



O Ideário Patrimonial О идеарио

Na Rota dos Mosteiros
Património da Humanidade (e
outros Patrimónios)



O Ideário
Patrimonial
О идеарио

www.cta.ipt.pt

N. 07 // dezembro 2016 // Instituto Politécnico de Tomar

PROPRIETÁRIO

Centro Transdisciplinar das Arqueologias, Instituto Politécnico de Tomar

EDITORA

Ana Pinto da Cruz, Instituto Politécnico de Tomar

DIRECTORES-ADJUNTOS

Professora Doutora Teresa Desterro, Instituto Politécnico de Tomar
Professora Especialista Fernando Salvador Sanchez, Instituto Politécnico de Tomar
Doutor Gustavo Portocarrero, Faculdade de Belas-Artes, da Universidade de Lisboa (CIEBA)

CONSELHO CIENTÍFICO

Professor Catedrático Carlos Costa, Universidade de Aveiro
Professor Doutor Carlos Cupeto, Universidade de Évora
Professor Doutor André Luis Ramos Soares, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil
Professor Doutor Fabio Negrino, Università degli Studi di Genova
Professora Doutora Hália Santos, Instituto Politécnico de Tomar e Directora do ESTAJornal
Professora Doutora Maria João Bom, Instituto Politécnico de Tomar

DESIGN GRÁFICO

Gabinete de Comunicação e Imagem, Instituto Politécnico de Tomar

EDIÇÃO E SEDE DE REDACÇÃO

Centro Transdisciplinar das Arqueologias, Instituto Politécnico de Tomar

PERIODICIDADE

Semestral

ISSN 2183-1394

**ANOTADA DA ERC
REGISTADA NA INPI**

Os textos são da inteira responsabilidade dos autores



Índice

EDITORIAL	04
Introdução. O Mosteiro da Batalha e o(s) seu(s) Território(s) Joaquim Ruivo	06
Do Património Natural aos Patrimónios Culturais – a Singularidade do Cársico Estremenho Nuno Carvalho e Mário Oliveira	13
A Âncora de um Imenso Navio António Jorge Figueiredo	25
Património Industrial dos Antigos Coutos de Alcobaça António Maduro	44
Os Administradores da Fábrica do Juncal e a Real Casa da Nazaré Maria Filomena Costa Coelho da Silva Martins	57
Mosaico	66
Caixa Geral de Depósitos. Os Depósitos Públicos e o aparecimento da Junta do Crédito Público Joaquim Pombo Gonçalves e Helena Real Gomes	67
Territórios Culturais: Sagrado e Profano na Feira de São Cristóvão no Rio de Janeiro e suas relações com a Cidade, o Turismo e o Patrimônio Cultural Elis Regina Barbosa Angelo	78
Paisagem Cultural: Caminhos e Possibilidades da Educação Patrimonial como Experiência Interdisciplinar Lauro César Figueiredo e Marta Rosa Borin	103
Rio de Janeiro – Lisboa, um Programa de Estudos sobre Imagética: 10 anos de cooperação pedagógica e científica entre Universidades Maria Leonor García da Cruz	114

EDITORIAL



Editorial

Este número de Dezembro surge dividido em duas partes.

A primeira parte consta dos artigos produzidos depois das apresentações que tiveram lugar no III Fórum cuja temática versava sobre Patrimónios.

O III Fórum “Património Natural, Etnográfico e Arqueológico. Na rota dos Mosteiros Património da Humanidade – Alcobaça, Batalha e Tomar: outros patrimónios a salvaguardar” é organizado pelo Instituto Politécnico de Tomar, a Câmara Municipal da Batalha, o CITCEM (Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória»), o Mosteiro de Santa Maria da Vitória (Batalha) e o Convento de Cristo (Tomar), com o objetivo trazer a lume património natural, etnográfico e arqueológico que gravita na órbita do grande eixo de Património da Humanidade definido pelos mosteiros de Alcobaça e Batalha e pelo Convento de Cristo, em Tomar.

A relevância destes três monumentos transporta virtudes e também algumas dificuldades acrescidas no processo de estudo e valorização de “outros patrimónios”. De facto, a sua projeção internacional constitui uma garantia de um permanente interesse pela região, desde logo, em termos científicos, mas também numa perspetiva mais abrangente de fruição cultural. No entanto, também existe uma perceção de que a presença destas fortes marcas patrimoniais pode, se não devidamente tido em conta, absorver uma atenção, de alguma forma, propícia a um diminuto investimento em patrimónios relacionados entre si e que explicam, em boa parte, aqueles monumentos. Estes “outros patrimónios” representam, de resto, um manancial de valorização territorial suscetível de ser evidenciado de forma acrescida.

