

Padre
Joaquim José da
Rocha Espanca

M
E
M
Ó
R
I
A
S
D
E
V
I
L
A
V
I
Ç
O
S
A



Cadernos Culturais
da
Câmara Municipal
de
VILA VIÇOSA

Procurando recuperar aspectos da cultura tradicional alentejana e promovendo obras actuais, os cadernos culturais fornecerão aos leitores em geral e aos Calipolenses em particular um melhor conhecimento do contexto histórico e social da actual geração.

NA CAPA:

Aspecto de uma exploração agrícola

NA CONTRACAPA:

Recanto pitoresco no Largo Martim Afonso de Sousa

(Slides gentilmente cedidos pelo Sr. Carlos Faria)

MEMÓRIAS DE VILA VIÇOSA

NOTA IMPORTANTE

A presente publicação é cópia integral do texto do manuscrito de AS MEMÓRIAS DE VILA VIÇOSA, tendo-se unicamente procedido às actualizações ortográficas que as circunstâncias justificavam.

SEÇÃO V

INSTRUÇÃO PÚBLICA

OU

CIÊNCIAS, LETRAS E BELAS ARTES

MEMÓRIAS
DE
VILA VIÇOSA

SECÇÃO V

INSTRUÇÃO PÚBLICA OU CIÊNCIAS, LETRAS E BELAS ARTES

Erudi filium tuum... et dabit delicias anima tua.

(Prov. XXIX, 17)

O objecto desta secção é dar noticia da cultura das ciências, letras e belas artes no Município Calipolense no passado e no presente.

E em verdade o passado, apesar de o alcunharem de tempo de obscurantismo, de certo que o não foi para nós que tínhamos algumas cadeiras de instrução secundária e superior, enquanto que hoje, no tempo da ilustração e progresso, apenas temos escolas de ler, escrever e contar que é o que unicamente ali se pode aprender por mais que os Estadistas pretendam aumentar o fornecimento da chamada instrução popular.

Fechada a aula de Gramática Portuguesa e Latina em 1862 pela jubilação do professor José Honório de Pádua Cardoso, não mais quis o Governo Geral prover aquella cadeira. E, deliberando a Câmara Municipal restabelecê-la em 1876 com o acréscimo do ensino de francês, votando para isso no seu orçamento uma verba anual de 200\$000 réis, glosou-lha a Junta Geral do Distrito em Novembro de 1878, ficando outra vez o nosso povo nas mesquinhas circunstâncias de poder simplesmente frequentar as escolas de instrução primária que são três, por ora, em todo o Concelho, a saber: duas na vila, uma de meninos e outra de meninas, posta a cargo das Beatas, e outra do sexo masculino em Bencatel.

Quem, pois, quizer que os seus filhos ou educandos aprendam Humanidades, têm de sustentá-los em Évora, Lisboa, Coimbra ou outras cidades em que haja Liceu e, como só os ricos podem com tais despesas e os seus filhos ordinariamente não querem cansar-se com os estudos, eis o motivo por que entre nós se

acham tão descuradas as boas letras.

Não exagero: ler, escrever e contar é a ilustração geral dos meus contem porâneos.

E eles, coitados!, não têm culpa disso: culpa tem quem rege os destinos do país. Sem escolas não é possível que o povo aprenda.

Até na instrução musical, em que outrora tínhamos fama justamente adquiri da, somos hoje fracquíssimos... E a teimarem sempre que navegamos num mar de rosas fazendo progressos espantosos no caminho da ilustração!...

Direi o que puder sobre o assunto desta secção e concluirei com a noticia das bibliotecas visto elas serem a mais poderosa alavanca do movimento literário e científico de um povo como depósito permanente das conquistas dos sábios, herança preciosa legada por eles aos vindouros e magistério santo que só pela sua franqueza tem formado muitos e apreciáveis escritores.

CAPITULO LXII

Estudo superior de ciências

I

Esta minha obra foi empreendida um pouco tarde para que eu possa dar uma relação exacta dos estudos superiores que houve nesta vila, mas nem por isso deixarei de escrever sobre esta matéria dizendo o que souber.

Se não houve aqui Universidade ou escola de estudos gerais esteve para haver-lá nos últimos tempos de D. Teodósio I, como fica dito na Primeira Parte⁽¹⁾ e, se não fossem os prejuízos padecidos pela Casa de Bragança com a expedição de Africa de 1578 e as questões da sucessão do Reino por morte do Cardeal D. Henrique, talvez não ficasse em mero projecto. Era no convento de Santo Agostinho que deviam funcionar as escolas de estudos superiores e por isso mesmo conservara-se no seu cartório um dos Breves Apostólicos para a erecção da Universidade: razão por que o arquivou Frei António da Purificação na Crónica deste Convento, onde ainda hoje se pode ler.⁽²⁾

A meu ver, uma das razões que moveram D. Teodósio I a dispôr a criação de uma Universidade Calipolense foi por se ter então desenvolvido na mocidade uma grande tendência para frequentar as academias e na verdade fazem-nos passar tanto o número dos Calipolenses, regulares e seculares, graduados em Universidades nacionais e estrangeiras como principalmente o dos que no fim do século XVI tinham ganhado cadeiras em Coimbra. Com efeito, Morais Sardinha no *Parnaso de Vila Viçosa* registou com orgulho, mas orgulho justificado, que a nossa terra chegou a ter sentados simultaneamente nas cadeiras da Universidade Conimbricense a bagatela de seis filhos seus, cujos nomes declina em seguida para testemunho da sua veracidade e por isso mesmo também eu aqui direi como se chamavam. Eram eles: Manuel da Costa, Jaime de Morais, Frei Francisco de Cristo, Manuel de Castro, Cosme Lopes e seu irmão Manuel Lopes, dos quais todos farei especial menção no catálogo das *Pessoas Notáveis*.⁽³⁾

(1) Capítulo 41.

(2) *Crónica dos Eremitas Calçados de Santo Agostinho*, Tomo 2, fl. 188.

(3) Livro 2, capítulo 5.

Se, pois, Vila Viçosa nos fins do século XVI tinha em Coimbra seis Lentes Catedráticos, quantos mais filhos não teria ali e em Évora frequentando as aulas de instrução superior como simples estudantes?

Eu suponho que além de ser então a nossa vila muito opulenta, os Duques davam ajuda e favor aos estudantes pobres e que assim aconteceu com Frei Manuel Calado é coisa certa porque ele mesmo o declara.⁽¹⁾ Foi D. Teodósio II que lhe pagou as despesas da formatura em Évora.

Além disto os conventos de frades, se não tinham comunidade em Coimbra ou Évora, fundavam lá colégios só com o fim de frequentarem estas duas Universidades os noviços de mais talento. Eis a razão de tantos filhos do povo chegarem a ter entrada no templo da Ciência e fazerem ali brilhantes figuras.

II

Mas ocupemo-nos particularmente das escolas de instrução superior que funcionavam na nossa vila.

O Colégio dos Reis, enquanto dirigido pelos Jesuítas em tempo de D. João V, foi uma dessas escolas como se prova com as relíquias da sua livraria guardadas agora no Paço Real. Por essas relíquias se conhece que os alunos cursavam Filosofia, Teologia e Direito Canónico, aliás não se explicaria a razão de se encontrarem ali Bfblías, Comentários e Concordâncias da mesma, o Corpo de Direito Canónico, tratados de Metaffsica, etc. O Colégio dos Reis tornou-se então igual aos Seminários e foi por isso que adquiriu este mesmo título que depois de 1759 conservou indevidamente até à sua extinção em 1834.

Nos quatro conventos de Frades ensinava-se também Filosofia e Teologia com a seguinte diferença: nos últimos tempos só os Capuchos tinham estes estudos na sua própria Casa porque os Jesuítas, Paulistas e Gracianos, como possuíam colégios em Évora, Lisboa e Coimbra e por outra parte não convinha ter escolas montadas em todos os seus conventos para meia dúzia de noviços ou coristas, ajuntavam-nos em colégios daquelas cidades.

Restringindo-nos, pois, a falar dos Capuchos, direi que o colégio de estudos da Província da Piedade costumava funcionar no Bosque de Borba como convento solitário e formoso ao mesmo tempo, favorecendo isto a aplicação dos

(1) Valeroso Lucideno, pág. 94.

estudantes. Mas pouco antes de 1834 haviam-no mudado para a nossa casa capítular.

Tenho em meu poder os papéis do nosso patrício Frei Inácio de Vila Viçosa que no século se chamava Frei Inácio da Costa Rosa e era apenas Diácono quando foi expulso em 1834. Se não fôra isso, eu decerto não faria uma ideia exacta da perfeição com que os Capuchos tinham montados os seus estudos. Com efeito, nesses papéis encontro *Orações de Sapiência* recitadas na abertura dos cursos e orações prévias de examinandos, em latim, como se usava em Coimbra, salvas as adições próprias do seu instituto.

