindo-o, apesar de igualmente defeso (ALVES 1975-1990, IV, 303); e nesta apetência não está implícita a intenção de fuga à portagem, pois ela era paga, só que a um particular.

Naturalmente que o declínio da vila de Santa Cruz da Vilariça, provocado pela transferência da sede do Concelho para TM (1285), contribuiu necessariamente para a alteração da localização do porto fluvial.

TM manterá também uma contenda com o vizinho Concelho de Mós, relacionado com as barcas de passagem, ou melhor, a propósito da obrigação, ou não, deste município fornecer gratuitamente, do seu pinhal, a madeira necessária para a construção e reparação das barcas do Douro e Sabor.

Com efeito, recusando-se o Concelho de Mós a satisfazer essa exigência, TM aproveitando a presença do infante D. Pedro (filho de D. Afonso IV) em Mogadouro, se lhe dirigiu dando conta do sucedido. O infante, por carta de 9.XI.1346, em nome do rei e acompanhado do Ouvidor deste, ordena que a exigência fosse satisfeita, compensando Mós com a isenção do pagamento da passagem nas referidas barcas (CARQUEJA 1955, XVI)<sup>10</sup>.

Ora, como Mós não acatara a decisão tomada pelo herdeiro do trono, TM demandou aquele Concelho através do Corregedor da Comarca que, curiosamente,

<sup>10</sup> *E mando a eles outrossi que vos nom tomem nos ditos portos da passagem das ditas barcas direitos nem huns aos vossos vizinhos e moradores dessa Vila e termo* (CARQUEJA 1955, XVI).

por sentença deffenectiva, considerou que o Concelho de Mós não tinha de facto a obrigação de fornecer essa madeira, contra sua vontade (CARQUEJA 1955, XVII).

Esta tentativa de Mós em não aceitar o negócio proposto, apesar de através dele ficarem isentos do pagamento da passagem, poderá revelar, ou o seu fraco grau de desenvolvimento económico por essa época, ou a fraca necessidade em utilizarem tais travessias, pois não eram um Concelho ribeirinho.

Não satisfeitos os *homens bons* de TM, apelaram da decisão do Corregedor, para o monarca; mas a verdade é que o rei concordou e confirmou aquela decisão (CARQUEJA 1955, XVII).

Não convencidos da sua falta de razão, aproveitaram os torremoncorvinos a presença novamente na região do infante D. Pedro, desta vez em Vila Flor a 9.III.1348 e voltaram a demandar Mós. Nesta audiência, ambos os Concelhos estiveram representados pelos respectivos Procuradores, começando os da TM por lembrar que *vaij em dois annos quando a esta comarca viram que lhjs deij mha carta pero o dito Conçelho de Moos que lhes dessem madeijra do seu pinhal pera as barcas do Doiro e do Saavor. E que pera lhes amostravam a dita mha carta que lhjs nom queriam dar a dita madeira nem comprir a dita mha carta como ela he conteudo* (CARQUEJA 1955, XVII).

O Procurador de Mós retorquiu, dizendo que o referido pinhal lhes pertencia e que além disso tanto o Corregedor como o rei, já se haviam pronunciado favoravelmente ao seu Concelho (CARQUEJA 1955, XVII).

O príncipe real reavaliando a questão, achou *que era majs serviço de Deus e del Rey meu Padre e meu e mais prol dos ditos logares* que a decisão tomada em Mogadouro fosse confirmada (CARQUEJA 1955, XVII), entrando assim em contradição com o pai, o que não é de estranhar, pois estamos numa época em que o rei não passa de um *primus inter pares*.

Com D. Fernando no poder, lamenta-se-lhe TM de se encontrar *menguada de gentes e companhas* e que corria o perigo de vir a ser tomada e de se despovoar, não só por razões da guerra mas de outros grandes encargos que tinha, lembrando ser a vila um relevante ponto estratégico na região (ALVES 1908-1910, 33)<sup>11</sup>.

Para obviar a essa eventualidade, convencem o rei a integrar no seu território, em 7.V.1370, os Julgados de Urros (tivera foral em 1182) e Peredo, as aldeias de

<sup>11</sup> Uma vez que *tem hum porto no rio Douro e barcas en el, a huma legua da dita vila no seu termho e se a dita vila da Torre fosse perdida ou gaanhada dos inimigos, o que Deos non queira; embargarsia o dito porto por tal guisa que nestas fronteyras non poderyam por aquel porto aver passagem para myranda, nem para Samora nem para outras partes do meu senhorio, e que a my e aos meos sojeitos seria mui dapnoso.*(ALVES 1908-1910, 33).

Souto da Velha (Mós), Castedo e Lousa (Vilarinho da Castanheira) (ALVES 1908-1910, 33).

Devido às obras da fortaleza de FEC, João Rodrigues Porto Carreiro, Meirinhom na Comarca e Correição de Trás-os-Montes, decide que todos os moradores do Concelho da TM deveriam pagar para a construção de um *apartamento da alcaçere* que o rei aí mandara construir, ao que *os Juizes do Concelho e homees boons da Torre de meen corvo* comunicaram de imediato a D. Fernando (ALVES 1975-1990, IV, 281).

Argumentavam que haviam construído a expensas próprias a sua cerca e que nela sempre se acolheram os freixenistas, para além das obras de que eles próprios necessitavam e, voltam a sustentar a importância da sua localização para se eximirem da medida (ALVES 1975-1990, IV, 281)<sup>12</sup>.

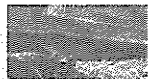
A verdade é que com a apologia que fazem da vila e de seu porto, conseguem mais uma vez convencer D. Fernando que em 6.III.1376 os dispensa de tais obrigações (ALVES 1975-1990, IV, 281)<sup>13</sup>.

Há referências ainda a um arrendamento efectuado pela Câmara de TM em 1380, onde consta que a *navagem* do porto do Douro devia pertencer ao arrendatário (VITERBO 1966); infelizmente não possuímos mais informações sobre este documento que, eventualmente, poderia fazer recuar alguns séculos, o usufruto desta barca por parte de particulares.

Sobre o assunto que ora tratamos, também D. João I teve de intervir, pois em 1396, julga e decide *que as Barcas, e Navavegagens do Douro, desde o Porto Velho até defronte do Perêdo, pertenciam ao Concelho de Mem-Corvo; não obstante a Petição do Procurador da Sua Real Fazenda* (VITERBO 1966); como acontece com o documento anteriormente citado, também sobre este nada mais sabemos mas, como pela sentença se poderá depreender, mais uma vez o Concelho da TM terá sido incomodado pelo de VNFC, por razão da barca do Douro e uma vez mais também, saiu ileso das acusações que lhe foram movidas.

<sup>12</sup> Alegando que tinham hum porto de passagem no ryo do doiro a huma leugua da dita vylla da Torre e a tres leguas de castella que sempre foy guardado e deffeso pelo concelho da dita villa da Torre e porque he sseu. O qual porto he o melhor e mays chaão e seguro – outro nenhum que aia no dito ryo des a nossa cidade do porto ataa vylla de myranda que he em cabo de nosso reyno, e que o dito porto he tall que cada quer nossa merce – poderemos aver por ello passagem pera a dita comarca de tras os montes assy em tempo de guerra como de paz para acorrymento e deffensom da dita comarca (ALVES 1975-1990, IV, 281).

<sup>13</sup> Achando *por bem e mandamos que elles sseiam escusados de pagarem os ditos dinheiros e de ser-vyrem por nenhuma outra guysa no dito lavor que nos mandamos ffazer no dito logo de ffreixo des-pada cynta* (ALVES 1975-1990, IV, 281).



O documento mais importante sobre as sucessivas demandas relativas à barca de passagem, é a referida sentença de D. Afonso V e que reproduz várias outras sentenças régias anteriores, desde D. Afonso III; trata-se de um códice pergamináceo pertencente ao AHMTM, composto por doze folhas escritas.

É um longo processo de querela, movido por VNFC que acusa TM de lhe haver subtraído a barca de passagem que trazia no rio Douro.

O Concelho acusado por sua vez, alega a posse da barca há mais de 200 anos (lembra os limites descritos no foral), considerando como seu termo todo o espaço de águas do rio e respectivos portos<sup>14</sup>.

VNFC defende-se, referindo os limites do seu território também segundo o seu foral, alegando ter direito a metade da veia de água; que possuía azenhas no rio; que pusera barca com barqueiro de sua mão, revertendo as rendas da dita barca para o Concelho; que entrara em concorrência na passagem com TM e que estes atacaram *a barca deles autores. e a quebraram e furarom contrariados e a carregaram de pedra e meteram debaixo da augua forçando os asy e esbulhando os de sua barca* (AHMTM... , fól. 2v).

O monarca ouviu e sentenciou, da forma a que já nos habituámos: *que desde o porto velho atae direito do Peredo TM ouvesse as rendas e passagem todas*, impondo a VNFC *que tirassem logo fora do Rio abarca e portos della a barca que em elle traziam* (AHMTM... , fól. 10).

Detém este documento muito mais importância do que aquilo que fica dito, pois nele se discutem os limites descritos nos forais; a aliança de VNFC com o conde de Marialva para afrontar TM, pondo uma barca no Douro a concorrer com a do vizinho; pormenores da reacção de TM; referências a sentenças anteriores sobre o assunto, etc., etc..

Para o século XV faremos ainda referência a um documento de D. Manuel, inserto nos capítulos apresentados nas Cortes de Lisboa (1498), pelo procurador de TM.

Nelas se queixa o Concelho porquanto, ao contrário do que era uso, o oficial régio *contador das obras* recusava-se a participar nas despesas efectuadas com a reparação das barcas do Concelho, *huua no rio Doyro. E outra no rio de Saour*, de

---

<sup>14</sup> Acusa ainda o Concelho autor da demanda que, com o apoio e *com ousadia do conde de Marialva a que ora novamente foi dada a dicta villa de Foz Coa per sua propria força e autoridade com gente do dicto conde vierom aa dicta barca e correram contr'o barqueiro e tomarom lhe hua barca velha que hy tragia e queimarom outra nova que elles reos hy tiinham fecta pera lançar a augoa e asy forçarom e esbulharom a elles reos (...)* e *que asy os tinham oje em dia forçados e esbulhados da dicta barca e rendas della* (AHMTM... , fól. 2).

cujos rendimentos a Coroa levava a terça. Estas despesas consistiam apenas na merenda que se comprava para dar aos trabalhadores, pois pela leitura da fonte se depreende ser esse serviço da obrigação dos moradores (ALVES 1975-1990, IV, 300)<sup>15</sup>.

O rei a este capítulo responde que os consertos das referidas barcas se fizessem a dinheiro, que na terça real se não mexesse e que doravante essas reparações passassem a estar salvaguardadas no contrato de arrendamento (ALVES 1975-1990, IV, 301).

Como vimos, exerce TM durante a Idade Média um controlo hegemónico das duas margens do rio Douro porque daí lhe advinham importantes proventos económicos, alegando razões de estratégia nacional.

Ora, a disputa da posse por esse porto e a sua barca atravessará todo o Antigo Regime indo mesmo para além dele, só culminando com a sua desactivação através da construção da ponte do Pocinho e sua abertura ao trânsito em 1909 (ABREU & RIVAS 2006), situação que afectará substancialmente as receitas do município de TM (FERNANDES 1996a, 216/218).

Sabemos que do rendimento da barca, 14.000 réis deveriam ser pagos ao Convento de S. Francisco da TM, como esmola, através de alvará de D. João IV (1640-1656) (REBELO 1992, 55), e pelo *Livro de Rezam do Pe. Pascoal Ferreira* do Peredo que, em resultado da tomada da praça de Miranda do Douro pelo exército castelhano em 8.VII.1710, foi TM invadida três dias depois, apressando-se o inimigo a lançar fogo à barca do Douro, o que os moradores de VNFC tentaram contrariar (FERREIRA 1929, 15)<sup>16</sup>.

Através deste denodado acto de resgate da barca de passagem, viram os fozcoenses a soberana oportunidade de dela se apropriarem, pois a Câmara Municipal de TM, em sessão de 17.V.1715, *mandou prender João Lopes de Villa Nova de Foscoa, Juiz que foi na dita villa no ano de 1710 a 1711, por se ver nesta Camara que o dito João Lopes com os mais Vereadores daquele ano usurparam a esta Camara a Barca do Douro e meteram em si o rendimento della* (AHMTM 1715).

<sup>15</sup> O Procurador do Concelho, explicava que *hos moradores da dicta villa vão cada e quando que cumpre aa dicta barca dar adubios pera as tirarem a monte e a carefetar e reparair de pregaje e caibros e travessas. E pera hos que este trabalho de serventia fazem costumaram sempre darem aa custa da renda pam e vinho pera comerem os dictos trabalhadores. E sempre hos officiaes vossos levaram em conta a despeza que se fazia no dicto mantjmento* (ALVES 1975-1990, IV, 301).

<sup>16</sup> Pois, *com as ballas fez retirar o inimigo da barragem do Douro, e acudiram alguns homens de Villanova, passando o rio a nado apagaram o fogo da barca com água e com hum pedaço queimado da mesma barca, e passaram pera a parte de Villa Nova* (FERREIRA 1929, 15).

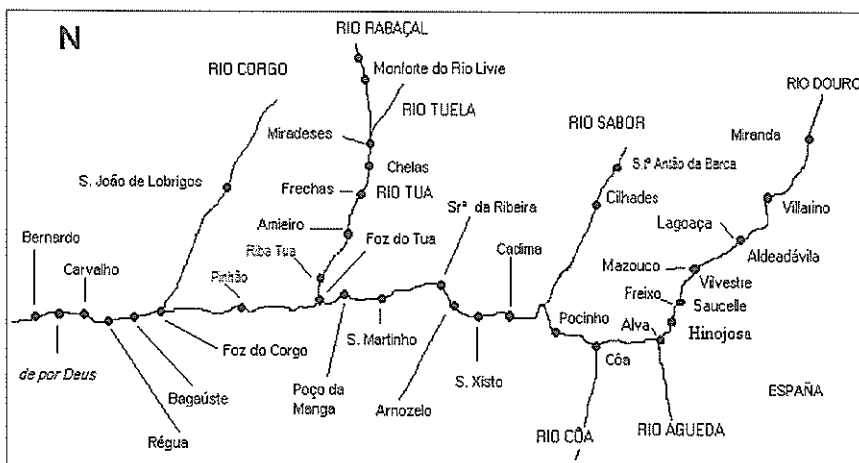
A magnitude económica da barca do Pocinho, está patente num informe colhido numa acta da Câmara Municipal de TM de 2.VII.1731, onde se autoriza um indivíduo do Concelho de Mogadouro, a transitar pelos limites da Vila definindo-lhe o itinerário a percorrer até à barca, com dois rebanhos de carneiros, num total de 1.110 cabeças, a caminho de Lisboa (AHMTM 1731).

A partir dos meados do século XVIII, começamos a assistir a várias tentativas por parte de particulares, no sentido de tomarem posse desta barca, pois em 17.VIII.1767, João da Costa Lima, requer à Mesa do Desembargo do Paço que notifique os oficiais da Câmara de TM *para Responderem a hu Libello no Juizo da Coroa em que lhe quer pedir a admenistração da passagem e Barca que a dita camara possuiue*; o mesmo indivíduo volta a recorrer ao mesmo Tribunal nove anos volvidos, para que este cite e demande *aos Officiaes da Camara da Villa da Torre de Moncorvo para lhe pagarem os rendimentos da passagem da Barca no Rio Douro* (FERNANDES 1993, 67/149 (557/1989)).

Por esta altura (1758), requer Miguel Salgado, de Sendim (Miranda), uma provisão para pôr barca no Douro (FERNANDES 1993, 41 (254)).

Em 1789 estava a barca do Pocinho na posse de Joaquim de Saldanha e Albuquerque por dela lhe ter sido feita mercê (FERNANDES 1993, 215 (2842)), sendo-lhe retirada em 1808 (referência infra) em consequência da criação da Junta de Salvação Pública de TM aquando das Invasões Francesas.

## 5. A localização das barcas em Trás-os-Montes (sécs XVIII – XIX)



(OLIVEIRA & COSTA 1996, 220; LEAL 1876-1886, VII, 113).

## 6. As barcas de passagem do Douro Transmontano em finais de Setecentos

Concelho De Localização	Designação	Proprietário /Administrador	Rendimento	Observações
Torre de Moncorvo	Pocinho	particular, desde 1789 <sup>17</sup>	400\$000	pagava 50\$000 / ano à Câmara Municipal de TM <sup>18</sup>
Torre de Moncorvo	Foz do Côa	particular <sup>19</sup>	50\$000	---
Carrazeda de Ansiães	S. Martinho	Coroa <sup>20</sup>	---	---
Carrazeda de Ansiães	S. Xisto	Coroa <sup>21</sup>	---	lugar da Lavandeira, 1/2 légua a montante do Cachão da Valeira
Carrazeda de Ansiães	Arnozelo	---	---	sítio do poço da N.ª S.rª da Ribeira <i>a velha</i>
Carrazeda de Ansiães	Senhora da Ribeirinha	Confraria do Santíssimo Sacramento (do Seixo)	30\$000	ou N.ª S.rª da Ribeira <i>a nova</i> , do lugar de Coleja

<sup>17</sup> Joaquim de Saldanha e Albuquerque, por mercê régia, pois em 12 de Maio desse ano, o mesmo dirigira uma petição ao Desembargo do Paço, solicitando a respectiva carta de senhorio e em cujo deferimento se podem colher as seguintes informações: *Hey por bem em remuneração de todos os referidos serviços, fazer-lhe merce, em sua vida sómente do senhorio da Barca da Torre de Moncorvo (...): com declaração porem, de que não fará levantar, o preço da mesma Barca, assima de oitenta reis, por cada Pessoa; excepto porem nos tempos invernosos, em que o Juis de fora da Villa de Torre de Moncorvo podera levantar o preço sem grande excesso; nunca porem ficando ao arbitrio dos Barqueiros, como athe agora se tem praticado: De que será Livre, e gratuita a passagem para os Moradores da Villa sobredita e seu termo: De que será obrigado a dar annualmente a quantia de des mil reis para a Festividade que se faz na mesma Villa, em o dia do corpo de Deus: E de que pellos rendimentos da referida Barca pagara sincoenta mil reis cada anno a camara da dita Villa* (FERNANDES 1993, 215).

<sup>18</sup> Destinados ao conserto da estrada que ligava a Vila à referida barca; o porto do Pocinho, para além da travessia, servia também ao embarque de mercadorias com destino ao Porto.

<sup>19</sup> João Carlos de Oliveira Pimentel (de TM), a quem havia sido doada por uma vida; por esta informação se depreende, o que não deixa de ser deveras curioso e elucidativo, que mesmo a barca da foz do rio Côa, criada certamente por Vila Nova, eventualmente com a justificação da grande distância que a barca do porto do Seixo tinha que percorrer até àquela confluência, era considerada do Concelho de TM.

<sup>20</sup> Pertencera a António de Mello, de Riba Longa, mas da qual a Coroa havia tomado posse através da Provedoria de Lamego.

<sup>21</sup> Pertencera a Nicolau José, das Selores, também reavida pela Coroa, através do mesmo Provedor.



Concelho De Localização	Designação	Proprietário /Administrador	Rendimento	Observações
Carrazeda de Ansiães	Poço da Manga	Concelho	2\$000	---
Carrazeda de Ansiães	Foz do Tua	Confraria de Santo António	(do Fiolhal)	21\$000
---	Carrazeda de Ansiães	Riba Tua	Mordomos de S. Mamede	40\$000
dos quais pagavam ao particular <sup>22</sup>	Concelho de Carrazeda	3\$000	Freixo de Espada à Cinta	Alva
	70\$000	pertencera ao Concelho	Freixo de Espada à Cinta	Fiolhosa <sup>23</sup>
Castela	---	1 1/2 léguas da foz do Águeda	Freixo de Espada à Cinta	Saucelle (Salto de)
Castela	---	1/2 légua a montante da	anterior, no Saltinho	Freixo de Espada à Cinta
Vilvestre	Castela	---	atravessava para Mazouco	Vilarinho da Castanheira
Cadima	Concelho <sup>24</sup>	40\$000	vd. fotografia	Miranda do Douro
Douro	Concelho	6\$000	a ? légua da cidade	Bemposta
Villarino de los Aires	Município de Villarino	---	arrematada na vila de	Bemposta <sup>25</sup>
Mogadouro	S.t. <sup>3</sup> Marina la Verde	Convento e vizinhos	---	pertencia ao Convento e aos vizinhos de Lagoaça e Aldeadávila
Barqueiros	de por Deus <sup>26</sup>	---	---	passagem gratuita (supra referida)

<sup>22</sup> João Carlos d'Oliveira Pimentel (de TM), doação por uma vida.

<sup>23</sup> Em vão procurámos durante anos, na cartografia espanhola, este topónimo nessa zona do Douro onde os autores portugueses o localizam. Entretanto ocorreu-nos que *fiolhosa* poderia significar *fiolhal*, i. é, zona de *fiólho*, o que nos levou a questionar a colega Celestina Trejo pelo significado da palavra *hinojosa*, sendo-nos dito que provinha de *hinojo*, uma planta conhecida; consultados dicionários e livros de botânica, rapidamente confirmámos corresponder precisamente a *fiólho*, planta umbelífera aromática, abundante na região; foi caso para pronunciar *eureka!*. Consideramos curioso o facto de em Portugal nos séculos XVIII-XIX assim se designar aquela vila castelhana.

<sup>24</sup> Dela fazia menção o foral [*E ho dito conçelho Recadar pera sy pera a paga do dito foro. todas as pesqueyras do doyro. a saber. a do porto de Villarinho omde anda a barca. E a dita barca* (DIAS 1961, 30)], pois caso contrário já a teria perdido (interessados havia).

<sup>25</sup> Da qual recebia 1/3 do seu rendimento, sem obrigação de concorrer para as despesas.

<sup>26</sup> Foi seu último barqueiro, em Porto de Rei, o *ti Adérito da Burra, falecido nonagenário* em 16.VII.1994 (OLIVEIRA 1998, 140).

Concelho De Localização	Designação	Proprietário /Administrador	Rendimento	Observações
Canelas	foz do Corgo	particular	122\$000	propriedade de António José da Cunha Reis <sup>27</sup>
Canelas	<i>Ballaustres</i>	particular <sup>28</sup>	200\$000	<i>Ballaustres</i> = Bagaúste?
Goivães	cais do Pinhão	particular	80\$000	propriedade do Arcebispo de Braga
Mesão Frio	<i>de por Deus</i>	---	---	supradita
Mesão Frio	do Bernardo <sup>29</sup>	particular	30\$000	propriedade de Luís de Melo e José Pinto, de S. Martinho de Mouros
Santa Marta de Penaguião	cais da Régua	meeira <sup>30</sup>	1.000\$000	---
Santa Marta de Penaguião	cais do Carvalho	Coroa	300\$000	na freguesia de Fontelas

(OLIVEIRA & COSTA 1996; MENDES 1981)

## 7. As barcas de passagem da rede hidrográfica secundária transmontana em finais de Setecentos

Concelho De Localização	Designação	Proprietário /Administrador	Rendimento	Observações
Torre de Moncorvo	Gilhades	Felgar <sup>31</sup>	2\$400	no rio Sabor
Carrazeda de Ansiães	Amieiro	mordomos de St.ª Luzia	8\$000	no rio Tua
Frechas	Frechas	moradores <sup>32</sup>	---	actual Concelho de Mirandela; rio Tua

<sup>27</sup> É provável que esta seja a mesma barca de *passaje* propriedade da Quinta da Vacaria por meados do século XVII (MARTINS 1997, 370).

<sup>28</sup> Pertencente a Luís Pinto de Sousa Coutinho, Ministro e Secretário de Estado dos Negócios Estrangeiros e da Guerra.

<sup>29</sup> Foi seu último arrendatário, na década de 1970, Luís Barqueiro (OLIVEIRA 1998, 140).

<sup>30</sup> Entre a Coroa e José Alvo Brandão; a importância desta barca está já documentada em 08.XII.1385, como acima se viu, pois nessa data, o então Mestre de Avis faz dela mercê a Gonçalo Vasques Coutinho (MARQUES 1996); julgamos que o Coutinho proprietário da barca de Bagaúste nos fins do Século XVIII, será descendente deste, o que a ser verdade, nos poderia levaria a concluir que esta barca se encontrava na posse da mesma família, havia quatrocentos anos.

<sup>31</sup> Esta barca está ainda na memória de qualquer felgarenses com pouco mais de 40 anos, pois nela atravessavam os carros de bois e até os primeiros tractores, sendo a de maior calado das que vieram até época mais recente, como a da Cadima-Freixo, Saião, Foz do Sabor e Foz do Côa (vd. fotografia).

<sup>32</sup> Dos moradores da Vila por possuírem prédios em ambas as margens.

Concelho De Localização	Designação	Proprietário /Administrador	Rendimento	Observações
Mirandela	Chelas	particular	---	rio Tua; pagava à Coroa 800 réis
Mirandela	Contins	particular	---	rio Tua; pagava à Coroa 800 réis
Mirandela	Miradezes	particular	---	rio Rabaçal; pagava à Coroa 1\$200
Monforte do Rio Livre	---	particular	---	termo repartido actual/ por Chaves e Valpaços; rio Rabaçal
Monforte do Rio Livre	---	particular	---	rio Rabaçal; pagava ao Concelho 500 réis
S.ª Marta de Penaguão	S. João de Lobrigos	particular	100\$000	rio Corgo; pertencia a Manuel Bernardo Pinto

(MENDES 1981)

## 8. As barcas de passagem na Época Contemporânea

Ao longo do século XIX, conhece a barca do Pocinho vários proprietários, umas vezes as próprias edilidades de TM ou VNFC (os velhos rivais), outras vezes particulares, pois os rendimentos substanciais que ela propiciava continuavam a ser alvo de acesas cobiças -agora com um número acrescido de actores- tanto quanto a documentação para este período comprova.

Em 1808, aquando da criação da Junta de Salvação Pública de Moncorvo, estava ela nas mãos de Joaquim Saldanha de Albuquerque a quem foi retirada (referência supra).

Por esta altura o nobre João Carlos de Oliveira Pimentel (e família), apoiantes da Junta contra os franceses, detinha a Barca do Pocinho pela qual pagava à Câmara Municipal de TM 60\$000 réis e um touro para a festa do Corpo de Deus (ANDRADE 1995); aliás, este torremoncorvino, fora autorizado em 1807 pelo Príncipe Regente a estabelecer uma *Companhia de Navegação do Rio Douro, e de Mineração e Fundição de Ferro* (GL 1807) mas que não veio a ter execução (MATOS 1980, 434)].

Em 1816 (com meio ano de permissão) o médico do Exército Manuel António Pereira e José Pedro de Oliveira requerem os rendimentos da barca do Pocinho (FERNANDES 1993a, 52 (315-316)), e em 03.VI.1817, António Matheus Freire de Andrade Coutinho Bandeira faz o mesmo (FERNANDES 1993a, 161)<sup>33</sup>.

<sup>33</sup> Em petição dirigida à Corte pede no Requerimento Nº 4 o Título de Barão, ou a Barca do Pocinho na Comarca da Torre de Moncorvo de juro, e herdade em compensação da Mercê do Foro de Fidalgo, que se lhe concedeo pelos serviços, que fez na Restauração (FERNANDES 1993a, 161).

## 9. As barcas de passagem nas províncias de Zamora e Salamanca em meados do século XIX

Rio	Província	Povo	Localização	Descrição	Observações
Aliste	Zamora	Carbajales	Caño de la Barrosa	barquichuelo	(MADOZ 1845-1850, VI, 29)
Aliste	Zamora	San Pedro de la Nave	junto ao povo	barca	<i>una barca de paso inmediata á la pobl., VI, 29/114/163</i>
Camaces	Salamanca	Hinojosa (de Duero)	Vado de Calderón	barca	V, 119
Cea	Zamora	Zamora	(afluente do Esta)	2 barcas	Pobladura del Valle, Milles, VI, 163
Cea	Zamora	Pobladura del Valle	afluente do Esta	barca	VI, 163
Cea	Zamora	Milles	afluente do Esta	barca	VI, 163
Douro	Salamanca	Aldeadávila la Ribera) de Duero	---	barca	a 1 1/2 léguas do povo; V, 45/120
Douro	Salamanca	Vilvestre	---	barca	V, 120
Douro	Salamanca	Villarino (de los Aires)	---	barca	<i>tiene una barca para pasar a Portugal, aunque en el día no se permite, V, 147</i>
Douro	Zamora	Almaraz	ermida de San Pelayo	barca	VI, 29
Douro	Zamora	Villalcampo	---	barca	entre part. jud. de Bermillo de Sayago e Alcañices, V, 119; VI, 59/163
Douro	Zamora	Villalcampo	Carbajosa	barca	entre part. jud. de Bermillo de Sayago e Alcañices, VI, 59/163
Douro	Zamora	Villalcampo	Pino	barca	entre part. jud. de Bermillo de Sayago e Alcañices, VI, 59/163
Douro	Zamora	Miranda do Douro / Torregamones	Miranda do Mouro / Torregamones	barca	pertence à cidade de Miranda; dá passagem para o Reino de Portugal, V, 119; VI, 59
Douro	Zamora	Fermoselle	Fermoselle	barca	para o Reino de Portugal, V, 119; VI, 59
Douro	Zamora	Fermoselle	de Mucena	barca	aí vivem os arrendatarios; dá passagem para Portugal; V, 119; VI, 84
Douro	Zamora	Toro, termo de	---	barca(s)	<i>y alguna barca en el Duero; VI, 137</i>
Douro	Zamora	Zamora, Província	---	6 barcas	Villalazan, Villalcampo, Carbajosa, Pino, Puente de Urz, Fermoselle; VI, 163
Douro	Zamora	Villalazan	---	barca	V, 119; VI, 163
Douro	Zamora	Puente de Urz	---	barca	VI, 163

Rio	Província	Povo	Localização	Descrição	Observações
Douro	Zamora	Sendim (Miranda)	<i>Paso de las Cuerdas, Arribas</i>	balsa de odres	<i>durante el estio suele atravesarse por medio de una balsa formada de pellejos henchidos de viento y cubierta de ramos, sobre la cual se hace el transporte por medio de cuerdas; V, 119</i>
Douro	Zamora	Fresno (de la Ribera)	---	barca	a jusante de Toro; V, 119
Esla	Zamora	San Vicente del Barco	San Pedro de la Nave	barca	pertença do Marquês de San Vicente; com capacidade para 40 pessoas, VI, 36/159/163
Esla	Zamora	Barcial del Barco	em frente ao povo	barca	capaz de transportar 50 pessoas; caminho real de Santovenia a Benavente, V, 36; VI, 44/82
Esla	Zamora	Villaveza del Agua	---	barca	facilita a passagem para a Terra de Sanabria, VI, 44
Esla	Zamora	Bretó <sup>35</sup>	---	barca	que une aquele povo com o de Bretocino, VI, 82
Esla	Zamora	Moreruela	---	barca	num pequeno golfo a 2 léguas da anterior, VI, 82/163
Esla	Zamora	Misleo	---	barca	também a 2 léguas da anterior, VI, 82/163
Esla	Zamora	San Pelayo (despovoado)	Barca	barca	substituída por uma ponte de madeira em 1801; VI, 82/163
Esla	Zamora	Manzanal del Barco	---	barca	muito frequentada de Castela para a Galiza, e para Portugal, por Alcañices; V, 104; VI, 36/82/163
Esla	Zamora	Pública (pequeno povoado)	---	barca	a jusante da confluência do Aliste; na margem oposta está o ex-priorado de San Pedro de la Nave (ordem de San Benito), com capacidade para 40 pessoas; VI, 82
Esla	Zamora	Zamora	---	8 barcas	Santa Colomba del Azuaque (vulgo das Monjas), Bretó, Granja de Moreuelo, Misleo, San Pelayo, San Vicente, Manzanal, San Pedro de la Nave; VI, 163
Esla	Zamora	Santa Colomba del Azuaque (vulgo de las Monjas)	---	barca	VI, 163
Órbigo	Zamora	Bretocino (¿?)	---	barca	na margem oposta o povo de Bretó; r. Orbigo confluye con el Esla en Bretó, VI, 45/163
Órbigo	Zamora	Vecilla de la Polvorosa	---	barca	<i>En el Orbigo se ven tambien las barcas de Bretocino y Vecilla de la Polvorosa que igualmente que las del Esla dan paso para Sanabria; VI, 45</i>
Tera	Zamora	Codesal	---	barca	caminho que se dirige a Zamora; VI, 72

<sup>35</sup> Diz o povo que *Entre Bretó y Bretocino, poco trecho e mal camino*, pois muitas das vezes os viandantes tinham que fazer um desvio de 40 km para poderem vadear o Esla.

Rio	Província	Povo	Localização	Descrição	Observações
Tera	Zamora	Anta de Tera <sup>36</sup>	---	barca	VI, 31
Tera	Zamora	---	(afluente do Esla)	barcas	<i>con algunas barcas de paso</i> ; VI, 135
Tera	Zamora	Zamora	---	3 barcas	Mozar, Aguilar de Tera, Valparaíso; VI, 163
Tera	Zamora	Mozar	---	barca	VI, 163
Tera	Zamora	Aguilar de Tera	---	barca	VI, 163
Tera	Zamora	Valparaíso	---	barca	VI, 163
Tormes	Salamanca	Baños de Ledesma	---	barca	<i>mui proxima al pueblo hácia la parte O</i> ; V, 63
Tormes	Salamanca	Ledesma, vila de	---	barcas	<i>r. Tormes tiene en Ledesma (v.) un magnifico puente y varias barcas por diferentes puntos</i> ; V, 147
Tormes	Zamora	Carvellino	---	barca	passagem para part. jud. Ledesma, VI, 59
Tormes	Zamora	Argusino <sup>37</sup>	---	barca	passagem para part. jud. Ledesma, VI, 59
Tormes	Zamora	Fermoselle	---	barca	passagem para part. jud. Ledesma, VI, 59
vários rios e arroios	Zamora	Partido Judicial de Puebla de Sanábria	(nos rios e arroios: Tera, Castro, de Requejo, Manzanal ou Rionor, Conejos, de Vega, Sabor e de Ciervas)	barca(s)	todos contam pontes de pedra ou de madeira, "y alguna barca"; VI, 121
Yeltes	Salamanca	Guadramiro	---	barca	<i>la barca que tenia el r. fue destruido hace algunos años</i> ; V, 137

(MADOZ 1845-1850)

<sup>36</sup> Barca lendária esta (próxima de Codesal), cujo povo se encontra desde 1969 submerso pelas águas da presa de Cernadilla (Codesal...).

<sup>37</sup> Submerso pelas águas da albufeira da presa de Almendra.

## 10. As barcas de passagem nas restantes províncias durienses de Castela em meados do século XIX

Rio	Província	Povo	Localização	Descrição	Observações
Douro	Sória	Ituero	Ituero	barca	<i>barca de maroma</i> = com corda; V, 118
Douro	Sória	Ituero	próx. limites c/ Valdespina	barca	V, 118
Douro	Sória	Valdespina	próx. santuario N.ª S.ª de Velacha	barca	na confluencia do r. Verde c/ o Douro; V, 118
Douro	Burgos	Vilde	---	barca	<i>onde tiene una mala barca y recibe por la orilla izq. El Losana (Manzanares ou Adanta); V, 119</i>
Douro	Burgos	Navapalos	---	barca	na confluencia do r. Ucero (marg. dir.); V, 119
Douro	Burgos	Inés	Barca de San Hipólito	barca	V, 119
Douro	Burgos	Olmillos	---	barca	V, 119
Douro	Burgos	La Cueva	---	barca	<i>en cuyo pueblo hay una barca de paso; V, 119</i>
Douro	Valladolid	Quintanilla de Arriba	---	barca	Entre esse povo e a Granja de Mombiedro, V, 119
Douro	Valladolid	Valbuena	---	barca	V, 119
Douro	Valladolid	Peñalba (termo de)	Villabañez	barca	"barca de maroma"; V, 119
Douro	Valladolid	Fuentes	---	barca	"barca de cadena", na confluencia do r. Jaramiel; V, 119
Douro	Valladolid	Herrera	---	barca	<i>barca de maroma; passagem entre Valladolid e Segóvia; V, 119</i>
Douro	Valladolid	Villamarciel, termo de	San Miguel de Pino	barca	V, 119
Douro	Valladolid	Pollos	---	barca	<i>na margem oposta está o palacio de Cubillas é inmediato al mismo una barca; V, 119</i>
Douro	Valladolid	Castronuño	---	barca	a jusante de Trabancos; V, 119

(MAD02 1845-1850)

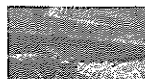
## 11. As tarifas das barcas do Concelho de Torre de Moncorvo<sup>38</sup> (período de 8 de Maio a 30 de Setembro<sup>39</sup>) (séculos XIX – XX)

em vigor até 8 de Dezembro de 1894		
Pessoas e cavalgadura(s)	Pessoas e veículos	Mercadorias
por cada pessoa = 20 réis	cada carruagem = 200 réis	cada passageiro c/ direito transporte gratuito 1 volume inferior a 30 kg
pessoa c/ cavalgadura, de selim ou sela = 60 r	carruagem 4 rodas c/ cavalos, e passageiros = 400 r	fardo c/ peso entre 30 a 120 kg = 10 réis
idem, de albarda ou albardão = 30 r	idem, sem passageiros = 360 r	pipa cheia (550 litros) = 100 r
idem, carregada = 40 r	idem 2 rodas c/ cavalos, e passageiros = 300 r	pipa vazia = 40 r
p/ cada uma das restantes cavalgaduras = 30 r	idem, sem passageiros = 240 r	p/ cada cabeça de gado, bovino = 60 r
---	carro de bois, carregado e carreiro = 240 r	idem, miúdo = 5 r
---	idem, descarregado = 140 r	---
---	idem, sem bois nem carrego = 80 r	---
com as alterações introduzidas a 8 de Dezembro de 1894 e ainda em vigor a 1 de Janeiro		
carregadores/descarregadores = 1 só passagem cada dia	---	carga de carro de volumes inferiores a 30 kg = 100 r
---	---	carga de besta de volumes miúdos inferiores a 30 kg = 40 r
---	---	cada volume c/ peso superior a 120 kg e por 100 kg a mais = 10 r

(AHMTM 1906)

<sup>38</sup> Os lavradores dos Concelhos de TM e VNFC que utilizassem as barcas com seus gados e obreiros para o cultivo das propriedades adjacentes aos rios Douro e Côa, pagavam apenas metade dos direitos taxados.

<sup>39</sup> No período de 1 de Outubro a 7 de Maio as taxas eram acrescidas de 50%, excepto durante as cheias em que subiam para o dobro. Considerava-se cheia, *quando as águas cubram a fraga grande do Pocinho e o altar mais alto de Foz Côa e parede da vinha de Antonio Caetano d'Oliveira, no sítio da Barca Velha ou Bouça*. Durante a noite os preços também subiam para o dobro.

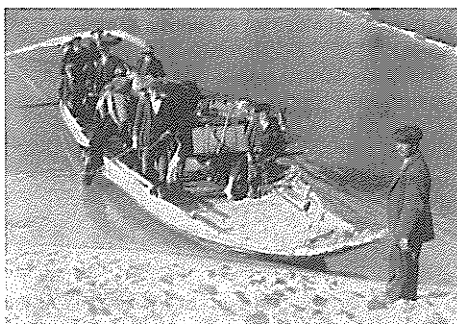


## 12. Epílogo

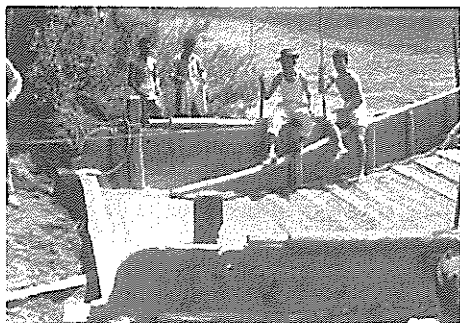
A valia das barcas de passagem no âmbito do tráfego fluvial em particular e dos transportes em geral -com importantes consequências nas questões económicas-, permaneceu praticamente até aos nossos dias, sendo por nós ainda vivenciado, *in extremis* é certo.

Permaneceu em Portugal para além do incremento do *fontismo* na rede viária e ferroviária e conseqüente construção de muitas pontes, sendo que algumas dessas barcas de passagem terão até sido criadas para fazer a ligação às estações ferroviárias que foram nascendo ao longo do Douro, do Corgo e do Tua<sup>40</sup>.

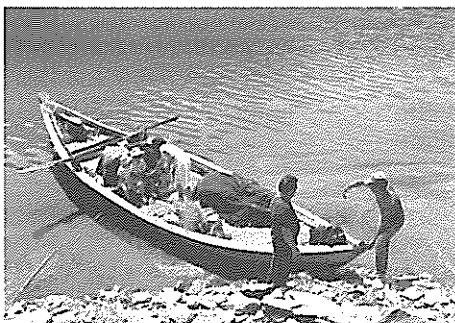
Várias subsistiram até ao final do regimen ditatorial -e algumas sobreviveram-lhe mesmo como se viu-, principalmente nos rios secundários, como a de Cilhades e Santo Antão da Barca, no rio Sabor, e outras no Côa, como a de Santa Comba (VNFC) no sítio da Cardina/Curral Velho, a caminho de Algodres (Figueira de Castelo Rodrigo) (TRABULO 2006), todas elas ainda em funcionamento nos anos sessenta do século XX.



Barca nas Pariças, Rio Douro  
(Estação Ferroviária de Almendra – Urros)  
(Fonseca ...)



Barca de Cilhades no Rio Sabor  
(Felgar, Torre de Moncorvo)  
(Seixas 1956)

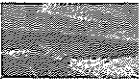


Travessia da Estação Ferroviária de Freixo/Mós  
– Lousa, no Rio Douro  
(Abreu 1992)

<sup>40</sup> Recordámos por exemplo o barco (de pesca tradicional) que ainda em 1975 atravessava os passageiros da estação de Cotas (Alijó) para as Quintas durienses da margem esquerda (S. José, Roriz, etc.).

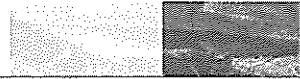
## Bibliografia

- ABREU 1992 – ABREU, Carlos d', *Travessia do Douro no sítio da Cadima – estação ferroviária de Freixo-Mós*, fotografia, Lousa, 01.08.1992.
- ABREU 1996 – ABREU, Carlos d', *Torre de Moncorvo – território e administração (1285-1995)*, comunicação apresentada no 2º. Congresso Internacional sobre o Rio Douro, Vila Nova de Gaia, 25/04 a 01/05/1996.
- ABREU 1998 – idem, *A Estação Arqueológica do Castelejo (Lousa, Torre de Moncorvo) – sua descoberta e tentativa de interpretação*, in: Brigantia, vol. XVI, n.º3/4, Assembleia Distrital, Bragança, Mai-Dez/1996, 15-29.
- ABREU 1998a – idem, *Torre de Moncorvo – percursos e materialidades medievais e modernos*, dissertação de Mestrado em Arqueologia (1994-1998), Porto, FLUP, 1998.
- ABREU 1999 – idem, *A criação do Concelho de Torre de Moncorvo, construção da fortaleza na sua sede e respectiva forma urbana*, in: Carlos Alberto Ferreira de Almeida *in memoriam*, coord. Mário Jorge Barroca, vol. I, FLUP, Porto, 1999, 23-32.
- ABREU 2005 – idem, *O troço desactivado da Linha do Douro (Pocinho – La Fuente de San Esteban): um caso de Património Arqueológico Ferroviário a defender*, Actas do I Congresso de Arqueologia de Trás-os-Montes, Alto Douro e Beira Interior (29.IV – 02.V.2004), in: Cõavisão cultura e ciência, n.º 7, VNFC, Câmara Municipal, 2005, 101-131.
- ABREU & TORRES 1998 – ABREU, Carlos d' & TORRES RODRÍGUEZ, José Ignacio de la, *O Douro, Vila Nova de Foz Côa e Torre de Moncorvo – duas margens de alguma conflituosidade na Idade Média*, Ciclo de Colóquios e Conferências – Abertura do Circuito Turístico-Arqueológico de Freixo de Numão (25 a 27.IV.1997), actas in: Cõavisão, N.º. 0, VNFC, 1998, 69-77.
- ABREU & RIVAS 2006 – ABREU, Carlos d' & RIVAS CALVO, Emilio, *A Ponte ferro-rodoviária do Pocinho – um monumento da Arqueologia Industrial que urge preservar*, Actas do II Congresso de Arqueologia de Trás-os-Montes, Alto Douro e Beira Interior (29.IV – 02.V.2004), in: Cõavisão cultura e ciência, n.º 8, VNFC, Câmara Municipal, 2006, 90-111.
- AHMTM 1715 – Arquivo Histórico Municipal de Torre de Moncorvo, *Auto da Câmara de 17 de Maio*, Livro das vereações da Câmara e mais actos, doc. 54 (1715-1716), 1715.
- AHMTM 1731 – AHMTM, *Acta da sessão da Câmara*, Livro dos acórdãos, doc. 68 (1731), 1731.07.02.
- AHMTM 1906 – AHMTM, *Tarifa dos Direitos de Passagem nas Barcas do Pocinho e Bouça, Rio Douro e Mais Barcas do Concelho*, preçário volante aprovado em sessão da Câmara Municipal, 01.I.1906.
- AHMTM... – AHMTM, códice pergamináceo relativo a um pleito havido entre os Concelhos de TM e VNFC a propósito da barca do Douro, cx pergaminhos, reinado de Afonso V.
- ALVES 1908-1910 – ALVES, Francisco Manuel, *Moncorvo, Subsídios para a sua história...*, sep. Ilustração Transmontana, Porto, 1908-1910, 1-49.
- ALVES 1975-1990 – idem, *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança*, 11 vol.s, Bragança, reedições *fac-similadas* do Museu do Abade de Baçal, 1975 a 1990.
- ANDRADE 1995 – ANDRADE, António Júlio, *Moncorvo: Páginas de História – 6. O Porto da Foz do Sabor*, in: Terra Quente, ano VI, n.º 98, Mirandela, 01.8.1995, 15.
- ANDRADE 1996 – idem, *Torre de Moncorvo na Literatura de Viagens*, in: Brigantia, vol. XVI, n.º 1/2, Assembleia Distrital, Bragança, Jan-Abr/1996, 65-73.
- ANTT 1273 – Arquivo Nacional da Torre do Tombo, *Carta de “composição” entre os Concelhos de Santa Cruz da Vilaça e Numão* [a propósito da veiga de Santa Maria (TM – VNFC)], Chancelaria de D. Adonso III, Livro I, f.º 119-119v, Lisboa, 08.II.1273.



- BAS 1989 – BAS LÓPEZ, Begoña, *Camiños, Pasos e Pontes*, Vigo, Ir Indo Edicions SA, 1989.
- CABRAL 1895 – CABRAL, Affonso do Valle Coelho Pereira, *A Região Vinhateira do Alto Douro: desde a Barca d'Alva até ao Cachão da Valleira*, in: Boletim da Direcção Geral da Agricultura, 6º. ano, nº. 3, Lisboa, Imprensa Nacional, 1895.
- CARDOSO 1751 – CARDOSO, P. Luis, *Diccionario Geografico...*, t. II, Lisboa, Regia Officina Sylvana e da Academia Real, 1751.
- CARQUEJA 1955 – CARQUEJA, Maria da Assunção, *Subsídios para uma Monografia da Torre de Moncorvo*, Coimbra, dissertação para a licenciatura em Ciências Históricas e Filosóficas, FLUC, Coimbra, dactilografada, 1955.
- CARVALHO 1995 – CARVALHO, Sérgio Luís de, *Assistência e Medicina no Portugal Medieval*, s/l, Grupo de Trabalho do M.E. para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1995.
- CASTELO-BRANCO 1958 – CASTELO-BRANCO, Fernando, *Do tráfego fluvial e a sua importância na economia portuguesa*, in: Bol. Sociedade de Geografia de Lisboa, Série 76, N.ºs 1-3, Lisboa, Janeiro-Março 1958, 39-66.
- CAVALHEIRO 1942 — CAVALHEIRO, Rodrigues, *Turismo no Século XV. Como uma Embaixada Boémia visitou e viu Portugal*, in: Panorama – Revista de Arte e Turismo, nº. 8, Abril de 1942 [vd. tb. Diário de Notícias de 1928.X.28].
- Codesal... – Codesal, *Historia y origenes de Codesal, s/a*, in: <http://Codesal.org/historia.htm> [consulta realizada em 15.V.2007].
- COIXÃO & TRABULO 1995 – COIXÃO, António do Nascimento Sá & TRABULO, António Alberto Rodrigues, *Evolução Político-Administrativa na Área do Actual Concelho de Vila Nova de Foz Côa*, VNFC, Câmara Municipal, 1995.
- COSTA 1868 – COSTA, P. António Carvalho da, *Corografia Portuguesa e descripçam topografica do Reyno de Portugal*, t. I, 2ª. Ed., Braga, 1868 (1ª. ed., 3 vols., Lisboa, 1706, 1707 e 1712 respectivamente).
- DIAS 1961 – DIAS, Luís Fernando de Carvalho, *Forais Manuelinos do Reino de Portugal e do Algarve*, 2º. vol. (Beira e Trás-os-Montes), Beja, ed. Autor, 1961.
- DIONÍSIO 1977 – DIONÍSIO, Sant'Anna, *Alto Douro Ignoto*, 2.ª ed., Lello & Irmão – Editores, Porto, 1977.
- Enciclopedia 1994 – Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana, *Barcaje*, vol. VII, Espasa-Calpe, S.A., Madrid, 1994, 711.
- FERNANDES 1993 — FERNANDES, Hirondino da Paixão, *Bibliografia do Distrito de Bragança. Série Documentos. Desembargo do Paço. Repartição do Minho e Trás-os-Montes*, maços 1-428. ANTT, Bragança, IPB / CMB / ADB, 1993.
- FERNANDES 1993a — idem, *Bibliografia do Distrito de Bragança. Série Documentos. Ministério do Reino*. ANTT, Bragança, IPB / CMB / ADB, 1993.
- FERNANDES 1996 — idem, *Bibliografia do Distrito de Bragança. Série Documentos. Documentos (textos) Publicados. 569 – 1950*, Tomo I (569 – 1870), Bragança, IPB / CMB / ADB, 1996.
- FERNANDES 1996a — idem, *Bibliografia do Distrito de Bragança. Série Documentos. Documentos (textos) Publicados. 569 – 1950*, Tomo II (1871-1950), Bragança, IPB / CMB / ADB, 1996.
- FERREIRA 1929 — FERREIRA, Candida Florinda, *A Guerra da Sucessão no Distrito de Bragança (noticias inéditas)*, Lisboa, Tipografia Couto, 1929.
- FILGUEIRAS 1995 – FILGUEIRAS, Octávio Lixa, *Barcos do Douro – comentários técnicos da sua iconografia (Séculos XVIII – XX)*, Actas do 1º CIRD, in: Gaya (Gabinete de História e Arqueologia V. N. Gaia), vol. VI, V.N.G., 1995, 263-306.

- FONSECA ... – FONSECA, Fernando, *Barca de passagem nas Pariças* [Urros – Estação Ferroviária de Almendra], fotografia, meados anos 50 séc. XX (?).
- GL 1807 – Gazeta de Lisboa, *Lisboa 6 de Outubro...*, n.º 40, Lisboa, 06.X.1807.
- LEAL 1876-1886 – LEAL, Augusto Soares d'Azevedo Barbosa de Pinho, *Portugal Antigo e Moderno. Dicionário Geographico, Chorographico, Heraldico..., Archeologico, Historico, Biografico y Etymologico de todas as Cidades, Villas e Freguezias de Portugal e de grande numero de Aldeias...*, 11 vol.s, Lisboa, 1876-1886.
- LOPES 1994 – LOPES, António dos Santos, *O Santuário de Santo Antão da Barca* (Parada), Alfândega da Fé, 1994, 14.
- MACEDO 1992 – MACEDO, Jorge Borges de, *Barqueiro*, in: DHP, dir. J. Serrão, vol. I, Porto, Livraria Figueirinhas, 1992, 301-302.
- MADOZ 1845-1850 – MADOZ, Pascual, *Diccionario Geografico-Estadistico-Historico de España y sus posesiones de Ultramar*, tomos V (Salamanca) e VI (Zamora), Madrid, 1845-1850 [ed. facsimil, ed. Domingo Sanchez Zurro, Valladolid, Junta de Castilla y León y la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Salamanca, 1984.
- Marinha... – MARINHA, Museu de, *Jangada de odres*, Ofício n.º. 1267, Processo A.49.07, 31.XII.1996, do Subdirector, Capitão-de-mar-e-guerra Pedro Luís da Costa Gomes Lopes [resposta a uma nossa carta, onde solicitámos informações sobre a referida embarcação que anos atrás aí se encontrava exposta].
- MARQUES 1987 – MARQUES, A.H. de Oliveira, *Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV*, Nova História de Portugal, dir. J. Serrão e A.H. de O. Marques, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença, 1987.
- MARQUES 1996 – MARQUES, José, *Viajar em Portugal, nos séculos XV e XVI*, comunicação apresentada no "III Colóquio Luso Brasileiro: Viagens, Almocreves, Bandeirantes, Tropeiros e Navegantes", PUC-MG, Belo Horizonte, 20-22.XI.1996 [então cedida por este Professor da FLUP, o que agradecemos].
- MARTINS 1997 – MARTINS, Fausto, *Quinta da Vacaria: a cultura da vinha num documento do século XVII*, in: Douro – Estudos & Documentos, vol. II (4), GEHVID, IVP / UP / UTAD, Porto, 1997, 361-376.
- MATOS 1980 – MATOS, Artur Teodoro de, *Transportes e Comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750-1850)*, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1980.
- 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 UC / INIC, textos de história-2, 1981.
- MONCORVENSE 1892 – Moncorvense (O), *Efemérides* [cit. in: Terra Quente, n.º 198, 01.XI.1999], 6.XI.1892.
- MONCORVENSE 1894 – idem, *Efemérides* [cit. in: Terra Quente, n.º 198, 01.XI.1999], 11.XI.1894.
- OLIVEIRA 1998 – OLIVEIRA, Bernardino Vieira de, *Barqueiros – Pórtico do Douro Vinhateiro*, in: Douro – Estudos & Documentos, vol. III, n.º 6, GEHVID, IVP / UP / UTAD, Porto, 1998, 127-159.
- OLIVEIRA & COSTA 1996 — OLIVEIRA, Aurélio & COSTA, Natália Favuvelle da, *Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do Século XVIII*, in: Douro – Estudos & Documentos, vol. I (1), GEHVID, IVP / UP / UTAD, Porto, 1996, 197-259.
- OLIVER 1928 – OLIVER ROMÁN, Bienvenido, *La navegación en el río Duero*, in: Revista de Obras Públicas, 75, tomo I, n.º 2.493, Madrid, 1928, 27-30.
- Ordenações... – Ordenações Afonsinas, Livro I, reprodução "fac-similada" ed. 1792, nota de apresentação de Mário Júlio de Almeida Costa e nota textológica de Eduardo Borges Nunes, Lisboa, Fund. C. Gulbenkian, 1984.



- PJ 1909 – Primeiro de Janeiro, *Moncorvo*, Porto, 25.09.1909, 3 (7).
- REBELO 1992 – REBELO, Joaquim M., *Convento de S. Francisco de Torre de Moncorvo*, Escola Preparatória de TM, 1992.
- RIVAS 1978 – RIVAS FERNÁNDEZ, J.C., *Los dos antiguos "Portos" fluviales de Ourense: El "Porto Auriense" y el "Porto Vello". Sus barcas, ermitas y caminos*, Boletín Auriense, VIII, Ourense, 1978, 215-275.
- RODRIGUES 1980 – RODRIGUES, Maria da Assunção Carqueja, *Foz Côa contra Moncorvo – a disputa da barca do Douro*, in: *Altitude*, vol. I, nº. 2, 2ª. série, Guarda, 1980, 59-61.
- SÁ 1791 — SÁ, José António de, *Descrição Económica da Torre de Moncorvo*, in: *Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, t. III, Lisboa, 1791, 253-290.
- SCE 1967 – Serviço Cartográfico do Exército, *Reportório Toponímico de Portugal. 03 – Continente (carta 1/25.000)*, vol. I (A – E), Ministério do Exército, Lisboa, 1967.
- SEIXAS 1956 – SEIXAS, Carlos, *Barca de Cilhades*, Rio Sabor (Felgar, TM), fotografia, 1956 [col. de C. Seixas].
- SERRÃO 1974 — SERRÃO, Joaquim Veríssimo, *Viagens em Portugal de Manuel Severim de Faria 1604-1609-1625*, Lisboa, Academia Portuguesa de História, 1974.
- TORRES 1992 – TORRES, Ruy d'Abreu, *Almotacé*, in: DHP, dir. J. Serrão, vol. I, Porto, Livraria Figueirinhas, 1992, 121.
- TRABULO 2006 – TRABULO, Joaquim, *Terras do Baixo Côa. Santa Comba – V. N. de Foz Côa*, in: *O Fozcoense*, VNFC, 15.X.2006, 19.
- VITERBO 1966 – VITERBO, Fr. Joaquim de Santa Rosa de, *Navagem*, in: *Elucidário das palavras, termos e frases*, ed. crítica de Mário Fiúza, vol. II, Porto/Lisboa, Livraria Civilização, 1966.



## Da «missão de Alijó» ao motim de Lamego: repercussões do tratado luso-britânico de 1914 no sector do vinho do Porto<sup>1</sup>



Carla Sequeira \*

Na transição do século XIX para o século XX, o Douro enfrentou uma crise comercial aguda. À devastação da filoxera, juntava-se a crise comercial, de superprodução, em consequência do alargamento das plantações de vinhedo por todo o país, em particular no Centro e Sul. A Região via-se, assim, a braços com inúmeras imitações e falsificações nacionais que usurpavam a denominação de origem do vinho do Porto. Consequentemente, desenvolveu-se um clima de animosidade entre a viticultura duriense de um lado, e o comércio exportador e as outras regiões vitícolas do outro, assistindo-se a sucessivas reivindicações, desde a década de 1880, de políticas de intervenção do Estado no sentido de salvaguardar a denominação de origem «Porto».

<sup>1</sup> Texto baseado no artigo *Da missão de Alijó ao motim de Lamego. Crise e revolta no Douro vinha-teiro em inícios do século XX*, publicado por Prof. Doutor Gaspar Martins Pereira e Carla Sequeira em «Revista de História da Faculdade de Letras do Porto», Série III: vol. 5, pág. 59-77.

Trabalho realizado no âmbito do projecto de investigação «O Douro Contemporâneo: Sociedade, Economia e Instituições» (Projecto POCTI/HAR/47073/2002, financiado pela Fundação Ciência e Tecnologia e pelo Programa Operacional Ciência, Tecnologia e Inovação, participado pelo fundo comunitário europeu FEDER). Para a elaboração deste artigo revelou-se fundamental a consulta de muita documentação do arquivo particular de Torcato de Magalhães, cujo acesso nos foi, gentilmente, facultado pelo seu bisneto, Eng. Carlos Magalhães, a quem deixamos aqui expresso o nosso mais sincero agradecimento. Conferência proferida no Museu do Vinho do Porto em 6 de Maio de 2005, integrada no ciclo “Conferências no Museu”.

\* Estudante de Doutoramento em História da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Investigadora do GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto.

A agitada conjuntura social gerada em finais do século XIX agravou-se particularmente em 1914. Face à permanência de uma conjuntura económica depressiva<sup>2</sup>, multiplicaram-se os protestos e as reclamações feitas em comícios públicos. Neste contexto, o comício realizado a 10 de Maio de 1914, na Régua, revestiu-se de particular importância. Organizado por iniciativa do Governador Civil de Vila Real (Joaquim Manso) face à disposição do governo de Bernardino Machado em atender as reclamações durienses, as municipalidades, sindicatos da região e as inúmeras pessoas ali reunidas procuravam encontrar soluções concretas para a crise que a região do Douro atravessava. Reclamava-se do Governo medidas de maior fiscalização sobre a entrada de vinhos do Sul no Douro e nos armazéns de Gaia e a adopção do princípio do exclusivo do fabrico do vinho generoso tipo *Porto* para a região duriense, já consagrado na legislação de 1907-1908, acompanhado das alterações consideradas necessárias à regulamentação do comércio dos vinhos do Douro. Estava em causa a protecção efectiva e real da marca regional dos vinhos durienses contra a usurpação praticada pelos viticultores do Sul, levando Torcato de Magalhães a afirmar que «todas as (...) reclamações se baseiam em que, segundo a lei, se não pode exportar ou vender vinho do Porto que não seja fabricado com vinho da região demarcada do Douro»<sup>3</sup>. Na noite desse dia 10 de Maio, uma reunião das principais forças políticas e sociais da região aprovou um conjunto de propostas a entregar ao governo por uma comissão especial (saída dessa reunião) encarregada de se deslocar a Lisboa. Exigia-se do governo o cumprimento da legislação de 1908 e a publicação das alterações regulamentares acordadas já com a Comissão de Viticultura Duriense em 1913. Reclamava-se a regulamentação do sector dos vinhos de mesa do Douro. Pediam-se medidas de apoio aos viticultores cujas vinhas tinham sido gravemente afectadas pelo míldio e pelas trovoadas<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> A legislação reguladora de 1907-08, na qual residiam as esperanças de resolução da crise, não era cumprida com rigor e os vinhos do Porto e de mesa «Douro» continuavam a sofrer a concorrência desleal dos vinhos do Sul, com a consequente dificuldade de escoamento dos vinhos durienses e abaixamento dos preços. A colheita de 1913 não encontrava comprador, ou os preços eram pouco compensadores. Por outro lado, a sucessão de calamidades naturais comprometia a colheita seguinte, a que se somavam os rumores de representações de municipalidades das regiões vinha-teiras do Sul solicitando ao Governo a abertura excepcional da região do Douro e do Dão aos seus vinhos, justificando com a fraca colheita de 1913 a par do excesso de produção no Sul. Esta atitude foi sentida como uma afronta no Douro provocando uma atitude firme de protesto por parte dos principais órgãos regionais.

<sup>3</sup> MAGALHÃES, Torcato de, – *A questão do Douro*. Independente Regoense. (Peso da Régua. 23 Maio 1914) 1.

<sup>4</sup> COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DURIENSE – *Relatório da Comissão Executiva do ano de 1914*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1917, pág. 69. Além destas propostas, foi ainda acordado defender a criação de uma «fiscalização privativa dos lavradores do Douro», por eles paga e destinada a controlar a aplicação da legislação reguladora do comércio dos vinhos do Porto. Tal proposta

Além das propostas referidas, a comissão de representantes do Douro solicitou a Bernardino Machado que o Governo conseguisse junto dos homólogos estrangeiros a repressão da fraude nesses mercados e, mais especificamente, que no tratado que ia ser celebrado com a Grã-Bretanha ficasse reservada a denominação de *Port wine* para os vinhos produzidos no Douro<sup>5</sup>. E embora Bernardino Machado tenha asseverado que no Tratado com a Inglaterra seria garantida a marca exclusiva dos vinhos durienses, a realidade veio a demonstrar o contrário<sup>6</sup>.

O Tratado de Comércio entre Portugal e a Inglaterra, celebrado a 12 de Agosto de 1914, propunha-se acabar com a enorme concorrência que o vinho do Porto enfrentava no mercado britânico, face a falsificações e imitações estrangeiras. No entanto, o seu artigo 6.º<sup>7</sup>, ao considerar como vinho do Porto o vinho procedente de Portugal, e não da sua legítima e legal região produtora, abria caminho às falsificações nacionais, usurpando a denominação de origem *Porto* em favor dos vinhos das outras regiões, abrangidos nessa designação uma vez entrados nas alfândegas inglesas<sup>8</sup>. Imediatamente se desenvolveu um forte movimento de contestação junto do Governo, unindo os sectores da produção e do comércio, o Douro e o Porto, em defesa da denominação de origem do vinho do Porto e da sua região produtora, ao mesmo tempo que aprofundou o antagonismo entre o Norte e o Sul<sup>9</sup>.

---

seria transformada em projecto de lei e apresentada ao Parlamento pelo deputado Vítor Macedo Pinto (simultaneamente, Presidente da Comissão de Viticultura da Região Duriense), tendo sido aprovado. No Senado, o mesmo projecto seria discutido por Carlos Richter (também membro da Comissão de Viticultura). *Idem*, pág. 70-71.

<sup>5</sup> *O que o Douro pede*. Cinco de Outubro. (Peso da Régua. 23 Maio 1914) 1.

<sup>6</sup> *A questão duriense*. Independente Regoense. (Peso da Régua. 23 Maio 1914). 2.

<sup>7</sup> cujo texto era o seguinte: «O Governo de Sua Majestade Britânica obriga-se a recomendar ao Parlamento a proibição da importação e venda para consumo no Reino Unido de qualquer vinho ou outro licor ao qual a designação do Porto ou Madeira seja aplicada, não sendo vinho produzido, respectivamente, em Portugal ou na Ilha da Madeira».

<sup>8</sup> *Os nossos vinhos e o tratado de comercio com a Inglaterra*. Século. (Lisboa. 19 Junho 1915) 1.

<sup>9</sup> Estavam em confronto os interesses dos viticultores/exportadores do Sul – que produziam já grandes quantidades para exportar para Inglaterra –, com grande influência política, e os interesses dos viticultores do Douro e exportadores do Porto. Face às manifestações desenvolvidas pelo comércio exportador de vinhos do Porto e pela viticultura duriense, os viticultores e exportadores do Sul pressionaram os poderes públicos, defendendo que o Tratado era favorável não só ao Douro mas a todo o país, pois todos os vinhos nacionais passariam a poder ser consumidos em Inglaterra. Deste modo, interessava-lhes manter a designação genérica «de Portugal» constante do artigo 6.º, que lhes permitia introduzir os seus vinhos licorosos tipo «Porto» em Inglaterra. Os seus interesses eram defendidos através da imprensa (com particular destaque para *O Século*), mas também pela Real Associação Central de Agricultura Portuguesa, que exigiu ao Governo a imediata ratificação do Tratado (Cf. *Cartas da aldeia*. A Tribuna. (Lamego. 5 Março 1916) 2).

A Associação Comercial do Porto, representando o sector da exportação, foi a primeira entidade a opor-se, publicamente, ao tratado, reivindicando uma aclaração ao artigo 6.º, através da inclusão, no texto do referido artigo, da menção «da região do Douro» como região produtora do vinho do Porto. Perante uma resposta governamental negativa, insistiu nas reclamações, através da troca de notas e telegramas e da realização de diversas entrevistas com o Governo.

A partir de Novembro de 1914, intensificaram-se as iniciativas pela aclaração do artigo 6º, quer da Associação Comercial do Porto quer da Região Demarcada do Douro. Era preciso agir rapidamente uma vez que o Tratado fora aprovado na Câmara dos Comuns, em Inglaterra. Numa estratégia previamente acordada, Associação Comercial do Porto e as principais instituições da Região Duriense passaram a agir em duas frentes, numa acção combinada, enviando representações ao Congresso no sentido de se conseguir a alteração da doutrina consignada no artigo 6.º, de modo a salvaguardar a denominação de origem do vinho do Porto. Em 29 de Novembro de 1914 teve lugar uma reunião das principais forças regionais; Torcato de Magalhães, presidente da câmara municipal de Alijó, sugeriu que se enviassem representações ao poder central e ao parlamento propondo, à semelhança do que havia feito a Associação Comercial do Porto, a introdução, no texto do artigo, de uma referência à Região Demarcada do Douro como única produtora do vinho do Porto.

Em Dezembro de 1914, face às hesitações do Governo em dar resposta satisfatória às reivindicações durienses<sup>10</sup>, Torcato de Magalhães iniciou a «missão de Alijó»<sup>11</sup>, percorrendo os vários concelhos da região para mobilizar todas as municipalidades e demais corporações durienses contra o artigo 6º do tratado luso-britânico, o «artigo burla do Governo Bernardino»<sup>12</sup>. Das várias reuniões efectuadas com representantes de organismos durienses<sup>13</sup>, revestiu-se de particular importância a que se realizou na câmara municipal de Lamego. Torcato de Magalhães apre-

<sup>10</sup> Sendo encarada como uma forma do poder central defender, com o tratado, os interesses das regiões vinhateiras do Sul e respectivas falsificações.

<sup>11</sup> Inicialmente formada por Torcato de Magalhães, Serafim de Barros, António Cândido Barbosa e António Augusto Regueiro, outras personalidades se foram juntando ao movimento: Joaquim de Almeida Carvalhais, Amâncio de Queirós, Artur Pinto Ribeiro, entre outros.

<sup>12</sup> *Para a História*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 1 Janeiro 1928) 1.

<sup>13</sup> Concretamente, das câmaras de Sabrosa, Vila Real, Santa Marta, Mesão Frio, Lamego, Tabuaço, S. João da Pesqueira Peso da Régua e respectivos sindicatos agrícolas e associações comerciais, Comissão de Viticultura Duriense. Paralelamente, outras organizações, representativas do comércio, como, por exemplo, a *Port Wine Shippers Association*, prestariam o seu apoio à «missão de Alijó» contribuindo para a formação de um movimento de conjunto, integrado por órgãos do comércio e da viticultura. Esta instituição, em particular, insistiu com o ministro britânico dos Estrangeiros

sentou um memorando, onde demonstrava os perigos da redacção do artigo 6.º para o Douro, legitimando as reivindicações regionais de aclaração no sentido de considerar como vinho do Porto apenas o produzido no Douro e exportado pela barra do Porto. Decidiu-se, unanimemente, que o memorando fosse impresso pela Câmara de Lamego e enviado, em nome das municipalidades da Região, aos deputados e senadores na tentativa de estabelecer uma teia de influências junto dos representantes regionais e do Porto<sup>14</sup>.

Em quatro dias de campanha, formou-se, no Douro, um intenso movimento, essencialmente institucional, multiplicando-se os telegramas de protesto enviados ao Governo<sup>15</sup>. A força do movimento duriense e de todo o sector do vinho do Porto obrigou o Governo a assumir medidas imediatas. Augusto Soares, Ministro dos Negócios Estrangeiros, convocou a Câmara de Alijó e diversos parlamentares afectos à causa do Douro (entre os quais, os senadores Antão de Carvalho e Carlos Richter, ambos membros da Comissão de Viticultura da Região Duriense) para uma reunião, realizada a 4 de Janeiro, decidindo-se, finalmente, elaborar a aclaração reivindicada pelos durienses e pelo sector do vinho do Porto<sup>16</sup>. Em poucos dias, o referido aditamento seria elaborado e aprovado pela Câmara dos Deputados, conjuntamente com a aprovação da ratificação do Tratado<sup>17</sup>.

Fechado este primeiro ciclo, tornava-se necessário conseguir a inclusão, no texto da ratificação do Tratado, da aclaração votada pelo Parlamento português, de modo a garantir que o mercado britânico respeitasse a denominação de origem do vinho do Porto. Nesse sentido, multiplicaram-se as trocas de telegramas e ofícios,

---

sobre a necessidade de se definir como vinho do Porto o vinho generoso produzido no Douro e exportado pela barra do Porto (Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Carta de Taylor, Fladgate & Yeatman, para Torcato de Magalhães*, 2 de Fevereiro de 1915).

<sup>14</sup> O memorando foi enviado a todos os deputados, senadores, Associação Comercial do Porto, câmaras e associações comerciais da Região Demarcada do Douro.

<sup>15</sup> À semelhança da Associação Comercial do Porto, reclamava-se contra o artigo 6º e solicitava-se que o Tratado não fosse posto à discussão ou aprovado sem que os representantes do Porto e do Douro tivessem oportunidade de reunir com elementos do Parlamento para pedir a aclaração.

<sup>16</sup> O aditamento foi conseguido por acordo entre os exportadores ingleses, a Associação Comercial do Porto, Sousa Júnior, Bernardo Lucas, Serafim de Barros, Torcato de Magalhães e Afonso Costa. Ficou, ainda, decidido que o Governo deveria encetar a troca de notas diplomáticas com a Inglaterra (Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Telegrama para a Câmara Municipal de Alijó*, 4 de Janeiro de 1915).

<sup>17</sup> Lei n.º 298, de 23 de Janeiro de 1915, que aprovou para ser ratificado o Tratado de Comércio e Navegação entre Portugal e Inglaterra, esclarecendo quanto ao artigo 6.º que, de acordo com a legislação nacional, o vinho português a que competia a designação de «Porto» era unicamente o vinho generoso produzido na região do Douro, demarcada por lei, e exportado pela barra do Porto.

com o Governo mas também com a Associação Comercial do Porto e outras instituições regionais, sucedendo-se, também, reuniões com essas entidades e ainda com deputados e senadores. Mais uma vez, a Associação Comercial do Porto desempenhou um papel-chave, em sintonia com o movimento duriense.

A conjuntura política portuguesa em 1914-15, marcada pela instabilidade governativa, de modo particular no primeiro semestre de 1915<sup>18</sup>, contribuiu largamente para que as reivindicações durienses tardassem a ser atendidas. Chegou mesmo a constar que o Tratado ia ser ratificado sem a aclaração, conduzindo a uma sucessão de manifestações, comícios e tumultos, por vezes com acções violentas. Os movimentos de protesto ganhavam novo fôlego a partir do início de Junho. Aproveitando o período de campanha para as eleições legislativas de 13 de Junho para comprometer as forças partidárias envolvidas, a «missão de Alijó» pôs-se novamente em campo, apelando à abstenção eleitoral do Douro. Movem-se influências, conseguem-se promessas de ajuda a troco de votos. Simultaneamente, Antão de Carvalho, na qualidade de Presidente da Câmara Municipal da Régua, procurava exercer pressão sobre os poderes públicos. Na sequência de um comício realizado a 9 de Junho de 1915, em que foi mandatado para o efeito, enviou cartas a todas as câmaras, sindicatos e vogais da Comissão de Viticultura Duriense, estabelecendo um prazo para as reivindicações regionais serem atendidas, findo o qual todas as câmaras, administradores do concelho e juntas da paróquia, entretanto encerradas, se demitiriam<sup>19</sup>. As estratégias adoptadas parecem ter surtido efeito: Nuno Simões, Governador Civil de Vila Real, convocou Torcato de Magalhães e Serafim de Barros para lhes comunicar que Afonso Costa declarara que logo que reunisse o Parlamento, ele próprio apresentaria uma emenda ao artigo 6.º<sup>20</sup>.