Como sucedeu nas edições precedentes, este fórum pretende abrir um espaço a estudos de investigadores de diversas áreas e cujos resultados e reflexões se pretende dar a conhecer, no interesse das comunidades que diariamente convivem com as suas paisagens, identidade e memórias e, neste caso, contribuir para potenciar, com utilidade recíproca, as valências de um eixo patrimonial de projeção inestimável.

A segunda parte consta de artigos enviados para publicação na Ideário como o artigo acerca do primórdios da CGD, e sobre tradições, costumes e ambientes de discussão teóricos vindo do outro lado do Atlântico (Brasil).

O conteúdo deste número é concerteza um convite a entrar no mundo da Ideário.

PATRIMÓNIO INDUSTRIAL DOS ANTIGOS COUTOS DE ALCOBAÇA

António Valério Maduro

Instituto Universitário da Maia, CEDTUR/CETRAD
avmaduro@gmail.com



Património industrial dos antigos coutos de Alcobaça

António Valério Maduro

Historial do artigo:

Recebido a 28 de julho de 2016

Revisto a 12 de dezembro de 2016

Aceite a 17 de dezembro de 2016

RESUMO

O complexo industrial monástico indissociável da arquitetura agrária e da distribuição espacial dos frutos da terra encontra-se soberanamente representado nas granjas e quintas que o mosteiro explorava diretamente ou dava de foro. Assim arrecadavam-se os frutos de lavra própria ou de terceiros no âmbito da economia senhorial, transformava-se a azeitona em azeite, as uvas em vinho, os cereais em farinha.

A instalação de unidades industriais para além de considerar a proximidade geográfica da exploração e a facilidade de controlo por parte da instituição que exercia o direito de monopólio, respondia, igualmente, ao critério da energia, tal situação implicava um aproveitamento eficaz das linhas de água que sulcavam o território. A vantagem do motor hidráulico explica que o rio Alcoa, o único curso de água de regime permanente, recebesse os principais assentamentos industriais. Mas nem todas as unidades podiam beneficiar da força das águas, nomeadamente os lagares que estavam adstritos aos olivais que enfeitam a charneca serrana e cuja força motriz dependia do gado de canga.

Entre os finais do século XIX e as primeiras décadas do século XX assiste-se ao abandono e destruição deste património industrial, em virtude da natural obsolescência tecnológica ou da tomada do seu espaço de implantação por outras indústrias.

Temos como objetivo da presente comunicação analisar algum deste património que se filia na arqueologia industrial em articulação com o espaço e tela agrária que lhe servia de referente. Pretendemos ainda suscitar interesse a uma visita a este património ameaçado, dar-lhe visibilidade e, eventualmente, contribuir para a sua ulterior qualificação.

Palavras-Chave: Cister; Mosteiro de Alcobaça; Património Industrial

ABSTRACT

The monastic industrial complex, which is inseparable from the agrarian architecture and from the agricultural distribution of the fruits of the Earth, was supremely represented in the granges and farms directly explored by the monastery or given as a privilege. This way, they kept the

products of their own cultivation or the ones of the given privileges according to the manorial economy, the olives were changed into olive oil, the grapes into wine and cereals into flour.

The creation of industrial units, besides paying attention to the geographic proximity of the agricultural exploration and the easy control made by the institution which owned the right of monopoly, equally considered the energy criterion which implied a correct use of the waterlines that furrowed the territory. The advantage of the hydraulic engine, explains that the “Alcoa” river, the only permanent watercourse, received the most important industrial settlements. However, not all industrial units could benefit from the water force, namely the oil-presses attached to the olive groves which adorn the moorland mountain and whose motive force depended on cattle yoke. Between the last years of the 19th century and the first decades of the 20th century, this industrial heritage was abandoned and destroyed due to the natural technological obsolescence, or to the occupation of its place by other industries.

Our communication aims to analyze some of this patrimony, which proceeds from the industrial archeology together with the agrarian fields used as a reference. Moreover, we want to promote the interest to visit this threatened heritage, highlight it and, eventually, contribute to its further qualification.

Key-words: Cistercian monastery; industrial heritage

1. Introdução

Entre os séculos XVII e XVIII o senhorio alcobacense conheceu uma profunda transformação agrária que ampliou a renda e modificou a paisagem. Os monges exibem não só um pensamento coeso e estruturado sobre o território, como um notável espírito de iniciativa, de ordenamento e gestão do espaço em áreas culturais, tanto em função das aptidões produtivas do solo e da adaptação cultural das plantas, como da capacidade/incapacidade de regadio, assim como uma superior vontade de mercantilização da economia do domínio senhorial e numa rutura decisiva com os critérios estritos da autarcia. Verifica-se, na realidade, um concerto ente a manutenção de culturas de autossuficiência (dinâmica senhorial) e de mercado (dinâmica capitalista). A inovação manifesta-se não só na adesão a novas culturas, como em novos afolhamentos e rotações culturais, na racionalidade e compasso que acompanha os diferentes frutos da terra, no termo da promiscuidade cultural entre vinhas e árvores de fruto e culturas arvenses de consociação, na plantação de pomares estremes de espinho, pevide e caroço, no aprimorar dos métodos e técnicas de trabalho da terra que permitem suprimir o pousio e alcançar o teto da produtividade do Antigo Regime.