A razão de só os Capuchos entre nós terem aulas de filosofia e teologia era porque a sua Regra lhes vedava o serem laureados nas Universidades; porém adquiriam nos seus colégios de estudos os necessários conhecimentos científicos. Sei que o seu curso de filosofia era de três anos e que um dos últimos lentes fôra o Venerável Frei José de Varge, sepultado em Bencatel, cuja fama de saber e santidade ainda se não extinguiu. Conta-se dele que concorrera a umas teses que se defenderam em Beja no tempo do seu primeiro Bispo D. Frei Manuel do Cenáculo Vilasboas e que ao verem-no chegar de alforge às costas alguns o motejaram, dizendo: - *Lá vem também a filosofia de alforge!* Porém, no fim da discussão das teses o Cenáculo, admirando o grande metafísico, disse para o motejador imprudente: - *Em vez de ser filosofia de alforge, é um alforge cheio de sabedoria!*

Enquanto ao curso teológico, não sei dizer de quantos anos constava, nem de que disciplinas se compunha. O que sei (porque me lembra ter falado a este respeito com Frei Francisco de Serpa ou de Borga Guerreiro) é que ali professava-se a infalibilidade Pontifícia *ex cathedra* como em 1870 a definiu o Concílio Ecuménico do Vaticano.

III

Mas ainda que nos Conventos de Paulistas e Gracianos não houvesse nos últimos tempos escolas de ensino superior, havia periodicamente *academias científicas* a que chamavam *Defesa de conclusões* e tinham por fim conservar os conhecimentos adquiridos pelos Frades.

E na verdade nenhum mais próprio se encontra para conseguir tal fim porque o acto era público e solene, concorrendo muitos eruditos a presenciá-lo.

Com bastante antecipação eram nomeados os três que haviam de tomar parte na academia (presidente, arguente e defendente) e mandava-se imprimir um folheto com as conclusões ou proposições que versavam sobre filosofia ou teologia por serem as matérias de mais útil conhecimento para eclesiásticos. No rosto desses folhetos dizia-se onde e quando haviam de ser debatidas as teses e quem havia de tomar parte na discussão.

Nos papéis de Frei António das Dores e Figueiredo, que morreu sendo Prior de Bencatel e era Paulista secularizado, encontrei muitos desses impressos.

Algumas vezes estampavam também as conclusões em tafetá que servia para véus de cálices. Isto se pode ver ainda hoje na Ermida de Nossa Senhora das Mercês de Bencatel onde se conservam dois: um branco e outro encarnado, contendo ambos três estampas ou páginas. O assunto destas conclusões era filosófico e versava sobre a *universalidade em género e espécie* (*De universalibus in genere et in specie*). Foram defendidas no Convento do Amparo da nossa vila em 1744 por Frei Valério de Jesus Maria e Frei José de Santa Helena, ambos Paulistas, sob a presidência de Frei Victorino de Santo António que tinha o grau académico de Mestre em Artes.⁽¹⁾

Parece que estas palestras tinham lugar todos os anos em cada convento.

IV

Ainda, porém, que nestas Casas não houvesse cursos de Teologia, havia sempre algum frade que ensinasse a Moral e Sacramental aos mancebos que, depois de aprenderem o latim, se destinavam à vida eclesiástica a fim de se apresentarem diante dos Prelados a fazer os exames de ordens que eram os exigidos então e são os bastantes para o Clero secular em geral.

Quando se inaugurou o Isento em 1815, pediu o Bispo D. Vasco ao Doutor Paulista Frei Manuel da Encarnação Sobrinho que lhe leccionasse os seus ordenandos em Teologia Moral e Sacramental, ao que ele anuiu. E de facto lá iam os estudantes dar lições ao Convento do Amparo, ficando a maior parte deles suficientemente instruídos. Foi em vista destes serviços que El-Rei D. João VI apresentou ao mesmo Frei Manuel para sucessor do dito D. Vasco.

(1) *Estão escritas em latim; e, designando-se no frontispício o lugar da academia, escreveram: in Conventu Callipolis ejusdem Ordinis. É o documento mais antigo em que descubro a palavra Callipolis significando Vila Viçosa.*

E além dos estudos superiores oficiais ou de estatuto nas Ordens Religiosas havia os particulares dos frades que eram tais de vocação própria, pois retirados na sua cela ou revolvendo as suas bibliotecas não deixavam nunca de se entregar à leitura de obras científicas ou literárias.

Fique, pois, constatado que em Vila Viçosa ainda no primeiro quartel deste século se ensinavam e estudavam ciências superiores, principalmente Filosofia e Teologia.

Depois de 1834 até agora não mais houve cursos desta espécie e, quanto a formaturas em Coimbra, contamos apenas a do nosso patrício Francisco Augusto Nunes Pousão, Bacharel formado em Direito.

Alguns mais lá têm ido estudar; como, porém, são ricos ou com esperança de o virem a ser, nenhum chegou ainda a obter graduação.

CAPITULO LXIII

Letras Humanas

I

O ensino de primeiras letras ou primária de ler, escrever e contar é aquele por onde se dispõe o homem a entrar nos cursos de instrução secundária (ou Humanidades) e superior e esse ensino foi introduzido na nossa vila pelos frades Gracianos. Digo-o assim, não porque o lesse nalgum documento, mas porque o julgo próprio da índole de todos os conventos e particularmente daquele que é coevo do renascimento da nossa povoação. Até aí os tempos corriam barbarescos, aprendendo apenas os Portugueses o exercício da cavalaria e do manejo de armas para combaterem contra os Mouros e apenas os frades nos conventos cultivavam as letras. Por isso creio que os Gracianos foram os primeiros mestres dos Calipolenses em ler e escrever e mais tarde noutros ramos da instrução secundária.

Depois passou a haver mestres leigos, sendo uns professores de ensino livre e outros oficiais, remunerados pelo Município ou pela Casa de Bragança.

No século XVI já assim era. Com efeito, encontra-se registada na Câmara⁽¹⁾ uma Provisão do Duque D. João I, passada em 2 de Junho de 1582, nomeando os Mestres de meninos Tomé Viçoso com seis mil réis anuais de gratificação pagos pelo Concelho. Este exemplo é o mais antigo dos conhecidos; posteriormente, há outros por onde se prova que a instrução do povo não era descurada como estultamente nos querem impingir alguns modernos.

Pouco depois tratava o Duque D. Teodósio II, ou antes a tutora sua mãe, de organizar o Colégio de estudos de Santo Agostinho que devia suprir a Universidade projectada por seu avô. E em contrato feito em Lisboa com o Provincial dos Gracianos obrigaram-se estes a ter abertas duas aulas - uma de Primeiras Letras e outra de Latim, mediante a gratificação anual de trinta mil réis pagos pela Casa de Bragança. Assim o estipularam em 12 de Maio de

(1) Livro 1, fl. 35 v.

1584.⁽¹⁾ Os frades cumpriram o seu tratado século e meio e por fim pediram aumento de honorário sob pena de fecharem as aulas. D. João V, ou quem governava em seu nome nos últimos tempos, expediu uma Provisão em 23 de Fevereiro de 1749 para que os Gracianos observassem o contrato de 1584.⁽¹⁾ E de facto as aulas continuaram abertas ao público, mas por último estavam recebendo já da Casa de Bragança 40\$000 réis pelo ensino primário e pelo de latim o dobro. Fecharam-se, porém, no ano de 1814 (ou com pouca diferença) porque a Casa de Bragança deixou de pagar ao convento as ditas gratificações.

Mas a partir de 1640 é manifesta a decadência das letras na classe leiga, como pode ver-se nas Notas Públicas. Em 1750 Manuel Correia Saial escrevia "acçonis" por "acções". Em 1770 o Bicho Verde punha "arsuliares" por "auxiliares" e seu filho José de Torres Vaz Frade punha "Enhestíssimo" por "Ilustríssimo". Em 1807 José de Torres Vaz Frade punha "pormudial" em vez de "primordial", "benes" por "bens", "confrontaçoens" por "confrontações", "oito" por "oito", "sittiu" por "sítio". Em 1849 o Escrivão Narciso A. Montenegro punha nos editais em vez de "se hão-de vender" "se andem vender". José A. da Costa Reis, "soleteiro" por "solteiro" em 1809.

Entretanto abundavam os Mestres particulares de primeiras letras, como consta da Vereação de 25 de Agosto de 1751, na qual se lê que, tendo Francisco Pereira Garro apresentado uma Provisão Régia para poder ensinar meninos a ler, escrever e contar, a Câmara com a Nobreza e Povo anuíram a que se lhe desse cumprimento *por não haver já tanta abundância de escolas como havia dantes*,⁽²⁾ de onde infiro que a liberdade do ensino primário era até então inteiramente franca, ficando ao arbítrio dos pais dos meninos o preferirem este àquele mestre: nem o Município gratificava tais escolas com subsídio algum.

Os professores Régios, pagos pelo Estado, só começaram em tempo de El-Rei D. José ou do Marquês de Pombal, sendo o primeiro na nossa vila José Pereira Baião que apresentou a sua carta em vereação de 25 de Maio de 1774.

Esta nova cadeira, porém, não foi provida com regularidade, havendo grandes vacaturas e assim acontecia quando em 1814 se fecharam as aulas de Santo Agostinho.⁽³⁾

(1) Livro 4 dos Registos da Câmara, fl. 95.

(2) Palavras textuais da acta.