<sup>18</sup> Em que se destaca a agitação militar que desembocou no «movimento das espadas», a 21 de Janeiro, levando à demissão do Governo e à formação do ministério chefiado pelo general Pimenta de Castro, de pendor ditatorial.

<sup>19</sup> Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Carta-circular de Antão de Carvalho*, 9 de Junho de 1915. O protesto, acompanhado de levantamentos populares em várias localidades e ameaça de abstenção eleitoral em Sabrosa, iria ser suspenso nas vésperas das eleições, em função da promessa do Presidente do Ministério de que o Tratado não seria ratificado sem que se respeitassem as pretensões durienses.

<sup>20</sup> Em telegrama de 7 de Junho de 1915 para Torcato de Magalhães, referia que o próximo Governo envidaria esforços para que a Inglaterra aceitasse a aclaração, prometendo ele próprio, em qualquer dos casos, manter os direitos do Douro já consignados por lei. Teixeira de Sousa, figura-chave pela teia de influências a nível político que desenvolveu (junto, por exemplo, de Afonso Costa e de Nuno Simões), na véspera das eleições, enviou uma carta a Torcato de Magalhães em que reafirmava a posição de Afonso Costa (Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Carta de Teixeira de Sousa para Torcato de Magalhães*, 12 de Junho de 1915).

Afonso Costa afirmava ter já intervindo e prometia continuar a fazê-lo no Parlamento para a concretização das reivindicações regionais, defendendo o Douro contra a concorrência dos outros vinhos licorosos, contando com o apoio ao Partido Democrático. Verificava-se, pois, a tentativa de influenciar os resultados eleitorais, em função dos benefícios para a causa duriense. O protesto foi suspenso nas vésperas das eleições, aguardando-se pelo cumprimento das promessas eleitorais<sup>21</sup>.

No entanto, quando a Câmara dos Deputados voltou a discutir a questão, em Julho, o compromisso assumido em período eleitoral não foi respeitado pelo Partido Democrático. Cedendo maioritariamente aos interesses da viticultura do Sul, o Parlamento acabaria por votar contra a aclaração ao artigo 6.º, contrariando a resolução parlamentar de Janeiro de 1915.

Face a esta situação, o Douro, através dos seus órgãos representativos, e o comércio do Porto reiniciaram os protestos.

Multiplicaram-se, de novo, as acções de pressão e de protesto institucionais, a par de uma vaga de agitação popular. Sucediãem-se as reuniões entre a Comissão de Viticultura Duriense (representada por Antão de Carvalho e Vítor Macedo Pinto) e deputados pelo Porto<sup>22</sup>, o Ministro dos Negócios Estrangeiros, assim como com o presidente da Associação Comercial do Porto e o presidente da Comissão Executiva da Câmara Municipal do Porto. Todos reconheciam a necessidade de medidas que garantissem a genuinidade dos vinhos durienses e da respectiva marca. Simultaneamente, ocorriam, nos principais concelhos do Douro, comícios, manifestações e tumultos populares.

A 10 de Julho realizou-se, na Câmara Municipal do Porto, uma reunião em que participaram várias câmaras do Douro, Associações Comerciais do Norte, vereadores da Câmara Municipal do Porto, lavradores durienses, entre outros<sup>23</sup>. Foi nomeada uma comissão, liderada por Antão de Carvalho, para se deslocar a Lisboa para

<sup>21</sup> De notar que o Partido Democrático ganharia as eleições em todos os círculos eleitorais de Vila Real, à excepção de Sabrosa (MARQUES, A. H. de Oliveira (coord.) — *História da Primeira República Portuguesa. As estruturas de base*, Lisboa, Iniciativas Editoriais, 1978. pág. 611).

<sup>22</sup> Verificava-se uma grande divisão no Parlamento entre os que defendiam a aclaração, os que defendiam que competia apenas à legislação nacional a defesa da marca e os que consideravam que os interesses do país estavam protegidos desde que o vinho do Porto não sofresse a concorrência dos vinhos licorosos estrangeiros. Procurando alargar a rede de influências, os deputados durienses obtiveram acordo com os deputados pelo Porto, passando a constituir uma frente comum na defesa dos interesses regionais.

<sup>23</sup> *A questão do Douro. Uma reunião importante*. O Comércio do Porto. (Porto. 11 Julho 1915) 2.

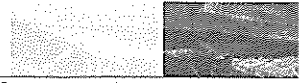
negociar com o Governo, pedindo-se a todas as câmaras que se fizessem representar, e que, à semelhança do movimento de Junho, os serviços administrativos, agrícolas e indústrias fossem suspensos em todos os concelhos, devendo tal situação ser comunicada por telegrama ao Governo, pressionando-o a atender as reclamações durienses<sup>24</sup>. A Comissão, recebida pelos presidentes do Governo e das câmaras legislativas, conseguiria a elaboração de uma proposta de lei em que ficaram garantidos os interesses da região do Douro.

Quando a notícia do êxito das negociações com o Governo chegou ao Douro a agitação popular tinha atingido o seu auge. Num contexto de grande exaltação<sup>25</sup>, desencadeara-se o «motim de Lamego». A 20 de Julho de 1915, o povo das aldeias de Cambres, Valdigem, Sande e Figueira, perfazendo cerca de cinco mil pessoas, dirigiu-se à cidade de Lamego, manifestando-se em frente ao edifício da Câmara. No momento em que a comissão de representantes se encontrava reunida com a Comissão Executiva da Câmara de Lamego, de repente, a população foi atacada com bombas, caindo, mortos ou feridos, vários manifestantes e debandando a maioria. Com a população em fuga, mais nove pessoas seriam atingidas, mortalmente, pelas costas, por tiros disparados das janelas traseiras da câmara<sup>26</sup>. O balanço trágico do motim de Lamego somou doze mortos e vinte feridos.

<sup>24</sup> Como aconteceu em Murça, Moncorvo, Pinhão, Freixo de Espada à Cinta, Provesende, Mesão Frio, Alijó, S. João da Pesqueira e Sabrosa.

<sup>25</sup> Desde Junho, sucediam-se manifestações e tumultos em várias localidades (Tabuaço, Pinhão, Sabrosa, Mesão Frio e Alijó), motivadas pelo boato de que o Tratado havia sido aprovado sem a aclaração pretendida. Cf. *A questão do Douro. O tratado com a Inglaterra*. O Comércio do Porto. (Porto. 8 Junho 1915 2. e *A Questão do Douro e Interior. Taboação, 10*. O Comércio do Porto. (Porto. 12 Junho 1915) 2. Em Julho, os acontecimentos assumiram proporções mais graves, aumentando a exaltação popular com a falta de atenção do Governo e o não cumprimento das promessas eleitorais. Em várias localidades (Rêgua, Santa Marta de Penaguião, Carrazeda de Ansiães e Armamar), os tumultos adquiriram características de verdadeiro motim (com o incendiar das Conservatórias e Repartições de Finanças e a destruição de cascos com aguardente do Sul – Cf. *A questão duriense e As reclamações do Douro*. O Comércio do Porto. (Porto. 18 Julho 1915). 3 e 5 e *A questão do Douro*. O Comércio do Porto. (Porto. 20 Julho 1915) 1.). Em vão tentaria o Governador Civil de Vila Real (Nuno Simões) travar a revolta popular com o envio de forças militares, justificando-se perante Torcato de Magalhães, afirmando que o envio de forças militares, não significava calar as justas reclamações do Douro mas apenas evitar o alastrar da exaltação, com idênticos resultados, a outras localidades. Segundo Nuno Simões, a população deveria manter a calma e confiar na acção do Governo, tanto mais que a comissão delegada da reunião no Porto, presente em Lisboa, enviara um telegrama informando que o poder central mostrava boa vontade em colaborar com a causa do Douro (Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Telegrama de Nuno Simões para Torcato de Magalhães*, 18 de Julho de 1915).

<sup>26</sup> Factos comprovados pelo exame pericial das vítimas, segundo relato de Porfírio Rebelo no Parlamento. Cf. *A tragédia de Lamego no Parlamento*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 26 Julho 1925) 3.



As entidades oficiais, a começar pela Câmara Municipal de Lamego<sup>27</sup>, procuraram atribuir as culpas do sucedido aos manifestantes, posição adoptada também por parte da imprensa de Lamego, afecta ao Partido Democrático<sup>28</sup>. O povo era acusado de ter provocado as forças militares, com desacatos. Por outro lado, conferindo um carácter político aos acontecimentos, afirmava-se que os manifestantes se deixaram aliciar por elementos monárquicos, que pretendiam derrubar a República<sup>29</sup>.

Esta versão dos acontecimentos viria a ser plenamente partilhada pelo juiz do Mogadouro, António Sérgio Carneiro, encarregado, por portaria de 10 de Agosto de 1915, de abrir inquérito para averiguar responsabilidades. Corroborando a posição assumida pela Câmara de Lamego, as conclusões do relatório do inquérito, ilibando quer a Câmara, quer a Guarda, responsabilizavam o povo pelas mortes verificadas<sup>30</sup>, acusando-o de ter provocado e agredido a força militar e os elementos republicanos civis<sup>31</sup>.

Porém, a percepção regional do «motim de Lamego» foi bem diferente. A acção popular foi mitificada como gesto heróico em defesa dos interesses da região e os mortos considerados «mártires» da causa que unira os durienses em luta.

---

<sup>27</sup> A Câmara de Lamego, com maioria do Partido Democrático, em reunião camarária de 22 Julho de 1915, ilibava-se de qualquer responsabilidade, directa ou indirecta, repudiando as acusações de ter dado ordens para atirar, ou mesmo de fornecer, as bombas explosivas atribuindo as culpas ao tom desordeiro da turba (acusando-a de vir armada de armas de fogo e de semear a desordem e o caos na cidade) e aos organizadores da manifestação.

<sup>28</sup> *A questão do Douro. Os acontecimentos de Lamego.* A Tribuna. (Lamego. 25 Julho 1915) 1; *Os acontecimentos de 20 de Julho em Lamego. Responsabilidades.* A Tribuna. (Lamego. 29 Agosto 1915) p. 1.

<sup>29</sup> Apontava no mesmo sentido o telegrama de Nuno Simões para o Administrador do Concelho de Alijó, levantando a suspeita de haver intervenção propositada de elementos monárquicos na agitação verificada no Douro, pedindo vigilância e comunicação de todos os factos suspeitos, de modo a defender a Republica (Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Telegrama de Nuno Simões para o Administrador do Concelho de Alijó*, 17 de Julho de 1915).

<sup>30</sup> *Relatório dos acontecimentos de Lamego, do dia 20 de Julho de 1915, pelo juiz de direito da comarca do Mogadouro, sr. dr. António Sérgio Carneiro.* A Tribuna. (Lamego. 6 Fevereiro 1916 e seguintes).

<sup>31</sup> Segundo o Relatório, os soldados e os republicanos civis, presentes nas varandas da Câmara, arremessaram bombas explosivas, em legítima defesa, ao serem atacados a tiro e à bomba pelos manifestantes, exercendo importante acção de protecção do edifício da Câmara e da República. Estranhamente, não há notícias de feridos graves entre os militares e os republicanos civis que defendiam a Câmara.

Na memória regional, os «mártires de Lamego» seriam recordados como os responsáveis pelo êxito do movimento duriense em defesa da denominação de origem e da sua consagração no tratado luso-britânico<sup>32</sup>.

Na verdade, como já referimos, o Governo parece ter cedido às reclamações durienses ainda antes do desfecho do «motim», aceitando os argumentos da comissão de representantes da região, chefiada por Antão de Carvalho. O projecto, apresentado pelo Governo, logo no dia 21 de Julho, proibia a exportação para Inglaterra de todos os vinhos licorosos excepto os de Porto, Carcavelos, Moscatel e Setúbal<sup>33</sup>. Era uma solução transitória que deveria vigorar até que na legislação inglesa fossem adoptados os princípios consignados na lei n.º 298, de forma permanente. No entanto, também este projecto não vingou, mais uma vez por influência dos deputados do Sul, como denunciou, então, Antão de Carvalho, solicitando a solidariedade das câmaras durienses através do envio de telegramas ao Parlamento<sup>34</sup>. Dias mais tarde, o projecto era votado na Comissão de Agricultura da Câmara dos Deputados, tendo perdido com cinco votos contra e quatro a favor. Antão de Carvalho não se mostrou surpreendido, uma vez que a comissão era constituída na sua maioria por deputados do Sul.

Seria preciso esperar ainda quase um ano para que esta questão ficasse, finalmente, encerrada. Só em 20 de Maio de 1916, com a aceitação pelo governo britânico, seria anexada uma adenda ao Tratado, estabelecendo que «a designação de «Porto» atribuída a vinho produzido em Portugal e importado pelo Reino Unido, será considerada falsa, para os efeitos consignados no artigo VI do mesmo Tratado, se esse vinho não for acompanhado de um certificado passado pelas autoridades

---

<sup>32</sup> Cf. a título de exemplo, *Selo de sangue!* A Fraternidade. (Lamego. 24 Julho 191). 1, VILELA, Júlio – *A homenagem d'«A Defesa do Douro»*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 26 Julho 1925) 1. CARVALHO, Antão de — *Gloria aos mártires*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 26 de Julho 1925) 2.

<sup>33</sup> Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Telegrama de Antão de Carvalho para o Administrador do Concelho de Alijó*, 21 de Julho de 1915. Cf., também, *A questão do Douro. Os acontecimentos de Lamego*. A Tribuna. (Lamego. 25 Julho 1915) 1. Segundo os relatos da imprensa portuense, este projecto teria por base um esboço apresentado por Antão de Carvalho no ministério dos Negócios Estrangeiros (*A questão do Douro*. O Comércio do Porto. (Porto. 20 Julho 1915) 1.)

<sup>34</sup> Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Telegrama de Antão de Carvalho para o Administrador do Concelho de Alijó*, 26 de Julho de 1915. Também Teixeira de Sousa denunciava, em carta para Torcato de Magalhães, as movimentações do Sul, informando que o Ministro dos Negócios Estrangeiros (Augusto Soares) apoiava a causa do Douro mas que o Governo não dispunha de força suficiente para se impor (Arquivo Particular de Torcato de Magalhães: *Carta de Teixeira de Sousa para Torcato de Magalhães*, 21 de Julho de 1915).

portuguesas competentes, garantindo que, nos termos da lei portuguesa, lhe pertencia a referida designação»<sup>35</sup>.

Em conclusão, as movimentações durienses de protesto contra o artigo 6º do tratado luso-britânico de 1914 constituíram um momento de particular significado no longo e continuado combate regional em defesa da denominação de origem do vinho do Porto contra a concorrência desleal com que outras regiões pretendiam usurpar o nome da marca no mercado internacional.

Por outro lado, face ao «inimigo» externo, esbateu-se a tradicional rivalidade entre a produção e o comércio. Os protestos contra o tratado fizeram convergir, num dos raros momentos de unidade, os interesses dos viticultores do Douro e dos negociantes do Porto. Os durienses assumiram como sua a marca «Porto» para os seus vinhos generosos, que prefeririam designar por «finos do Douro». Em contrapartida, os negociantes de vinhos do Porto assumiram a exclusividade do Douro como região de origem do vinho do Porto.

Finalmente, à semelhança de outras revoltas vinhateiras do início do século XX, convergiram nos protestos durienses de 1914-1915 uma empenhada intervenção das elites regionais – assegurando uma direcção ao movimento e representando-o nas negociações com outros sectores e com o poder central – e uma forte mobilização popular. Um marcado carácter regionalista sobrepôs-se a diferentes motivações sociais, contribuindo para reforçar o espírito de uma difícil unidade regional, baseada nos interesses vinhateiros, sobre as divisões naturais e administrativas do território.

---

<sup>35</sup> A Tribuna. (Lamego. 28 Maio 1916) 1.





## Os interesses da aguardente

F e r n a n d o P e i x o t o

### Introdução

O começo da actividade do Conselho Geral do IVP, onde tinham assento, além da Direcção daquele órgão corporativo, representantes do Comércio (Grémio dos Exportadores do Vinho do Porto – GEVP) e da Lavoura (Casa do Douro – CD), confrontou-se desde logo com a necessidade de consensualizar uma das questões mais «quentes» que se colocavam no sector: a questão das aguardentes.

Em 24 de Agosto de 1936, reuniu pela primeira vez o Conselho Geral, herdeiro directo da extinta Comissão de Superintendência, como consequência da publicação da Lei Orgânica do I.V.P.<sup>1</sup>

Entre os diversos pontos da Ordem de Trabalhos, estavam a questão do quantitativo de vinho a beneficiar na próxima vindima, o estabelecimento das normas a fixar para as compras feitas na vindima, segundo a «Lei do Terço»; e a fixação do quantitativo da aguardente a ratear, tendo-se mostrado esta, de facto, a questão mais polémica.

### 1. Fixação do quantitativo da aguardente a ratear

A existência de aguardente na Casa do Douro, por ela destilada, andaria por esta altura (Agosto de 1936) na ordem das 2.500 pipas. Assim, para que houvesse um completo escoamento, seria necessário utilizar 28 litros em cada pipa.

---

<sup>1</sup> Decreto – Lei n.º 26.914, de 22 de Agosto, que veio revogar o Dec. 22461; extingue a Comissão de Superintendência, que é substituída pelo Conselho Geral).

Como confessava Franco Ferreira, representante da CD, «é sempre com desagrado que a Casa do Douro se vê forçada a fazer rateio» da sua aguardente. Contudo, compreendia que este montante «seria um rateio muito pesado para o comércio, de quem espera o seu auxílio». Por isso mesmo, a CD disponibilizava-se a ficar com alguma aguardente em *stock*, «embora isso represente um grande ónus para a Casa do Douro, devido à falta de armazéns próprios para a sua arrecadação e às perdas inevitáveis de litragem e graduação que isso determina». Quanto ao preço, acrescentava Franco Ferreira, não poderia ser inferior a 6\$00 por litro.

Entendendo, embora, o melindre da situação e percebendo que cumpria a Franco Ferreira a defesa dos interesses da lavoura, o presidente do Grémio, Pedro Álvares Ribeiro, não podia deixar de, por sua vez, manifestar também uma posição que reflectia os interesses do comércio exportador. E recordava que no ano anterior (1935), o rateio tinha sido fixado em 35 litros por pipa e que, mesmo assim, esse quantitativo havia sido posteriormente aumentado. Ora, o comércio não esperava que o quantitativo a distribuir fosse tão elevado e havia mesmo empresas que não estavam preparadas para ir às próximas vindimas (Setembro de 1936). Daí que sugerisse um montante da aguardente a distribuir «reduzido a metade».

Mas então, qual a razão de um tão elevado *stock*? Franco Ferreira explicou que tal ficara a dever-se ao volume de vinhos que tinham sido forçados a destilar pelo facto de «o seu estado de conservação não permitir dar-lhes outro destino».

Costa Lima, presidente da Direcção do IVP, interveio para lembrar que era necessário reconhecer-se a existência, no Douro, de vinhos que não serviam senão para a sua transformação em álcool. De futuro, o remédio para este aumento poderia ser o da «não destilação de vinhos sãos» escoando-se os vinhos de pasto para a cidade do Porto. Franco Ferreira acrescentou que já estava garantido 30% do consumo para aquela cidade. Mário Bernardes Pereira, director do IVP, que fora até bem pouco antes responsável pela extinta Comissão de Abastecimento de Vinhos à Cidade do Porto (entretanto integrada no Grémio dos Armazenistas de Vinhos), quis clarificar a situação afirmando que, «quanto à percentagem, não pode ela ser fixada de ânimo leve, pois o que a determina é o quantitativo que a Casa do Douro necessita de escoar devendo portanto estar habilitada a elevar essa percentagem, que estava fixada nos trinta por cento», no momento em que se extinguiu a referida Comissão de Abastecimento.

A discussão prolongou-se ainda com intervenções dos representantes do comércio, que se mostraram pouco preocupados com a quantidade da aguardente que pudesse resultar «da queima dos vinhos estragados», uma vez que isso reduziria as existências no Douro, mas a sua apreensão assentava essencialmente na qua-

lidade da aguardente fornecida, evitando-se assim prejudicar os interesses dos exportadores.

Depois de uma viva discussão, ficou assente que o quantitativo da aguardente do Douro a ser distribuído assentasse nos 15 litros, ao preço de 6\$00 por litro<sup>2</sup>. Menos, portanto, que a quantidade sugerida pelo presidente do Grémio. E assim, neste primeiro «embate», a CD ficara, efectivamente, a perder.

Mas a questão da aguardente era bem mais vasta e complexa. Com efeito, não era apenas a aguardente destilada pela CD que se debatia, mas ainda a mais controversa questão da aguardente proveniente de fora da região que, sendo mais barata, competia com aquela. E, se com isto se beneficiava os vinicultores do Centro e Sul do País, é verdade que se comprometia o escoamento dos vinhos produzidos no Douro.

## **2. O fornecimento da aguardente provinda de fora da Região do Douro e o papel da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal**

A questão do fornecimento de aguardentes oriundas do sul e destinadas ao Douro foi, desde sempre, motivo de polémica e já estivera na origem dos célebres «motins durienses». Em 1936, estalou de novo a polémica entre a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal e o «triângulo corporativo» responsável pelo sector do Vinho do Porto.

Já em 1934, o Governo procurara legislar no sentido de impor regras que definissem claramente as aquisições e o trânsito das aguardentes, procurando limitar os excessos decorrentes do sistema da livre concorrência.

No preâmbulo do Decreto-Lei 23.984, de 8 de Junho de 1934, pode ler-se: «As transacções sobre aguardentes têm sido efectuadas até agora em regime de livre concorrência. A produção tem sido determinada mais pelas condições das colheitas e pelas qualidades dos vinhos do que pelo conhecimento das necessidades do consumo. A falta deste conhecimento, por um lado, e, por outro, o imperfeito conhecimento da técnica enológica do fabrico, verificada em grande número de vinicultores, têm conduzido a uma concorrência imoderada e ao aviltamento do preço e da qualidade da aguardente».

Reconhecia-se, no diploma, que nem a oferta se guiava pelas indicações da procura, como não era devidamente cuidada a qualidade do produto. Propunha-se, pois,

---

<sup>2</sup> Acta n.º 1, de 24.08.1936, in *Actas do Conselho Geral – Livro n.º 1*, Arquivo do I.V.P.

a «intervenção directa da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal» a quem competia «intervir no mercado abrangido pela zona da sua influência, de maneira a regularizar o preço dos mostos, dos vinhos e das aguardentes vónicas ou de quaisquer outros derivados das uvas, de forma a defender a produção».

Ou seja: criara-se o IVP, um organismo «de coordenação económica com funções oficiais, de funcionamento e administração autónomos, com personalidade jurídica...», como se descrevia no art. 1º do decreto-lei n.º 26914, e que entre outras, tinha as funções de «coordenar a acção dos organismos corporativos da produção e do comércio de vinhos do Porto (Federação dos Vinicultores da Região do Douro – Casa do Douro e Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto – G.E.V.P.), tendo em vista os seus objectivos e os fins superiores da organização corporativa...»<sup>3</sup>, bem como «fiscalizar, orientar e condicionar a produção e comércio dos vinhos do Porto, fazendo cumprir por intermédio da Casa do Douro e do G.E.V.P., ou directamente se se tratar de entidades que não pertençam a um ou outro daqueles organismos, as determinações que para aquele fim venha a adoptar».

Para defender os interesses do Comércio surgira, por imposição legislativa, o GEVP, culminando assim um «triângulo» já iniciado em 1932 com a criação da Casa do Douro, destinada a defender os interesses da lavoura duriense.

Era, pois, suposto que competiria ao IVP e aos elementos do seu Conselho Geral, onde tinham assento representantes do Governo no GEVP e na CD, resolver a totalidade das questões relacionadas com o vinho do Porto. Mas não foi assim que sucedeu.

O Estado impunha, desta forma, as suas regras, mas não deixava de permitir a manutenção do «monopólio» da Federação [do Centro e Sul] na venda de aguardentes da sua área de influência que fossem destinadas ao Douro. Por isso se determinava mais adiante: «ficará também a Federação com o direito ao exclusivo da venda de aguardentes produzidas na área da sua influência com destino à beneficiação dos vinhos do Douro (...). Desta forma os produtores de vinho do Porto encontrarão facilmente as qualidades e as quantidades de aguardente de que necessitarem e será possível estabelecer normas correntes e seguras que mais simplifiquem as transacções»<sup>4</sup>. Em nome da «concorrência», que atrás se reconheceu ter sido «imoderada» e ter provocado «aviltamento do preço e da qualidade da aguardente», fragilizava-se o flanco proteccionista das aguardentes durienses e comprometia-se a necessária política de escoamentos.

<sup>3</sup> Art. 2.º, alínea a) do mesmo decreto-lei

<sup>4</sup> Decreto-Lei 23.984.

Fixava-se ainda um preço mínimo para a venda da aguardente do Sul, que seria determinado anualmente, e antecipava-se um cenário otimista que as realidades futuras viriam, em parte, a desmentir: «O Douro, longe de sofrer qualquer prejuízo, receberá nítida vantagem, pois que os preços que vão regular o comércio das aguardentes não-de ser bastante inferiores aos que teria de pagar pelas aguardentes que houvessem de ser produzidas na região. Da compensação efectiva que é dada a grande parte dos vinhos de queima do sul e da consequente influência favorável nos preços dos vinhos de consumo resulta a possibilidade da colocação dos vinhos produzidos na região do Douro que foram destinados ao consumo; mas, se assim não vier a suceder, estabelecer-se-á um novo regime de defesa destes vinhos, sem que se perca o equilíbrio e a justa harmonia dos interesses de ambas as regiões, que o Governo deseja eventualmente defender».

O preâmbulo terminava com uma nota de esperança num bom entendimento entre os vinicultores do Sul e os do Douro, para que reconhecessem a «afinidade dos seus interesses e a sua estreita solidariedade, pois só «tendo por objectivo o superior interesse nacional» seria possível «conceder a todos a justiça que lhes é devida».

Analisando mais em pormenor o diploma, não restam dúvidas sobre o apetite tutelar do Estado. Logo no artigo 5.º se dispõe que o fabrico de álcoois vînicos para elevação alcoólica dos vinhos generosos do Douro só é permitido «nos estabelecimentos do Estado, nos da Federação (...) ou em estabelecimentos instalados no Entrepasto de Gaia sob fiscalização do Estado». Quanto às aguardentes produzidas no Douro, só poderiam transitar desde que acompanhadas de uma guia, com indicação dos lugares de origem e destino, quantidade, fins a que eram destinadas e nomes do remetente e do destinatário, passada pela Casa do Douro; as aguardentes produzidas fora da região, mas a esta destinadas para beneficiação dos seus vinhos, estavam sujeitas igualmente a uma guia, com condicionalismos semelhantes, mas passada pela Federação ou pelo Instituto do Vinho do Porto; entretanto acautelava-se também a entrada de aguardentes vînicas no Entrepasto de Gaia, que só era permitida às que se destinavam à Federação, «com excepção das aguardentes produzidas na região dos vinhos generosos do Douro» (art.ºs 7.º, 8.º e 9.º).

Proibia-se igualmente a venda de quaisquer aguardentes para beneficiação dos vinhos generosos do Douro, cuja proveniência não fosse da própria região (e apenas quando vendidas por intermédio da casa do Douro) ou da Federação do Centro e Sul.

O conflito que, em 1936, iria opor a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal, e de que daremos notícia mais adiante, deverá, pois, ser analisado à

luz do Decreto-Lei 23.984, de 8 de Junho de 1934, e sobretudo do seu artigo 16.º que se transcreve para uma melhor compreensão: «art. 16.º O preço e as condições de venda das aguardentes pela Federação aos consumidores do Douro, viticultores ou comerciantes, será determinado por acordo entre a Federação, o Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto e a Casa do Douro...», ressaltando-se, logo no parágrafo seguinte, que não havendo acordo entre as três entidades, será o diferendo resolvido pelo Ministro do Comércio e Indústria, ouvido o parecer de cada uma das entidades referidas. Nesta altura, ainda o IVP não era tido nem achado.

Estávamos em 1934, já um ano depois da criação do Instituto do Vinho do Porto. É certo que ainda não existia o seu Conselho Geral, mas não se percebe a secundarização da intervenção do IVP neste processo, tanto mais que já então se determinava a cobrança pela Federação, aos compradores de aguardentes, de uma sobretaxa de \$20 por litro (exceptuando as produzidas na região do Douro) que seria obrigatoriamente depositada na Caixa Geral dos Depósitos do Porto, à ordem do IVP e da Casa do Douro, sendo metade para cada uma destas entidades (art. 19.º). Finalmente, estipulava-se para a actual campanha um preço mínimo de 3\$50 por litro para a aguardente de 77 graus de graduação alcoólica, à temperatura de 15 graus centígrados (art. 30.º) começando a vigorar em Dezembro de 1934.

Teria ficado sanado o problema das aguardentes? Veremos que não e, em Novembro, o Estado viria a solicitar ao IVP a análise da questão.

### 3. O papel interventivo do Conselho Geral do IVP

Na reunião do Conselho Geral de 30 de Novembro de 1936, os assuntos previstos para discussão foram remetidos para melhor oportunidade, dada a urgência em analisar um ofício da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal. Com efeito, fora o próprio Ministro do Comércio e Indústria quem solicitara àquele Conselho a urgência na análise da situação decorrente do ofício n.º 9.579, dirigido ao Director do Instituto do Vinho do Porto – que seria a resposta a um outro, do IVP, com o n.º 190.300 – e do seguinte teor:

*«Exm.º. Senhor:*

*Tem a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal fixado, nos dois últimos anos, o preço e as condições de venda das suas aguardentes aos consumidores do Douro para períodos que vão de um de Dezembro de cada ano a trinta de Novembro do ano seguinte. Seria, talvez, de aconselhar e a Lei não nos impedia que o fizéssemos – que esta fixação fosse feita para períodos menos*

*extensos, o que permitiria, possivelmente, harmonizar melhor as aquisições com as necessidades e isto por virtude de uma maior justeza na economia dos preços. Mas, pondo-se de parte esta periódica revisão do preço, dadas as naturais dificuldades de execução, e embora admitindo-se a conveniência de se estabelecerem preços para períodos suficientemente longos, não há dúvida que estaria mais de acordo com as realidades económicas que cada campanha terminasse em trinta de Setembro. Tal doutrina é a que, de resto, está consagrada pelo Acordo Franco-Português. E só porque a Federação quis dar aos Exportadores de Vinho do Porto todas as facilidades e porque durante os meses de Outubro e Novembro têm estes, por vezes, necessidade de aumentar as suas provisões de aguardente para as lotar, se não atendeu, nestas duas últimas campanhas, ao que acima nos referimos. Ora, conforme se verifica pelas relações que para melhor elucidação de V. Ex.<sup>a</sup> juntamos, houve este ano, desde um de Outubro próximo passado e por parte de alguns Exportadores, um volume de compras e de pedidos de aguardente que julgamos absolutamente anormal em relação às necessidades deste período. Poderia desde logo a Federação ter sustido as vendas e convocado, para se proceder a uma revisão de preços os organismos Corporativos interessados. Não o quis fazer por ter entendido que a verificar-se, de facto, uma anormalidade contrária à economia da Lei e à moral Corporativa, se haveria de encontrar o reajustamento necessário. A este propósito queremos recordar o procedimento da Federação na liquidação das compras que alguns Exportadores de Vinho do Porto nos fizeram no mês de Dezembro do ano passado, antes de estarem fixados os preços da nova campanha. Postos os factos, vem a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal comunicar a Vossa Excelência que, fundamentada na função reguladora que lhe incumbe, resolveu suspender as vendas de aguardente. Não está no ânimo desta Federação criar embaraços aos Exportadores, antes pelo contrário é seu propósito satisfazer até pelo preço deste mês, todas as encomendas que lhe sejam feitas até trinta e um de Dezembro pelos Exportadores de Vinho do Porto que não tenham ainda adquirido toda a aguardente para as necessidades deste ano. Entretanto é evidente que se torna indispensável tudo regular dentro de uma fórmula de defesa dos legítimos interesses, assegurando o equilíbrio geral resultante do próprio equilíbrio do sistema. Dentro desta orientação a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal dirige-se ao Instituto do Vinho do Porto, como organismo coordenador, para o pôr em presença de uma situação que considera anormal e de consequências muito graves para a economia vinícola, rogando a Vossa Excelência que se digne tomar as providências que o caso requer.*

*Lisboa, 27 de Novembro de 1936*

*A bem da Nação*

*Pela Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal*

*O Presidente da Direcção*

*CASTRO FERNANDES».*

Costa Lima esclareceu que este problema fora já alvo de reuniões havidas em Lisboa, entre o presidente do Grémio dos Exportadores, da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal e ainda com o Dr. Franco Ferreira, representante da Comissão Administrativa da Casa do Douro. Pelo facto de ele mesmo não ter estado presente nessas reuniões, entendia «não estar munido de elementos que o habilitem a orientar este assunto com a desejada precisão», solicitando que o Conselho Geral o ajudasse a tomar uma decisão, reconhecida a importância da questão para o comércio do sector.

O Presidente do Grémio, Pedro Álvares Ribeiro, sugeriu que o assunto fosse remetido para uma próxima reunião, permitindo que Costa Lima pudesse munir-se dos elementos necessários a um melhor conhecimento da situação. Mas acrescentou que, em seu entender, deveria haver um equívoco, pois apenas possuía elementos estatísticos que lhe foram entregues quando se deslocou a Lisboa «para efeito da fixação do preço da aguardente na futura campanha». E quanto ao problema das entregas a mais, « nenhuns elementos estatísticos lhe foram dados e só agora teve conhecimento deles pelos mapas apresentados ao Conselho». Costa Lima precisou que, embora o seu desconhecimento não fosse absoluto, praticamente se restringia ao facto de saber que existiam alguns elementos em poder dos directores da Casa do Douro, mas cujo teor desconhecia.

Franco Ferreira confirmou possuir elementos referentes a preços, que lhe foram fornecidos pela Federação, mas que nem ele nem o Presidente do Grémio concordaram com os números apresentados. E revelou que, na conversa que tiveram com o Ministro, deram um parecer de que o Douro não se oporia a um aumento de preços, mas dentro de certos limites e desde que houvesse a garantia de um preço uniforme para o futuro. A Federação é que mostrou não se conformar com esta ideia. Franco Ferreira considerava ainda como deslocada a posição do Grémio, quanto ao facto de haver desigualdade entre «exportadores que haviam tido a possibilidade de fazer as suas aquisições e aqueles que as não puderam realizar». Por outro lado, a Federação contrapunha que essas compras não poderiam ser efectuadas senão de acordo com as necessidades dos compradores. Ora, Franco Ferreira era da opinião que o art. 11.º do Decreto-Lei n.º 23.984, ao mencionar «compradores», não se referia aos «expor-

tadores». Além disso, a Federação afirmava que em Outubro e em Novembro foram vendidas quantidades anormais de aguardente por comparação com os anos transactos. Entendia assim que a melhor forma de ultrapassar estas dúvidas seria a de «obter números representativos dos quantitativos de aguardente adquirida até 30 de Setembro de 1935, e de 1 de Outubro de 1935 a 30 de Setembro de 1936», e essas médias serviriam para comparar com as compras efectuadas entre 1 de Outubro de 1936 e 30 de Novembro do mesmo ano. Assim se poderia obter uma fórmula que lograsse uma situação igualitária para todos.

Mário Bernardes Pereira interveio declarando que esta questão o apanhou completamente de surpresa e que nem mesmo a exposição de Franco Ferreira lhe permitiu considerar-se suficientemente informado e, dado o carácter melindroso da situação e a necessidade de se documentar melhor, propunha a criação de uma comissão para estudar o assunto, proposta que Costa Lima não aceitou. É que, dada a já exígua representação do Comércio e da Lavoura, essa comissão acabaria por ser o próprio Conselho que agora estava reunido. Assim, entendia que devia dar-se início à discussão desde já.

Álvares Ribeiro explanou os pormenores das reuniões havidas em Lisboa e defendeu que a questão se prendia essencialmente em torno de dois pontos fulcrais, sendo um deles a questão da fixação dos preços e o outro «a igualdade de tratamento que deve ser dada a todos os sócios do Grémio (...) igualdade que a todo o transe procurará defender», posição que mereceu a concordância de Franco Ferreira. Mas Mário Bernardes Pereira questionou sobre o que é que verdadeiramente se pedia a este Conselho: que se manifestasse quanto aos preços? Ou deveria pronunciar-se sobre «a cessação das transacções por parte da Federação e relatividade de posição das casas exportadoras em virtude de haver, por algumas, importantes compras efectuadas»? Se fosse este o caso, teria de se encarar o problema da especulação de empresas que adquirem quantidades superiores àquelas de que necessitam para gasto imediato. Seria isto que se deveria discutir, uma vez que a fixação dos preços era da competência conjunta da Federação, do Grémio dos Exportadores e da Casa do Douro?

Álvares Ribeiro esclareceu que o ponto crucial se prendia com a situação de colocar em regimes diferentes os exportadores. E a prova era que, em relação à questão dos preços, conseguira já a anuência da Federação para dilatar por mais um mês, isto é, até 31 de Dezembro, o preço mínimo estabelecido.

Reginald Cobb (nomeado pelo Ministro em representação do sector comercial) interveio de seguida para afirmar que, até ao momento, sempre tinha havido um regime de igualdade e que desde sempre «tem visto que a compra de aguardente é

feita na melhor época e segundo o critério de cada casa, nunca tendo havido para tal facto data marcada». Por isso, não podia concordar «que as últimas compras possam ser consideradas como especulação, tanto mais que não pode haver especulação na compra de um artigo que só pode servir para uso exclusivo do comprador». E adiantava que, como o preço tinha sido fixado, «todos podiam ter comprado em igualdade de circunstâncias». Entendia ainda que os elementos estatísticos a serem analisados deveriam reportar-se aos últimos dez anos e não aos dois sugeridos. O presidente do Grémio negou, contudo, que tal ponto de vista fosse inteiramente correcto. Com efeito, afirmava, nem todos os exportadores estavam nas mesmas circunstâncias e por isso mesmo a Federação «trancou as vendas, sendo por essa razão, e na intenção de procurar zelar os interesses de todos que propôs que, com um leve sacrificio da parte de uns, se consiga o justo equilíbrio de todos».

António Cález (igualmente nomeado pelo Ministro em representação do sector comercial) manifestou o seu acordo, mas traçou um paralelo entre o que se passava com o vinho e aquilo que eventualmente também aconteceria com a aguardente. E estranhava que, tendo a Federação o direito de cancelar as entregas, «só agora o tivesse feito».

O debate prosseguiu ainda com várias pedidos de esclarecimentos.

Tentando sintetizar o que se debatera, Costa Lima concluiu que este assunto ficaria, em parte, resolvido, se fosse aceite a proposta de prorrogação de venda da aguardente até 31 de Dezembro. Mas havia ainda um senão: «o que se deve entender por *“quantidade indispensável para cada firma”*», perguntou. E, adiantando, esclareceu R. Cobb que nada há na lei que expressamente determine que a aguardente adquirida seja para emprego exclusivo de determinada campanha, não podendo por isso ser consideradas como especulação as compras efectuadas.

O presidente da Direcção do Grémio, Pedro Inácio Álvares Ribeiro concordou com Costa Lima, mas dada a complexidade do problema, sentia necessidade de historiar um pouco do que se havia passado «que talvez sejam os escolhos do problema». A transcrição da sua exposição, que faremos de seguida, permitirá ao leitor menos familiarizado com estas questões uma melhor compreensão das mesmas: «Quando este ano surgiu o problema da aguardente, reuniu a Direcção do Grémio dos Exportadores do Vinho do Porto à qual pediu um voto de confiança para tratar do assunto como melhor entendesse, para zelar os interesses da classe. (...) Pediu esse voto (...) porque todos os elementos de que se serviu no ano passado para obter um preço razoável para a aguardente, se poderiam virar agora contra ele visto que, tendo sido o preço da aguardente de há um ano calculado em função do vinho, para se obter um abaixamento do preço, os argumentos de que então se serviu para obter o

seu desideratum, agora estariam contra os interesses que lhe cumpre defender. Essa a razão de ter sido agora forçado a entrar no exame do problema com elementos de controlo prévio, e foi na apreciação desses elementos que lhe apareceu pela primeira vez o factor prejuízo por excesso de vendas a preços baixos. Como há pouco teve ocasião de dizer quando foi invocado o artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 23.984 como disposição legal da qual resultava terem sido feitas fora das devidas normas todas as compras para além das necessidades da vindima passada, ele, Presidente, na presença [de] Franco Ferreira contestara veementemente a procedência do argumento pondo em relevo que não só nunca tinha sido seguido esse uso mas ainda, que o artigo falava em comerciantes não especificando que abrangia os exportadores».

Costa Lima concordou com a exposição de Álvares Ribeiro e entendeu que devia ser aceite a proposta da Federação, mas colocava outras questões:

1. O que se deve considerar por «necessidade deste ano»? Propõe que para estudar este assunto se estabeleçam directrizes;
2. Essas compras devem ser em função do *stock*? Dos vinhos adquiridos na vindima? De ambos estes elementos?
3. Deve ser também considerada a exportação?

As questões multiplicavam-se, as dúvidas permaneciam e o consenso não era fácil de estabelecer. Ora, encontrava-se então no Porto o presidente da Federação, Castro Fernandes, e a reunião foi suspensa tendo-se combinado uma reunião conjunta com ele e com a presença do presidente do IVP, do presidente do GEVP e do representante da casa do Douro, Franco Ferreira.

Após a reunião havida, nesse mesmo dia, Costa Lima reatou os trabalhos do Conselho Geral para informar que era entendimento de Castro Fernandes que a questão se referia ao período compreendido entre 1 de Outubro de 1936 e 30 de Setembro de 1937. Informou ainda que o presidente do Grémio questionara sobre como estabelecer «o quantitativo da aguardente necessária às exigências não comerciais de cada firma, dada a anormalidade de aquisições» efectuadas em 1935. Foi então sugerido que esses quantitativos fossem determinados pela média do quantitativo de aguardente comprada nos dois últimos anos, sempre que a aquisição de 1934/35 fosse superior a 50% da de 1935/36. Nos restantes casos ela seria determinada calculando-se as aquisições de 1934/35 iguais a 50% das efectuadas em 1935/36. Mas esta sugestão não pôde ser sancionada por Castro Fernandes, dado que primeiro teria de consultar o seu colega Albano Homem de Melo<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> Acta n.º 5, de 30.11.1936, in *Actas do Conselho Geral – Livro n.º 1*, Arquivo do I.V.P.

O problema voltaria à colação três dias depois<sup>6</sup>. Costa Lima apresentou então dois mapas com números respeitantes aos fornecimentos da aguardente. Quanto ao primeiro, constatava-se desde logo uma discrepância entre os números referidos pelo IVP e os apresentados pela Federação. Mas Costa Lima explicou que colocara exactamente essa questão a Castro Fernandes e que este justificara a disparidade com o facto de ter havido envios de aguardente directos da Federação para o Douro e que, portanto, só mais tarde vieram a constar dos registos do IVP. Dado que assim, com estes números, não se podia calcular com exactidão as necessidades do comércio, e poderia mesmo induzir os presentes em erro, o Presidente do IVP mandou elaborar um outro mapa. E aconselhou então que «todos os cálculos a efectuar sejam baseados na relatividade que existe entre a capacidade de exportação e o *stock* registado à data de 30 de Junho». Precizando o seu raciocínio, Costa Lima definia ainda que a capacidade de exportação «é calculada pelo produto do *stock* e das compras efectuadas na vindima, dividido pela exportação realizada no ano anterior e, sendo essa capacidade de exportação calculada em um terço da referida existência, vê-se que, para exportar um terço, o exportador precisa de adquirir na vindima um terço do seu *stock*». Isto significava, do seu ponto de vista, que para beneficiar esse mosto, o comerciante necessitava de comprar aguardente «num quantitativo igual a um quarto terço, ou sejam, um doze avos do seu *stock*, isto é, oito e três décimos por cento da existência». E, prudentemente, não deixava de aconselhar a conveniência de recordar que havia «urgências de armazém, lotes, etc.», pelo que não seria demais «o seu valor em um e sete décimos por cento da existência, o que nos dá uma necessidade de aquisição da aguardente igual a dez por cento do *stock* para uma exportação média correspondente a trinta e três décimas por cento do *stock*». E dava ainda o exemplo de uma firma que tivesse exportado apenas dezasseis e meio por cento do seu *stock*: nesse caso seria necessário «corrigir para metade as suas necessidades de aguardente». Para o caso inverso, isto é, uma empresa que exportasse o dobro, também a necessidade de compra de aguardente teria de ser dupla da necessidade média.

Depois desta explanação, Costa Lima demonstrou, pelos números apresentados num segundo mapa, que as necessidades de compra atingiam os 11.012.772 litros de aguardente. Mas a Federação fornecera já aproximadamente 5.000.000 de litros, pelo que teria então de entregar ainda o diferencial, ou seja, 6.614.257 litros. Esta era, portanto, a conclusão a que chegara o IVP, após a análise da situação, e aquela que agora se colocava ao Conselho para que este se pronunciasse.

<sup>6</sup> Acta n.º 6, de 03.12.1936, in *Actas do Conselho Geral – Livro n.º 1*, Arquivo do I.V.P.

Após algumas intervenções, nomeadamente de Franco Ferreira, que viria a merecer amplo consenso, Costa Lima propôs que se esperasse por Castro Fernandes (que chegaria ainda no decurso desta reunião) para negociar as questões enunciadas.

Com a chegada de Castro Fernandes a reunião foi suspensa, para que este, juntamente com Costa Lima, Pedro Álvares Ribeiro e Franco Ferreira pudesse discutir a proposta do Conselho. O certo, porém, é que a reunião terminou sem acordo. Costa Lima regressou ao Conselho e leu um comunicado que parcialmente se transcreve: «...depois de exposto o assunto ao Senhor Doutor Castro Fernandes, foi por ele dito que não tinha sido este o espírito em que ele tinha entabulado as negociações, porquanto o período a que se referira para as necessidades de compra, era o período das lotas e as compras necessárias para a próxima vindima. Que, muito embora considerasse como certos os números apresentados, não podia conformar-se com que fossem, de facto, os meses de Outubro, Novembro e mesmo Dezembro, tomados como base e não até Setembro, como haviam sido calculadas as necessidades a que ele se referiu».

Costa Lima concluiu que «é muito difícil, se não impossível, determinar as necessidades dos meses de Outubro a Dezembro, porquanto as compras nunca foram feitas num período determinado».

Gorava-se, assim, qualquer hipótese de acordo com a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal.

Franco Ferreira admitiu que, face à dificuldade em avaliar as necessidades em determinado período de uma campanha (Outubro e Dezembro), talvez se pudesse ultrapassar a dificuldade se fossem tomadas em consideração as necessidades, tendo como base Dezembro de 1935 até 30 de Novembro de 1936. E exemplificava: não se consideravam os factores *stock* e exportação e encaravam-se somente as compras de vinho. Tinham sido beneficiadas 55.000 pipas de mosto e a cada uma delas foi necessário adicionar 85 litros de aguardente do Sul e 15 de aguardente do Douro. Admitindo a necessidade de uma determinada quantidade de aguardente para lotas e outros fins, podendo calcular-se nuns 20 litros, isto significaria que para cada pipa de mosto beneficiado seria preciso adquirir 105 litros de aguardente do Sul (por pipa) o que totalizaria cerca de 6 milhões de aguardente daquela proveniência, restando apenas «fazer a distribuição por cada uma das firmas que comprou na vindima».

Costa Lima discordou. Primeiro porque não lhe parecia possível determinar o período da campanha, e depois porque «não se poderá classificar de especuladora uma firma que comprou unicamente para satisfazer as necessidades do seu comércio».

Para o presidente do Grémio, Álvares Ribeiro, «o que a Federação pretende é reduzir as entregas e aumentar o preço». E declara-se mesmo à vontade para questionar o problema, tanto mais que decidira, na sua própria empresa, não adquirir um só litro de aguardente sem que o assunto estivesse solucionado. E nunca aceitaria uma solução que colocasse «uns em situação diferente dos outros».

A reunião prosseguiu ainda com várias intervenções, mas o presidente do Conselho deu por encerrada a sessão prometendo que o Instituto iria estudar o problema e voltaria a pronunciar-se em futura reunião.

O Conselho Geral do IVP reuniu dois dias depois, tendo Costa Lima apresentado a nota que a seguir se transcreve:

«O Instituto do Vinho do Porto analisando a questão posta neste Conselho Geral acerca do fornecimento da aguardente pela Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal nos meses de Outubro e Novembro, e por esta tido por anormal, teve ocasião de verificar os pontos seguintes:

*O grosso das compras efectuadas nos meses de Outubro e Novembro últimos, não corresponde às necessidades da campanha transacta mas sim às da campanha actual.*

*É absolutamente impossível discriminar, dentro das compras efectuadas nesses meses, qual a parte que corresponde às necessidades de aguardente da campanha transacta, e qualquer discriminação que, para esse efeito, se apresente, será forçosamente arbitrária e sem fundamento sério.*

*As compras efectuadas nos meses de Outubro e Novembro da campanha actual foram realizadas com toda a legitimidade, quer em face das leis e regulamentos em vigor, quer em face dos usos tradicionais no Comércio do Vinho do Porto.*

*Ainda, as compras efectuadas nesses meses de Outubro e Novembro, realizaram-se em inteira igualdade de circunstâncias para todos os membros do comércio exportador, tendo apenas havido uma diversidade de iniciativas por parte das firmas exportadoras.*

*A desigualdade de procedimento, dependeu da diversidade do critério comercial ou da diversidade das possibilidades financeiras das firmas exportadoras, circunstâncias estas que sempre terão de ficar fora da acção coordenadora do Instituto do Vinho do Porto.*

*Faz-se sentir a falta do fornecimento à Federação de um mapa discriminativo das necessidades das diferentes firmas para uma determinada campanha, com o fim de que as aquisições de aguardente incluídas dentro do quantitativo global constante do mapa e nele referidas a cada firma, sejam equitativamente facultadas nas mesmas condições de preço previamente estabelecidas.*

*A Federação suspendeu, sem prévio aviso ou justificação, a entrega da aguardente negociada e a aceitação de pedidos feitos, antes de trinta de Novembro último; e fê-lo, por não lhe ser possível suportar no decorrer da actual campanha a continuação de transacções ao preço da campanha anterior.*

*Em virtude de uma mecânica estabelecida para a determinação da capacidade de exportação para o ano de 1937, firmas houve que se viram levadas a desviar-se do negócio de cedências, que faziam em larga escala, e se prepararam para um maior negócio de exportação de Vinho do Porto, comprando na vindima passada quantidades de vinho consideravelmente superiores às aquisições por elas feitas nos anos anteriores.*

Nestas circunstâncias, o Instituto do Vinho do Porto conclui e propõe:

Que a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal satisfaça na íntegra, e pelos preços já estabelecidos, todas as encomendas feitas e pedidos formulados antes de trinta de Novembro de mil novecentos e trinta e seis.

Que o fornecimento de aguardente para a actual campanha (um de Outubro de mil novecentos e trinta e seis a trinta de Setembro de mil novecentos e trinta e sete) nas condições de preço a tabelar, corresponda, pelo menos, às necessidades mínimas de aquisição de aguardente por parte das firmas exportadoras, acrescidas de dez por cento na previsão de um aumento de exportação.

Que, para futuro, a Federação possa recusar os fornecimentos de aguardente dentro dos preços tabelados, quando as encomendas excedam o mínimo estabelecido pela forma anterior.

Que a Federação, até trinta e um de Dezembro, ainda satisfaça encomendas, nas mesmas condições das que foram satisfeitas no mês de Novembro último a todas as firmas que o desejem, até ao limite máximo de um doze avos das suas necessidades anuais, calculadas pela forma já proposta por este Instituto, ficando, evidentemente, excluídas todas as firmas que já tenham alcançado, ou vendido, aquele limite.

Que às firmas exportadoras que tenham tido no ano de mil novecentos e trinta e cinco uma exportação inferior a trinta e três por cento do seu stock a trinta de Junho de mil novecentos e trinta e seis e que tenham comprado na passada vindima oitenta por cento, ou mais, dessa exportação, lhes seja fixado o quantitativo de dez por cento do seu stock na data acima referida, como necessidade mínima de aquisição de aguardente para a actual campanha.

Que o eventual prejuízo que da aprovação e aplicação desta proposta resulte para a Federação seja compensado no preço a fixar para a campanha corrente».

A proposta foi profusamente discutida, preocupando-se o comércio com o facto de poder recair sobre si o ónus da compensação do prejuízo provocado à Federação, alertando ainda para a impossibilidade de garantir uma perfeita igualdade entre todos os exportadores. A tudo e a todos Costa Lima respondeu com múltiplos argumentos chegando-se, por fim, ao consenso de alterar alguns aspectos da redacção anterior, nomeadamente: «É extremamente difícil determinar com rigor, dentro das compras efectuadas nesses meses, qual a parte que corresponde às necessidades de aguardente da campanha transacta; e qualquer discriminação que, para esse efeito, se apresente, não terá o fundamento sério que o caso requer».

E por proposta do Presidente do Grémio, aceite pelos restantes, foi sugerida ainda a alteração no número seis das conclusões, que passou a ter a seguinte redacção: «Que para compensação dos eventuais prejuízos que da aplicação desta proposta possam resultar para a Federação, esta adopte, na fixação de preços e condições de venda para a campanha actual, as medidas indispensáveis para cuja efectivação não deixará de contribuir o Instituto do Vinho do Porto».

Apesar de aprovada por todos os presentes, a proposta final não deixou de, mesmo assim, merecer algumas declarações de voto. Da parte da Casa do Douro reconhecia-se que ela traria prejuízos a longo prazo para a Federação, mas aprovava-a desde que o IVP assumisse o compromisso de assegurar a compensação desse prejuízo sem «quebra dos interesses» da produção e do comércio do vinho do Porto; o Grémio, pelo seu lado, reconhecendo a indispensabilidade de serem os exportadores a pagarem «a factura» do prejuízo, requeria que «essa compensação seja feita em norma de equidade»; no mesmo sentido se manifestou António Cález; finalmente, o Presidente do IVP exarou uma declaração que pretendia fosse aceite e subscrita pelo Conselho Geral: «o Conselho Geral do Instituto do Vinho do Porto espera que as resoluções provenientes da aprovação da presente proposta sejam bem aceites pela Federação e, ainda, que esta venha a examinar a questão do preço-base da aguardente a fornecer nesta campanha com a máxima minúcia, por forma a modificar o preço que figurou para a campanha transacta, apenas na medida indispensável das suas necessidades financeiras, não esquecendo que nos deve sempre orientar o desejo de manter o equilíbrio de todos os interesses económicos em jogo»<sup>7</sup>.

E, em 5 de Dezembro, enviava à Federação a sua posição, através do officio n.º 3.496.



Influenciado (ou não) pela Federação, o certo é que o Ministro não concordou com a proposta do Conselho Geral e embora salvaguardasse a boa-fé dos exportadores, não se inibia, contudo, de recordar-lhes que essas aquisições, feitas em Outubro e Novembro últimos, constituíam violações «ao espírito e à economia do Decreto». Enviava, para apreciação, várias sugestões possíveis para a resolução do problema, acompanhadas pelo ofício n.º 357, de 11 de Dezembro de 1936, definindo que «os fornecimentos de aguardente que a Federação se comprometeu a fazer em determinadas condições se restringem aos quantitativos para a campanha vinícola transacta», não se podendo por isso considerar a Federação obrigada a manter as mesmas condições de preço para os fornecimentos respeitantes à campanha actual.

O Conselho apreciou a documentação oriunda do ministério e que invocava outra leitura do Decreto-Lei n.º 23.984, nomeadamente nos seus artigos 10.º e 11.º.

O Conselho Geral inclinou-se então pela 5.ª sugestão que dizia, taxativamente: «Baseada no quantitativo de aguardente necessária para complemento da beneficiação na vindima (um almude por pipa de vinho beneficiado) e no quantitativo de aguardente necessário para as aguardentações de stock das diferentes firmas referente a trinta de Junho próximo passado. Fórmula: necessidade igual a um e cinco décimos vezes o stock a dividir por quinhentos e cinquenta».

Embora não deixe de reconhecer os inconvenientes «da imprecisão dos números, dado o desenvolvimento das graduações dos vinhos no Douro e em Gaia e o da aguardente aplicada na vindima e comprada já em Outubro, mas de realização fácil e rápida», o Conselho acaba por aceitar as recomendações reconhecendo «ter sido uma deficiência na execução do sistema posto em prática que determinou a situação actual para a qual se procura agora uma situação tardia». E acrescenta que tal ficou a dever-se a uma interpretação errada da Lei. Propunha, então, novas fórmulas de cálculo, habilidosamente procurando levar o Ministro a sancionar os pontos de vista que permitissem a defesa dos interesses do comércio<sup>8</sup>. Mesmo assim, e «a bem da Nação», deixava ao superior critério do Ministro a apreciação da nova proposta.

De facto, o Ministro veio a aceitar a proposta, conforme se infere da acta do Conselho Geral de 5 de Fevereiro de 1937.

Desta forma o Governo procurava arbitrar conflitos procurando consensos pontuais mas simultaneamente instáveis. E neste caso, dir-se-ia que apesar de ter pre-

---

<sup>8</sup> Acta n.º 8, de 16.12.1936, in *Actas do Conselho Geral – Livro n.º 1*, Arquivo do I.V.P.

valecido a proposta do IVP, não se podia falar de uma vitória absoluta das posições deste organismo, mas apenas da satisfação parcial e temporária dos seus desígnios. E a poderosa Federação do Sul, não saindo vencedora, acabava por manter o essencial do seu objectivo: o monopólio do fornecimento da aguardente. Os grandes proprietários eram a elite que verdadeiramente interessava defender e nisso a Federação e o regime estavam plenamente de acordo.

A Federação viria, também ela, a sofrer as sequelas de um regime a quem devia a paternidade, mas que se manifestava claramente incapaz de satisfazer, com equidade, os interesses em conflito. É que, ao contrário do que alguma historiografia pretendeu fazer crer, esta década de instauração do corporativismo ficou longe de se mostrar pacificadora. Os conflitos estenderam-se um pouco por todo o país, e não apenas no mundo rural, como provámos já em anterior publicação<sup>9</sup>.

A Federação, que nunca chegou a ser bem vista pelos vitivinicultores nem «contribuiu para melhorar as condições de vida dos trabalhadores e pequenos proprietários rurais»<sup>10</sup>, alvo de duras críticas e contestada em duas sessões da Assembleia Nacional realizadas em Fevereiro de 1937, viu-se extinta logo nesse ano, passando o «testemunho» ao organismo que viria a suceder-lhe: a Junta Nacional do Vinho.

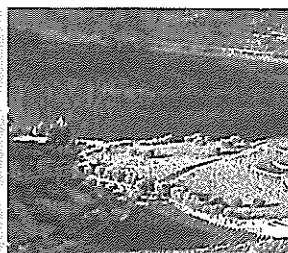
No meio de tudo isto, estamos convictos que a Produção do Douro terá sido aquela que, afinal, menos provento colheu de toda esta luta.

---

<sup>9</sup> Ver «Peculiaridades do corporativismo no sector do vinho do Porto». In *Actas do Douro Contemporâneo*. Porto: GEHVID/FLUP, 2006, p. 65-73.

<sup>10</sup> Ver o interessante estudo de Dulce FREIRE – «Sector Vinícola contra a organização corporativa (1933-1937)», in *Ler História*, 42/2002. Lisboa: ISCTE, p. 178 (175-198).

# Produtos alimentares da Beira Douro no século XVI: persistências e abandonos gastronómicos da região



J . A . G o n ç a l v e s G u i m a r ã e s \*

Quando chega o século XVI e se consolida a descoberta do Mundo para além da Europa, a sub-região da Beira Douro<sup>1</sup> tem ao seu dispor uma grande variedade de produtos alimentares que, não só bastavam ao seu sustento, como se exportavam para outras regiões e mesmo para fora de Portugal. E não estamos a falar só de

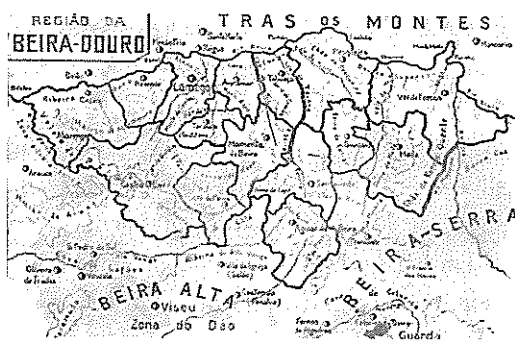


Foto 1 | in DIAS 1947: capa

\* Arqueólogo; director do Solar Condes de Resende; investigador do GEHVID.

<sup>1</sup> A Beira Douro é a sub-região da margem sul do Rio Douro, entre o rio Paiva e o Rio Águeda, este último na fronteira com a Espanha, englobando os concelhos ribeirinhos de Cinfães, Resende, Lamego, Armamar, Tabuaço, São João da Pesqueira, Vila Nova de Foz Côa e parte de Figueira de Castelo Rodrigo, e os concelhos serranos de Arouca, Castro Daire, Vila Nova de Paiva, Tarouca, Moimenta da Beira, Aguiar da Beira, Sernancelhe, Penedono e Meda, conforme se pode ver no mapa publicado na capa de DIAS, Augusto (1947) – *Lamego no século XVI*. Vila Nova de Famalicão: Edições Beira Douro. Por seu lado, VAZ, João Luís da Inês (1994) – «Epigrafia romana da Beira-Douro – Algumas notas». In *Gaya*, vol. VI. Vila Nova de Gaia: Gabinete de História e Arqueologia, p. 138, considera que dela faz parte apenas «uma estreita faixa de terras ribeirinhas» daqueles concelhos, concedendo que «ainda hoje esta região mantém determinadas características que a individualizam no todo nacional». O documento base para este estudo foi escrito por FERNANDES, Rui [1532] – *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas*; edição crítica de Amândio Morais de Barros. Porto: Beira Douro, 2001. Refere-se ao mesmo a terras dos actuais concelhos de Resende, Lamego, Castro Daire, Armamar, Tarouca, Moimenta da Beira, Tabuaço, São João da Pesqueira e Penedono, além de alguns outros da margem norte, portanto um pouco mais que uma parte significativa do conceito amplo de Beira Douro.

vinho, como vem sendo obsessivamente habitual por tudo e por nada, quando se fala desta região, consequência da existência de um império regional vinícola que tudo domina e tudo transtorna, incluindo a mente dos investigadores, desde o tempo do marquês de Pombal e da sua primeira delimitação como região produtora de vinhos de embarque ou de feitoria em 1756, portanto apenas há 250 anos. O Douro não é, nunca foi, nem nunca será só vinho, por muito e bom que ele seja <sup>2</sup>.

A primeira das afirmações acima produzidas pode ser comprovada num precioso texto escrito por volta de 1532 por Rui Fernandes, natural de Lamego, e aí feitor da “indústria” têxtil da época sob o interesse régio de D. Manuel I. Sendo texto conhecido e variadíssimas vezes citado, creio que nunca antes foi usado para dele se estudar a gastronomia da região na época em que foi elaborado <sup>3</sup>.

Sobre a oportunidade alimentar nesta região naquele tempo escreveu Rui Fernandes: «E todas as estradas estão cobertas de fruteiras e videiras onde, desde o mês de Abril até ao mês de Outubro, os homens têm sempre em que deitar a mão de frutas e é sabido que nestes meses a despesa é muito menor de pão, nesta terra, que em outros meses. Há também muitas ervilhas e favas semeadas que também é manutenção, e os caminhantes comem de tudo isto largamente pelas estradas, sem dinheiro, porque os povoadores desta terra são muito maviosos e de agasalhado e dão-lhe largamente de comer do que têm, e melhor que nenhum outro [povo] do Alentejo nem de Estremadura.

Em este circuito não poderá homem andar que a tiro de besta não ache água e sombra de árvores de fruto para comer» <sup>4</sup>.

Mas aqui também chegavam produtos alimentares vindos de longe. Sendo a região então bem servida por uma eficiente rede de almocrevaria <sup>5</sup> para além dessa estrada natural que era o Rio Douro, a qual terminava então em S. João da Pesqueira no Cachão da Valeira, a riqueza e a exportação de produtos locais permitia-lhe importar e receber produtos vindos do litoral, como o sal <sup>6</sup>, o peixe, os moluscos e o marisco,

<sup>2</sup> Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2004 b) – «Exportação de produtos não vinícolas do Douro entre 1818 e 1825», In *Douro – Estudos & Documentos* nº 18 Porto: GEHVID, p. 291 e seguintes.

<sup>3</sup> Sobre o autor e o próprio texto e as suas sucessivas edições, ver BARROS, Amândio Morais de (2001) – «O homem que gostava de Lamego», prefácio a FERNANDES 2001, *op. cit.* Nota 1.

<sup>4</sup> Cf. FERNANDES 2001:62.

<sup>5</sup> Sobre a almocrevaria na região ver FERNANDES 2001:64; COSTA, Manuel Gonçalves (1977) – *História do bispado a cidade de Lamego*, vol. I – Idade Média: a Mitra e o Município. Lamego, p. 521 e seguintes; MORENO, Humberto Baquero (1979) – *A acção dos almocreves – do desenvolvimento das comunicações interregionais portuguesas nos fins da Idade Média*. Porto: Brasília editora, p. 42 e seguintes.

<sup>6</sup> Sobre o comércio medieval do sal da costa duriense ver MATTOSO, José; KRUS, Luís; ANDRADE, Amélia (1989) – *O Castelo e a Feira. A Terra de Santa Maria nos séculos XI a XIII*. Lisboa: Editorial

em quantidades apreciáveis, bem assim como, por uma rota transpeninsular, as especiarias do Oriente, muito antes de Vasco da Gama as trazer da Índia pela rota do Cabo até Lisboa. Aproveitando as relações seculares entre mouros e cristãos na Península, que foram muito mais interculturais do que bélicas, e o facto de Lamego ter sido um valiato árabe até ao século XII <sup>7</sup>, o que deverá ter deixado alguma memória no quotidiano das gentes, para além da existência de uma velha estrada fronteiriça entre Portugal e Castela e os restantes reinos sulinos e levantinos da Península até 1492, ano em que cai Granada às mãos dos reis católicos, através da qual os mercadores árabes frequentavam a feira de Lamego para venderem os seus produtos trazidos do Oriente, incluindo os alimentares. Continuemos com Rui Fernandes: «em esta cidade se fazia antigamente uma feira por Santa Marinha, no mês de Julho, que durava quinze dias, onde vinham muitos mouros de Arévalo e de Granada, os quais traziam especiaria de onde se abastecia todo o Reino por então não haver ainda trato da Índia e pelas grandes sisas se desfez» <sup>8</sup>. «Pelos



Foto 2 | Homem a apanhar fruta; pormenor da pintura *Fuga para o Egipto*, atribuída à oficina de Vasco Fernandes, c. de 1501-6, proveniente da capela-mor da Sé de Viseu e hoje no Museu Grão Vasco.

Estampa, p. 90-92; sobre o sal aveirense ver AMORIM, Inês (2001) – *Aveiro e os caminhos do sal; da produção ao consumo (séc. XV a XX)*. Aveiro: Câmara Municipal. Sobre o sal comercializado no Porto na Época Moderna ver SILVA, Francisco Ribeiro da – «O sal – produto tributado e mercadoria foraleira»; e BARROS, Amândio Jorge Morais – «A contabilidade de um produto estratégico: o Livro da Imposição do Sal, século XVI», ambos in *I Seminário Internacional sobre o sal portugueses*. Porto: Instituto de História Moderna da Universidade do Porto, 2005, p. 63-74 e 77-90.

<sup>7</sup> Sobre o valiato de Lamego e a presença moura na região não há estudos dilatados e actuais. Veja-se, no entanto, PERAFITA, Alexandre (2006) – *A Mitologia dos Mouros*. Vila Nova de Gaia: Gailivro, capítulo 1: Para um enquadramento histórico.

<sup>8</sup> Cf. FERNANDES 2001: 67. Arévalo, aliás Arévalo, é uma povoação espanhola de Castela-Leão, entre Salamanca e Segóvia, a cerca de 260 km lineares de Lamego; Granada, por sua vez, fica a cerca de 565 km; Lisboa a cerca de 284 km e Gaia a 67 km. Esta última localidade, a que recorriam os almoceves de Lamego, era uma das povoações portuguesas isentas de portagem de tudo o que os seus vizinhos vendessem, comprassem ou transportassem; cf. BARROS, Amândio Jorge Morais (2001) – *Forais de S. João da Pesqueira*. São João da Pesqueira: Câmara Municipal, p. 38.

grandes sisas» será talvez uma forma elegante de encobrir a perseguição de que os mouros granadinos foram vítimas por parte dos reis católicos e dos seus aliados. O que é certo é que no tempo de Rui Fernandes as especiarias já não chegavam a Lamego por aquela via, mas a partir de Lisboa, não sabemos por que preço, com que frequência e em que quantidades.

Não admira pois que ainda hoje esta região tenha uma das comidas caseiras mais equilibradas e bem apaladadas do cardápio nacional, sendo certo que, a partir logo do século XVII, as eventuais dificuldades de abastecimento de alimentos e condimentos vindos da Índia, via Lisboa, foram suprimidas com a chegada dos de origem brasileira através da barra do Douro<sup>9</sup>.

Como não é possível estudar numa dada região a gastronomia actual, ou a que foi evoluindo ao longo dos tempos, sem se saberem as origens dos produtos que lhe modelaram o gosto e os hábitos, analisemos agora em pormenor o que Rui Fernandes deixou escrito, entre muitas outras coisas, sobre os comer e beberes na região da Beira Douro nas primeiras décadas do século XVI, completando-o, sempre que possível, com outros autores que nos falam de outras fontes<sup>10</sup>. A região era então produtora de grandes quantidades de pão (522.500 alqueires); castanha (476.600 alqueires); vinho (306.700 almudes) e azeite (29.000 alqueires) considerando neste conjunto todas as cidades, vilas e lugares referidos por Rui Fernandes no aquém e no além Douro<sup>11</sup>. Era pois uma terra farta dos alimentos

<sup>9</sup> Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2004 a) – «A gastronomia portuense no Período Constitucional». In *I Congresso Nacional da Federação Nacional das Confrarias da Gastronomia Portuguesa*. Actas. Angra do Heroísmo: FNCGP, p. 51-62.

Veja-se ainda BRAGA, Isabel Drumond (2006) – «Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise». In *Estudos de homenagem ao Professor Doutor José Marques*, vol. 2º. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 237 e seguintes.

<sup>10</sup> Não existem muitos textos ou fontes históricas tratadas sobre a gastronomia da região, a qual apenas aparece referenciada para os finais da Idade Média em COSTA 1977, em várias páginas e no capítulo XXIII – 5. Alimentação, p. 521 e segs.. Na obra de MONTEIRO, J. Gonçalves (1993) – *S. João da Pesqueira – Monografia do Concelho*. São João da Pesqueira: Câmara Municipal, a páginas 254, há uma breve referência à gastronomia local, mas no presente, o mesmo acontecendo em diversas páginas da obra do mesmo autor *S. João da Pesqueira coração do Douro*, edição da Câmara Municipal, 1992, onde apresenta também algumas receitas de doces. Para a gastronomia actual da região ver também SOUSA, Fernando de; PEREIRA, Gaspar Martins (1988) – *Alto Douro – Douro Superior*. Lisboa: Editorial Presença, p. 56-58.

<sup>11</sup> Cf. FERNANDES 2001:34/35. Os valores parciais e totais indicados pelo cronista não conferem, talvez devido à variedade de critérios aplicados na cobrança dos dízimos, e suas excepções, pelos diversos senhorios em presença na região, pelo que os valores são meramente indicativos de um volume geral da produção, a qual, em relação aos valores dos Quadros A e B, deve ser multiplicada por 10, pois trata-se de dízimos.

essenciais à sobrevivência, a que se acrescentavam muitos outros, como as frutas, os quais, por não ser então possível conservá-los ou embalá-los para fins comerciais ou fiscais, eram apenas para consumo local em cada época do ano.

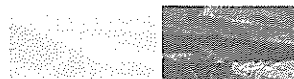
Dízimos das produções alimentares da Beira Douro em 1532 segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i>					
A – Localidades da Beira Douro	1. Pão (alqueires)	2. Castanha (alqueires)	3. Vinho (almudes)	4. Azeite (alqueires)	Predomi- nância
Almacave	1500	2000	400	50	2
Britiande	1000	1500	500	–	2
Meijinhos	450	600	100	–	2
Mó	300	600	250	–	2
Melcões	300	400	100	–	2
Lalim	1000	1000	500	–	1+2
Lazarim	1000	1000	–	–	1+2
Várzeas	300	1000	300	40	2
Alvelos	50	100	50	–	2
Belães	300	300	300	–	1+2+3
Calvilhe	50	300	50	–	2
Figueira	700	500	100	50	1
Queimada	600	600	50	–	1+2
Armamar	5500	2500	1500	50	1
Santa Cruz	600	600	200	–	1+2
Chãs	1000	400	100	–	1
Ucanha	200	1500	600	–	2
Gouviães	3500	1500	2000	–	1
Granja Nova	800	700	400	–	1+2
Tarouca	3000	3000	1500	–	1+2
Mondim	1000	1000	2000	–	3
Penude	1500	1000	–	–	1
Magueijja	Cabido	700	–	–	?
Pretarouca	300	–	–	–	1
Gosende	1500	–	–	–	1
S. Martinho de Mouros	3000	3000	1600	–	1+2
Barrô	1300	1000	1300	–	1+3
Ferreiros	200	300	150	–	2
Avões	300	300	50	–	1+2
Penajoia	700	2500	2000	160	2
<b>Totais</b>	<b>31950</b>	<b>29900</b>	<b>16100</b>	<b>350</b>	<b>2-37%</b> <b>1-27%</b>

#### Comentário ao Quadro A

Na sub-região da Beira Douro em 1532 a maior produção é de cereais (pão), seguida da castanha, só depois o vinho e, por fim, o azeite. No entanto o número

de lugares onde a castanha é predominante e superior àqueles em que o pão domina (37% para 27%). Apenas em Mondim a produção de vinho é superior à de pão ou castanha. Note-se a relativamente escassa produção de azeite, substituído na alimentação pelo unto. Armamar, Gouviães, Tarouca e São Martinho de Mouros eram então as grandes terras do cereal e também, quase as mesmas, à frente na produção de castanha, acompanhadas de Penajoia, que então já era terra de vinho, também com Mondim, Gouviães e Armamar. Penajoia era primeira na produção de azeite. Os valores do quadro referem-se aos dízimos cobrados; fonte: FERNANDES 2001:34/35.