Estes monges agrónomos conduzem a partir das granjas/quintas uma verdadeira revolução cultural aproveitando áreas marginais ao trato agrícola. A capacidade de transformar o espaço selvagem num espaço produtivo tem eco tanto nos cronistas da Ordem, como nos viajantes ilustrados que estanciam na hospedaria monástica. Nestes curtos relatos dá-se conta do estado da arte agrícola no território dos coutos que, por sinal, era evocada como exemplo dado o estado geral de abandono do país. Esta revolução na estrutura agrária não só transforma a paisagem e a respetiva tela cultural, como implica uma política de atracção de gentes para os trabalhos da terra.

Esta nova arquitetura produtiva centra-se nos territórios de fronteira dos coutos. No extenso plaino, que serve de regaço à Serra dos Candeeiros, de características cársicas e povoado por matos e floresta de folhosas, os monges disseminam, a partir de meados do século XVII e ao longo do século XVIII, a cultura da oliveira obedecendo as plantações a um critério de compasso,

de que são exemplos notáveis os olivais da Quinta de Val de Ventos com 60.000 pés e os olivais do Santíssimo das Ataijas com cerca de 18.000 árvores. As carreiras de maior dimensão podiam conter entre uma a duas centenas de árvores. A orientação desta malha quadriculada respondia a critérios climáticos de modo a otimizar o benefício da exposição solar, evitar o ensombramento de umas árvores pelas outras, proteger de ventos dominantes. O traçado simétrico das plantações facilitava os trabalhos culturais, nomeadamente as lavouras de pão e permitia o trânsito de carros de bois para escoar a safra da azeitona. Para dar vazão aos milhares de alqueires de azeitona que resultam das extensas plantações são mandados levantar pelo Mosteiro vários lagares de azeite.

No domínio do litoral, aproveitando as férteis campinas, a planta do milho americano torna-se soberana entrando em consociação com o feijão branco. A difusão do milho maiz nas terras de campo do Valado, Cela e Alfeizerão faz multiplicar as tulhas e arcas de arrecadação, excedente generoso que induz alterações na dieta alimentar dos povos dos coutos e favorece os registos demográficos. Frei Manuel de Figueiredo na resposta às Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal (1787), ao pronunciar-se sobre as produções e consumos da comarca de Alcobaça, refere que “he muito o milho grosso, que as vezes sobe a preço caro, por ser o género, de que mais se sustentão estes povos” (MADURO, 2013:340). O pão dos camponeses passa a ser a broa de milho. O milho também entrava na dieta alimentar sob a forma de sopas (as migas) e papas. O consumo do trigo pelas classes populares restringia-se ao período de espera do milho novo. O novo cereal também passa a entrar na dieta de suínos no período de engorda e amamentação facilitando a estabulação animal.

Com determinação e conhecimento tecnológico o mosteiro manda proceder ao enxugo das terras de campo suprimindo pauis, ao desvio e reordenação do leito dos cursos fluviais, à distribuição por meio de valas e engueiros das águas de rega, com portas de maré e a dragagem da foz do rio da Abadia evita-se o avanço do mar e a salinização dos campos (MADURO, MASCARENHAS; JORGE, 2015). Graças a estas intervenções pesadas de engenharia hidráulica conquistam-se terras para a lavoura e multiplicam-se os frutos. Num arranjo feliz plantam-se florestas de pinho para travar o movimento das areias e os agrestes ventos marítimos, confluência de fatores que poderia levar a perder as culturas. Inovadores por natureza, os cistercienses, a escassos anos de abandonarem a sua casa secular (década de 20 do século XIX), ensaiam a cultura do arroz na Quinta do Campo e de Alfeizerão, cultura que pela fadiga que impunha à terra vai alternar com o maiz em ciclos de dois a três anos (MADURO, 2011:247).