(3) Por carta de 25 de Março de 1823 foi nomeado Caetano Manuel de Sousa Pina. Depois de larga vacatura, sucedeu-lhe logo Francisco Germano Cardeira, provido em 18 de Fevereiro de 1825 e no ano seguinte era no meado o Coxo Prezado temporariamente. - Livro 6 dos Registos, fls. 185 e seguintes. Tinham 40\$000 réis de ordenado. - Ibid.

Felizmente conservava-se outra aula de ensino primário no Colégio dos Reis e ainda que particular do mesmo colégio não deixava de admitir por favor alguns alunos externos até que se extinguiu em 1834.

Nesta época decaíu muito a instrução popular porque ficou havendo apenas o Professor Régio Francisco de Paula de Oliveira Prezado que conservava a aula aberta mais por favor do que por obrigação do seu cargo visto que o Governo Central não lhe pagava o seu magro honorário e a Câmara recusava gratificá-lo também.

Depois da Lei de 1844, que tornou obrigatório o ensino primário, piorou este porque foi tirada a liberdade de ensino aos que se não munissem com um título de capacidade concedido pelo Governo e assim por vezes se fechavam algumas escolas particulares.

Com a Lei de 2 de Maio de 1878 estabeleceu-se a liberdade de ensino; quiseram torná-lo obrigatório às crianças de 6 a 12 anos e obrigaram as Câmaras e Juntas de Paróquia a custear todas as despesas desquitando-se delas o Estado, etc., etc.

O que fica dito respeita somente ao ensino primário de meninos. Quanto ao de meninas, parece que nunca houve escolas públicas e gratuitas até se fundar o Beatério em 1763. Foram as Beatas que abriram a primeira sem retribuição alguma no princípio; porém depois tiveram da Câmara uma esmola anual de 6\$000 réis. Mais tarde concedeu-lhes o Príncipe Regente a mercê de dois mios de trigo pela Casa de Bragança, a qual deixou de ser paga em 1834 acontecendo outro tanto por parte da Câmara e só em 1858, como dito é, decretou D. Pedro V que ficassem consideradas Mestras Régias para o fim de receberem os 90\$000 réis do Estado e os 20\$000 réis da Câmara.

II

Falemos do ensino do latim. Antigamente o ensino do latim era o primeiro de instrução primária que os jovens procuravam, ainda que não se dedicassem à vida eclesiástica, porque tinha o foro de língua oficial da ciência e, sendo ao mesmo tempo mãe da língua portuguesa, lucravam nisso não pouco. Decerto lucravam mais do que hoje os que se dedicam à aprendizagem do francês que apenas serve para literatos e comerciantes ou viajantes.

A primeira escola pública de latim de que há memória foi a do Convento de Santo Agostinho, já mencionada, e que durou desde 1584 até 1814. Seguiu-se-lhe a do Colégio dos Reis que também admitia alunos externos com o beneplácito do mestre e do Reitor e funcionou (pelo menos) desde 1620 até 1834.

Quando em tempo de El-Rei D. José quis o Marquês de Pombal secularizar o ensino em todo o Reino, tivemos uma terceira aula de latim, mas custando-nos já 100\$000 réis. Era a aula Régia de Língua Latina com ensino prévio da Gramática Portuguesa pelo Compêndio de Lobato. O primeiro professor desta nova e escusada cadeira foi João António Xavier, provido por carta de 22 de Fevereiro de 1774.⁽¹⁾ Depois de longa vagatura, foi provido Joaquim José Casqueiro em 23 de Agosto de 1820,⁽²⁾ mas pouco tempo cá esteve porque logo em 1824 lhe sucedeu José Honório de Pádua Cardoso que regeu a dita cadeira por espaço de trinta e oito anos. Este, sim, foi útil porque não havia já nater a desde 1834 outra aula de latim além da Régia e chegou em 1856 a ter matriculados mais de trinta estudantes.

Pela sua jubilação em 1862 não mais o Estado quis prover tal cadeira que era já gratificada com 200\$000 réis anuais.

III

Depois que os Duques de Bragança organizaram em 1584 o Colégio de estudos em Santo Agostinho com as cadeiras de instrução primária e latim, resolveram em 1587 acrescentar-lhe uma cadeira de grego para a qual foi nomeado professor Frei Aurélio de Santo Agostinho, como dito é na Primeira Parte.⁽³⁾ Creio porém que esta cadeira não continuou depois do ano de 1640, pois não encontro memórias disso.

Frei Manuel Calado menciona todas estas cadeiras do Colégio referido acrescentando que também ali se ensinava Retórica⁽⁴⁾ e provavelmente metrificacção ou Poética, pois então contávamos não poucos patrícios cultores da poesia como direi adiante. Lembrarei ainda que o mesmo Calado memora a assistência dos Duques aos actos finais e a algumas academias ou saraus literários que se

(1) *Ibid.*

(2) Livro 7, fl. 62 v.

(3) Capítulo 42.

(4) Valeroso Lucideno, pág. 94.

faziam no dito Colégio de estudos, o que tornava mais solenes esses actos e estimulava muito os nossos patrícios ao aproveitamento daquele ensino.

IV

Nada mais posso dizer quanto às escolas de Humanidades na nossa terra por falta de documentos.

É provável que os Padres Jesuítas ensinassem algumas disciplinas na sua Casa professa da Praça, porém nada sei de positivo.

Quanto ao ensino de latim, é certo que nunca faltaram mestres gratuitos nos conventos quando alguém o pedia. Em 1814, quando se fechou a escola de Santo Agostinho, abriu outra em S. Paulo com Frei Vicente da Mota, etc.

Penso que o Desenho linear e de ornamentação também não era estranho aos nossos avós dos séculos XVI e XVII em que tanto se usavam as talhas douradas nas Igrejas e sem tal instrução não podiam elas ser riscadas nem executadas, mas não consta que houvesse disso escolas públicas e é dessas que eu falo. Se houvesse de compreender aqui os estudos particulares, diria que os frades estudiosos dedicavam-se a compulsar todos os livros de história, literatura e ciência, e ensinavam tudo isto por favor na sua cela quando lho pediam.

CAPITULO LXIV

Belas Artes

Música

Pintura

I

Em 26 de Outubro de 1637 contratou o Duque D. João II com Manuel Franco mandá-lo aperfeiçoar em Madrid por ter muita habilidade para a arte da pintura, a fim de pintar a óleo e a fresco ficando obrigado ao serviço do mesmo Duque. Este obrigou-se por sua parte a dar-lhe 200 cruzados de mantimento, vesti-lo e transporte em cavalgadura, e à mulher dele que ficaria em Vila Viçosa daria arrátel e meio de carne ou peixe por dia e cinco alqueires de trigo por mês enquanto o marido estivesse em Madrid. Assim consta da respectiva escritura.

II

Podia dizer aqui alguma coisa com respeito a pintura e escultura que eram outrora muito cultivadas na província, pois, como se viu na Primeira Parte, havia entre nós pintores e entalhadores que não só trabalhavam na ornamentação das nossas igrejas, mas também de casas particulares e em labores de mobília.

Ainda há um século tínhamos bons escultores em madeira e barro (plástica) e a prova disso está no convento dos Capuchos onde vemos a bela imagem da Senhora da Piedade com o Senhor morto nos braços e em grande número de imagens de barro - tudo feito no mesmo convento por frades seus, etc., etc. Porém, depois que se introduziu o costume de pedir a Lisboa tudo o que respeita às belas artes decafu entre nós o gosto pela sua cultura.

Eu quero ocupar-me agora somente da Música, à qual chamam Arte divina e o

principal ornato das almas sensíveis,⁽¹⁾ pois tivemos uma boa escola no Colégio dos Reis: tão boa que não só nos fornecia distintos professores, mas subministrava-os também a muitas cidades e vilas do Reino e possessões do ultramar. Não serei difuso porque o principal já fica dito na história do sobredito Colégio: direi apenas o que ali falta.

III

A paisagem de Vila Viçosa, tão pitoresca, tão deslumbrante de galas naturais, parece destinada a criar cultores da bela arte de Euterpe: parece que os Calipolenses são essencialmente fadados para ela. Digo-o assim porque ainda hoje, apesar de faltar essa escola profissional, contamos duas bandas ou filarmónicas, duas orquestras, alguns organistas, pianistas, cantores, etc., o que prova assaz conformar-se o génio da povoação com esta bela arte.

D. João IV foi compositor até enquanto Duque de Bragança e queria ombrear com João Lourenço Rebelo, vulgo o Rabelinho, mestre da sua Capela e do Colégio dos Reis. E, como depois de 1640 continuou aberto este Colégio, seguiu ele os progressos da arte produzindo professores como António José Soares, Mestre da Patriarcal, e Frei José Marques, o primeiro organista e pianista de todo o Reino no seu tempo.

Conquanto, porém, a profissão da música seja tanto do génio dos Calipolenses e se contém ainda presentemente imensos cultores desta arte, força é confessar que ela se acha muito decadente na actualidade. Esses cultores são com efeito avultados em número, porém valem pouco na sua entidade porque sabem pouco, não têm uma sólida instrução.