Dízimos das produções alimentares de Além Douro em 1532 segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i>					
B – Localidades de Além Douro	1. Pão (alqueires)	2. Castanha (alqueires)	3. Vinho (almudes)	4. Azeite (alqueires)	Predomi- nância
Barqueiros	300	500	300	–	2
Tresouras	350	250	200	–	1
Frende	300	500	300	–	2
Loivos	300	550	300	–	2
Mesão Frio	100	150	100	20	2
Vila Marim	1200	1500	300	180	2
Moura Morta	400	700	300	–	2
Sedielos	1500	1600	600	–	2
Fontes	600	1000	400	–	2
Lobrigos	1600	1000	400	100	1
Oliveira e Bamba	300	100	200	40	1
Loureiro	400	600	300	20	2
São Pisco da Régua	800	150	400	300	1
Peso da Régua	1000	150	400	300	1
Fontelas	300	150	100	50	1
Poiães	5000	1000	1000	500	1
Cambres	500	700	500	120	2
Sande	150	600	300	50	2
Samudães	150	400	300	50	2
Valdigem	1000	700	1000	400	1+3
Parada	150	50	120	20	1
São Domingos	1000	500	350	20	1
Fontelo	1000	400	400	20	1
Monsul	150	300	250	1000(?)	?
Medrões	300	600	250	20	2
Mosteiró	100	50	1500	250	3
<b>Totais</b>	<b>18950</b>	<b>14200</b>	<b>10570</b>	<b>3460(?)</b>	<b>1-38,5% 2-50%</b>



## Comentário ao Quadro B

Na sub-região de Além Douro, na margem norte ou direita do rio, em 1532, a castanha também predominava na geografia da região, se bem que os cereais fossem em maior quantidade (50%-38,5%). Eram terras de pão Poiares, Lobrigos, Sedielos e Vila Marim; de castanha, Sedielos e Vila Marim; de vinho, Mosteiró, Valdigem e Poiares, e de azeite Poiares e Valdigem, havendo dúvidas em relação ao quantitativo da produção de Monsul. Os valores do quadro referem-se aos dízimos cobrados; fonte: FERNANDES 2001:35/36.

Mas entretanto vejamos algumas dessas variedades alimentares: dos cereais, ou pão, no sentido genérico de cereais panificáveis, ou ainda para a alimentação dos animais de tiro e carga, cultivava-se a aveia, o centeio, a cevada (cavalar e tremês), o milho (marroco e painço), o trigo (galego e tremês), o que, naturalmente, originava farinhas e farelos. Esta região era pois, em primeiro lugar, terra de pão.

Para além deste havia imensa variedade de legumes e de hortaliças, as quais eram comidas depois de cozidas, em sopas e saladas.

Mas o que mais impressiona é a quantidade e variedade de fruta fresca: de ameixas, pelo menos cinco variedades; de cerejas, oito; de figos, doze; de maçãs, quinze; de peras, dezasseis; de pêsegos, nove; de uvas, mais de vinte, afora abrunhos, cidras, gínjas, laranjas, limas, limões, marmelos, melões, nêspersas, sorvas<sup>12</sup> e zamboas<sup>13</sup>. A Beira Douro era então um Éden frutícola, no qual já então existiam algumas conservas de fruta e vinho, este já em quantidade apreciável, mas ainda muito longe de ter a videira no domínio da paisagem. A azeitona, além de curtida para comer, dava uma razoável quantidade de azeite conhecido por ser «um dos bons do Reino»<sup>14</sup>.

No que diz respeito aos frutos secos, a omnipresença é da castanha, que, como vimos, é a segunda maior produção logo a seguir aos cereais e muito acima da produção do vinho. O texto de Rui Fernandes apresenta-nos castanhas “verdes” e “secas picadas”<sup>15</sup>, nas variedades longal e rebordã, para além das “secas cascudas” destinadas a cevar «muitos e mui formosos porcos dos mais saborosos e [de] mais carnes que há em todo o Reino». E continua: «quando o ano é estéril os homens pobres moem a dita castanha [picada] e fazem dela pão, e é muito farto e muito doce, que

<sup>12</sup> Sobre as sorvas ver o que dissemos em GUIMARÃES 2004 b: 221.

<sup>13</sup> Zamboas são uma espécie de cidras; cf. FIGUEIREDO, Cândido de (1949) – *Dicionário da Língua Portuguesa*, vol. II, 14ª edição. Lisboa: Livraria Bertrand, p. 1335 a.

<sup>14</sup> FERNANDES 2001:38.

<sup>15</sup> Já discutimos esta terminologia em GUIMARÃES 2004 a: 221, Nota 11.



Foto 3 | Falacha de Armamar, 2007

chamam falacha», esclarece o documento que vimos seguindo. As castanhas desta região comiam-se cruas, cozidas e assadas, não apenas os vizinhos, mas «todos os caminhantes e pessoas que passam fazem magustos sem lhes ser proibido». Esta castanha duriense era ainda exportada «pelo Douro para Lisboa e para o Algarve e para as Ilhas»<sup>16</sup>.

Muito menos expressão tinha então a produção de amêndoas, que Rui Fernandes não menciona, mas apenas as avelãs, nozes e pinhões.

Deixando os alimentos de origem vegetal eis-nos nos pratos de peixe, começando, obviamente, pelos de rio, ou não tivesse a sua variedade e abundância dado o nome à Pesqueira, por excelência. No Rio Douro pescavam-se então barbos, bogas<sup>17</sup>, iroses, lampreias<sup>18</sup>, mugens, (sendo diferentes os de montante de Aregos, dos de jusante) sáveis, savelhas, solhos<sup>19</sup> e trutas, se bem que estas mais nos seus afluentes, onde também se pescavam bordalos, barbos e bogas. As trutas do Balsemão, afluente do Varosa, eram «as mais saborosas de toda a Beira» e as bogas do Varosa «sobrelevam em sabor a todo outro pescado doutras ribeiras»<sup>20</sup>.

<sup>16</sup> Cf. FERNANDES 2001: 38. Ainda conseguimos provar todos os anos, no mês de Março, falachas de Armamar de produção doméstica. É inútil procurá-las no comércio, pois não existem! Outra hipótese de as provar é ir de manhã muito cedo à feira de São Gregório que se realiza todos os anos no lugar de Santa Cruz deste concelho, no dia 12 de Março. Um dito espirituoso local diz que para ficarem boas a massa tem de ser tendida com o traseiro da mulher que as faz! Ou enroladas nos seus joelhos! Registe-se a existência de um falacheiro em Lamego, de seu nome Estêvão Rodrigues, em 1290; cf. COSTA 1977: 482 Nota 26. Na freguesia de Tamanhos, concelho de Trancoso, existe o lugar de Falachos. Não tendo directamente a ver com a questão, mas não deixando de ser curioso, os *Falashas* são uma tribo da Abissínia que se julgam descendentes de hebreus do tempo de Salomão que emigraram para África (cf. *O Comércio do Porto* de 5 de Janeiro de 1923, p. 1).

<sup>17</sup> Sobre estes peixes do Douro ver COELHO, M. M. (1990) – «*Chondrostoma polylepis duriensis*: a boga da região galaico duriense; e *idem* & COLLARES-PEREIRA, M. J. (1990) – «A família *cyprinidae* na Bacia do Douro: diversidade e aspectos ecológicos», ambos in *Observatório*, nº 1 (e único). Vila Nova de Gaia: Câmara Municipal; p. 377 e segs. e 391 e segs..

<sup>18</sup> Sobre o apreciado ciclóstomo e o desaparecido solho, veja-se ALMAÇA, Carlos (1990) – «A lampreia e o esturção na Bacia do Douro». In *Observatório* nº 1 (e único), *op. cit.* Nota anterior, p. 377 e segs..

<sup>19</sup> Ver nota anterior.

<sup>20</sup> Cf. FERNANDES 2001:55 e 48.

Mas a estas onze variedades de peixes de rio, o apetite local juntava a preferência por doze outros peixes de mar, ou de mar e rio, além de um mamífero aquático, e ainda vários mariscos e crustáceos trazidos da costa pelos almocreves: neste rol entram badejos, cações, congros, linguados, peixotas ou pescadas frescas, “de molho” e secas<sup>21</sup>, raia, robalos, ruivos frescos e secos, sardinhas, sável seco e salgado, e solhas, postas de toninha fresca, berbigões, caranguejo, mariscos e mexilhões. Não faltava nada destes comerem nesta região: graças aos almocreves «muitas vezes não ha[via peixe] fresco no Porto e em Matosinhos e o temos nesta cidade [de Lamego, vindo] de Galiza e de Aveiro, e muita sardinha fresca, como agora temos aqui [vinda] de Galiza e no Porto não a há» regista o nosso cronista<sup>22</sup>.

Vemos pois que os bons pratos de peixe de mar da gastronomia duriense são uma tradição com, pelo menos, quinhentos anos, depois superlativada nos pratos de bacalhau, a proteína animal por excelência da expansão europeia, mas também da colonização interna de Portugal até tempos bem recentes. Perdeu-se entretanto o gosto pela posta de toninha, hoje impensável, mas não pelos mariscos e crustáceos: não há pois que estranhar se em qualquer destas terras o forasteiro encontrar nos dias de hoje uma “marisqueira”.

Na ordem tradicional das refeições, seguem-se os pratos de carne de animais domésticos ou domesticados, havendo aqui referência à carne dos bois de Baião «que levam todas as carnes de boi em sabor»<sup>23</sup>, à carne de vaca, cabra, cabrito, carneiro e crestão (chibo capado). Mas as referências mais encomiásticas são para as carnes de porco e de marrã e seus derivados, o presunto, o toucinho e o unto. A carne porcina desta região era então «[d]as mais saborosas carnes do Reino por serem [os porcos] cevados com castanha», repete em capítulo próprio o texto que vimos a seguir,

<sup>21</sup> Interessante esta hesitação em 1532 entre os termos peixota e pescada, sabendo-se que o segundo substituiu o primeiro até aos dias de hoje. Não menos interessante é a ausência de bacalhau, que a pescada ainda substituiu nas modalidades fresca (que não se regista para o Douro neste documento); “de molho”, ou seja, conservada em salmoura, e seca, segundo o processo depois comum no bacalhau. Fica assim reticente, para esta região, a afirmação de Vitorino Magalhães Godinho de que «já desde os começos do século XVI [o bacalhau] era, juntamente com o milho, o alimento básico da população», segundo se lê em VARELA, Consuelo (2001) – «A pesca do bacalhau entre os séculos XV e XVIII». In *A pesca do bacalhau. História e Memória*; coordenação de Álvaro Garrido. Lisboa: Editorial Notícias, p. 32. A mais antiga notícia que conheço sobre a partida de um barco do rio Douro para a pesca do bacalhau data de 1558, quando o galeão Espírito Santo foi a Lisboa ou Setúbal abastecer-se de sal e daí rumar à Terra Nova para a sua pesca, conforme se lê no *Boletim da Câmara Municipal do Porto*, vol. XXX, p. 383. Porém em Aveiro já seria conhecido nas primeiras décadas do século XVI (cf. VARELA *op. cit.* 32).

<sup>22</sup> Cf. FERNANDES 2001:64.

<sup>23</sup> *Idem*, *idem*:65.

falando ainda na sua exportação até «para a cozinha de El Rei nosso senhor e também muitas marrãs e muitos presuntos vão para a corte e outros lugares»<sup>24</sup>.

São breves as referências à criação doméstica de coelhos, galinhas e ovos, mas mais circunstanciadas à caça de coelhos, corços, galinholas, lebres, perdizes e javalis.

Todos aqueles peixes e estas carnes eram condimentadas e conservadas com as já referidas especiarias que aqui vinham do Oriente pela mão dos mouros antes das armadas da Índia, a que se juntava a mostarda<sup>26</sup>, o sal e o vinagre.

Para usar como entrada, ou entremez, ou ainda como alimentos de substituição, existiam ainda o leite e seus derivados, a manteiga e os queijos, frescos ou secos.

Os doces não abundavam nesta dieta alimentar: para além do mel, de que se fazia o hidromel ou água rosada para beber<sup>27</sup>, a única referência a doces são as queijadas de Lamego, não no documento que temos vindo a seguir, mas no foral doado por D. Manuel I em 1514. Seriam já então muito apreciadas em toda a região<sup>28</sup>.

<sup>24</sup> *Idem, idem*:60.

<sup>25</sup> Para termos uma ideia da variação da caça na região determinada pela alteração da paisagem por acção antrópica, verifiquemos que no foral de São João da Pesqueira de 1055-1065 e sua confirmação de 1256 ainda se fala em veados (cervum), javalis e ursos, já de todo esquecidos no foral de 1510, onde no entanto se refere a «pesqueira grande» e as «outras pescarias antigas». No foral manuelino da Guarda, para onde são remetidos alguns aspectos dos forais da região, como o da Pesqueira, fala-se em coelhos, lebres, perdizes, patos, adens, pombos, para além de galinhas, bem assim como em peles de cervo, gamo, corço, raposos e martas; cf. BARRROS, Amândio Jorge Morais (2001) – *Forais de São João da Pesqueira*. São João da Pesqueira: Câmara Municipal, p. 13, 15/16 e 35.

<sup>26</sup> O condimento de mostarda é uma pasta de agraço, isto é, de uvas verdes trituradas, com as sementes de *Brassica nigra* (L.) Koch, ou mostarda negra, ou ainda, de picante menos intenso, a *Sinapis alba* L., a mostarda branca, sendo também usada para efeito idêntico a *Descurainia sophia* (L.) Web., a sofia dos cirurgiões; cf. *Segredos e virtudes das plantas medicinais*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1983, p. 144 e 220. As sementes da mostarda podiam ainda ser esmagadas em mosto de uvas tintas, para condimentar as carnes vermelhas. A pasta de mostarda comercial dos dias de hoje, para além das sementes daquelas plantas, tem outros ingredientes.

<sup>27</sup> Esta água rosada aparece no mesmo parágrafo do mel no texto de Rui Fernandes, aí se dizendo que dela se produziam na região 80 almudes. Cremos pois tratar-se do hidromel, ou mesmo de um hipocraz a que adicionavam vinho e talvez outros ingredientes. Não deve ser confundida com a água de rosas ou rosada usada como cosmético ou perfume, como se vê em MARQUES, A. H. de Oliveira (1964) – *A sociedade medieval portuguesa*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, editora, p. 17 e 65.

O consumo de água rosada, bem assim como o de amêndoas, os quais se encontram no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, seria uma influência da cozinha árabe, segundo ROSENBERGER, Bernard (1996) – «La Cuisine Arabe et son apport à la Cuisine Européenne». In *Histoire de l'Alimentation*, direcção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. Paris:Fayard, p. 363, citado por BRAGA 2006:239 Nota 9.

<sup>28</sup> Cf. COSTA 1977:523; segundo FIGUEIREDO, 1949 II:807 a, a queijada é um «pastel chato, feito de leite, ovos, queijo, açúcar e massa de trigo». Sobre a sua preparação ver MARQUES 1964:13.

Registe-se a existência de um alfeloeiro (pasteleiro) em Lamego, de seu nome Martim Anes, em 1390; cf. COSTA 1977:489.

Eram estes os alimentos então disponíveis e habituais na sub-região da Beira Douro nas primeiras décadas do século XVI. Sobre a maneira de os preparar não temos informações; mas não deviam ser muito diferentes das habituais operações culinárias do cozer, assar, grelhar, ou refogar que se usam ainda nos dias de hoje, tendo entretanto mudado os utensílios culinários, mas não tanto o *modus operandi*. Como refeição ritual colectiva, o texto que seguimos regista o jantar de Montemuro que todos os seus moradores «pais e filhos, em dia de São Martinho» realizavam na igreja, composto por «três iguarias» – em dia de carne: a de vaca, carneiro, marrã com mostarda e magusto; em dia de peixe; pescada, raia e sardinhas, com azeite e vinagre e depois nozes e vinho; pelo Natal, como complemento, treze almudes de vinho<sup>29</sup>.

Nesta sociedade, que começava a receber as influências da globalização do mundo pós-colombiano, não havia ainda a batata, o tomate, o pimentão, a abóbora, o chocolate, a baunilha, a mandioca, o abacate, o ananás, o abacaxi, o óleo de girassol, o amendoim ou o caju. Tudo isto, que hoje nos parece vulgar, chegará cá muito tempo depois, incluindo os perus, vindos da América do Sul, divulgados entre nós pelos ingleses.

Temos dúvidas sobre que tipo de milho seria o então aqui cultivado<sup>30</sup>, bem assim como o feijão<sup>31</sup>. Em relação ao açúcar e ao arroz, a serem conhecidos,

<sup>29</sup> Cf. FERNANDES 2001:56.

<sup>30</sup> O texto refere *milho*, *milho marroco* e *milho painço*. Não sabemos se o primeiro seria já o milho *maíz*, o *Zea mays* L., ou *milho grosso*, o qual foi pela primeira vez descrito precisamente em 1532, na *Crónica de las Índias* de OVIEDO y VALDEZ, G. H., publicada em Salamanca em 1547. Do Novo Mundo o milho teria vindo para Sevilha em meados do século XVI, onde os portugueses o teriam ido buscar para semear nos «campos de Coimbra».

O milho painço, era milho miúdo, do qual há notícia em Portugal, pelo menos, desde o século XIII, com representação heráldica na família dos Milhaços; cf. MATTOS, Armando de (1943) – *Dois estudos: I-«Manis Palla»; II-«Giral Cabrom»*. Porto: Junta de Província de Douro Litoral, e MARQUES 1964:15.

O *milho marroco* (de Marrocos) é com certeza o *milho zaburro* com aquela origem, cultivado pelos mouros da Península, o que, nos arredores de Lamego, não admira, por razões aduzidas no texto e em outras notas deste. Sobre este assunto ver FERRÃO, José E. Mendes (1992) – *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. Lisboa: IICT/CNCDP/FJB, p. 111 e seguintes; e OLIVEIRA, Aurélio de (1999) – *Nos rumos da Modernidade*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 218-220.

Segundo COSTA 1977:482, o milho (zaburro?) só aparece na região no século XV.

<sup>31</sup> Sobre as espécies de feijão existentes no passado em Portugal ver FERRÃO 1992:94 e seguintes, onde se pode ler: «O *Phaseolus vulgaris* é originário da costa oriental da América do Sul e tudo indica que os portugueses já aí o encontraram cultivado e, portanto, fazendo parte da alimentação dos autóctones», de que há descrições com pormenor desde a fixação dos portugueses no Brasil.

seriam com certeza uma raridade, que Rui Fernandes não deixaria de anotar, se por aqui existissem<sup>32</sup>.

Tudo o que se come e bebe nesta região nos dias de hoje pode pois ser aferido por este notável documento, e assim podemos partir à procura da data da introdução de outros alimentos e iguarias mais recentes e a maneira de os preparar. Creio que podemos concluir que, no essencial, a boa gastronomia da região, se manteve e, se mudou alguma coisa, foi em tempos recentes.

Vejamos agora uma rápida comparação com os nossos dias: nas primeiras décadas do século XX em Lamego havia apenas um talho de carne de boi; à sexta-feira ia-se ao mercado comprar trutas do Varosa e do Balsemão; à quinta-feira comiam-se os “fatos” de carneiro (tripas) com feijão; na época própria comia-se sável de esca-beche e espetadas de enguias, que vinham de Aveiro em pipas de madeira; ao longo do ano comia-se polvo seco curado, tudo isto com saladas de azedas ou de agriões.

Na romaria da Senhora dos Remédios podiam comer-se, ali mesmo, fêveras de marrã frita cortadas da porca já morta exibida no local, acompanhadas de batatas cozidas e pão de ralão (trigo e centeio), este talvez com alguns vestígios de cra-

---

Por isso reafirmamos o que já dissemos em GUIMARÃES 2004 a:60 Nota 2, que não tem qualquer consistência histórica a atribuição do saboroso prato das “tripas à moda do Porto”, pelo menos como ele vem descrito nos livros de culinária e nós o conhecemos e apreciamos, ao tempo do Cerco de Lisboa pelos castelhanos (1384) ou à conquista de Ceuta (1415), como se pode ler, entre outros, nos *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa* pela pena de Maria Emília Cancellata de Abreu e Francisco d’Andrade Roque de Pinho. Lisboa: Selecções do Reader’s Digest, 1984, p. 112, e vem sendo repetido por outras pessoas e entidades sem o menor sentido crítico.

Onde é que, naqueles recuados tempos, os populares portuenses conseguiram o feijão manteiga e a pimenta preta, para já não falarmos no arroz para acompanhar? É possível que de há muito os habitantes do Porto, bem assim como os de todos os lugares onde se abatiam reses, comessem as suas tripas, mas o prato que conhecemos com aquele nome, e as respectivas características, são, com certeza, muito mais recentes. A *Novíssima Arte de Cozinha*. Lisboa: Tavares Cardoso & Irmãos, 1889 apresenta, nas receitas brasileiras, umas «tripas de vaca à mineira» e «tripas de vaca enrolada», *apud* BRAGA 2006:241.

<sup>32</sup> Sobre a presença de açúcar e de arroz em Portugal ver FERRÃO 1992:19 e seguintes e 146 e seguintes.

Sobre o primeiro, ele já existia na Península pelo menos desde o início do século X e nos séculos XV e XVI produzia-se em larga escala na Madeira e nos Açores. Mas era produto caro, para exportação.

O arroz existe na Península Ibérica desde tempos recuados, havendo notícia da sua utilização em Portugal no reinado de D. Dinis. Porém o seu cultivo coincidia com as zonas de seções e, por isso, nunca foi muito abundante e muito menos popular.

Em MARQUES 1964:13 o arroz entra apenas na confecção de “manjares de leite”, ou seja, doces.

vagem, que o vinho tem as costas largas mas não justifica tudo<sup>33</sup>. E, mais perto da Sé, as bolas de bacalhau, de sardinha, de carne, de presunto ou só de manteiga, que ainda hoje se fazem, ali se vendiam em grande quantidade.

Na noite da consoada comia-se, além das batatas com o bacalhau, com certeza prato seiscentista, as especialidades mais antigas, como o polvo frito e o arroz de polvo, a raia cozida, o bacalhau frito e os bolinhos de bacalhau. No dia de Natal, o galo alourado e o cabrito assado. E de doçarias, as setecentistas e conventuais rabanadas, o leite-creme, a aletria, todas a ombrear com os antigos formigos e as mais antigas filhoses, a massa de pão frita e polvilhada com canela e açúcar, a que aqui chamam, por coerência anatômica e social, “orelhas de abade”. Também mou-ras, certamente, estas outras “faturas” da Beira Douro.

Na Páscoa comia-se o pastoril cabrito e, à sobremesa, pão-de-ló com vinho fino. Na quadra trocavam-se folares, roscas de pão com ovos cozidos no meio, e também amêndoas cobertas com açúcar caramelizado. Havia também figuras de pão doce, nomeadamente uns “pitos” que as raparigas davam aos rapazes em troca da “rosca”. Continuamos, obviamente, a falar de especialidades locais de doçaria<sup>34</sup>.

Hoje a Beira Douro já não tem cereais como outrora, que a vinha todo o espaço foi tomando. Em muitos locais apenas nos últimos cem anos ou há menos<sup>35</sup>. Nesta região havia mesmo pães famosos: o da Pesqueira, um «pão fino, feito de farinha triga, sem mistura de milho, bem amassado, bem levedado e bem cozido...» chegou a desaparecer por volta dos anos sessenta do século passado<sup>36</sup>. Hoje ainda aparece por aqui bom pão, mas não sabemos se será como o de antanho.

<sup>33</sup> Em algumas áreas da Beira produtoras de centeio apanhava-se a cravagem que depois se vendia a “uns senhores do Porto, não se sabe para quê”. Era assim em Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo nos anos vinte do século passado. Sendo aquele fungo o LSD natural, do qual usaram pintores e outros artistas em busca do outro lado do espelho, é provável que tal colheita se destinasse à farmacopeia.

<sup>34</sup> Estes dados e os da nota anterior, foram fornecidos ao autor por sua mãe, Perpétua Gonçalves Rua, nascida em Lamego, na freguesia da Sé, em 1917, tendo na infância residido também na Vila da Rua (Moimenta da Beira), e Escalhão (Figueira de Castelo Rodrigo). Aos oitenta e nove anos conserva-se lúcida e com estas memórias bem presentes (2006).

<sup>35</sup> Veja-se por, exemplo, MONTEIRO, Manuel (1911) – *O Douro*. Porto: Emílio Biel & C<sup>a</sup>., onde em várias passagens se indica ainda uma intensa actividade cerealífera na Beira Douro no início do século XX, que com certeza se acentuou durante as guerras mundiais, pois o povo não come vinho e o aforismo salazarista de que «beber vinho é dar de comer a um milhão de portugueses» carece de duas premissas verdadeiras: que haja quem o compre e que haja quem o beba, caso contrário o vinho será a dupla desgraça de quem o produz.

<sup>36</sup> Segundo CORREIA, João de Araújo, *Ecos do País*, de 14-12-1968, citado por MONTEIRO 1992:139/140.



**Foto 4** | Homem transportando um cesto de peras; pormenor da pintura *Cristo em casa de Marta* atribuída à oficina de Vasco Fernandes, c. de 1535, proveniente da capela do Paço Episcopal, de Fontelo, hoje no Museu Grão Vasco.

Também já não há à venda, não se exporta, nem se come, aquela incrível variedade de fruta que fartava os locais e os passantes e que no século XIX navios e navios levaram pela barra do Douro fora até aos portos do Norte<sup>37</sup>. Nem as frutas em calda, secas ou escarchadas, preparadas pelos diversos conventos de freiras, que tanto sucesso faziam no mercado londrino, para acompanhar um bom Porto velho num requintado *lunch*<sup>38</sup>, e que algumas quintas e outras empresas tentam periodicamente recuperar sem a teimosia ou o investimento suficientes para tornarem o negócio permanente, expansivo e rentável<sup>39</sup>. Em Lamego já não há presuntos da terra à venda e a castanha fica mais para o javali do que para o porco doméstico. Quanto à caça, com a destruição sistemática da já pouca paisagem natural do Douro<sup>40</sup>, substituída pela vinha, pelos eucaliptais e pelas infestantes e, no futuro, parece que por campos de golfe, tudo isto fará com que esta actividade seja, cada vez mais, uma paródia de fim de semana. Nas albufeiras, o achigã vai destruindo as espécies piscícolas tradicionais: já não há esturjão e as barragens acabaram com o sável.

<sup>37</sup> A este propósito veja GUIMARÃES 2004 b:245/246.

<sup>38</sup> Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (1988) – *Um português em Londres. Cartas de J. M. Virginiano, correspondente dos Ferreiras da Régua, no período pós napoleónico*. Vila Nova de Gaia: A. A. Ferreira S.A. – Arquivo Histórico, p. 68; e GUIMARÃES 2004 b: 245/246.

<sup>39</sup> Tentaram comercializar frutas seleccionadas em caixa, nos últimos cem anos, pelo menos a Companhia Vitícola, Vinícola e Agrícola de Ventozelo (MONTEIRO 1911:92).

<sup>40</sup> Sobre as paisagens do Douro e a sua transformação veja-se GUIMARÃES, J.A. Gonçalves (2003) – «Contributo para o estudo da Paisagem do Alto Douro vinhateiro». In *Revista de Ciências Históricas*, vol. XVIII. Porto: Universidade Portucalense Infante D. Henrique, p. 157-170. COSTA

É evidente que o mundo se transforma e as regiões também. Tomara que sempre pelos melhores motivos e através das melhores opções. Da gastronomia da Beira Douro do século XVI ficaram-nos pois alguns produtos e comeres que ainda hoje estão presentes: o pão, apesar de tudo, a castanha, os legumes, boas carnes de boi, os cabritos e borregos, o porco e seus derivados, os pratos de peixe, de rio como petisco, de mar como hábito, alguns pratos de caça, alguma fruta, bom azeite e muito e bom vinho, tudo muito bem condimentado e apaladado.

O resto, todo o resto, foi chegando cá desde então e, a mais das vezes, muito recentemente<sup>41</sup>.

Nota final: Agradeço a Margarida Cunha, Amélia Cabral e Dr<sup>a</sup> Fátima Teixeira o tratamento informático do texto e dos quadros. Os pormenores de pinturas do século XVI do Museu Grão Vasco foram extraídos das *Actas do Simpósio "Vasco Fernandes, pintor renascentista de Viseu"*. Viseu: Museu de Grão Vasco, 1991, p. 28 e 121.

---

1977: 481 estratifica a paisagem da Beira Douro do seguinte modo: a vinha nas encostas voltadas para o Douro; o trigo e a castanha nas cumeadas; nas serras o gado e o centeio. Mas mesmo esta arrumação da paisagem é relativamente recente: no século XVI cultivavam-se em São João da Pesqueira cereais e linho «e cousas que Deus der nas varzias de Freixil ao longo do Douro»; cf. BARROS 2001:18. A microtoponímia da região bem pode ajudar a perceber a evolução da paisagem corrigindo os "mitos vinhateiros" mais recentes.

<sup>41</sup> É notória a falta de estudos profissionais sobre a História da Alimentação e da Gastronomia em Portugal, pois os que existem, as mais das vezes, são obra de literatos ou de profissionais de cozinha e quem naturalmente falta formação arqueológica, histórica e antropológica, motivando as inexactidões ou mesmo erros grosseiros, estampados em tais obras. A título de exemplo, folheamos uma obra muito vendida em Portugal, os *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, 1984, na qual não é possível encontrar individualizados os comeres da Beira Douro, pois aparecem sob a designação de «Trás-os-Montes e Alto Douro», geograficamente demasiado ampla, e em que muitos dos pratos apresentados são «à transmontana» e não «à duriense», à excepção de uns «bifes à Alto Douro» (p. 136) e um «salpicão do Douro» (p. 216), a que se pode juntar o «presunto de Lamego» (p. 118) e a «tarte de Lamego» (p. 311). Sendo certo que a gastronomia da Beira Douro resulta do encontro da da Beira Alta e da do Douro Litoral com a transmontana, por certo que haveria aqui que redistribuir a origem e fixação de algumas daquelas receitas.

Assinalem-se aí algumas *gralhas*, como a errada localização de Ervedosa do Douro (p. 111); algumas *gaffes* como a de se dizer que «o presunto à maneira de Lamego deve ser previamente curado» (p. 118), o que é óbvio, pois então não seria presunto, mas *perna*; Resende, com ou sem cavacas, não é em «Trás-os-Montes-e-Alto Douro» (p. 258), mas no Douro Litoral, embora pertença à sub-região da Beira Douro, como ficou dito.

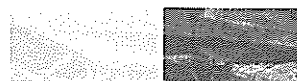
## Anexos:

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Géneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
I a – Cereais	aveia	–	local	C523
	centeio	–	“	D 37;50; C 379
	cevada	cavalar	“	D 37
	cevada	tremês	“	D 37
	milho	–	“	D 37
	milho	marroco	“	D 37
	milho painço		“	C 523
	painço		“	D 37
	pão <sup>1</sup>		“	D 34
	trigo		“	D 55
	trigo	galego	“	D 37
	trigo	tremês	“	D 37
I b – Cereais moídos (farinhas)	farelos	trigos	“	D 72
	farelos	centeios	“	D 72
	farinha	–	“	D 52
I c – Cereais cozidos (pão e biscoitos)	biscoito			C 523
	pão	–	“	D 73
	pão	centeio	“	D 50

<sup>1</sup> No sentido genérico de cereais panificáveis.

C – COSTA, Manuel Gonçalves (1977) – *História do bispado e cidade de Lamego*, vol. I – Idade Média: a Mitra e o Município. Lamego, ed. do A..

D – FERNANDES, Rui [1532] – *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas*; edição crítica de Amândio Morais de Barros – Porto: Beira Douro, 2001.



Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
II – Legumes e Hortaliças	abóboras		local	D 42
	alhos		"	C 381; 524
	cardos <sup>2</sup>		"	D 42
	cebolas		"	C 381
	cenouras		"	D 42
	cogombros <sup>3</sup>		"	D 42
	couves	várias	"	D 42
	ervanços <sup>4</sup>	-	"	D 39
	ervilhas	ceitãs	"	D 39
	ervilhas	"das outras"	"	D 39; 62
	favas		"	D 39; 62
	feijões		"	D 39
	hortaliças		"	D 42
	legumes		"	D 34
	lentilhas		"	D 39
	nabos		"	D 37
	rabãos <sup>5</sup>		"	D 37; 42
	repolhos		"	D 42

<sup>2</sup> Alcachofras?

<sup>3</sup> Pepinos.

<sup>4</sup> O m. q. grão-de-bico ou gravanços, cf. FIGUEIREDO 1949 – I: 1039b.

<sup>5</sup> O m. q. rábanos.

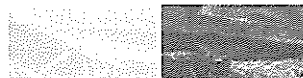
C – COSTA 1977; D- FERNANDES 2001

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
III a – Fruta fresca	abrunhos	-	local	D 41
	ameixas	bicais	"	D 41
	"	esgana-cão <sup>6</sup>	"	D 40
	"	manosinhas	"	D 40
	"	reinois	"	D 40
	"	saragoças	de Saragoça ?	D 40
	"	verdeais	local	D 40
	ameixiais	-	"	D 40
	cerejas	-	"	D 37; 40
	"	agostinhas	"	D 40
	"	amarguinhas	"	D 40
	"	bastezes	de Basto ?	D 40
	"	bicais	local	D 40
	"	pedrais bicudas	"	D 40
	"	pedrais pretas	"	D 40
	"	soldares	"	D 40
	"	trigais	"	D 40
	cidras	-	"	D 40
	figos	alvares	"	D 40
	"	bugalhais	"	D 40
	"	burjaçotes	"	D 40
	"	castanhais	"	D 40
	"	donegrais	"	D 40
	"	lampãos	"	D 40
	"	longais	"	D 40
	"	negraínhos	"	D 40
	"	pedrais	"	D 40
	"	vendimos	"	D 40
	"	verdeais	"	D 40
	"	"outros"	"	D 42
	ginjas	-	"	D 40
	laranjas	-	"	D 40
	limas	-	"	D 40
	limões	-	"	D 40
	maçãs	baioneses	de Baiona ?	D 40
	"	camoesas	local	D 40
	"	doçares	"	D 40
	"	nanos	"	D 40
	"	negraínhas	"	D 40
	"	ozães	local	D 40
"	pevidães	"	D 40	
"	repinaldo	"	D 40	



Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
	"	rostibons	"	D 40
	"	rustimãos	"	D 40
	"	são martinhas	"	D 40
	"	sapães	"	D 40
	"	sirgainho	"	D 40
	"	sodracãs	"	D 40
	"	velosos	"	D 40
marmelos		barbaros	"	D 41
"		galegos	da Galiza ?	D 41
melões		-	local	D 42
"		temporãos	"	D 42
nêsperas		-	"	D 41
outras frutas		-	"	D 37
peras		Baguim (de)	Baguim	D 40
"		botelhas	local	D 40
"		codornos	"	D 40
"		coxa de dona	"	D 40
"		doçares	"	D 40
"		engoxa (de)	"	D 40
"		junhais	"	D 40
"		longais	"	D 40
"		manosinhas	"	D 40
"		pão	"	D 40
"		ruivais	"	D 40
"		sobrego (de)	"	D 40
"		sormenhas	"	D 40
"		sorvas	"	D 40
"		trigais	"	D 40
"		Vila Verde (de)	Vila Verde ?	D 40
pêssegos		alborques ou alperces	local	D 41
"		durázeos	"	D 41
"		durázeos calvos	"	D 41
"		durázeos	"	D 41
"		romãos	"	D 41
"		molares	"	D 41
"		molares calvos	Vila Verde ?	D 41
"		romãos	local	D 41
"		romãos que em Lisboa chamam maracotões	"	D 41
"		"outros"	"	D 41"

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Géneros alimentícios	Designação	Varietades	Proveniência	Observações
	romãs	agras	"	D 41
	"	agras doces	"	D 41
	"	doçares	"	D 41
	sorvas <sup>7</sup>	-	"	D 41
	uvas	abelhal	"	D 42
	"	agudelho	"	D 42
	"	Alvaro Sousa ou malvasia	"	D 42
	"	amaral	"	D 42; 55
	"	bastardo	"	D 42
	"	buoval ou burreal	"	D 42; C 379
	"	camarinho	"	C 379
	"	castelão ou catalão	"	D 42; C 379
	"	ceitão	"	D 42
	"	donzelinho	"	D 42
	"	felgosa ou folgoza	"	D 42; C 379
	"	ferral de muitas castas	"	D42
	"	lourel ou lourelho	"	D 42; C 379
	"	mourisco	"	D 42
	"	samarrinho	"	D 42
	"	terrantes	"	D 42
	"	tinto	"	C 379
	"	trincadente ou trincadeira	"	D 42; C 379
	"	verdelho branco	"	D 42
	"	verdelho preto	"	D 42
	"	zeitão	"	C379
	zamboas <sup>8</sup>	-	"	D 40
III b - Fruta fresca transformada	ameixerias	passadas	local	C 524
	azeite	"dos bons do Reino"	"	D 34; 38; 51; 56
	azeitonas	-	"	C 521
	vinho	-	"	D 34; 47; 49; 56
	"	amaral	"	D 37
	"	cheiroso	"	D 37
	"	velho, que cheira	"	D 38



Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
III c – Frutos secos	amendoas	-	“	C 524
	avelãs	-	“	D 55
	castanhas	longais	“	D 38
	“	rebordãs	“	D 38
	“	secas cascudas <sup>9</sup>	“	D 38
	“	secas picadas	“	D 38
	“	verdes	“	D 34; 38; 55
	nozes	-	“	D 34;39;49;55 e 56
pinhões	“por britar”	“	C 524	
III d – Frutos secos transformados	pão de farinha de castanha	falachas	“	D 38

<sup>6</sup> Ameixa ordinária azulada; cf. FIGUEIREDO 1949 I: 1072 a.

<sup>7</sup> Sorvas são uns frutos pequenos esverdeados ou vermelho acastanhados também conhecidos por sorveiras ou sorbeiras.

<sup>8</sup> Espécie de cidra; cf. FIGUEIREDO 1949 – II: 1335 a.

<sup>9</sup> Para cevar porcos.

C – COSTA 1977; D- FERNANDES 2001

<b>Alimentos usados na Beira Douro em 1532</b>				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
<b>Gêneros alimentícios</b>	<b>Designação</b>	<b>Variedades</b>	<b>Proveniência</b>	<b>Observações</b>
<b>IV a – Peixe de rio</b>	barbos	–	local	D 43; 48
	bogas	–	“	D 43; 48; 49
	bordalos	–	“	D 55
	escalos	–	“	D 55
	iroses	–	“	D 44
	lampreia	–	“	D 43; 46; 47
	mugens	–	“	D 43
	“	–	de Caldas de Aregos até ao Porto	D 43
	sáveis	–	local	D 43; 46; 47
	savelhas	–	“	D 44
	solhos	–	“	D 44
	trutas	–	“	D 44; 48; 49; 51; 55
<b>IV b – Peixe de mar</b>	badejos	–	costa	D 64
	cações	–	“	D 64; 72
	congros	–	“	D 64; 72
	linguados	–	“	D 64; 72
	peixota	fresca	“	D 56; 72
	pescada	fresca	“	D 64; 72
	“	de molho	“	D 71
	“	seca	“	D 64
	raia	–	“	D 56; 64; 72
	robalos	–	“	D 64
	ruivos	–	“	D 64; 72
	“	secos	“	D 71
	sardinhas	–	–	D 56; 64
	sável	seco salgado	“	“
solhas	–	“	D 64	
<b>IV c – Mamíferos aquáticos</b>	toninha	fresca	costa e rio Douro	D 64; 72
<b>IV d – Mariscos</b>	berbigões	–	costa	D 71
	caranguejos	–	“	D 71
	mariscos	–	“	D 64
	mexilhões	–	“	D 71



Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variiedades	Proveniência	Observações
V a – Carne de animais domésticos: bovinos	boi	–	de Baião	D 65
	vaca	–	local	D 50; 56
V b – Carne de animais domésticos: ovinos e caprinos	cabra	–	“	D 51; 65
	cabrito	–	“	D 72
	carneiro	–	“	D 51; 56; 65
	crestão <sup>10</sup>	–	“	D 65
V c – Carne de animais domésticos: suínos e derivados	marrã <sup>11</sup>	–	“	D 56; 60
	porcos	–	“	D 38; 60; 72
	presunto	–	“	D 60
	toucinho	–	“	C 489
	unto	–	“	C 524
V d – Carne de animais de criação e derivados	coelhos	–	“	D 72
	galinhas	–	“	D 72
	ovos	–	“	D 72
V e – Caça	coelhos	–	“	D 51
	corços	–	“	D 74
	galinholas	–	“	D 51
	lebres	–	“	D 51
	perdizes	–	“	D 51; 72
	porcos (javali)	–	“	D 74

<sup>10</sup> Chibos castrados.

<sup>11</sup> Porca nova que deixou de mamar.

C- COSTA 1977; D- FERNANDES 2001

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
VI – Condimentos	especiarias	–	Oriente	D 67
	mostarda <sup>12</sup>	–	local	D 56; C 521
	sal	–	costa	D 51
	vinagre	–	local	D 47; 56

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
VII – Lacticínios	leite	–	“	D 50; 51
	manteiga	–	“	D 51
	manteiga	salgada	“	C 524
	nata	–	“	D 51
	queijo	–	“	C 489
	queijos	secos	“	C 524

Alimentos usados na Beira Douro em 1532				
segundo Rui Fernandes in <i>Descrição do terreno ao redor de Lamego...</i> e outros documentos coevos.				
Gêneros alimentícios	Designação	Variedades	Proveniência	Observações
VIII – Doces e Xaropes	água rosada	–	local	D 39
	mel	–	“	D 39
	queijadas	–	“	C 523

<sup>12</sup> Pasta de agraço com sementes de *Brassica nigra* (L.)Koch (mostarda negra), ou de *Sinapsis alba* L. (mostarda branca).

C- COSTA 1977; D- FERNANDES 2001

## Aperçu sur la mise en place des appellations viticoles d'origine en Bordelais.



Michel Réjalot<sup>1</sup>

Alors que l'année 2006 marque les 250 ans de la délimitation de la région viticole du Douro, on peut juger à bon droit que toute réflexion sur ce processus de construction territoriale prendra d'autant plus de sens qu'il sera replacé à côté d'autres régions viticoles ayant connu une délimitation administrative. Comparativement à ses voisins italo-ibériques, la France ne peut revendiquer l'antériorité historique d'une démarcation viticole officielle; en revanche, elle a développé à partir du début du XX<sup>e</sup> siècle un très important système d'appellation pour ses grands vignobles, système qui s'est inspiré de réalités existantes chez ses voisins méridionaux, et qui servira à son tour de point de repère pour de nombreux autres pays viticoles dans leurs souhaits de protéger et gérer la rente économique. Aujourd'hui, ce système des *Appellations d'Origine Contrôlées* (AOC) reste le pilier de la viticulture française de prestige.

Parmi les grands vignobles français d'appellation, figure bien évidemment le vignoble de Bordeaux. Les lignes qui suivent s'efforcent donc de montrer comment sont nées les appellations bordelaises, dans quel contexte, pour répondre à quels problèmes, pour quels territoires. On doit reconnaître ici que le choix du Bordelais pour traiter de la question des origines des AOC dans le vignoble français est assez arbitraire. D'autres vignobles hexagonaux auraient fort bien pu servir le propos et il y a bien évidemment une commodité non dissimulée pour l'auteur de ces lignes

---

<sup>1</sup> Maître de Conférences à l'Institut de Géographie de l'Université Bordeaux 3.

à traiter du Bordelais. Peut-être accordera-t-on toutefois au vignoble de Bordeaux une certaine «parenté» avec le vignoble de Porto, que la Bourgogne ou la Champagne ne possède pas. Cette parenté n'est certes pas à rechercher au niveau des types de breuvages fournis, ou des techniques viti-vinicoles utilisées, en réalité fort dissemblables; mais davantage dans l'inscription des deux ensembles au sein des vieux circuits de la navigation atlantique, dans les débouchés commerciaux séculaires vers la Grande-Bretagne, dans un axe fluvial justifiant l'implantation des ceps et structurant le développement spatial du vignoble, sans compter le rôle d'un port exportateur régional ayant à terme donné son nom au vin lui même.

S'efforcer de comprendre l'origine et la logique de création des appellations bordelaises revient concrètement à distinguer entre les héritages les plus anciens, remontant parfois au Moyen Age, qui s'apparentent à des causes «lointaines», ou «indirectes», et la crise de résolution finale, dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, qui fait figure de cause «immédiate» ou «directe».

### *I) Le poids des héritages dans la problématique de naissance des Appellations bordelaises (XIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*

Le problème des vins dits «de Bordeaux» dans un passé plus ou moins lointain tient en deux grandes questions, étroitement liées: d'une part quel était le territoire légitime – s'il y en avait un – des vins répondant à cette qualification? Peut-on repérer d'anciens territoires productifs auquel un tel label aurait été attaché? Cela amène donc à poser en même temps le problème de la terminologie en usage autrefois pour désigner les vins issus du Bordelais (ou d'autres territoires), difficulté centrale de toute réflexion sur les appellations car elle soulève le sens donné à la «marque Bordeaux». D'où vient-elle? Peut-on dater l'époque de son apparition? A quoi correspondait-elle?

## **A) Le vignoble «semi fermé» du Moyen Age et de l'Epoque Moderne.**

### **1) Conditions politiques de la naissance du vignoble commercial de Bordeaux.**

S'il est attesté que la vigne s'implante dans le Bordelais au cours des premiers siècles de notre ère, et que des expéditions de vins se pratiquent déjà durant

l'Antiquité vers les îles britanniques, ce n'est qu'au Moyen Age qu'un grand vignoble commercial prend son essor. Plus exactement c'est durant le XII<sup>e</sup> siècle qu'un important développement viticole se produit, suite au mariage en mai 1152 de la duchesse d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, devenu roi d'Angleterre en 1154. Le rattachement politique de la Guyenne à la couronne anglaise procure en effet un immense avantage à la viticulture de la basse vallée de la Garonne. Par diverses mesures fiscales, le pouvoir britannique pénalise dès lors les importations de vins «français» tandis qu'il favorise les importations en provenance du duché aquitain. Bordeaux se substitue rapidement à la Rochelle comme port exportateur, tandis que les plantations se multiplient dans toute la région de Bordeaux. Mais parce que les cours d'eau constituent les principaux axes de circulation et surtout le moyen de transport les plus aptes à l'expédition des marchandises lourdes, cet appel de Londres aux vins du sud-ouest français profitait inévitablement à toutes les vignes plantées au long des voies d'eau du bassin Garonne/Dordogne. Toute l'Aquitaine intérieure était alors susceptible d'approvisionner le marché britannique en faisant descendre vers l'estuaire de la Gironde des cargaisons de vins.

Ces vins du « Haut Pays» – terme par lequel on désignait les régions situées le long des affluents de la Garonne *en amont de la sénéchaussée de Bordeaux* (doc. 1)- devenaient en quelque sorte une menace commerciale pour les Bourgeois de Bordeaux. Contrôlant les débouchés de tout le système fluvial garonnais, les Bordelais allaient s'ingénier à gérer le trafic fluvial en fonction de leur intérêt. Dès 1214, ces derniers obtenaient du roi Jean Sans Terre la suppression des «coutumes» c'est-à-dire des taxes prélevées sur le commerce des vins provenant de leurs vignes. Ce premier avantage fiscal allait être progressivement complété et renforcé avec le temps. Car, face à la menace française sur le duché de Guyenne, les habitants de Bordeaux n'allaient pas tarder à prendre conscience de leur force de négociation vis-à-vis de leur suzerain anglais en monnayant leur fidélité en échange de nouveaux avantages commerciaux. En 1241, la jurade fit confirmer l'interdiction de l'entrée à Bordeaux des vins du Haut Pays avant la Saint Martin (11 novembre). Par cette mesure, les bourgeois de Bordeaux s'assuraient d'offrir les premiers leurs vins sur le marché et donc la vente complète des volumes, les vins de «haut» ne servant plus que de variable d'ajustement. C'est là l'origine du fameux «*privilège de Bordeaux*» qui non seulement sera rétabli peu de temps après la reconquête française de la Guyenne bordelaise en 1453, mais aura aussi pour effet de stimuler les plantations à l'intérieur de la sénéchaussée privilégiée et de confirmer le caractère viticole du pays bordelais. Dès le Moyen Age donc, on peut

discerner les signes d'une territorialisation du vignoble, mais bien vague et floue à la vérité si nous en référons aux actuelles délimitations: d'une part *«ce système complexe était encore loin de la notion d'appellation d'origine. Il s'agissait simplement de préserver la production d'un groupe social (les bourgeois de Bordeaux) issue de la sénéchaussée privilégiée. [...] La protection de la rente s'était limitée à des avantages commerciaux et les producteurs n'avaient pas obtenus l'exclusivité du nom.»* (Hinnewinkel, 2002, p. 27). D'autre part, on ne doit pas considérer que les vins expédiés à l'époque depuis Bordeaux aient été dénommés «vins de Bordeaux». Cette terminologie n'était guère utilisée et la littérature médiévale cite plus volontiers les «vins de Gascogne». Ce n'est que durant l'époque moderne que l'assimilation entre la ville de Bordeaux et les vins que son port expédie va se développer.

## 2) Changements terminologiques avec l'émergence d'un vignoble plus qualitatif à partir du XVII<sup>e</sup> siècle.

L'expression «vins de Gascogne» se retrouve encore à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle sous la plume de certains auteurs; Florimond de Raemon, un parlementaire bordelais contemporain de Montaigne évoque par exemple en 1598 comment «notre ville de Bordeaux est l'abord ordinaire de tous les peuples qui viennent du Nort charger nos vins de Gascongne [...]» (cité par Leroux, 1918, p.185). L'abandon de la désignation «vins de Gascogne» et son remplacement par la désignation «vins de Bordeaux» semble s'opérer durant les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, sans que l'on en connaisse très exactement les modalités et les probables étapes. On peut avancer, à titre d'hypothèse, que ce changement terminologique est à mettre en lien avec un ensemble de bouleversements d'ordre technico-économique propres à ces deux siècles, qui modifient complètement la substance du produit comme sa perception par les consommateurs. Il est en effet certain que le genre de vin produit dans la région au Moyen Age et jusqu'en 1650 au moins était fort différent de celui que nous connaissons, soit un vin rouge à la robe couverte, possédant du corps et une bonne teneur alcoolique (11 à 14 °), apte à une longue conservation. Le vin médiéval était son exacte antithèse: c'était un «clairet», c'est-à-dire un vin plutôt rosé, peu alcoolisé, et inapte à une conservation de plus de quelque mois, sans doute à cause de sa faible teneur en composés alcooliques.

Or, c'est dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle que des changements se sont produits en matière de type œnologiques. Différents auteurs ont montré comment le clairet médiéval, («claret» pour les Anglais), avait progressivement été mis en

concurrence avec de nouveaux produits issus de la vigne, puis avait fini par disparaître de la palette des vins du Bordelais. Surtout, la diversification des types (vins clarets, vins blancs secs, vins blancs doux, eau de vie) ne doit pas faire oublier que la véritable mutation réside dans l'apparition, selon René Pijassou du moins, du type qui serait l'ancêtre direct du vin de Bordeaux actuel. Désigné sous le terme de «new french claret» dans les gazettes anglaises, ce vin se différencierait des anciens clarets d'abord par ses prix de vente beaucoup plus élevés, l'apparition de la notion de cru particulier, mais aussi par son caractère plus corsé, sa robe plus couverte, un degré alcoolique plus affirmé et une aptitude réelle au vieillissement, résultats de méthodes de cultures (sélection parcellaire empirique, palissage, économie de fumures...) et de techniques d'élevage mieux maîtrisées (renouvellement fréquent de la futaille, soutirage, soufrage, début de la mise en bouteille...) (Pijassou, 1980). L'apparition de ces «new french claret» serait d'ailleurs à mettre en lien avec le contexte géopolitique européen (Enjalbert, 1953, Pijassou, 1980). Les grands propriétaires viticoles bordelais, au premier rang desquels le fameux Arnaud de Pontac, auraient su en quelque sorte s'adapter à une situation commerciale rendue très difficile par les guerres du règne de Louis XIV. Le marché anglais se fermant aux vins français en représailles à la guerre des tarifs menée par Colbert, le seul moyen de contourner l'obstacle des droits de douane prohibitifs aurait été de positionner les vins sur le créneau du luxe, de manière à abaisser l'impact relatif des taxes – payées au tonneau, c'est-à-dire au volume – et à s'adresser à une clientèle peu regardante sur les prix. Quant à la mutation gustative elle est interprétée comme le moyen de reprendre pied sur le marché anglais en s'adaptant au nouveau goût britannique, fortement affecté par la consommation massive des vins portugais durant la période de blocus, vins beaucoup plus noirs et corsés que les vieux claret gascons.

Toujours est-il que ces changements concernent uniquement des crus situés dans la proche région de Bordeaux. Tous les «new french claret» identifiés par leur nom de cru particulier au début du XVIII<sup>e</sup> siècle (Haut-Brion, Lafite, Latour, Margaux...) sont des vins produits dans les *Graves* et le *Médoc*. De même les crus de vins blancs doux qui s'individualisent et grimpent dans la hiérarchie des prix sont les vins du *Sauternais*. Il est d'ores et déjà important de noter pour la suite de notre propos qu'aucun cru renommé n'apparaît dans les régions du «Haut Pays» et que tous les vins prestigieux sont produits à l'intérieur du territoire défini par la sénéchaussée privilégiée de Bordeaux. Celle-ci, ne l'oublions pas, reste du point de vue viticole un territoire d'exclusion jusqu'en 1776, date à laquelle un édit du ministre Turgot supprime purement et simplement l'antique «privilege de

Bordeaux» qui faisait du Bordelais viticole un espace commercial «semi-ouvert» ou «semi-fermé». Restauré pour un temps après la disgrâce du ministre, il est une seconde fois et définitivement aboli durant la Révolution. Celle-ci consacre en effet sur le plan économique les principes libéraux auxquels aspire la bourgeoisie triomphante. Les péages, les obstacles tarifaires, les coutumes innombrables qui segmentent les axes commerciaux de la France sont regardés comme les vestiges de la barbarie. Désormais, la liberté des échanges doit s'imposer en vertu du «laissez faire, laissez passer» cher au physiocrate Gournay. Avec l'entrée dans l'époque contemporaine, le territoire producteur de «vins de Bordeaux» semble donc s'ouvrir de façon totale. Il vrai que le négoce avait de tous temps acheté des «vins de haut» pour les mélanger aux vins récoltés dans la sénéchaussée privilégiée, et cela en dépit de l'interdiction officielle. Même les vins des nouveaux crus distingués étaient régulièrement «travaillés à l'anglaise», autrement dit coupés d'une proportion variable de vins rhodaniens ou méditerranéens, seuls capables de donner corps et couleurs à des vins trop légers. Mal respecté des négociants, surtout lorsque les récoltes du Bordelais s'avéraient de médiocre qualité, le privilège n'en gardait pas moins force de loi et les procès n'étaient pas rares entre la jurade représentant les bourgeois privilégiés et les négociants du quartier des Chartrons, adeptes d'une plus grande liberté du commerce.

Il est certain toutefois qu'avec la suppression du privilège, les choses changeaient fondamentalement. Sans plus aucune entrave légale, tout vin descendant le cours de la Garonne et débarquant sur les quais de Bordeaux était susceptible de devenir du «bordeaux», une fois logé et assemblé dans les chais des négociants avec des vins aux origines variées. Et le XIX<sup>e</sup> siècle devait consacrer cette liberté du commerce, avec de grandes conséquences sur la «marque» vinicole Bordeaux.

## **B) Du triomphe de l'empirisme marchand à la fragilisation de la marque «Bordeaux».**

La disparition du privilège de Bordeaux ouvrait donc le territoire bordelais aux productions de l'ancien «Haut-Pays», et pourquoi pas de plus loin encore. Le négoce ne manqua effectivement pas de se procurer les vins dont il avait besoin dans un bassin d'approvisionnement de plus en plus vaste. Modéré dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, cet appel à des vins originaires de régions toujours plus éloignées du port aquitain pour élaborer des «vins de Bordeaux» s'accrut très fortement à partir de 1870. Il faut donc montrer et expliquer cette nouvelle donne vitivinicole.

Pour comprendre l'importance du négoce dans le quasi monopole qu'il exerçait en matière de vente des vins – du Moyen Age aux années 1970 – il faut se replonger dans des époques qui ne connaissaient ni l'internet, ni l'avion, ni le fax, ni la voiture, ni le téléphone, ni même durant longtemps le télégraphe ou le chemin de fer. De cette difficulté à circuler et faire circuler l'information, il résultait qu'un viticulteur, même grand propriétaire, voyageait peu ou pas du tout, ne cherchait pas à vendre son vin lui même, ne faisait pas de commerce. C'était les négociants qui s'en chargeaient, installés depuis des siècles dans les ports, lieux pivots de l'ancien système commercial, exploitant d'abord la voie d'eau, fluviale et maritime, pour écouler les marchandises. Le négociant était à Bordeaux l'élément central de toute le système économique du vin. C'était lui qui, beaucoup plus que le viticulteur, déterminait les standards qualitatifs du produit. Selon quelles logiques? En quoi justifiaient-elles le coupage des vins girondins avec des produits de toutes origines, surtout méridionales?

### **1) La qualité: une notion tournée vers l'aval: goût du client et style de la Maison.**

La logique commerciale la plus élémentaire exige que le produit que l'on propose sur le marché soit adapté à la demande. Or, toute personne un peu au fait des conditions d'élaboration d'un vin sait à quel point les résultats gustatifs diffèrent d'un millésime à l'autre, d'une parcelle à une autre, à plus forte raison d'une région à une autre. Mais le consommateur aime être rassuré sur le produit qu'il a découvert et qui lui a plu une fois; il espère bien le retrouver identique à son prochain achat. Il sera d'ailleurs le premier à reprocher à son fournisseur l'irrégularité des livraisons, le défaut de couleur, de parfum ou de force entre son achat passé et son achat présent s'il n'est pas satisfait. Le travail du négociant consistait donc à corriger ces différences gustatives, de manière à stabiliser le type de vin, à élaborer un produit «faisant suite». Le commerçant est, en ce sens, beaucoup plus apte que le viticulteur à élaborer un produit standardisé, homogénéisé, car il exerce ses activités sur des volumes très supérieurs à ceux d'un vigneron. Quand le viticulteur est chaque année «encombré» de sa nouvelle récolte, bonne ou mauvaise, dont il doit absolument se débarrasser, le négociant reste libre d'acheter ou non les lots de vin de la région et de la récolte qu'il souhaite, de manière à délibérément les mélanger pour «fabriquer» un type souhaité: «le commerçant s'assurera autant que possible des vins de plusieurs qualités avec lesquels il constituera son propre type, c'est-à-dire celui auquel sa clientèle est

accoutumée. [...] Le négociant ne livre pas le vin pris chez le vigneron directement à ses clients. On a depuis longtemps observé que ceux-ci tiennent avant tout à recevoir, chaque année, le «même vin», c'est-à-dire un vin dont les caractéristiques (force, couleur, etc.) sont constantes et qui offre à leur goût le bouquet auquel ils sont habitués. Or ce résultat est absolument impossible à obtenir non seulement avec des récoltes de provenances diverses, mais même en réservant à chacun des acheteurs les barriques produites par une parcelle déterminée, les qualités de la vendange différant d'année en année, par suite des variations atmosphériques et aussi des incertitudes de la vinification empirique, généralement peu soignée, toutes causes amenant au cas de vente directe, d'incessants conflits entre le consommateur et le producteur qui voit suspecter sa bonne foi. Le négociant a donc été obligé de retravailler le vin pour en assurer la conservation, pour corriger les défauts permanentes ou accidentelles de chaque récolte. Il constitue, par de judicieux coupages, un type marchand.» (Degrully, 1910 p. 236).

Au-delà de la simple question de la standardisation qualitative, le négoce bordelais justifiait aussi son emprise sur l'élevage des vins par la possibilité de doter la production de chaque maison d'un «style» vinicole ou encore de définir des cuvées en fonction des marchés ciblés. Le style œnologique de chaque établissement servait alors de critère de différenciation entre marques et de point de repère pour le consommateur: untel préférait les bordeaux de la maison X, plus corsés, à ceux de la maison Y, plus légers, etc. A noter que même la plupart des grands crus, élevés dans les chais des Chartrons jusqu'aux années 1950-1960, n'échappait pas à cette différenciation de leur caractères organoleptiques en fonction des méthodes d'élevage de chaque Maison.

## 2) Insuffisances qualitatives des productions girondines.

Une raison moins commerciale et plus proprement technique justifiant les coupages demeure la qualité, très relative, des productions girondines, à plus forte raison avant l'apparition de l'œnologie moderne dans les années 1880-1900 et sa vulgarisation dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Le climat de l'Aquitaine atlantique, océanique, ne permet pas de garantir de façon certaine des conditions favorables à la bonne maturation des baies. Des étés et des automnes trop humides, et la récolte est bien médiocre. Les raisins sont alors peu concentrés en sucres, la pourriture se développe rapidement. Les vins sont maigrelets, acides, sans couleur, la force alcoolique chute rapidement. Il n'était pas rare d'élaborer des vins titrant

péniblement 8 ou 9°, dont la conservation posait problème, sans même parler de leur capacité à résister à des transports à longue distance. Tout cela justifiait l'appel aux vins méridionaux, beaucoup plus réguliers dans leur expression gustative, et que l'on utilisait donc sans vergogne pour «remonter» les petits bordeaux. Ces «vins médecins», pour reprendre l'expression alors en usage, étaient indispensables à l'écoulement des vins girondins. Très souvent d'ailleurs, le négoce n'hésitait pas à offrir des prix nettement plus élevés pour certains vins d'Espagne (Bénicarlo) ou d'Algérie (Mascara, Tlemcen) que pour le tout-venant des vins girondins. Le négociant agissait en coupant les vins selon une convention typiquement «industrielle» ou «marchande» de la qualité, expressions bien évidemment ici dépourvues de toute connotation péjorative. Cette convention doit être comprise comme étant très proche de celle qui régent le monde de la bière ou du whisky. Sans être forcément meilleure qu'une autre, elle possédait sa légitimité et n'est pas a priori dépréciative pour les vins ainsi coupés et offerts à la consommation: «c'est le négoce métropolitain qui, à la fin des années 1870 a recherché les vins algériens et incité même à la plantation du vignoble. C'est la qualité qui est prisée et surtout la forte teneur en alcool. Le négoce bordelais prend l'habitude d'utiliser ces vins pour le coupage des vins aquitains plus légers. [...] Tous repartent du quai des Chartrons comme vin de Bordeaux, sans dissimulation aucune» (Garrier, 1989, p. 160-161). Nombreux sont les auteurs sérieux qui soulignaient comment le produit élaboré par le négoce à l'aide de coupages entre vins de Gironde et vins méditerranéens était généralement de qualité supérieure à la moyenne des productions de base en Gironde: «Ce vin de Bordeaux que le commerce a su ainsi composer au goût de sa clientèle et qui a fait la richesse du pays est, il faut le reconnaître, toujours meilleur que la plupart des vins de Gironde, exception faite naturellement des grands crus». (Nicolai, 1909, p. 13).

### 3) Accroissement des besoins en vins non girondins durant la période phylloxérique.

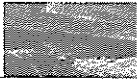
Cet usage de couper les vins bordelais était donc bien établi lorsque l'on commença à entendre parler du «phylloxéra vastatrix» au cours de la décennie 1860. L'arrivée en France de cet insecte parasite des racines de la vigne, sans doute «importé» des Etats-Unis par des pépiniéristes et des viticulteurs amateurs d'expériences botaniques, a des conséquences immenses, quoique très indirectes, sur le vignoble de Bordeaux. Dans un premier temps, l'invasion du vignoble

girondin par le puceron entraîne la mort rapide des ceps. L'effondrement de la production locale puis nationale – la Gironde est l'un des premiers foyers chronologiques d'infestation en France –, déclenche une véritable pénurie de vin. La production ne suffit plus à approvisionner les marchés, les cours s'envolent. Dans les premières années de l'épidémie, le monde viticole est pris au dépourvu. Les parades sont peu nombreuses, soit peu efficaces et coûteuses (traitements chimiques au sulfure de carbone) soit efficaces mais aux possibilités de mise en oeuvre très localisées (submersion des vignes durant l'hiver pour asphyxier l'insecte, ce qui réserve ce traitement aux espaces plats et proches d'abondantes ressources en eau), sans compter la médiocre qualité des vins produits à partir de vignes submergées.

Dès lors le négoce est confronté à un gros problème d'approvisionnement en vins, non seulement parce que la production locale et même française ne suffit plus, mais aussi parce que les qualités ne sont plus toujours là. Le remède à ce déficit est pourtant tout simple: il suffit d'acheter davantage dans les régions non encore atteintes par le phylloxéra, hors de Gironde, d'Aquitaine et de France, et d'accroître la proportion de ces vins dans les coupages. De centre d'exportation viticole, le port de Bordeaux ajoute en quelques années à ses trafics l'importation massive de vin. Sur les quais de la Garonne et les quais des gares ferroviaires girondines débarquent, chaque année davantage, des vins du Midi méditerranéen et de plus en plus d'Espagne, du Portugal et enfin d'Algérie, dont les surfaces plantées se multiplient rapidement.

Du point de vue des transports et du cadre juridique, tout favorise d'ailleurs ce renversement des flux vinicoles. D'une part, la construction du réseau ferroviaire français – et la mise au point du wagon-foudre dans les années 1850 – autorise les envois massifs de vins vers Bordeaux, dès lors que le commerce local sollicite les régions nouvellement reliées à la métropole aquitaine (l'ouverture de la ligne Bordeaux-Cette facilite et accélère énormément les relations avec le Languedoc, jusque-là mal et trop lentement relié à Bordeaux par le canal du Midi et le canal latéral à la Garonne.) D'autre part, la signature des traités de commerce dans les années 1860 par le gouvernement impérial libre-échangiste ouvre les frontières aux flux de marchandises internationaux.

Quelques chiffres traduisent cette complexification des flux commerciaux au départ et à l'arrivée de Bordeaux: en 1885, la Gironde, qui produit moins de 3 millions d'hl en vend 6 à 7 sous la dénomination «Bordeaux», soit plus du double. Sur les 3 millions d'hl annuels qui arrivent en Gironde dans les années 1880-1890, 1 à 2 millions d'hl sont en provenance d'Espagne, du Portugal, d'Italie et d'Algérie,



soit un volume équivalent à une récolte girondine normale, estimée à 1,6 millions d'hl moyens annuels sur la période (Lachiver, 1988, p. 608). Trente ans plus tard, pour la seule année 1906, la Gironde importe encore près de 1,3 millions d'hl de vins dont 543000 hl venus du Languedoc (42,3 % des entrées), 460000 hl d'Algérie, (36 % des entrées) et 281000 hl de différents départements du Bassin Aquitain (21,9 % des entrées) (Roudié, 1994, p. 233). Tous ces breuvages étaient revendus sous le nom Bordeaux. La pénurie de vin restant sensible jusqu'aux années 1895/1900, personne alors ne s'interroge sur la légitimité de telles pratiques: «Cette crise si grave fut ainsi conjurée, sans que les viticulteurs aient songé à se plaindre de ce procédé qui les avait sauvés et même enrichis.» (Béchade, 1910, p. 108)

Résumons-nous: durant le XIX<sup>e</sup> siècle, sur un plan économique et technique, le «vin de Bordeaux» est d'une certaine manière un vin de moins en moins composé de récoltes issues du Bordelais et de plus en plus de récoltes fort éloignées: Aquitaine intérieure, Midi méditerranéen, Espagne, Algérie. Jean Kressmann, un négociant et propriétaire bordelais ne disait-il pas lui-même vers 1970 à propos de la notion de vin de Bordeaux à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle qu' «il était alors licite de faire du bordeaux au même titre que l'on fabrique n'importe où de l'eau de Cologne ou de l'eau de Javel.» (Cité par René Pijassou, 1980, p. 819). Or, cette évolution matérielle dans la définition du vin se trouve en contradiction grandissante avec l'évolution de sa perception et de sa définition formelle, toujours plus assimilées à un territoire restreint, celui du Bordelais.

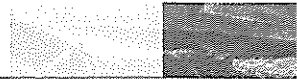
## **C) Nouveaux territoires, nouveaux «objets» emblématiques du bordeaux.**

### **1) Affirmation du département comme nouveau cadre territorial du vignoble bordelais.**

La fin du privilège de Bordeaux à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ne suffit pas à souligner les changements à l'aube des temps contemporains en matière de vin de Bordeaux. Car dans son entreprise de re-fondation de la France sur des bases rationnelles, la Révolution révisait aussi le découpage administratif du pays. Aux vieilles provinces d'origine médiévales, territoires d'étendues variables et de statut juridiques parfois très différents, la loi du 26 février 1790 substituait une division de la France en 83 départements, d'étendues relativement comparables, dont les chefs-lieux, autant

que possible situés en position centrale, devaient être accessibles rapidement à tous. La Guyenne, le «Bordelais», la sénéchaussée de Bordeaux, tout cela appartenait maintenant au passé. Bordeaux était promu chef-lieu du département de la Gironde, accessoirement le plus vaste des départements français (doc. 1). Cet épisode de refondation des territoires administratifs, a priori sans aucun rapport direct avec les questions de la vigne et du vin, ne doit cependant pas être sous-estimé si l'on veut comprendre la question de la construction des territoires viticoles, qu'il s'agisse de territoires objectifs (l'ensemble délimité sur la carte par un trait de crayon) comme les territoires plus subjectifs, tels ceux que les habitants vont mentalement adopter dans leur perception des régions où ils vivent et qui construisent leurs «territoires du quotidien». Le temps passant, le département s'inscrit en effet dans une double légitimité: celle de la conscience des acteurs locaux, qui tendent à se définir comme «girondins» et non «landais», «lot & garonnais», «périgourdin» ou «charentais».

Plus encore, le département devient le nouveau cadre territorial de *référence* pour les études savantes. On sait que le goût de la statistique, probablement liée au développement de l'esprit rationaliste et encyclopédiste, est en plein développement en France depuis les règnes de Louis XV et Louis XVI. Les publications traitant des ressources naturelles, agricoles, minières et humaines régionales se multiplient durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle: «Des enquêtes ou rapports révolutionnaires (établis souvent à chaud) aux statistiques impériales, l'inventaire du territoire et de ses habitants est entrepris, à travers la grille des nouvelles divisions. «Âge d'or» d'une connaissance territoriale, à l'intérieur d'une curiosité restée encyclopédique. [...] les statistiques départementales se veulent à la fois recueils de mémoire et guides de l'action» (Roncayolo, 1997, p. 2949). Le Bordelais n'échappe pas à cette furie descriptive et à ce goût de l'inventaire. François Jouannet publie entre 1837 et 1843 une «Statistique du département de la Gironde». Edouard Fêret reprend le même principe à partir en 1874 dans sa «Statistique générale de la Gironde». Enfin, la publication du célèbre ouvrage «Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite» par Charles Cocks, enfonce le clou: le vignoble de Bordeaux est systématiquement compris comme un vignoble girondin. Dans la présentation de son ouvrage, l'auteur entame d'ailleurs sa description par un «aperçu du département de la Gironde» (Cocks, 1868, p. 1) sans même ressentir le besoin de justifier du choix de ce cadre territorial pour appréhender le vignoble. Le département s'est déjà inconsciemment imposé comme territoire de référence à toute étude du vignoble, on ne s'interroge même plus sur sa légitimité.



## 2) L'apparition du «château» comme élément de construction territoriale.

A cette assimilation grandissante dans les esprits entre vins de Bordeaux et vins de Gironde, il faut encore ajouter le processus de construction de formes identitaires de plus en plus originales qui permettent aux vignobles girondins de se distinguer des vignobles non girondins.

Nous faisons bien sûr ici allusion tout d'abord aux procédures de classement. En 1855, à l'occasion de l'Exposition Universelle de Paris, la Chambre de Commerce de Bordeaux fit présenter à Paris les vins du Bordelais selon un ordre de mérite. La demande du *Comité départemental* de l'exposition universelle, précisait qu'il s'agissait d'assurer par là une représentation *de la Gironde* à la grande manifestation. On peut déjà noter que c'est encore et toujours ce fameux cadre départemental qui servait à définir l'assise territoriale des vins de Bordeaux, et le résultat fût évidemment de maintenir à l'aide d'une liste dûment signée par les courtiers bordelais les classements de faits établis pour certains depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, reprenant la liste des crus distingués du Médoc et du Sauternais. Ce classement de 1855 devait se transformer avec le temps en document de référence sur la hiérarchie viticole girondine et accentuer les écarts entre vignobles en donnant un caractère officiel au positionnement de certains et non des autres.

Le second point qui doit attirer notre attention à propos des processus de construction territoriale du vignoble de Bordeaux, c'est le développement du concept de «château viticole». A partir des années 1850, se répand l'emploi du mot «château» pour désigner une propriété viticole élaborant son vin de façon autonome et sans apport de raisins d'origines extérieures au domaine agricole considéré. La diffusion régulière et assez rapide de ce terme dans le vignoble girondin – mais guère au-delà – contribue à fortement singulariser l'espace viticole départemental en le différenciant et en le distinguant (au sens de la «distinction» bourdieusienne) des espaces viticoles voisins.