A excelência da organização do espaço agrário tem eco nos relatos de viagem setecentistas e oitocentistas dos estrangeiros. William Beckford, falando das terras de campo, refere que “aquí tudo sorria; cada nesga de terra era aproveitada ao máximo, graças à perfeição e bom uso do sistema lombardo de irrigação. Cada casa era manifestamente um núcleo de industriosa prosperidade, com o seu quintal bem cercado de muros e profusamente embelezado pelas abóboras e melões, com as suas bicas de água abundante, as suas vinhas, figueiras e espaldeiras de romãs” (BECKFORD, 1997:92). No mesmo sentido de desenvolvimento se pronuncia William Morgan Kinsey: “The road hence to the Comarca town of Alcobaça led us through a well-cultivated country abounding with woods and green meadows, and producing large quantities of corn and Great variety of fruits (...) The system of agriculture pursued in this district is excellent, and may be entirely attributed to the superior knowledge of Bernardine brethren in all masters connected with rural economy” (KINSEY, 1829:440).

A vitória do milho grosso produziu transformações culturais assinaláveis no território dos coutos. O novo cereal trouxe para a ribalta a prática do regadio que reforça a colheita das searas, operou transformações assinaláveis nos sistemas e tecnologias de debulha, as eiras redondas trigueiras de piso de terra batido dão lugar às eiras quadrangulares lajeadas importadas do noroeste, o instrumental de debulha também se modifica em vez das récuas de gado e dos

trilhos utilizados no trigo domina o malho ou mangual para percutir as pesadas espigas e soltar o grão, nos cómodos de seca (espigueiros fixos e móveis e telheiros de apoio) e arrecadação (multiplicam-se os celeiros e tulhas para fazer face aos índices de produtividade da planta estimados ente trinta a trinta e dois alqueires por alqueire semeado), dá primazia nos engenhos de moagem às pedras segundeiras (1), reordena a hierarquia na paleta cultural relegando o trigo para segunda posição, assim como os tipos de rotação e consociação com outras plantas e vitima os milhos miúdos (os milhos de passarinho). Por meados do século XIX, os concelhos que pertencem ao distrito de Leiria, não cultivam o milho-miúdo, semeando exclusivamente a variedade branca e amarela do milho grosso (2). Em 1865, a comarca produz 400.000 alqueires de milho (a colheita de trigo só representa 1/5).

2. Património lagareiro e molinológico

O mosteiro exercia, grosso modo, o monopólio sobre os meios de produção (pisões, serrações...) e transformação dos frutos da terra (lagares de azeite e vinho, moinhos de vento e de água). Relativamente à moagem de azeitonas e extração de azeite o foral manuelino de Alcobaça garantia este direito, com a obrigação do Abade mandar reparar e aparelhar os lagares, pois não o fazendo os camponeses podiam dar a moer a sua azeitona noutros lugares. Se os lagares de azeite eram preservados na administração direta, os moinhos de cereais são ordinariamente dados de foro.

Ao contrário dos moinhos de água que laboram em todas as estações, salvo o risco de secas ou de enxurradas, os lagares de azeite iniciam o seu ciclo de laboração no mês de dezembro, podendo, em anos de safra abundante e de condições climatéricas favoráveis à maturação da azeitona recuar este prazo a meados do mês de novembro. O trabalho do lagar dependia de ser ano de safra, entre três a quatro meses e meio, ou contrassafra, entre dois a três meses (3).

O funcionamento do lagar não era igual para todas as unidades, variando consoante a área de olival que lhe estava circunscrita e a capacidade da indústria (número de varas; tração a sangue com gado bovino ou hidráulica...). Quanto à força motriz, a moenda podia ser hidráulica (neste caso, esta indústria associava-se, frequentemente, aos moinhos de água constituindo conjuntos como o da antiga Fervença), de canga bovina, ou em sistema misto, recorrendo ao gado quando a energia das águas não era suficiente para mover as galgas do engenho.

A falta de constância das linhas de água que cruzavam o território dos coutos obrigava a apetrechar os lagares hidráulicos do Mosteiro com moinhos tocados a sangue ou seja por gado de canga. Era o caso do lagar das Antas (Évora de Alcobaça) e do lagar da Laje (Azenha de Baixo, Turquel), cujos engenhos eram acionados pela ribeira das Antas. Esta opção estratégica também foi adotada no lagar da Quinta de Chiqueda (Prazeres de Aljubarrota) (4). Prevenia-se, desta maneira, os entraves para a indústria de ocorrências prolongadas de seca ou de enxurrada.

No caso dos moinhos ao motor hidráulico acrescia a força dos ventos. Mas enquanto na corrente hidráulica era garantida uma constância, o motor eólico era naturalmente imprevisível. O trabalho dos moinhos a vento estava comprometido pelo vento suão que limitava a atividade ao período matinal. A sua laboração restringia-se aos meses de Julho a Outubro. Todas estas limitações secundarizavam estes engenhos que serviam de apoio à moagem nos períodos estivais, nomeadamente quando a rega das novidades subtraía a água necessária aos casais de mós.