Para termos bons músicos era necessário haver o que havia até 1834 e são duas coisas: 1ª - uma escola pública e gratuita; 2ª - empregos remunerados onde os músicos perfeitos ganhassem ao menos para viverem uma parte do ano como sucedia na Capela Real. Ora, escolas em forma só tivemos duas depois do ano sobredito e foram dirigidas, uma por Francisco Peres, último professor do Colégio dos Reis, e outra por Francisco António Franco, seu contramestre. Depois da morte deles o ensino faz-se nas casas das filarmónicas ou das orquestras, restringindo-se quase unicamente ao manejo dos instrumentos e figu

(1) Reinharolt - *Prólogo ao Manual de Harmonia de Elvvart.*

rando ali de mestres em muitos casos quem apenas é discípulo. Eis a razão por que encontrando-se muitos instrumentistas faltam aliás cantores porque o seu mister exige mais funda instrução.

Escola franca, ainda que pagando ao mestre, ninguém a tem hoje aberta. Por isso é dificultoso já executar-se um motete a vozes solas e em breve não se poderá fazer isso porque a instrução do rantor requer muitos anos de estudo e ninguém trabalha senão com a mira nalgum interesse que hoje falta quase inteiramente.

IV

Não deixarei também no silêncio quanto os nossos avós do século XVI cultivaram a música da linguagem com elevação de ideias e sentimentos que é a poesia. Se não temos Calipolenses metidos no catálogo dos poetas clássicos é devido isso a fazerem poucos publicar pela imprensa as produções da sua veia. Contudo Barbosa nomeou alguns na *Biblioteca Lusitana* e eu hei-de mencioná-los também na secção das *Pessoas Notáveis*, devendo-se tudo isto a Moraes Sardinha que encheu a terceira parte do *Parnaso de Vila Viçosa* com muitas poesias deles, ainda hoje inéditas como o dito *Parnaso*.

Depois disso não têm faltado poetas, o que tem faltado é quem lhes colecione as produções e as faça correr mundo.

Nos nossos dias Caetano Alves e seu genro, o Dr. Pousão, têm composto bons versos e até pelos campos não escasseiam ainda os trovadores masculinos e femininos e cantadores de chácaras ou *desgarradas*, provando-se assim que o nosso génio é amante das duas irmãs gémeas: a música e a poesia.

Eu também faço o que posso.

CAPITULO LXV

Bibliotecas

I

Sem livros ninguém pode chegar a ser instruído. Eles, com efeito, acrescentam o cabedal dos nossos próprios conhecimentos como depósito da erudição dos sábios, transmitindo-nos, em guisa de herança e herança preciosa, o produto dos seus estudos e aturadas lucubrações; e sem eles, reduzido às suas fracas forças fica o homem como a ave sem asas e o soldado sem armas.

A união faz a força, diz um provérbio francês, e o homem que tem muitos livros à sua disposição acha neles valiosos cooperadores para as suas empresas. Não trabalha só: tem quem o ajude e pode assim realizar o que nunca levaria a cabo só com os recursos do seu próprio engenho.

Tal é a razão por que os povos civilizados procuraram sempre ter copiosas e selectas colecções de livros bons e, não querendo os nossos antepassados ceder a ninguém na cultura das ciências e letras, criaram as bibliotecas de que passo a dar noticia e que por então nos bastavam.

II

A mais antiga livraria que possuímos e que veio a ser também a mais rica foi a do Convento de Santo Agostinho.

Das suas relíquias, agora recolhidas na biblioteca municipal (de que falei adiante), vê-se: 1º - que possuía estantes em forma conveniente, numeradas no alto à Romana e com as letras do alfabeto em cada uma das suas caixas; 2º - que tinha escadas de rodas e portáteis e mampostas para o acesso às caixas médias; 3º - que os Gracianos até à extinção das Ordens Religiosas continuaram adquirindo sempre as obras de ciência e boa literatura que se iam publicando pela imprensa. Quanto a manuscritos, só dei ainda noticia de um volume na biblioteca municipal, mas é de supôr que houvesse muitos

mais principalmente em matéria de oratória sagrada.

Depois desta livraria dos Agostinhos seguia-se em grandeza a do Convento da Piedade que estava colocada numa grande casa próxima ao dormitório novo e prolongada para o interior da cerca. É a maior e melhor casa deste convento; as suas janelas, ao contrário das que estão nos cubículos, são de tamanho regular, ainda que de peitoril; porém as estantes dos livros eram baixas, mostrando até nisso a humildade e pobreza dos filhos do Patriarca de Assis. Digo-o assim por se conhecer ainda no meu tempo o espaço que elas ocupavam, mas não estavam já lá. Manuscritos de sermões, encontrados nas celas dos frades por sua morte, eram imensos; porém os expulsos em 1834 apropriaram-se deles para ficarem com bons repertórios para seu uso.

A mais pequena das bibliotecas fradescas era a do Convento de S. Paulo por que tinham no capitular da Serra d'Ossa as suas melhores colecções. Mil a dois mil volumes era o que poderiam ter os Paulistas numa casa das "catacumbas" sobre a capela do Santíssimo e desses, que pela marca se conheça ter-lhes pertencido só topei ainda um na biblioteca municipal.

Quanto ao Colégio dos Jesuítas, nada posso dizer a este respeito porque já vai muito longe a sua extinção e não tenho nenhuma notícia de livraria sua, mas é provável que a tivessem eles que passavam pelos mais sábios de todos os Regulares.

III

A biblioteca do Colégio dos Reis ou Seminário era a terceira em grandeza. Foi criada por El-Rei D. João V quando entregou o Colégio à direcção dos Jesuítas e, como esse Colégio estava anexo à Capela Real, todos os volumes tiveram no dorso em douradura C.R. Eram arrecadados em armários envidraçados e portáteis, dos quais ainda restam oito.

Depois da expulsão dos Jesuítas em 1759, não mais foi aumentada esta biblioteca senão com os modernos dicionários portugueses e latinos de Fonseca, Epítomes e Novos Métodos do Padre António Pereira de Figueiredo e Selectas modernas para servirem aos alunos internos do Colégio na aula de latim.

Por isso mesmo a biblioteca não constava de livros publicados posteriormente a D. João V.

IV

Em 1825 é que teve origem a nossa livraria municipal. Falecendo nesse ano a 2 de Agosto o Tenente Coronel de Cavalaria nº 2 Cristóvão Avelino Dias, le gou os seus livros ao Município com a condição de estarem depositados na biblioteca dos Gracianos e que, no caso de serem extintas as Ordens Religiosas, a Câmara tomaria posse deles para facultar a sua leitura ao público onde mais conviesse.

Estes livros eram de táctica militar, literatura, história e ciências naturais e distinguem-se ainda bem na biblioteca actual.

Segundo me informou o último Prior dos nossos Gracianos, aqueles volumes não passavam de seiscentos e para evitar confusões nalgum tempo tinham - nos os frades em estantes separadas. Depois verifiquei à vista do catálogo da entrega que fizeram os testamenteiros João Pedro da Costa e Noronha e João de Carvalho Nogueira serem as obras 237 em 563 volumes.

V

Do exposto resulta que em Vila Viçosa no ano de 1834 contávamos três bibliotecas dignas deste nome e eram: a de Santo Agostinho, a dos Capuchos e a do Seminário ou Colégio dos Reis.

Agora vejamos o destino que tiveram naquela época barbaresca e vandálica.

Os frades estudiosos, ao serem expulsos dos seus conventos, não puderam deixar de lançar para os seus livros queridos um olhar de amor e compaixão pela triste sorte que eles também iam padecer: foram-se às estantes e trouxeram, ao apartar-se das suas livrarias, aqueles que mais prezavam. Já aqui não foi pequena a cresta daqueles colmeias.

Meses depois o Provedor do Concelho, por ordem do Prefeito de Évora, mandou alguns moços de fretes aos três conventos de Santo Agostinho, Capuchos e S. Paulo a ensacar livros e trazê-los para os Paços Municipais a fim de estarem juntos num só lugar até que chegasse a ocasião de serem transportados para Évora em carros. Ora, enquanto os moços de frete faziam a condução dos volumes para os Paços Municipais, davam pelo caminho livros a esmo a quem lhos pedia e até serem removidos para a capital do distrito cada um se fez a

olho como pôde... E o pior é que a maior parte desses livros tem ido servir de embrulhos nas boticas e nas lojas de mercearia, vendidos a peso!

Parece incrível, mas é assim mesmo sem tirar nem pôr... Tínhamos voltado à época do bárbaro Genserico ou do fatalista Omar...

Na livraria do Colégio dos Reis não tocaram os funcionários do Estado por o considerarem pertença da Casa de Bragança e acharem-se as chaves dela na mão do Almojarife João da Costa e Oliveira, mas os seus livros não tiveram muito melhor sorte. Até ao ano de 1848 conservaram-se os livros expostos à traça e em completo abandono, desaparecendo assim não poucos. No dito ano, sendo a casa do Colégio cedida para hospital de convalescença de Cavalaria nº 3, mudaram-nos para uma sala do Palácio Real e aí têm sempre andado os armários e livros aos empurrões de sala para sala quando há obras novas no Paço.

São coisa de que nenhum caso se faz e até no ano de 1875 desapareceu o 6º volume da *História Genealógica* estando entre nós a Real Família e crendo-se por isso que fôra empolgado por algum dos seus hóspedes.