Dès lors, classement de 1855 et affirmation progressive du phénomène «château viticole» contribuent très fortement à individualiser le vignoble de Bordeaux et à accentuer son assimilation au département de la Gironde puisque tous les processus de construction et de différenciation identitaires se développent uniquement en son sein. Le classement et la montée en puissance régulière de la dénomination «château» contribuaient enfin à accentuer dans les représentations collectives le caractère hautement qualitatif du territoire viticole girondin au détriment des autres espaces approvisionnant le marché des vins de Bordeaux.

Tout cela aboutissait imparablement à construire dans les esprits une égalité parfaite entre les termes de l'équation: vins de Bordeaux = vins de Gironde.

Dans les années 1880-1910, on aboutit donc à une véritable contradiction: alors que dans les esprits le vin de Bordeaux ne cesse d'être compris et perçu comme provenant d'un territoire de plus en plus restrictif (la Gironde), la réalité des marchés viticoles montre à l'inverse des vins qui sont de plus en plus souvent composés d'une part importante, quoique toujours impossible à chiffrer avec précision, de vins d'origine extérieure au département. C'est de cette contradiction grandissante que va naître le besoin de clarifier la notion de «vin de Bordeaux». Encore fallait-il que les hommes appellent de leurs vœux cette clarification, autrement dit que les circonstances s'y prêtent.

## *II) L'appellation comme moyen de mettre fin aux contradictions idéal/matériel (1900-1936).*

A la situation ambiguë – mais parfaitement acceptée de tous – de la notion de «vins de Bordeaux» au tournant des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, va rapidement succéder une période de clarification terminologique sur la marque «bordeaux». Cette clarification résulte d'une action délibérée et laborieuse de quelques hommes alors que l'irruption d'une terrible crise économique rend l'ancienne situation intenable pour la masse des viticulteurs girondins.

### **A) D'une ambivalence acceptée à une ambivalence dénoncée.**

#### **1) De la pénurie à la surproduction.**

A la situation de pénurie caractéristique des années 1870-1895, succède à partir de l'extrême fin du XIX<sup>e</sup> siècle une situation d'abondance et même de surproduction, qui précipite un effondrement des cours et une violente crise dans les vignobles français. Pour ce qui est de la question bordelaise, quatre raisons au moins expliquent ce brutal renversement de situation.

La première raison tient aux premiers effets positifs de la reconstitution du vignoble hexagonal. À l'aide de cépage français greffés sur souche américaine résistante au puceron, un nouveau vignoble se met en place, qui rétablit petit à petit les anciens équilibres. À partir de la vendange 1896, les vendanges françaises (hors Algérie) produisent entre 29 et 67 millions d'hl annuel, ce qui, compte tenu

du stockage régulateur, couvre à nouveau les besoins intérieurs. Le retour à l'abondance est réel en Gironde où la reconstitution est très largement entamée vers 1900 et dépasse les 2/3 des surfaces vers 1913. Dès 1895-1900, de solides bases d'approvisionnement local sont donc rétablies pour le négoce.

Logiquement, celui-ci aurait du réduire ses achats lointains et reprendre ses achats de proximité, et ce d'autant que les mesures protectionnistes de 1892 rendaient les achats en Espagne ou au Portugal inintéressants. L'observation des faits montre qu'il n'en fût rien, le volume des arrivées extérieures se maintenant à un haut niveau, essentiellement à cause du vignoble algérien. Le phylloxéra a fait la fortune du vignoble algérien. Vignoble français, donc non soumis aux droits de douanes, celui-ci continue à expédier vers la métropole des volumes toujours plus importants. Et ces vins algériens, fortement colorés et de degré élevé étaient très qualitatifs et donc très recherchés pour les coupages des petits vins aquitains. Le négoce de Bordeaux restait donc un gros acheteur au sud de la Méditerranée. Cette deuxième raison à la surabondance de vin sur le marché français ne doit pas faire oublier enfin la troisième, celle des pratiques en vue de «fabriquer» du vin. Durant la crise phylloxérique en effet, toutes les raisons étaient bonnes pour fournir du vin et l'on vit se multiplier les «fabriques», dont certaines clandestines, élaborant toutes sortes de breuvages présentés pour finir comme du vin. Dans le meilleur des cas on achetait en Turquie ou en Grèce des raisins secs que l'on faisait fermenter dans de l'eau. Mais l'on vit aussi des procédés beaucoup plus douteux utilisant les nouveaux colorants chimiques. Le retour à de hauts niveaux de production n'arrêta pas le phénomène et l'on a estimé qu'entre 1890 et 1910 seulement, de 15 à 20 millions d'hl de ces «vins artificiels» furent jetés sur les marchés français (Garrier, 1989, p. 175), aggravant les difficultés générales. Dernière raison à la surabondance de vin et à la crise viticole dans le Bordelais, la fermeture de certains marchés d'exportation: en Amérique latine surtout, où la création du vignoble de Mendoza substituait une production locale aux importations depuis Bordeaux; mais aussi en Scandinavie où le protectionnisme français avait suscité des mesures de rétorsion touchant directement nos expéditions de vins.

## 2) Apparition d'un discours dénonçant la «fraude».

Le monde viticole français fût vite plongé dans les plus grands embarras financiers. Si la situation évoluait parfois dramatiquement dans le Languedoc (émeutes de 1907), la situation restait moins dure et non violente en Bordelais, sans doute parce que le «bordeaux», vin plus prestigieux et vendu à meilleur prix,

souffrait sensiblement moins. Il n'en reste pas moins vrai que l'agitation grandissait parmi les viticulteurs. Surtout, ceux-ci adoptèrent, comme l'ensemble de leurs confrères français, un langage nouveau, dans lequel le mot *fraude* fit son apparition et pris rapidement une grande importance rhétorique. Dans les revendications du monde viticole, si celui-ci était en crise, c'était moins du fait de la surproduction globale, des plantations excessives, que de la fraude de certains viticulteurs, et surtout de certains industriels et négociants. Des pratiques déjà jugées choquantes (vins artificiels) furent violemment condamnées, mais aussi d'autres pratiques qui n'avaient pas jusque-là été perçues comme illégales tel le coupage commercial. Le monde viticole tendait à voir dans tout procédé jugé contraire à ses intérêts immédiats des activités frauduleuses appelant la plus sévère répression. L'idée sous tendue était que ne pouvaient revendiquer le droit à la dénomination «bordeaux» que les vins produits dans le Bordelais et non pas les vins en provenance d'Espagne ou d'Algérie. La nature de la marchandise devait être en conformité avec les termes qui la désignent.

On rechercha dans la réglementation des moyens de clarification. Mais les lois existantes (loi de 1824 et loi de 1857) s'avérèrent mal adaptées aux questions viticoles et très incomplètes sur des sujets aussi particuliers. Un nouveau texte fût bien voté le 1<sup>er</sup> Août 1905 en vue de sanctionner «quiconque aura(it) trompé ou tenté de tromper soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises, soit sur leur espèce ou leur origine lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine, faussement attribuée aux marchandises, devra(it) être considérée comme la cause principale de la vente; soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité...» (Cité par Philippe Roudié, 1994, p. 221). Malgré les progrès qu'apportait ce texte dans la définition de la fraude, on s'aperçut très vite que rien n'était réellement résolu car tout dépendait finalement de ce qu'il fallait entendre par «usages». La fraude ne pouvait être établie que si les usages étaient eux-mêmes clarifiés: les coupages étaient-ils admissibles au titre d'«usages» traditionnels? Surtout, pour prouver le coupage, fallait-il encore distinguer les vins «bordelais» de ceux qui ne l'étaient pas. Si la distinction était évidente pour les vins non français ou venant du Languedoc, les choses se compliquaient sérieusement pour les vins issus du bassin hydrographique garonnais qui pouvaient légitimement revendiquer des usages «immémoriaux» de leur utilisation comme vin de Bordeaux ou vins de Gascogne par le négoce des Chartrons. Quant au «Bordelais» lui-même, où commençait-il? Où s'arrêtait-il? Toutes ces questions plaçaient la géographie au centre de la réflexion sur la définition de la marque

Bordeaux. Ce problème de territoire n'était d'ailleurs pas spécifique au Bordelais et se retrouvait dans la plupart des autres grands vignobles de crus, Champagne, Bourgogne, Cognac... Pour couper court à toute ambiguïté sur ce point, une nouvelle loi était votée, le 5 Août 1908, disposant dans son article 11 que «l'administration reçoit la charge de délimiter une zone d'appellation» pour quelques grands vignobles, dont le Bordelais.

## **B) L'assimilation définitive de la marque «Bordeaux» à un territoire de production.**

En Gironde d'ailleurs, c'est en application d'un arrêté pris par le ministre de l'agriculture le 17 avril 1907 qu'une commission de délimitation était mise en place dans le but de démarquer la région «Bordeaux». Composée de 52 membres, la plupart élus locaux de la Gironde, elle comprenait toutefois parmi eux 10 représentants de la Dordogne et 6 du Lot & Garonne. Ceux-ci demandèrent dès la première séance l'inclusion des arrondissements de Marmande et de Bergerac dans la zone d'appellation Bordeaux. Repoussée immédiatement par un vote à la majorité, la commission entendait dès lors assimiler la zone Bordeaux au département de la Gironde. En janvier 1909, un rapport contenant une proposition de délimitation allant en ce sens était transmis au ministre de l'Agriculture.

Tout aurait pu en rester là si les représentants de la Dordogne et du Lot & Garonne n'avaient pas refusé de manière catégorique ces propositions. S'appuyant selon certains sur les solidarités de clochers – le Président de la République, Armand Fallières, étant originaire de Mézin en Lot & Garonne – ceux-ci espéraient une révision. Ils furent satisfaits lorsque, sur un nouveau rapport diligenté par le ministre de l'agriculture, le Conseil d'Etat délimita par un règlement d'Août 1909 un nouveau territoire «Bordeaux», incluant maintenant 41 communes de la Dordogne et 22 du Lot & Garonne. Les Girondins protestèrent aussitôt, tandis que dans le vignoble, la résistance à cette délimitation s'organisait autour de la *Ligue des viticulteurs* et du *Conseil général* de la Gironde.

Le maintien d'une forte agitation des esprits faisait craindre aux pouvoirs publics le retour des troubles. En conséquence, le ministre de l'agriculture demanda au préfet de la Gironde d'instituer une nouvelle commission. Plus restreinte que la commission de 1907 (19 membres), elle était aussi nettement moins composée d'élus locaux et davantage de «spécialistes», tels que professeurs départementaux d'agriculture et archiviste départemental. Cette deuxième

commission rendit son rapport le 10 novembre 1909 en validant à son tour l'assimilation du vignoble de Bordeaux au territoire de la Gironde. Le 18 février 1911, un décret valida le rapport. Désormais, seuls les vins issus des vignobles girondins – secteur de la forêt des Landes exclu – pouvaient revendiquer la dénomination «Bordeaux».

La conclusion de cette affaire de délimitation montre incontestablement le poids des représentations et des cadres institutionnels dans la construction territoriale. C'est bien en 1907-1909 que l'on peut mesurer à quel point le processus d'incorporation et d'appropriation de la norme départementale dans le vécu des populations trouve une occasion de se manifester vigoureusement. Dès lors, cette «querelle [de la délimitation] se révèle(aît) être un combat en grande partie résolu par avance, puisque le département s'était fondé sur la mémoire privilégiée de la vigne, et que la vigne ne se percevait plus que par la norme du département.» (Pothier, 2000, p. 279). Enfin, cette perception départementale allait trouver une deuxième légitimité, relevant moins cette fois des images progressivement construites que des instances politiques et administratives, car «[...] dès lors que l'on demandait leur avis à des représentants de régions ou de groupes, ou de quoi que ce soit d'autre, ceux-ci étaient le porte-parole d'organisations ayant une assise géographique bien précise, que ce fut une commune, un canton, un arrondissement, un département... Car tout groupe s'était obligatoirement, par la nature des choses, même sans le vouloir explicitement, moulé dans le cadre administratif du moment. [...] A cet égard, on vit bien vite que les commissions étaient composées dans le cadre des départements et qu'en conséquence, elles se devaient de les défendre. Mieux encore, les conseils généraux jouèrent un rôle prééminent, et les archivistes ou professeurs d'agriculture ne purent que se couler dans le cadre départemental, c'est-à-dire celui de leur fonction » (Roudié, 1994, p. 239). On peut ajouter que le département profitait pour s'imposer comme cadre normal du vignoble d'une «affinité» ou similitude géo-historique qu'aucun autre territoire ne possédait. En effet, s'imposant de fait comme la limite la plus rapprochée de l'ancienne sénéchaussée privilégiée de Bordeaux, il établissait en quelque sorte une solution de continuité entre l'ancien territoire viticole privilégié des bourgeois de bordeaux et le nouveau, moulé dans le découpage révolutionnaire, à plus forte raison lorsque le vieux thème du «privilege» était repris dans les arguments girondins pour exclure certains territoires producteurs. Tout cela souligne bien entendu le caractère purement humain, social, ou socio-politique, de la territorialisation et, a contrario, la faiblesse voire l'inexistence des arguments naturalistes dans

l'argumentation.<sup>2</sup> De même, le processus de territorialisation viticole traduit la mise en conformité des réalités matérielles (composition œnologique du produit) avec les réalités idéelles (cadres institutionnels, représentations collectives, à la fois savantes et populaires) du vignoble. Mais encore fallait-il, pour garantir à l'avenir la valeur de la marque Bordeaux en tant que marque territoire, se doter des moyens de faire respecter les nouveaux règlements.

## C) De l'appellation Bordeaux aux appellations contrôlées.

### 1) La loi de 1919.

C'est la raison pour laquelle, dès la première législation de 1911, un service de répression des fraudes avait été mis en place, dépendant de la préfecture de la Gironde. Ce service pouvait certainement repérer des manquements sur l'origine des vins et la tentation persistante, chez beaucoup, de faire passer pour girondins des vins qui ne l'étaient pas. Cela dit, et en dépit du zèle des agents, il se heurtait surtout à l'extrême complexité des dénominations en usage dans le Bordelais et à leur absence totale de codification. Comment considérer la légitimité de l'usage d'un nom de sous-région viticole (Médoc, Graves, Côtes...) ou de commune (Saint-Emilion, Sauternes, Pauillac...)? Comment apprécier la légalité dans l'emploi des noms de crus particuliers? C'est la raison pour laquelle, dès le 30 juin 1911, Pams, le ministre de l'agriculture, avait déposé un projet de loi instituant une méthode de délimitation par voie judiciaire. L'idée était de confier au *juge* et non plus à l'*administration* le soin de décider de la légitimité des dénominations d'origine utilisées dans le commerce. Soumise devant la Chambre, les débats traînèrent de longues années, si bien qu'en Août 1914, rien n'était encore décidé. La guerre renvoyait à des temps plus favorables les préoccupations viticoles.

Il fallu donc attendre la victoire pour voir revenir sur le devant la question des appellations. En 1919, on reprit les choses où elles en étaient restées en 1914. Sans traîner cette fois, et après quelques amendements, le projet encore en chantier en 1913 fût adopté le 27 avril 1919. Consacrant le principe de la délimitation judiciaire, cette loi reconnaissait à chacun le droit d'user des

---

<sup>2</sup> Cela ne signifie pas que des arguments physiologiques, climatiques en particulier, n'aient pas été utilisés dans certains argumentaires des commissions. Mais ils furent rapidement réduits à néant par l'impossibilité d'en déduire des limites précises sur la carte, susceptibles de légitimer à leur tour une délimitation territoriale.

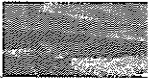
dénominations qu'il voulait, aux risques et périls de les voir attaquer par des tiers devant les tribunaux. On a aussi parlé, pour désigner ce type d'appellation, d'«Appellation d'Origine Simple»: «Elles offrent l'avantage d'être protégées d'office, en vertu d'une présomption de régularité. Il n'est pas indispensable que l'appellation soit délimitée par jugement pour en profiter (Cr app., Paris, 6 juillet 1926) et pour être protégée. Elle est imprescriptible. Cependant, elle peut être judiciairement contestée, soit au civil, soit au pénal, jusqu'à l'intervention d'un jugement de consécration [...] leur revendication est le fait du vigneron, lors de sa déclaration de récolte [...]. Ce régime est particulièrement libéral, sans limite de rendement, ni degré minimal alcoolique.» (Martin, 2003, p. 26)

Tout cela n'aidait guère à la clarification des termes en usage dans le commerce des vins: le fourmillement des appellations, dans un désordre absolu et sur un même territoire, ne pouvait qu'être confirmé, de même que la multiplication des procès. Sans compter que la loi de 1919 comportait de sérieuses limites puisque l'origine géographique seule était prise en considération et non la qualité du produit.

## 2) Les perfectionnements de 1925 et 1927.

Ce défaut éclata au grand jour, non à propos des vins de Bordeaux mais à propos du fromage de Roquefort. Bénéficiant d'un territoire de production délimité réglementairement, l'appellation n'obéissait en revanche à aucune logique qualitative si bien qu'on vit apparaître sur le marché des fromages provenant bien de la zone d'Appellation... mais fabriqués avec du lait de vache et non de brebis. Corrigé dès 1925, ce problème inspira le girondin Joseph Capus, professeur d'agriculture à Cadillac, en matière de vins de Bordeaux. Il proposa de faire ajouter à la loi de 1919 deux précisions: l'une indiquait que «l'appellation d'origine d'une commune ou d'une région délimitée... ne peut être appliquée qu'aux produits obtenus dans la région ou commune d'origine, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.» L'autre précisait que «pour les vins, l'aire de production et l'encépagement conditionnaient principalement leur appellation d'origine» (Cité par Philippe Roudié, 1994, p. 257). On adopta ces compléments le 12 juillet 1927. De cette manière les vins issus d'hybrides producteurs directs étaient théoriquement écartés du droit à l'appellation.

Malgré les progrès indiscutables, ces textes ne résolvaient pas encore toute la question de l'origine. Deux affaires girondines le montrèrent bien. A Barsac et à Saint-Emilion, les syndicats viticoles intentèrent chacun un procès contre des



viticulteurs de leur commune qui mettaient en vente, sous les dénominations «Barsac» et «Saint-Emilion» des vins issus des secteurs de palus, ces terres basses et humides des bourrelets alluviaux, traditionnellement jugées inaptées à la production de vins de haute qualité. Le but des syndicats était de faire exclure les vins de palus du droit à l'appellation. Or, les décisions de première instance et d'appel déboutèrent les deux syndicats en 1932 et 1934. Incompréhensibles pour la plupart des professionnels locaux, ces décisions mettaient encore en évidence la fragilité de la méthode judiciaire de délimitation: celle-ci aboutissait à multiplier les décisions locales, sans logique d'ensemble régionale, encore moins nationale.

### 3) La mise en place du *Comité National des Appellations*.

Joseph Capus comprit très vite comment le régime des appellations, non content de s'enfoncer dans une situation anarchique, étaient dévoyé de ses buts. En effet, pour assainir le marché, l'administration réglémentait de façon très rigoureuse la catégorie des vins courants à travers un ensemble de textes que l'on baptisa «statut viticole»: interdiction de plantation pour dix ans dans les propriétés de plus de 10 ha, blocage des ventes, distillation obligatoire, etc. Pour éviter ces contraintes, beaucoup de viticulteurs déclarèrent leur récolte en vin d'appellation, puisque celles-ci restaient un espace de liberté relative.

Devenu Sénateur de la Gironde, Capus déposait le 22 mars 1935 une proposition de loi visant à remédier aux dysfonctionnements du régime d'appellation. Trois grandes innovations venaient compléter la législation de 1927:

- d'une part, les conditions requises pour obtenir l'appellation sont beaucoup plus contraignantes: types de sols, cépages autorisés, rendement maximum à l'ha, degré alcoolique minimum pour le vin.
- Ces conditions de production doivent être définies par les producteurs eux-mêmes par syndicats interposés
- La création des appellations revient en dernier recours à un *Comité National des Appellations*. Celui-ci est le lieu dans le lequel négocient les organisations professionnelles (syndicats viticoles) et l'Etat ( fonctionnaires de l'administration). Le comité reçoit de l'Etat des pouvoirs réglementaires importants: sur proposition d'un syndicat, il étudie et valide par décret la création d'une appellation et de ses conditions de production, qui devient ainsi une *Appellation contrôlée*. Le Comité a pouvoir de commissioner des agents de contrôle et de répression des fraudes. Il est aussi habilité à exercer des actions de protection des appellations à l'étranger.

C'est par le décret-loi du 30 juillet 1935 qu'entre en vigueur la nouvelle réglementation qui reste de nos jours le fondement de la législation viti-vinicole française. Dès la mise en place du comité, les travaux démarrent et les premiers décrets sortent en mai 1936 (Jura). Pour le Bordelais, les premiers décrets datent de septembre 1936 et concernent les vins blancs liquoreux de «Barsac», «Loupiac», «Cérons», «Sainte-Croix-du-Mont» et «Sauternes». Ils se succèdent à un bon rythme: en octobre sont créées les «Côtes de Bourg», «Côtes de Blaye», puis en novembre «Bordeaux», «Médoc», «Haut-Médoc», de même que trois des plus prestigieuses AOC communales de la presqu'île: «Pauillac», «Saint-Julien», «Saint-Estèphe». Les AOC du Libournais «Saint-Emilion» «Pomerol» et leurs AOC «satellites», sont de la même date. En 1937, divers décrets reconnurent les AOC Graves, Côtes de Fronsac, Sables Saint-Emilion (disparue depuis). Durant l'été, s'ajoutèrent «Entre-deux-Mers», «Premières Côtes de Bordeaux», «Côtes de Bordeaux Saint-Macaire», «Graves de Vayres», «Sainte-Foy-Bordeaux». «Moulis», «Côtes de Canon-Fronsac» datent de 1938 et «Graves supérieures» de 1939. Pratiquement toute la géographie des appellations bordelaises que nous connaissons (doc. 2) était mise en place au moment de la guerre.

## Conclusion

L'histoire des AOC bordelaises est riche d'enseignements, d'ailleurs valables pour l'ensemble des AOC françaises. Leur création peut s'interpréter sous plusieurs angles, non exclusifs les uns des autres.

Pour commencer, on a longtemps rencontré, et l'on rencontre encore dans certaines publications, l'affirmation selon laquelle les AOC françaises sont en fin de compte la reconnaissance juridique du caractère unique et exceptionnel du terroir agronomique. Rien n'est plus discutable à la vérité. Ces quelques lignes soulignent comment en Bordelais, les AOC sont bel et bien des constructions sociales, le milieu naturel, sans qu'il soit ici question de nier son rôle en matière de typicité, n'étant pas la cause première de la vocation d'un espace à la viticulture, mais n'étant révélé qu'*a posteriori*, par l'art des viticulteurs, et cela à la plus grande échelle possible.

Dans un raisonnement en terme de normes et de normalisation viticole, on peut encore considérer que l'institution des AOC traduit le passage d'une convention de la qualité définie par l'aval (le consommateur et le négociant) autour de la spécification œnologique du produit, à une convention définie par l'amont (le producteur) autour de l'origine géographique et des «usages» locaux. Le passage d'un type de convention à un autre exprime quant à lui la réponse

donnée à une crise dans un rapport de force entre les différents acteurs de la filière, l'administration s'instituant en arbitre ou s'efforçant de faire émerger des structures collectives de gestion du vignoble et du vin en lieu et place des stratégies particulières, trop désordonnées et anarchiques, jugées enfin trop risquées sur un plan social par le pouvoir politique.

Dans un raisonnement en terme de «marque», l'AOC signifie la mutation d'une marque «générique» type «eau de javel» ou «jambon de Bayonne», transférable et imitable partout dans le monde, en une «marque-territoire» appartenant à un groupe d'acteurs locaux qui en assurent la gestion, la promotion et la défense. De ce point de vue aussi, la création des AOC tend à faire passer la certification du vin, moins par la marque privée (la marque commerciale du négociant ou la marque agricole du «château») que par la marque collective «bordeaux», aujourd'hui paradoxalement transformée ou presque en «méga-brand» (Saal, 2001). Et, dans ce basculement d'une logique libérale et marchande à une logique réglementariste, le cadre socio-culturel pèse certainement plus lourd qu'on ne le pense et, d'une certaine manière, donne sens aux Appellations d'origine. Peut-on en effet comprendre la création des appellations Bordelaises – et nationales – sans la replacer dans un contexte non seulement économique et politique, mais aussi intellectuel, c'est-à-dire proprement culturel ou même «idéologique»?

On veut faire ici allusion à cette manière si française d'aborder les problèmes, par substitution de la qualification des experts à la médiocrité supposée des acteurs professionnels ou des élus. La prise de distance avec les réalités, la réflexion du technicien permet cette «modélisation», cette abstraction qui engage dans un second temps à agir «d'en haut», par la prise de dispositions légales visant à mieux faire correspondre les réalités avec le schéma théorique. Cette manière imprégnée de cartésianisme et de romanité a toujours été la caractéristique première des élites françaises, de leur logique étatiste et technocratique. De fait, le profil sociologique d'un homme tel que Joseph Capus, dont on a vu le rôle significatif dans l'action en faveur de la viticulture girondine et nationale, est assez révélateur et plus encore sa façon de gérer les difficultés de la viticulture ou de proposer des solutions qui ne seraient que «le reflet de l'esprit néo-saint-simonien et «technocratissant» des années 1920 et plus encore 1930, qui place davantage sa confiance dans les compétences pour résoudre les problèmes de la France que dans les dirigeants politiques ou les représentants de la nation, volontiers taxés d'incapacité ou d'incurie» (Marnot, 2002, p. 140). Peut-être finalement le procédé est-il moins «français» que proprement «latin» ou «méditerranéen» si tant est que, dans son esprit corporatiste, le Comité national

des appellations d'origine était «inspiré des exemples italien, espagnol, portugais et grec» (Ibid.). A l'Etat arbitre des mondes latins, les pays anglo-saxons n'auraient-ils pas davantage laissé les marchés réguler, quel qu'en soit par ailleurs le coût social, les contrats prévalant si possible sur la contrainte des institutions, de la loi et du règlement? La création des AOC en Bordelais, en ce qu'elle rattache incontestablement la viticulture française à l'univers culturel latin, voilà bien un autre aspect des similitudes entre Bordeaux et Porto, thème de réflexion si rarement – voire jamais – abordé dans la littérature et qu'il serait sans aucun doute fort instructif de creuser.

## Références bibliographiques.

- Béchade, Edmond, *«La Marque «BORDEAUX»*, Bordeaux, Imprimerie Coopérative, 1910.
- Cocks, Charles, *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite*, deuxième édition, Bordeaux, 1868,
- Degrully, Paul, *Essai historique et économique sur la production et le marché des vins en France*, Paris, V. Giard et E. Brière éditeurs, 1910
- Enjalbert, Henri, *Comment naissent les grands crus. Bordeaux, Porto, Cognac*. Première partie, Annales E.S.C., 1953, N° 3, pp. 314-328; Deuxième partie, Annales E.S.C., 1953, N° 4, pp. 457-474
- Garrier, Gilbert, *Le phylloxéra, une guerre de trente ans*, Paris, Albin Michel, 1989
- Hinnewinkel, Jean Claude, *Les terroirs viticoles, origines et devenir*, éditions Féret, 2002.
- Lachiver, Marcel, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 1988.
- Leroux, Alfred, *La colonie germanique de Bordeaux. Etude historique, juridique, statistique, économique d'après les sources allemandes et les sources françaises*. Tome premier: de 1462 à 1870; tome second: de 1871 à 1914, Bordeaux, Féret & Fils, 1918.
- Marnot, Bruno, *Joseph Capus et la législation sur les appellations d'origine contrôlée*, in Les territoires de la vigne et du vin, sous la dir. de Jean-Claude Hinnewinkel et Claudine Legars, CERVIN, Editions Féret, 2002
- Martin, Jean-Claude, *Les indications géographiques et les vins: une histoire de stratégies*. Revue française d'œnologie, N° 199, mars/avril 2003.
- Nicolai, A. *Les vins de Bordeaux et le délimitation*, Bordeaux, Imprimerie du «Courrier Vinicole», 1909.
- Pijassou, René, *Un grand vignoble de qualité, le Médoc*, Paris, Taillandier, 1980
- Pothier, Eric: «Les «statistiques» et la viticulture en Gironde. Etude comparée du Jouannet (1837-1843) et du Féret (1878-1889)» dans *Vignes, vins et vigneron de Saint-Emilion et d'ailleurs*, Talence, MSHA, 2000, p. 267-279
- Roncayolo, Marcel, *Le département*, dans Pierre Nora (dir.), *Les lieux de mémoire*, Quarto Gallimard, tome 2, *La Nation, Les France*, 1997
- Roudié, Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, 1<sup>re</sup> édition, Talence, CNRS, 1988, 2<sup>ème</sup> édition, Talence, Collection «Grappes et Millésimes», PUB, 1994.
- Saal, René «*Vin et marketing*» *l'avenir des vins de Bordeaux, quels enjeux à l'horizon 2010?* débat organisé le 14 décembre 2001 à la Cité Mondiale de Bordeaux.

# As áreas vinhateiras nacionais.

As demarcações naturais  
e administrativas.



Aurélio de Oliveira \*

## I. Algumas considerações

1. Na memoração do importante acontecimento que constituiu para a economia como para o conjunto do sector primário nacional a determinação pombalina de 1756 relativa aos vinhedos do Douro ou de Cima Douro, achámos também importante, chamar a atenção para as determinantes que, anteriormente à demarcação administrativa, haviam já talhado, sobre o terreno, áreas naturais relativamente bem localizadas e circunscritas. Digamos até, bastante delimitadas e circunscritas ou individualizadas que haviam dado a algumas áreas ou regiões uma identidade de origem, criada, mantida, incentivada e já defendida através dos tempos.

Deste corolário lógico ou histórico veio a resultar o consagrar-se no quadro vinícola europeu a precoce definição administrativa de uma dessas áreas – O Douro. Na verdade, também já anteriormente consagrada, definida e defendida de modo espontâneo e natural muito antes da intervenção administrativa pombalina. É para essa realidade que pretendemos chamar particular atenção. Não foram, efectivamente, os ingleses que “descobriram” o vinho do Porto, como, sob este ponto de vista, não foi Pombal que criou e definiu do ponto de vista natural uma região para os vinhos do Porto, ou, com mais propriedade e rigor histórico: dos Vinhos de Cima Douro.

2. O cultivo da vinha era uma realidade em todo o território nacional nos tempos anteriormente aqui delimitados, tendo passado, é verdade, por alguns momentos de mais notória expansão como, também, contracções circunstanciais. Todavia,

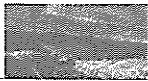
---

\* Faculdade de Letras da U. Porto

e na realidade, em termos de longa duração, sempre em crescimento constante. Razões várias. Umas, ordem natural, e histórica outras, até, de ordem sociológica, mas sobretudo de ordem económica. Passêmo-las todas, tendo-as, embora, em consideração.

3 O acontecimento maior e mais decisivo deste incremento dos vinhos, entre nós, desencadeia-se com o processo das Descobertas, isto é, com o alargamento dos tratos, clientes e mercados e com o crescimento de um enorme mercado interno – Lisboa. À medida que os outros povos buscavam, cada vez mais, os novos e importantes produtos ultramarinos, o contacto e o tráfico com os vinhos nacionais (que se vinha, na verdade, incrementado desde tempos anteriores), aumenta. A própria clientela nacional, em diáspora geográfica por todo o lado, desde os embarcadouros aos mercados, aos colonos em instalação por novas áreas transformaram-se numa importante e cada vez mais alargada clientela para os vinhos nacionais. As armadas régias com o início do alargamento dos tratos e viagens ao Oriente e logo depois, às Américas (e, na sequência dos portugueses, outros) constituem-se nos maiores e, sobretudo nos mais assíduos e permanentes clientes do consumo. Uma procura crescente e se quente. Entretanto, é seguro que se foram apaladando os gostos e preferências. Numa primeira fase muito determinadas pela proximidade geográfica dos maiores pontos dos tratos mas, depois, alargando-se sucessivamente e apurando as exigências dos clientes tradicionais ou de outros que iam chegando ou aos quais iam sendo “servidos” isto é, levados, os vinhos nacionais. A troca dos panos, do pescado e do pão levavam vinhos nacionais. Assim, corriam com os vinhos bons negócios em Lisboa, nos princípios do Século XVI (As Gavetas da Torre do Tombo. IV. Lisboa. 1964.164-168). Sempre, inevitavelmente, animando ou consolidando as áreas melhor posicionadas para os tratos sejam internos sejam, sobretudo, os que mais se articulavam com o exterior.

4. Ao abrir o século XVI e na sequência de uma realidade mais marcada ainda nos tempos anteriores, em termos de uma visão panorâmica global, as principais áreas vinhateiras estão, de facto, localizadas preferentemente no Sul. Lisboa era já a principal cabeça dos tratos e de toda a articulação com os novos espaços atlânticos. E o grosso da clientela era aí que afluía. As principais áreas de extracção posicionavam-se em áreas muito próximas ou de muito fácil articulação com a capital. E é inegável que a isso acrescia a excepcional qualidade de micro quadros físico-climáticos que nos inícios do Século XVI marcavam e identificavam já, de modo muito claro, alguns desses vinhos que nos mercados externos se faziam já



muito famosos e procurados. Algumas zonas do Algarve, (tão buscado pelas suas frutas entre as quais a própria uva), continuavam a atrair muitos clientes de fora e mesmo mercadores nacionais e os seus vinhos ganharam, também inegavelmente, alguma fama e proveito.

Em toda esta clientela a preferência ia, então, como continuou a ir por muito tempo, para os vinhos finos e leves. Era por aí preferentemente que eles abundavam. Estendem-se ainda por uma faixa bem articulada com o litoral solicitando, assim, também alguns dos produzidos nas Beiras. A escápula de saída seria inevitavelmente a Figueira. Menos de modo directo para o exterior, mas atraídos ao grande mercado que era Lisboa. Os Ratinhos os espalhariam por todo lado. Estes, saídos das Beiras, levaram a fama dos seus Bacos rapidamente até ao Oriente. Um testemunho?

O curso da nau de 1515 no Oriente perguntando aos vigias da gávea que embarcação se aproximava – que tipo de munições trazia, (se de canhão, se de boca) – ante a resposta que era uma embarcação de ratinhos, logo gritou: “que bradassem que amainassem da parte d’ ElRey Baco, senhor das adegas de bons vinhos”... – Assim exprimiu Gaspar Correia, o seu apreço por estes vinhos e a sua irradiação para os espaços ultramarinos. (*Lendas da Índia*. T. II. P. I. Lisboa. 1923. 407).

5. A expansão dos vinhedos é uma realidade muito importante já durante toda a primeira metade do Século XVI. De modo algum é sustentável a afirmação de que só pelos finais do Século XVI é que os vinhos passam a ter interesse no contexto da agricultura nacional. Por 1523 ficaria também expressa essa importância ao referir-se a muita quantidade de vinhos *por todas as Comarcas do reino*, e a sua afluência ao grande mercado que era Lisboa. (Freire de Oliveira, *Elementos*. I. 527). Por 1535 a expansão é de tal ordem que assistiremos, mesmo, à primeira intervenção no sentido de limitar e sustentar tão grande expansão, coisa – que saibamos – nunca referida até hoje (Uma queixa recorrente, como se vê, do Século XVI ao Século XIX, embora só se repise o episódio pombalino). Muita aristocracia de dinheiro e muita nobreza andava, então, metida nos plantios e, evidentemente também, nos tratos (Aurélio de Oliveira, *Mestre Gil, Garcia e Miranda com os vinhos em bolanda*. Porto. 2.004. Versão alargada no Prelo).

Essas áreas e esses vinhos tendem a implantar-se sobre o terreno com mais clareza, pelos finais do Século e consolidam-se, definitivamente, nos tempos imediatos.

Sem prejuízo do recurso e complemento de outras fontes, (como algumas descrições do Reino dos tempos anteriores, como do período seguinte), poderão precisar-se com mais pormenor outras terras de bons vinhos. Cremos, porém, que a principal e mais importante radiografia das principais terras ou áreas se encontram sintetizadas nas alusões expressas na geografia económica geral do Reino de Duarte Nunes Leão, ainda que limitada e sem números. Ela permite uma primeira visualização dessa implantação nos finais de Quinhentos – princípios de Seiscentos. Advirta-se, porém, como é natural (e Nunes de Leão o sublinha novamente), que se lavrava vinho por toda a parte do Reino. Todavia, a referência expressa, a algumas terras mostrará as principais zonas vinhateiras ou, então, de maior nome – “alguns dos que tem grande nome” – como sublinha.

Debuxaremos, assim, três grandes zonas, ainda que dispersas, quiçá muito indefinidas:

Uma zona mediterrânica ou meridional, com especial relevo para o *Algarve*: Alvor, Vila Nova de Portimão e Lagos.

No Alentejo os da *zona de Évora* com os de Pêra Manca a sobressair em fama e substância”. Mas há ainda os de *Beja (brancos)*: Alvito, Viana, Vila de Frades Alcâcovas.

No *circuito de Lisboa*: Alcochete e Caparica (de muita fama em Flandres e Alemanha para onde se exportavam com muita regularidade e de grande fama entre as capas altas destes lugares). Ainda no termo ou proximidade de Lisboa os da Estremadura: Loures, Charneca, Oeiras, Unhos e Camarate e os “muito estremados” de Torres Novas.

Na zona centro: Leiria, Ourém. Os de Cantanhede, os da Lousã e Figueiró (que, por isso, se chama dos Vinhos). Diz ainda: “são infinitos os de Santarém, Alenquer e Torres Vedras de que se faz a maior exportação. (Mas Gil Vicente (e a Parda), não ia(m) lá muito com os de Santarém e de Óbidos)! Refere ainda que nas Beiras há também muito bons vinhos (sem citar em específico qualquer um. Cremos que poderemos apontar os da Região de Coimbra – Anadia (Dão) – que outras fontes referem como zona muita vinha e também de bons vinhos.

Na parte Norte do reino nomeiam-se apenas os de Cima-Douro, que saem geralmente todos com o nome de Vinhos de *Lamego*. (Todavia, de modo algum ali se circunscrevem pois há muitos e excelentes vinhos na margem Norte (talvez mesmo, os melhores), de que se faz exportação para os mercados do Reino e para o exterior (Vide *Vinhos de Cima-Douro*, cit. e *Capítulos para a História do Douro*). Finalmente, os de *Monção* de que se faz também exportação para os mercados internos, desde os do Minho aos de Lisboa e também com saída já assegurada para

o exterior sendo em particular de citar o interesse dos ingleses por estes vinhos em crescendo desde meados Quinhentos (*Vide Monção centro vinhateiro bloqueado. (1500-1822)*). Em “II Seminário Internacional de História do Vinho”. Funchal. 2006. Texto em Actas), e preferidos por estes até que se tivessem convertido aos Vinhos do Douro.

6. Em vários trabalhos anteriores, chamámos a atenção para a importância fulcral do período filipino, documentando-o suficientemente.

Tendo passado por um primeiro período de contracção, o surto económico do tecido agrícola (e não só) é uma realidade e um facto a partir de determinada altura, não sendo mais possível manter, sob este ponto de vista, a ideia de uma crise generalizada e profunda durante os Sessenta anos deste domínio. De modo algum é possível, meter tudo no mesmo saco da decadência levando-o às costas para todo o lado que nos viremos. De um modo geral, a partir dos primeiros dez ou doze anos de Seiscentos a recuperação é visível atingindo, embora de modo diferente, o tecido geográfico nacional. Mais visível nos centros urbanos, mais tocadas as regiões ribeirinhas, por vezes com alguma rarefacção de populacional nas áreas mais do interior. Um crescimento demográfico inegável em todo o conjunto até 1640-41 (chegando algumas localidades a duplicar a sua população relativamente à contagem de 1527. (*A Baião, Villa e Concelho de Ferreira do Zêzere. cit*). E sabe-se o que isso significa em termos económicos para este período. O testemunho directo de um contemporâneo (a partir da Mitra e Cabido de Braga) referente à última parte deste período, parece lapidar do que temos vindo a afirmar – um crescimento notável das rendas como se fora por milagre: “parece que milagrosamente se multiplicavam” – refere este testemunho. (A Oliveira / Angel Garcia Sanz, *Economias Peninsulares* Revista “Penélope”. N.º 3. 1989. 136). Postergado o milagre, tem que se aceitar outras causas: a realidade do crescimento económico que, ao ritmo normal do pulsar cíclico, se irá prolongar até 1640-41.

Ora, uma das realidades marcantes – e das mais importantes e significativas – concretizou-se e materializou-se no sector primário em torno da expansão e consolidação da vinha, da produção e do trato com os vinhos. Uma realidade tão grande que os níveis de produção atingidos já durante a década de Vinte e dos tempos posteriores levarão muito tempo a serem ultrapassados. (*Vide A Abadia de Tibães, Vinhos de cima Douro, Vinhos no Porto, Níveis de Produção Vinícola; Do Minho ao Algarve Duas regiões contrastadas, Capítulos sobre a História do Douro – e outros*)

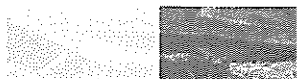
Até os mais deletérios e radicais críticos que afirmaram a inelutável decadência nacional, em toda linha, tiveram que constatar a importância e o surto viní-

cola verificados (Vide os muito importantes trabalhos de Rebelo da Silva A *Memória sobre a Agricultura e População* e a *História de Portugal nos Séculos XVII e XVIII*. Passim). (O que, na realidade, não deixa de constituir um contra-senso, sabido o que o segmento vinhateiro por estes tempos significa em todo o conjunto do sector primário (Ernest Labrousse, *La Crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*. Paris. 1944. LI. Pierre Vilar, *La Catalogne dans l'Espagne Moderne*. Paris. 196. II. 370-371).

O alargamento e consolidação dos vinhedos durante Administração Filipina é, de facto, um dado importante e de muito relevo. Áreas já tradicionalmente vinha-teiras ou não (mais aquelas que estas), viram a expansão da cultura e o sucessivo apreço.

Ao fim desta Administração Filipina os vinhos estão em expansão delimitando-se (naturalmente) as áreas dos mais fadados. Por todo o lado: do Minho a Trás os Montes e Beiras; a Estremadura ao Alentejo e Algarve. Surgem áreas especialmente protegidas, quase delimitadas, que defendem os seus e "generosos e excelentes vinhos", "olorosos vinhos" e "olorosos licores" – como, por algum lado, se referem. O testemunho de outros vai no mesmo sentido: pela década de 1650, o que mais se produz em Portugal são excelentes vinhos (Nicolas Sanson, *Atlas Portatif et Nouveau du Voyageur pour le Royaume d'Espagne*. Amsterdam. 1698. 20-21)

Desde a região de Lisboa e para Norte e em direcção a Santarém, por onde e expandem em numerosos quintas que se cobrem de vinhas e pomares (*Descrição de Lisboa*. C. 1625); pela região Centro (Miguel Leitão de Andrade, *Miscelânea* Lisboa. 1626. 70-73; António de Oliveira, *Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*. Coimbra. 1971-72). Pelo Entre Douro e Minho (AD: Braga. CSB: Estados dos Mosteiros de S. Bento. De vários. Passim). Até pela Beira interior com senhorios já de grandes adegas (António Baião, *Vila e Concelho de Ferreira do Zêzere*. Dornes. em *Arqueólogo Português*. Vol. XVII. 93), e, sobretudo, pelo Douro, como já temos apontado. Quer no seu núcleo central – Lamego-Vila Real – quer nos territórios confinantes. Aqui de anotar também os muitos e excelentes vinhos. Vão de Celorico ao "distrito" de Foz Côa por cujas encostas e vertentes se empinava excelente vinhataria de que se maravilhou o Chantre de Évora – Manuel Severim de Faria – vindo, por sua vez, de terras em que igualmente se expandia (e com qualidade, como eram os de Évora a Vendas Novas e região de Coimbra.. (Manuel Severim de Faria *Viagens em Portugal* .(1603-1609; 1625) Ed. De Joaquim Veríssimo Serrão). Acad. Port. da Historia. Lisboa. 1974.). E do mesmo se admiraria Tomé Pinheiro da Veiga, quando por ali entrou vindo das Castelas anotando o forte contraste com as terras de além-fronteira. (*Fatigimia*. C. 1626. Lisboa. INCM. 1988).



Importa chamar a atenção do facto e reforçar a ideia de que é nesse período que se verifica a grande expansão dos vinhedos em Portugal e, mais que isso – e o que constitui a mensagem principal desta nossa intervenção – que se constrói e solidifica a geografia vinhateira nacional tendo sempre em atenção o que se afirmou desde o início: a vinha anda em cultivo por todo o lado.

Não é isto sequer conclusão recente. Não importa aqui juntar mais dados sobre esta questão ou resumir os que já foram adiantados (e chamando até a atenção para outras particularidades em torno dos vinhos de Cima Douro e para a especificidade e criação nacional dos vinhos do Douro – que pretensamente os ingleses nos terão vindo revelar e mostrar “criando” o vinho do Douro ou Vinho do Porto nos finais do Século XVII ou princípios do Século XVIII. (NB: Deixaremos isso para outras circunstâncias, mas nas estivas de algumas localidades vimos lançados preços para os *vinhos doces* do Porto, desde a primeira quarentena de Seiscentos (Sublinhado nosso).

Não sabemos ainda com rigor o que se passa com alguns destes vinhos. Se outro tanto não acontecer como nas áreas dos do Norte, maior relevância e maior importância ganharão as áreas “demarcadas” de que aqui tratamos e que, de modo particular, solidificam as nossas considerações.

7. Relembremos nesta oportunidade, e referente ao Norte do país: “De modo sucinto pode afirmar-se, na verdade, o aparecimento de três principais áreas vinícolas que se definem com clareza nesta primeira metade do Século XVII, constituindo autênticas zonas de produção que – se nos permitisse algum exagero – as poderíamos denominar já de autênticas zonas demarcadas” (Vinhos de cima Douro. Congresso de Vila Nova de Gaia. 1982. Actas, Vol. II. Gaia. 1984. 217).

Nesta altura tínhamos essencialmente debaixo de olhos o que se passava, ou passou, na parte norte do país: a área “naturalmente demarcada” dos de Monção e a área “naturalmente demarcada” e, sem dúvida, de maior expressão e maior nome – dos de Cima Douro. Finalmente outra(s) mais dispersa(s) i. é. Ponte do Lima e Basto).

É novamente aqui (Douro e Monção) que concentramos a nossa atenção de hoje dado que, na verdade, não tenho ainda o mesmo tipo de referências e informações tão precisas para as restantes áreas. De facto, foi possível reunir o mesmo tipo de dados para aquela(s) outra(s) área(s) minhota(s) mais dispersa(s). Mas cremos bem que os estudos a desenvolver o virão confirmar.

## II. As precoces delimitações

1. Dois tipos de informação e testemunhos históricos chamamos aqui em nosso auxílio. Tanto para área dos de Monção como dos de Cima Douro.

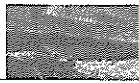
O primeiro testemunho diz respeito à confissão prestada pelos povos das duas regiões coincidentes com os tempos que imediatamente se seguiram a 1640. Uns, a propósito das devastações e perturbações provocadas pela guerra, outros, por graves conflitos de interesses provocados pela mesma na sequência de pedidos de dinheiros ao conjunto do Reino. Nos dois casos o testemunhado reporta-se a um processo que se tinha realizado, desenvolvido e consolidado nos tempos anteriores, dado pelo menos o espaço requerido para uma boa produção entre o plantio e os resultados palpáveis desse mesmo plantio. É verdade que já vimos, em tempos recentes, uma plantação efectuada dar origem ano seguinte (não posso afirmar agora se até no mesmo ano) a uma marca de vinhos devidamente engarrafada, selada, e recomendada. Mas isso são milagres de hoje que a natureza de então ainda não prodigalizava. Ora, um conveniente tempo de “pousio” ou de “improdução” ou muito baixa produção atira-nos, inevitavelmente, para uma realidade construída nos tempos bem anteriores coincidente, pois, com a administração filipina.

### 2. A área dos vinhos de Monção.

Estamos perante vinhos de superior qualidade com larga presença no mercado interno e até na exportação para o exterior. Tinha naturalmente construído essa realidade nos tempos anteriores, tendo constituído a primeira metade do Século XVI uma etapa muito importante para a expansão destes vinhos tanto nos mercados internos como externos. Eram, vinhos de superior qualidade e desde aquele século XVI que são selectivamente separados dos restantes do Entre Douro e Minho com a bem significativa designação de *Vinhos maduros de Monção*. (Aurélio de Oliveira; *A Abadia de Tibães; Mestre Gil, e Monção um centro vinhateiro bloqueado 1500-1822*), em outra altura ditos, também, de “generosos”!

Ora, os povos deste distrito vinhateiro acabam, nos tempos imediatamente seguintes à Restauração, de nos dar conta de uma ou duas importantes realidades, a saber:

1º – que os vinhedos deste distrito – isto é, Monção e seu Termo – haviam tomado uma expansão importante e significativa. Estavam indubitavelmente em



alta também pelos anos Vinte de Seiscentos. Anos depois, suas principais queixas ao monarca expressas em Cortes até meados do Século XVII, são acerca dos malefícios da guerra nas suas terras. A constatação é clara e importante: as suas lavouras tinham-se essencialmente concentrado em torno vinhas e dos tratos com os vinhos. Viriam mesmo a confessar que era desta actividade de que principalmente viviam, sem terem outras culturas de que se sustentassem. (Entendamos e esclareçamos aqui que não estamos perante uma monocultura propriamente dita – como então escrevemos – visto que os cereais nunca poderiam ser eliminados mantendo-se sempre a sua cultura, pelo menos ao nível das necessidades mínimas de subsistência. Todavia, se poderá admitir que os que viviam essencialmente das rendas, e que tinham por esse meio o pão garantido sem necessidade de cultivo directo, pudessem ter devotado à cultura, áreas muito mais consideráveis. Diga-se, pois, e com mais propriedade, que estaremos mais perante um fenómeno de cultura extensiva verificada embora sobre a média e pequena (por vezes muito pequena propriedade).

Logo em 1641 referem que *não têm outros tratos de que viver senão produzir comprar e revender vinhos* (Sblinhado nosso). Viajantes da altura, traçando a geografia da terra confirmam esta abundante e qualificada produção: “grande quantidade de olorosos vinhos que se exportam para todo o lado” (R. Mendez Silva, Población General de España. Madrid. 1645. 142).

Em 1642 logo se lamentam de muitas terras abandonadas por causa das hostilidades e das imediatas perdas logo verificadas nas suas lavouras de vinhos. Por 1646, agravam-se as queixas com a indicação de despovoamento e de emigração para o exterior, em particular, para as terras do Brasil. Monção queixa-se, por então, de perdas muito graves nas novidades dos vinhedos pelos embargos e pelasavas e alojamento de soldados. Solicitam, então, ao Monarca que, ao menos, deixe circular os vinhos sem encargos para minorar tanta perda no seu viver.

Mas é com as Cortes de 1653 que vemos e podemos apreciar o volume dos estragos provocados no sector: destruições e abandono da cultura que se apercebe ser a principal ocupação e recurso agrícola dos Povos destes distritos, em particular no de Monção. Naquele ano de 1653 queixam-se das consequências de treze anos de guerra continuada sobre uma cultura que tende quase a surgir numa extensão de monocultura! Prejuízos particularmente graves aqui “por ser a agricultura principal, de que resultavam constantes desordens e até mortes” (Aurélio de Oliveira, *Povos da Ribeira Minho em Cortes. 1641-1653*. Caminha. 1984. Textos completos e comentários mais alargados no Prelo). As dificuldades ainda estavam presentes pelos anos de 1661-62, levando a Câmara de Viana a pedir socorro de

pão ao Porto pelas devastações provocadas pelo inimigo. Mas não temos grande dúvida também, por se terem encurtado, talvez em demasia, as terras de pão em favor dos vinhedos (Arq. Histórico Municipal da Cidade do Porto. *Vereações*. Liv. 58. fl. 60v).

3. Já antes mas também em paralelo com esta realidade, e que depois se repetirá a tempos pelos tempos posteriores, é a outra componente importante que aqui queremos, em particular, focar e sublinhar: a presença de uma área de produção, naturalmente demarcada em torno destes vinhedos, secundada defendida e protegida pelas entidades municipais.

Na verdade, e porque estes vinhos eram de excelente qualidade e sofriam particular saída e exportação, assegurando vendas e mercados vantajosos, os povos de outros distritos limítrofes, tentam meter neste as suas produções, querendo ou pretendendo passar os seus vinhos como sendo vinhos de Monção. Na realidade, a constatação pelos vizinhos de uma área de excelência, caucionada, aliás e também, pelas ações administrativas da edilidade e que os naturais, ante as dificuldades do momento, querem por todos os meios proteger e defender. A Edilidade, naturalmente protagonizando os interesses vinhateiros dos seus “vizinhos”, acaba por defender o seu produto, proibindo a introdução no Termo de Monção de outros vinhos. Os intrusos, reconhecendo a importância desta marca regional de origem, pretendiam, pois, fazê-los passar como de Monção. Diríamos hoje, que iam aí buscar o selo de garantia, como hoje se vai cancelar a muitas repartições!

Ora isto, em Monção, aparece desde muito cedo. Das primeiras referências que encontro respeitam a estes tempos para os quais vimos chamando a atenção, coincidentes com a Administração Filipina. É bem provável que se possam imputar estas determinações aos anos Vinte. As de 1636 são liminares a este respeito: “acordaram que, porquanto havia pessoas que por interessarem e mercanciarem mandaram (ou mandavam) vir de fora do Termo vinho e o vendiam pelos mesmos preços que (o vinho) da terra – sendo o dito vinho muito inferior – no que recebe este povo muito prejuízo – acordaram que nenhuma pessoa, de qualquer qualidade que seja, possa vender vinho de fora (como sendo de Monção) sob prisão e multa...”

As determinações repetiram-se pelos tempos posteriores. Em 1669 houve que repetir novamente a medida preservando a marca de origem destes vinhos. Entre outros, ficamos sabendo que era costume assim praticarem os dos Arcos, com manifesto dolo dos de Monção, misturando o vinho do Arcos com estes “para depois os irem vender fora deste Termo dizendo que é daqui”. Várias vezes se legis-

lou no sentido de conter estes abusos e preservar o genuíno produto da sua região. Mas fica manifesto que outros vinhos por ali faziam também trânsito. Assim os de S. João de Longos, Bela, Barbeita, Merufe como também Pias, Valadares (além dos referidos de Arcos). Neste caso era-lhes fixado sempre preço inferior para que não houvesse qualquer confusão com a região “demarcada” de Monção.

Defendiam-se marca e preços.

O permitir-se a igualdade no precário “era irracional por ser o que se lavra por este Termo de *generosidade* e capitulação maior” (sublinhado nosso). Urgia, por isso, atalhar “dado que sai (está saindo) muito vinho para fora como de Monção quando não é deste Termo”. Tudo prejudicando seriamente os vizinhos de Monção sendo por isso necessário atalhar a tais abusos e confusões. Devem, por isso, distinguir-se claramente nos preços.

Nos tempos posteriores, voltam a repetir-se as queixas e recomendações. Mais: passa-se, ante repetição dos abusos, a exigir-se o manifesto na Câmara de todo o vinho que vem de fora para consumo ou passagem pela Vila, como da produção própria dos do Termo, (i. é. um cadastro ou o primeiro cadastro da região). Tudo em defesa de marca e de uma identidade próprias que a edilidade quer manter e preservar.

Estamos, segundo penso, perante uma área de produção naturalmente demarcada e circunscrita, defendida e caucionada por medidas administrativas ainda que de âmbito estritamente local, isto é, sem a intervenção e a polícia do Governo Central. Todavia, o que também é relevante, não contesta estas medidas administrativas tomadas. (É evidente que andam aqui outros comportamentos do Poder Central perante as autonomias municipais, mas isso não quebra a importância deste facto, antes o releva, pois as medidas eram para respeitar aplicando coimas e penalidades aos infractores. Duas realidades e testemunhos históricos importantes – me parece.

### 3. Os do Porto. (Cima Douro).

1. Estamos aqui perante realidades únicas muito importantes, tanto do ponto de vista de formação natural destas áreas como do seu controle administrativo. Também em síntese, juntando, porém, um pequeno grande pormenor:

Isto é: a construção de uma cidade vinhateira – o Porto – com terrenos vinhateiros que não são do seu alforge. Cremos, até, tratar-se praticamente de um caso único. Até uma realidade muito precoce. O Porto, consegue apoderar-se economicamente e administrativamente – se assim poderemos com algum exagero falar –

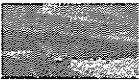
de um território e de uma produção que não é sua, sobrepondo-se em torno deste produto inclusivé aos próprios distritos ou municípios vinhateiros do interior do Vale, em áreas consideravelmente afastados dos suas portas. Uma realidade tão grande e tão precoce e tão forte que nem o próprio monarca conseguia, facilmente, ultrapassar. Se queria encher o seu pichel, por seus feitores e contratadores, tinha que se munir das respectivas licenças e alvarás municipais! Antes de levantar o seu copo tinha que reverenciar o copeiro-mor do Douro, isto é o Porto! Quando não o fez, e isso aconteceu várias vezes, viu por parte da cidade do Porto, as suas “sêdes” embargadas!

2. Como para Monção, retenhamos idêntica ordem de testemunhos:

As guerras e conflitos como desordens da Restauração, não tiveram directa repercussão no Porto ou, com melhor localização, nas áreas do interior do Douro. Todavia, os reflexos indirectos foram muito importantes. Os auxílios de guerra votados em Cortes foram pesados. Peripécias graves quanto à derrama como à cobrança das Décimas para esse auxílio (que rapidamente subiriam do milhão e 800 mil para aos 2 milhões 400 mil cruzados), levaram a um grave conflito entre o centro mercantil que era a cidade do Porto, e as zonas do vale interior produtoras dos vinhos, ao que se adivinha já, em escala extensiva tanto na lavra como nos respectivos tratos. A primacial (praticamente única) escápula de saída era a cidade do Porto. Surgiria o que então designamos, a primeira grande questão vinícola do Douro liminarmente consubstanciada entre os interesses urbanos mercantis da cidade e os interesses rurais e fundiários das populações do Cima Douro. Conflito grave, com contornos de claros afrontamentos que só a directa intervenção do Monarca, com muito custo e com cedências, conseguiu ultrapassar.

Como já mais desenvolvidamente tratámos, digamos em síntese, que as dificuldades começam logo em 1642 agravam-se em 1645 e atingem o auge da 1647-48.

Venhamos ao que aqui interessa: Os povos do interior do vale (donde vinham os vinhos á cidade do Porto) acabam por queixar-se perante a cidade do Porto e, ante as orelhas surdas desta, levam os protestos directamente ao monarca. Estamos perante um arco geográfico alargado a generalidade das populações de Cima Douro. Confessam esta, então, não ter mais do que viver do que da lavoura e trato dos vinhos. As imposições do Porto levantaram todas estas populações vinhateiras do Cima Douro. Dizem. “tantos povos que não tem outras fazendas nem trato senão de vinhos” (Vereações. Liv.51 fl. 126v e segs. Passim). E no decurso destas queixas e exposições citam-se várias terras por onde isso, em particular, acontecia: “Lamego, Vila Real, Mesão Frio, Valdigem Penaguião, “a par de muitos



outros mais lugares de Cima Douro, donde vem o vinho a essa cidade do Porto". Noutros textos vemos outros como os "Chaves e Chaves pera baixo", como os da Rêgua, Pinhão "e outros" (Idem. Liv.53. fl.111. v. e outras). No global e no grosso, "as comarcas de Lamego e de Vila Real" que – diz-se – são os populações lugares mais atingidos e afectados.

Parece estarmos aqui, pois, perante uma notável expansão desta cultura naturalmente criada e consolidada também nos tempos anteriores. Estaremos, como já sublinhámos, numa dimensão não propriamente de monocultura (referimos novamente que os cereais nunca poderiam deixar de ser cultivados nem poderiam descer a níveis minimamente perigosos ou críticos), mas perante uma inegável e muito importante extensão das culturas, junto de algumas povoações. Como parece e no grosso, o conjunto das terras e povoações destas duas comarcas de tal modo que era em torno dos vinhedos e dos vinhos que tudo essencialmente se cristalizava.

A intervenção do monarca posicionado-se ao lado destas populações atesta, sem dúvida, da veracidade das afirmações e das queixas (efectivamente verdadeiras, conforme apuraram os seus agentes e informadores). Reconhecia-se o inconveniente ou perigosidade de o Porto, agir a seu belo prazer sobre estas mesmas populações e esta mesma realidade campesina e agrícola das terras do circuito vinhateiro do interior do vale. Nos episódios finais o sector dos tratos e do vinho na cidade, "acordaram-se", de certo modo, com as queixas dos produtores do circuito vinhateiro. Mas o que mais importa aqui chamar a atenção, é o significado desta contenda em torno do postulado aqui enunciado: a realidade de um circuito bem definido no interior do Vale, nas chamadas terras de Cima Douro e já bem circunscritas em torno das comarcas de Lamego e Vila Real, (Deste lado aliás, se produziam os melhores vinhos com algumas terras especificamente referenciadas).

3. Esta demarcação natural, acha-se conformada aqui por outros dois testemunhos importantes, que podem e devem ser chamados ou também invocados a respeito de regulamentações quer da lavra quer dos tratos com estes vinhos.

Considere-se, assim, a impossibilidade de meter ou vender vinhos no Porto aos que se apresentavam com o privilégio dos cutelos isto é, vinhos de lavra própria) sem fazer prova documental de suas vinhas ou terras. Para além do mais, há outro claro objectivo: o de evitar abusos e a introdução de vinhos de outra proveniência, passando-os como próprios, ou daquela origem. Ora, tal obriga levaria à construção, também, de uma realidade muito aqui de sublinhar: uma precoce regulamentação e registo das terras ou áreas de cultura e lavra. Na prática, o levantamento dos primeiros cadastros para os vinhos. Só poderiam ser aqui vendi-

dos e transaccionados os que fossem provenientes das áreas registadas e provadas como de terras próprias (daquele circuito).

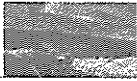
O primeiro destes cadastros nas vinhas de Cima Douro aparece-nos já na sequência de alguns conflitos em 1613. Por abusos que não acabaram e pela introdução de vinhos de outras proveniências, seria depois repetida a obrigação por várias vezes. Assim em 1629, 1642-43;1646, 1658, 1672, 1682. As determinações deste ano voltam a ser explícitas: só poderão vender os lavradores (ou comerciantes) “que mostrem primeiro certidões e documentos jurídicos e autênticos por onde consta a quantia de pipas que no próprio ano tem de lavra, com a identificação das respectivas terras.” (Vereações. Liv. N.º61. fl. 440-441).

Vemos pela documentação que a proveniência desses vinhos e a obrigatoriedade do registo fundiário respeitava aos que se faziam passar e vender como de Cima Douro e aos que tinham lavras próprias. Acabem-se os cutelos “por q não resulta deles senão dano do mesmo povo, porque à sombra dos de lavra própria vendem outros a sombra deles *que lá compram em sima douro* e, como poderosos e ricos, não obedecem a às posturas (e determinações) da Câmara nem às justiças de S. Majestade” (Vereações Liv. 49. fl. 322; 335. Liv.Nº51. fl. 63-64).

Directamente relacionado com esta problemática notamos que há aqui nítidos conflitos de interesses (e não discutimos se com justiça e propriedade ou sem elas). Os protestos assumiram contornos de conflito acabando em greve à venda dos vinhos na cidade. Correu devassa e ajustes nos tribunais. Os “lavradores de vinhos” ou com vinhedos no interior, pela boca de Pantaleão Alvo Godinho da nobreza da Cidade (em grande parte já construída com vinhos), referem que o seu vinho “não é bem o vinho que os mercadores costumam vender na cidade”. (Liv. de Registo N. 3 fl. 194 e sgs. NB: o tal vinho doce?). Por isso, não havia que respeitar as posturas e, como lavradores e vizinhos, até estariam livres delas! (Uma interessante contenda, já também apontada e que a seu tempo analisaremos mais miudamente). Quer dizer: a séria suspeita (penso) de que se trata de vinhos diferentes, de qualidade diferente (naturalmente superior), que esses lavradores (ou alguns lavradores) vinham lavrando ou quiçá preparando... (Aqui voltaremos).

Poderemos dizer que à sombra destas determinações muito antes dos fins de Seiscentos se terá levantado um primeiro cadastro dos vinhedos ou parte deles no interior do vale.

4. O segundo elemento de regulamentação, foi no sentido de evitar a introdução de vinhos de outra proveniência nestes distritos vinhateiros de Cima Douro, donde vinham essencialmente ao Porto (e a outros destinos) porque naturalmente



tinham mais procura. Mercados mais segurados, naturalmente que pela sua reconhecida qualidade, cuja genuidade era necessário manter e preservar. E estas determinações saem novamente da Cidade do Porto, donde eram provenientes o grosso dos mercadores, (e importantes lavradores. i. é, proprietários) mas pressionados também pelos que lavravam e viviam essencialmente dos vinhos naqueles distritos vinhateiros.

O resultado foi uma a realidade precoce de uma verdadeira demarcação. Demarcação natural em primeiro lugar; mas também uma demarcação administrativa, tenha sido ela embora, de carácter localista mas transcendendo o município. Logo, mais correctamente, regionalista Construção pressionada pelas áreas de produção e dos mercadores "especializados" com estes vinhos, e determinada ou consagrada, mais uma vez, pela Cidade do Porto. Toda a aristocracia portuense, (por 1620-30) era, na verdade, uma aristocracia vinhateira, isto é, todos com tratos ou terras de vinho no interior do vale.

Ora, isto também acontece precocemente e coincide em testemunhos documentais com estes conflitos graves que acabámos de sinteticamente referir. Tudo isto, naturalmente porque haveria já interesses de monta, grande cultura e grande trato com estes vinhos. Não admira, por isso, que as áreas limítrofes estivessem introduzindo por ali ou ali os seus vinhos, fazendo-os depois passar como de Cima Douro, com manifesto prejuízo das lavouras daqueles distritos vinhateiros. No final, para além de outros males, uma clara adulteração do produto. Sabemos que por esta altura pelo menos, isso estava acontecendo com vários confinantes.

Todavia, é possível que isto se estivesse já verificando desde a primeira metade do século em que crescem as lavouras e tratos com estes vinhos (e se lhes procurava até a reserva de mercados exteriores como se depreende das queixas que fazem ao monarca contra outros vinhos que com estes estão concorrendo nos mercados ultramarinos, como o fizeram em 1619, fazendo aliás coro comum com os de Monção. (Diga-se de passagem que só na Capitania de Pernambuco, muito povoada com gente do Minho e de Viana (em particular habituados aos vinhos de origem), se chegou, por estes tempos, a gastar em vinhos idos da Metrópole (em que os do Norte tomavam a primazia) uma média de 10.000 cruzados atingindo algumas vezes os 80.000 cruzados! (Hist. da Colonização do Brasil. III. 305-306). (Uma enormíssima soma, só em relação a esta capitania). Nesta altura estão definidas e com mercado exterior consolidado especificamente para o Brasil quatro "grandes" áreas que, efectivamente, nos parece estarem já bem consolidadas e "demarcadas" e às quais a concorrência das Canárias causava perturbação: as de, Monção, Porto-Lamego, Algarve e Madeira. Uma realidade relevante.

Sabemos que pelos anos sessenta, houve que acautelar interesses, defendendo (ou continuando a defender) o produto de origem. Surgem, por isso as proibições para os povos limítrofes não introduzam aqui os seus vinhos, fazendo-os passar como sendo de Cima Douro levando ou trazendo dali Vinhos. Andavam então por lá as gentes (ou vinhos) da Feira, Ovar Aveiro e Coimbra. (Outra área em formação, pretendendo meter por ali os seus vinhos?) Mas não só. Há mais intrusos englobados na referência genérica de *outros lugares* que estavam praticando o mesmo. Ora, é isso em manifesto prejuízo nomeadamente dos de Vila Real e Lamego. (Crê-se que, mais uma vez, o conjunto destas duas Comarcas) “que são os que vivem de seus vinhos e não outros” (Vereações. Liv. N.4557. fl. 135-137) – como se expressam pessoalmente no Porto.

## Concluindo

Há, com efeito, realidades vinhateiras construídas em Portugal nesta dupla dimensão (que nada têm a ver com os conhecidos relegos). I. é: áreas geográficas de vinhos *naturalmente* construídas histórica e fisicamente visíveis e identificáveis, administrativamente consagradas e definidas, ainda que tão só pelas determinações do poder local, mas que eram para respeitar e que se faziam respeitar (para além dos contrabandos e abusos que não se findaram sequer com a ditadura vinhateira pombalina).

Realidades irrelevantes e sem significado para a definição de áreas demarcadas? Só as emanadas do Poder central são determinantes para constatarmos esta realidade no tecido vinícola nacional? (Noto que alguns Vinhos “demarcados” da Europa, reivindicam dessas prioridades, antes da intervenção dos poderes centrais).

Respondam como entenderem! Alguns dados para estas duas regiões – de Monção e do Douro – aqui ficam.

Deixo, pois á vossa consideração, o postulado da m/ intervenção e alguns elementos de ordem histórica que me parecem mais importantes que, penso suficientemente o informam e o sustentam.

Para o Douro, com a importância sucessivamente acrescida destes vinhos, havia que pôr travão a todas as ilegalidades e confusões de genuinidade e qualidade que, por seu turno e mais uma vez, se continuam a verificar, apesar das proibições, na vésperas das determinações pombalinas e com as desordens que se conhecem Tudo exarcebado por um verdadeiro monopólio exterior em torno deste vinhos. (Ainda que talvez com algum exagero embora, atentemos neste testemunho, final: “*Antes de 1756, o commercio de vinhos que se fazia pela barra do Douro*

*gosava da mais ampla liberdade comerciavel imaginavel, e a escassissima produção de vinhos do Douro passava despercebida confundida com todos os vinhos que se exportavam por aquela barra*<sup>1</sup>. Um reconhecimento prático da necessidade de delimitar terrenos e eliminar abusos e preservar um produto, regulamentando-o. Isto para uma “região” que já se havia imposto como a mais importante no conjunto das exportações metropolitanas.

Determinações precoces e pioneiras mesmo no quadro europeu dimanadas e caucionadas pelo Poder Central, seguramente também a rogo dos melhores e mais importantes produtores desta região bem articulados com o trato fácil no Porto (o que, entretanto, não aconteceria do mesmo modo com Monção). Fruto inegável de todo este *talhamento natural* anterior e da defesa perseguida pelo centro local controlador – igualmente precoce e pioneira – que levariam a riscar, com precisão, nos terrenos do Vale interior o pequeno mas precioso e louvado reino de Baco lusitano, depois denodadamente mantido, por ocasiões alargado, e sempre reforçado.

Sobres estas águas do Douro havia que separar os vinhos e os interesses nacionais (já não apenas regionais) e os exteriores!

As outras áreas aqui referenciadas, com uma tendência mais dispersa mas efetivamente concentrada sobre determinados e pequenos núcleos, foram-se igualmente definindo ao logo do Século XVIII em que os vinhos se expandem e consolidam por toda aparte.

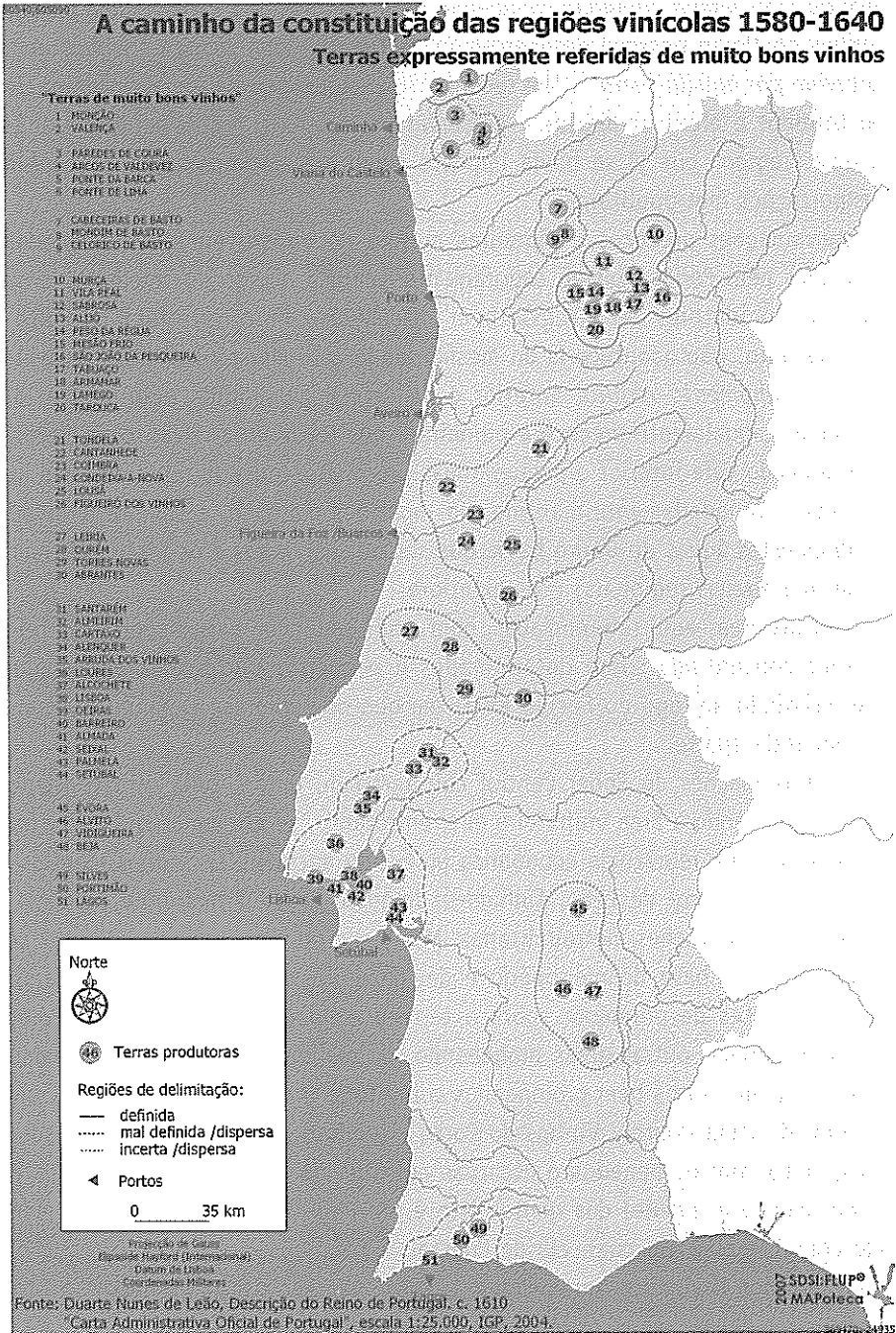
As determinações do Poder Central consagrariam, então, toda esta construção anterior favorecendo a área vinhateira que, entretanto, se afirmado com maior força e tomando a maior relevância econômica no tecido nacional. Os vinhos, com os do Porto a tomar a parte de Leão, tinham-se imposto como o mais rico produto no conjunto das exportações metropolitanas. Mas é seguro que, consagrando esta com uma marcação na base do monopólio e devidamente regulamentada (com alguns sucessivos ajustes de pormenor sobre o terreno e no quadro legislativo), Pombal discriminou aquelas outras áreas bloqueando, na realidade, o seu desenvolvimento e afirmação com efeitos bem prolongados sobre todo o quadro geográfico nacional.