Os lagares são instalações amplas, abrigadas do sol e de pé baixo. O piso de terra batida e a cobertura de telha vã contribuíam para manter uma temperatura baixa e uniforme, favorável à conservação da azeitona entulhada e do azeite arrecadado nas talhas cerâmicas e nas pias de



pedra lioz. Independentemente do concurso do motor de água ou de sangue que animava a moenda, as prensas dos lagares do Mosteiro eram todas do sistema de vara. As maiores instalações possuíam oito varas, como é o caso do lagar da Ataija de Cima (5), do lagar da Lagoa Ereira (6) e do lagar da Fervença, ao qual foram acrescentadas duas varas (7). Os lagares que dispunham de mais de quatro varas possuíam sempre dois moinhos. Os moinhos distinguiam-se pela força motriz hidráulica ou animal, pela capacidade de receber azeitona do seu pio, pelo número de galgas (entre duas a quatro), etc.

Idêntica situação de solidez do edificado caracteriza os engenhos de moagem. Os moinhos do mosteiro são construções sólidas de pedra crua ou rebocada com cobertura de telha. Estas unidades destacam-se pelo espaço privilegiado do seu assentamento, pela dimensão do edifício e número de “engenhos correntes e moentes”, mobilizando em média três a quatro casais de mós alveiras e segundeiras. As valas dos moinhos funcionam solidariamente, conduzindo as águas a outros engenhos, como lagares de azeite, assim como, graças a derivações no seu ramal, servem a rega dos campos. A fim de prevenir o ímpeto das águas ou facilitar a sua guarda o leito do rio é servido de açudes que não raras vezes servem de viveiros de peixes e de criação de aves que beneficiam do alimpalho dos moinhos.

Os períodos destinados à limpeza das valas podiam implicar a redução das rendas ou foros. Esta contração da renda também se verificava no período das regas do milho e das hortas que ocorriam de maio a setembro.

A azeitona que não tinha vez no moinho era arrecadada em tulhas de pedra ou madeira, amontoada e salgada. O monopólio do lagar implicava que a azeitona das propriedades monásticas fosse a primeira a ser laborada não se depreciando nas tulhas. Já os cereais, arrecadados secos, esperavam nos celeiros e arcas as necessidades de consumo.

Para fabricar o azeite pagava-se maquia (prestação fixa que representava a dízima do melhor azeite), entre outros encargos, conforme o uso e costume da região, dos quais se contam a entrega de cereais para ração das juntas de gado ao serviço do engenho, de géneros para os lagareiros, de lenha para a caldeira, de azeite para a iluminação do lagar, etc. A estes tributos acrescia o direito senhorial do quinto da azeitona no pé da árvore. Os cereais eram igualmente taxados com o quarto, a dízima, a maquia do moinho.

Para arrecadar o azeite utilizavam-se depósitos de cantaria e vasos cerâmicos. No território dos coutos a olaria era preterida pela pedra (8).

Os foros e rendas dos moinhos estão relacionados com o estado das instalações, o número de casais de pedras moentes, a natureza do curso de água, a localização e a inclusão de logradouros, o que incorpora o pagamento do dízimo das novidades. O foro numa economia debilmente monetarizada implicava a entrega de cereais, leguminosas secas, animais (galinhas, galos capões, carneiros e porcos), alguns géneros, como cera e azeite. O cereal transportado para os celeiros da Ordem devia vir limpo e ser da terra e não de tulha, ou seja, cereal do ano.

Passamos, de seguida, a tratar algum do património industrial que, não obstante o estado de ruína, poderia ser classificado, intervencionado e conservado consoante o parecer e suporte técnico. Este património sobre o qual vou tecer uma breve história de vida podia vir a integrar uma rede de núcleos museológicos estabelecendo uma ponte entre o território e o edificado monástico, situação, aliás, que o projeto não concretizado do Museu dos Coutos de Alcobaça já parcialmente contemplava (FIGUEIREDO, 1996:40-51). Nesta perspetiva reforçar-se-ia a ligação entre o Mosteiro (Património Mundial da Humanidade a partir de 1989) com o antigo território coutado, nomeadamente com o património rústico, condição indispensável para cimentar e fornecer conteúdo à própria narrativa do monumento, ao mesmo tempo que se carrega maior

inteligibilidade e se esclarecem e fortificam os laços identitários e diferenciadores da região de Alcobaça, assim como se gera maior lastro para uma aplicação no terreno de uma economia de matriz cultural alicerçada em torno da marca de Cister.