E pena é que assim aconteça porque ainda se encontram lá obras importantes como a *Monarquia Lusitana* em 8 volumes, o *Santuário Mariano* em 10, a *Corografia Portuguesa*, várias *Crônicas de Ordens Religiosas*, obras diversas de Vieira e Bernardes, o *Dicionário Calepino*, etc.

VI

Enquanto se destruíam as bibliotecas dos conventos a título de conservá-lhes os livros, ninguém da nossa vila se lembrou dos livros de Cristóvão Avelino Dias, legados ao Município. Um ano depois é que alguém falou nisso aos poucos Liberais que tinham o governo da terra e fizeram então estas as suas serôdias reclamações para a Administração do Distrito.

Como, porém, distingi-los já entre os imensos montões acumulados na biblioteca de Évora?

Isso pouco importava lá. Como resolveram restituí-los mandaram uma grande porção em que se compreendeu a maior parte dos de Cristóvão Avelino e em compensação dos que faltassem muitos centenaes deles dos nossos conventos. No que se perdeu foi em ficarem muitas obras truncadas, pois quanto ao número de volumes restituídos, deram farta compensação entregando-nos quatro ou cinco por um.

Isto foi em 1836 ou 1837. A nossa Câmara mandou colocar os montões de livros na primeira sala da aposentadoria do Concelho e foi-lhe fácil montar a sua biblioteca municipal porque ainda não tinham sido pilhadas as estantes e utensílios da biblioteca de Santo Agostinho. Veio de lá tudo isso e com mó dica despesa ficou guarnecida a sala de alto a baixo, sobejando ainda estantes porque a livraria dos Agostinhos ocupava uma sala ainda maior.

O mais difícil foi coligir as obras e i-las distribuindo pelas caixas, formando ao mesmo tempo o seu catálogo ou repertório. Os primeiros que puseram mão nisso a requerimento da Câmara e foram Caetano Alves, Cristóvão Maria dos Santos e Frei Joaquim da Veiga enfadaram-se dentro em pouco e só por último deu conta desse trabalho Frei João Moreira, Graciano, que ficara na nossa terra e continuou assim até à sua morte. Em 31 de Dezembro de 1841 apresentou ele à Câmara o catálogo já ultimado com as necessárias indicações.

Restava abrir a biblioteca ao público e isto foi acordado em igual dia do seguinte ano de 1842, aprovando a Câmara um pequeno regulamento concebido em cinco artigos e registado já na Primeira Parte.⁽¹⁾ Votou-se que a dita biblioteca ficasse dirigida pelo dito Frei João Moreira, sendo ao mesmo tempo bibliotecário e porteiro ou contínuo dela com a gratificação anual de 12\$000 réis e o encargo de a ter aberta às terças e quintas-feiras de manhã. Ele, porém, dizia que nunca lhe haviam satisfeito os ditos magros 12\$000 réis e disso não se queixava porque a biblioteca era frequentada por ele somente. Os nossos patrícios, homens geralmente dedicados à agricultura, comércio e indústria, não se importavam com os livros que só tinham amigos nos frades, como pessoas de outro viver e com outras aspirações.

Chegado o ano de 1860 resolveu a Câmara estabelecer a sua secretaria na mesma sala da biblioteca, dividindo-a pelo meio com um pano de tijolo e acomodando os livros só na metade interior em que puseram porta para a secretaria. Comprimida assim a biblioteca, encheram-se as estantes de livros e os que não couberam nas caixas com a devida posição foram metidos pelos vãos ou postos em pilha a um canto da saleta. Cá fora na secretaria ficaram estantes devolutas e bastantes para se acomodar o cartório municipal presente e futuro, de onde ajuízo ou que as estantes eram de sobra em 1839 ou que os livros estão em quarto minguante. O catálogo antigo desapareceu; nem servia já, como reportório, visto que se alterou a colocação dos volumes.

(1) Capítulo 116.

Deixou então de haver bibliotecário e quando alguém pretende ver a livreria ou procurar ali alguma obra é o Escrivão da Câmara que o introduz para lá.

Ora isto não deve continuar assim, pois, apesar de mais eclesiástica do que profana, a biblioteca ainda conta uns três mil volumes e está ali um bom núcleo para uma sofrível livreria municipal: mas é preciso, primeiro que tu do, que a Câmara lhe destine outra sala, visto aquela ser indispensável à sua secretaria e que essa outra sala seja independente.

Ali há muito bons livros. Lá estão as Crónicas dos Eremitas de Santo Agostinho, da Província da Piedade e da Serra d'Ossa; cinco tomos de Inéditos de História Portuguesa; Colecções da Academia de História; a História Genealógica, posto que truncada já; o Dicionário das Ciências e Artes (idem); o de Moreri; a Ordenação Manuelina em tipo gótico-romano; as Constituições do Arcebispado de Évora feitas em 1566 pelo Arcebispo D. João de Melo (obra raríssima); muitas obras dos Doutores da Igreja; a Biblioteca dos Pregadores de Vicente Houdry e um Dicionário da mesma; obras de Vieira e muitas outras de autores nacionais e estrangeiros; as Obras completas de Filinto Elísio, etc., etc., etc.

A Corografia Portuguesa do Padre Costa está completa com volumes dos dois conventos de Santo Agostinho e Capuchos.

A Biblioteca Lusitana acha-se inteira; porém o Mapa de Portugal só tem o 1º tomo, etc.

VII

A vista deste esqueleto e do outro da biblioteca do Colégio dos Reis, magoa-se o coração do literato considerando o gravíssimo dano causado às ciências e às letras pela Revolução Liberal...

O que éramos e o que somos!

Onde está a ilustração e o progresso dos nossos dias?

Eu não o vejo.

Os nossos livros, em vez de crescerem têm minguido com tendências para desaparecerem de todo e esses mesmos restos que aí jazem cobertos de pó, devorados pela traça, esquecidos ou desprezados, estão clamando que a ilustração presente é uma fábula em que só tolos podem acreditar.

Enquanto funcionaram as Ordens Religiosas, sim, esses mesmos livros eram tratados cuidadosamente. Em vez de minguaem nas estantes, cresciam pelo adicicionamento de novos companheiros e ali iam visitá-los e conversar com eles os frades que eram tais por vocação própria e portanto amigos do pão do espírito que é a verdade - reflexo de Deus.

Por isso teve razão o autor da *Despedida dos Frades da Serra d'Ossa* em lhes pôr na boca, ao separarem-se da sua biblioteca, esta décima:

Adeus bela livraria!
Nós sempre confessaremos
Que é a ti a quem devemos
Toda a nossa sab'doria!
Chegou enfim o triste dia
De te vermos desprezada!
Tanta cabeça mitrada
Recebeu de ti lições!
E pelas tuas instruções
Foi sempre a Fé exaltada!⁽¹⁾

(1) Seu autor António do Espírito Santo. Consta de 24 décimas esta Despedida e tornou-se tão geralmente apreciada que alguém a imprimiu em Évora para negociar com a sua publicação ao cabo de muitos anos.

SECÇÃO VI

AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

Da agricultura depende a felicidade das nações situadas em terra fértil.

(Millot - *História Universal*)

Resta-me tratar das memórias concernentes à agricultura, comércio e indústria do Povo Calipolense para que o quadro da sua situação presente fique de todo acabado ou ao menos descrito com mais extensão do que nunca o fizeram os que me precederam nesta empresa.

Para isso empreguei várias diligências, ainda que nem todas me deram resultado satisfatório, pois devendo socorrer-me a documentos oficiais, nem sempre os pude haver à mão e assim fiquei reduzido a informar os meus leitores sobre este assunto como quem vive no meio do Povo Calipolense e conhece pessoalmente a sua agricultura, o seu comércio e a sua indústria.

Estes três elementos da subsistência da humanidade são como três alavancas indispensáveis para se pôr em movimento a máquina social.

Com efeito, a agricultura dá-nos as matérias primas, isto é, pão, legumes, hortaliças, carne, lã, linho, peles, etc. com as quais nos alimentamos, vestimos e calzamos. O comércio emparelha as desigualdades da agricultura - efeito da diversa natureza dos terrenos, dos climas ou das esterilidades, levando a uns povos o que eles não têm no seu país absolutamente ou em abundância e nós temos de sobra e trazendo-nos de outros aquilo que não podemos obter entre nós. A indústria aperfeiçoa as produções da terra e dos gados adaptando-as às nossas necessidades e comodidades. De onde resulta que a agricultura é a raiz da economia doméstica e social e que a indústria e o comércio apenas são um complemento ou desenvolvimento daquela, se bem que ne-

cessário ao bem-estar dos povos, pois todos aqueles três meios de subsistência da humanidade constituem o trabalho verdadeiro - aquele suor em que devemos comer o pão conforme a sentença do paraíso terreal.⁽¹⁾

É bem certo que o homem nasceu para trabalhar, assim como o pássaro para voar, segundo a frase do autor do Livro de Job⁽²⁾ e portanto a sociedade será tanto mais rica, tanto mais livre de misérias de todo o género quanto maior fôr o número de braços dedicados àquele trabalho verdadeiro porque assim a vida será natural ou conforme à condição humana: do contrário viver-se-á uma vida artificial...