Vinhos de Cima Douro / Vinhos do Porto – produto genuíno nacional (desde as origens) feito com os penedos e escarpas agrestes da região, e com o gosto e o trabalho imenso e ingente das gentes isto é, do País Douro, finalmente riscado e selado com a implacável chancela de Pombal.

Por aqui nos findamos, agradecendo a vossa paciência e v/ atenção.

---

<sup>1</sup> Afonso Botelho de Sampaio e Sousa, *Resumo das principaes crises por que tem passado s lavoura dos vinhos do Douro*, remetendo para as *Novas Instruções da Feitoria Ingleza* de 1754.



(Fonte principal: Duarte Nunes do Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, Lisboa. 1610).



## Bibliografia. (Sucinta)

Arq. Histórico Municipal da Cidade do Porto.

*Livros de Vereações.* (todos os do Séc. XVII).

Livros de Registo. (O Referente ao Século XI\_XVII).

Angel Garcia Sanz, / Aurélio de Oliveira, *Economias Peninsulares* Revista "Penélope". N.º 3. 1989.

Correia Gaspar *Lendas da Índia*. T. II. P. I. Lisboa. 1923.

*Gavetas (As) da Torre do Tombo*. IV. Lisboa. 1964.

Gomes, José Garção, *Vinhos de Monção*. (Extractos sumariados das Actas de Vereação 1633-1841. em Arquivo do Alto Minho". 24.º Vol. (1979); 25.º Vol. (1980). Viana. 1979-1980.

Nicolas Sanson, *Atlas Portatif et Nouveau du Voyageur pour le Royaume d'Espagne*. Amsterdam. 1698.

Oliveira Eduardo Freire de, *Elementos para a História do Município de Lisboa*. I. Lisboa. 1887.

Oliveira Aurélio de; *Mestre Gil, Resende e Miranda com os Vinhos em Bolanda*. Porto. GEHVID. 2001. (Versão alargada no Prelo). *Vinhos de Cima-Douro na primeira metade do Século XVII*. Actas, Vol. II. Gaia. 1984. 217).

– *Monção centro vinhateiro bloqueado. (1500-1822)*. Em "II Seminário Internacional de História do Vinho". Funchal. 2006.

– *Capítulos para a História do Douro*. Em "História do Douro" Vol. III. (Porto Afrontamento. No Prelo). *Vinhos no Porto. 1600-1700. Política e Administração Municipais*. Porto. 1600-1700. Em "Douro Estudos e Documentos". Vol. 1 (3). Porto, 1997.

– *Povos da Ribeira Minho em Cortes. 1641-1653*. Caminha. 1984.

Leão Duarte Nunes de, *Descrição do Reino de Portugal*, Lisboa. 1610. (2ª Ed. Lisboa. 1785. 3ª Lisboa. 2002).

Silva Luís Augusto Rebelo da *Memória sobre a Agricultura e População e a História de Portugal nos Séculos XVII e XVIII*. Lisboa. Impr. Nacional. 5 vols. 1865-1871.

Sousa Afonso Botelho de Sampaio e, *Resumo das principaes crises por que tem passado s lavoura dos vinhos do Douro*. Porto. 1846.

Labrousse, Ernest, *La Crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*. Paris. 1944.

Vilar Pierre, *La Catalogne dans l'Espagne Moderne*. Paris. 1962.



## Un vino inglese nel cuore del Mediterraneo: origini e caratteristiche del Marsala



R o s a r i o   L e n t i n i

Anche se la storia del vino *Marsala* non affonda le proprie radici nella cultura del *Grand Tour* dei viaggiatori europei del '700, tuttavia i mercanti e i negozianti-banchieri inglesi, che giungevano in Sicilia per collocare i prodotti dell'industria tessile britannica, avevano come prime mete Palermo e Messina, da dove si irradiavano verso le altre località siciliane per svolgere i propri affari. Erano diverse le finalità del mercante rispetto a quelle dell'artista, del letterato, dell'uomo di scienza; identici erano, invece, gli itinerari. E l'immagine stupenda che si offriva al viaggiatore che giungeva dal mare era quella di Monte Pellegrino che sovrasta Palermo. Nel suo *Italienische Reise*, Johann Wolfgang Goethe, così scriveva nella primavera del 1787 appena giunto in città: «... Monte Pellegrino con la sua elegante linea in piena luce» e il giorno seguente: «Già oggi Kniep mi lasciò fare da solo qualche passeggiata e qualche osservazione, per dedicarsi a disegnare fedelmente il profilo del Monte Pellegrino, il più bello di tutti i promontori del mondo».

Facciamo iniziare, quindi, la storia del *Marsala* proprio con l'immagine della montagna sacra dei palermitani, ai piedi della quale il porto accoglieva le navi straniere.

I viaggiatori di passaggio sono stati davvero tanti dalla seconda metà del '700 in poi; meno numerosi, invece, quelli rimasti stabilmente in Sicilia, ma il cui contributo alla storia dell'economia, della società e della cultura è stato di grande rilievo. Le origini del vino *Marsala* sono indiscutibilmente inglesi e a John Woodhouse, detto "Old John" (1730-1813), si deve l'avvio della commercializzazione di un prodotto che nel volgere di pochi anni egli avrebbe reso

“diverso” da quello che si beveva e si consumava normalmente in quell’area della Sicilia occidentale. Woodhouse era un mercante venuto da Liverpool intorno al 1773, quando ancora la Sicilia non era diventata strategicamente vitale per gli interessi britannici. In quel periodo, nel territorio circostante la città di Marsala, la vigna era abbastanza presente, ma non predominante all’interno di un’economia agro-pastorale. Con il XVIII secolo, si comincia a rilevare una maggiore diffusione dei vigneti rispetto ad altre colture, senza che ciò corrispondesse automaticamente a un miglioramento della qualità del vino locale. L’arte di fare il buon vino stentava a liberarsi da pratiche e metodi molto empirici e diversi da zona a zona con risultati spesso mediocri.

Woodhouse si era spinto sino a Marsala soprattutto per sviluppare il commercio di ceneri di soda (*cinzas de soda*) utilizzate per la fabbricazione del vetro e del sapone, di mandorle, di olio e di altri generi e materie prime. Prese in affitto i magazzini di un’antica tonnara (*almadrava*) abbandonata, alle porte di Marsala, di cui divenne ben presto proprietario, per trasformarla in fattoria enologica. In un primo tempo Woodhouse si limitava ad acquistare il vino locale per spedirlo direttamente in Gran Bretagna. Dalla fine del ‘700 e, ancor più dal 1806, quando il “Blocco Continentale”, imposto da Napoleone ai porti europei, costrinse il governo britannico a intensificare l’invio di truppe e di navi da guerra nel Mediterraneo meridionale, il controllo dell’isola di Malta e della Sicilia divenne una priorità strategica per l’Inghilterra.

E fu proprio questa la circostanza decisiva che consentì al vino *Marsala* di uscire dall’anonimato. I Woodhouse, padre e figli, si resero conto della grande opportunità rappresentata dall’imprevisto *business* del vino locale come genere di rifornimento della Marina militare britannica che presidiava i porti siciliani. Bisognava, però, risolvere il problema della instabilità del prodotto (*instabilidade do produto*) che diventava imbevibile ancor prima di giungere a Malta o, comunque, prima di arrivare nelle tavole degli ufficiali della Marina di Lord Nelson. Fu quasi costretto, quindi, ad intervenire sul prodotto che egli comprava dai viticoltori locali per effettuare, nei magazzini della sua “Factory Wine”, i primi esperimenti di stabilizzazione con aggiunta di alcool.

Secondo un’autorevole fonte ottocentesca, John Woodhouse, intorno al 1774, effettuò una prima spedizione per l’Inghilterra di 60 botti (di circa 412 litri ciascuna), alle quali avrebbe aggiunto due galloni (*medidas*) di alcool (probabilmente di rum), l’equivalente cioè di 9,08 litri. Egli aveva, quindi, determinato empiricamente, per la produzione del *Marsala*, già nella seconda metà del Settecento, il parametro del 2,2% di alcol per ciascuna *pipe* di vino locale.

I risultati delle manipolazioni di Woodhouse furono abbastanza soddisfacenti tanto che le richieste di vino di Marsala si incrementarono in misura esponenziale. Nel volgere di qualche decennio i fratelli Woodhouse, figli di "old John", costruirono altri magazzini di deposito in tutta la Sicilia occidentale.

Ecco, quindi, la prima vera rivoluzione enologica realizzata dagli Inglesi: la creazione di un vino sostanzialmente diverso da quello preesistente, con un risultato finale ben più soddisfacente delle previsioni. Contemporaneamente, si otteneva anche un secondo importante risultato, cioè la graduale trasformazione del mercante inglese in imprenditore vinicolo (*impresario vinicola*) sempre più specializzato.

Il successo sorprendente ottenuto già a fine '700, non bastava, però, da solo a rendere commerciabile il vino prodotto dai Woodhouse che aveva molte affinità con quelli spagnoli e, ancor più, con quelli portoghesi. Tanto era consolidata nei mercati europei la fama di quei vini liquorosi che ancora alla fine degli anni Trenta dell'800, il *Marsala* veniva pubblicizzato come vino "ad uso di Madeira" o "ad uso di Jerez". Lo aveva annotato nel 1811 anche un altro viaggiatore molto famoso – l'ufficiale britannico George Cockburn –: «Mr. Woodhouse has a great wine establishment here; he buys the surrounding vineyards and makes a very good wine called Marsala not unlike Madeira».

Non a caso, infatti, ad inizio Ottocento, nel Dizionario universale francese curato da Lenormand, Payen ed altri, i vini siciliani segnalati erano il *Moscato* di Siracusa e la *Malvasia* delle isole Eolie; il vino *Marsala* non era ancora menzionato.

Come fu possibile ottenere un risultato industriale e commerciale così straordinario e di successo? La risposta non è semplice e non basta fare riferimento a tutte le circostanze e congiunture favorevoli interne ed internazionali se non si tiene conto di un dato oggettivo: la capacità degli Inglesi di comprendere la realtà locale e di valutarne le potenzialità per fini mercantili e, di contro, la risposta favorevole dei marsalesi, innanzitutto a considerare Woodhouse un mercante con il quale fare buoni affari, nonché a riconoscerne sul campo la superiorità imprenditoriale.

I fratelli Woodhouse furono ben presto seguiti e imitati da numerosi altri mercanti inglesi, stabilitisi a Palermo, Marsala e Mazara del Vallo: James Hopps e figli, Benjamin Ingham e i nipoti Whitaker, Alexander Breck, Thomas Corlett, Joseph Gill, Joseph Payne, Matthew Clarkson, John Lee Brown, che fino ai primi decenni dell'800 non si dedicarono solo ed esclusivamente alla commercializzazione del vino *Marsala*, ma continuarono a svolgere, con grande profitto, l'import di manufatti dell'industria tessile di Wakefield, Halifax, Leeds,

Bradford e Huddersfield e l'export di prodotti agro-alimentari e di materie prime siciliane. Contemporaneamente, svilupparono attività di tipo imprenditoriale e di intermediazione creditizia e finanziaria.

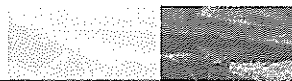
Gli imprenditori siciliani iniziarono ad interessarsi al vino *Marsala* con un certo ritardo rispetto agli Inglesi: Vincenzo Florio, ad esempio, che fu il primo vero industriale moderno siciliano costruì la sua fattoria vinicola a Marsala – tuttora esistente e attiva – intorno al 1833.

Ovviamente, anno dopo anno, il processo di produzione del *Marsala* si perfezionò, tanto che si possono distinguere due fasi: la prima, caratterizzata dalla lavorazione elementare basata sull'aggiunta di rhum o brandy, prima dell'imbarco delle botti; la seconda, caratterizzata da un procedimento molto più elaborato, la *concia* (*curtimento*), secondo regole e metodi più strutturati. In particolare, si cominciò ad articolare il procedimento mediante produzione dei due componenti (*elementos*) essenziali: il *mosto cotto* (*mosto cozido*) e il *sifone*. In sintesi, si operava nel modo seguente: dalle uve bianche di vitigni autoctoni siciliani, Inzolia, Catarratto e Grillo, si ricavava il mosto secondo l'antico procedimento del *pestimbotta*, cioè della pigiatura (*pisa*) delle uve nei palmenti (*lagar de vinho*) e del rapido imbottamento (*envasilhar logo*). La botte (*pipa*) veniva riempita di mosto fino a 4/5 della capacità e veniva immediatamente chiusa con una pietra.

Non tutto il mosto, però, veniva versato nelle botti (*pipas*); parte di esso, infatti, veniva posto in grandi caldaie di rame (*caldeira de cobre*) per essere cotto finché l'intera massa non si riducesse ad un terzo del volume iniziale; da qui il nome di *mosto cotto*.

Un'altra parte di mosto, ad elevato contenuto zuccherino – prodotto dalla pigiatura di uve molto mature (*madura*) – veniva versato immediatamente in altre botti nelle quali in precedenza era stata riposta una certa quantità di alcool, corrispondente a circa un quarto del volume dei recipienti stessi. Amalgamando bene il mosto con l'alcool già contenuto nella botte si otteneva il *sifone*.

Compite queste due distinte lavorazioni, il *mosto cotto* e il *sifone* venivano aggiunti in tempi diversi alle botti principali che contenevano soltanto mosto, dando vita a una diversificata gamma di vini *Marsala*, più o meno forti per gradazione alcolica. Rispetto, quindi, ai primi esperimenti praticati da John Woodhouse, di semplice aggiunta di brandy o di rhum, si andava sviluppando un processo produttivo più elaborato, i cui segreti originari si sono arricchiti di molti particolari, nei tagli (*misturas*), nei travasi (*transvasamentos*), nelle chiarificazioni (*clarificacao*) e nell'invecchiamento (*envelhecimento*). Si sono create regole non



scritte, frutto di esperienze tramandate gelosamente tra i vari amministratori, cantinieri ed enotecnici che, nel tempo, si sono avvicinati alla guida degli stabilimenti marsalesi.

Un altro elemento di valore dell'eredità inglese è rappresentato dallo sviluppo di una mentalità imprenditoriale innovativa e di una scienza enologica che dalle fattorie si è irradiata nelle campagne marsalesi. Vendemmia dopo vendemmia, con istruzioni, suggerimenti e prescrizioni persino nei contratti individuali stipulati presso i notai con i singoli viticoltori e i proprietari terrieri, i Woodhouse e soprattutto Benjamin Ingham, stabilivano quando effettuare la potatura delle vigne, quando iniziare la vendemmia (*vindima*), come selezionare le uve e trattare i mosti. Nulla veniva lasciato al caso.

Si faceva strada l'idea che per ottenere i migliori risultati e riuscire a collocare con successo il prodotto, principalmente nei mercati anglo-americani e del nord-Europa occorresse stabilire e mantenere un rapporto costante con i produttori viticoli, organizzare le cantine, creare delle riserve, disporre stabilmente di un nucleo di maestri bottai.

Alla fine degli anni Venti dell'800, Benjamin Ingham, alla ricerca di nuovi mercati, cominciò ad avviare contatti con le ditte di distribuzione dell'America del Nord, per far conoscere e collocare il suo *Marsala*: a New York, Philadelphia, Baltimora e, soprattutto, a Boston. Il *Marsala* di Casa Ingham non era migliore di quello prodotto dai Woodhouse che, invece, vantava un invecchiamento più lungo.

La progressiva affermazione del *Marsala* sui mercati esteri indusse le principali Case vinicole ad accentuare gli investimenti di capitale per ammodernare gli impianti, ad ampliare notevolmente i magazzini di deposito delle riserve, anche al fine di esercitare un controllo monopolistico sul prezzo dei mosti nelle annate scarsamente produttive. Tuttavia, dopo decenni di ininterrotta crescita, il settore si avviava ad attraversare quel lungo periodo di crisi che dalla fine dell'800 si protrasse fino agli anni Sessanta del '900.

Se volessimo rappresentare un grafico dell'andamento della viticoltura nell'area marsalese, dovremmo disegnare la crescita moderata e costante della seconda metà del '700 fino al ritmo più sostenuto degli anni Ottanta dell'800, provocato dalle consistenti esportazioni di vino da taglio (*vinho vulgar*) verso la Francia, i cui vigneti erano stati distrutti dalla fillossera. Si verificò, così, nel decennio 1878-1887 una straordinaria espansione della viticoltura e della produzione enologica siciliana. Ma, contrariamente a quanto si possa pensare, tale forte crescita della domanda di vino siciliano ordinario non portò alcun beneficio all'immagine e alla qualità del *Marsala* che cominciò a perdere quote di mercato in favore delle

cosiddette marche di concorrenza, cioè di prodotti di qualità infima, privi di invecchiamento, addizionati con alcool di contrabbando.

L'arrivo della fillossera anche in Sicilia e, in particolare, dal 1893 nel territorio di Marsala e nelle campagne di quella provincia, ebbe effetti devastanti e, come nel resto d'Europa, provocò la distruzione quasi integrale dei vigneti, con conseguente crollo dei profitti e con l'impennata dei costi di produzione e dei prezzi di listino del *Marsala*. Questa crisi ebbe durata particolarmente lunga e fu amplificata anche dalle condizioni di modesto progresso che, in generale, la viticoltura e l'enologia avevano compiuto in Sicilia sino a quel momento. Nonostante il grande arricchimento degli anni precedenti, che avrebbe potuto consentire l'avvio di un processo di modernizzazione più diffuso, solo una minoranza di proprietari e di imprenditori vinicoli continuò ad investire capitali nelle proprie aziende. Dall'inizio degli anni Ottanta, all'interno dello stabilimento di vini *Marsala Florio*, fu introdotto l'imbottigliamento meccanico, ancor prima che ciò venisse realizzato alla Woodhouse o alla Ingham-Whitaker.

Alla fine degli anni Venti del '900, quando ormai la presenza di capitalisti britannici cominciava a non essere più gradita nell'Italia di Mussolini, si concluse il lungo viaggio iniziato a fine '700, con il definitivo passaggio di quelle case vinicole inglesi alla Cinzano di Torino. Rimanevano, però, alla Sicilia, non solo la preziosa eredità del vino *Marsala* ma anche due autentici gioielli culturali grazie all'iniziativa e alla determinazione di uno degli ultimi anglosiciliani, Giuseppe Whitaker, che oltre ad essere imprenditore vinicolo, fu appassionato e competente naturalista e archeologo. Mi riferisco alla sua residenza palermitana, villa Malfitano, circondata da alberi e piante provenienti dai continenti più lontani. E mi riferisco al parco archeologico dell'isola di Mozia, poco distante dalla costa marsalese, da lui acquistata interamente per potersi dedicare agli scavi che gli permisero di portare alla luce l'antica città dei Fenici.

Se l'800 è stato, dunque, il secolo della grande crescita del *Marsala*, non altrettanto positiva è stata l'evoluzione novecentesca. La spinta propulsiva e innovativa – anche per effetto delle due guerre mondiali – per diversi decenni è sembrata esaurirsi e l'immagine del vino ne ha risentito grandemente. Solo negli ultimi trentacinque anni si è registrata una svolta decisiva nel settore sostenuta da forti investimenti per la valorizzazione delle qualità e il *restyling* dell'immagine stessa del *Marsala* che oggi viene proposto soprattutto come vino da meditazione o da dessert.

La legislazione più recente ha contribuito notevolmente a tutelare la qualità e la storia del *Marsala*. Con questa denominazione oggi possiamo riferirci a vini che

possono essere prodotti solo con alcune uve di vigneti ubicati in una zona ben delimitata; si tratta di circa 77.000 ettari (*hectare*) con una resa (*rendimento*) di circa 4,5 milioni di quintali di uva, corrispondente a 3,5 milioni di ettolitri di vino) e con caratteristiche di invecchiamento e di colore inequivocabili. Voglio qui limitarmi ad elencare la classificazione per durata di invecchiamento:

1. Marsala Fine, minimo un anno;
2. Marsala Superiore, minimo due anni;
3. Marsala Superiore Riserva, minimo quattro anni;
4. Marsala Vergine (denominato anche Marsala Soleras), minimo cinque anni;
5. Marsala Soleras Stravecchio (denominato anche Marsala Soleras Riserva), minimo dieci anni.

La classificazione delle qualità sopraindicate, sulla base del colore e del contenuto di zuccheri è anch'esso espressamente fissato nel testo della legge.

Il complesso delle disposizioni (in particolare la Legge 28 novembre 1984, n. 851) prevede che il *mosto cotto*, il *sifone* e il distillato di vino, sono ottenibili solo dai prescritti vitigni coltivati nella zona di produzione e sono elementi caratteristici della composizione soltanto di alcuni tipi di *Marsala* (per esempio, per la produzione del "Vergine" o "Soleras" non può farsi alcuna aggiunta di *mosto cotto*, né di *sifone*).

In conclusione, la lunga crisi novecentesca è ormai alle spalle e il *Marsala*, diversamente da quanto accadeva alle sue origini, è diventato un vino molto apprezzato nel mercato nazionale, mentre solo il 30% della produzione complessiva viene collocato all'estero. L'unico vero pericolo che oggi corre questo vino di grande qualità è quello delle politiche commerciali delle multinazionali che nel tempo hanno rilevato marchi di prestigio e attuato interventi di *restiling* discutibili, in cui, ad esempio, il toponimo Marsala viene posto in secondo piano. Fortunatamente, resistono ancora numerose aziende vinicole, piccole e medio-grandi, di antica tradizione familiare che presidiano le loro produzioni, senza cedere agli incantesimi del mercato.

## Bibliografia essenziale

- A. Buttitta, *Il vino in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1977.  
 G. Cockburn, *A voyage to Cadiz and Gibraltar up the Mediterranean to Sicily and Malta in 1810 & 11 including a Description of Sicily and the Lipari Islands and an Excursion in Portugal*, Harding, London, 1815.  
 M. D'Angelo, *Mercanti inglesi in Sicilia 1806-1815*, A. Giuffrè, Milano, 1988.

- G. Dennis, *A Handbook for Travellers in Sicily*, London, 1864.
- J. W. Goethe, *Italienische Reise*, trad. it., Mondadori, Milano, 1993.
- Lenormand, Payen ed altri (a cura di), *Nuovo dizionario universale tecnologico o di arti e mestieri e della economia industriale e commerciante*, prima traduzione italiana dal francese, Venezia, 1836, tomo XIV, p. 508.
- R. Lentini, "Una nuova cultura del vino", in *L'economia dei Florio*, Sellerio, Palermo, 1990.
- IDEM, "La presenza degli Inglesi nell'economia siciliana", in R. Trevelyan, *La storia dei Whitaker*, Sellerio, Palermo, 1988.
- IDEM, "La rivoluzione economica del Marsala", in *Marsala, Murex*, Marsala, 1997.
- R. Lentini - P. Silvestri (a cura di), *I Whitaker di villa Malfitano*, Fondazione Giuseppe Whitaker, Palermo, 1995.
- S. Mondini, *Il Marsala*, Palermo, 1900.
- G. Puglisi, *La Sicilia e i suoi vini. Ragguagli sugli stabilimenti enologici siciliani*, Palermo, 1884.
- A. Rossi, *La viticoltura in Sicilia*, Istituto Regionale della Vite e del Vino, Palermo, 1955.

# O vinho nas relações comerciais do Porto com o Brasil (séc. XVI a XVIII)



A n t ó n i o B a r r o s C a r d o s o <sup>1</sup>

*“Mostraram-lhes uma galinha, quase haviam medo dela e não lhe queriam pôr a mão e depois a tomaram como espantados. Deram-lhes ali de comer pão e pescado cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados; não quiseram comer daquilo quase nada. E alguma cousa, se a provavam, lançavam-na logo fora. Trouveram-lhes vinho por uma taça mal lhe puse-ram a boca e não gostaram dele nada e nem o quizerão mais.”*

O extracto foi retirado da carta do achamento do Brasil, escrita em Porto Seguro, em 1 de Maio de 1500 e dirigida ao rei D. Manuel. O vinho dado a provar aos indígenas brasileiros, não sabemos se era do Porto. Já o autor do escrito, Pero Vaz de Caminha, era honrado cidadão e mestre da balança da moeda nesta cidade, que, viajava na frota de Cabral para ocupar o posto de feitor em terras da Índia. Evocamo-lo, porque ao escrever esta missiva, Pero Vaz, deixou, desde a primeira hora, o nome do Porto ligado ao Brasil.

## A construção naval no Porto e a expansão ultramarina

Entre as cidades do Reino, o Porto do séc. XV era, logo a seguir a Lisboa, a urbe com maior pendor marítimo e comercial. Desde cedo, o estuário do Douro proporcionou refúgio seguro a embarcações que demandavam a costa Norte do país, o que facilitou contactos externos. Aqui se desenvolveu por isso o gosto pelo trato

---

<sup>1</sup> Professor da do Departamento de História e Estudos Políticos Internacionais da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Texto guia de uma Conferência proferida no Clube Portuense por ocasião do baptizado do Príncipe da Beira.

marítimo. Recordamos a este propósito que o mais antigo tratado internacional de comércio negociado por Portugal, data de 1353 e foi negociado por Afonso Martins Alho, um mercador da praça do Porto.

A construção naval na cidade, foi desde cedo indústria próspera. As primeiras *taracenas* ou *teracenas* foram levantadas junto à Praça da Ribeira e ainda em 1390 aí funcionavam. D. João I reconheceu a importância desta indústria na cidade ao tornar extensivos aos calafates do Porto, os privilégios de que fruía os de Lisboa (iam desde isenções fiscais na compra de mercadorias para a sua actividade à de prestarem serviço militar e de policiamento da cidade). Tal dinamismo determinou que fosse o Porto a aparelhar a armada com que o Infante D. Henrique deu início à tarefa maior da nossa História – A das descobertas e da expansão ultramarina.

Ao longo do século XVI, a actividade de construção naval estendia-se já pelos areais de Miragaia, Lordelo do Ouro e mesmo pela margem esquerda do Rio. Era então variado o tipo de navios construídos nesses estaleiros, e este pendor marítimo do Porto, teve reflexos no comércio com os novos espaços ultramarinos e nomeadamente com o Brasil. De resto, sendo o Porto, para usar as palavras de Alexandre Herculano “cabeça das três principais províncias do Norte de Portugal” e por isso capital da zona mais povoada do país, dos seus cais viu partir grande parte dos homens e das mulheres que povoaram os novos e vastos espaços.

Como cronista, missionário, povoador, capitão de navio ou piloto, o homem do Porto marcou presença perene no Novo Mundo.

Lembramos alguns casos conhecidos: O do Beato Inácio de Azevedo (1570), mártir inscrito no limiar da acção missionária estabelecida em terras de Santa Cruz. Brás Cubas, fundador da actual cidade de Santos e da primeira Santa Casa da Misericórdia no Brasil, na mesma cidade. Os documentos coevos lembram-se também dos menos conhecidos: por exemplo, o de Garcia Rodrigues e sua mulher Isabel Velha. Partiram e levaram consigo vasta prole de 12 filhos.

Servem estes exemplos para referir que o Porto alimentou uma corrente migratória constante que ajudou a fixar nas terras de Santos, São Vicente e São Paulo, muito do carácter das gentes portuenses.

## As relações comerciais com o Brasil no século XVII

Na transição do século XVI para o século XVII, encontravam-se perfeitamente estabilizadas as relações comerciais entre a cidade do Porto e o Brasil.

No Porto dessa época, a procissão de Corpus Christi, festa maior da cidade e pelo enquadramento hierarquizado e distintivo dos participantes um autêntico

espelho social do Porto na Época Moderna, conferia já aos mercadores do Brasil um lugar de destaque entre os homens de negócio da cidade, sinal claro da sua importância.

De facto, no trato portuense da época filipina e mesmo posteriormente, pelo menos até aos finais da década de 40 do século XVII, o Brasil desempenhou um papel de primeira grandeza no progresso económico da cidade do Porto. Primeiro o pau-Brasil, utilizado como corante, depois o açúcar, as madeiras, o tabaco e os couros, constituíram a melhor moeda de troca, com que o Porto alimentou nessa época o seu comércio com os portos do Norte da Europa.

Foram também estas mercadorias âncoras de fixação na cidade de numerosos mercadores estrangeiros, nomeadamente Holandeses, Hamburgueses, Franceses e sobretudo os Ingleses.

Fixemo-nos na comunidade inglesa. Logo após 1640, o reconhecimento da legitimidade do Duque de Bragança no trono português, ficou dependente da concessão de liberdades de âmbito comercial e religioso aos súbditos britânicos residentes em Portugal, bem como do franquiar dos nossos portos continentais e ultramarinos à marinha mercante inglesa (1642).

Apesar destes benefícios, até aquela data os britânicos do Porto faziam os seus negócios em torno dos produtos coloniais que trocavam pelo peixe seco, manufacturas e cereais que traziam à cidade. Foram sobretudo o açúcar, mas também o tabaco do Brasil, as principais mercadorias da sua actividade no Porto.

Contudo, a partir de 1642, os mercados internacionais começaram a ser invadidos pelo açúcar produzido nas colónias inglesas da América, a preços concorrenciais com os praticados na praça do Porto para o mesmo produto brasileiro.

Por isso os mercadores ingleses do Porto, abandonaram a cidade em número substancial. Contavam-se cerca de 60 em 1642 mas, em 1672 o seu número já não ultrapassavam as duas dezenas<sup>2</sup>.

Em 1677, o problema agrava-se e é discutido no parlamento britânico. Em perigo estava parte substancial das 400000 libras anuais do comércio com

---

<sup>2</sup> SCHNEIDER, Susan, *O Marquês de Pombal e o Vinho do Porto, Dependência e Subdesenvolvimento em Portugal no século XVIII*, Lisboa, 1980, p. 30. Deve notar-se que a simples diminuição numérica de comerciantes no Porto, não significa muito em termos de avaliação do seu peso económico efectivo. Quer dizer, é preciso descer ao estudo das várias firmas, do seu peso comercial efectivo, conhecer eventuais fenómenos de concentração empresarial, para depois, com segurança, se poder avaliar o significado real da diminuição do número de operadores comerciais num determinado mercado. Contudo, a redução em cerca de um terço do número de operadores comerciais pode por si só assumir algum significado.

Portugal, devido às leis proteccionistas portuguesas e sobretudo à falência do trato do açúcar brasileiro<sup>3</sup>.

O comércio de vinhos foi então aventado como hipótese de remediar a situação. Consultado sobre o assunto, o adido comercial inglês em Portugal, escreveu para Londres chamando não só a atenção para a importância da manutenção dos negócios com Portugal, mas adiantando que o comércio dos vinhos por parte dos mercadores do Porto, constituía uma excelente alternativa para o pouco lucrativo trato do tabaco e do açúcar brasileiros.

Explicou que o vinho era um produto que Portugal poderia trocar com as manufacturas inglesas mantendo activa a colónia britânica do Porto. De resto, adiantou, o fomento da viticultura portuguesa ocuparia os braços que fruíam os salários com que seriam pagos os produtos que a Inglaterra enviava para o nosso país. Por seu turno, os vinhos eram mercadoria que não fazia frente às exportações inglesas para outros mercados<sup>4</sup>.

A adopção destas recomendações foi ajudada pelo corte das relações comerciais vinícolas da Inglaterra com os seus tradicionais mercados abastecedores de vinho (França e Espanha) decorrente do envolvimento britânico na Guerra de Sucessão ao trono deste último país. Os ingleses do Porto voltaram-se então para o comércio dos vinhos do Porto.

Dito isto, é lícito concluir-se que, foi o comércio dos produtos do Brasil no Porto, o responsável pelo estabelecimento da comunidade britânica na cidade e que, o abrandamento dos negócios em torno do açúcar brasileiro, determinou que os ingleses se voltassem para o *Vinho do Porto*.

Quer dizer, o fomento da agro-indústria deste grande vinho está, desde primeira hora, ligado ao comércio da cidade com o Brasil.

De resto, ao longo da primeira metade do século XVIII, os negócios do Porto com o Brasil mantiveram-se regularmente. Em nosso estudo recente sobre as embarcações que entravam a barra do Douro, concluímos que, com regularidade, as naus do Brasil, vindas directamente da Baía e Pernambuco ou escalando primeiro o porto de Lisboa, entravam pelo menos 2 vezes por ano a barra do Porto, carregadas de açúcar, madeira e couros, mercadorias maioritariamente consignadas a mercadores Portugueses. Dos 158 navios oriundos de terras brasileiras 21 traziam a sua mercadoria consignada a mercadores ingleses. Os portugueses, muito por

<sup>3</sup> DAVIS, A.C., *The Wine Trade*, p. 79.

<sup>4</sup> SCHNEIDER, Susan, o. c., p.31

imperativo dos tratados do século XVII, celebrados com a Inglaterra e outros países europeus detinham a maioria do trato com o Brasil.

Contudo, mesmo que maioritariamente voltados para o grosso trato dos vinhos do Porto, alguns dos maiores comerciantes britânicos radicados na cidade, mantiveram a sua presença no negócio dos produtos brasileiros: Thimoty Harris; Peter Dowquer; John Stefensun; Richard Aylluard; e David Jackson e seu irmão Robert Jackson (consules britânicos) servem de exemplo.

Alguns destes mercadores eram também grandes exportadores de vinho do Porto rumo ao Brasil, mercado onde os britânicos penetraram sempre, apesar das limitações impostas pelos tratados do século XVII. De que forma? Comercializando através de comissários portugueses que, contra uma compensação de 8% sobre o valor das cargas desempenharam essa função. Contudo, pertenceu aos mercadores portugueses a maior fatia do mercado vinícola Brasileiro dos vinhos do Porto.

Sabemos que rumaram ao Brasil desde os inícios do século XVIII, a partir do Porto, os vinhos verdes, então designados por “vinhos de Viana”, as aguardentes e os vinagres e, maioritariamente, os vinhos preparados do Douro.

Os dados numéricos que conseguimos apurar, apontam para uma irregularidade na exportação de vinhos do Porto rumo ao Brasil. Contudo, constata-se um período de crescimento entre 1708 e 1723, correspondente à delimitação de um primeiro período de expansão do mercado brasileiro, coincidente com o apogeu da mineração aurífera que arrastou consigo forte emigração europeia. Depois de uma ligeira quebra, que se verifica entre 1726 e 1730, seguiu-se novo período de forte crescimento das exportações para aquele mercado que atingem em 1750 as 4000 pipas. Apesar disso, desde os finais do reinado do Magnânimo que o declínio das trocas com o Brasil é conhecido. O início do reinado de D. José é já claramente marcado por uma fase decadente na exploração dos recursos auríferos brasileiros e o negócio dos vinhos do Porto parece ressentir-se com isso: as exportações caem das 2500 pipas em 1755 para pouco mais de 400, em 1756.

Este ano, como é sabido, foi um marco na história do Vinho do Porto. Nascia então a *Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto Douro*, criada por alvará de 10 de Setembro, assinado pelo Marquês de Pombal sob proposta de alguns dos mais importantes e prósperos produtores e mercadores de vinho residentes no Porto. O primeiro organismo regulador da produção e comércio de vinhos em Portugal e julgamos e no Mundo, mostrou grande preocupação com os mercados do Brasil. Afinal, do seu regular abastecimento dependia uma boa parte do negócio dos mercadores portuenses de vinhos que representava.

A Companhia, procurou preservar o mercado Brasileiro em mãos de nacionais, tanto mais que, através do processo das comissões, como vimos já, algumas firmas britânicas do Porto, tinham conseguido penetrar nesse mercado.

O diploma de instituição da Companhia, retirou-lhes de uma forma abrupta as esperanças de continuarem a negociar vinhos para a antiga colónia portuguesa, mesmo que indirectamente e usando intermediários nacionais.

O rei concedeu à Companhia o comércio exclusivo de vinhos, aguardentes e vinagres, carregados no Porto com destino às quatro Capitánias do Estado do Brasil: São Paulo, Rio de Janeiro, Baía e Pernambuco, o mesmo é dizer em todo o Brasil<sup>5</sup>.

Deve esclarecer-se que este privilégio se revestiu de particular importância para a instituição pombalina na fase do seu arranque, uma vez que o acompanhava o compromisso de ser constituída uma reserva de 10.000 pipas de "...vinho bom..."<sup>6</sup>, medida que ajudou a libertar excedentes acumulados no Douro. Simultaneamente, este "stock" contribuiu para firmar os negócios da Companhia no Brasil através de um regular abastecimento daquele mercado<sup>7</sup>.

Comprometeu-se ainda a Companhia a ter prontos todos os materiais que fossem necessários para a construção de vasilhas, não só para o ano em que se fizesse a primeira carregação, como para o anos seguintes<sup>8</sup>.

Foi igualmente sua preocupação organizar, atempadamente o transporte dos vinhos. Para que não faltasse aos navios do Porto a habitual carga para o Brasil, a Companhia comprometeu-se a continuar a entregar a tarefa aos capitães que até aí a desempenhavam. Contudo, estabeleceu os preços a pagar pelos fretes, consoante o destino:

---

<sup>5</sup> Idem, parágrafo XIX.

<sup>6</sup> Idem, parágrafo XIII.

<sup>7</sup> A constituição de grandes "stocks" de vinho português no mercado Brasileiro, foi sempre fundamental para a manutenção em mãos nacionais daquele importante mercado vinícola. No século XIX, a concorrência movida por vinhos espanhóis e franceses aos vinhos portugueses no mercado brasileiro, ficou precisamente a dever-se à circunstância de os representantes comerciais de vinhos portugueses naquele mercado não conseguirem dar garantias de abastecimento em qualidade e quantidade, ano a ano, daquele mercado. CARDOSO, António M. de Barros, *O Brasil e os vinhos portugueses (1885-1896)*, in *"Perspectivas XXI"*, Maia, 1999.

<sup>8</sup> Idem, parágrafo XII.

Preço dos fretes de cada pipa de vinho, aguardente ou vinagre, para o Estado do Brasil, estabelecido pela Companhia	
Rio de Janeiro	10\$000 réis
Baía	8\$000 réis
Pernambuco	7\$250 réis

9

Simultaneamente, a Companhia impôs condições aos transportadores dos vinhos para o Brasil. É que, a experiência tinha mostrado que vinho e sal, dois dos principais produtos que rumavam à antiga colônia a partir do Porto, não conviviam bem. Os vinhos, quando transportados juntamente com o sal a granel, adulteravam-se durante o transporte. Por isso, estipulou-se que, face à carência de sal naquele mercado, todos os navios do Brasil que levassem carga dele, o mesmo fosse carregado não a granel, mas em barris de madeira bem calafetados. Recomendava-se ainda que, sempre que possível, fossem acondicionados outros produtos molhados, entre os barris de sal e os vinhos, afim de se “...evitar o *damno que da sua proxima comunicação resulta aos vinhos...*”.

Já no que se refere aos atrasos no transporte dos vinhos para o Brasil, ou da sua realização fora da época mais propícia, ficou estabelecido que as esquadras da cidade do Porto que rumassem aquele destino, só o podiam fazer em finais de Setembro, ou no mais tardar, em princípios do mês de Outubro de cada ano, sob pena de poderem perder as licenças de carregamento no ano seguinte<sup>10</sup>.

Nos diversos portos da colônia portuguesa, representavam a Companhia feitores, administradores e caixeiros que cuidavam dos seus negócios. Aí promoviam a venda dos vinhos, aguardentes e vinagres, com um lucro de 16% sobre o seu custo principal, isto é, depois de deduzidas as despesas com os carros, vasilhas, embarques, direitos de entrada e saída, fretes, comissões, 1% do cofre e mais despesas que com eles fossem efectuadas até ao acto da transacção<sup>11</sup>.

Especial cuidado foi depositado no combate à fraude. Por isso, a Companhia obrigava-se a mandar aos Feitores ou Administradores nos portos do Brasil guias das carregações, autenticadas com a assinatura de todos os Deputados da Mesa e com o selo da instituição. Nelas o comprador podia verificar a autenticidade do produto e a veracidade do respectivo preço<sup>12</sup>.

<sup>9</sup> Idem, parágrafo XV.

<sup>10</sup> Idem, parágrafo LI.

<sup>11</sup> Idem, parágrafo XX.

<sup>12</sup> Idem, parágrafo XXI.

A distribuição dos vinhos chegados ao Brasil dependia, como é óbvio, dos que o faziam chegar ao consumidor “pelo miúdo”, ou seja aquartilhado. Nas capitánias do exclusivo, para não prejudicar os taberneiros, a distribuição e consequentemente os negócios da Companhia, determinou-se que, aos Feitores ou Administradores no Brasil, se encontrava vedada a possibilidade de fazerem vendas de vinhos, aguardentes e vinagres inferiores a uma pipa de cada um destes géneros, confinando a actividade comercial destes ou dos seus representantes ao espaço dos armazéns da instituição<sup>13</sup>.

Esta preocupação regulamentar parece ter dado os seus frutos já que a exportação para o Brasil após 1756 e até 1788 (AHMOP – Ministério do Reino), regista valores que oscilam entre as 1500 e as 4000 pipas anuais.

A história é um saber lacunar, e essas lacunas aumentam quase sempre na medida exacta da regressão no tempo. Não se estranha por isso que as fontes que usamos para conhecer as relações económicas entre o Porto e o Brasil na primeira metade do século XVIII nos falem genericamente do pau-Brasil, do açúcar e do tabaco e das madeiras, ou, para nosso desespero, apenas de “mercadorias acostumadas”, como se fossem exclusivamente estes os produtos que as frotas do Brasil, regularmente traziam ao Porto do Douro. Já sobre o que partia do Porto, de forma quantificada, para lá do vinho e do sal, nada mais sabemos.

No entanto, para finais do século, três códigos com registos da Alfândega do Porto (anos de 1788, 1789 e 1791), guardados na Torre do Tombo, usados pelo Padre Agostinho Rebelo da Costa na *Descrição Topográfica e Histórica da Cidade do Porto* e estudados de forma cautelosa por F. Ribeiro da Silva, permitem-nos conhecer melhor os meandros do trato com o Brasil nesta altura.

Segundo esses registos, entravam na Barra do Douro, oriundos do Brasil, em média anual, 23 embarcações. Da mesma barra saíam com destino ao Rio de Janeiro, Baía, Pernambuco, Pará e Maranhão 32 navios por ano.

43,6% deste comércio fazia-se com a cidade do Rio de Janeiro. Longe estava o trato com Pernambuco, 24,7%, a Baía ocupava 22,5% do total do trato com o Brasil e finalmente o Pará representava apenas 3%.

O açúcar continuava a ser um produto de grande peso nas trocas com o Porto. Branco e mascavado, vinha sobretudo do Rio, São Salvador da Baía e Pernambuco. Já o algodão conjuntamente com muitos outros produtos era proveniente de todos os portos referenciados.

<sup>13</sup> E as penas não eram leves. Os que prevaricassem nesta matéria, eram punidos com a inibição para o exercício de funções na Companhia ou em officios de justiça ou fazenda, e a penas de degredo para Angola por 5 anos. Idem, parágrafo XXV.

Aguardente de cana, arroz, café, pau de jacarandá, couros atanados e em cabelo, goma, solas, cera branca, cobre, cipó, coquilho, pau de vinhático, melaço, peles de onça, pontas de boi, taboado e varas para ramadas, entre outros.

Nesta lista faltam o tabaco, o ouro e as pedras preciosas que eram obrigatoriamente descarregadas em Lisboa, e só chegavam ao Porto a partir da capital.

Grande parte destes produtos continuaram a servir de moeda de troca para a cidade. Apesar da concorrência dos produtos coloniais ingleses e espanhóis, o lugar dos produtos do Brasil nos tradicionais mercados com os quais a cidade do Porto mantinha ligações regulares continuavam a nutrir interesse pelos produtos brasileiros.

O açúcar, por exemplo, encontrava compradores na praça de Hamburgo, mas algum chegava à Rússia, a Holanda, a Génova e a portos espanhóis.

O algodão, era maioritariamente comprado pela Inglaterra que absorvia 89% do algodão brasileiro que chegava ao Porto. Os restantes 11% eram divididos pela Holanda, Rússia e Génova. Os couros atanados ou em cabelo e as pontas de boi, eram comprados pelos holandeses, hamburgueses e Belgas.

Além de fornecer este vasto leque de produtos agro-florestais e matérias primas que acabamos de inumerar, a colónia do Brasil revelava-se um excelente mercado, quer para os produtos oriundos da área de influência da cidade do Porto, com destaque naturalmente para os vinhos do Douro, mas também para as mercadorias que a cidade recebia de parceiros comerciais europeus, nomeadamente os panos ingleses de variados tipos: sedas, lãs e chitas, alguns tecidos das da fábrica do Porto e da Covilhã, linhos, botões, fitas, estopa, fustões, muita louça produzida nas fábricas do Porto e de Vila Nova, azeite duriense, os chapéus de Braga, pregaria diversa e ferragens etc.

## Para concluir

As relações comerciais do Porto com o Brasil decorrem da forte ligação humana entre o Norte de Portugal e o povoamento da antiga colónia. Foi graças ao açúcar e tabaco brasileiros que, ao longo dos séculos XVI e XVII, se fixaram na cidade importantes comunidades de mercadores estrangeiros, com destaque para os Ingleses.

A diminuição do interesse comercial daqueles produtos, impede-os de competirem no preço com idênticas mercadorias oriundas das colónias britânicas da América, o que acabou por empurrar os ingleses do Porto para o negócio dos vinhos, projectando o nome da cidade no mundo.

Parte substancial do trato do Porto com o Brasil, manteve-se ao longo da primeira metade do século XVIII nas mãos dos mercadores portugueses, muito por imperativo dos tratados celebrados com os nossos parceiros comerciais no século anterior. Por isso, no que aos vinhos diz respeito, foram também os nacionais que maiores quantidades fizeram chegar aos portos do Brasil. Contudo, os britânicos, vimo-lo, não se desinteressaram totalmente do açúcar da colônia Sul-Americana. Por ele, imiscuíram-se no negócio dos vinhos para aquelas paragens.

Afastados do trato vinícola directo ou indirecto pela criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (pelo menos até 1777) nos finais do século XVIII voltaram a assumir algum protagonismo nas compras da grande variedade de produtos brasileiros que afluíram ao Porto.

A urbe capital do Norte servia então como entreposto de ligação comercial entre o Brasil a Inglaterra a Holanda a Bélgica, Hamburgo a Itália e a vizinha Espanha, ao mesmo tempo que continuava a fazer chegar aos brasileiros os "mimos" da produção agrícola e industrial do Norte de Portugal, ocupando os vinhos do Porto lugar destacado.

# El vino de Oporto en el cine

## Apuntes para una historia del vino de Oporto en el cine de ficción y sus vínculos literarios



J o s é L u i s J i m é n e z G a r c í a \*

"A couple of glass of port wine would have done him a great deal more good"  
*Oliver Twist, de Charles Dickens*

"Drinking port-wine with the clown, said the manager"  
*Nicholas Nickleby, de Charles Dickens*

"There were few knew more about port wine than my father"  
*St. Ives, de Robert Louis Stevenson*

"...and Aunt Julie invited all the guests to have either port or sherry"  
*The Dead, de James Joyce.*

## El vino y el cine

Parece ser que el vino y el cine tienen más de un punto en común. Hay aspectos de sus respectivos procesos y evolución que nos permiten reflexionar sobre una serie de curiosas similitudes entre ambos, tal como plantea el profesor, Bernardo Sánchez, en su trabajo *Obras en la oscuridad*.

Las luces y las sombras juegan un papel importante en los dos casos. Si una película necesita de la oscuridad de la sala de proyección para hacerse visible al espectador el vino requiere para su madurez de la umbrosa bodega.

Para uno y otro el silencio y la tranquilidad es un elemento indispensable en su manifestación plena.

---

\* Miembro de HISTOVID  
Presidente del Cine-Club Popular de Jerez

Cuando los rollos de las películas descansan en sus latas, tal como hacen los vinos en las botas y las botellas, pueden sufrir alteraciones en los componentes de sus elementos físicos y químicos, afectando, por ejemplo, al color y dando lugar a lo que se conoce como "síndrome del vinagre". Riesgo, el de avinagrarse, del que no está exento el vino.

Hasta los años `40 las películas se fabricaban en soporte de celuloide, lo que afectaba gravemente a su conservación pasado un tiempo. Y si las condiciones de temperatura y humedad no eran las más adecuadas podían acelerar su degradación manifestándose en una especie de fermentación producida por la acción de hongos que la hacían peligrosamente combustible.

Alteraciones que sufre el vino por la acción de las levaduras para transformar el azúcar en alcohol.

Desde otro punto de vista, y sin dejar de lado este juego de similitudes, se puede añadir que si con el vino se llega a la verdad, según el clásico adagio *In vino veritas*, el cine es la verdad veinticuatro imágenes por segundo como lapidariamente expresó el director de cine francés Jean-Luc Godard cuando quiso dejar de manifiesto la fuerza y el poder contenidos en la imagen cinematográfica.

Una relación tal vez aparente y cuestionable si consideramos que el vino puede provocar un estado de irrealidad y fantasía de la misma manera que el cine es capaz de transportarnos a los más extraordinarios lugares que la increíble imaginación de sus creadores pueda brindarnos en sus obras.

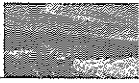
Una manipulación que la industria vinatera aprovechó para hacer uso ya en los inicios del cine del poder de persuasión del medio audiovisual difundiendo desde la primitiva pantalla los primeros anuncios promocionales de bebidas alcohólicas.

Estas analogías, aunque más sugerentes que reales entre el cine y el vino, añaden elementos favorecedores a nuestro planteamiento a la hora de exponer en este trabajo cómo el vino de Oporto y el cine se dan la mano gracias, en la mayoría de los casos, a la base literaria previa de la que se han nutrido los guionistas o, en otros casos, a la propia formación cultural de estos.

## El vino en el cine

A pesar de lo expuesto el cine no ha tratado en tantas ocasiones, ni con historias atractivas, el mundo del vino en sus diferentes aspectos.

Sin embargo, uno de los grandes éxitos del cine independiente americano de los últimos años ha sido la película *Entre copas* (*Sideways*, 2004), de Alexander Payne. Su argumento, trazado sobre las claves de una movie road, tenía como eje



principal el vino sobre el que giraba la historia de una amistad entre dos maduros colegas y su búsqueda del amor y la felicidad.

De ese mismo año es la comedia francesa *Usted primero* (*Après vous...*), de Pierre Salvadori, que sin alcanzar la repercusión de la anterior, mostraba la relación entre de dos amigos, conocidos de forma fortuita y extraña, a los que el trabajo de uno de ellos, en un restaurante de calidad, facilitará su incorporación del otro como somelier.

Otros historias del cine donde el vino tiene un papel destacado las podemos contemplar en películas como *El secreto de Santa Vitoria* (*The secret of Santa Vittoria*, 1969), de Stanley Kramer, *El desfiladero de la muerte* (*Thunder in the Sun*, 1959), de Russell Rouse, *Esta tierra es mía* (*This Earth is mine*, 1959), de Henry King, *French Kiss* (1995), de Lawrence Kasdan, *Un paseo por las nubes* (*A Walk in the clouds*, 1995), de Alfonso Arau, o *Cuentos de otoño* (*Conte d'automne*, 1998), de Erich Rohmer.

Cerramos esta relación con uno de los últimos títulos en tratar el vino como telón de fondo de la acción que envuelve a los dos personajes principales. El título en cuestión es la insípida y cursi producción del 2006, *El buen año* (*A Good Year*), dirigida por Ridley Scout., donde la belleza de los paisajes y viñedos del sur de Francia, incluido los lugareños, quedan ridiculizados bajo el prisma de una producción destinada para consumo en el mercado americano.

En el terreno documental el vino era el asunto del controvertido documental *Mondovino* (2003), de Jonathan Nossiter, donde quedan enfrentados dos conceptos contrapuestos de producir el vino en los tiempos actuales.

El aspecto más duro y extremo de los efectos del alcohol se han plasmado en títulos donde su consumo llega al paroxismo y la adicción enfermiza se nos muestra cargada de dramatismo.

Uno de los primeros títulos que tocó tan delicado asunto fue *Días sin huella* (*The Lost Weekend*), basada en la novela de Charles R. Jackson y dirigida por Billy Wilder en 1945. El film obtuvo varios Oscars, entre ellos al de mejor actor a Ray Milland, por su soberbia interpretación de alcohólico.

A esta seguiría, en 1963, otro film americano memorable, *Días de vino y rosa* (*Days of wine and roses*), de Blake Edwards, interpretada por Jack Lemmon y Lee Remick.

El escritor Charles Bukowski inspiró con su vida y con su obra dos películas: *El borracho* (*Barfly*), producida en 1987 con la dirección de Barbet Schroeder y la actuación de Mike Rourke, así como *Factótum* (2006), de Bent Hamer y con Matt Dillon como actor principal.

La leyenda del santo bebedor (*La leggenda del santo bevittore*, 1988), de Ermano Olmi, 1988, es otra obra emblemática para este caso.

## El vino de Oporto: Cine y Literatura

El vino de Oporto es uno de los grandes vinos del mundo. Su prestigio a lo largo de su dilatada historia le ha valido un aval cultural que otros vinos difícilmente pueden superar.

Su presencia constante en la Literatura universal de los últimos siglos le ha favorecido a la hora de las adaptaciones de esas obras a la gran pantalla.

Los ejemplos son abundantes, una parte de los cuales hemos expuesto en este trabajo.

Con ello hemos pretendido hacer una primera aproximación a este hecho que nunca antes había sido objeto de estudio.

Con unos cuarenta títulos de diversas nacionalidades y épocas podemos tener una idea más ajustada en este primer acercamiento. Y lo que en un principio pudo pasar desapercibido a la vista y al oído en los textos o en los diálogos, en el libro o en la pantalla aquí queda patente que un hecho aparentemente insignificante, despreciado por la mayoría de los investigadores, adquiere un valor insospechado.

Una forma diferente de acercarnos al vino de Oporto, fusionado en las artes de la creación literaria y la cinematográfica, que ahora dejamos constancia en esta relación

Su análisis individualizado y en detalle lo dejaremos para otra ocasión, cuando dispongamos de un material más abundante, ya que en esta búsqueda, iniciada no hace mucho, van apareciendo de forma periódica nuevos títulos.

Ahora, con este esquemático listado de fichas, creemos que se puede facilitar el camino a otros interesados en los atractivos aspectos del vino visto desde el arte y la cultura, el cine y la literatura. Pasen y vean.

### RELACIÓN DE PELÍCULAS

(Orden alfabético según sus títulos en España)

#### 1 – AMELIE (Francia-2001)

Título Original: Amelie

De: Jean Pierre Jeunet

Acción: París, años '90

Uso: Aperitivo

Amelie (Audrey Tautou) es invitada por su vecina, la casera de la comunidad (Yolande Moreau), a un **oportu**.



Fotograma de Amelie



2 – **ATRACO A LA INGLESA** (GB-1967)

T.O.: The jokers

De: Michael Winner

Acción: Londres, años `60.

Uso: Aperitivo

3 – **CACERIA. LA** (GB-1985)

T.O.: The shooting party

De: Alan Bridges

Acción: Inglaterra, años `10

Uso: Como vino de postre

Al final de la cena se sirve a los distinguidos invitados **oporto**.

Basada en la novela de Isabel Colegate

4 – **CAPITÁN INTRÉPIDO, EL** (Italia-1963)

T. O.: I Segno del Zorro

De: Mario Caiano

Acción: México, segunda mitad del siglo XIX

Uso: Aperitivo

5 – **CARAVANA** (GB-1946)

T. O.: Caravan

De: Arthur Crabtree

Basada en la obra de Lady Eleanor Smith

Acción: España, segunda mitad siglo XIX

Uso: Aperitivo

Cuando se sirve la comida uno de los sirvientes responde así al ser preguntado por la invitada: "**el oporto se sirve a los postres**".

6 – **CELEBRACIÓN** (Dinamarca-1998)

T. O. Festen:

De: Thomas Vinterberg

Acción: Dinamarca, años `90

Uso: Aperitivo

Se toma como aperitivo a la comida que se va servir. Los camareros van ofreciendo **oporto**.

7 – **DETECTIVE Y LA DOCTORA, EL** (USA-1971)

T.O.: They Might be Giants

De: Anthony Harvey

Acción: Nueva York, años `70

Uso: Aperitivo.

La doctora Mildred Watson (Joanne Woodward), ofrece, en su casa un **oportó** a Justin Playfair (George C. Scott). Los caracteres principales están basados libremente en los creados por Artur Conan Doyle.

8 – **DUBLINESES** (GB-1987)

T.O.: The Dead

De: John Huston

Basada: En los relatos de James Joyce

Acción: Dublín, invierno de 1904.

Uso: Aperitivo

Durante la cena de la noche de Epifanía, amigos y familiares se reúnen con las hermanas Morkan.

A los postres ellas van sirviendo indistintamente **oportó** o jerez a los invitados.

9 – **EMBRUJO DE SHANGAI** (USA-1941)

T. O.: The Shangai gesture

De: Joseph von Sternberg

Acción: Shangai, años 30.

Uso: Aperitivo

En un prestigioso garito de juego, Madre Sin (Ona Munson), ofrece un **oportó** a Sir Gay (Walter Houston).

10 – **ESPÍRITU BURLÓN, UN** (GB- 1947)

T. O.: Blith Spirit

Director: David Lean

Basada en la obra de Noel Coward

Acción: Inglaterra, final de los años `40

Uso: Al final de la cena

Ruth Condomine (Constante Cummings), reprocha a su marido, Charles (Rex Harrison), el haber bebido algunas copas de oportó de más la noche anterior.



Fotograma de The Blith Spirit

11 – **EL FACTOR HUMANO** (GB-1979)

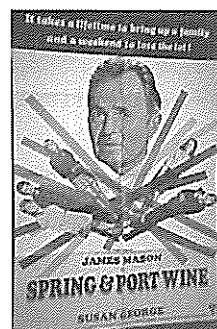
T.O.: The Human Factor  
 Director: Otto Preminger  
 Basada en la obra de Graham. Greene  
 Acción: Londres, años `70  
 Uso: Afición  
 El Dr. Percival (Robert Morley), de servicio británico de inteligencia comenta de otro compañero de trabajo su afición al **oport**



Fotograma de The Human Factor

12 – **FAMILIA CROMPTON, LA** (GB-1970)

T.O.: Spring and Port wine  
 De: Peter Hammond  
 Basada en la obra de Bill Naughton  
 Acción: Ambientada en Lancashire, en los años `60.



Cartel de Spring & Port Wine

13 – **FANTASMA DE LA LIBERTAD, EL** (Francia-1974)

T. O.: Le fantome de la liberté  
 De: Luis Buñuel  
 Acción: Francia, años `70  
 Uso: Aperitivo

En un hotel, donde se encuentra un extraño grupo de personas, se reúnen varios de ellos en uno de los cuartos. Allí se sirven unas copas de **oport** de una botella que tenía uno de asistentes.

14 – **FRANKIE Y LAS ESTRELLAS** (Irlanda-1995)

T.O.: Frankie Starlight  
 De: Michael Lindsay-Hogg  
 Basada en la obra de Chet Raymo, El enano astrónomo  
 Acción: Irlanda  
 Uso: Aperitivo

15 – **GUERRA Y PAZ** (USA-1956)

T.O.: War and Peace  
 De: King Vidor  
 Basada en la obra de León Tolstoy  
 Acción: Moscú, 1812  
 Uso: Aperitivo



Fotograma de War&Peace

Después de que se han marchado los franceses de Moscú, la familia Rostov vuelve a su casa destruida. Sin embargo, parece que en la bodega aún quedan algunas botellas de **oport**, al menos es la esperanza del cabeza de familia, el conde Rostov (Barry Jones).

16 – **HIJO DE MONTECRISTO, EL** (USA-1940)

T.O.: The son of Montecristo

De: Rowland V. Lee

Acción: Ambientada en un país imaginario de la Europa del Este, durante la primera mitad del S-XIX.

Uso: A los postres

En la sobremesa de la cena, el Conde de Montecristo (Louis Hayward), comenta ante su anfitrión y las damas que les acompañan: ***“No bebo oporto porque mi médico me ha dicho que el oporto es la causa de que los ingleses tengan gota”.***

17 – **HORA FINAL, LA** (USA-1959)

T. O.: On the Beach

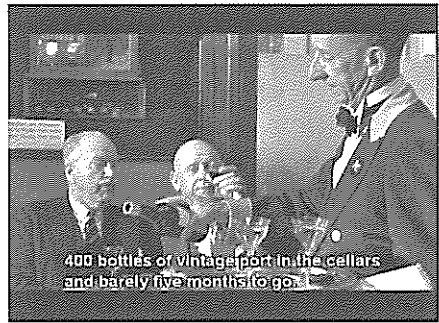
De: Stanley Kramer

Basada en la novela de Nevil Shute

Acción: Australia, años `50

Uso: Aperitivo

En el club social dos miembros veteranos comentan el poco tiempo que les queda para poder beberse el **oporto** que hay guardado en las bodegas del establecimiento.



Fotograma de On the Beach

18 – **HORCA PUEDE ESPERAR. LA** (GB-1969)

T.O.: Sinful Davey

De: John Huston

Acción: Escocia, principios del XIX

Uso: Aperitivo

Durante una fiesta en la mansión del duque de Argyll (Robert Morley), éste comenta al policía, mientras juega a las cartas, que los parientes de su mujer se beben su **oporto**.



Fotograma de Sinful Davey

19 – **JUDE** (GB-1996)

T. O.: Jude

De: Michael Winterbotton

Basada en el relato de Thomas Hardy

Acción: Inglaterra, finales del XIX

Uso: Aperitivo



20 – **LADY HAMILTON** (GB-1940)

T.O.: That Hamilton Woman

De: Alexander Korda

Acción: Londres, principios del XIX

Uso: Aperitivo

El padre de Lord Nelson (Halliwell Hobbes), pide al director del hotel que suba unas copas de **oport** para celebrar la victoria naval de su hijo.



Fotograma de That Hamilton Woman

21 – **LARA CROFT. TOMB RAIDER**

(USA-2001)

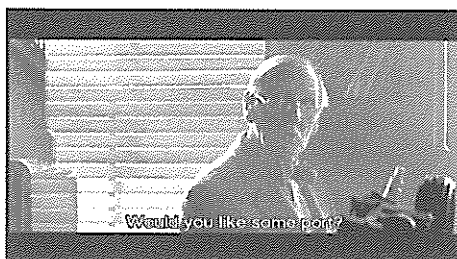
T.O.; Lara Croft. Tomb Raider

De: Simon West

Acción: Londres, finales siglo XX

Uso: Aperitivo

El experto anticuario en relojes y amigo de Lara Croft (Angelina



Fotograma de Lara Croft:Tomb Raider

Jolie), le ofrece en su despacho una copa de **oport**. Ella lo rechaza a pesar de ser un buen vino tal como comenta. Es la hora del aperitivo y él se toma una copa después de que Lara deja la habitación.

22 – **LUGARES COMUNES** (Argentina-2002)

De: Adolfo Aristarain

Acción: Argentina, principios siglo XXI

Uso: Vigorizante.

Liliana (Mercedes Sampietro), se excusa por no tener vino para preparar a su hijo, Pedro Robles (Carlos Santamaría), una bebida energética para el desayuno: **oport** con un huevo batido y azúcar.

23 – **MANSIÓN DE LOS FURY, LA** (GB-1948)

T. O.: Blanche Fury

De: Marc Allegret

Acción: Inglaterra, siglo XIX

Uso: Aperitivo

En la mansión de los Fury, el anfitrión, Lawrence Fury, sirve un aperitivo a sus amigos, dándole a elegir entre **oport** y jerez.

24 – **MY FAIR LADY** (USA-1964)

T. O.: My Fair Lady

De: George Cukor

Basada en la obra de George Bernard Shaw "Pigmalion".

Acción: En Londres, 1910

Uso: Aperitivo

En la casa del profesor Higgins se tomará como aperitivo antes de la cena, y en otro momento como relajante. El profesor Higgins (Rex Harrison), le recomienda al coronel Pickering (Wilfred Hyde-White), un **oporto** para calmar su ansiedad: *"Tome un **oporto** le calmará los nervios"*.

Éste a su vez, cuando se está sirviendo, ofrece al profesor: *"¿Quiere un **oporto**?"*, pero lo rechaza. Lo que hace comentar al coronel. *"En un momento en que tanto se juega, es insultante que no necesite una copa de **oporto**"*.



Fotograma de My Fair Lady

25 – **NICHOLAS NICKELBY** (GB-2002)

T. O.: Nicholas Nickelby

De: Douglas Mc Grath

Basada en la obra de Charles Dickens

Acción: Inglaterra, mitad siglo XIX

Uso: Aperitivo

Nicholas (Charlie Hunnam), bebe un poco de **oporto** con el director del circo ambulante.



Fotograma de Nicholas Nickelby

26 – **OLIVER TWIST** (USA-2005)

T. O.: Oliver Twist

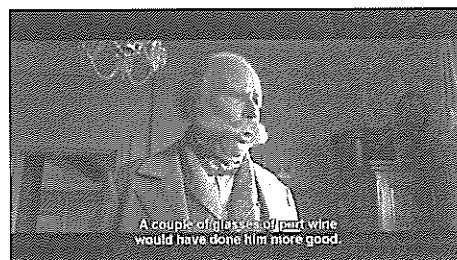
De: Roman Polanski

Basado en la obra de Charles Dickens

Acción: Londres, segunda mitad del XIX

Uso: Reconstituyente

En casa de Mr. Brownlow (Edward Hardwicke), donde es recogido Oliver Twist (Barney Clark), éste indica a la sirvienta que dos copas de **oporto** hubieran sido lo mejor para aliviar la dolencia del chico.



Fotograma de Oliver Twist

27 – **OPORTO DE MI INFANCIA**

(Portugal-2001)

T. O.: Porto da Mihna Infância

De: Manoel de Oliveira

Acción: Oporto, años `30

Uso: Referencia literaria

El mismo Oliveira recuerda su infancia y juventud en la ciudad que le vio nacer, Oporto.

La mención al **oport**o se hace en una cafetería, al recordar la elaboración de uno de sus primeros guiones de cine.



Fotograma de Porto da minha infância

28 – **PASAJE A LA INDIA** (USA-1984)

T.O.: Pasagge to India

De: David Lean

Basada en la obra de E. M. Foster

Acción: La India, años `20

Uso: Aperitivo, durante una excursión.

Durante la excursión que realizan a la montaña, la Sra. Moore (Peggy Ashcroft) y Adela (Judy Davis), se sirve un pequeño refrigerio acompañado de **oport**o.



Fotograma de Passage to India

29 – **PASOS EN LA NIEBLA** (GB-1955)

T.O.: Footsteps in the fog

De: Arthur Lubin

Acción: En el Londres victoriano

Uso: Aperitivo

En la mansión de Alfred Travers (Ronald Squire), padre de la prometida a Stephen Lowry (Stewart Granger), ordena al sirviente que traiga una botella de oporto del `87 para servirla a los invitados, exclamando que "no hay nada como un oporto".

30 – **REBELIÓN A BORDO** (USA-1962)

T. O.: Mutiny on the Bounty

De: Lewis Milestone

Basada en la obra de Charles Nordhoff

Acción: En un barco militar inglés

Uso: Aperitivo

El oficial Fletcher (Marlon Brando)

comenta a la hora de la cena: *“es muy bueno este oporto”*



Fotograma de Mutiny on the Bounty

31 – **REVUELTA EN LA INDIA** (GB-1938)

T.O.:The Drum

De: Zoltan Korda

Basada en la novela de A.E.W. Mason

Acción: La India, segunda mitad del XIX

Uso: Servido a los postres

Uno de los oficiales expresa su alegría por la llegada de la invitada al cuartel brindando con **oporto**.



Fotograma The Drum

32 – **RUBIA Y EL SHERIFF** (GB-1958)

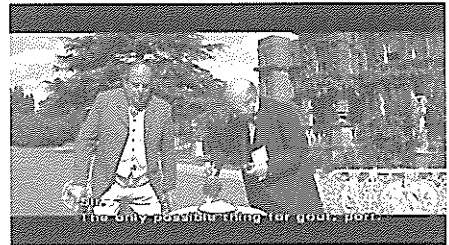
T.O.:The Sheriff of Fractured Jaw

De: Raoul Walsh

Acción: Londres, mitad del XIX

Uso: Aperitivo

En la mansión del tío Lucius (Robert Morley), éste pide airadamente al sirviente que le traiga oporto, el mejor remedio para su gota.

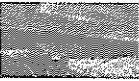


Fotograma The Sheriff of Fractured Jaw

33 – **LE SCHPOUNTZ, LE** (Francia-1938)

De: Marcel Pagnol

Acción: Francia, años `30



34 – **SOLO UNA NOCHE** (USA-2000)

T.O.: Just one Night

De: Alan Jacobs

Acción: San Francisco, años `90

Uso: Aperitivo

En un restaurante, Walter Lert (Udo Kier), y su mujer, Aurora (María Grazia Cucionotta), consumen copas de **oportu**.

35 – **SPANGLISH** (USA-2004)

T. O.: Spanglish

De: James L. Brooks

Acción: Los Ángeles, año 2003

Uso: Aperitivo

36 – **ST. IVES** (GB-1999)

T. O.: St. Ives

De: Harry Hook

Basada en la obra de Robert Louis Stevenson

Acción: Inglaterra, siglo XIX

Uso: Aperitivo

37 – **TERRORÍFICA LUNA DE MIEL**  
(USA-1986)

T. O.: Haunted Honeymoon

De: Gene Wilder

Acción: Nueva York, años `30

Uso: Como postre, al final de la cena

Larry Abbot (Gene Wilder), ofrece a tía Kate (Dom DeLuise), una copa de

**oportu**.



Fotograma de Haunted Honeymoon

38 – **“ULYSES”** (GB-1967)

T. O.: Ulysses

De: Joseph Strick

Basada en la obra homónima de James Joyce.

Acción: Dublín

Uso: Aperitivo

39 – **UNA SERIE DE CATASTRÓFICAS DESDICHAS** (USA-2004)

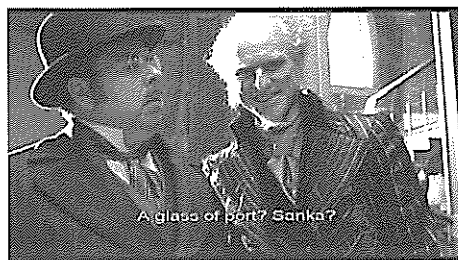
T.O.: Lemony Snicket's A Serie of Unfortunate Events

De: Brad Siberling

Acción: En un país imaginario.

Uso: Aperitivo

El conde Olaf (Jim Carrey), ofrece en su casa una copa de **oporto** al albacea de los niños.



Fotograma de Lemony Snicket's A Serie of Unfortunate Events

40 – **VAMPIRE LOVERS, THE** (GB-1970)

T. O.: The Vampire Lovers

De: Roy Ward Baker

Basada: En la obra de Sheridan Le Fanu

Acción: Centro Europa, siglo XIX

Uso: Aperitivo

41 – **VIDA MANDA, LA** (GB-1944)

T. O.: This Happy Bread

De: David Lean

Basada en la obra de Noel Coward

Acción: Inglaterra, 1925

Uso: Aperitivo.

Durante la Navidad, reunida la familia, se sirve en la casa una copa de **oporto** a los asistentes



Fotograma de This Happy Breed

42 – VIDA Y MUERTE DEL CORONEL

**BLIMP, LA** (GB-1943)

T.O.: The Life and Death of Colonel Blimp

De: Michael Powell y Emeric y Pressburger

Acción: Londres, 1918

Uso: Como postre, en la cena.

Al final de la cena, entre colegas del coronel Blimp (Roger Livesey)

y su amigo, el oficial alemán (Anton Walbrook), todos beben **oport**.



Fotograma de Life and death of Colonel Blimp

43 – WASHINGTON SQUARE( LA HEREDERA) ( USA-1997)

T. O.: Washington Square

De: Agnieszka Holland

Basada en la obra homónima de Henry James

Acción: En Nueva York, segunda mitad del S-XIX.

Uso: Aperitivo

El **oport** se consume tanto en casa del Dr. Sloper (Albert Finney), como en la casa de su hermana, Elisabeth (Judith Ivey), como un aperitivo antes de la cena.

## Bibliografía

Garcí, José Luis, Beber de cine. Níkel Odeon. Madrid, 1996.

Jiménez García, José Luis, "El jerez y el cine: Una proyección sin fronteras", en Vinos, vinagres, aguardiente y licores de la provincia de Cádiz. Diputación Provincial. Cádiz, 1997. pp. 155 a160

Jiménez García, José Luis, "Jerez de cine" en [www.jerezdecine.com](http://www.jerezdecine.com)

Muro Munilla, Miguel Haro, El cáliz de las letras. Historia del vino en la literatura. Dinastía Vivanco. Briones, 2006.

Sánchez, Bernardo, El cine del vino. Fundación Vivanco. Briones, 2007.