A obsolescência tecnológica resultou no abandono destas instalações protoindustriais. Assim aconteceu aos lagares de azeite sobreviveram que à derrocada do regime senhorial. A maior parte dos moinhos de cereais foi tomada por novas instalações industriais a fim de se apropriarem do apetecível motor hidráulico, indústrias essas que, por seu turno, também já foram desativadas, como é o caso da Fábrica de Fiação e Tecidos da Fervença. A escassez patrimonial traduz, de facto, a erosão irreversível do tempo, emagrecendo significativamente os elos de ligação que poderiam não só enriquecer o discurso, como balizar a atuação do Mosteiro como eixo central e aglutinador de um corpo patrimonial disperso. Convém, pois, inventariar, classificar e reabilitar este património arquitetónico rural, peças que dão testemunho das infraestruturas produtivas e do aparato tecnológico, assim como da arquitetura económica e social da região, das relações sociais de produção...



Figura1. Casa do Monge lagareiro, Ataíja de Cima, S. Vicente de Aljubarrota. **Fonte:** A Maduro

Começamos pela mais emblemática unidade industrial, a Casa do Monge Lagareiro, a única instalação que abordamos que foi classificada como imóvel de interesse público, o que não impediu o acentuado estado de ruína e degradação. Joaquim Vieira Natividade que ainda muito jovem conheceu a tapada onde se localiza o complexo lagareiro descreve o espaço: “Dentro de uma cerca, na vizinhança da Lagoa Ruiva, erguia-se a vasta edificação com ampla alpendrada em cujas paredes se abriam, graciosamente, os nichos do pombal. Oito varas gigantescas, quatro de cada lado, peso contra peso, ocupavam o primeiro compartimento (21,80 m x 11,10 m). Seguiu-se-lhe a casa dos moinhos (35, 50 m x 9,50 m) com as tulhas para a azeitona, numerosas mas de pequenas divisões, em parte embebidas nas grossas paredes. Os estábulos ocupavam outro compartimento separado. Junto ao lagar, e voltada a nascente, levantava-se a residência do frade-lagareiro, na fachada da qual ainda hoje se veem as armas do Mosteiro, de curioso desenho. No rés-do-chão deste corpo, guardava-se o azeite em grandes pias de pedra” NATIVIDADE, sd:70). A sua implantação está de portas meias com a Lagoa Ruiva, cuja água era

indispensável para abastecer as quatro caldeiras do lagar destinadas à escalda e queima das azeitonas durante a prensagem. A água era aliás encanada para uma casa do poço (9).

Esta unidade industrial será eventualmente coeva do olival do Santíssimo, olival mandado chantar a partir de meados do século XVII. Assegurava-se assim os meios técnicos para lavar a safra do majestoso olival que ao termo de vida do instituto monástico contava com cerca de 18.000 pés (10). Sabemos que o lagar já laborava em 1714 no âmbito de uma sentença da coroa contra os oficiais da câmara da vila de Aljubarrota que tinham decretado proibir que se desfizesse azeitona no lagar (11). O imóvel conheceu reparações no triénio de 1772-1776 segundo consta nas notas da administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, a quem o imóvel estava adstrito: “Despendi no concerto das cazas de Atahije, lagares, e em cal, jornaes de pedreiros, e carpinteiros, e madeira, tudo por vários preços, trinta e outro mil sento e secenta réis” (12). Outras obras voltam a ser realizadas, nomeadamente “com pedreiros e serventes em vários concertos, portaes novos para o armazém e carroto da cal (...)” (13).

A modernidade das instalações verifica-se na separação entre a área dedicada aos moinhos de sangue (canga bovina) de três galgas, das prensas de vara (acompanhadas pelas oito tarefas de barro terçado para recolher o azeite) e pias que guardam o azeite depois de arrancado às tarefas. O lagar possuía ainda três palheiros (de fora, da entrada e do meio) e estábulos para os animais que serviam nos engenhos e carreavam a azeitona. A casa do monge lagareiro, monge converso que supervisionava as artes de laboração do azeite e a contabilidade do lagar, constituía outro corpo separado do lagar e nos baixos deste imóvel situava-se o armazém de azeite. As condições físicas de excelência que este lagar exibia e que se inscreviam nos ditames da racionalidade dos novos tempos e, claro está, nos conselhos contidos nos tratados agronómicos, nomeadamente do académico Dalla Bella nas suas Memórias e Observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite em Portugal (1784) rompiam com o uso e costume. De facto, as instalações lagareiras juntavam usualmente no mesmo espaço engenhos, prensas e depósitos do azeite com evidentes problemas de higiene e salubridade, nomeadamente da convivência do gado junto a tulhas, pias e talhas.

Na atualidade o imóvel está reduzido a um corpo de ruínas da casa denominada do monge lagareiro que ainda exhibe a pedra de armas do Mosteiro. O lagar foi demolido na segunda década do século XX. Numa escritura de empréstimo datada de 1912, como caução da hipoteca faz-se menção das casas e lagar (14). Já na venda deste património rústico, efetuada em 1920, dá-se nota de “uma casa alta de primeiro andar (casa do monge lagareiro) com loja, metade duma arribana e chouso de sementeira no sítio da Lagoa dos Frades ou Quinta (...)”, o que comprova que o lagar já não existe (15).