Eu bem sei que na sociedade há trabalhos aparentemente alheios à agricultura, ao comércio e à indústria e que todavia não lhessão menos essenciais. Acima das necessidades do corpo estão as do espírito que se não alimenta com o pão material e é por isso que o Divino Salvador nos ponderou: - *O homem não vive só de pão: vive também do nutrimento espiritual da revelação divina*⁽³⁾ - farol sem o qual pairamos sem rumo no meio de trevas densíssimas que a nossa razão só por si não é capaz de afugentar; e por outra parte a necessidade da manutenção da justiça, da ordem e da harmonia entre os cidadãos torna (pela degeneração da nossa natureza) imprescindível a organização social com uma hierarquia, por meio da qual uns mandem e outros obedeçam, a fim de que todos se respeitem e não saiam do círculo dos seus legítimos direitos usurpando os alheios. Estas necessidades, porém, não são de todo o momento: são de ocasião mais ou menos próxima e podem coexistir com o trabalho verdadeiro como acontecia nos bons tempos da República de Roma e outros povos antigos e acontece com estas minhas *Memórias* que são escritas sem prejuízo das minhas ocupações de Pároco, artista e agricultor; e portanto os elementos principais da vida natural dos povos ficam sendo sempre, como tenho inculcado, a agricultura, o comércio e a indústria. Assim, o lavrador, o trabalhador e o pegureiro são mais úteis à sociedade do que o militar, o advogado, o literato e os funcionários públicos, logo que estes não trabalhem nalgum daqueles meios da subsistência natural.

Daí se conhece a origem das misérias dos povos chamados civilizados onde se encontram misteres factícios ou artificiais, grandemente inúteis senão danosos aos que trabalham em trabalhos proveitosos.

O dinheiro (aliás tão sôfregamente ambicionado) não é em si mesmo um ele

(1) Gen. III, 17-19.

(2) *Homo nascitur ad laborem, et avis ad volatum* (V,7).

(3) Mateus, IV, 4.

mento natural da vida e prosperidade dos povos: é apenas um meio para facilitar as transacções comerciais da agricultura e da indústria. E se não me tei um homem numa fortaleza impenetrável e aferrolhai-o nela entregando-lhe muitos sacos de ouro... Poderá ele aí viver com as moedas de ouro? Não porque o seu préstimo é puramente convencional. Logo, os trabalhos da exploração de minas de ouro e prata, ainda que possam meter-se na classe das indústrias, não são na realidade mais do que uma declinação do trabalho verdadeiramente útil e se não fossem tão raros estes metais e tão dispendiosa a sua extracção e apuramento não valeriam mais do que o ferro que é aliás de todos os metais o mais útil porque dá matéria para instrumentos vantajosos e até indispensáveis à agricultura e à indústria.

De tudo isto se deduz que quanto maior fôr o número de braços retraídos ao verdadeiro trabalho de um povo tanto maior será a pobreza desse povo porque em tal caso os agricultores terão de suar em dobro para sustentarem os que não trabalham ou se ocupam apenas em misteres que não são mister: quero dizer, em occupaões excusáveis.

Vila Viçosa sustenta-se com a sua agricultura e a população de seis a sete mil almas que tem no seu Concelho, posto que muito pequeno em extensão, há-de conservar-se porque ela fornece-lhe o necessário para a vida.

Pode dizer-se que os Calipolenses de hoje são essencialmente agrícolas, tendo apenas de mais o comércio dos seus géneros e as artes mais necessárias à vida.

Entremos já na matéria.

SUBSECÇÃO I

AGRICULTURA

*Louva
O ágil lavrador que os incultos campos
Arou, e férteis fez os ermos vales;
Que nos áridos dias a faminta
Cidade farta em cereal sustento.*

(Elp. Dur. - Cart. a Josino)

*Em base, um rei, mui firme se assegura
se enobrecer profícua agricultura.*

(Macedo - Oriente, VIII, 18)

Quem ama a agricultura ama a Virtude.

(Macedo - Medit. cant. 3)

CAPITULO LXVI

Classificação dos nossos terrenos. Forma por que cultivam os seareiros da vila segundo as diversas classes dos mesmos terrenos. Alqueve e atalho. Estrumação e sementeira do trigo. Esmondas. Ceifa, debulha, eiras e instrumentos delas. Relvas. Cultura da cevada, aveia e centeio. Searas dos olivais. Farrejos.

I

Conquanto a agricultura tenha algumas regras fixas e invariáveis, muitas mais são as variáveis segundo a natureza e situação de cada região ou

plaga e é por isso que nesta secção vou consignar o que entre nós se usa com maior utilidade e lembrar os melhoramentos que ainda é possível introduzir no nosso concelho.

Com efeito, entre nós a agricultura diverge necessariamente da usada nas outras comarcas desta mesma província Transtagana porque assim o pede a natureza do solo e do clima. E diverge de facto na forma da exploração das terras nos coutos e nas herdades do nosso termo, pois os seareiros da vila cultivam com muito mais esmero do que os lavradores das herdades e seareiros das freguesias rurais, recolhendo por isso aqueles maior soma de frutos. Tanto é certo que ao homem foi imposta a necessidade impreterfível de trabalhar e suar se quizer comer com fartura um bocado de pão!

II

Podemos relacionar os nossos campos em terrenos de 1ª, 2ª, 3ª e 4ª classe.

Por terrenos de primeira classe entenderemos os que produzem melão (ou feijão, milho e linho) porque nesse caso podem produzir toda a espécie de cereais e legumes. São terras mais ou menos escuras em que abunda o húmus ou terriço (detritos de vegetais) e algumas outras baixas e fundáveis a que nós apelidamos *terras de chão*.

Por terrenos de segunda classe tomaremos os que produzem boa cevada porque nesse caso também produzem trigo e legumes, ainda que não sejam por vezes bons de cozer nas nossas águas. Estes terrenos são mixtos de argila (barro) e sílica (terra de seixo, terra solta), contendo também gredas, de forma que não são apertadas nem soltas e fabricam-se bem em todo o tempo, o que aliás não acontece com as de primeira classe que, depois de enxutas, custam muito a lavrar e levanta aliás o arado grandes torrões que se não desfazem com facilidade.

Por terrenos de terceira classe entenderemos os que produzem trigo galego e, por conseguinte, aveia e centeio, mas não boas cevadeiras nem legumes. Estes terrenos são geralmente soltos ou de pouco chão, contendo sílica e rara argila e designamo-los por *terras salgadas* e *chumbeiras* por conterem abundância de grãos de seixo imitando as pedras de sal ou os grãos de chumbo.

Por terrenos de quarta classe tomaremos os solos pedregosos ou situados

em fragas e escarpas de outeiros em que a lavoura se faz com muito custo por falta de chão. Damos-lhe o nome de *terra de centeio*, mas em verdade estas terras não são propriamente de lavoura e antes deviam todas ser destinadas à cultura florestal ou de matas, já de azinho, já de sobre ou pinho porque desta forma seriam mais lucrativas.

Posto isto, direi que os terrenos dos coutos de Vila Viçosa, exceptuada a serra, são de primeira e segunda classes. Tomando, porém, todo o conjunto de coutos e coutadas podemos estabelecer esta proporção: de 100 ares de superficie, 20 são de 1ª classe, 30 de 2ª, 40 de 3ª e 20 de 4ª.

Nas freguesias rurais a proporção das boas terras ainda é menor e assim podemos dizer que em cem ares há 10 de 1ª classe, 20 de 2ª, 40 de 3ª e 30 de 4ª.

Parece que com isto deprimos a feracidade do nosso termo. Não faço porém mais do que definir com verdade a natureza da região Calipolense. Um lavrador, muito hábil e meu amigo, além de outros muitos, assegurou-me que a fertilidade dos alfozes de Estremoz, Borba e Vila Viçosa provinha antes da irrigação das muitas águas nativas em que abundam que não da própria uberância das terras que aliás são geralmente fracas e estão longe de comparar-se com os barros de Beja e principalmente os da Estremadura Espanhola. Nestes, como terras fortes, cria-se menos erva, enquanto que as nossas, por mais frescas ou frias são mais erveiras e as ervas prejudicam as searas.

É verdade que as do Alandroal e Terena são igualmente mais soltas e menos produtivas que as nossas.

O melhor terreno que possui Vila Viçosa está nos seus subúrbios.

Nas coutadas há terra de primeira classe nas várzeas da Ribeira de Borba em que fica a antiga folha da Porta de Ferro, mas na folha do Pinhal e na dos Telheiros a maior parte são terrenos de terceira e quarta classes, isto é, terras de trigo fraco ou galego, aveia e centeio. Nos vales é que há terras de segunda classe e algumas de primeira.

Pardaís, fora das margens da sua ribeira e da várzea das Fontes da Moura e do Sueiro, não possui terras de fama.

Bencatel tem, além das vizinhanças da sua ribeira, uns pedaços bons entre os coutos de Vila Viçosa e a sua aldeia nas herdades dos Coutos, Barriño Branco e Figueiras e outros nos Fortes, Capelinha e Galharda, as quais últimas circundam a aldeia pelo poente e sul. Nas outras herdades o bom terreno é a excepção dele e consta de alguns vales e planícies.