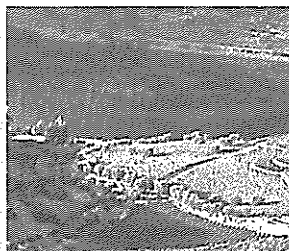
Sánchez, Bernardo, Obras de la oscuridad: vino y cine, en [www.canales.larioja.com](http://www.canales.larioja.com)

Vanderveken, François, Le vin á travers le cinema en [www.crabin.fr](http://www.crabin.fr)



## A Villa do Castellum da Fonte do Milho.

Uma antepassada  
das actuais quintas do Douro



C a r l o s   A .   B r o c h a d o   d e   A l m e i d a

Corria o ano de 1771 quando se procedeu a uma célebre devassa no território do Alto Douro a mando do rei de então, D. José I, sendo seu executante o juiz desembargador António de Mesquita e Moura, da Relação do Porto. Embora as ordens partissem da suprema autoridade da nação, o principal obreiro desta iniciativa foi Sebastião José de Carvalho e Melo, à data Conde de Oeiras e ministro todo-poderoso daquele monarca. A finalidade de tal devassa, na óptica dos homens da Junta da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, impunha-se porque se assistia, sem impunidade, às mais escandalosas adulterações do vinho aí produzido, sobretudo nas misturas que se faziam no dito fino, com outros de menos valia e qualidade. Como se não bastasse, a introdução de vinhos não catalogados de “*finos*” ou seja, de *vinhos de ramo*, nos territórios que produziam aqueles e que por isso mesmo eram designados de vinhos de “*embarque*”, chegou-se ao ponto de adicionar vaga de sabugueiro para dar cor ao vinho que se apresentava de bem menor qualidade. Óptimo exemplo do que acabamos de referir, é o caso de António Botelho que foi encarregado de ir a Mirandela comprar, a uma tal Joana de Suções, “*dois alqueires e meio de baga de sabugueiro*” que transportou para a zona da Régua nas suas bestas (Oliveira et alii, 1983,182).

Neste carrossel de infracções participaram as mais diversas figuras gradas da região – homens de leis, capitães de ordenança, sargentos-mores, alferes, padres, frades, comerciantes, cirurgiões, proprietários de certa nomeada – que eram os beneficiários mais directos dos proventos provenientes de tais adulterações, bem como o povo mais humilde ou sejam os que arcavam com a responsabilidade directa de efectuar o carregamento e o transporte dos *vinhos de ramo* para serem transfor-

mados em *vinhos de embarque*. Tais movimentações faziam-se normalmente de noite, mas como a fiscalização não era muito eficiente, cedo se concluiu que o transporte diurno também era, de certo modo, seguro. Nesta azáfama de transferir vinhos e espécies adulterantes, participaram os almocreves, os carreteiros e mesmo os lavradores que, com os seus jornaleiros, não fugiam a aumentar o magro pecúlio da sua actividade. Os meios de transporte, esses também foram dos mais variados, desde os carros de bois, aos jumentos, muares e machos (Oliveira et alii, 1983).

A dita devassa produziu os efeitos jurídicos e penais, mas também demonstrou que sabotar as regras estabelecidas era prática mais que institucionalizada e que o número dos que prevaricavam era elevado. Só no espaço compreendido entre o Ribeiro de Ceira e Mesão Frio, território que poderíamos, genericamente, designar de Cima Corgo, o número dos faltosos era elevada e tal prática estava mais que difundida. O que convenhamos, de certo modo se entende, porque era neste espaço que se centrava uma grande parte da região demarcada. São inúmeros os casos denunciados em freguesias como Poiães, Canelas, Vilarinho dos Freires, Galafura, Alvações do Tanha, Cumeeira e Alvações do Corgo, terras que hoje se distribuem pelos concelhos de Peso da Régua e Santa Marta de Penaguião.

Não sendo nossa intenção esmiuçar esta dita devassa e tão pouco aprofundar as implicações que acarretaram para os prevaricadores, não deixa, todavia, de ser interessante, que uma boa parte do tempo do Inquiridor tivesse sido empregue em interrogar residentes, no território compreendido entre os ribeiros da Ceira e do

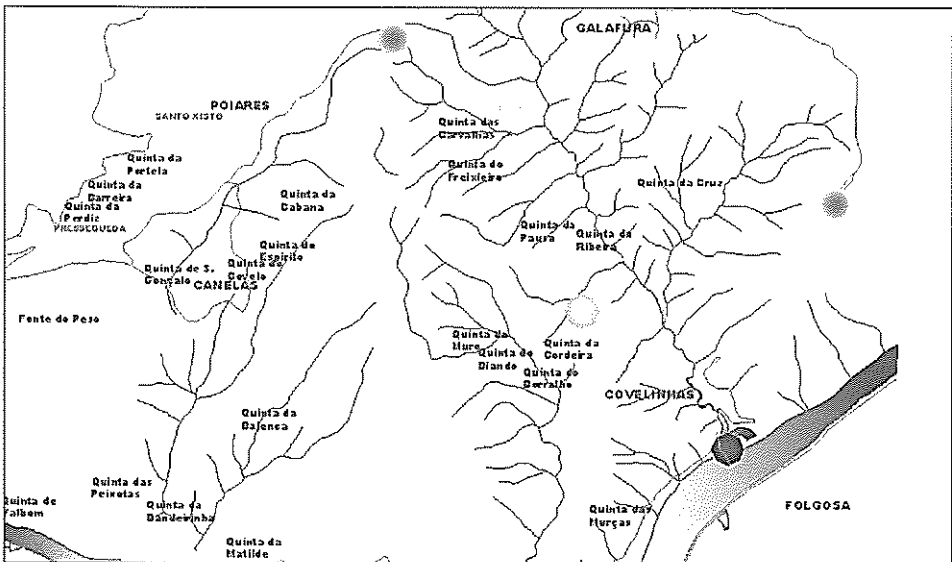


Fig. 1 | Quintas actuais no ar do Fonte do Milho

Tanha. É que, sendo o Baixo Corgo historicamente o berço do vinho de benefício ou do Porto, o Alto Corgo não lhe fica atrás em importância que tem e tinha para esta região. Bastará observar o mapa da região dos vinhos do Douro de Forrester, que foi publicado em 1852, para se perceber que das 799 quintas assinaladas, 54 situam-se precisamente neste espaço (Lidell e Price, 1995, 21-22).

Ressalvando o Rio Corgo e mais a Oriente o Rio Pinhão, as linhas de água desta região resumem-se a ribeiros de média e pequena dimensão que descem esganados pelo relevo, abruptamente e com grande caudal durante as invernias, mas que na restante parte do ano se quedam em pequenos charcos ou mesmo totalmente secos. O relevo, esse também ajuda e de que maneira à definição de um clima de tipo mediterrânico, pois desenrola-se numa sucessão de escarpas, ora ravinosas, ora mais amaciadas por séculos de labuta insana. O xisto, a base geológica desta região, presta-se a ser decapado, outrora à enxada e picareta, hoje aos ditames das poderosas máquinas de terraplanagem. O relevo, que se pode definir como uma sucessão de montes e abruptas ravinas, tem como parceiro ideal o clima. Se chove pouco ou quase nada nos dias estivais, as inverneiras são rigorosas, mesmo violentas, a ponto de destruir o trabalho de dias e de séculos. O estio produz temperaturas extremas, capazes de tornar insuportável a vida humana, mas altamente benéfica para as uvas que em socalcos e fiadas descem das encostas até à raiz do Douro e dos seus afluentes. Quem conhece o Douro do “vinho do Porto” e dos seus mais conceituados vinhos de mesas sabe que estes são os condimentos principais do clima mediterrânico. Os três meses de inverno e os nove meses de inferno do aforisma popular são de ontem e de hoje, mas o plantio das primeiras cepas de vinha “domesticadas” são mais de ontem que da actualidade.

Este espaço, que agora analisamos e que homens de outrora, com a sabedoria quem sabe observar, designaram por “Terra do Vinho”, é na actualidade uma sucessão quase contínua de vinha, interrompido, aqui e ali, pelo casario das “quintas” e mais além por um aconchegado núcleo de aldeia. A quebrar esta paisagem, que pode tornar-se monótona, lá estão as árvores de fruto e os renques de oliveiras a bordejar os caminhos, as quais, diga-se em abono da verdade, são escassas apesar da situação geo-climática ser tão excelente, como em qualquer outro ponto do mediterrâneo. A escassez da oliveira e da amendoeira e mesmo da figueira nestas paragens, nada tem a ver com a falta de solo e de clima apropriado, antes de espaço. Desde os tempos mais recuados, que os homens, que por aqui labutaram, apostaram nos cereais, nos legumes e no plantio da vinha. Esta foi ganhando gradualmente estatuto e a partir do começo da época moderna pode dizer-se que impôs, de uma forma decisiva, a sua doce ditadura.

A conquista, chamemos-lhe antes, a colonização deste espaço agreste, é uma história longa e nem sempre fácil de contar. Se hoje é simples e rápido remover montanhas, tempos houve em que o ritmo foi ditado pela força braçal de quem manuseava a enxada. Os espaços agrícolas foram nascendo e estruturaram-se em unidades capazes de responder aos interesses de cada casa e de cada comunidade. Num sítio semeava-se centeio, trigo ou cevada, para outros, sobretudo para os pequenos lameiros, foram as hortas e as ervas dos animais. O desbravar de espaços incultos prosseguiu ao longo dos séculos e muitas das quintas de agora, adoptaram, como designação oficial, o nome da vegetação dominante – Tojais, Aveleira, Freixieiro, Carvalhas, Freixo – ou dos animais que por ali tinham o seu habitat: Murças, Cordeira, Peixotas. Outras foram buscá-lo às configurações do solo – Portela, Covelinhas, Vila Cova, Covelo – quando não às nascentes e trânsito da água: Ribeira, Fontaíinha. Como o Douro “*é um grande templo, somatório de altares ondulados*” (Pereira, 1947), o lavrador duriense foi surribando encostas e plantando à “*sirga da vinha*”, casas, igrejas e capelas de acordo com as suas crenças, mas sem nunca esquecer Santa Bárbara, a mais desvalida patrona daqueles que confiam na vinha e no vinho, o futuro das suas vidas. Em tempos idos, quando o cristianismo ainda era a miragem dos grande núcleos urbanos e só esparsamente havia transbordado para os imensos espaços escassamente povoados, os homens cavaram fundo, tanques sacrificiais no santuário da vizinha Panóias, construíram altares a Júpiter e a Baco, gravaram dedicatórias às mais diversas divindades, fossem elas do panteão romano ou do indígena. Ao som de cada colheita reverenciavam o tinotreante Júpiter e agradeciam a Dionísio ou ao seu congénere Baco, as alegrias de uma boa safra de uvas. Haverá, por acaso, freguesia do Douro vinha-teiro que se tenha esquecido de erguer uma capela em sua honra ou de colocar na sua igreja uma imagem desta virgem e mártir romana?

Entre o ribeiro da Tanha e o de Covelinhas nasceram inúmeras plantações de vinha, umas mais antigas que outras, algumas com certo historial. Ao longo da sinuosa estrada que une Covelinhas a Canelas, nas curvas do antigo caminho ou entre vinhas, multiplicam-se as casas destelhadas de paredes em xisto enegrecido, que vão sendo substituídas, outras de perfil mais recente. Fazem estas propriedades parte das muitas quintas que por aqui proliferam. No entanto e como alguém já fez notar “*uma quinta não é de modo nenhum um edificio, mas uma área de terreno que tanto pode ser uma modesta parcela de uns quantos metros quadrados como uma extensa propriedade de muitos hectares, vocacionada para a agricultura e, no caso vertente, para o cultivo da vinha*” (Lidell et alii, 1991, 4).

Este princípio aplica-se integralmente ao espaço que rodeia as ruínas da antiga *villa* da Fonte do Milho, sítio que está às cavaleiras da Quinta do Borralho. Tanto esta, como as outras duas dezenas que distribuem, entre si, este espaço, têm um historial recente, à excepção das quintas de Dona Matilde e das Murças, cujas origens remontam a meados do séc. XVIII. São, por isso mesmo, coevas da demarcação pombalina. No caso específico desta última, sabemos que os seus terrenos foram incluídos na feitoria de 1757, mas no ano seguinte, parte dos seus vinhos foram desclassificados e alguns terrenos excluídos, confirmação que foi ratificada em 1761 (Lidell et alii, 1991, 72-73).

Que este é um espaço de eleição para a produção de vinho, seja ele de benefício ou de mesa, é facto mais que confirmado por uma parte significativa da velha demarcação pombalina e porque apesar da crise provocada pela filoxera, o espaço vinhateiro não só retomou a sua actividade, como cresceu significativamente. Se aqui e ali ainda há resquícios dos antigos mortórios, é facto assente que a vinha invadiu quase todos os espaços, mesmo os mais recônditos, apoiando-se nas mais modernas técnicas de regularização de solos, plantio de cepas, recolha e armazenamento das uvas e do produto final, que no caso vertente, é o vinho, maioritariamente o *Vinho do Porto*.



Fig. 2 | A villa da Fonte do Milho à vista da povoação de Galafura

Como acima afirmamos, o aproveitamento agrícola do terreno que envolve a Fonte do Milho e por arrastamento uma boa parte das colinas, encostas e baixios ribeirinhos do Rio Douro, não é de hoje, é de ontem, de um tempo já bem recuado na memória da Humanidade. Se temporalmente descermos ao começo da Nacionalidade, ficamos a saber que a coroa tinha aqui quatro casais situados em Canelas de Poiares do Douro e dos quais fez a doação de um deles a dois bobos da corte: *in villaa que vocatur Canelas...damus igitur vobis predictum casalem cum omnibus suis terminis* (Azevedo et alii, doc. 67). Tal decisão aconteceu em 1193 e não será difícil de intuir que a base económica tanto desta como de outras propriedades desta região era o vinho, porque, embora este texto o não diga explicitamente, isso já acontece no foral concedido em 1195 aos moradores de Covelinhas, posteriormente confirmado por D. Afonso III. Em tal documento o rei estabelecia a *jugada* de vinho nos seguintes termos: *vino autem ex quinque annis ad dursum singulos modios ad palacium et nihil amplius e de parada vino singulos almudes* (Lencastre, 1953, 90). Uma década andada e novamente o vinho produzido nesta região entrava num acordo sobre as rendas da igreja de Poiares, entre o arcebispo de Braga, D. Martinho e a Ordem dos Hospitalários. Estes comprometiam-se a pagar anualmente ao arcebispo, quatro moios, dos quais dois eram de vinho.



Fig. 3 | Sepulturas cavadas no xisto à espera de tratamento condigno

A estes juntavam-se ainda seis *quartários* de trigo, sendo a medida utilizada, aquela que se usava na feira de Constantim (Lencastre, 1953, 94).

Se andarmos um pouco para Nascente, para o outro lado da linha de água que desagua em Covelinhas, deparamos com a povoação de Galafura, que também tem um historial digno de nota. No seu ponto mais elevado está o castro de São Leonardo e nas vertentes do mesmo pesquisaram-se outrora veios de cobre e ao que parece também de ferro e numa quebrada localizada a Noroeste do povoado da Idade do Ferro, há sinais de um assentamento medieval, já que por ali há cerca de meia dúzia de sepulturas cavadas na rocha, abertas num afloramento xistoso.

No começo da Nacionalidade a importância desta localidade era digna de registo, porque o rei D. Afonso III, em 1256, concedeu-lhe, um foral. Segundo o texto, entre outras obrigações, os moradores tinham de pagar, anualmente, uns tantos mós de pão e de vinho pela medida de Galafura (Lencastre, 1953, 110).

É evidente que estas informações documentais são vitais para o conhecimento da região em tempos recuados, para mais numa zona onde as antigas ocupações humanas dificilmente resistiram à reviravolta operada pela maquinaria que revolveu o solo em extensão e em profundidade. Sendo, na sua grande maioria, solos silúricos predispostos ao plantio de vinha de benefício, mais difícil se torna a manutenção de sítios com potenciais vestígios arqueológicos. Os mais vulneráveis são aqueles que se espalham pelo aro agrícola, nomeadamente as estruturas habitacionais, as sepulturas cavadas na rocha, os lagares também cavados em penedias e todos aqueles que se localizam no espaço actualmente ocupados pelos núcleos habitacionais, sejam eles do período romano, medieval ou posterior. Neste caso específico as actuais aldeias mais não são que a continuação lógica de anteriores ocupações, muitas delas remontando ao período medieval. Só que desta altura não há qualquer sinal visível e este, quando subsiste, está centrado numa igreja. Raramente há sinais de arquitectura civil e desta, quando aparece, nunca é anterior ao período manuelino ou seja ao começo da Idade Moderna. Por outras palavras, os sinais arquitectónicos mais recuados, encontrados nas aldeias do Alto Douro, resumem-se as janelas e portas de arestas chanfradas, a padieiras e ombreiras molduradas, a remates de portas e janelas com arcos contracurvados. Tudo o mais permanece reutilizado nas habitações que se seguiram ou simplesmente desapareceu, porque, na sua grande maioria, as casas eram feitas de materiais perecíveis ou usavam o xisto, abundante sem dúvida, mas de difícil sustentação nos muros das habitações. Na grande maioria dos casos, as casas dos agricultores não passariam de cabanas, ou seja, de estruturas muito rudimentares com paredes feitas com ramos de árvores e solos em terra batida, reforçadas umas e outras com

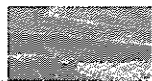
barro que calafetava os buracos, um pouco na linha das esteiras e choços de pastores onde a cobertura em colmo era outro elemento referencial (Oliveira et alii, 1988). Para que conste e embora não possa haver uma relação directa, às portas de Vilarinho dos Freires permanece o sugestivo topónimo: *Quinta da Cabana*.

Que a vinha se cultivava neste território em período anterior à Baixa Idade Média, sabemos-lo através da *Villa* da Fonte do Milho, que foi uma das grandes explorações agrárias de época romana. A mesma certeza temos da ocupação romana que houve no topo da colina sobranceira à Quinta do Noval (Vilarinho de Cotas – Alijó) (Almeida, 1996, 266- 269), da Quinta de Tralhariz (Carrazedo de Anciães) (Severo, 1903, 177-200) debruçada que está sobre o fraguado que acompanha o curso final do Rio Tua e da Aldeia Nova em Almendra, concelho de Vila Nova de Foz Côa, situada na base de Castelo Calabre.

As ruínas da *villa* romana da Fonte do Milho encontram-se na parte mais elevada de uma das muitas colinas em que o vale do Rio Douro é fértil. Outrora isolada, está presentemente muito próxima à Quinta do Borrvalho, numa cota que ronda os 420m. Do cimo dos arruinados muros tem-se uma ampla visão sobre o monte de São Leonardo, onde esteve sediado um castro da Idade do Ferro, mas também para o vale do ribeiro de Covelinhas e mesmo para o Rio Douro, pois dali consegue ver-se uma pequena nesga ou seja o sítio da *Passagem*. Em contrapartida, a visão do lado poente estava cerceada pelo Monte Raso, de maior envergadura, mas não para Norte onde a vista podia espalhar-se, em segurança, para uma orografia que sobe bem para lá do Monte de Santa Bárbara e da povoação de Galafura.

A vida aconteceu no sítio da Fonte do Milho, pelo menos, até ao início da Alta Idade Média. Seguiu-se o abandono e as antigas habitações viraram um amontoado de ruínas. Com o arroteamento das colinas a oriente do Monte Raso, a vinha praticamente que colidiu com as ruínas e se não invadiu mesmo o reduto mais elevado, foi porque a pedra era muita e o trabalho à data era braçal.

Todos os que por ali andavam e trabalhavam no amanho das terras e das vinhas sabiam que por ali havia “coisas de *mouros*” e que para lá daqueles muros caídos, tinha havido uma “*cidade*” ou um “*castro*”. Assim lhe chamou Virgílio Correia em 1938, quando lá se dirigiu após ter tido conhecimento da descoberta de um mosaico romano junto a uma piscina das termas da *villa*. Foram estas e outras informações que motivaram Russel Cortez a iniciar um processo de escavação na década de 40 do século passado (Cortez, 1951, 43-45). Havia também conhecimento, que em Covelinhas tinham aparecido vestígios romanos, nomeadamente um mosaico funerário que cobria uma sepultura cavada na rocha encontrada na altura em que se abriram os caboucos para a construção da capela do Senhor da Boa



Passagem, situada num pequeno espaço aplanado sobranceiro ao Rio Douro (Cortez, 1941, 28-29; Idem, 1951,46). Russel Cortez, quando iniciou o seu projecto de escavação da Fonte do Milho sabia das potencialidades arqueológicas daquelas paragens pois, em 1936, havia sido publicada a "*História da Vila e Concelho do Peso da Régua*" da autoria de José Afonso de Oliveira Soares. Nesta obra monográfica, sobre as diversas freguesias que constituem o actual concelho do Peso da Régua, há uma série de referências à Fonte do Milho, dizendo-se, textualmente, que por ali haviam aparecido moedas romanas, uma estátua mutilada, pedras unidas de rabo de andorinha e "*uma ou outra lenda, já quase ignorada por esta geração que entretinha há poucos anos, ao borralho, por noutes frias, os serões de avós e netos*" (Soares, 1936, 128-129).

Não havendo dúvidas quanto à identidade das moedas, podendo a estátua, mesmo mutilada, ser de procedência romana, já as designadas pedras unidas de "*rabo de andorinha*" estão relacionadas com o sistema de encaixe dos lagares que começam a ser usados com a Romanização e estendem-se até ao séc. XX. A dificuldade está em relacionar tais vestígios com lagares de vinho ou de azeite, pelo simples facto do sistema, no essencial, ser basicamente o mesmo, mas como nas escavações realizadas por Russel Cortez apareceu uma *cella vinaria*, então há alguma hipótese de tais sinais pertencerem à Romanização.

As escavações levadas a cabo na Fonte do Milho, na década de 40 do século XX, ocorreram num contexto, hoje, difícil de entender, face ao avanço do conhecimento técnico e científico, mas que então decalcava o que se fazia um pouco por toda a parte. A principal preocupação daqueles investigadores centrava-se na descoberta de estruturas habitacionais, na recolha de materiais arqueológicos visualmente apelativos, relegando-se o restante para um papel secundário, senão mesmo inerte, pelo simples facto dos contextos arqueológicos não serem ainda valorizados. Não havia qualquer preocupação em registar sequências estratigráficas, desconhecia-se ou relegava-se para um papel secundário qualquer relação entre o espólio e as estruturas e pouco ou nada se valorizava os aspectos negativos produzidos pelas intromissões, pelos revolvimentos e muito pouco se atendia à especificidade das ocupações, dos abandonos, das destruições e das reocupações.

Tudo isto se sente no "relatório" que Russel Cortez nos deixou sob a forma de separata do 1º Volume dos Anais do Instituto do Vinho do Porto, denominado "*As escavações arqueológicas do Castellum da Fonte do Milho*" publicado em 1951. Não há qualquer registo estratigráfico, não há uma descrição das camadas de terra encontradas e tão pouco as plantas e as fotografias são graficamente apelativas. De acordo com os padrões actuais, tais deficiências não conseguem escamotear um

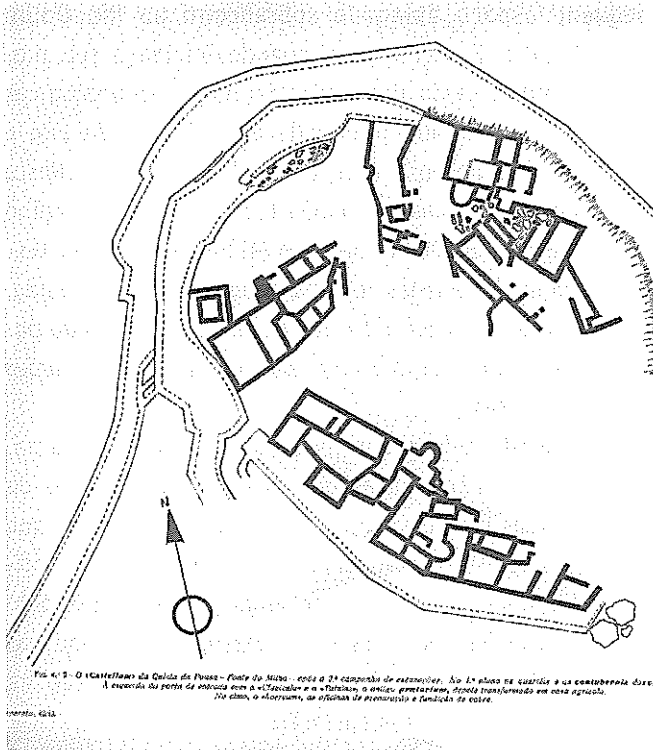


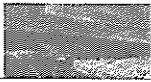
Fig. 4 | Planta da *villa* da Fonte do Milho segundo Russel Cortez

dência, nomeadamente o romano. Combinando os dois, percebeu então que aquela colina havia tido uma longa ocupação humana, que se estendia do séc. I ao começo da Alta Idade Média. Menos feliz foi, quando, ao deparar com a muralha, atribuiu ao sítio uma função militar que posteriormente se haveria de transformar numa *villa* agrária.

A ideia primeira de Russel Cortez foi, que as ruínas que havia escavado, pertenciam a um acampamento militar de carácter permanente, apesar da sua tipologia não se enquadrar na doutrina militar romana de então. Apoiava a sua tese no facto de haver uma dupla espessa muralha em xisto “*acamado em seco*” sendo a sua largura, no topo, de 12 metros. O acesso ao interior fazia-se por uma espécie de “barbacã” de porta e um espessamento deliberado da muralha mais interior, medida que justificou a tese do autor, que se estava perante um eficaz sistema defensivo, mesmo sem ter encontrado a porta oposta e tão pouco o fosso que costuma acompanhar exteriormente os acampamentos romanos (Cortez, 1951, 50-53).

A convicção de Russel Cortez, que estava perante um acampamento militar romano, seria ainda reforçada pelo facto do território ser atravessado por uma via romana, de carácter secundário é certo, mas fundamental para o desenvolvimento

facto insofismável, ou seja, o autor teve o cuidado de enquadrar as descobertas da Fonte do Milho no contexto duriense, valorizando os achados já conhecidos, mas sem esquecer a relevância histórica da conquista romana. Resolvido o enquadramento histórico-arqueológico – na bibliografia citada percebe-se que conhecia as referências de Pinho Leal às ruínas e aos seus achados – o autor passou a valorizar as estruturas postas a descoberto e o espólio cerâmico de maior evi-



da região. Vinda dos lados de Viseu, subia até Vila Real e Chaves, após fazer a travessia no Rio Douro, mesmo em frente a Covelinhas, no sítio da Passagem. Perante este facto, não admira que se tivesse alicerçado no autor a ideia que o acampamento militar fora colocado naquele alto, porque era necessário vigiar a travessia e porque no monte de São Leonardo havia minério de cobre parte dele trabalhado nas oficinas detectadas no interior do recinto habitacional. Seria, na sua perspectiva, não o acampamento de um legião, antes de um grupo mais pequeno, de uma coorte, que teria a missão de apoiar os colonos romanos instalados no vale do Douro que se dedicavam à exploração agrária, às minas, aos barreiros, à construção de estradas. A sua presença seria, enfim, uma sólida garantia de paz numa região que se presumia, já então, como de grande futuro económico.

À época, Russel Cortez pensou ter encontrado outros acampamentos militares na região norte de Portugal. Um situar-se-ia no Cerdal, concelho de Valença e um outro em Santagões, mesmo sobre o Rio Ave, a jusante da ponte de Ave, no concelho de Vila do Conde. Só que a realidade arqueológica destes sítios é bem outra. Em ambos os casos, os dois sítios mais não são que castros da Idade do Ferro providos de um tipo de fortificação feita à base de taludes e de fossos técnica muito usada em “castros agrícolas” construídos na ponta final da Cultura Castreja (Almeida, 2003, 165- 178).

A solidez da argumentação de Russel Cortez, nem para ele, à data, era convincente. É o próprio autor que, na conclusão, vacila ao escrever que não era “*descabido supor o conjunto das ruínas da Fonte do Milho como pertencente a uma bem determinada estação viária*” (Cortez, 1951, 74). O facto de admitir que as ruínas podiam ser o remanescente de uma *mansio* ou mesmo de uma *mutatio*, invalidava, em definitivo, a hipótese das mesmas terem sido um acampamento militar. Por outro lado, não aprofundava o facto de tais serviços, relacionados com o *cursus honorum*, só estarem presentes nas vias imperiais, também ditas vias da rede principal, o que não era o caso.

A intervenção arqueológica viria a demonstrar que a ocupação do sítio havia sido longa, que fora coeva das guerras contra os Ástures e Cântabros e que se havia prologado até ao séc. V. De acordo com as suas observações, na fase terminal teria sido transformada numa *villa* agrária, perdida a função primeira de acampamento militar ou, numa hipótese menos sólida, de estação viária. Como tal aconteceu o autor não o explica, pois limita-se a afirmar que perdido “*o seu valor militar, foram substituídos por edificações pacíficas, ocupadas pelos colonos de então...*” (Cortez, 1951, 76).

É um facto que, no decurso da intervenção arqueológica, foram descobertos suficientes sinais de uma estrutura agrária. Foram recolhidos fragmentos de *dolia*

com restos de azeite, duas *molae oleariae* e uma *cella vinaria* ou seja uma adega romana com um lagar provido de *calculatorium* e *lacus* que funcionava com um *prelum* cujos encaixes foram também encontrados (Cortez, 1951, 66-70). Havia ainda compartimentos próprios de uma *villa* rústica, como a lareira de uma cozinha, esgotos, o *horreum* e compartimentos onde se faziam trabalhos de fundição. Quanto ao espólio, se exceptuarmos a cerâmica, pouco sabemos. Nesta destacam-se as cerâmicas romanas de importação, nomeadamente a *terra sigillata* hispânica nas formas Drag. 15/17 e 37, uma forma 59 de Hayes, cuja datação se situa entre 320 e 400 (Hayes, 1972, 96 -100), restos de uma lucerna decorada com ramos de oliveira acompanhados das letras gregas alfa e ômega, dois símbolos muito usados no cristianismo nascente e alguns fragmentos de cerâmica indígena, daquela que no começo da Era actual se usava nos castros da Idade do Ferro da região.

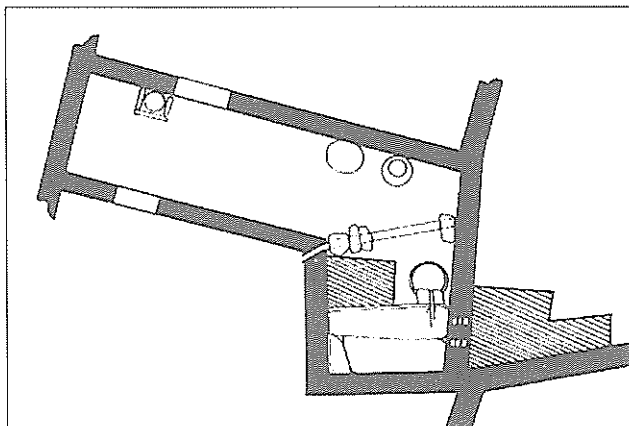


Fig. 5 | Planta da *cella vinaria* adaptada por J. Alarcão de Russel Cortez

Apesar de Russel Cortez ter defendido, com todo o empenho, que a Fonte do Milho começou como um acampamento militar romano, ninguém, com credibilidade na arqueologia europeia, seguiu verdadeiramente as suas ideias. Em 1979 publicava-se, em França, uma obra de síntese sobre as *villas* hispano-romanas,

que à data eram conhecidas em Portugal e Espanha. Da análise de Jean-Gérard Gorges sobre a Fonte do Milho, nada se diz sobre a possibilidade de ali ter havido uma fortificação militar, antes uma exploração com interesses no vinho e no azeite, a par do "*traitement des métaux de mines voisines (fer, cuivre)*" (Gorges, 1979,52). Pelo mesmo diapasão alinhava, em 1981, um outro investigador francês, Alain Tranoy, à data um profundo conhecedor da epigrafia portuguesa e em certa medida, também, da arqueologia do norte de Portugal. Na sua tese de doutoramento, então publicada, negava a hipótese da Fonte do Milho ter sido um acampamento militar romano e colocava séries entraves à possibilidade da *villa* ser anterior ao séc. III (Tranoy, 1981, 238-239). Idêntica posição tomou Jorge de Alarcão. Para ele a Fonte do Milho nunca terá sido um fortim, como o defendeu Russel Cortez, mas, desde o início, uma exploração agrária. No actual estágio dos

nossos conhecimentos o sistema defensivo tanto poderá apontar para a existência de uma *villa* amuralhada, levantada já no Baixo Império, como representar, simplesmente, uma plataforma artificial sustentada pelos muros que dão a ilusão de um sistema defensivo. Teria sido sobre uma espaço assim estabilizado que foi construída a *villa* com todos os seus pertences (Alarcão, 1988, 111).

Das três hipóteses aventadas por Russel Cortez, a que tem base de sustentabilidade mais sólida é aquela que se inclina para uma *villa* agrária, fortemente voltada para o aproveitamento das duas das culturas mais rentáveis em solos de clima mediterrânico: o vinho e o azeite. As duas deverão ter estado presentes, apesar de João de Barros ter escrito, em 1548, que só muito pouco tempo antes daquela data se tinham plantado “as primeiras oliveiras”, do que resultou, desde aquela altura, “muito azeite na terra” (Barros, 1919, 119). Se na actualidade a presença do azeite é proporcionalmente menor que o vinho, tal situação deriva do facto deste possuir a mais valia do *beneficio*, quando se trata de vinho, dito do Porto.

A exploração agrícola da Fonte do Milho nasceu no topo de uma colina de vertentes aplanadas e suavizadas por trabalhos de regularização dos solos. Um dos factores que influenciou na escolha daquele sítio foi o facto de ali haver uma ou mais nascentes de água, com caudal com capacidade de abastecer a população residente, o que incluía o conjunto termal ali representado através da piscina que



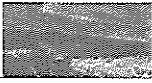
Fig. 6 | A *villa* da Fonte do Milho com o castro de São Leonardo em fundo

estava decorada com mosaicos de teor marinho (Acuña Castroviejo, 1973, 201-210). A água teria ainda de chegar para irrigar hortas e mesmo espaços mais amplos ou então não se percebe como um topónimo como Fonte do Milho surgiu num espaço, onde uma planta como o milho, mesmo que não fosse o maíz, necessita de uma certa dose de água para poder medrar.

De acordo com os sinais arqueológicos recolhidos durante a intervenção realizada na década de 40 do século passado, a iniciação do processo agrícola começou pouco depois do câmbio da Era, mais especificamente ao longo dos reinados de Augusto e de Tibério. Quem o comprova são os fragmentos de cerâmica indígena genericamente apresentados por Russel Cortez, certamente os mesmos que vimos no espólio que está à guarda no Instituto do Vinho do Porto. Os que ali observamos são fragmentos de cerâmica indígena, iguais aos que se encontram nos castros da Idade do Ferro sediados no aro mais próximo, o que forçosamente inclui o castro de São Leonardo. Em sùmula, o começo do arroteamento nas terras da futura *villa*, iniciou-se com lavradores locais que muito provavelmente “*desceram*” daquele castro, dando assim origem a uma exploração que viria a tornar-se numa grande exploração dois séculos depois.

Soluções deste tipo até que nem são novidade. No litoral do Minho são muitos os exemplos já conhecidos e alguns deles estão na origem de conceituadas ocupações romanas e tal como esta, têm as suas raízes nos primeiros anos da efectiva romanização do território e abriam caminho a quintas, senão mesmo *villae*, quando a valorização do solo atingiu o pleno no começo do Baixo Império (Almeida, 2003).

Conjecturar-se que o sítio da Fonte do Milho era o local ideal, talvez mesmo único, para satisfazer a vontade de um par de agricultores em início de carreira, é hipótese que não nos degrada de todo. Se assim não fosse, porque é que eles o teriam escolhido em detrimento de outros mais abrigados e situados em baixios, mais junto do Rio Douro e do seu afluente Covelinhas? Só que uma premissa, lá por ser válida para um determinado momento e contexto, não tem que ser eternamente prevalecente e mesmo obrigatória. Por outras palavras, o contexto sócio-económico e mesmo político do séc. I, não foi, de modo algum, o mesmo que se plasmou ao longo do Baixo Império. De permeio, as sucessivas rebeliões militares haviam sangrado diversas partes do Império e a anarquia, que começou por ser com e dentro das legiões, em breve se estendeu a outros sectores da sociedade, também a ela viver momentos conturbados. Começou com a investida dos gauleses que, por volta de 260, atravessam a Gália e a Espanha para se juntarem aos mouros no Norte de África, para prosseguir com a revolta dos bagaudas que no final do



séc. III destabilizou a Gália, influenciou os territórios vizinhos e obrigou o imperador Diocleciano a empenhar-se, pessoalmente, na guerra através do seu César Maximino (Badel et alii, 1998, 195-196).

Desconhecemos como progrediu a exploração agrária da Fonte do Milho, até ao momento em que se transformou na sólida estrutura que as ruínas deixam antever, apesar da delapidação que recentemente ali se fez. O que a li se vê é obra tardia, bem dentro da romanização, sendo coincidentes os mais diversos autores em considerarem o Baixo Império como a cronologia mais provável para a construção do sistema “defensivo” que rodeia a área habitacional. Por exemplo, A. Tranoy, é bem específico quando afirma que tal sistema só se pode “ *expliquer dans le contexte des troubles du Bas-Empire* ” (Tranoy, 1981, 414).

Olhando para a planta da *villa* da Fonte do Milho, a primeira impressão é que se trata de uma estrutura fundiária, que se distribuía por três núcleos, aparentemente distintos, mas que se articulariam entre si. Queremos frisar, que esta nossa atitude condicional deve-se, ao facto, da escavação arqueológica no interior do espaço amuralhado, não ter sido realizada na totalidade, o que permite pensar em estruturas soterradas que poderão, um dia, redimensionar a análise que agora fazemos.

Os três núcleos cartografados no rescaldo da intervenção arqueológica, têm em comum o facto de se encontrarem no interior de uma estrutura, aparentemente defensiva, formada por uma dupla linha de muralhas (Cortez, 1951, 47-53) ou, numa versão menos bélica, no interior de uma plataforma artificialmente preparada com o auxílio de muros de suporte. Nesta versão, defendida por J. de Alarcão, as ditas “*muralhas*”, mais não são que muros construídos com a largura e a solidez necessária para facilitar a implantação de um numeroso e diversificado conjunto de casas e anexos, que conjugavam a prática agrícola com a rentabilização de algum do minério extraído nas vertentes do actual monte de São Leonardo. Por isso lá estavam, segundo Russel Cortez, as oficinas de fundição do cobre.

Se olharmos atentamente para a planta que foi desenhada pela equipa de Russel Cortez no final da década de 40 do século passado, está claro que a área habitacional, na sua forma elipsoidal, foi construída no limiar de uma pequena colina que desce um pouco acidentadamente para Sul, ou seja, na direcção do Rio Douro. Esta localização, por si só, não necessitava de uma plataforma artificial para que os diversos edifícios da *villa* tivessem uma efectiva segurança. Quando muito precisaria, do lado meridional, o mais acidentado, de um ou mais muros para contenção e regularização de terras, um pouco à imagem dos socalcos que sustêm os milhares de geios que se multiplicam pela paisagem duriense. Tais trabalhos, toda-

via, nem seriam necessários, caso o epicentro da exploração agrícola tivesse sido deslocado um pouco para Poente, zona bem mais plana, mas que a ter sido adoptada, acarretava alguns aspectos negativos: perdia a visibilidade directa sobre o Rio Douro e não colhia uma boa parte dos benefícios gerados pela nascente de água.

Se continuarmos a olhar para a dita planta percebe-se que, do lado nascente, havia uma segunda estrutura – também de largura considerável – erguida com parede vertical em pedra de xisto lascada que, por alturas da porta de acesso ao espaço habitacional, se transformava em asa e arrancava na direcção sul. Apesar das antigas e actuais destruições, os sinais desta muralha ainda estão perceptíveis, tal como os vestígios cerâmicos que se estendem do topo à base de um espaço, bem amplo, que foi surribado e transformado em pequenos socalcos com vinha plantada de novo. No seu actual estado, não é fácil adivinhar-lhe uma função, mas atendendo à suavidade do declive e à presença de um muro, com tal largura e extensão assinalável, não deverá ser exagerado pensá-lo como redil, local onde se encerravam os animais de pastoreio e mesmo os mais domésticos da exploração.

Um outro argumento digno de registo prende-se com a tipologia da principal porta de acesso ao interior da *villa*. Como as fotografias e a planta o demonstram, esta tem um acesso não directo à muralha interior mais avantajada, talvez para sustentar um torreão.



Fig. 7 | A travessia do rio fazia-se entre as povoações de Covelinhas e Folgosa

Transposta a porta, as dificuldades de circulação desapareciam, mas nota-se que as construções estavam num plano mais baixo que a estrutura defensiva, o que não aconteceria caso os ditos muros tivessem sido erguidos, unicamente com a finalidade de programar aquele espaço num outro topograficamente mais aceitável. Excluída, portanto, esta hipótese, resta-nos a solução, admissível, de estarmos perante uma *villa* fortificada. Sê-lo-à desde a sua criação ou mais tarde, no séc. III ou já no IV, quando os conflitos do tempo da anarquia militar e as investidas dos bárbaros passaram a pautar a vida de muitas das populações do ocidente romano? A destrinça de uma dúvida cronológica desta dimensão fica, para já, sem resposta, por falta de estratigrafias da escavação que não nos permitem estabelecer uma relação directa entre a muralha mais interior e as construções mais próximas. É óbvio, que é sempre possível procurar paralelos cronológicos e funcionais noutros locais onde o fenómeno ocorreu. Ora exemplos não faltam, por exemplo, no Alentejo. Só que, neste caso, temos de ter presente que as *villae* e casais fortificados identificados no Alentejo pertencem à primeira fase da presença romana naquela região, ou seja, ao período compreendido entre Júlio César e Augusto (Wahl, 1985, 149-176), cronologia que em parte se identifica com as origens da “descida” dos primeiros agricultores para o sítio da Fonte do Milho. Só que e com toda a sinceridade, no caso da Fonte do Milho, parece-nos difícil que os fundadores, tivessem à data capacidade financeira e motivos de ordem estrutural para realisar tal obra. Tal disponibilidade aceita-se para um momento bem posterior, quando a saúde monetária captada das potencialidades económicas do território já era um facto e o suficiente para dotar o local de umas termas decoradas com mosaicos e para adquirir cerâmicas de importação, como é o caso da terra sigillata hispânica e da Clara D.

Que a exploração agrícola da Fonte do Milho, na sua fase última de vida, foi um espaço fortificado, disso não temos grandes dúvidas, até porque nem acreditarmos que ali alguma vez tenha havido um qualquer acampamento militar. As evidências alinham com a muralha solidamente reforçada em boa parte do seu perímetro e com o fosso que Russel Cortez detectou “na parte, onde mercê da topologia (topografia?) o acesso era mais fácil ergueram uma segunda ordem de muralhas e escavaram um fosso – vallum – que trabalhos agrícolas recentes, arruinaram completamente” (Cortez, 1951, 50).

A necessidade de defender uma unidade agrícola daquela dimensão, nasceu da sua importância económica e estratégica e está solidamente alinhada com a instabilidade que o mundo romano conheceu, fruto da anarquia militar de meados do séc. III e das primeiras investidas, sérias, dos bárbaros par se fixarem em territó-

rios ocidentais. Se a defesa dos bens materiais foi algo que pesou e muito no amuralhamento do recinto onde cabiam as pessoas, os animais e as suas unidades produtivas mais relevantes, não devemos esquecer que o factor estratégico foi, no caso vertente, determinante.

A Fonte do Milho está situada no topo de uma colina, da qual se vê a povoação de Covelinhas, uma boa parcela do vale do ribeiro com o mesmo nome e uma nesga do Rio Douro. A curta distância passava uma estrada romana de importância regional, que fazia a ligação entre as duas metades do Douro. De Sul para Norte fazia a aproximação ao rio por Goujoim, Aricera, Vila Seca e Folgosa, sítio à beira rio com um passado bem conhecido na Idade Média, após a construção da Quinta dos Frades, assim designada, porque antes de ter sido comprada pelo barão de Folgoza, fizera parte do património do convento de Santa Maria de Salzedas (Monteiro, 1998, 184). A travessia fazia-se para a foz do ribeiro de Covelinhas e depois, pelo vale do mesmo curso de água, subia em direcção a Panoias e a Vila Real. Era um traçado difícil, sobretudo quando a topografia obrigava, em curtos lanços, a serpentear entre as dificuldades naturais; mas era um traçado vital para a economia desta região, sobretudo porque aqui se produziam bens com interesse para outros mercados, nomeadamente o vinho, o azeite e havia ainda o minério. Convirá ter presente que no espaço actualmente ocupado pela capela do Senhor da Boa Passagem foram encontrados sinais da presença romana, nomeadamente cerâmicas de uso doméstico e de construção, pedra com esquadria e moedas de Constantino Magno e de Constâncio Cloro (Soares, 1936,120). Tudo isto aponta

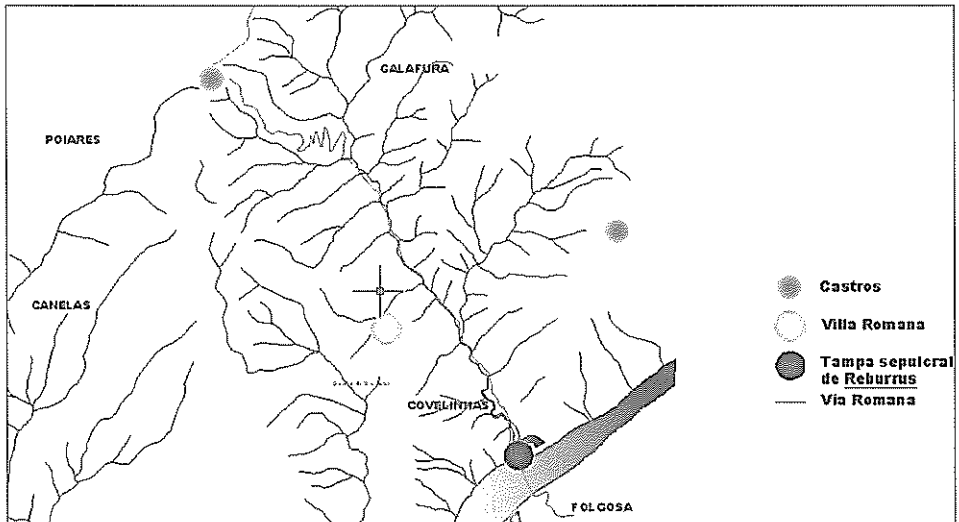


Fig. 8 | Provável traçado da estrada romana na imediação da *villa* romana.

para uma habitação a funcionar no Baixo Império, portanto com uma cronologia coincidente com a *villa* e com todas as probabilidades de fazer parte do seu núcleo empresarial. Tanto podia corresponder a uma dependência, onde a *villa* se abastecia de peixe no rio, como ser uma unidade que fazia parte do *fundus*, mas tinha a autonomia própria de quem pagava o tributo devido ao *dominus* da Fonte do Milho. Finalmente não podemos excluir a hipótese, bem provável, de ser uma unidade de apoio viário ou não estivesse situada numa das várias travessias do rio ou ainda e por que não, de também ali haver um *fanum*, um daqueles pequenos templos que se situavam junto da passagem dos rios. Medite-se no caso do pequeno templo, situado na embocadura da Ponte de Alcântara (Cáceres) e haja fundamentação para excluir tal possibilidade!

Ao que parece a *villa* não terá passado dos primeiros tempos da Alta Idade Média e o abandono da actividade agrícola também terá sido um facto. Quando se voltou a apostar na dinamização daqueles terrenos, já e há muito que o quadro administrativo se havia deslocado para outras latitudes, embora próximas: Canelas, Poiares, Vilarinho dos Freires, Galafura. A situação geográfica destes núcleos habitacionais originou novas centralidades e um outro tipo de eixos viários que objectivamente não encaixavam com o velho caminho romano. A travessia continuou, tanto mais que o topónimo *Passagem* ficou, mas bem longe do movimento de Moledo, Régua, Pinhão ou Tua. A sua utilidade terá sido mais do género da barca de Bagáuste (Duarte et Barros, 1997, 103) fisicamente próxima, com serventia para ambas as margens e em tempos mais recentes muito ligada aos movimentos entre as quintas situadas de ambos os lados do rio.

## Bibliografia

- ACUÑA CASTROVIEJO, Fernando – *Consideraciones sobre los mosaicos portugueses del Convento Bracarense*, III CNA, Porto, 1973, p. 201-210.
- ALARCÃO, Jorge de – *O Domínio Romano em Portugal*, Mem Martins, 1988.
- ALMEIDA, Carlos A. Brochado de – *A Romanização do Concelho de Vila do Conde* in Actas do Congresso Histórico dos 150 Anos do Nascimento de Alberto Sampaio, Guimarães, 1995, p. 51-72.
- ALMEIDA, Carlos A. Brochado de – *Alguns apontamentos sobre a estação arqueológica de Vilarinho de Cotas – Alijó*, in Douro, Estudos & Documentos, 1 (1), 1996, p. 266-269.
- ALMEIDA, Carlos A. Brochado de – *Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e o Minho*, Vila Nova de Cerveira, 2003.
- ALMEIDA, Carlos A. Ferreira de – *Idade Média no Noroeste de Portugal*, in Revista da Faculdade de Letras do Porto, Vol. 3, Porto, 1972, p. 113-136.

- AZEVEDO, Rui de; COSTA, Avelino de Jesus da; PEREIRA, Marcelino Rodrigues – *Documentos de D. Sancho I (1174-1211)*, Vol. I, Univ. de Coimbra, 1979.
- CORTEZ, Russel – *Mosaicos romanos do Douro*, in *Anais do Instituto do Vinho do Porto*, VII, 1941, p. 123-161.
- BADEL, Christophe; Bérenger, Agnès – *L'Empire Romain au IIIe Siècle Après J.C.*, Sedes, Paris, 1998
- BARROS, João de – *Geographia d'Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes*, Porto, 1919.
- CORTEZ, Russel – *As escavações arqueológicas do "Castellum" da Fonte do Milho*, IVP, Porto, 1951.
- DUARTE, Luís Miguel; Barros, Amândio Jorge Morais – *Corações aflitos: a navegação e a travessia do Douro na Idade Média e no início da Idade Moderna*, in *Douro – Estudos & Documentos*, Vol. II (4), 1997 (2º), p. 77-118.
- GORGES, Jean-Gérard – *Les Villas Hispano-Romaines*, Diffusion Bocard, Paris, 1979.
- HAYES, J. W. – *Late Roman Pottery*, London, 1972.
- LENCASTRE, José de – *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de Arquivos Portugueses (séc. IX-XV)*, in *Anais do Vinho do Porto*, 1953.
- LIDELL; Alex; PRICE, Janet – *Douro. As Quintas do Vinho do Porto*, Quetzal Editores, Lisboa, 1995.
- MONTEIRO, Manuel – *O Douro*, 1998.
- OLIVEIRA, António Braz de; MARINHO, Maria José – *Devassa a que mandou proceder sua Majestade no Território do Alto Douro pelo Desembargador António de Mesquita e Moura*, Biblioteca Nacional, Lisboa, 1983.
- OLIVEIRA, Ernesto da Veiga; Galhano, Ferando; Pereira, Benjamim – *Construções Primitivas em Portugal*, Publicações Dom Quixote, Lisboa, 1988.
- PEREIRA, Mário Bernardes et alii – *Prémio Literário Alto-Douro 1948 do Instituto do Vinho do Porto*, Instituto do Vinho do Porto, Porto, s/d.
- SEVERO, Ricardo – *Notícia sobre a estação romana na Quinta da Ribeira em Tralhariz*, in *Portugália*, 1ª Série, Porto, 2, 1908, p. 177-200.
- SOARES, José Afonso de Oliveira – *História da Vila e Concelho do Peso da Régua*, Régua, 1936.
- TABORDA, Virgílio – *Alto Trás-os-Montes. Estudo Geográfico*, Coimbra, 1932.
- TRANOY, Alain – *La Galicie Romaine*, Diffusion Bocard, Paris, 1981.
- Wahl, Jurgen, *Castelo da Lousa*, in *Madrider Mitteilungen*, Vol. 26, 1985, p. 149-176.

**Nota:** Este estudo resulta da comunicação apresentada no "II Seminário Internacional da História do Vinho"; Madeira, CEHA, 4 a 6 de Setembro, 2006, e que por motivos de força maior não pode ser incluído nas referidas actas.



## Vila Velha de Numão.

### Registo arqueológico de um espaço medieval duriense

Isabel Alexandra Lopes \*  
Heloísa Valente dos Santos \*  
Paula Barreira Abranches \*

Em 1995, integradas numa das equipas de investigação do GEHVID, iniciamos um projecto de estudo de Vila Velha de Numão, um antigo povoado implantado sobre o vale do Douro, do qual hoje resta o seu imponente castelo com a aldeia moderna “a seus pés”.

Aliciadas pela perspectiva de desenvolvermos um projecto de investigação próprio e encantadas pela beleza da paisagem, avançamos para o terreno, com os primeiros levantamentos topográficos no castelo.

Em Setembro de 1996, iniciamos os trabalhos arqueológicos que se prolongaram até 2001, em campanhas anuais com duas semanas de duração, contando com a colaboração de jovens da aldeia e alunos universitários em regime de voluntariado.

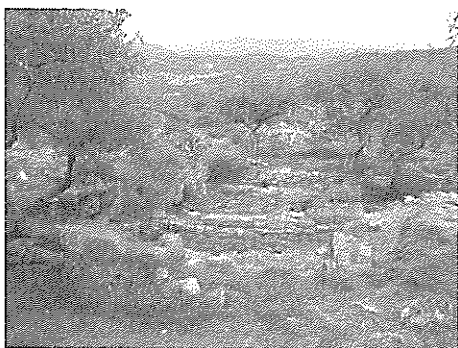
O presente texto resume os resultados obtidos durante a investigação desenvolvida.

## Enquadramento

Localizada junto ao vale do Douro, ocupando o único afloramento granítico da região, a aldeia de Numão ( concelho de Vila Nova de Foz Côa ) encontra-se profundamente marcada por um relevo acidentado que condiciona a sua estrutura agrária, associando-a essencialmente à cultura da vinha e da amendoeira.

A sua posição geográfica estratégica associada à proximidade de linhas de água, favoreceu desde muito cedo a fixação de populações no morro do castelo de

\* Arqueóloga



Aspecto da Igreja de São Pedro de Numão em 2006

Numão. Os primeiros vestígios reportam-se à pré-história recente, tendo sido encontrados numerosos fragmentos cerâmicos atribuíveis ao Calcolítico/Bronze, sementes de três espécies distintas: trigo, cevada e ervilha, bem como uma grande quantidade de pedaços de “barro de barrear”, possivelmente utilizado para o revestimento de estruturas habitacionais. A grande concentração destes vestígios detectados durante a prospecção e na intervenção arqueológica da Igreja de S. Pedro, leva-nos a concluir que a ocupação pré-histórica localizava-se na encosta Nordeste do morro. Aliando estes dados ao facto de existirem na zona vários povoados datados desse período, nomeadamente Castanheiro do Vento em Custóias<sup>1</sup>, Castelo Velho em Freixo de Numão<sup>2</sup> e Citânia da Teja<sup>3</sup>, leva-nos a afirmar que também o morro de Numão terá sido ocupado na pré-história recente.

A presença significativa de numerosos materiais associados ao período romano, distribuídos principalmente pela área actualmente ocupada pela aldeia de Numão, permite-nos concluir que este foi um espaço intensamente ocupado durante este espaço cronológico. Do conjunto destes vestígios, destacamos uma ara votiva, várias inscrições rupestres, um cipo e vários fragmentos de *sigillata*, estes últimos exumados durante a intervenção arqueológica.

Tanto os dados arqueológicos, como algumas referências documentais, atestam a existência de uma ocupação no Castelo de Numão durante o período da Reconquista. É possível que uma estrutura defensiva, do tipo cerca ou torre, tivesse existido sobre um penedo granítico proeminente, localizado na vertente Norte do morro do Castelo sobranceiro à Igreja de S. Pedro de Numão e à sua necrópole de sepulturas escavadas na rocha. Neste local são visíveis inúmeros entalhes rectangulares abertos paralela-

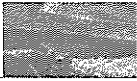


Castelo de Numão e aldeia actual

<sup>1</sup> Jorge (1990).

<sup>2</sup> Jorge (1990).

<sup>3</sup> Sá Coixão e Trabulo (1995).



mente para o assentamento de alicerces de muros. Estes elementos podem estar relacionados com o castelo referido no documento de 960, no qual D. Flâmula doa ao Mosteiro de Guimarães, entre outros, o Castelo de Numão: «...nostros castellos id est Trancoso Moraria Longobria Naumam Vacinata Amindula Pena de Dono Alcobria Seniorzelli Caria cum alias penellas et populaturas...»<sup>4</sup>.

As campanhas de Almansor de 981-1002 resultaram na perda destes territórios por parte das forças cristãs, só voltando a ser recuperados por Fernando Magno entre 1055 e 1057. Este facto é confirmado pelo inventário dos bens do Mosteiro de Guimarães datado de 1059, onde voltam a ser referidos os mesmos lugares.<sup>5</sup>

Na carta de foral concedida a Numão em 1130 por Fernão Mendes de Bragança, são definidos da seguinte forma os limites do seu termo: *“Et illi termini de Nomam incipit a dorio et inde per cimam de cestoias et ferit in rio malo et inde ad portum de novias in agada discurrente aqua in dorium et de fauce de agada discurrente Dorio usque in custodias.”*<sup>6</sup>

Este termo engloba uma área tão vasta, que tem sido bastante discutida a posse deste território por parte de Numão, uma vez que neste espaço estão incluídas áreas que eram disputadas quer pela monarquia portuguesa e quer pela coroa leonesa. Certamente que este povoado nunca terá exercido o controlo efectivo sobre tão vasto território, no entanto, devido à escassez de cartas de foral concedidas durante a primeira metade do século XII nesta região<sup>7</sup>, acreditamos que Numão terá desempenhado um papel preponderante na reestruturação e consolidação desta região.

O foral de 1130, como outros concedidos no séc. XII, não representa uma vontade régia mas é antes a confirmação de que as relações de poder, nesta área e em todo o Norte, passam por um forte controle senhorial<sup>8</sup>. Não é o rei mas o Braganção Fernão Mendes que concede a carta de foral.

## O Espaço Intramuros

O castelo de Numão, tal como hoje o conhecemos, é uma fortificação do séc. XI / XII, distinguindo-se um período de construção mais antigo no pano de mura-

<sup>4</sup> PMH, DC 81.

<sup>5</sup> Barroca (1990-91), vol. XI/XII, p.96-98

<sup>6</sup> PMH, leges, p.369

<sup>7</sup> Referem-se a existência das Cartas de Forais de Ansiães, Linhares, S. João da Pesqueira e Penedono em 1055-1063 e de Longroiva em 1124

<sup>8</sup> Mattoso, J., (1993) *História de Portugal*, vol.II, pág. 14.



Torre Norte e espaço Intramuros



Igreja de Santa Maria de Intramuros

lha a Norte pela utilização de um aparelho não-isódomo e das quatro torres aproveitando as inflexões da cerca. Ao longo dos tempos, terá sido alvo de intervenções que alteraram a sua traça inicial, tal como o comprova um documento de 1285<sup>9</sup> que refere a realização de obras no castelo, as quais poderão relacionadas as duas torres adossadas à

muralha, e um outro de 15 de Abril de 1460<sup>10</sup> que menciona a necessidade de refazer os muros do castelo.

No interior da cerca muralhada, o espaço organiza-se em torno de dois caminhos principais que nos conduzem à Igreja de St<sup>a</sup> Maria, de raiz românica com siglas figurativas e alfabéticas. Possui uma só nave separada da cabeceira por um arco ligeiramente apontado e um portal simples voltado a Sul, de arco também quebrado e com impostas decoradas com meias-esferas.

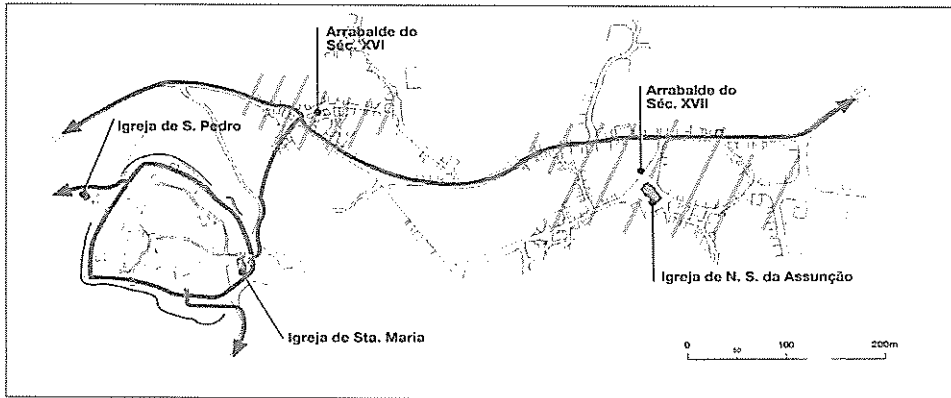
Na restante área são ainda visíveis inúmeras estruturas que constituíam as habitações ocupadas até ao séc. XVI<sup>11</sup>.

Do castelo de Numão, saíam três eixos viários que ligavam a vila a outros lugares: da porta Norte partia o caminho em direcção ao Rio Douro; a porta Oeste dava acesso ao caminho que conduziria a Custóias e da porta voltada a Sul saía a ligação a Freixo e Marialva. Terá sido esta ligação que esteve na origem, já no séc. XVI, do arrabalde extra-muros já com 41 famílias, documentado no Numeramento

<sup>9</sup> Gonçalves da Costa (1979), *História do Bispado de Lamego...*vol.II, pág.220

<sup>10</sup> ANTT, Sé de Lamego, cx.5, n<sup>o</sup>13

<sup>11</sup> O espólio numismático recolhido durante os trabalhos arqueológicos, comprova esta longa diacronia de ocupação. De um total de 76 moedas, 12 correspondem ao grupo dos Dinheiros com cronologias que vão desde D. Sancho I a D. Fernando, destacando-se uma Mealha de D. Sancho I. O maior grupo é constituído pelos Ceitis com 40 unidades, com cronologias que vão desde D. Afonso V a D. João III. Existem ainda 9 moedas cunhadas no reinado de D. João I de que são exemplos os  $\frac{1}{2}$  reais brancos, meio real de 3  $\frac{1}{2}$  libras, real de 10 soldos e um  $\frac{1}{4}$  de real. Destaca-se ainda um  $\frac{1}{2}$  vintém de prata cunhado no reinado de D. Manuel I. A moeda mais recente diz respeito a V reais do reinado de D. Sebastião.



Principais eixos viários de Numão

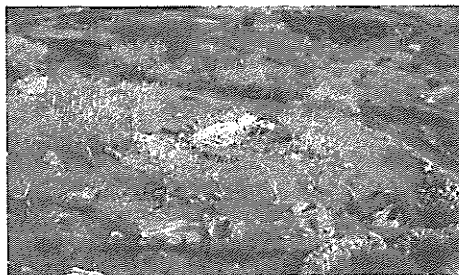
de 1527-1532, o que comprova o declínio do espaço amuralhado onde permanecem apenas 15 famílias.

No séc. XVII já não havia moradores no núcleo intramuros, habitando todas as famílias em número de sessenta no arrabalde, que se tinha entretanto alargado a um segundo núcleo, mais a Sul, organizado em torno de uma nova igreja paroquial, a de N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Assunção. Esta terá sido, muito provavelmente, construída nos finais do séc. XVI com silhares provenientes do castelo, possuindo uma só nave com abóbada revestida de madeira pintada e quatro altares de talha dourada dedicados a N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Assunção, a N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> do Rosário, a S. José e a St<sup>o</sup> António. Esta é a organização espacial que permanece e caracteriza a aldeia Numão até aos nossos dias.

Esta perda progressiva de importância que se verifica em Numão, pelo menos desde o séc. XIV, relaciona-se com o processo gradual de autonomização concedido a pequenas localidades vizinhas como Murça, Horta, Mós e Custóias e com a emergência de Freixo como principal centro administrativo que culmina com a transferência para esse local, no séc. XVI, dos principais responsáveis jurídicos, o alcaide-mor e os tabeliães.

## A Igreja de S. Pedro de Numão

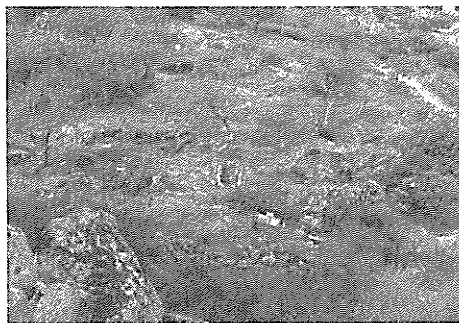
Implantada na encosta Norte do castelo de Numão, fora da linha de muralhas, a Igreja de S. Pedro é um espaço que desde a sua fundação permaneceu intimamente relacionado com a história e evolução do Castelo. A investigação arqueológica que decorreu entre 1995 e 2001 identificou, sob as paredes deste edifício, vestígios datados da pré-história recente com uma cronologia correspondente ao período Calcolítico-Bronze.



Igreja de S. Pedro de Numão

Sobre este primeiro momento ocupacional foi erguido este espaço de culto e prática religiosa, que deverá estar associado à estrutura castelar edificada durante o período da Reconquista Cristã<sup>12</sup>. Este pequeno templo obedeceu a uma planificação baseada num traçado bastante simples, de planta rectangular onde sobressaem troços do seu aparelho construído com pedras irregularmente talhadas em diferentes dimensões. É possível que apresentasse um portal axial virado a Oeste, do qual actualmente não restam quaisquer vestígios, já que a parede orientada nesse sentido se encontra reduzida a uma única fiada de pedras. Este edifício seria ainda reduzido numa fase posterior à sua fundação, com o recuo da fachada original em cerca de quatro metros e a construção de um novo portal axial, actualmente testemunhado pela presença de uma pedra de soleira.

Da primitiva igreja de S. Pedro, sabemos que seria lajeada com pedras de tamanho e formato irregular e que junto ao local onde se implantava o altar existiam duas sepulturas antropomórficas, escavadas na rocha de base. Estas, perfeitamente alinhadas com as paredes do edifício são um elemento importante para a datação



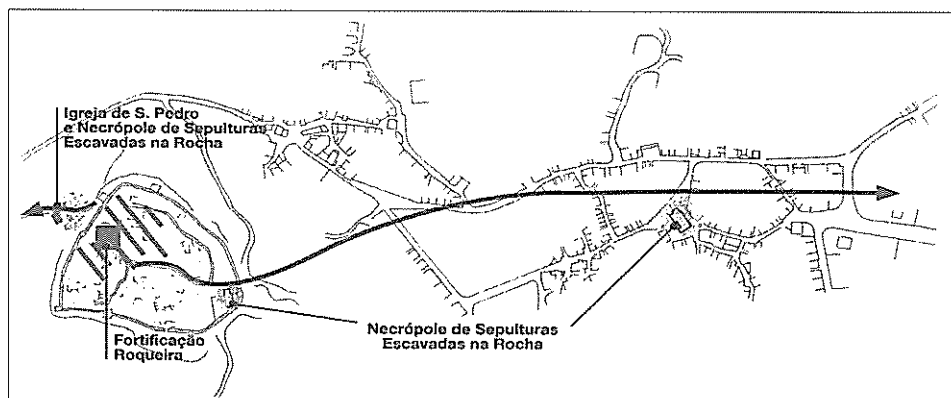
Necrópole de sepulturas rupestres de São Pedro de Numão

deste espaço religioso que, genericamente, se poderá enquadrar no período da Reconquista<sup>13</sup>.

No que se refere ao espaço sepulcral, para além da necrópole com 20 sepulturas antropomórficas que se desenvolve no afloramento rochoso para Sudoeste, a intervenção arqueológica detectou outras 31 sepulturas, que correspondem a dois momentos distintos de enterramento. O primeiro, e mais recente, constitui-se principalmente por sepulturas abertas em terra, sem qualquer tipo de estrutura delimitativa, excepção feita para

<sup>12</sup> Esta estrutura estará relacionada com o castelo referido pelo testamento de D. Flâmula datado de 960. PMH, DC, 81

<sup>13</sup> A cronologia estabelecida para as sepulturas escavadas na rocha situa-se entre os sécs. IX-XI, podendo esporadicamente existir estruturas deste tipo construídas durante os sécs. XII-XIII.

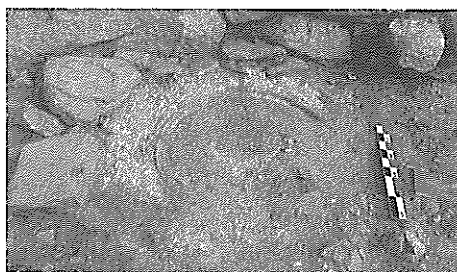


Necrópole de sepulturas rupestres em Numão

a colocação de pequenas pedras em redor do crânio no sentido de se conseguir a sua imobilização. O segundo nível de enterramento revela um maior cuidado colocado na preparação das inumações. Regista-se a presença de sepulturas escavadas no substrato rochoso, enterramentos feitos no interior de espaços delimitados por pequenas lajes graníticas e soluções mistas.

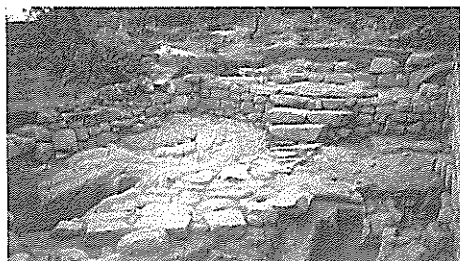
O conjunto osteológico exumado revelou um grau de conservação reduzido, com elevada fragmentação, resultante da significativa acidez do solo, da acção de raízes e da destruição provocada pelo uso agrícola sistemático do solo. Ainda assim, foi efectuado o estudo antropológico<sup>14</sup> de uma amostra, correspondendo a cerca de 29 indivíduos adultos e 5 não adultos, situando-se a idade à morte dos adultos entre os 30 e 40 anos, em média. As más condições de preservação inviabilizaram a identificação do sexo em grande parte desta amostra, assim como o reconhecimento de patologias.

Outro dos elementos detectados nos trabalhos arqueológicos, foi a estrutura de modelagem e fundição do sino da igreja, localizada no seu interior junto à parede Norte. Apresentava vários círculos concêntricos de diversos diâmetros e colorações que correspondem a diferentes partes do molde, que era constituído



Pormenor da estrutura da fundição do sino

<sup>14</sup> Da responsabilidade da equipa dirigida pela Doutora Eugénia Cunha do Laboratório de Paleodemografia e Paleopatologia do Departamento de Antropologia da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra



Pormenor do interior da Igreja de São Pedro de Numão

por duas capas de argila e uma falsa camisa onde era inserido o bronze<sup>15</sup>. A fundição no interior do espaço religioso seria uma prática bastante comum durante a Idade Média, realizada por artesãos especializados e itinerantes. Em termos cronológicos, este tipo de técnica será conhecida desde o séc. XII e terá perdurado até meados do séc. XVI, altura em que se verifica uma mudança na tecnologia de fundição.

Numa breve referência ao espólio cerâmico recolhido, este é *grosso modo* procedente da Baixa Idade Média, predominando os fabricos de louça preta com aplicações de cordões com incisões. Todo o grupo cerâmico é bastante micáceo e grosseiro e as formas variam entre as pequenas panelas de ir ao lume e os recipientes para armazenamento de alimentos. Um outro grupo, é constituído por cerâmicas dos períodos Calcolítico e Bronze, destacando-se as decorações com bandas penteadas vertical e horizontalmente. Registou-se, igualmente, o aparecimento de cerâmicas brunidas e decoradas com incisões.

A necrópole de S. Pedro terá sido utilizada durante um largo período de tempo e, apesar de não existirem dados provenientes de datações absolutas, podemos balizar a sua cronologia entre os séc. X/XI e o séc. XIV/ XV, altura em que a Igreja de St<sup>a</sup> Maria de Intramuros<sup>16</sup> assume o estatuto de igreja principal. A construção deste novo templo deverá remontar ainda ao séc. XIII<sup>17</sup>, erguendo-se sobre um núcleo de sepulturas rupestres já existentes<sup>18</sup>.

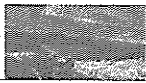
Só em meados do séc. XVII, com a construção de um novo espaço, situado no centro do arrabalde, Santa Maria perderá definitivamente o título de matriz para a Igreja de Nossa Senhora da Assunção.

<sup>15</sup> Esta estrutura não foi intervencionada, encontrando-se preservada sob geotêxtil coberto com uma camada de terra.

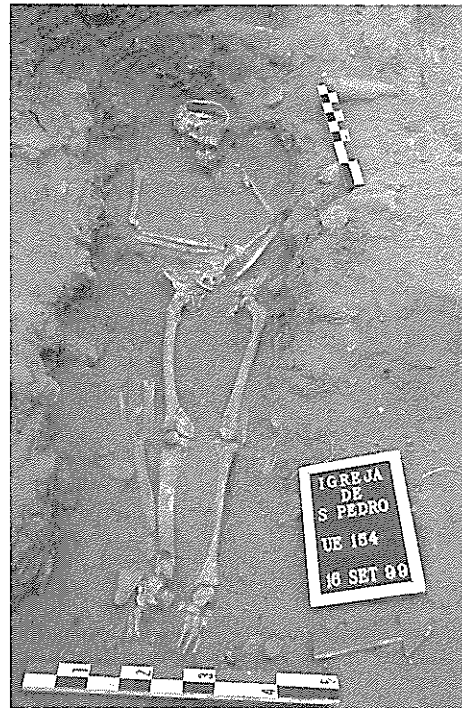
<sup>16</sup> SOALHEIRO 1996: p. 14, refere a transladação da pia baptismal, acto encarado como a transferência da importância de uma igreja para outra.