Figura 2. Lagar das Antas, Évora de Alcobaça. **Fonte:** A. Maduro.

Frei Manuel de Figueiredo referindo os encargos que o Mosteiro tem que suportar com a manutenção das unidades industriais refere o lagar das Antas mencionando ainda que os povos pedem a sua ampliação (16). Esta instalação, eventualmente setecentista, com uma área de (40mx15,50m), dotada de seis varas e três caldeiras que beneficiava do motor hidráulico do ribeiro das Antas, mas o fraco débito do curso de água obrigava a outro moinho tocado por gado



Figura 3. Lagar da Laje, Azenha de Cima, Turquel. **Fonte:** A. Maduro

Este lagar com uma área de (36mx14m) possuía quatro varas e dois moinhos (um hidráulico e outro movido por animais). O lagar da Lage foi remodelado em 1910, altura em que terá sido instalado um engenho de tração animal com três galgas e raspadeira. Nos anos cinquenta ainda trabalhavam as quatro varas do lagar, tendo sido instalada uma prensa hidráulica.



Figura 4. Açude da Fervença, Maiorga. Fonte: R. Rasquilho

Na Fervença, como já mencionámos, tinha o Mosteiro a maior concentração de unidades industriais, nomeadamente três moinhos (que somavam dez casais de pedras) e um lagar de azeite com oito varas (17) que vai ser ampliado com mais duas varas (18). A carta de Foral da vila Maiorga mostra que já existiam os moinhos da Fervença (NATIVIDADE, 1960:69). Iria Gonçalves apenas fala dos Moinhos da Fervença de Baixo e de Cima, o que comprova que o moinho do Meio é posterior (GONÇALVES, 1989:117). Este espaço privilegiado ainda possui engenhos para o fabrico de papel com o aforamento das águas a Manuel Gois (NATIVIDADE, 1885:13). No ano de 1552, o Mosteiro manda assentar o lagar de Azeite, o que demonstra o abandono do fabrico de papel (19). Este lagar sofreu remodelações como se pode observar nas despesas do triénio de 1732-1734 com cabouqueiros que quebraram a pedra para o lagar da Fervença (5.280 réis) e com pedreiros que assentaram as pedras para encanar as águas (20). Para serviço dos moinhos e lagar manda-se levantar um imponente açude e valas, obra que se deve à intervenção do cardeal D. Henrique. Como se pode observar estes moinhos reequipam-se com mós segundeiras ao longo do século XVIII para responder às plantações do milho nas terras de campo, como bem testemunham os contratos notariais ao determinar que as entregas dos respetivos foros sejam exclusivamente em milho (21).

Com a extinção da Ordem em Portugal os bens do suprimido Mosteiro vão a hasta pública, sendo no caso da fervença adquiridos por Bernardo Pereira de Sousa (22). A herdeira, Ana Pereira de Sousa da Trindade, vai dar de aforamento perpétuo (40.000 réis ano), em 1875, o prédio de moinhos e lagar a Joaquim Ferreira D'Araújo Guimarães, com a obrigação do foreiro

estabelecer no prazo de quatro anos uma fábrica de fiação e tecidos, o que irá conduzir à demolição do conjunto (23).



Figura 5. Moinho da Fontinha, Alcobaça. Fonte: R. Rasquilho

Embora não pertencente ao Mosteiro, o Moinho da Fontinha (de duas pedras alveiras e duas segundeiras) constitui outro imóvel a merecer um plano de intervenção. A sessão camarária de 13 de fevereiro de 1837 refere que “se desse de aforamento perpétuo pelo foro anual de 1200 reis o terreno onde Francisco Pereira da Trindade tem feito umas casas que servem de moinhos na Fontinha na rua de baixo” (24). Saliente-se que este proprietário e negociante possui o domínio útil do moinho da Praça, do moinho do Mosteiro, e a propriedade plena da Fontinha (contando no total com 15 pedras correntes e moentes). Para se perceber o valor desta unidade industrial basta referir que num arrendamento celebrado por três anos, em 1842, a renda era de oito moios de pão meado (240 alqueires de trigo e 240 de milho). Este moinho cessou a atividade por volta da década de 50 do século XX, sendo, na altura, designado por moinho da Eupépria, nome da sua proprietária.

3. Conclusão

O património industrial arrolado e contextualizado no presente texto necessita de ser encarado pelos poderes públicos e população como uma marca imprescindível do passado a fim de se conhecerem as dinâmicas sociais, económicas e tecnológicas da região. A rarefação deste tipo de património considerado demasiado tempo como não património ou património menor constitui mais um imperativo para a sua urgente salvaguarda e musealização.