Nas Ciladas e em S. Romão há melhores terras do que nas outras freguesias

rurais, mas tem muitas de roça e pousio, as quais constituem a maior parte da sua superfície. Em S. Romão a fama principal está no Reguengo de Fata-lão e herdades circunvizinhas para os lados de Juromenha, cujas propriedades colmíferas se assemelham mais às da Estremadura Espanhola que logo principia da outra margem do Guadiana. São terras fortes situadas em clima já quente por ser baixa a sua posição e bem provadas na cultura de grão de bico.

Cabe agora aqui registar algumas frases do autor do *Parnaso de Vila Viçosa* que disse ter esta vila *uma só falta*, sendo ela a *de termo* e que esse mesmo em cima de curto era montuoso e estéril, havendo nele apenas dois fô-legos de muito curta respiração chamados Bencatel e Fatalão, *de onde lhe vem arrazo a da novidade de trigo*.⁽¹⁾ Isto prova que não exagerei a pinguidade dos nossos terrenos pintando-os como atrás se viu, mas por outra parte confirma os progressos da nossa actual agricultura pois, apesar de tudo, Vila Viçosa está colhendo cereais para seu consumo e para exportar em grande quantidade.

No tempo de Moraes a grande cultura dos Calipolenses era a da vinha com algumas oliveiras e hoje semeia-se a maior parte do terreno então coberto de vinhedo. Não há já pousios em grande porção da coutada e exploram-se até os olivais para cultura cerealífera. Colhemos três ou quatro vezes mais trigo, cevada, aveia e legumes do que no tempo do dito Moraes Sardinha.

III

E agora darei conta da forma por que nós cultivamos.

Os seareiros, e principalmente os da vila, como disse atrás, cultivam com muito mais esmero do que os lavradores das herdades que também criam gados a granel. Por isso mesmo tratarei em primeiro lugar da cultura dos seareiros urbanos que são mestres perfeitos na sua profissão e levam a palma aos mais hábeis dos termos circunvizinhos.

Alqueve - Em Janeiro (ou pouco mais ou menos segundo corre a estação do inverno) lavra-se a terra para lhe matar a erva e poder ir curtindo ao calor do sol: a isto chama-se *revolver*. Em Março ou Abril dá-se-lhe novo feno encruzando a lavoura, o que se chama *atalhar* e os mais apurados, se não

(1) Livro 2, pág. 16.

ucham ainda a terra bem esfarinhada, dão-lhe em Maio ou Junho terceira lavoura, o que tem o nome de *aterceirar*.

Ainda há quem continue a dar quarta lavoura no alqueve e se o solo está entorreado emprega-se a grade ou rojo simples, mais ou menos carregado com pedras, ou o rastilho chamado também grade de dentes por ser armado com pontas de ferro em três peças paralelas. Agora observarei que alguns agricultores reconhecem a conveniência de introduzir o uso do estorreador ou cilindro armado com púas, só o qual é verdadeiramente próprio para desfazer os torrões. Nenhum porém ainda possui este instrumento e daí resulta que muitos seareiros vêm-se obrigados a desfazer os torrões de argila desandando-lhes em cima com o olho de uma enxada ou enxadão quando o barro é muito tenaz e a terra foi revolvida já depois de enxuta de todo.

Assim se faz o alqueve nos terrenos de segunda e terceira classe, mas nos de primeira (e muitas vezes de segunda) aproveita-se o alqueve para sementeira de legumes. Ervilhas e favas semeiam-se em Outubro e Novembro; tremoços na mesma época; chicharos em Fevereiro e Março e gravaços em Março e Abril. Estes últimos (chicharos e grãos) são os que mais convêm ao alqueve porque estão menos tempo na terra e esta recebe além disso o benefício de uma sacha em Abril ou Maio que muito aproveita à futura sementeira.

Os tremoços, em regra, são semeados nos olivais ou à beira das estradas para servirem de sebe às searas, defendendo-as contra os gados transeuntes.

Estrumação e sementeira. - Chegado o Outono cuida-se na preparação dos estrumes ou adubos que constam de excrementos, palhiços, folhados, cinzas e natas envolvidas em palhiço.

Para se curtir o estrume dá-se-lhe uma ou mais voltas de baixo para cima e quando o Outono corre seco molha-se artificialmente o estrume grosso para apodrecer e amiar-se tornando-o mais apto para a fecundação ou aquecimento das terras.

Antes que chegue o tempo das sementeiras temporãs que é quinze dias antes e quinze depois da festa de Todos-os-Santos, transporta-se o estrume para o alqueve e põe-se ali num só montão ou em mais de um se acaso é muito extensa a área da sementeira e isto para que ele não esfrie mas antes vá continuando a curtir ou fermentar.

No princípio de Outubro revolvem-se de novo as terras alquevadas, quer criassem legumes quer não, e se há nelas silvas, abrolhos ou algum resto de mato esmontam-se primeiro que tudo e queimam-se. Depois de feito isto passa-se a repartir o estrume em pequenos montões de uma golpelha, o que de or

dinário se faz com um jumento, salvo se o estrume é transportado já curtido inteiramente na ocasião da sementeira porque nesse caso ou se distribuem logo as cargas de cavalgadura ou se dividem as carradas em cinco ou seis montinhos, conforme a sua qualidade e a abundância do adubo.

As terras fracas, e principalmente aquelas que não são estrumadas, devem ter o primeiro lugar na sementeira para que os cereais delas medrem com tempo e tenham já na primavera atingido o necessário crescimento e as fortes podem ficar para depois, não só por criarem o trigo (ou cevada) em menos tempo, se não porque são susceptíveis de sementeira serôdia em Janeiro, Fevereiro, Março e até Abril, conforme a sua fresquidão.

A sementeira deve ser feita em dia estiado, achando-se a terra esfarinhada, e nunca em lama ou húmida em excesso: antes em pó, segundo o adágio: *Semeia-me em pó, não tenhas de mim dó*. É assim que procedem os seareiros em geral porque sabem que do contrário arriscam o fruto dos seus suores. Não podendo realizar a sementeira em boa "sação", suspendem os trabalhos ou passam às roças e relvas de que adiante falarei.

Grada-se primeiramente o alqueve (revolvido ou não), já para se destorrear melhor, já para que o grão se difunda com mais igualdade pelo solo e depois o semeador divide a terra com regos paralelos na distância de cinco ou seis metros que é a extensão que ocupa a braçada de semente aventada pelo mesmo semeador: o que se chama *embelgar*.⁽¹⁾

Feito isto, o espalhador do estrume (quando não é um homem só a fazer todo este serviço) chega o coucho de cortiça ou caixa de madeira rasa de um lado ao primeiro montãozinho de esterco, enche-o com o auxílio de uma enxada e pondo-o ao quadril esquerdo seguro com o braço do mesmo lado começa a aventar o adubo para a primeira belga às manadas pela parte rasa do coucho de cortiça ou caixa de madeira, de forma a que cubra o solo com a maior igualdade possível. Estrumada a belga, espalha o semeador o trigo tomando o sacco da semente debaixo do braço esquerdo cuja mão lhe sustenta a boca aberta para ir lançando os punhados com a direita, de modo a que a semente se difunda bem pela belga enquanto a percorre de ambos os lados para levar duas demãos (o que é melhor e mais usado). Se a terra é forte, o semeador dá os passos com mais largueza ou tira punhados mais pequenos e se é fraca faz o contrário, pois o trigo afilha nas terras de substância enquanto que nas frouxas se limita a criar uma só haste. Desta forma a semente cai sobre o

(1) Inversão do termo englobar.

estrupe para ficar nele envolvida, o que dá os melhores resultados. Sendo, pois, tão fácil o processo de semear à braçada tornam-se inúteis os semeadores mecânicos inventados pelos modernos agrônomos e em muitíssimos casos seriam inaplicáveis.

Os seareiros de fora da vila espalham o estrume à forquilha e à pá de ferro porque ou têm muito estrume e querem assim espalhá-lo com mais profusão ou têm poucas terras (como aqui em Bencatel) e por lhes não darem, geralmente, descanso de alqueve ou pousio vêm-se obrigados a estrumá-las de dois em dois anos.

Mas o processo da estrumação a coucho (como se diz e que melhor se diria também de *braçada*) seguido pelos seareiros de Vila Viçosa é o mais barato e mais igual e portanto o preferível. E dou a razão disso. Para se evitarem os pousios de um, dois ou mais anos e poderem repetir-se mais facilmente as sementeiras é indispensável a estrumação: aliás nada se colhe que com pense o trabalho e as despesas da cultura. Ora, os estrumes estão caríssimos: custa hoje uma carga 100, 120 e 140 réis e as carradas custam de 500 a 800, não ficando mais baratos os guanos químicos importados de fora como tem a experiência já demonstrado. Por outra parte é impossível arranjar estrumes com fartura para todos os alqueves, atenta a grande extensão das nossas sementeiras, e portanto não resta ao seareiro senão o recurso de afofar bem as terras por meio de lavours periódicas e aplicar os adubos com parcimónia para que cheguem a fomentar o maior número possível de alqueves. Ora, para isto se realizar não há outros meios senão o de curtir bem os estrumes e difundi-los à mão, como dito é, para formar sobre o solo uma pequena camada de dois centímetros. Assim, com uma carrada ou cinco boas cargas aduba-se a terra de um alqueire de trigo e com a estrumação à pá ou forquilha é mister dobrada quantidade.