<sup>17</sup> De acordo com referência documental datada de 1297, na qual é nomeado o cônego João Migueis para clérigo (COSTA 1979: vol.II, p.225)

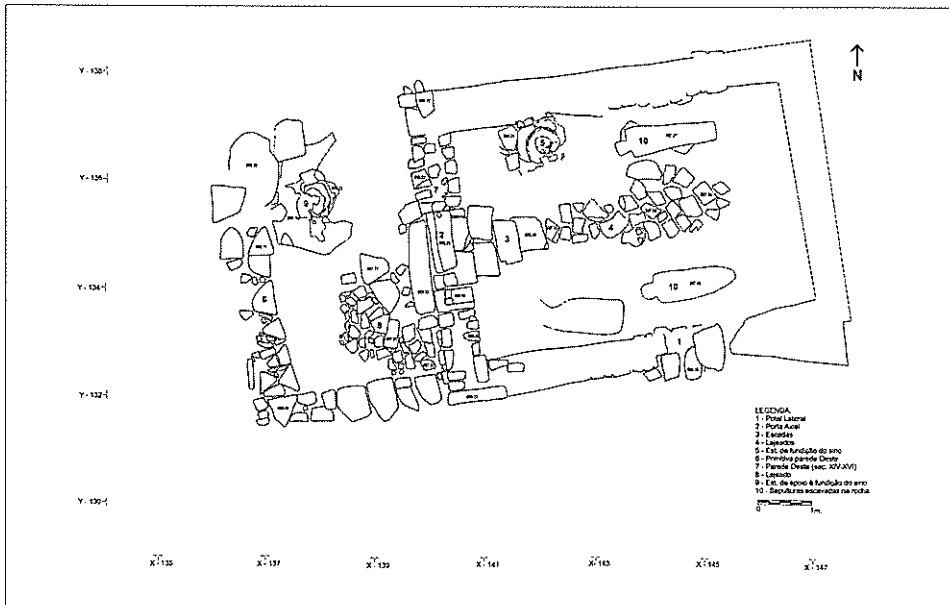
<sup>18</sup> LOPES 2002: vol.I, p.293



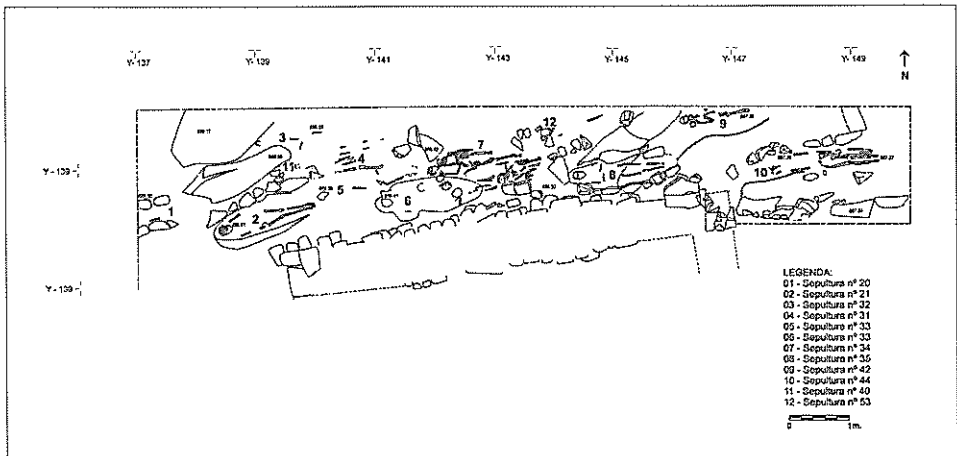
Sepultura junto à Igreja de São Pedro de Numão – 1º nível



Sepultura junto à Igreja de São Pedro de Numão – 2º nível



Planta da Igreja de São Pedro de Numão



Igreja de São Pedro de Numão 2º nível de enterramentos

Ao longo dos anos que durou este projecto, contamos sempre com o apoio do GEHVID e da Junta de Freguesia de Numão. Por ambicionarmos ir além da simples escavação arqueológica, submetemos propostas de valorização deste sítio monumental às diversas entidades competentes, infelizmente sem qualquer tipo de concretização.

Ainda assim, fizemos várias acções de divulgação dos trabalhos junto da comunidade local, nomeadamente uma exposição sobre as escavações arqueológicas realizadas, numa tentativa de sensibilizar para o valor do seu património e para a importância da sua preservação.

Foi ainda nossa preocupação a divulgação dos resultados obtidos junto da comunidade científica, pelo que participamos em vários congressos e publicações.


Finalmente, os dados recolhidos serviram ainda de base à tese de mestrado de uma das signatárias deste artigo.

Apesar de não termos atingido uma parte dos objectivos a que nos propusemos, designadamente a implementação de um projecto de valorização, julgamos ter contribuído para enriquecer o conhecimento da ocupação humana desta comunidade do Douro Superior.

## Bibliografia

- ABRANCHES, Paula B.; LOPES, Isabel A.; VALENTE dos SANTOS, Heloísa, «Vila Velha de Numão (Vila Nova de Foz Côa). Uma primeira abordagem.» in *Douro – Estudos & Documentos*, nº 1, Porto, 1996
- ABRANCHES, Paula Barreira; LOPES, Isabel Alexandra; SANTOS, Heloísa Valente dos, “Capela de S. Pedro de Numão – 1ª intervenção na Vila Velha de Numão”, *CôaVisão*, nº 0, Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 1998
- ABRANCHES, Paula Barreira; LOPES, Isabel Alexandra; SANTOS, Heloísa Valente dos, “Vila Velha de Numão, um projecto de investigação arqueológica em curso”, *Terras do Côa. Da Malcata ao Reboredo. Os valores do Côa*, Estrela-Côa, Guarda, 1998
- BARROCA, Mário Jorge, «Do castelo da Reconquista ao castelo românico (séc. IX a XII)», in *Portugalia*, Nova Série, vol. XI-XII, Porto, 1990/91
- COSTA, M. Gonçalves da, *História da Cidade e do Bispado de Lamego*, vols. I, II, III, Lamego, 1977-79-82
- CURADO, Fernando, «Inscrição rupestre de Numão (Vila Nova de Foz Côa)» in *Ficheiro Epigráfico*, II, 1984
- Cortes Portuguesas. Reinado de D. Fernando I (1367-1383)*, vol. II (1383), Lisboa, Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica, 1993
- DAVEAU, S. e GALEGO, J. *O numeramento de 1527-1532. Tratamento Cartográfico*. Memórias do Centro de Estudos Geográficos, nº 9, Lisboa, 1986
- DIRECÇÃO GERAL DOS EDIFÍCIOS E MONUMENTOS NACIONAIS, delegação do centro, processo relativo ao Castelo de Numão.
- Documentos das Chancelarias Reais*, sob dir. de Pedro de Azevedo, tomo I (1415-1450), Coimbra, Academia das Ciências de Lisboa, 1915
- DURAND, Robert, *Les Campagnes Portugaises entre Douro et Tage aux XIIe. et XIIIe. Siècles*, col. Civilização Portuguesa, IX, Paris, Fundação Calouste Gulbenkian, Centro Cultural Português, 1982
- FERNANDES, A. de Almeida, *Taroucae Monumenta Historica. Livro de Doações de Tarouca*, vol. I / 1-3, Braga, Câmara Municipal de Tarouca, 1993
- FERREIRA, J. A. Pinto, «Antiguidades de Numão», separata do *Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto*, vol. XVI, fasc. 1-2, Porto, 1953
- FERREIRA, J. A. Pinto, «Numão – notável estação arqueológica» in *Actas do I Colóquio Portuense de Arqueologia*, Porto, 1962
- FERREIRA, J. A. Pinto, «Cabeceiras de sepulturas medievais existentes em Numão» in *IV Colóquio Portuense de Arqueologia*, Porto, 1965
- FERREIRA, J. A. Pinto, «Numão Pré-Histórico» in *Arqueologia e História*, 8ª série, vol. XII, Lisboa, 1967
- FERREIRA, J. A. Pinto, «Achado de uma pedra singular na estação arqueológica de Numão» in *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, vol. XX, fasc. 3-4, Porto, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 1968
- FERREIRA, J. A. Pinto, *A propriedade no antigo concelho de Freixo de Numão*, Lisboa, 1969
- FERREIRA, J. A. Pinto, «Pesos arcaicos de tear encontrados em Numão» in *I Jornadas Arqueológicas*, Lisboa, 1969

- FERREIRA, J. A. Pinto, *Antigo Concelho de Freixo de Numão – memórias paroquiais do séc. XVIII*, Lisboa, 1974
- FERREIRA, J. A. Pinto, «Numão através da História» in *Actas das III Jornadas Arqueológicas*, vol. I, 1977
- FONTES, Luís, LEMOS, Francisco Sande, CRUZ, Mário, “*Mais Velho*” que a Sé de Braga, *Cadernos de Arqueologia*
- GOMES, Paulo Dórdio, «O povoamento medieval em Trás-os-Montes e no Alto-Douro. Primeiras impressões e hipóteses de trabalho.», in *Arqueologia Medieval*, nº 2, Mértola, Ed. Afrontamento, 1993
- História de Portugal*, dir. de José Mattoso, vols. I, II, III, Lisboa, Círculo de Leitores, 1992-1993
- JORDA PARDO, Jesus F., *Estúdio geoarqueológico de un horno de fundir campanas del siglo XIV*, Instituto de Estudios Zamoranos, 1991
- JORGE, Susana Oliveira, «Desenvolvimento da hierarquização social e da metalurgia» in *Nova História de Portugal*, vol. 1, coord. de Jorge de Alarcão, Lisboa, Ed. Presença, 1990
- Livro da Igrejas e Capelas do Padroado dos Reis de Portugal – 1574*. Paris, Fund. Calouste Gulbenkian, Centro Cultural Português, 1971
- LOPES, Isabel Alexandra Lopes, *Contextos Materiais da Morte durante a Idade Média: as necrópoles do Douro Superior*, Dissertação de Mestrado em Arqueologia Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2002
- MARCOS VILLÁN, Miguel Ángel, MIGUEL HERNÁNDEZ, Fernando, *Maestros Campaneros, Campanas y su fabricación en Valladolid y su Provincia (siglos XVI a XVIII)*, Editora Provincial, 1998;
- Portugaliae Monumenta Historica. Diplomata et chartae. Leges et Consuetudines*, Lisboa, Academia das Ciências, 1867
- Relatório da análise paleobiológica do material osteológico exumado do Castelo de Numão* – Laboratório de Paleodemografia e Paleopatologia do Departamento de Antropologia da Universidade de Coimbra, Julho 1999
- Relatório da análise antropológica do material osteológico exumado das Necrópoles da Igreja de S. Pedro e da Igreja de Stª Maria do Castelo de Numão* – Laboratório de Paleodemografia e Paleopatologia do Departamento de Antropologia da Universidade de Coimbra, Fevereiro de 2004
- SÁ COIXÃO, A.; TRABULO A. A. Rodrigues, *Por terras do concelho de Foz Côa – Subsídios para a sua história, estudo e inventário do seu património*, Vila Nova de Foz Côa, ed. Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 1995.
- SÁ COIXÃO, A.; TRABULO A. A. Rodrigues, *Evolução político-administrativa na área do actual concelho de Vila Nova de Foz Côa – séculos XII a XX*, Vila Nova de Foz Côa, ed. Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 1995.
- SOALHEIRO, João, «A Capela de S. Pedro extra-muros de Numão – Mãe das igrejas numantinas», *O Fozcoense*, nº 1661 e nº 1662



## Da Gesta e da Honra: notas de História Social nas Inquirições à Terra da Maia

G o n ç a l o   M a i a   M a r q u e s <sup>1</sup>

É hoje relativamente consensual considerar as *Inquirições Gerais* uma fonte histórica de grande utilidade para o estudo da História Económica e Política, tendo surgido, nos últimos anos, alguns estudos que, em boa hora, fizeram justiça a esta relevância. Cumpre destacar, como autores mais relevantes desta “gesta” de historiadores, Luís Krus, Amélia Aguiar Andrade, José Mattoso e Olga Bettencourt<sup>2</sup>. A nossa proposta de trabalho – na senda da tradição historiográfica que enunciamos – procura reabilitar os testemunhos que nos ficaram dos séculos XIII e XIV, de forma a deslindar pontas soltas de um relato essencial: *o quotidiano e as vivências sociais da Terra da Maia coeva*.

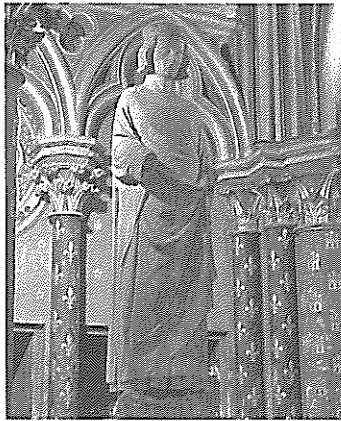
---

<sup>1</sup> Licenciado em História pela Faculdade de Letras do Porto. Pós-Graduado em Ensino da História pela FLUP e em Ciências Documentais (variante de Arquivo), pela Universidade Portucalense. Investigador da APHVIN/GEHVID, Doutorando em História pela FLUP – contacto: [gmaiamarques@gmail.com](mailto:gmaiamarques@gmail.com)

<sup>2</sup> Para além do clássico *Memoias para a historia das Inquirições dos primeiros reinados de Portugal / colligidos pelos discipulos da Aula de Diplomatica no anno de 1814 para 1815*. Lisboa: Imprensa Régia, 1815, destacam-se os seguintes estudos: MATTOSO, José; KRUS, Luís e BETTENCOURT, Olga – *As Inquirições de 1258 como fonte para o estudo da História da Nobreza – o Julgado de Aguiar de Sousa*, in *Revista de História Económica e Social*, Edição da Livraria Sã da Costa, nº 9, 1982, pp. 17 – 74; KRUS, Luís – *Escrita e poder: as Inquirições de Afonso III*. In “*Estudos Medievais*”, nº 1. Porto: Centro de Estudos Humanísticos da FLUP, 1981, pp. 59-79 e ANDRADE, Amélia Aguiar – *Vilas, poder régio e fronteira: o exemplo do Entre Lima e Minho Medieval*. Lisboa: Dissertação de Doutoramento em História da Idade Média apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1994.



D. Afonso III



(São) Luís IX

## O “Bilhete de Identidade” das Inquirições Gerais

Na sua condição de *fonte régia*, as Inquirições procuram dar a conhecer ao monarca, por um lado, a extensão dos seus domínios directos (os *reguengos*) e, por outro lado, a extensão dos domínios eclesiástico e senhorial, nos quais a coroa, apesar de não deter o domínio directo da propriedade, cobrava os seus tributos senhoriais. Afonso III, na sequência do que já havia feito o seu pai, Afonso II, está consciente dos *ventos centralizadores* que vão correndo desde a corte parisiense do primo São Luís<sup>3</sup>, empenhando-se em construir um “Estado” cada vez mais sedentário, com um aparelho burocrático e um funcionalismo residente, que em muito contrastaria com os primeiros tempos da nossa monarquia, essencialmente guerreira. Ganha a *batalha da reconquista* aos “infiéis”, com a incorporação do *garb*, havia que solidificar no terreno político e diplomático a obra que o sangue de muitas gerações foi erigindo<sup>4</sup>.

Simultaneamente, as *Inquirições* resultam de um interesse directo do monarca em conhecer o território que lhe cabia administrar *pela graça de Deus*. Conhecer o território implica, não apenas, saber quais os concelhos e localidades do reino, o número de cabeças de gado ou as produções agrícolas e artesanais dominantes, mas também que impostos cobrar. Um Rei informado sobre as necessidades do seu reino é, além de um monarca mais esclarecido, um

<sup>3</sup> Veja-se o que sobre esta matéria refere Leontina VENTURA: “O juramento de Paris de 1245 já se afirmava como um programa político: manutenção da paz no reino, submissão incondicional ao Direito e aos costumes e exercício da justiça, adoptando uma atitude vigilante contra os que quisessem introduzir novidades e restabelecendo o equilíbrio quando estivesse comprometido [...]” (retirado de HOMEM, Armando Luís de Carvalho e COELHO, Maria Helena da Cruz (coord.) – “Portugal em definição de fronteiras”, Nova História de Portugal. Lisboa: Presença, 1996, vol. 3, pp. 123-24.)

<sup>4</sup> Veja-se, sobre esta matéria, as considerações que são tecidas por Leontina VENTURA – D. Afonso III. Mem Martins: Círculo de Leitores, 2006, pp. 117-149.

soberano com um poder consolidado e uma legitimidade reforçada junto dos seus súbditos<sup>5</sup>.

Agora que começamos a perceber, ainda que num quadro geral, as idiossincrasias desta fonte *real*, temos que compreender que ela só nos dará as respostas que procuramos em função dos interesses do *produtor*, ou seja, da monarquia<sup>6</sup>. Ela irá tanto mais longe na sua riqueza informativa, quanto mais os oficiais régios inquirirem a população no tocante a aspectos como – *quais as rendas devidas ao Rei? Há algum casal régio nesta localidade?* Senão vejamos:

### Formulário usado pelos Inquiridores nas “Inquirições Gerais de Afonso III” (1258)

1. Inquirição relativa à propriedade eclesiástica e direitos de padroado
  - *“cujā est ipsa ecclesia/monasterium”* (A quem pertence esta Igreja/Mosteiro?)
  - *“quis dedit ei ipsam ecclesiam vel quis presentavit eam”* (Quem fez doação desta Igreja e qual a sua apresentação – direito de padroado?)
  - *“si Dominus Rex habet ibi aliquod jus vel debet habere”* (O Rei possui direitos de exploração?)
2. Levantamento da restante propriedade
  - *“unde habuit illud/ea (casal/casalia) vel quomodo acquisierunt illud/ea”* (Como se adquiriu este casal?)
  - *“in quo tempore comparavit illud/ea”* (Quando foi comprado ?)
  - *“si habet Dominus Rex aliquod Realengum”* (Há algum Reguengo?)<sup>7</sup>

Está bom de ver que, apesar da sua extrema utilidade, a fonte está longe de ser uma *panaceia* que resolverá todos os problemas historiográficos relativos à nossa baixa idade média, pelo que não deveremos dar-lhe mais do que a sua relativa importância.

<sup>5</sup> Idem *Ibidem*, p. 107 – “Quería agora ter uma visão global do Reino e avaliar o estado dos bens da coroa e os seus rendimentos. Tinha como desígnio a elaboração de um cadastro da propriedade régia. Quería saber com que exactidão se arrecadavam os seus foros e direitos, quais as honras velhas e novas. Começava a sentir-se capaz de reivindicar o que andava ilegalmente subtraído ao património real. De reprimir a usurpação dos direitos da coroa. Mandou proceder a inquirições gerais”.

<sup>6</sup> Diz-nos Leontina VENTURA em Idem *Ibidem*, pp. 107–108: “Os inquiridores foram cuidadosamente escolhidos entre os homens da Igreja e das oligarquias urbanas para «tanto no interesse do povo como no do Rei», procurarem saber «de homens bons, toda a verdade» acerca dos direitos da coroa do Reino de Portugal em cada uma das regiões a percorrer pelas comissões (Minho, Trás-os-Montes e parte das Beiras)”.

<sup>7</sup> MATTOSO, José; KRUS, Luís e BETTENCOURT, Olga – *Op. Cit.*, p. 22.

## A Terra da Maia e as Inquirições

A *Terra da Maia*, herdeira directa da criação institucional das *terras*, por intermédio de Fernando *Magno*, encontrava-se situada entre os vales dos Rios Douro e Ave<sup>8</sup>. Enquanto território administrativo, a sua criação resulta do reconhecimento *de jure* e *de facto* da importância nacional da Família da Maia, um dos grupos mais destacados da nobreza infancional do reino que, como é sabido, apoiou e sustentou a liderança política do nosso primeiro rei, D. Afonso Henriques.

Em termos geográficos, este domínio tem como limite ocidental o curso do Rio Ave, nas freguesias de Tougues e Retorta e como limite oriental a actual cidade de Matosinhos e as freguesias de Nevogilde e Foz do Douro. Para o interior, os limites são os concelhos de Santo Tirso e da Trofa e, para sul, a região da Areosa.

Segundo as investigações do Padre Agostinho Antunes de Azevedo, tradicional cronista da História da Terra da Maia, este espaço que acabamos de caracterizar do ponto de vista da geografia física foi alvo de quatro Inquirições:



Pormenor do selo de validação das Inquirições de D. Dinis (IAN/TT)

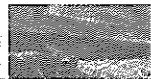
1. 1220 – Reinado de D. Afonso II
2. 1258 – Reinado de D. Afonso III
3. 1290 e 1307 – ambas no Reinado de D. Dinis

## Episódios da vida social nas Inquirições

Começando pelas *Inquirições Gerais de Afonso II de 1220* importa referir que este documento não se debruçou sobre a Terra da Maia. O objectivo do monarca foi conhecer a amplitude dos domínios directos da Arquidiocese de Braga, que se situava do lado de lá do Ave<sup>9</sup>. Não restam grandes dúvidas, sem embargo, quanto

<sup>8</sup> Segundo o Padre Agostinho de Azevedo, em 1179, um documento do Cartório de Moreira da Maia já fala "*in territorio Amaia*" – AZEVEDO, Agostinho de – *A Terra da Maia*. Maia: Edição da Câmara Municipal, 1939, p. 12.

<sup>9</sup> Informação que nos foi fornecida pelo investigador Padre Joaquim Moreira dos Santos (Pároco de Vila Nova da Telha), notável estudioso com formação clássica, que traduziu do latim o texto das *Inquirições* e connosco partilhou muitas das suas descobertas (cf. SANTOS, Joaquim Moreira dos – *O Couto de Moreira em Vila Nova da Telha (volume I – opúsculo dois)*. In Cadernos Monográficos, 2. Vila Nova da Telha: Edição da Paróquia, 2007, p.2 (nota 1) [policopiado]. Acrescentamos o que sobre esta matéria diz Hermínia VILAR, na recém publicada biografia do monarca: "*as inquirições*



à presença dos inquiridores de Afonso II nesta região, aliás atestada pelo eminente estudioso portuense da diplomática, João Pedro Ribeiro<sup>10</sup>.

Já nas Inquirições realizadas por D. Afonso III, no ano de 1258, chegaram até nós depoimentos interessantíssimos que, como adiante veremos, são verdadeiras *aguarelas sociais*. O primeiro, referente à incrível vida de Rodrigo (ou Rui) Gonçalves, de alcunha o “*Babilão*”, uma vez que se teria deslocado aos Santos Lugares. Vale a pena conhecer a sua história, também evocada no Nobiliário do Conde D. Pedro:

*Rui Gonçalves Babilão terá ido à Terra de Babilônia a fazer suas cavalaria para ganhar algo, como o faziam os cavaleiros em aquele tempo, cá iam servir os senhores com seus cavalos e com suas armas, e tinham deles algo e prol. E acertou-se que chegou a casa de um homem bom de grande alcavala, como se fosse homem bom muito honrado ou conde: e este homem bom lhe perguntou que homem era, e ele lhe disse que era cavaleiro e que ia para o servir, cá lhe disseram que havia de haver lide com alcuelas e campanhas grandes de sua irmã, que outrossim era muito honrada e de grão poder e morrera-lhe o marido e ficaram-lhe filhos pequenos.*

*E este homem bom perguntou a Rui Gonçalves se trazia carta de cavalaria. E ele disse que em as terra não perguntavam ao cavaleiro por carta de cavalaria, senão ao clérigo por carta de ordens. E despediu-se logo dele e foi-se para aquela sa irmã e ela recebeu-o mui bem e prougue-lhe com ele. E nisto chegou o dia em que havia de ser a lide e este Rui Gonçalves armou-se e ao cavalo e foi-se à lide: e perdeu a lança e a espada em fazendo muito bem e houve-se a tornar à maça. E andou tanto pela lide que topou com aquele homem bom, o que lhe dissera que lhe mostrasse a carta de cavalaria. E deu-lhe com aquela maça tão grande ferida que deu com ele do cavalo em terra. E aquele homem bom chamou-lhe por sobre-nome Babilão, cá lhe não sabia outro nome e disse-lhe:*

*Ah! Babilão, mataste-me! E quem és?*

---

*de Afonso II incidirão sobre o coração da área sujeita à jurisdição do Arcebispo de Braga, mas também um dos centros de influência senhorial por excelência no qual, pelas características do processo de apropriação vigente, as sonegações de bens e de direitos régios tenderiam a ser mais significativos” em D. Afonso II: um rei sem tempo. Mem Martins: Círculo de Leitores, 2006, p. 187.*

<sup>10</sup> Por informação do Padre Agostinho de AZEVEDO, referindo-se a João Pedro Ribeiro, aponta-se que “*não pode por-se em dúvida que ela [Inquirição de 1220] se tivesse realizado, porquanto na Inquirição de 1258 sobre Modivas (Molla Olivarum) se diz que «a Ordem do Hospital comprara o casal que lá tinha de Martim Maia, depois que se fez a Inquirição Geral» a qual não pode ser senão a de 1220”.* (cf. AZEVEDO, Agostinho de – *Op. Cit.*, p. 111).

*E ele disse:*

*O a que demandaste que te mostrasse carta como era cavaleiro: esta maça trazia eu com que te servisse e com esta te desservirei.*

*E foi vencido aquele homem bom por este Rui Gonçalves que o derribou.*

*E dali adiante houve nome este Rui Gonçalves Babilão porque lho chamou assim aquele homem bom quando ele o derribou, e porque aquela lide que ele venceu foi em terra da Babilónia. E depois tornou-se este Rui Gonçalves Babilão para sa terra com mui grande algo que ganhou em aquela terra<sup>11</sup>.*

Leitura a retirar deste excerto belíssimo, superiormente adaptado a um português mais contemporâneo pelo Professor Doutor António Cruz:

- esta estória extraordinária de Rui Gonçalves Babilão inscreve-se na linha do Romance de Cavalaria, apologista das virtudes cavaleirescas (honra, virtude, arrebatamento)<sup>12</sup>.
- por outro lado, o imaginário popular, guardião destas narrativas, surge povoado por uma toponímia religiosa (*Babilónia, Terra Santa*). O enquadramento do maravilhoso cristão é uma das pedras angulares do quotidiano medieval – note-se que a Igreja é, claramente – e ainda – a força política e social melhor organizada (possui um conjunto de quadros com formação superior; tem rendimentos próprios; está dispersa pelo território e conta com o apoio da monarquia)<sup>13</sup>.
- valorizam-se sentimentos como a honra e o esforço (a primeira é, aliás mencionada por três vezes no texto), que devem ser transmitidos a todas as gerações, por forma a garantir a reprodução de um comportamento esperado e *educar pelo exemplo* das figuras que se destacaram.
- mais ainda – Rui Gonçalves prova que *ninguém é profeta na sua própria terra*: ao instalar-se na Terra Santa, em busca de honra e glória, demonstra que,

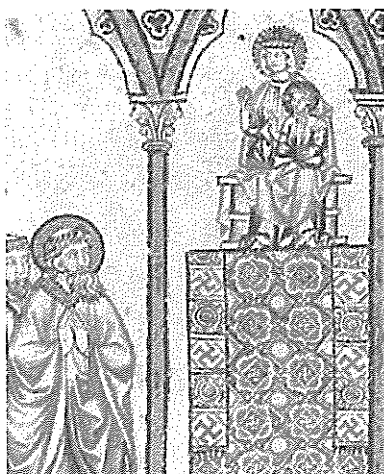
<sup>11</sup> Retirado de BOUGADO, António de (pseudónimo de António Augusto Ferreira da CRUZ) – *A voz das raízes: Os Babilões de Palmazão* in Tripeiro, Série Nova, Ano III, nº 9. Porto: Associação Comercial e Industrial Portuense, 1984, p. 263.

<sup>12</sup> Desta tradição ressaltam obras como *"Ivanhoe"*, de Sir Walter Scott; *"Eurico, o Presbítero"* e *"Lendas e Narrativas"*, de Alexandre Herculano. Esta linha de produção literária recolhe a sua inspiração nas lendas do Santo Graal e dos Cavaleiros da Távola Redonda, animadas pelo espírito cavaleiresco medieval e pelo fervor religioso em torno das Cruzadas.

<sup>13</sup> Sobre esta matéria, de grande importância para o conhecimento da Idade Média Portuguesa, recomendamos a leitura da obra de Margarida Garcez VENTURA – *Igreja e poder no séc. XV: dinastia de Avis e Liberdades Eclesiásticas (1385-1450)*. Lisboa: Colibri, 1997, cf. maxime pp. 115-386 (II Parte, Capítulo I *"Jurisdição sobre todo o reino e sobre todos os bens temporais"*).

muitas vezes, a necessidade da emigração se impõe, por forma a valorizar o indivíduo e a granjear-lhe o reconhecimento tantas vezes negado “dentro de portas”.

Continuando a intensa saga de Rui Gonçalves, vejamos o que sobre a sua figura se diz nas *Inquirições de 1258*: na Inquirição feita à paróquia de Cidai (Alvarelhos), refere-se que Rui Gonçalves Babilão era detentor de vários casais na localidade e tinha a intenção de os isentar, uma vez que alegava encontrarem-se na demarcação do Couto que lhe fora atribuído. Os inquiridores, no entanto, não lhe concederam esta vontade<sup>14</sup>. Repare-se, portanto, que Rui



Portmoneu de uma Iluminura das “Cantigas de Santa Maria” do Rei Afonso X de Castela – O Sábio

Gonçalves invoca a memória dos seus feitos e o seu estatuto na localidade como forma de persuadir os inquiridores da justeza da isenção que pedia à Coroa. Ontem como hoje, a honra e o serviço a ideais nobres podem não ser garantia de coisa alguma. Mas voltaremos aos Babilões para mostrar de que forma, em 1307, os oficiais régios foram recebidos por Rui Gonçalves....

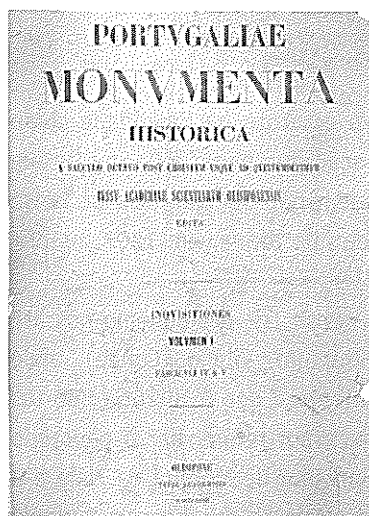
Completando “o ramalhete” desta *Inquirição* de Afonso III, desloquemo-nos até Santa Marinha de Vilar de Porcos (actual Vilar do Pinheiro, Vila do Conde), onde recolhemos outro conto fantástico: trata-se de um Infante a que a História não fez justiça. O Pároco da Freguesia, Domingos Pais, começa por referenciar o padroado da igreja (que era repartido entre o Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia e a família de Pedro Pais, o chamado *Alferes*, da gesta da Maia<sup>15</sup>), fazendo em seguida algumas considerações sobre a propriedade dos casais (que cabiam ao Mosteiro de

<sup>14</sup> AZEVEDO, Agostinho de – *Op. Cit.*, p. 113.

<sup>15</sup> Pêro (ou Pedro) Pais da Maia, dito, o “*Alferes*”, foi homem de confiança da cúria de Afonso Henriques. Filho da poderosa Châmoa Gomes – monja e depois Abadesa de S. Salvador de Vairão e amante de D. Afonso Henriques, de quem gerou um filho: Fernando Afonso – e membro da Família da Maia, exerceu o cargo de Alferes-Mor entre os anos de 1147 (data das conquistas de Santarém e Lisboa) e 1169. Depois desta data, terá entrado em litígio com D. Afonso Henriques, optando por partir para a Corte de Leão, onde serviu Fernando II. O mesmo caminho, aliás, seguirá o seu meio irmão, seu sucessor no cargo de Alferes e também filho de Châmoa Gomes. Pêro Pais foi senhor da Terra da Maia, o que aliás fica atestado pela transmissão de uma parte destes casais da Freguesia de Vilar de Porcos aos seus herdeiros (cf. MATTOSO, José – *D. Afonso Henriques*. Mem Martins: Círculo de Leitores, 2006, pp. 164, 165, 232, 238, 240, 269, 283).



Alexandre Herculano

Frontispício da série "Inquisitiones" dos PMH<sup>19</sup>

Santo Tirso e à família de Pedro Pais). Já no final da inquirição, refere-se que Dona Sancha Fernandes possuía nesta freguesia 3 casais (no lugar de Vilar – hoje da Póvoa), num dos quais morava um seu filho. Horácio Marçal identifica-o como "*filho natural*"<sup>16</sup> o que, evidentemente, era bem comum à época (lembre-se o celeberrimo caso da favorita de D. Sancho I, Dona Maria Pais, a chamada "*Ribeirinha*"). Seria Sancha Fernandes a mãe deste "rebento real"? Esta questão é suscitada por duas ordens de razões (pela doação régia do casal a Dona Sancha – que Horácio Marçal atesta<sup>17</sup> – e pela sua transmissão, após a morte desta, para o tal Infante<sup>18</sup>).

O já citado diplomata e paleógrafo João Pedro Ribeiro assegura que "*todos os nossos historiadores tão longe estão de atribuir filhos legítimos ou ilegítimos ao Senhor D. Sancho II, que antes afirmão, que os não tivêra; e comtudo já neste Século, e muito por acaso encontrei prova incontestável do contrário. Por quanto nas Inquirições de seu irmão e senhor D. Afonso III da Era 1296 (Ano de Cristo de 1258), depõe contestes as testemunhas perguntadas na Freguesia de Villar de Porcos, no concelho da Maia, que certa Herdade, situada na mesma freguesia, tinha sido de um filho Regis Domni Sancii [...]*"<sup>20</sup>. Gostaríamos de apresentar ao leitor uma hipótese alternativa – que nos parece viável, apesar de estarmos na desconfortável posição de travar uma "*disputatio*" com os argumentos esgrimidos pelo

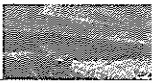
<sup>16</sup> MARÇAL, Horácio – *Vilar do Pinheiro: subsídios para a sua monografia*. Porto: Junta de Província do Douro Litoral, 1950, p. 61.

<sup>17</sup> Idem *Ibidem*, p. 61 – "*o rei D. Sancho II teve aqui, nesta freguesia, 3 casais [...]*". Logo houve doação.

<sup>18</sup> Veja-se na Inquirição: *cuidam filio domni Regis domni Sancii, fratris istius Regis*.

<sup>19</sup> PMH = *Portugaliae Monumenta Histórica*

<sup>20</sup> MARÇAL, Horácio – *Op. Cit.*, p. 70. Acrescentamos que na mais recente biografia de D. Sancho II (FERNANDES, Hermenegildo – *D. Sancho II: tragédia*. Mem Martins: Círculo de Leitores, 2006) se continua a defender a posição que o monarca não teve nenhum filho.



insigne João Pedro Ribeiro: pela proximidade cronológica, não nos deve admirar que “*Domni Regis domni Sancii*” se possa referir a el-rei D. Sancho I. Não nos esqueçamos que este monarca manteve uma relação intensa com Dona Maria Pais – a célebre “*Ribeirinha*” – que lhe terá dado vasta prole (6 filhos<sup>21</sup>) e que possuía terras bem perto de Vilar de Porcos, na vizinha Honra de Aveleda e Macieira. Esta posição geográfica privilegiada, poderá ter aberto caminho ao domínio destes casais, leiras e quintãs pelos filhos naturais do Monarca com a famosa barregã e favorita do segundo monarca português.

Lembrando agora as Inquirições de 1290, mandadas fazer por El Rei D. Dinis, recorda-se a acção do Mosteiro de São Salvador de Moreira da Maia (que o saudoso Professor José Vieira de Carvalho chamava de “*Catedral da Terra da Maia*”) teve junto de D. Dinis no sentido de garantir os seus direitos de propriedade de quatro casais no lugar de Pinheiro, freguesia de São João de Mindelo. Pede o monarca que “*os leyxedes estar en aquel estado [de couto], en que estavam antes que essa enquiriçon fosse feita*”<sup>22</sup>. Este tipo de conflitos de interesse foi recorrente na época medieval e, curiosamente, ocorreu amiúde no reinado do “*Lavrado*” que, neste exemplo concreto, agiu com sensatez de raposa, tendo optado por garantir ao Mosteiro de Moreira os seus direitos, pese embora esta decisão “*non empeesça a mim de demandar meu derecho en estes lugares, se achar ca os deffendem sem derecho*”<sup>23</sup>.

Por último, e regressando aos Babilões, as *Inquirições Dionisinas de 1307* fazem referência ao herdeiro de Rui Gonçalves, Fernão Rodrigues Babilão, com herdades em Santa Cristina do Coronado (actual Malta), Lagielas (Aveleda) e São Cristóvão de Alvarelos (Muro).

Na Inquirição feita em Arões (Mosteiró), apurou-se que existia uma quintã honrada, pertença de Rui Gonçalves Babilão e que, no reinado de D. Afonso II, os oficiais régios lá fizeram devassa, tendo recebido um tratamento proporcional à devassa por parte do pai de Rui Gonçalves, Gonçalo – uma morte lenta, tendo-lhes sido arrancados os olhos. Terá Rui Gonçalves inspirado o “*justiceiro*” D. Pedro I?

No Paço dos Babilões em Cidai (Trofa), faz-se referência que, certo dia, o mor-domo do Rei, Pero Fafes – (repare-se no cuidado do monarca ao enviar um dos

<sup>21</sup> Sublinhe-se que o monarca teve 10 filhos legítimos da Rainha Dona Dulce, 2 da barregã Maria Aires de Forno e 6 da Ribeirinha – desta última série destaca-se o homem da “*lide de Gaia*”, hoje sepultado no Mosteiro de Grijó, D. Rodrigo Sanches (cf. AZEVEDO, Padre Agostinho de – *Op. Cit.*, p. 116).

<sup>22</sup> Citado por AZEVEDO, Padre Agostinho de – *Op. Cit.*, p. 112.

<sup>23</sup> Idem *Ibidem*, p. 112.

mais altos funcionários da sua cúria ao paço dos Babilões, com o objectivo de tentar acalmar as tensões decorrentes da infeliz devassa que resultara na morte horrível e exemplar dos oficiais da coroa) – terá procurado, por homizio, um homem. Rui Gonçalves, indignado uma vez mais, enforcou o mordomo-mor, tendo provavelmente contribuído com este acto ousado e provocador para o agravamento das suas relações com o soberano<sup>24</sup>.

Refere o Padre Agostinho que *“pelo visto os Babilões eram de pelo na venta e muito ciosos dos direitos de filhos de algo, que um deles conquistara com a maça”*<sup>25</sup>.

### A figura da “Ribeirinha” e a Maia

Uma nota para a figura marcante de Maria Pais, a *“Ribeirinha”*. Nascida nas Terras de Lanhoso<sup>26</sup>, foi barregã, *“amásia”* ou amante de Sancho I, como se queira. Maria Pais Ribeira terá mantido uma interessante e próxima relação com o monarca entre os anos de 1198 e 1211, segundo Maria João Violante Branco<sup>27</sup>. Filha de Paio Moniz de Ribeira e Cabreira, Alferes-mor do filho de Afonso Henriques, em plena época de conflito com Fernando III de Leão<sup>28</sup>. Como refere Maria João Branco, *“ser amante régia não era um papel inferior, pelo contrário”*, o que fez de Maria Pais mulher conhecida na cúria de Sancho, não sendo de ignorar o seu carisma junto da *“populaça”*, que lhe atribuiu a alcunha – que ainda hoje a celebra – de *“a Ribeirinha”*<sup>29</sup>. À semelhança de outras figuras já por nós revisitadas neste trabalho, Maria Pais era de gesta nobre. Filha de Urraca Nunes de Bragança e de Paio Moniz de Ribeira e Cabreira, estava ligada a dois dos mais importantes clãs da nobreza tradicional portuguesa<sup>30</sup>. Quanto à sua celebrada formosura, estamos integralmente de acordo com o Padre Agostinho de Azevedo – basta *“a sua qualidade de favorita do Rei e o ascendente que sobre ele teve para conseguir tantas e tão largas*

<sup>24</sup> Idem *Ibidem*, p. 114.

<sup>25</sup> Idem *Ibidem*, p. 114.

<sup>26</sup> Informação colhida em AZEVEDO, Padre Agostinho de – *Op. Cit.*, p. 116.

<sup>27</sup> cf. BRANCO, Maria João Violante – *D. Sancho I: o filho do fundador*. Mem Martins: Círculo de Leitores, 2006, p. 209.

<sup>28</sup> cf. Idem *Ibidem*, p. 209.

<sup>29</sup> Para Maria João BRANCO este diminutivo remete, igualmente, para o *“referencial de uma mulher franzina e dócil”* (cf. Idem *Ibidem*, p. 210).

<sup>30</sup> cf. Idem *Ibidem*, p. 210.

*benesses durante a vida e corroboradas, em testamento, com uma boa soma de maravedis*<sup>31</sup>.

Em reconhecimento da estima e carinho que teve por esta mulher, Sancho I atribuiu a Maria Pais e aos filhos de ambos a *Honra de Macieira e Aveleda*, o senhorio de Vila do Conde e a propriedade de casais em Azurara, Pindelo, Lavra, Aveleda e Vila Chã<sup>32</sup>, na antiga “Terra da Maia”.

Na Inquirição feita no lugar de Mirante, freguesia de Vila Chã, em 1258, o inquirido Raimundo Martins afirma ter dado uma herdade a Dona Maria Pais para manter a vila honrada e, de facto, esta casa permitiu manter a vila com o estatuto de Honra<sup>33</sup>. É possível que Maria Pais tenha conhecido estas terras, onde os seus filhos terão exercido os foros e domínios que o Rei lhes atribuiu.



Busto de D. Sancho I, de João Cutileiro (Castelo de Torres Novas)

## As vides maiatas ao tempo das Inquirições: o estado da “questão”

Objecto do nosso interesse próximo é o estudo do cultivo da vinha em terras que actualmente integram a Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Por isso, procuramos colher também a informação disponível sobre a importância do cultivo da vinha, na Terra da Maia, por altura desta *Inquirição Geral*, ou seja, em 1258.

Difícilmente uma bebida conseguiu ser tão social como o vinho. A sábia e doutrinante “*Regra de São Bento*”, no seu capítulo XL, já reconhecia a sua importância no quotidiano monástico dizendo que “*Lemos é certo que o vinho de modo algum convém aos monges. Mas, como em nossos dias não é possível convencê-los de tal, ao menos concordemos nisto: em não beber até à saciedade, porque «o vinho*

<sup>31</sup> AZEVEDO, Padre Agostinho de – *Op. Cit.*, p. 116. O referido autor cita até uma passagem do testamento de Sancho I – “*mando que das herdades e maravedis que dei a D<sup>a</sup> Maria Pais, se ela casar, os possuam somente os filhos que dela tenho*” (adaptado e traduzido para Português pelo autor citado).

<sup>32</sup> *Idem Ibidem*, p. 116.

<sup>33</sup> *Idem Ibidem*, p. 116. O Padre Agostinho acaba por aproveitar esta ocasião e fazer um jogo de palavras: “*a localidade ficou «honrada» por lá ter casa uma mulher «deshonrada», e por esse motivo não ficou terra “devassa”*” (cf. a mesma fonte já citada).

até aos sábios faz apostatar»<sup>34</sup>. Vencido pela prática monástica, até o Patriarca São Bento, no século IV, se rende ao papel principal do vinho na mesa dos mosteiros e no coração dos homens de Deus<sup>35</sup>. Aliás, o seu papel primordial na narrativa bíblica tem sido destacado pelos estudos de José Amadeu Coelho Dias<sup>36</sup>.

Num artigo de referência, o Professor António Cruz faz remontar a produção de vinho no território maiato (pelo menos) ao século X, apresentando uma carta de dote datada de 1 de Junho de 946, em que se referem diversos bens móveis e de raiz, entre os quais vinhas, pomares e cubas<sup>37</sup>. Por outro lado – e segundo a mesma fonte – um documento de 28 de Agosto de 949, apresentado no *“Livro de Dona Mumadona”*, atesta a prática vitícola das “uveiras” ou “vinhas de enforcado”, hoje consideradas uma marca da região dos verdes. Para António Cruz *“quando se aludia a uma propriedade cercada de vinha mais não se queria dizer ao tempo, do que isto: as uveiras é que demarcavam as suas extremas, ou, por outras palavras, as vides de enforcado [...] eram já cultivadas desde tempos ignorados [...] embora cedendo lugar, pouco a pouco e numa ou noutra região, às ramadas ou latadas”*<sup>38</sup>. Esta forma vitícola tem a sua origem na agricultura romana e foi contada por poetas ilustres como Vergílio, nas suas *“Geórgicas”*.

Mais adiante neste seu trabalho, António Cruz volta a referir um documento do Cartório de Moreira da Maia – mais uma doação, desta feita de Pelágio (ou Paio) Soares de uma quarta parte da sua vinha de Freixieiro (*Fraxinarius*) à Abadia Moreirense, por carta de 24 de Dezembro de 1168<sup>39</sup>, era D. Afonso Henriques soberano. A importância do cultivo da vinha nesta região foi, aliás, uma preocupação do

<sup>34</sup> *Regra de São Bento*. Singeverga: Edições Ora et Labora, 1992, p.89.

<sup>35</sup> A obra lançada pelo GEHVID (em 1997) sobre *“Cister no Vale do Douro”* mostra a forma intensa como os Mosteiros promoveram a vitivinicultura na região duriense e se tornaram agentes fundadores da grandeza desta região vínica de eleição – cf. DIAS, (Geraldo) José Amadeu Coelho [et al.] – *Cister no Vale do Douro*. Porto: Afrontamento e GEHVID, 1999.

<sup>36</sup> DIAS, José Amadeu Coelho – *O vinho alegre o coração do homem: o apreço do vinho na bíblia*. In Actas do I Encontro Internacional de História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro in Revista Douro – Estudos e Documentos, vol. 3. Porto: GEHVID, 1997, pp. 217 – 222. Neste trabalho, José Amadeu Coelho Dias estuda a importância do vinho no Antigo Testamento e na época Pré-Clássica.

<sup>37</sup> CRUZ, António – *Notas sobre a cultura da vinha no Vale do Rio Ave durante a Idade Média*. In *O Vinho na História Portuguesa, séculos XIII-XIX* [Conferências promovidas pela Academia Portuguesa da História]. Porto: Fundação Engº António de Almeida e Academia Portuguesa da História, 1983, p. 218.

<sup>38</sup> *Idem Ibidem*, p. 218.

<sup>39</sup> *Idem Ibidem*, p. 219.

nosso primeiro rei que no Foral dado a Bouças, em 1172, pede que sejam plantadas árvores de vinho, isentando-as de qualquer foro nos primeiros cinco anos após a sua plantação e tributando-as, a partir daí, na sexta parte do vinho colhido<sup>40</sup>.

A primeira ilação a tirar destes apontamentos é a antiguidade da cultura da vinha em solo maiato. As suas origens mais remotas poderão ser encontradas, provavelmente, na ocupação romana, já que as uveiras (ou “*vinhas de enforcado*”) foram trazidas pelos agrimensores imperiais. Por outro lado, é também importante sublinhar que a maioria dos registos deste estudo foram colhidos nos Fundos Monásticos – que, como o autor refere “*sendo essas corporações as detentoras de maior parte das terras cultivadas em todo o Norte e mostrando-se sempre exigentes aqueles que as regiam, em tudo que dizia respeito à indicação de animais ou frutos que os enfiteutas deviam pagar, só aí [...] se torna mais fácil e proveitosa a recolha de subsídios que interessam ao conhecimento de todo o aspecto social ou económico [...]*”<sup>41</sup>. Partilhamos desta firme convicção do Professor António Cruz, a tal ponto que o nosso projecto de Doutoramento tem precisamente como objectivo estudar nos cartórios monásticos do Noroeste do Território Nacional a presença de vestígios da prática vitícola, produção e armazenamento de vinho em adega.

É no mínimo desapontante constatar (sobretudo depois de ler o envolvente estudo do Doutor António Cruz) que as referências à produção de vinho no Julgado da Maia, por alturas da Inquirição Geral (meados do séc. XIII) se limitam às seguintes quantidades<sup>42</sup>:

- 2 almudes nas freguesias de Santa Maria de Alvarelhos (Trofa) e S. Tiago de Milheirós<sup>43</sup> (Maia), o que representava 1/3 da produção total, devendo os restantes 2/3, muito provavelmente, serem usados no consumo doméstico, na venda e no vinho eucarístico.
- 1 almude pago ao Rei pelos foreiros de 2 casais possuídos pelo Mosteiro de Santo Tirso na freguesia de Santiago de Bougado<sup>44</sup>
- 1/4 de Vinho Mole, na freguesia de São Martinho de Bougado<sup>45</sup>

<sup>40</sup> Idem *Ibidem*, p. 219.

<sup>41</sup> Idem *Ibidem*, p. 219.

<sup>42</sup> O levantamento foi sumariamente feito por MARTINS, Alcina Manuela de Oliveira – *O Mosteiro de S. Salvador de Vairão na Idade Média: o percurso de uma comunidade feminina*. Porto: Edição da Universidade Portucalense, 2001, p. 125 (Dissertação de Doutoramento em História).

<sup>43</sup> PMH – *Inquisitiones*, p. 493.

<sup>44</sup> PMH – *Inquisitiones*, p. 499-500.

<sup>45</sup> PMH – *Inquisitiones*, p. 500.

- Nas freguesias de Água Longa e de S. Miguel do Couto são feitas referências a vinhas, sem ser mencionada a quantidade a dar em renda ao monarca<sup>46</sup>
- Deve ainda registar-se que o Censual do Cabido da Sé do Porto não apresenta qualquer referência a vinho, segundo a mesma autora, apesar da Igreja do Porto ser proprietária de  $\frac{1}{5}$  da Renda da Régua.

No seu estudo doutoral dedicado a S. Salvador de Vairão (mas em que estuda a sociologia da propriedade por altura das Inquirições de 1258) Alcina Manuela conclui que *“de uma forma geral, estas parcas menções à vinha [...] não devem ser apenas lidas como reflexo da inexistência local de uma produção vinícola, mas também como consequência da fraca qualidade regional do produto obtido, provocando, por isso, a sua reduzida exigência nos foros devidos ao Rei e ao Bispado”*<sup>47</sup>. Confronte-se esta posição com a do Professor António Cruz e veja-se a diferença: *“dentro dos limites de uma simples abordagem, julgamos ser [...] o bastante, ao menos, para concluir que foi essa uma actividade a não esquecer”*.

Parece-nos que apesar da produção (documentalmente apurada) não ser em quantidades muito apreciáveis, é clara a preocupação de incrementar a produção vinícola, nos primeiros séculos da nossa nacionalidade (estimulada pela própria coroa, como vimos), não apenas como forma de por cobro ao abandono das terras e da prática agrícola em geral mas também porque, naturalmente, as terras se adaptaram a este tipo de cultura. E repare-se que num território relativamente exíguo como é o Vale do Ave há vários mosteiros a promoverem a viticultura – Santo Tirso, Vairão, Moreira da Maia, Roriz, etc ...

### Concluindo ...

As *Inquirições Gerais*, feitas por iniciativa da coroa portuguesa, são fruto de um a concepção de exercício do poder e de uma necessidade efectiva do poder real conhecer o território e as suas riquezas (basta pensar que se hoje consideramos Portugal múltiplo e diverso, com tanta tecnologia, os monarcas medievais, precisaram de séculos para perceberem a configuração espacial do país e os seus recursos). Curioso será dizer que, involuntariamente (talvez num segundo olhar sobre a “fonte”), o texto apresenta pormenores curiosos de História Social, que não deverão ser descurados por qualquer análise historiográfica.

<sup>46</sup> PMH – *Inquisitiones*, pp. 525-526 e 543.

<sup>47</sup> MARTINS, Alcina Manuela de Oliveira – *Op. Cit.*, p. 125.

Foi essa a nossa intenção – demonstrar que uma fonte política e institucional pode ser um “duplo” espelho: por um lado, um reflexo do país que o Monarca pretende ver, em que os seus oficiais delegados se empenham por fazer valer os direitos reais, aparentemente ameaçados pela cobiça e sede de poder de alguns terratenentes e caciques locais; por outro lado, o “país real”, representado pelos inquiridos e pelos seus relatos fantásticos, que nos permitem aferir um pouco das suas vivências, das suas expectativas, apesar do “respeitinho” devido à coroa.

No caso concreto da Terra da Maia, estes episódios ensinam-nos alguns aspectos essenciais sobre o carácter e a personalidade dos maiatos de então: **tratava-se de um território “com pergaminhos”**, em que os senhores não permitiam uma qualquer devassa real sem se fazerem valer das suas prerrogativas militares e políticas. O caso mais feliz é o dos Babilões; **foi um espaço povoado por lendas e tradições em que a religiosidade e a honra ocuparam um lugar central**, enquadrando a vida social e os valores dos indivíduos (humildade, obediência, disciplina); **acolheu gente ilustre e desconhecida**, tendo-se destacado de entre estes “varões ilustres” a figura do filho natural de D. Sancho II que, ao contrário de outros seus congéneres, não disputou abertamente o seu lugar na corte, pelo menos aparentemente, já que preferiu quedar-se pelos seus casais de Vilar de Porcos; **produziu vinho**, ainda que em quantidades modestas, a avaliar pela documentação até hoje encontrada para este período. Devemos, no entanto, encarar estas referências esparsas e relativamente marginais como um factor de motivação para futuros estudos em torno do desenvolvimento da viticultura nesta região.

#### ANEXO I – O Vinho na Maia Medieval – doações, compras e vendas – *Corpus Documental*<sup>48</sup>

Cartório	Data	Descrição
Moreira da Maia	1 de Junho de 946	Carta de Doação de várias “vilas” com suas “casas, vinhas e pomares”
Vairão	24 de Janeiro de 1108	Doação de Pelágio Gotinis e Gontina Nunes a seus filhos. Fala-se da “terça parte das vinhas” situadas entre o Douro e o Ave (em Zopanes e Gontemir)
<i>Liber Judicum</i>	5 de Abril de 1163	Prazo a favor do Abade e Monges de Santo Tirso que refere o plantio de vinha e outras árvores
Moreira da Maia	24 de Dezembro de 1168	Doação de Pelágio Soares ao Mosteiro de S. Salvador da quarta parte de uma vinha nos arredores de Freixieiro

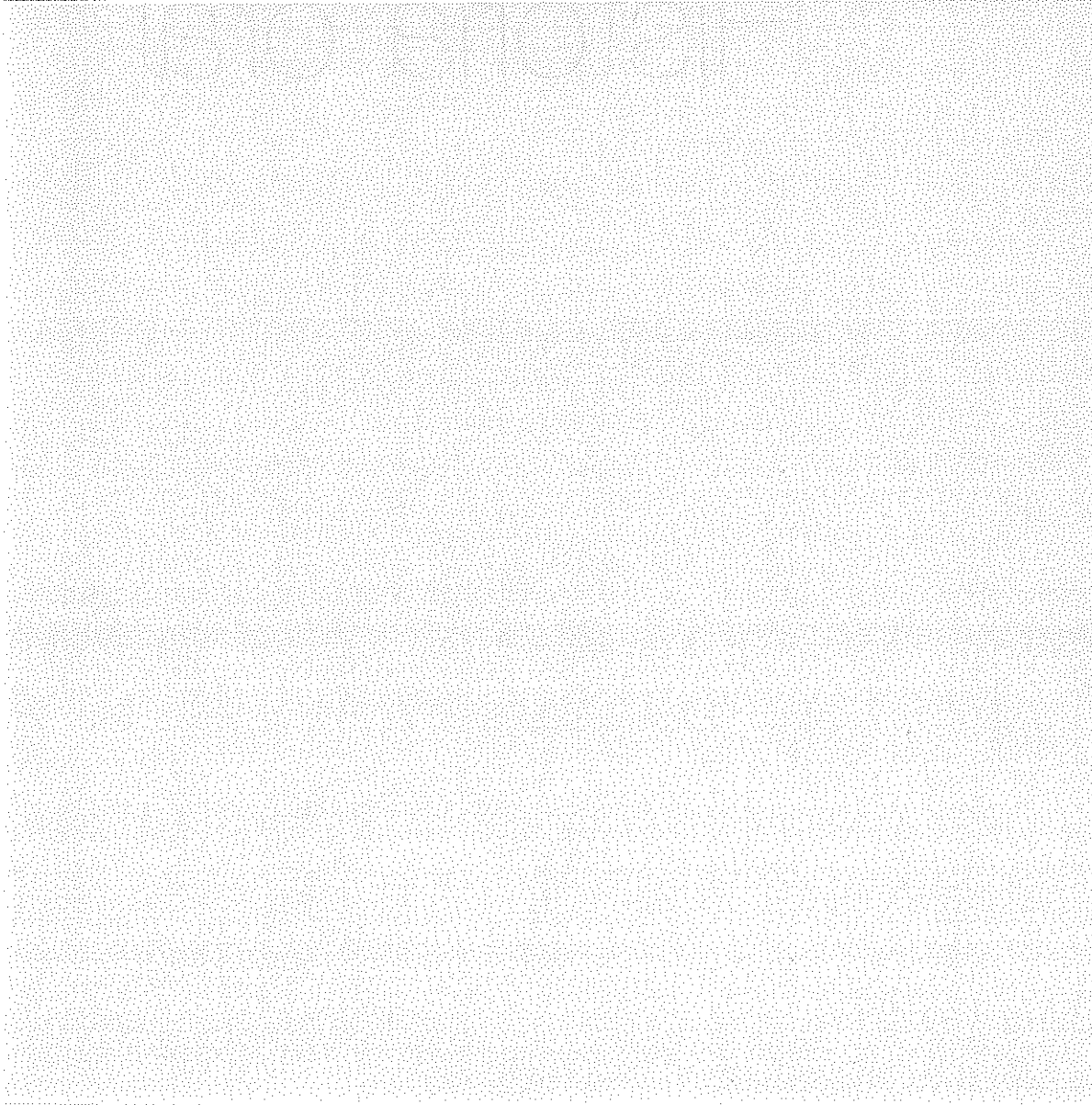
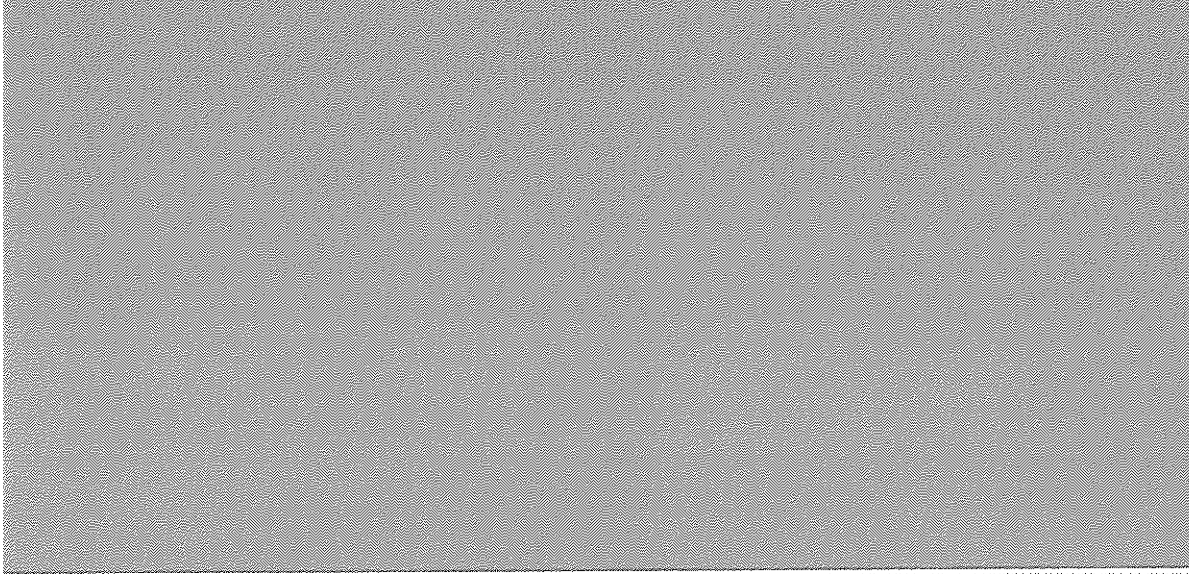
<sup>48</sup> Este “*corpus documental*” foi construído a partir do artigo de CRUZ, António – Op. Cit., pp. 217-231.

Fiães	1199	Doação de Teresa Vermudi ao Mosteiro de Fiães
Santo Tirso	Fevereiro de 1233	Carta de Doação que fala de "cantaduras in vineas"
Santo Tirso	1249	Doação que impõe que se cultive " <i>detis de vino tertiam partem</i> " (mostra as dificuldades de imposição da viticultura)
Santo Tirso	6 de Junho de 1279	Inquirição relativa a uma herdade junto da Mamoá da Trofa, que pagava de renda vinho pelo Natal e em Maio
Santo Tirso	14 de Dezembro de 1284	Doação do cavaleiro Rodrigo Gonçalves aos Mosteiros de Santo Tirso, Vilarinho e Crasto para remissão dos seus pecados contra o património do mosteiro (onde se inclui Vinho)
Santo Tirso	20 de Julho de 1340	Documento que nos dá notícia de cultura da vinha nas terras de Santo Tirso, bem como preços dos produtos agrícolas
Santo Tirso	29 de Maio de 1364	Confirmação do Bispo do Porto, D. Afonso, da doação de casais feita pelo Abade D. Lourenço Geraldês ao seu sucessor, D. Vicente Rodrigues. Há vinhas
Santo Tirso	20 de Julho de 1385	Estabelece a obrigação dos moradores trabalharem nas "geiras das vinhas"
Santo Tirso	8 de Dezembro de 1394	O Abade D. Martim Aires renuncia em favor do sobrinho D. Soeiro Anes, reservando para si como cõgrua todo o vinho da Quintã de Armofeitas
Santo Tirso	1437	Visitação feita ao Mosteiro. Perante as queixas dos monges, o Abade regula o consumo de vinho
Santo Tirso	21 de Setembro de 1453	Prazo em que o caseiro tem de pagar ao Mosteiro " <i>pela medida direita, doze almudes de vinho mole, à dorna</i> ".
Roriz	24 de Fevereiro de 1459	Emprazamento do Casal de S. Miguel e da vinha de "sobre as torres" com a obrigação de manter 14 homens para a cava das vinhas do Mosteiro
Santo Tirso	14 de Novembro de 1488	Prazo em que se deve manter dois homens de engueiras, de saio e malha, dez homens de serviço ao dispor do mosteiro e seis homens de cutelo na vinha da Cerdeira
Santo Tirso	26 de Março de 1487	O Mosteiro dá de prazo o seu Casal da Adega com a obrigação de ser lavrada e "afruitada" toda a propriedade

**NOTA:** Prazo e Emprazamento são sinónimos de contrato de prazo (realizado em vidas)

An aerial, black and white photograph of a coastal town and bay. The town is built on a hillside overlooking the water, with a prominent road or railway line running along the coast. The bay is visible in the foreground, and the sky is clear.

# História oral





## Testemunho da memória oral

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

Neste número da revista Douro – Estudos & Documentos damos início a uma nova secção dedicada à história oral. Trata-se de um projecto que, pelo menos desde 2001 temos procurado desenvolver no âmbito das actividades da Unidade de Investigação e Desenvolvimento GEHVID que, nessa altura, foi dotada pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia de equipamentos próprios destinados à prossecução dessa mesma actividade. Mais recentemente (2005) o apetrechamento técnico foi melhorado com a aquisição de material de gravação mais sofisticado.

A riqueza da informação oral para um território vivido há séculos em torno da vinha e do vinho, como é o caso do Douro, não podia cair na margem das nossas preocupações, ao contrário. De facto, as gentes da região, sobretudo as de mais idade, guardam na memória preciosos informes reveladores de pormenores que importa não deixar perder, fixando-os em texto. São páginas de história viva que convém associar aos vestígios materiais e documentais que permitem ao historiador olhar de forma mais próxima a realidade vivida.

As entrevistas que se seguem foram transcritas por Acélia Gonçalves e Sandra Ribeiro alunas do curso de Sociologia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto e constituem parte de um trabalho de campo desenvolvido na cadeira de História da Cidade do Porto (2006/2007). No âmbito desta unidade curricular do Curso de História da nossa Faculdade mas aberta à frequência por alunos de outros cursos, são abordados os laços de complementaridade entre a cidade e a região do Alto-Douro. Complementaridade intemporal, temo-lo reafirmado frequentemente,

---

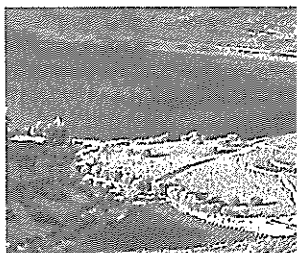
\* Coordenador Científico do GEHVID

gerada por razões de natureza económica a que o vinho do Douro, baptizado com o nome Porto, deu forte impulso, fomentando outras trocas criadoras de vivências sócio-culturais que deixaram marcas perenes entre estes dois pólos de desenvolvimento – o Douro vinhateiro e o Porto – ambos classificados hoje património da humanidade.

Os entrevistados que abrem a série que ora se inicia e esperamos tenha continuidade, vivem ou viveram em áreas geográficas do Vale do Douro bem diferentes e pertencem a meios sociais muito distintos. João Guimarães nasceu e viveu em Santa Marta de Penaguião, coração do Douro histórico, terras que Frei João de Mansilha calcorreou a convencer os lavradores das freguesias limítrofes para o acompanharem na tarefa de validar junto de Sebastião José de Carvalho e Melo a ideia de criar em 1756 a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto-Douro e a demarcar as vinhas que produziam os vinhos destinados à Feitoria Inglesa do Porto. Paulo Barreto, nasceu em Vila Real e como afirma, a sua vida é marcada por laços familiares que nunca o afastaram do Douro onde os seus pais possuíam uma quinta. Por sua vez, o barqueiro Joaquim da Costa Fernando Castelo deixa-nos um testemunho igualmente subsidiário de como era a vida nas margens do rio e a sua actividade transportadora de vinhos ainda no século XX.

Quero deixar aqui testemunho de agradecimento não apenas aos entrevistados mas também às alunas que, no terreno, desenvolveram o trabalho que tornou possível fazer chegar às páginas da Revista Douro – Estudos & Documentos os testemunhos orais que convidamos o leitor a ler.

# Entrevista a um ex-marinheiro do Rio Douro



S a n d r a C a r d o s o

## Breve Introdução

Sinfães, como se escrevia no passado, é uma vila cujo povoamento remonta à pré-história. Banhada pelo Rio Douro esta região deve grande parte do seu desenvolvimento a esta indispensável via de comunicação, na medida em que, em tempos remotos a ausência de estradas e pontes, ou as suas más condições, levaram ao isolamento de muitas regiões.

Estamos perante uma região cujos recursos económicos, interações e todo o processo de socialização do indivíduo estavam condicionados aos recursos e contextos económicos, sociais, culturais e políticos da região, criados pelos próprios habitantes. Toda esta situação é alterada graças ao Rio Douro, que através do barco Rabelo permitiu ao povo cinfanense interagir com outros povos, encontrar novas fontes monetárias, dar a conhecer os seus produtos e, paralelamente, conhecer produtos de outras regiões. Neste sentido, muitas mercadorias (como o vinho e a cereja) eram transportadas rio abaixo até ao Porto sendo muitas, posteriormente, exportadas para o estrangeiro. Analogamente, chegaram a Cinfães produtos aos quais a população de outra forma nunca teria acesso (como o bacalhau e o sabão). Assim, face à ausência de outras formas de transporte, o barco Rabelo afigurou-se como um instrumento primordial no porte de produtos.

Podemos depreender daqui, que o Rio Douro foi extremamente relevante para os cinfanenses em dois aspectos fulcrais. Por conseguinte, significou para estes povos uma forma de obter novas fontes de rendimento, não só através da venda dos produtos em si mesma, mas também devido a toda a mão-de-obra inerente ao

processo de transporte dos mesmos. Por outro lado, apresentou-se como um motor de transmissão cultural e social, um meio de aquisição e comunicação de conhecimentos, hábitos e costumes, enfim, como um importante factor de socialização.

Na sequência do que foi referido, será de seguida apresentada uma entrevista realizada a um cinfanense, o senhor Joaquim da Costa Fernando Castelo, que foi marinheiro no Rio Douro, o qual, melhor que ninguém poderá explicar o que este rio representou para os cinfanense, bem como a importância que teve ou não enquanto via de comunicação e transmissão social.

**Entrevista n.º 1**

**Dia:** 20/4/07 • **Início:** 15:00 h • **Fim:** 15: 45 h • **Local:** Residência do entrevistado

---

**Nome:** Joaquim da Costa Fernando Castelo

**Idade:** 72 anos

**Nível de escolaridade:** Não tem qualquer nível de escolaridade (aprendeu a escrever na tropa)

**Estado civil:** Casado

**Profissão:** No momento encontra-se reformado

**Zona de residência:** S. Cristóvão de Nogueira – Cinfães do Douro

---

*Quando e porque razão começou a trabalhar no Rio Douro?*

Comecei .... Quando comecei a trabalhar no Rio Douro foi quando começamos a trabalhar com os barcos rabelos.

*Mas que idade é que tinha?*

Eu tinha mais ou menos 12 anos, ..., ou até que fosse 14 anos, mais ou menos 14 anos!

*Começou a trabalhar porquê? Não andava a estudar, estava em casa e ....*

Estava em casa e trabalhei porque os barcos eram nossos, era por nossa conta, trabalhava com os barcos!

*E, antes de ir trabalhar nos barcos o que fazia?*

Ah ... Isso antes trabalhava, isso era nas terras, fazia pouca coisa!

*E não ganhava, então?*

Não, não ganhava nada!

*Quando começou a trabalhar nos barcos ganhava, começou a ganhar algum dinheiro?*

Ah ..., enquanto era por conta dos meus pais não ganhava nada, porque os barcos eram mesmo nossos, a gente, ..., nós trazíamos homens a trabalhar por nossa conta, pagávamos aos homens, entende?! Andavam três homens, que eram três

marinheiros, e eu que era o garracho, que era, faz de conta que era o dono do barco, eu é que governava o barco, eu é que ...

*Então, quando trabalhava no rio, a sua tarefa era sempre a mesma ou, ..., ou ia fazendo várias coisas?*

Ah .... Fazia várias coisas!

*O quê, por exemplo?*

Por exemplo eu, hum ..., eu fazia outros serviços, por exemplo, ah..., carregamos, descarregamos!

*Hum, hum...*

Fazíamos outros serviços, nós tínhamos sempre serviços a fazer! Às vezes depois íamos apanhar fruta, o meu falecido pai era negociante de fruta, comprava fruta e íamos apanhar cereja!

*E, essa fruta que apanhavam era para depois levarem nos barcos para vender?*

Era, essa fruta era carregada aqui, aqui na Praia de Mourilhe, e era transportada para o Porto pr'a ir pr'o mercado!

*Hum, hum! E, os barcos com que trabalhavam eram todos do seu pai, não havia ...*  
Não, eram todos do meu pai, do meu falecido pai! Tínhamos, nós tínhamos três barcos!

*Então, e nas viagens que vocês faziam a tripulação era constituída por si ...*

E por mais três homens!

*Que ajudavam, na ... , mas quem é que comandava o barco?*

Quem comandava o barco era eu, eu é que comandava o barco!

*E os barcos que vocês tinham eram vocês que os construíam ou compravam-nos já ...*

Não, não era, era, ..., tínhamos, eram carpinteiros! O meu falecido pai chamava o pessoal, os carpinteiros ao dia, pagávamos e é que faziam os barcos, era! ... Mas não éramos nós que fazíamos os barcos, tínhamos carpinteiros para fazer!

*E sabe que matérias usavam para fazê-los, tinha algum conhecimento sobre isso?*

Levava madeiras, levava, ah ..., levava pregos, depois levava verdubos, levava outras coisas quaisquer, levava as apegadas ... Isso é tudo em madeiras e a parte de baixo é que é tudo feito em tabuado, pois! E, depois era pregado com pregos, levava, era tapado as rachas com instrumentos e depois levava breu, que breu era uma coisa que se comprava ao próprio, derretia-se aquilo numa panela grande e levava sebo de ovelha, aquele sebo de ovelha era derretido também já separado e

depois deitava-se, misturava-se tudo com aquilo! Depois aquilo era, ..., fazia-se das peles das ovelhas, fazia-se os cospeiros, chamava-se os cospeiros, não é?!

*Hum, Hum ...*

Depois aquilo era molhado naquele breu e aquilo era chegado, ficava tudo amarelado, ficava tudo tapado, não entrava água nenhuma dentro! Eh!

*Hum, hum! E os barcos, vocês tinham barcos específicos para transportar determinados produtos, ou um barco podia transportar qualquer produto?*

Podia transportar tudo, um barco .... Quer dizer, se os produtos fossem maiores, mais, levávamos um barco maior, porque nós tínhamos um barco de seis toneladas, um de dez e outro de vinte, que era uma barquinha, chamávamos-lhe a barquinha! E nós quando, ..., nós regulávamos com a carga não é?! Por exemplo quando tínhamos muita carga levávamos barco maior, não é?! Porque não podia ficar, quando era menos, levava-se menos!

*Hum, hum ...*

Agora o pessoal a trabalhar é que era, era sempre o mesmo, eramos sempre quatro, eram três homens e eu!

*E, ..., que produtos ou materiais vocês transportavam nos barcos e para onde é que os levavam?*

Ai isso era, nós levávamos, carregávamos era, ..., no tempo da cereja era só cereja, saíamos daqui, por exemplo, à noite, por volta das oito horas, e às cinco horas da manhã tínhamos que estar no Porto! Depois chegávamos lá era descarregada, havia lá mulheres, carrejonas, para acartar aquilo para o mercado que era para à hora que o mercado abria, às sete horas, e a fruta tinha que lá estar, a cereja! Isso era, por exemplo, durante o mês de Maio, por exemplo, fins de Abril princípio de Maio que é agora o tempo da cereja, não é?! Mais ou menos!

*Sim!*

Depois, tirante isso, vamos sempre, carregamos, levamos carga, ..., carregamos, transportamos vinhos de consumo, vinhos de consumo que era vinho verde, porque se fosse, por exemplo, dizer vinho eles podiam perguntar que vinho era, porque ele há vinho jeropia, .... Mas nós era vinho de consumo, que era vinho verde, era tudo daqui para baixo! Levávamos vinho, acartávamos vinho, levávamos colmos, levávamos sacos, ..., farrapos, colmo, levávamos frutas, lenha, madeira, tudo o que aparecesse a gente levávamos tudo! A gente ganhávamos o frete!