Ao elaborar o historial de vida destas unidades de transformação dos frutos da terra visa-se constituir um ponto de partida para a sua ulterior classificação e requalificação. Este trabalho poderá, eventualmente, contribuir para a elaboração de roteiros de visita aos antigos espaços

produtivos, para dar visibilidade a estes bens patrimoniais e alertar a sociedade civil do seu valor histórico e cultural, assim como da sua potencialidade no âmbito do turismo cultural.

NOTAS

(1) Arquivo Distrital de Leiria, Governo Civil, Atividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912): «Declarações sobre o estado dos moinhos de farinha no concelho de Caldas da Rainha em 1884, dando cumprimento ao Regulamento de 30 de Junho de 1884».

(2) O Leiriense, 190, 7 de maio de 1856.

(3) Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Mosteiro de Alcobaça, Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1718-1719-1720; Fevereiro de 1718-1719-1720; Março de 1718); Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça, nº2 (1729-1732), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1730-1731-1732); Livro das Despesas do Convento de Alcobaça, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1748, 1750; Março de 1749).

(4) Arquivo Distrital de Leiria, Cartório Notarial de Alcobaça, 1ºof., lv.104, 16 de Julho de 1895.

(5) Arquivo Histórico do Ministério das Finanças, Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, fl.498.

(6) A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, fl.498v.

(7) Dicionário Geográfico (3ª parte, questão 16 – Maiorga); A.N.T.T., Carta de Arrematação 434 A.

(8) Biblioteca Nacional de Portugal, códice 1490, fl.52.

(9) A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fls.7-11, 22 de Outubro de 1901.

(10) A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça, fl.35v.

(11) A.N.T.T., Livro de Privilégios, Jurisdições, Sentenças, Igrejas deste Real Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, Ordem de Cister, Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, Livro 5.º de Sentenças fl.455. Agradecemos esta informação ao investigador Miguel Portela.

(12) A.N.T.T., Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.7.

(13) A.N.T.T., Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.20.

(14) A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.5, fls.31-32, 6 de Dezembro de 1912.

(15) Conservatória do Registo Predial de Alcobaça, lv.129, fl.7, 17 de Abril de 1920.

(16) B.N.P., códice 1493, fl.43.

(17) A.N.T.T., Dicionário Geográfico (3ª parte, questão 16).

(18) A.N.T.T., carta de arrematação 434A, registo 3.635.

(19) A.N.T.T, Livro de Privilégios, Jurisdições, Sentenças, Igrejas deste Real Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, Ordem de Cister, Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, Liv. 92, fl. 44v.

(20) A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132.

(21) A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fls.28-29, 13 de Junho de 1840; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fl.52, 4 de Agosto de 1840.

(22) A.N.T.T., cartas de arrematação, lv. 434 A, registo 3.632; A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.434 A, registo 3.663; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.81-82, 28 de Julho de 1854.

(23) A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fls.55-56, 11 de Janeiro de 1875.

(24) Biblioteca Municipal de Alcobaça, Livros de Acórdãos das Sessões Camarárias, nº6, fls.45-47.

BIBLIOGRAFIA

BECKFORD, William – **Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem.** (Introdução, tradução e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa: Vega, 1997.

FIGUEIREDO, Maria Olímpia – Continuar Cister. Conhecer, memorizar, compartilhar os valores patrimoniais dos coutos cistercienses. In **Espaços Adepa 1**, 40-51.

GONÇALVES, Iria – **O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV.** Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, 1989.

MADURO, António Valério – **Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX).** Porto: ISMAI, 2011.

MADURO, António Valério – O Inquérito Agrícola da Academia Real de Ciências de 1787. O Caso da Comarca de Alcobaça. In **Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património.** Tomo III, 2013, p.319-354.

MADURO, António Valério; MASCARENHAS, José Manuel de; JORGE, Virgolino Ferreira – A Construção da Paisagem Hidráulica no Antigo Couto Cisterciense de Alcobaça. In **Cadernos de Estudos Leirienses 4**, 2015, 29-60.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira – As Granjas do Mosteiro de Alcobaça. In **Obras Várias II**, Alcobaça, sd.

NATIVIDADE, Manuel Vieira – **O Mosteiro de Alcobaça (Notas Históricas).** Coimbra, 1885.

NATIVIDADE, Manuel Vieira – **Mosteiro e Coutos de Alcobaça.** Alcobaça, 1960.

TERENO, Maria do Céu – Breve notícia sobre o antigo lagar dos frades da Ataíja de Cima. Separata da revista **Cistercium**, julio septiembre, 2001, 224, A: LIII.