*Hum, hum... E ..., os produtos iam todos para o Porto, o destino dos produtos que carregavam aqui era o Porto?*

Era, quer dizer, tínhamos também produtos que descarregávamos por ai a baixo! Por exemplo, o meu falecido pai tinha farinhas, porque tínhamos ali em baixo em Costuma um padeiro, que também já morreu, já há muito ano, que gastava-nos sempre 50 ou 60 arrobas de farinha por semana e nós tínhamos que a levar! Era aqui muido o milho, o meu falecido pai comprava o milho, muiamos aqui o milho e a farinha era transportada lá para baixo, para Costuma! Pois! E também tínhamos um, por exemplo, ali em Melres, em Melres tínhamos ali também um freguês que nos comprava geropia! O meu falecido pai, por exemplo, comprava jeropia e então pegávamos, levávamos e era transportada essa geropia em pipos e também vendíamos ... Mas isso era raro, o mais, ..., sempre certo era para o Porto!

*Hum, hum ... E vocês transportavam mais produtos para o Porto do que aqueles que traziam do Porto para Cinfães?*

Dependia, dependente, ah ..., era consoante! Havia marés que havia muitos produtos para trazer para cima e havia marés que eram poucos! Por exemplo, quando era, por exemplo, a aproximar-se o Natal era muita coisa, porque nós trazíamos tudo pr' o, ..., as mercearias aqui para as vendas éramos nós que trazíamos porque naquele tempo não havia camionetas, era tudo transportado pelos barcos rabelos! Então nessas ocasiões trazíamos muita coisa, agora tirante disso trazíamos sempre quaisquer coisa, mas era menos, para baixo levávamos sempre mais!

*Mas o que é que traziam, concretamente, para cima?*

Trazíamos muita coisa ... Trazíamos açúcar, bacalhau, arroz, massa, sal, carboneto, tudo, ..., petróleo, gás, que antigamente vinha gás em tambores, era muita coisa! Sabão nas caixas de madeira, tudo, por exemplo, geralmente era tudo transportado nos barcos!

*Hum, hum ... E quando vocês chegavam à Praia de Mourilhe, como é que os produtos eram distribuídos pelos vários locais, haviam já encomendas feitas?*

Cada, cada coisa já trazia o nome do freguês!

*Então as pessoas faziam as encomendas e depois vinham lá busca-las à praia!?*

Pois! Não, a gente mandava-as lá pelos carteiros, havia as carrejonas que iam lá acartar lá para cima! Já do Porto para cima, que elas vinham dos armazéns, que vinha tudo dos armazéns, trazia o nome das pessoas, para quem era, trazia, por exemplo, vinha para Joaquim Faria, vinha pr' o Mário Soares, vinha assim para, ..., já vinha o nome numa tableta em madeira marcado e tudo para quem era! Chegávamos aqui dizíamos pronto, " olha tu vais levar este carregio é para fulano tal!"

*Então essas carrejonas sabiam quando vocês chegavam quando à praia de modo a estarem lá para acartar os produtos?*

Pois, quando elas davam fé dos barcos vir iam logo, porque o que elas queriam era ganhar o dinheiro!

*E elas ganhavam o frete ...*

Ganhavam o carretito que lhe pagavam!

*Mas quem é que lhes pagava?*

Isso era por conta dos que faziam as encomendas!

*Hum, hum ... E quantas viagens é que vocês faziam mais ou menos por semana para o Porto?*

Era, era uma viagem!

*Uma por semana?!*

Era, quer dizer no tempo da cereja fazíamos duas! Agora tirante isso fazíamos uma viagem, porque durava às vezes, .... Quando era de Verão fazia-se uma viagem em dois dias, dois dias e meio fazia-se uma viagem, íamos e vínhamos em dois dias e meio! Mas quando era de Inverno não, de Inverno demorávamos, por exemplo, uma semana, por exemplo, às vezes um homem ia à segunda-feira e chegava aqui ao fim-de-semana! No Inverno o rio era maior e demorava mais, o barco ao trazer do Porto para cima custava mais, a água empurrava mais!

*Então, mas tirando o tempo de Inverno, vocês demoravam mais ou menos quanto tempo a ir e vir?*

Aí isso agora tirante o Inverno, de Verão fazíamos duas viagens, era dois dias e meio, três dias no máximo!

*Mas de Inverno ...*

De Inverno nós era uma semana uma viagem! Agora de Verão, por exemplo, no tempo da cereja fazíamos, eram duas viagens por semana que fazíamos!

*Mas de Verão quanto tempo demoravam mais ou menos numa viagem?*

Era dois dias e meio mais ou menos!

*E vocês não paravam muitas vezes pelo caminho, só paravam quando tinham então que descarregar ...*

Era, era sempre, nós era sempre! Só parávamos à noite para dormir, porque nós comer e dormir era tudo nos barcos!

*E vocês chegavam ao Porto, descarregavam e dormiam lá?*

A gente chegávamos ao Porto, por exemplo, no tempo da cereja chegávamos ao Porto de manha! Chegávamos lá de manha descarregávamos e depois a cereja ia para o mercado, depois nós carregávamos os cestos vazios, que antigamente eram cabazes em madeira! Carregávamos a coisa e vínhamos, saímos de lá do Porto e ficávamos a meio de viagem, por exemplo aí para Pé de Moura ou assim, e ao outro dia é que chegávamos aqui!

*Hum, hum...*

Depois chegávamos aqui ao outro dia carregávamos e depois tornávamos a ir! (sorriso)

*E vocês durante a viagem, para passar melhor o tempo vocês cantavam ou ...*

Às vezes cantávamos ao desafio, mas era poucas vezes, íamos muito era a conversar, não é!? À noite a gente estava cansado de trabalhar, queria era dormir e ..., comíamos, a comida fazia-se sempre nos barcos! O barco era o hotel, dormia-se e comia-se, fazia-se ali tudo!

*Vocês usavam os barcos para o transporte de produtos, e para actividades como a pesca?*

Não, aqui não ...

*E vocês quando traziam os produtos ou quando os levavam para o Porto, qual era o sistema de troca, ou seja, vocês trocavam produtos por dinheiro ou produtos por produtos?*

Não, não, era pago por dinheiro, tanto aqui como no Porto! Trazíamos, por exemplo, e era pago "x" por arroba!

*E no Porto, havia boas condições para fazerem a carga e a descarga?*

Não, a gente no Porto encostávamos lá o barco, descarregávamos, era sempre debaixo da Ponte D. Luís! Chegávamos ali e descarregávamos ali, aquilo ia para o mercado e depois ao cabo de um mês ou assim, íamos lá e recebíamos o frete!

*Aí só recebiam ao cabo de um mês?!*

Era ao cabo de um mês, era recebíamos o frete, do que levávamos, da mercadoria, aquilo era pago por cabaz, aquilo era, por exemplo, naquele tempo era, por exemplo, 10 ou 20 escudos cada cabaz naquele tempo!

*E, pela experiência que o senhor tem no rio, entende-o como sendo de fácil ou de difícil navegação?*

Ah... Tinha sítios que era mau passar! Tinha já aqui o Ponto Novo que era um sitio perigoso tínhamos, daqui tínhamos dois pontos aqui perigosos, era o Ponto Novo e era lá baixo, chamavam-lhe a Arretorta, eram dois pontos coisos!

*E quais eram os principais obstáculos que encontravam à navegação?*

Quando havia cheias é que era pior! Era pior porque nós tínhamos marés, tivemos ocasiões de deixar ficar os barcos e vieram os marinheiros embora, fiquei lá muitas vezes sozinho, às vezes uma semana com os barcos amarrados aí para baixo, não podíamos vir com o rio grande, vinham os homens embora .... Ficavam ali os barcos encostados à espera que o rio baixasse, que a gente não podia, tínhamos aqui a Senhora Cardíaca e os barcos não passavam com as cheias!

*E recorda-se de alguma situação mais difícil que tenha vivido ou que algum colega seu tenha passado?*

Já tivemos, já fomos com o barco ao fundo duas vezes, já fomos ao fundo! O barco bateu de noite, de madrugada bateu e ele afundou! Isto que aconteceu foi de noite, foi na madrugada, foi uma ocasião da festa de S. Cristóvão, fomos de madrugada, um sábado, porque antigamente na festa de S. Cristóvão não havia noitadas, era só .... E então, nós para irmos à festa fomos de madrugada para ir descarregar a madeira que era lá baixo ao Pijão, às Minas de Pedorido, Pijão! Fomos de madrugada para irmos para irmos à festa ao outro dia, foi um sábado! Fomos de madrugada, fez-se escuro, o barco chegou ali pumba, bateu, via-se mal bateu, pronto, foi ao fundo! Mas não se perdeu nada, nem ninguém se aleijou! O barco foi ao fundo, depois encostemo-lo para lá, descarregou-se a madeira, despejou-se a água, compôs-se e tudo, lá fomos, nem o meu falecido pai chegou a saber nada disso, já aos anos que foi isso! (sorriso)

*Quando não andavam em viagem, onde é que deixavam os barcos?*

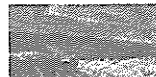
Os barcos ficavam ali amarrados na praia!

*Mas tinham alguém a guardá-los?*

Não, não tinha ninguém a guarda-los! Por exemplo, só lá se ia dormir aos barcos, por exemplo, quando era nas vésperas de ir para o Porto que antes, por exemplo, metia-se carga lá dentro, alguma carga, não é?! Não é no tempo da cereja, é fora do tempo da cereja, por exemplo, de Inverno então nessa ocasião eu ia lá dormir ao barco por causa de ninguém às vezes lá ir roubar! De resto, quando tivéssemos uma semana ou assim sem ir ao Porto, que não tivéssemos carga ou assim, os barcos estavam ali, ninguém lá ia, ninguém lá ia dormir nem nada!

*O senhor considera que existiram formas de fazer, costumes que trouxeram dos sítios por onde andaram para Cinfães e que depois se tenham tornado hábito aqui?*

Não, nós também não tínhamos muito tempo, era só descarregar e vir, não tínhamos mais .... Isto daqui para baixo, agora lá para cima para o Douro já é diferente!



*Vocês também iam para o Douro?*

É, mas não era com estes barcos! Estes barcos eram só do meu falecido pai, era daqui para baixo, e tínhamos dois barcos daqui pr'a cima, um grande que carregava 65 pipas, que isso já era um barco de sociedade, que era do meu falecido pai e de um que também já morreu, chamavam-lhe o Guedes! Então era, tínhamos esse barco que era sociedade, era um barco grande! Tínhamos dois barcos, tínhamos um de 65 pipas e tínhamos outro que carregava 30!

*Esses barcos só transportavam pipas?*

Era só para pipas, não era para mais nada, era só para pipas! Só trabalhavam de Inverno, que esses barcos de Verão não trabalhavam porque o rio era, não tinham água para passar, tinha que ser só de Inverno com o rio grande!

*Hum, hum ... Então iam ao Douro buscar ...*

Íamos ao Pocinho, à Régua, carregávamos no Pinhão, no Tua! E depois trazíamos e íamos descarregar a Vila Nova de Gaia, ..., a uma companhia inglesa que exportava tudo lá para fora! Quando chegávamos à Régua as pipas eram transportadas por carros de bois, era só um boi, era só um animal que trazia, carregava pipas de 25 e 30 almudes cada uma! Mas estas viagens demoravam quinze dias um mês de Inverno, andavam 12 homens no barco, mas já havia mesmo um mestre próprio para conduzir o barco por aí a baixo, era preciso saber, já morreu, esse homem já morreu! Sabe que o rio de lá de cima para baixo era muito perigoso! Agora não, porque tem as barragens, mas antigamente era, antigamente costumava-se a dizer "Com água de pinhão Ponto Novo e Cachão"! Quer dizer, eram os dois pontos mais perigosos do Rio Douro de lá de cima até ao Porto, era o Cachão, que é onde está a barragem da Baleira feita, e era aqui o Ponto Novo. Quer dizer, o rio também tinha outros pontos maus, mas estes dois pontos eram os piores!

*Depois que construíram a barragem acabou tudo?*

Depois pronto, acabou-se, já lá vai, já ...!

*Então o senhor deixou de trabalhar nos barcos quando foi construída a barragem?*

Pois, pois deixei, depois acabou! Depois também fui trabalhar para as barragens!

*Considera que existe algum aspecto que não foi aqui referido e que considera importante relativamente à sua experiência no rio?*

Não, assim agora que me lembre não!

*Se não há mais nada a acrescentar, tenho a agradecer-lhe pela sua atenção e disponibilidade! Muito obrigado!*





## Entrevista a João Pereira Guimarães

A c é l i a M a r i a d o s S a n t o s G o n ç a l v e s

### Um encontro com o passado

O acto de estabelecer um encontro com o passado, de o rememorar, facultamos a possibilidade de conhecer, através de fragmentos de tempo, singularidades do quotidiano que se entrecruzam, e assim, completam e enriquecem a história maior.

Ao utilizar pequenas histórias de vida, traçando-nos relatos pessoais de vivências de uma época, resgatam-se dos sujeitos, enquanto produtores de saberes históricos, esses conhecimentos vividos e tantas vezes ignorados.

Este trabalho é uma tentativa de recuperar da realidade das gentes e da vida do Douro, histórias dos pequenos nada da vida de que se faz a história.

Entrevista n.º 1

Dia: 15/05/07

---

**João Guimarães** nasceu em 1923 em Sta. Marta de Penaguião.  
Viveu na região até 1943, altura em que se mudou para a cidade do Porto.

---

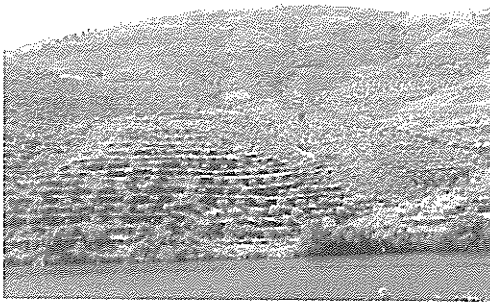
*“O Douro...para mim o Douro é uma região privilegiada. É a terra onde se produz o famoso vinho do Porto. É o rio, é uma paisagem natural muito bela, é uma beleza natural composta pelos socacos que o homem fez. É terra de homens duros. É a minha terra.*

*Os homens aproveitando a inclinação do terreno fizeram socacos para plantar a vinha, o que proporcionou a paisagem única no mundo, classificada há poucos anos*

como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. O Douro é também a mais antiga região demarcada, foi demarcada pelo Marquês do Pombal.

O seu solo rico em xisto dá às uvas e ao vinho características que não existem em mais nenhuma parte do mundo. A qualidade do vinho do Douro vem das pedras.

Reportando-me à década de 40, altura em que comecei a ter alguma noção da vida, penso poder dizer que no Douro não se vivia mal. Sempre houve ricos e pobres, e lá também se verificava essa diferenciação social., Mas ninguém passava fome. Nas aldeias do meu distrito e que eu conhecia bem, ninguém passava fome. Toda a gente trabalhava a terra, toda a gente dependia do cultivo da vinha. A vinha é a vida daquela região, embora haja outras culturas, cultivava-se batata e milho. Todos tinham um bocadinho de terreno para cultivar, donde tiravam o que necessitavam para a sua subsistência. Plantava-se muita oliveira também.



O olival

A região do Douro é privilegiada em termos de agricultura, tudo se dá, tudo se colhe, tudo se aproveita.

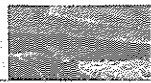
Nasci em Medrões, Santa Marta de Penaguião. Os meus pais e os meus avós também. Toda a minha família, desde os meus antepassados mais remotos é do Douro. Os meus pais tinham uma propriedade bastante grande. Os meus avós tinham quintas que eu cheguei a conhecer. Desde os tempos que tenho na memória sempre ouvi falar nas cepas, na enxertia, nas vinhas, nos tonéis, na poda, na desfolha, na vindima. Todos estes termos faziam parte da minha vida quotidiana, enquanto rapaz. A vinha e o vinho são a vida daquela gente. Vivía-se para a terra e da terra e a terra era sobretudo o vinho.



Encosta Sul do Douro

A vida era difícil para todos, era difícil nesse tempo e não só no Douro, mas a minha freguesia era auto-suficiente no meu tempo de rapaz. Hoje não é. Naquele tempo não havia lavrador nenhum que não tivesse batatas, trigo milho, azeite e animais de quinta.

A quinta do meu pai era jeitosa, mas melhor era a do meu avô paterno



que dava 90 pipas de vinho. Normalmente as pipas têm 500 litros. Para nós, no Douro, a pipa de vinho tem 550 litros. Classificávamos as quintas pelas pipas de vinho que davam: uma quinta de 50 pipas, 80 ou 100 pipas. Uma quinta de 150 pipas já era uma quinta enorme. A do meu avô devia rondar as 90 pipas. Chamava-se Quinta do Salgueiral.

O que o meu tinha, não se pode chamar propriamente de quinta, tinha muitos quintais: chamávamos assim às propriedades que dão pouco vinho 10/20 pipas de vinho. Não era uma propriedade conjunta que desse 80 pipas.

Nós não estamos a falar de vinho do Porto, falamos dos vinhos do Douro. O vinho do Porto tem uma região demarcada, só determinadas parcelas podem produzir uvas para o Porto. As regiões mais altas do Douro, por exemplo não produzem uvas para o vinho do Porto, pois estão a uma altitude muito grande, as uvas de ramadas também não servem. O vinho do Porto só pode ser produzido a partir de uvas colhidas em bardos. Havia uma regra, embora já não tenha bem a certeza do número, de que mil cepas não podiam dar mais de três pipas de vinho. As vinhas em ramada dão mais uvas e mais vinho. A videira nos bardos fica normalmente com 4 varas, duas em baixo no arame que corre junto à terra e outros dois mais acima, dois para a esquerda e dois para a direita e que saem da cepa. Na ramada ficam normalmente 6 ou 7, o que dá muito mais uvas, assim a graduação dos vinhos das ramadas é menor.

No Douro, perto da Régua as ramadas que ficavam junto ao rio Douro, alagadas todos os anos pelas cheias do rio, davam uvas de mesa excepcionais que se vendiam muito caro, muito mais caras que as uvas para o vinho.

As vinhas trabalham-se quase todo o ano. Começava-se por fazer os socalcos. Partiam-se as pedras, o xisto, erguiam-se os muros. Quando se queria fazer a plantação da vinha tinha que previamente se saíbrar o terreno que se quer plantar. Cortavam-se valas com 2 metros de profundidade, tirava-se a terra de baixo para cima, sucessivamente, iam-se fazendo assim os socalcos. Isto era o que chamava saíbrar a terreno. Também podia ficar em rampa. Então plantava-se o americano, que iria transformar-se depois nas cepas.

No ano a seguir à plantação do americano fazia-se a enxertia: cortava-se a planta à terra (junto à terra) e enxertava-se com vinha da



O americano



A cepa

qualidade de vinho que se queria fazer. Enxertava-se com hastes, com vides de videiras já em produção. Depois disso a videira crescia dois ou três anos, embardava-se, isto é estendiam-se ao longo da fila das videiras, dois arames esticados, um junto à terra e outro mais acima, presos numa espécie de postes que estavam nos topos das filas. Assim, estava pronta a

videira para a produzir uvas para vinho. Estava pronta a cepa.

A vinha requer trabalho e cuidados durante quase todo o ano, todos os dias se vai ao vinhedo. Só há dois meses de repouso, dois meses em que não há tanto trabalho, os meses a seguir à vindima que se faz em Setembro e Outubro. Em algumas regiões mais altas é nos fins de Outubro mesmo. O meu pai fazia sempre a vindima no princípio de Outubro. Nas zonas mais altas do Douro as vindimas fazem-se no princípio de Setembro, é o terreno mais quente, é onde o solo mais aquece e onde a uva amadurece mais rapidamente.

Quando a uva está doce nota-se pelo aspecto do cacho, pela cor da uva que está pronta para apanhar e também pelo sabor. É pela cor, sabor e aspecto do cacho que se sabe que está na hora de ser colhida.

O trabalho nas vinhas começa entre Dezembro e Janeiro, quando a videira já não tem folhas, altura em que se faz a poda. A poda faz-se todos os anos para controlar a qualidade das uvas, que piora se houver uma grande produção. Ao fazer a poda também se direccionam os galhos. É uma arte, não pode ser feita de qualquer maneira, com o risco de se estragar a cepa. É uma arte que se vai aprendendo e transmitindo de pais para filhos. O podador vai cortando, num sítio certo, as hastes que vê que não servem para dar uvas no ano seguinte. Essas hastes são depois apanhadas pelas mulheres e servem para aquecer os fornos. A videira queimada é a brasa que mais dura numa braseira. Antigamente não havia aquecimento, era feito por braseiras, a brasa da videira era apreciada porque era a que mais se aguentava.

A seguir à poda faz-se a escava, que são covas em torno das cepas para evitar as ervas daninhas e para a água que ainda vai cair possa chegar bem à raiz.

Depois seguem-se uma série de operações que já não me recordo bem, fazia-se a fertilização, a desfolha..... A desfolha fazia-se quando os bagos já estavam grandes, tiravam-se as folhas que tapavam o sol aos cachos das uvas, para que estes apanhassem muito sol. Sulfatava-se também para evitar as doenças da vinha como

o mildio, peste que dava cabo de toda uma colheita. Fazia-se uma calda com o sulfato e depois com um pulverizador de cobre, que os homens carregavam às costas, sulfatava-se. Todos estes serviços eram feitos pelo meu pai e pelo pessoal da casa.

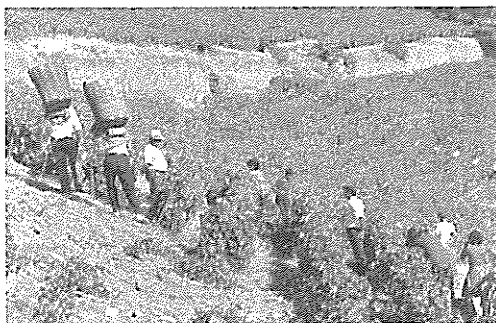
Depois chegavam as vindimas. As vindimas eram uma festa. Havia freguesias onde se colhia mais cedo ou que tinham pouco vinho para colher, e daí constituíam-se as rogas.

O rogador arranjava pessoal e fazia um contrato com o dono da quinta ou com o feitor. Era um homem da terra ou não e era responsável pelo pessoal que trazia. Era com ele que se fazia o contrato, se aprazavam os salários e as condições. Era ele que contratava o pessoal. Ganhava-se muito pouco naquela altura, não posso precisar valores que já não me lembro, mas sei que era muito pouco. No meu tempo de rapaz trabalhava-se de sol a sol. Depois passou-se a trabalhar 10 horas, das 8 da manhã às 6 da tarde.

As rogas iam primeiro fazer as vindimas das grandes quintas e depois faziam a dos pequenos lavradores. Depois de fazerem a vindima grande, andavam de casa em casa. Contratava-se o pessoal ao dia, não a roga. O meu pai fazia isso, não se contratava roga. Só as quintas grandes contratavam a roga, a roga vinha fazer tal quinta, quando acabava, faziam a vindima dos lavradores mais pequenos.

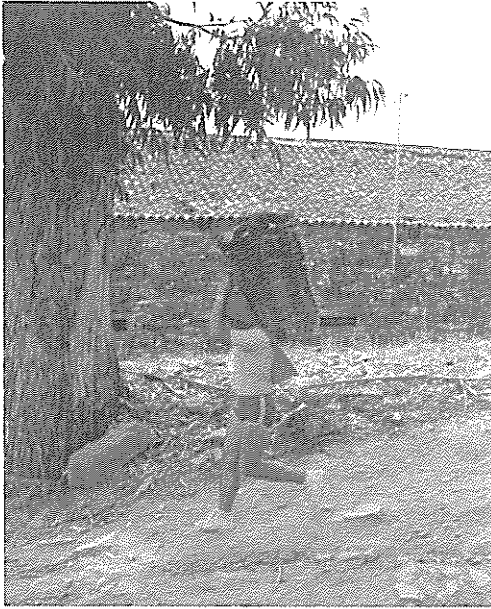
Uma quinta de 100 pipas, pertencente a um tio meu, contratava uma roga de 25 30 pessoas. O número de pessoas dependia do tamanho da quinta. Contratavam-se homens, mulheres, rapazes e raparigas. Rapazes com 12 anos já trabalhavam, já faziam o corte das uvas.

Os homens transportavam os cestos grandes, que as mulheres iam enchendo. As mulheres, os rapazes e as raparigas faziam o corte e iam enchendo uns cestos pequeninos que traziam junto a si e que e quando enchiam eram despejados no cesto grande. Os cestos grandes eram transportados aos ombros pelos homens até ao lagar, se o corte ficasse perto, ou para uma camioneta que estava na estrada à espera, se a quinta ficasse longe.



A vindima

Os transportadores dos cestos grandes, que pesavam cerca de 50 Kg., 3 ou 4 arrobas, era o termo que se usava, usavam, para os auxiliar, umas trouxas na cabeça: um rolo, com palha ou farrapos enrolados e donde saía uma espécie de lona que lhes caía sobre os ombros. Desse rolo saía também uma haste que vinha pegar



O carregador de uvas brancas

na testa. Quando o carregador puxava a cabeça para a frente o cesto subia e assim fazia menos esforço pois parte do peso do cesto era suportado pela cabeça.

No lagar, eram despejadas numa máquina de esmagar uvas que fazia o primeiro esmagamento. Eram dois rolos de madeira, movidos por umas rodas dentadas ligadas a uma manivela. Assim poupava-se muito trabalho, já não eram os homens que as esmagavam desde o princípio. Antigamente eram os homens que as esmagavam desde o princípio.

Faziam-se três refeições por dia: o pequeno-almoço, servido já na vinha, era normalmente batatas com bacalhau ou sardinhas. Ao almoço, numa malga de latão com duas asas, era servido o caldo: uma sopa forte de batata, abóbora e hortaliça. À noite era o pessoal das rogas que cozinhava, eram ele que faziam a sua refeição.

Faziam-se três refeições por dia: o pequeno-almoço, servido já na vinha,

Dormiam em colchões de palha, em salões separados, um para os homens e outro para as mulheres.

Recordo-me de uma altura em que fui fazer a vindima na quinta dos Lellos. Nessa altura eles tiveram uma produção enorme de vinho. Eu que não gosto de sopa de abóbora, vi as pessoas a comer o caldo com tanta vontade que também comi.

O pessoal tinha refeições confeccionas à parte. As refeições dos donos das casas eram diferentes. Aquela comida era feita só para eles.

Durante todo o dia se ouviam cantares e música, à noite depois do jantar juntavam-se, cantavam e dançavam, era a altura dos namoricos e de alguns amores proibidos, e de se apalavrarem as moças que se traziam debaixo de olho.

À noite faziam-se também as pousas, deitar abaixo a manta do vinho. Isto era assim: a uva tinha um primeiro esmagamento pela máquina, quando a fermentação começava, as grânhas, as cascas e o canganho vinham à tona. Para se abreviar o tempo, pois os lagares eram precisos para continuar a vindima, faziam-se as pousas: entravam as mulheres e os homens, os homens de calções e as mulheres com as saias puxadas para cima, apertadas na cinta. Era das melhores horas da vindima,

toda a gente gostava de ir ver as mulheres fazer as pousas.....Olhavam-se as pernas nuas, o que naquele tempo não era fácil. Eram horas de malandrice, de piadas e comentários brejeiros. Os homens aproveitavam sempre para deitar o olho.

As pousas demoravam 4 horas: começavam às 8 horas da noite e acabavam à meia-noite. Não se servia refeição nenhuma. Era um dinheiro ganho à parte do que estava contratado para a roga, não se incluía no dinheiro aprazado para a roga. A roga contratava-se para cortar e transportar as uvas para o lagar.

Nesta altura havia sempre música. Eles e elas cantavam abraçados uns aos outros. Não era feito à toa, tinham que começar todos juntos no fundo do lagar e vir até ao princípio, com um número de pessoas que abrangesse toda a largura do lagar. Um lagar muito largo tinha que levar 10/12 pessoas, um mais pequeno levava 4/5 pessoas.

As uvas do Douro são muito doces, dão um sumo muito doce. Há qualidades de uvas que são uma maravilha, o "Bastardo", por exemplo, parece mel. Comiam-se muitas uvas durante os primeiros dias da vindima.

Fiz muitas pousas em casa do meu pai e não só. Pisar uvas é uma maravilha. Diziam que fazia bem à saúde, na altura os miúdos que tinham as pernas tortas eram metidos lá dentro para ficarem com elas direitas. Eu vi alguns casos assim. Eu não sei o que o vinho fazia, mas sei que ficavam melhores e mais fortes. Os meus filhos foram lá também. Eram costumes e usos que se perderam. Tudo isto se perdeu agora com as cooperativas. As uvas agora são todas vendidas para as corporativas. Antigamente era o lavrador que fazia a vindima e o vinho, até o vinho do Porto, agora é feito pelas cooperativas e pelas Casas Inglesas.

Para fazer o vinho do Porto havia um processo diferente. Havia regras muito rígidas. Havia um fiscal da casa compradora do vinho do Porto, que normalmente eram as caves daqui da cidade do Porto. Compravam a produção de tantas pipas de vinho de determinada quinta. Não se podia fazer vinho do Porto sem a Casa do Douro autorizar. Isto é a Casa do Douro autorizava que o lavrador de tal parte, que por exemplo colhia 100 pipas de vinho, tivesse 20 pipas de benefício. Esse benefício era a parte da colheita que, estando dentro das regras impostas pela Casa do Douro, se podia destinar a vinho do Porto. Era assim, não se podia fazer o vinho do Porto na quantidade que se quisesse.

Nós tínhamos um benefício pequeno. O meu pai tinha ramadas e tinha lugares que não estavam dentro da quota, só as uvas que estavam dentro da cota e só as uvas dos bardos é que podiam fazer vinho do Porto. Para controlar tudo isso estava lá o fiscal das Casas Inglesas, que vai para as quintas durante a vindima e acompanha todo o processo para a elaboração do vinho do Porto

*Todos os anos a Casa do Douro atribui benefícios aos lavradores, todos os nos é atribuído a quantidade de pipas de Porto que se pode fazer.*

*A pipa de vinho, que normalmente é de 500 litros, no Douro é de 550 litros. Está avaliado que para fazer uma pipa de vinho são precisos 750 kg. de uvas.*

*O tal fiscal verificava onde se colhiam as uvas, andava a ver as vindimadoras, as mulheres, verificava se as cortavam dos bardos dentro das zonas autorizadas. Depois assistia à produção do vinho dentro dos lagares, isto é, estava lá para que as pousas se fizessem nos devidos tempos. Havia um aparelho, que não me recordo o nome, que se introduzia no mosto e ia-se verificando o grau de açúcar.*

*Para se fazer o vinho do Porto fazia-se a incubação juntando aguardente vínica, na proporção de 100 litros de aguardente para 450 litros de sumo de uva. Quando o mosto chegava aos 4º de açúcar tinha que se incubar imediatamente, fosse a que horas fosse, meia-noite ou quatro da manhã. Quando o açúcar atingisse os 4º o vinho era imediatamente incubado. Isto era para que o vinho do Porto se mantivesse com uma certa doçura, e um certo grau alcoólico, que era dado pela junção da aguardente. Juntava-se a aguardente no tonel que imediatamente abafava a fermentação daquele líquido. Se continuasse a fermentar perderia o açúcar todo, passado poucas horas teria zero graus.*

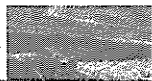
*O vinho maduro, o vinho de mesa, era incubado quando tinha zero graus, e não levava aguardente.*

*A trasfega do vinho era normalmente feita por decantação, isto é, nas casas dos lavradores normalmente os lagares estão numa parte superior aos tonéis, então por decantação é feita a trasfega. Quando isso não acontece é puxado por uma bomba.*

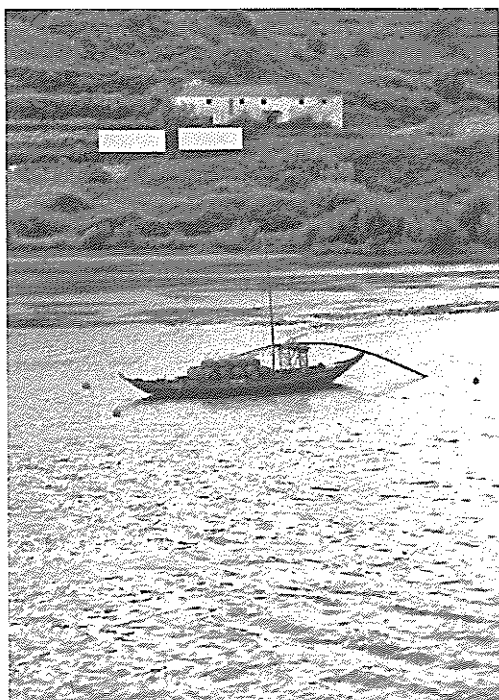
*Depois disto, havia muitos lavradores que faziam água pé: juntavam aos resíduos do vinho que ficavam no lagar, as cacas e o canganho, água e ia um homem lá para dentro voltar a pisar. Outros prensavam estes restos numa espécie de torno, ainda tenho um aparelho desses, dava mais sumo que era aproveitado para os tonéis, era vinho bom, o que ficava era metido em recipientes que se tapavam com barro. Era daqui que depois se fazia a aguardente bagaceira. Normalmente para isto usavam-se pipas sem tampo, que eram depois muito bem tapadas com barro. Estas pipas iam depois para as destilarias. O meu pai tinha uma destilaria. Fazia-se lá em casa a aguardente, o bagaço. O alambique, peça maravilhosa, ainda deve existir em casa dos meus irmãos.*

*Havia lavradores que tinham muito poucas uvas, então aí, misturavam-se as uvas brancas e as pretas, e para dar cor ao vinho, na pisa juntava-se um saco de boga.*

*O ciclo do vinho do Porto terminava com o transporte de barco rabelo para o*



Porto. Cheguei a fazer algumas, poucas, viagens da Régua ao Porto com as pipas. Era muito rapaz ainda, o rabelo trazia cerca de 20 pipas. Era uma viagem muito perigosa. Havia um lugar da parte de baixo da "Rede" que era muito difícil de passar, a correnteza era muito grande. O Douro era um rio muito difícil de navegar, pela correnteza e pelas pedras que tinha. Os homens que os conduziam já sabiam de cor o sítio das pedras, mas mesmo assim era perigoso. Houve muitos desastres, perderam-se muitas vidas e muitas pipas de vinho. Hoje já nada disso acontece. Recordo-me de que quando os barcos iam para a Régua eram, em muitos sítios puxados por bois.



Barco rabelo

*Essas viagens ficaram-me gravadas na memória, era muito miúdo, mas nunca mais esqueci...."*





## Entrevista a Paulo Barreto

A c é l i a M a r i a d o s S a n t o s G o n ç a l v e s

Entrevista n.º 2

Dia: 10/05/07

---

**Paulo Barreto** nasceu em 1950 em Vila Real.  
Os seus pais eram proprietários de uma quinta.  
Habitava em Vila Nova de Gaia.

---

*“A minha família sempre esteve ligada ao Douro. Eu nasci em Vila Real, o meu pai, bem como os meus avós paternos são igualmente naturais da Região do Douro.*

*Esteve igualmente a minha família, de certa forma ligada ao vinho do Porto. O meu avô paterno, médico na Régua, e com interesses no vinho, preocupou-se com a qualidade, teve uma participação activa na fundação do Entrepasto da Vila Nova de Gaia: é uma zona fechada, vigiada por guardas onde estava o vinho do Porto que vinha do Douro. Controlavam as entradas e impediam a entrada de vinhos não autorizados, isto é, ali só entravam vinhos produzidos dentro das condições estabelecidas pela Casa do Douro e que trouxessem os devidos papeis a comprová-lo.*

*Nós éramos uma família numerosa, 7 filhos e todos os anos, nós e os meus pais, íamos fazer a vindima para a quinta do Douro. Tenho memória das nossas idas para lá a partir dos meus 4/5 anos de idade. Não era agradável, não haviam as comodidades a que estávamos habituados: não havia água encanada, nem electricidade.*

*Os meus pais tinham uma quinta no Douro, em Canelas, chamada Quinta de Valbom de Cima, que foi herdade directamente da avó do meu pai. O pai do meu pai tinha já falecido e o meu pai herdou a quinta da avó dele. A Avó era uma senhora*



Quinta de Valbom

*muito curiosa, pois embora fosse crente, era totalmente anti-clerical, exactamente como eu. Ora, naqueles anos de mil oitocentos e tal ser-se anticlerical era difícil. É uma curiosidade.*

*Esta minha avó viveu sozinha na quinta nos últimos anos, tinha para se proteger cães e armas em casa. Havia o pessoal, mas na casa principal estava sozinha. A quinta tinha duas casas: a casa dos patrões, e a casa do caseiro, o Sr. Baltasar, que ficava na cave.*

*Quando a minha avó faleceu, o meu pai e as irmãs herdaram a quinta. O meu pai comprou a parte de duas das minhas tias. Só uma delas não quis vender. De um total de 21 hectares o meu pai ficou com 15 e a minha madrinha com cerca de 6 hectares. A vinha era trabalhada junta todo o ano, a vindima era feita separadamente: primeiro a nossa e logo de seguida a da tia. Ficava perto do rio, a paisagem maravilhosa, mas tinha um inconveniente enorme: trazia nuvens de mosquitos pela noite. Numa casa sem água e sem electricidade não era fácil. Eram as coisas que mais falta faziam. Estou a reportar-me ao ano de 1955. Não havia nem correio, nem pão fresco de manhã, nem leite fresco. Com a idade que tínhamos a situação tornava-se engraçada. O correio não nos fazia falta nenhuma, a falta de leite era compensada por latas de leite condensado, que para nós era uma maravilha. Estranho é o facto de embora ser uma zona rural, não haver leite, mas no Douro havia pouco gado, não há terreno propício para o pasto. Havia os bois utilizados nos transportes. Lembro-me bem de ouvir a chiadeira feita pelo travão do carro de bois.*

*Toda aquela zona era muito silenciosa, não havia carros, nem fábricas nem nada, o motor de uma motorizada ouvia-se a uma distância de 3 ou 4 km. Nessa altura do ano era frequente vermos os carros de bois transportarem as pipas de aguardente para juntar ao vinho do Porto. Lá na quinta, só a partir dos anos 60, altura em que se comprou o alambique, se começou a produzir a aguardente. Não posso precisar bem o ano em que se começou a produzir, a partir dos restos do vinho, a aguardente. A aguardente é fundamental para o Vinho de Porto: após as uvas estarem no lagar a fermentar, o sumo era bombeado para os túneis e nesta altura junta-se 1/5 de aguardente. Ao juntar-se a aguardente a fermentação pára imediatamente e fica o vinho com o açúcar que tem, e com os 18% de teor de álcool.*

*Passávamos no Douro o mês de Setembro. Meses antes de irmos ouvia o meu pai falar das cartas que recebia de indivíduos a oferecerem-se para ser rogados na nossa casa.*

*Recebia propostas de roga de várias pessoas, isto é, somos tantas pessoas, queremos ganhar tanto e estamos disponíveis naquele tempo. Acontecia por vezes que, a roga que o*

*meu pai pretendia já estava apalavrado, assim, tinha que contratar uma outra que na sua opinião era pior. Havia rogas melhores e piores, de terras melhores e piores com mais e menos fama.*

*Lembro-me que houve um ano em que o meu pai escreveu uma carta, onde todo aborrecido, se queixava dos serviços daquele pessoal, que era roga que nunca mais na vida contrataria. Uma das razões do seu aborrecimento, foi o caso de um deles numa manobra de “esperto” me ter ficado com um isqueiro de rastilho que a minha mãe me tinha trazido de Espanha. Isto passa-se em 1962. Na altura fiquei zangado, agora, olhando numa outra perspectiva, numa perspectiva mais humana vejo as coisas de outra maneira. O pessoal da roga, eram homens mulheres e crianças, trabalhadores mal pagos, a dormir em cardenhos cheios de pulgas, a comer caldo. Teriam razão para alguma revolta.*

*O caldo era parte fundamental da sua alimentação, dava-se numa tigela de alumínio, espécie de sopa feita num enorme pote, espalhavam-se sentados no chão a comer este caldo: não tinham mesa nem talheres, nem guardanapo, nada disso.*

*Por cada refeição recebiam também uma certa quantidade de vinho que iam à cozinha buscar. Não eram*



A roga



A Sra. Rosa a fazer o caldo

*muito bem tratados, era um tratamento feudal, que em Portugal na época era normalíssimo. Ainda hoje acho piada à maneira como se dirigiam à gente da cidade. Sempre que viam alguém de fato e gravata, e em jeito de cumprimento: “Sr. Doutor Engenheiro qué que o senhor manda?”*

*A cultura das vinhas é para a população rural do Douro a sua fonte de sobrevivência. Não estou a falar dos donos das quintas, gente do Porto ou da Régua, que não são lavradores, são médicos, advogados, gente que pela tradição gosta de fazer o Vinho do Porto. Falo de quem trabalha a terra, quem vive mesmo lá: são os caseiros e os filhos deles, são famílias inteiras que dependem absolutamente do cultivo da vinha. São eles que lá vivem e trabalham 365 dias por ano sem férias.*



População rural

*Lembro-me que por vezes o meu pai dava uma semana de férias ao caseiro. Ele ia passar essas férias para a aldeia dele, que ficava a 15 Km de distância da nossa quinta. Eram essas as férias dele.*

*A importância do cultivo da vinha era visível na Régua também. Por exemplo naquele tempo as grandes lojas da cidade eram as que vendiam*

*os produtos para a agricultura: os adubos, os arames, o sulfato, as escadas, instrumentos para a poda, todo o género de ferramentas ligadas ao cultivo da vinha.*

*Houve uma evolução muito grande da cidade da Régua desse tempo, para a que encontramos nos dias de hoje. O mesmo não se passa nas aldeias e vilas circundantes, apesar das condições de vida dos rurais ter melhorado muito.*

*A este propósito e como pormenor, recordo-me de a minha mãe após o 25 de Abril ter dado colchões de espuma para o caseiro. Tinham na altura colchões de palha ou folhelho. Os agricultores não tinham vida fácil. Então o pessoal da roga....., esse dormia nos cardenhos, um para homens, outro para mulheres dividido com um muro de tijolos. Os cardenhos ficavam numa espécie de sala com cerca de 35 m<sup>2</sup>, onde a todo o comprimento, a 1 metro de altura havia um estrado em madeira coberto de palha, com umas mantas de farrapos. Enrolavam-se nessas mantas e assim dormiam em cima da palha.*

*Recordo-me de muitas das operações que se faziam no vinhedo, lembro-me de ouvir falar, de ver algumas, mas não sei com certeza a altura em que se faziam.*

*Recordo-me de ouvir falar na poda, na escava, no enxerto e na sulfatagem. O meu pai telefonava amiudadas vezes para o Sr. Baltasar, e comentava depois em*

família sobre o assunto, sobre o pessoal que tivera que contratar, os trabalhos que se iam fazendo e como iam decorrendo.

Sei que a escava se fazia entre Fevereiro e Março. Vi algumas vezes a enxertia, que se fazia na Primavera. O pessoal tinha uns molhes de pauzinhos que se vendiam na feira, eram as videiras especiais. Na videira americana faziam um corte na vertical, encaixavam no meio um galho da videira especial e amarravam, depois, tudo muito bem com uma fitas. A nova vinha crescia a partir daí.

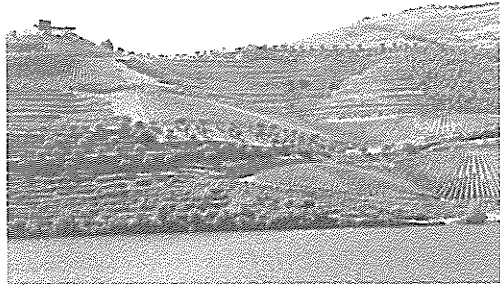
O meu pai não era agricultor, e não estudava sobre o assunto, tratava da vinha com os produtos que estavam na moda, isto é com aquilo que os outros diziam que resultava para os objectivos que queria. O que ele aprendeu, foi de ouvir a avó. Sabia por ouvir, mas não por experiência. O caseiro também não estudava, mas o saber dele era feito de experiência

O míldio, ou orvalho de farinha, como se falava, termo que deve vir da tradução inglesa, era a praga que mais se ouvia falar.

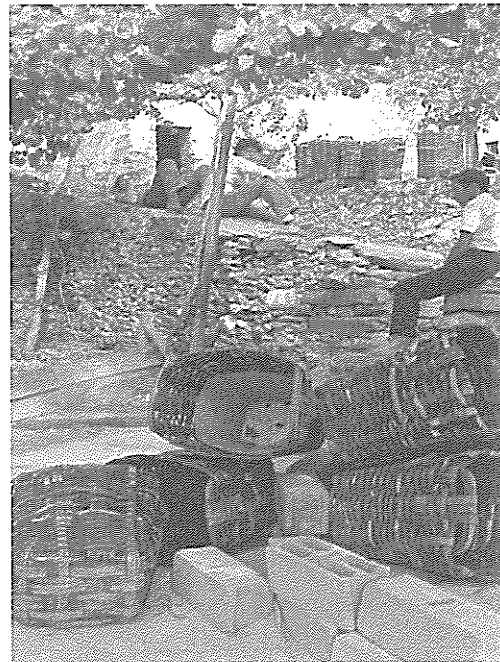
Uma das imagens que tenho do tempo da vindima, era de ver o pessoal sentado no chão, espalhado em tudo quanto sitio, à volta da casa do caseiro a jantar. A refeição era composta por um prato, quase sempre bacalhau ou raia seca e arroz malandro e depois o caldo.

Durante o dia servia-se também uma refeição, que o pessoal vinha à quinta comer. Comiam muitas, mas muitas uvas, quando se ia da casa ao sítio onde andava a vindima, via-se o carreiro de restos de cachos no chão.

Fazíamos mais do que uma visita diária ao sítio onde andava o corte, para ver o que tinha e não tinha sido vindimado, até onde já estava cor-



Novo arranjo



O Repouso



O corte

tado, se tinha ficado muito cacho por cortar. Nós participamos nessa tarefa.

A vindima, o corte, era feito pelas mulheres e pelas crianças que tinham uma tesoura ou uma navalha e um cestinho: iam enchendo o cestinho e quando este enchia era despejado nos cestos grandes que estavam no fim do carroiro.

Ao pé destes cestos estava o caseiro que ia anotando os cestos que, cheios, iam para a adega, transportados às costas pelos homens. Tinha um método curioso: com um canivete ia pondo um risquinho numa espécie de cajado que tinha ao seu lado. Era o controle da produção.

Só os homens transportavam às costas, os cestos para o lagar, ajudavam-se uns aos outros, para por o cesto em cima, depois, iam em fila para a casa do lagar, onde despejavam as uvas que depois se pisavam.

Recordo-me que a partir de certa altura passou a existir um aparelho, uma espécie de funil enorme em madeira, com dois rolos em metal no fundo. As uvas eram depositadas aí e tinham logo um primeiro esmagamento. Isto tinha a vantagem de começar a fermentação mais rapidamente, e ao mesmo tempo. Assim não sendo, e o que acontecia antes, era que as uvas debaixo iam sendo esmagadas com o peso das de cima, o que fazia com que a fermentação tivesse tempos diferentes. Com este processo isso não acontecia.



A porta do lagar

Recordo-me também da figura do tanoeiro, creio que era tanoeiro que se chamava embora não tivesse nada a ver com pipas. Era um homem que estava lá em nome do comprador das uvas. Representava o comprador e controlava tudo. O tanoeiro tinha a mesma importância do caseiro e do rogador. Eram as três figuras importantes da vindima O tanoeiro trazia

consigo uma pipinha, e a dada altura tirava desse pipinho uma garrafinha de um líquido amarelado, algo que cheirava muito mal e que hoje penso tratar-se de um sulfito qualquer. Espalhava aquilo em cima das uvas, dizia que era para atrasar a fermentação.

*Nós não produzíamos Vinho do Porto, vendíamos as uvas meses antes das vindimas. O meu pai apreçava e combinava o preço das uvas, pela expectativa da colheita, com as casas que produziam o Porto. Vendeu-as durante muitos anos à Casa Barros e Almeida. Mas teve outros compradores entre eles a Sandeman.*

*O vinho não ia logo para o produtor, após a pisa saía do lagar e ia para os tonéis, onde ficava uns meses. Só mais tarde o vinham buscar. Havia, na quinta tonéis enormes de 25 e 15 pipas. Estes tonéis são muito grandes, enormes, são umas salas onde se pode andar. Eu já lá andei, tem um cheiro a vinho insuportável e escuros como o inferno. A madeira tem muitos anos de vinho, fica com uma castanho escuríssimo.*

*Nos anos 50, julgo que se trabalhava cerca de 12 horas por dia, isto seria mais ou menos de sol a sol.*

*Jantávamos às 8 horas e o pessoal às 7 horas. Eram muitas horas de trabalho, tempos e condições difíceis que foram melhorando.*

*Quando terminava a vindima, na despedida da roga, a minha mãe mandava vir da mercearia uma caixa grande de bolachas sortidas e outra com reбуçados, que distribuía pelo pessoal, enquanto se fazia o pagamento. O meu pai dava cigarros aos homens. Nos olhos daquela gente havia sofreguidão....para aquela gente, eram coisas que raramente comiam. Eram indivíduos de aldeias da serra, que ficavam felicíssimos com essas ofertas, para eles era um luxo. Este pormenor é significativo para concluir da situação miserável em que viviam os rurais em Portugal nessa altura. Eram condições medievais apesar de estarmos no século XX.*

*Não me recordo de haver grande festa, nem muitas cantigas durante a vindima ou a pisa. Sei que nas grandes quintas isso acontecia. O meu pai era uma pessoa especial, muito católico e isso reflectia-se no relacionamento que tinha com o pessoal. Durante um ou dois anos pôs o pessoal a ouvir a missa ao domingo no terreiro da casa, através de um rádio transístor. Foi uma experiência que não teve grande sucesso, acabou breve, o pessoal, apesar da pausa, não gostou.*

*À noite, depois do jantar, dois ou três homens tocavam harmónica, mas não se ouviam os tradicionais cantares. O que eles queriam era meter conversa com as mulheres solteiras, mas não se dançava. Tocavam também durante a pisa, era ao ritmo de uma cançoneta tocada pela harmónica que se pisavam as uvas.*

*Recordo-me da fraca iluminação que havia. Em casa haviam os petromax, o pessoal tinha luz a carbite, que equivale à iluminação de um fósforo aceso.*

*No dia da partida também não havia festa, nem nada de muito especial, para além da oferta das bolachas e dos cigarros que já falei.*

*Tenho na memória de um episódio engraçado: durante a fermentação das uvas o lagar fica coberto por um grande tapete feito das cascas, é duro e espesso, dá para uma criança se segurar em pé, uns segundos, em cima dele. Um dos homens, sabendo o que ia acontecer, pôs-me em cima, aguentei-me uns tempos e depois afundei....*

*Um dia experimentei fazer a pisa: era um cenário bonito de se ver, mas não é agradável de se fazer: as grainhas, entre os pés e a pedra do lagar magoavam.*

*Depois da pisa, o tanoeiro ia fazendo a pesagem do açúcar. Tinha consigo uma caixa que continha um pesa-sais, com mercúrio e areão. Tinha também uma espécie de seringa bem comprida em latão: a parte de fora dessa seringa tinha buracos furados de dentro para fora, ficava assim o metal agressivo, quando metida no lagar rasgava o que ainda houvesse para rasgar. Colhia assim uma amostra do sumo, que punha numa proveta de vidro, onde depois juntava o pesa-sais. O tanoeiro dizia que era para medir o álcool, mas o que ele verificava era o teor em açúcar.*

*Assim, quando o vinho atingia os valores por ele pretendidos era passado para os toneis. É nesta fase do processo que se adiciona a aguardente. À bica do lagar há um buraco no chão, uma espécie de poço. Quando se abria a bica, o vinho caía nesse buraco e era aí que se juntava a aguardente, aos cântaros. Fazia-se o entorno, isto é entornava-se a aguardente no poço do lagar, para onde o vinho ia caindo. Nesse poço havia uma mangueira que estava ligada a uma bomba hidráulica manual. Duas pessoas, uma de cada lado iam dando à bomba, iam puxando o vinho. Era assim que o vinho ia passando para o tonel.*

*Depois disto os resíduos eram prensados, é incrível a dureza com que fica, só parte à picareta. Passa depois para o alambique para ser fervido, é donde sairá a aguardente que no ano seguinte de misturará no vinho.*

*Antes de termos o alambique a aguardente era comprada a outros lavradores e vinha em pipos, transportados por carros de bois. A estrada de acesso à quinta era de terra batida, tudo quanto passava por lá fazia levantar uma nuvem de pó amarelo. Nós chegávamos à quinta de barco, fazíamos a travessia do rio numa barçaça que estava lá para esse fim. Os carros não passavam na estrada.*

*Quando chove, o pó que está em todas encostas vai para o rio. O rio que é verde-escuro fica amarelo, fica com um aspecto doirado, é por isso que se chama Rio Douro....”*

O Douro é hoje a síntese deste seu passado particular. Evoluiu nestas últimas décadas, já nada se passa como outrora: há estradas, ir ao Douro já não é mais uma aventura que obrigava a viagens tormentosas por caminhos onde só de mula se chegava; os carros de bois deram lugar a modernos tractores de transporte;



O amanhecer na Régua

complexos sistemas mecânicos fazem o lugar que os pés faziam nas pousas, pela noite fora; já não se trabalha de sol a sol; a alimentação já é mais do que “caldo, sardinha e raia seca”; os rabelos<sup>1</sup> foram substituídos, já não navegam pelo Douro

No entanto, continua pertinente afirmar que foram homens excepcionais, lavradores e assalariados, que numa tarefa grandiosa transformaram a natureza desta região: da pedra fizeram terra, com esta terra, suor e paixão fizeram o vinho.

*“Arquejando, dobrados sobre o chão, praguejando e gemendo, lacerando as mãos e os membros contra as lascas das ardósias, banhando a terra em suor e sangue, arrancaram do xisto novos veios, que ampararam com novos socos: e o que fora a montanha deserta, tornou-se em jardim suspenso...”<sup>1</sup>*

**Fotografias:** Originais de Paulo Barreto

---

<sup>1</sup> Jaime Cortesão citado em BARRETO, António, Douro, Lisboa, Edições Inapa, 1993

**Anexos – Guião de entrevista semi-directiva****1. A Terra, o Vinho, as Gentes**

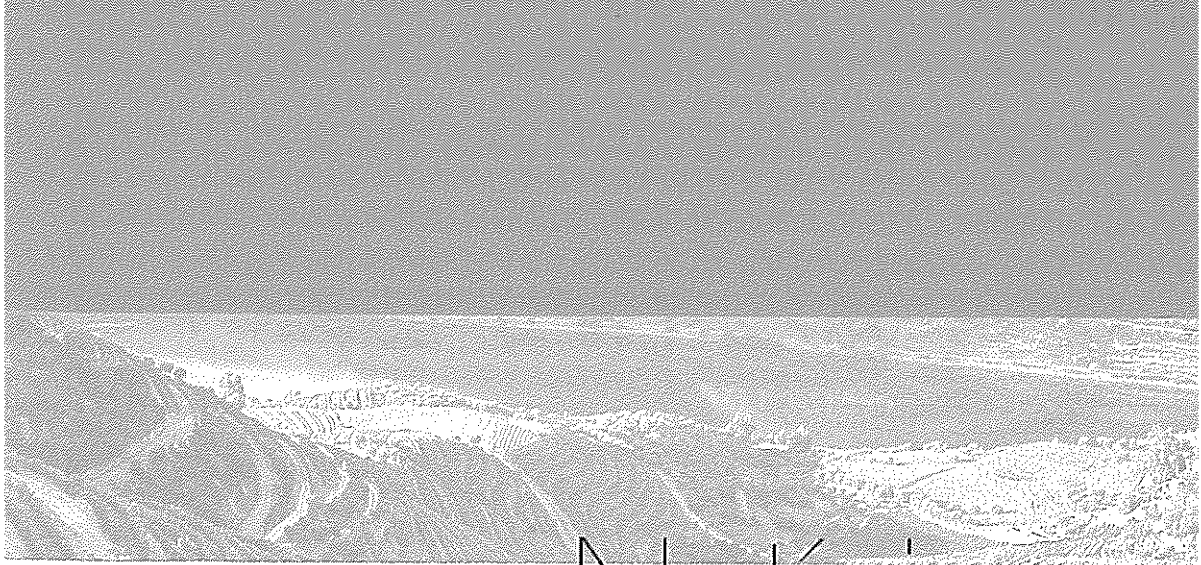
- Contexto da ligação do entrevistado com a região do Douro.
- A importância da vinha na vida da população.
- A vida e as gentes do Douro

**2. O percurso da vinha:**

- Preparação do terreno: como se fazia, como se estabelecia o vinhedo, em que altura do ano, quem o fazia, quais as castas mais usadas.
- Enxertia: em que consiste, em que altura se fazia, quem a fazia.
- Fertilização: que produtos eram usados, em que altura era feita.
- Poda: quem o fazia, quando se fazia. Os galhos tinham serventia?
- A cava: (enterrar a erva daninha) quando era feita
- A empa: (amparar a videira, posicionar os cachos) para que servia, quando e quem a fazia
- A despoldra (destruição dos gomos dormentes)
- Tratamento de moléstias: que moléstias, como se tratavam.

**3. A Festa da Vindima:**

- Como se vivia o tempo da vindima
- Como se sabia que as uvas estavam prontas para colher;
- Como se preparava a vindima (lavar dos cestos, lagares, etc.)
- Quem era o rogador, quem o contratava.
- O que era a roga, como era constituída (homens, mulheres crianças)
- De onde vinham, o que traziam, como se vestiam. (Música?)
- Como eram as condições de trabalho: quantas horas, quantas refeições, o que se comia, onde se dormia (cardenhas). Quem cozinhava? A comida era para todos igual?
- O trabalho era distribuído por igual para homens e mulheres? O que faziam as crianças?
- O que fazia o feitor ou o patrão?
- Quanto pesava um cesto?
- Como eram levados para o lagar?
- Como terminava a vindima? Havia cantares e danças?
- Como se fazia a piza? Ia tudo para o lagar ou fazia-se o desengaço?
- Quem a fazia? As mulheres pisavam o vinho?
- Havia música durante o pisar do vinho?
- O que é a sova?
- Como se via estava com o teor de açúcar desejado?
- Como se fazia o envasilhamento e a trasfega?
- Como se destinava o vinho de consumo e o vinho do Porto
- Que outros produtos se faziam?
- Como era a viagem de barco rabelo?



# Notícias

este vinho foi baptizado com o nome Porto, deste trabalho sairão também importantes pistas metodológicas e saber sedimentado sobre a relação complementar entre a cidade do Porto e a região duriense.

No acto de lançamento usaram da palavra o Coordenador Científico do GEHVID, Prof. António Barros Cardoso que explicou o plano original desta obra que colheu apoio da Porto 2001 e foi acolhida pela editora Afrontamento e deu nota de algumas alterações e ajustes entretanto ocorridas. O Coordenador do volume, Prof. Brochado de Almeida, referiu-se demoradamente ao seu conteúdo, às lacunas bem como aos caminhos futuros a trilhar pela investigação histórica no sentido de as preencher. Na mesma sessão, por parte da editora Afrontamento tomou a palavra o Dr. José Ribeiro que salientou igualmente a importância da obra e explicou o sentido com que acarinhou desde a primeira hora a sua edição.

No final foi servido um Porto de Honra ao muito público presente que teve oportunidade de conviver com alguns dos autores que estiveram presentes na sessão.

---

No dia 24 de Novembro de 2006, foi lançado em Tabuaço, com o apoio da Câmara local, o volume das actas do Seminário “O Douro Contemporâneo”. Na sua génese está a realização no âmbito do GEHVID do Projecto “O Douro Contemporâneo – Sociedade, Economia e Instituições”, sob a direcção do Prof. Gaspar Martins Pereira, financiado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia. O livro foi apresentado pela Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria de Fátima Sá e Melo Ferreira.

---

## Participação em congressos nacionais e internacionais

Alguns congressos nacionais e internacionais estão já habituados à presença de investigadores do GEHVID. A isso ajuda a perspectiva multidisciplinar que anima a realização de muitos trabalhos de investigação desenvolvidos no âmbito desta unidade de I&D. Em 2006 investigadores do GEHVID estiveram presentes nas seguintes realizações científicas:

- VII Seminário Iberoamericano “Viticultura y Ciencias Sociales”, realizado em Talca – Chile entre 3 e 4 de Janeiro de 2006. O GEHVID fez-se representar pelos seguintes Investigadores:

- Aurélio de Oliveira – “Os Vinhos em Portugal – Um sector de sucesso na agricultura bloqueada do Antigo Regime”
  - Carla Sequeira – “A Região Vinhateira do Alto Douro, entre o livre-cambismo e o protecçãoismo”
  - Fernando Peixoto – “O Vinho do Porto: do corporativismo à democracia. Singularidades do processo institucional do Vinho do Porto”
  - First International Congress of Mountain and Steep Slope Viticulture – Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura de Montagna e in forte Pendenza, realizado em Saint-Vincent (Vallée d’Aoste) – Itália, entre 17 e 18 de Março de 2006. O GEHVID fez-se representar pelos seguintes Investigadores:
    - Célia Taborda – “Social movements in the Douro region (1834-1855)”
    - António Barros Cardoso – “Pour quelle raison est née une des plus anciennes régions delimitées du monde? (1756)”.
  - II Seminário Internacional de História do Vinho – As Cidades do Vinho – Funchal 2006 – O GEHVID fez-se representar pelos seguintes Investigadores:
    - Fernando Peixoto – “Gaia: Cidade do Vinho do Porto”
    - João Viana Antunes; Jorge Pereira Araújo – “Itinerários em Terra de Gente e de Vinhos: Musealização de Vivências no Concelho da Meda”
    - Francisco Ribeiro da Silva – “O Vinho como mantimento quotidiano – séculos XVI-XVII (Regulamentação do seu Comércio na Cidade do Porto)”
    - Aurélio de Oliveira – “Monção: Um Centro Vinhateiro Bloqueado (1500-1822)”
    - Ana Sílvia Albuquerque Nunes – “A luta pela conquista de mercados internos de vinho no século XVII”
    - António Barros Cardoso – “Os Ingleses do Porto e o financiamento da produção vinícola duriense – século XVIII”
    - Lucília Nunes Pereira – “A crise vinícola e a decadência duriense na 2ª metade do século XIX”
    - Célia Taborda; João Rebelo; Leonida Correia – “Port Wine after World War II: A typical case of globalisation?”
  - XXVI Encontro da Associação Portuguesa de História Económica e Social – Açores – 2006. O GEHVID fez-se representar pela seguinte investigadora: Ana Sílvia Albuquerque Nunes com a comunicação “A Fiscalidade sobre os Vinhos no Porto de Setecentos”.
-

## Organização de conferências, exposições e congressos

No âmbito do Projecto Sapiens “Porto e Douro – Complementaridade intemporal” em Março de 2006, realizou-se na Faculdade de Letras da Universidade do Porto um ciclo de conferências

- 16 Março – Javier Maldonado Rosso (Universidade de Cádiz) – *Nuevas Interpretaciones del caracter de la viticultura del Marco del Jerez entre mediados de los siglos XVII y XIX.*
- 23 de Março – Rosario Lentini (Universidade de Palermo) – *Un vino inglese nel cuore del Mediterraneo: origini e caratteristiche del Marsala.*

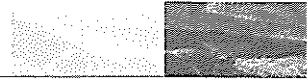
---

## Encontro “Douro Contemporâneo”

Realizou-se na Faculdade de Letras da Universidade do Porto em Maio de 2006 (5 e 6) no âmbito do projecto “O Douro Contemporâneo: Sociedade, Economia e Instituições, financiado pela FCT e pelo programa POCTI – Programa Operacional Ciência, Tecnologia e Inovação, participado pelo fundo comunitário europeu FEDER, um colóquio intitulado “O Douro Contemporâneo” que contou com a participação de especialistas de diversas universidades nacionais e estrangeiras. Juntaram-se aos investigadores do GEHVID que integraram aquele projecto, investigadores da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, da Universidade Lusíada, da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, da Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, do Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa, do Instituto Superior de Economia e Gestão da Universidade Técnica de Lisboa, do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, da Universidade Queen Mary de Londres, da Universidade de Boston e da Universidade de Berkeley/ Califórnia. Foi o seguinte o programa do seminário:

As instituições de regulação da Região Demarcada do Douro e dos seus vinhos

- Evolução dos regimes de regulação no sector do vinho do Porto (1756-1945).
  - *Marc Jacquinet*
- O Douro no tempo de Pombal
  - *António Barros Cardoso*



- O debate sobre a Companhia e as atitudes políticas no Douro (1820-1834)  
– *António Monteiro Cardoso*
- O tecido sócio-institucional da Região Demarcada do Douro (de finais do século XIX a meados do século XX): contributo para a sua caracterização  
– *Carla Sequeira*
- Peculiaridades do corporativismo no sector do vinho do Porto.  
– *Fernando Peixoto*
- A organização institucional na Região Demarcada do Douro: os desafios que se impõem  
– *Alberto Ribeiro de Almeida*
- O vinho do Douro. Acção e poder dos agentes sociais lamecenses entre 1800 e 1932  
– *João Nunes de Oliveira*
- Movimentos sociais no Douro na primeira metade do século XIX  
– *Célia Taborda da Silva*
- Elite política local de Vila Real – da Regeneração ao Estado Novo.  
‘ Quando a estação ditava a relação: viticultores e pastores no Alto Douro, na primeira metade do século  
– *L. Pinto da Costa*
- «Morte e ressurreição»: o Douro perante a filoxera.  
– *Gaspar Martins Pereira*
- A evolução das tecnologias vitícolas e o padrão da paisagem. O caso do Alto Douro Vinhateiro (ADV)  
– *Bianchi-de-Aguiar e Jorge Dias*
- Técnicas vitícolas e seu impacto na estrutura socio-económica da exploração duriense e na qualidade dos produtos  
– *Nuno Magalhães*
- ‘The Douro and its wine in the English imagination.  
– *Paul Duguid*
- The struggle to keep Port «the Englishman’s wine»: the shipping price of Portwine, 1750 to 1908  
– *Norman R. Bennett*

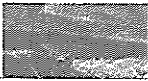
- A questão do álcool e a exportação de vinho para o Ultramar: o debate de 1902.  
– *Maria Goretti Matias*
- Trabalhar nas vinhas do Douro e do Ribatejo em meados do século XX  
– *Dulce Freire*
- Port wine after World War 11: a typical case of globalisation?  
– *J. Rebelo, L. Correia*
- Instituições, sobrevivência e crescimento empresarial no vinho do Porto  
– *Teresa da Silva Lopes*

### Ciclo de conferências – “250 ANOS DEPOIS”

No âmbito das comemorações dos 250 anos da criação da Região Demarcada do Douro, o GEHVID organizou no Museu do Vinho do Porto, durante os meses de Novembro e Dezembro de 2006, às Quintas-feiras o ciclo de Conferências “250 ANOS DEPOIS”. Foram os seguintes os temas abordados:

António Barros Cardoso	<i>250 Anos depois</i>
Célia Taborda	<i>Contestação social no Douro no período de instauração do liberalismo</i>
Carlos Brochado de Almeida	<i>Patrimónios do Douro</i>
José António de Oliveira	<i>Novos desafios no Vale do Douro Superior</i>
Henrique Gomes de Araújo	<i>Portugal e a Europa: o Tratado de Comércio com a Alemanha (1908)</i>
Vítor Teixeira	<i>A fé do vinho</i>
Maria Antonieta Cruz	<i>Em torno das elites durienses</i>
Francisco Ribeiro da Silva	<i>A importância diplomática do negócio do Vinho</i>

Ainda no âmbito das comemorações dos 250 Anos da criação da Região Demarcada do Douro, efeméride à qual o GEHVID se associou, realizou-se, em colaboração com a Reitoria da Universidade do Porto e Câmara Municipal do Porto, uma exposição alusiva ao acontecimento. A mesma esteve patente ao público no museu do Vinho do Porto entre 23 de Julho e 30 de Novembro de 2006. Nessa mostra,



estiveram em exposição várias peças pertencentes ao espólio da Quinta da Pacheca – Lamego.

A mesma exposição integrou fotografia da autoria de Lúcia Duarte. Na sequência foi publicado um catálogo com textos introdutórios dos investigadores António Barros Cardoso e Francisco Ribeiro da Silva.

---

## **Congresso Internacional “As Denominações de Origem Históricas no Panorama Vitivinícola Mundial”**

Igualmente enquadrado nas comemorações dos 250 anos da criação Região Demarcada do Douro, com o apoio do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto e da Comissão para as Comemorações dos 250 anos da Região Demarcada do Douro, o GEHVID levou a efeito a realização do Congresso Internacional “As Denominações de Origem Históricas no Panorama Vitivinícola Mundial”. Tratou-se de uma iniciativa conjunta das três entidades que fez reunir no Porto e na cidade da Régua reputados especialistas no âmbito da História da Vinha e do Vinho, do sector agro-indústria dos vinhos do Porto, nacionais e estrangeiros, bem como enumeras personalidades ligadas às estruturas produtivas da região duriense e ainda altos funcionários da União Europeia ligados à PAC.

---

## **Outras actividades**

### **Prova de Vinhos no átrio da Reitoria da Universidade do Porto**

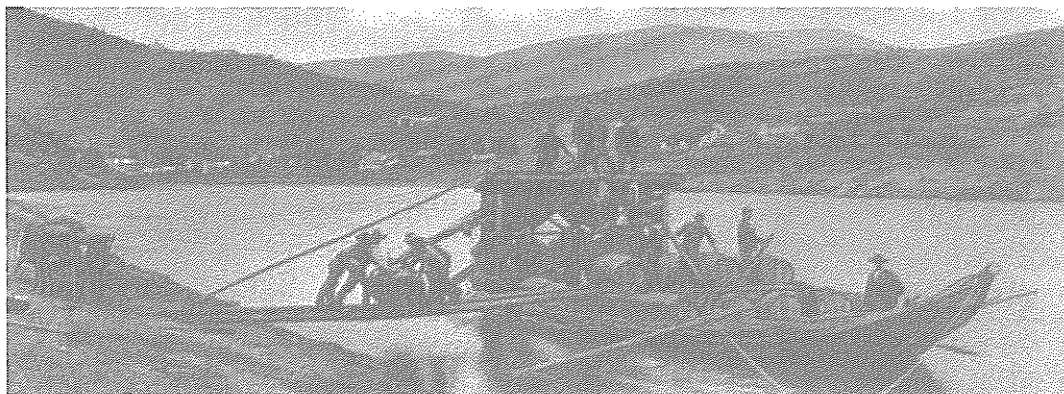
O GEHVID em colaboração com o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto e com o IRICUP – Instituto de Recursos e Iniciativas Comuns da Universidade do Porto, organizou uma prova de Vinhos do Porto comentada no átrio da Reitoria da Universidade. O evento decorreu com grande participação de personalidades convidadas, precisamente no dia 10 de Setembro, data onde há 250 anos foi assinado pelo punho de Sebastião José de Carvalho e Melo, primeiro ministro do Rei D. José I o alvará de criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Simultaneamente foi inaugurada uma exposição de fotografia sobre o Douro da autoria de Lucia Duarte.

### **Alijó – Exposição sobre a vida de Torcato Luis de Magalhães**

Ainda no âmbito das Comemorações dos 250 anos da Criação da Região Demarcada do Douro, a investigadora Carla Sequeira organizou com o apoio da Câmara Municipal de Alijó e da Fundação para a Ciência e a Tecnologia uma exposição sobre a vida de Torcato Luís de Magalhães – Um Paladino do Douro (1856-1929). Tratou-se de uma mostra em que foram salientados os aspectos evolutivos da região do Douro entre as décadas de 50 a 70 do século XIX. Esta exposição deu origem a um catalogo profusamente ilustrado editado conjuntamente pela Câmara de Alijó e pela Comissão das Comemorações dos 250 anos da Criação da Região Demarcada do Douro e que integra uma colecção de textos da autoria de Torcato Luís de Magalhães, importante fonte para um melhor conhecimento das problemáticas subjacentes ao movimento dos Paladinos do Douro.

### **Protocolo**

Em 2006 foi elaborado um projecto de protocolo com Arquivo Distrital do Porto para dar corpo a um dos objectivos do sub-projecto “Diplomacia e Viticultura” que resultou de uma parceria de colaboração entre os Professores Rui Ramos do Instituto de Ciências Sociais e Henrique Gomes de Araújo, do GEHVID. Do mesmo constou a inventariação do arquivo do Conselheiro Wenceslau de Lima. Foi acordada com o Arquivo Distrital do Porto – a disponibilização no site desta instituição do respectivo inventário. Em simultâneo, o site do GEHVID proporcionará idêntica facilidade de consulta ao espólio do Conselheiro Wenceslau de Lima que, desta forma, estará disponível ao público, mediante contacto prévio com os familiares depositários do referido espólio documental.



Carregação no Pinhão – Postal ilustrado, 1935

**Boletim de Assinatura a enviar ao**

GEHVID – Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Via Panorâmica s/ n 4150-564 Porto

# Douro

Estudos Documentos

**Assinante Individual (15€ /2 números) Nome:** \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_ N.º contribuinte: \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_ Instituição: \_\_\_\_\_

**Assinante Institucional (20€ /2 números) Nome:** \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

N.º contribuinte: \_\_\_\_\_ N.º de exemplares que deseja assinar: \_\_\_\_\_

Junto envio cheque n.º \_\_\_\_\_ do Banco \_\_\_\_\_

no valor de \_\_\_\_\_ à ordem de Faculdade de Letras da Universidade do Porto (GEHVID),

para assinatura individual/institucional (riscar o que não interessa) dos n.ºs \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ revista

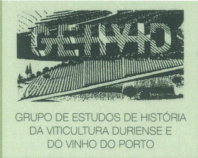
DOURO - Estudos & Documentos.







DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouro  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&  
DouroEstudos&Docun  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Docume  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouro  
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&



ISSN 0873-3899  
9 770873 389007