Há nesta vila espalhadores tão peritos que porfiam em que se não perceba na seara exuberâncias de seiva e crescimento, filhas da irregular difusão do esterco, nem ainda o lugar em que ele esteve amontoado antes da sementeira, para o que aplanam o solo primeiro que descarreguem as cargas ou carradas a fim de lhes apurarem bem os assentos e não deixarem aí adubo em maior quantidade. Por isso alguns há que, pela sua mestria e desembaraço, chegam a dar estrume à terra que cobrem três e quatro parellhas, ganhando por isso um jornal de 400 a 500 réis.

Estrumada e semeada a belga, dá-se-lhe o último ferro a que se chama *co-brir*. Esta lavoura deve ser pouco funda, segundo o aforismo antigo: *Se que*

res que eu medre, dá-me bom alqueve e melhor atalho e ao tapar cobre-me com um ramalho. Cerra-se por isso o arado passando a cunha de pau detrás para diante da teiró para que os regos saiam menos fundos e assim a semente não fique aglomerada nas margens nem funda demais.

Só nas várzeas onde se juntam aguaceiros se usa da *lavoura de margem* dirigida às partes mais baixas para se efectuar o desagúo, mas na *cobrição* da lavoura miúda sempre se abrem no fim de tudo alguns regos profundos por aqui e por ali para se dar despejo às águas, chamados por isso *regos aguadeiros*. E ao redor das extremas onde se principia a lavoura (isto é, nas *tornas*) abrem-se também três ou quatro regos transversais para ficar a terra mais bem mexida, o que se chama *catabulho*.

E quando se faz a sementeira em pó, com poucas esperanças de sobrevir chuva, usam alguns de gradar a terra no fim do cobrimento para que a semente ficando mais envolvida no solo encontre maior humidade para poder germinar e seja menos comida pelas aves.

Observo ainda que a lavoura do cobrimento em regra geral se faz com direcção das partes altas para as baixas e vice-versa, ainda que hajam de seguir-se diversos rumos para desagúo das chuvas do inverno e desta regra apenas se exceptuam os terrenos de terceira classe quando muito inclinados para lhes sustar aliás a humidade que por natureza lhes falta deixando porém neles sempre os regos aguadeiros por causa das grandes chuvas supervenientes, pois havendo a absoluta falta de despejo podem aquelas arrastar consigo o solo e arrancar a seara em germe.

IV

Usam alguns em Fevereiro rastilhar os pães com a grade de dentes para afofarem as terras, principalmente se estão encrustadas com as chuvas precedentes, o que vem a ser uma espécie de sacha. Mas nem todos concordam no proveito desta operação e para que ela possa fazer-se com utilidade exigem: 1º - que a terra precise desse afofamento; 2º - que a seara esteja basta, pois sempre se arranca muito trigo (ou cevada); 3º - que haja boas esperanças de sobrevirem logo algumas chuvas, pois aliás arrisca-se a seara a padecer ainda maior dano com a secura.

Só por excepção nalgum caso singular de apuramento de sementes em terra mimosa se usa a sacha dos trigos, aliás adoptada geralmente na Estremadura Espanhola, e a razão disso é porque, sendo erveiras as nossas terras, a sementeira rala tornava-se muito arriscada, pois a erva, como filha natural do solo, havia de prevalecer sobre os trigos achando-se mais à larga, o que aliás não acontece com a sementeira basta ou suficiente.

O que fazemos de Março até Maio para combater as ervas parasitas do trigo é simplesmente arrancá-las por mãos de mulheres que se prestam a um jornal mais barato (120 ou 140 réis). A isto damos o nome de *monda*. As ervas arrancadas ficam ordinariamente nos sulcos ou regos, tanto para acompanhar o crescimento ou ampararem os colmos de trigo como para depois da ceifa aproveitarem aos gados nos gustadouros ou servirem os seus detritos de adubo à terra.

V

A ceifa é realizada à mão com foices por homens e mulheres e não se pôde ainda empregar outro meio com bom resultado.

Em 1878 André Álvares, dono da excelente quinta do Paúl, ensaiou ali uma ceifeira simples Americana e dizia-se que cortava pão para quatro homens se entreterem a atá-lo em molhos. Ainda continuou o ensaio no ano seguinte ao mesmo tempo que João de Sousa e Menezes tentava igual experiência em Bencatel na sua herdade da Galharda. Porém depois disso guardaram as ceifeiras⁽¹⁾ e tiveram por melhor partido não usarem delas porque as máquinas estragavam-se e o pão ficava muito derramado. Eu assisti às experiências de João de Sousa. Conheceu-se que para se usar com proveito das ceifeiras Americanas era indispensável que as terras fossem planas e estivessem gradadas ou livres de grandes regos e sanjas e é isso que geralmente se não dá nas nossas terras que são montuosas e pedregosas com vales fundos onde a lavoura última tem de ser forçosamente emargeada. Ora, nestes vales a máquina movia-se com muita dificuldade, partindo-se por vezes a cadeira do maquinista, e nas ladeiras topavam as navalhas ou serras alguma pedra que lhes destrufava os gumes, etc. Concluiu-se destes ensaios que só por excepção se pode usar entre nós da ceifeira mecânica, isto é, nalguns terrenos pla-

(1) Custaram 200\$000 réis.

nos e livres de pedras. Ora estes são muito poucos.

Faz-se a ceifa por mão de homens e mulheres, como dito é; porém nos ranchos de mulheres anda sempre um homem para atar os molhos porque elas, em regra, não o sabem fazer com perfeição de forma que se não desatem ao transportar para a eira.

Depois de enfeixado o pão, é posto em pilhas chamadas *moreias*, com as espigas todas para um lado a fim de poderem escorrer para ali as chuvas que sobrevenham antes do avarreito para a eira pública ou particular em cargas ou carradas.

Em Vila Viçosa as eiras comuns são nos largos do Outeiro do Ficalho e do Carrascal. Este último é aliás pouco apto para tal mister, visto o seu solo ser de terra solta. Outras eiras há de domínio particular em vários cabeços dos subúrbios. Mas geralmente estas eiras não constam de assento artificial. Têm-se melhorado algumas e deve cuidar-se seriamente do seu arranjo que tão importante é.

Antes do século corrente possuíamos apenas algumas eiras particulares de calçada ou lájea e essas eram já de alguma vantagem porque preservavam as sementes de torrões e pedras, mas trabalhavam aí mal as pás e forquilhas. Em consequência disso os seareiros e alguns lavradores de Bencatel mandaram construir eiras de cal com azeite na última camada a que chamam eiras de *mas same* ou *formigão*, o que deu excelentes resultados porque os cereais apenas saíam dali com as sementes ruins que trouxeram da folha e que o vento não levou: nunca porém terra nem pedras. Conhecendo esta vantagem, Frei António Vieira de Carvalho, Graciano expulso em 1834, mandou construir uma no seu monte da coutada de Val de Castanheiros por alvenários de Bencatel aí por 1845 e foi a primeira que houve na nossa vila. Decorreram muitos anos sem que outros o imitassem até que em 1870 se propôs Cristóvão da Rosa fazer no seu farrageal ao cimo do Outeiro do Ficalho uma eira de lájeas esquadras a cinzel para negociar com o seu aluguer a um alqueire por moio de semente ali debulhada. Como lhe tirasse muito interesse, construiu nova eira junto daquela poucos anos depois. E vendo isto Filipe Nery Cunhal propôs-se em 1877 ou 1878 fazer uma outra de *formigão* no cimo do Outeiro da Boa Vista, a qual ficou sendo a mais apreciada e frequentada.

Isto me sugeriu que a Câmara Municipal devia fabricar à sua custa no Outeiro do Ficalho algumas eiras de *formigão* ou betume para arrendar em proveito do seu cofre ou fazer concessão delas por um certo número de anos a quem as construisse, revertendo à posse da mesma Câmara passado esse tempo.

Era um meio de apurar muito as nossas colheitas, principalmente de trigo e feijão ou gravação.

Chegado o inverno cobrem-se estas eiras com palhico para que os gelos não lhes caiam em cima e destruam o massame.

VI

Os molhos ou feixes de cereais trazidos para a eira são postos em medas redondas (rolheiros) ou quadradas com as espigas para o interior e cerram-se por cima em forma de telhado a fim de obstar à introdução das chuvas.

A debulha por meio de trilhos cilíndricos armados com facas de ferro não está generalizada, tanto por falta de eiras planiformes ou artificiais como por não poderem adquirir-lhes os pequenos seareiros ou a maior parte deles, não obstante serem já fabricados na terra pelos nossos abegões. O uso comum é empregar três, quatro, seis ou oito cavalgadas (ou bois) enfileiradas e presas umas às outras pelo pescoço (o que chamam *cobra*), as quais trotando sobre o calçadouro vão desencasulando os cereais e trilhando a palha. Esta assim fica mais amaciada e mais apta para ser comida pelo gado. Só o centeio costuma ser malhado por homens com maguais para que os colmos fiquem inteiros e possam empregar-se no enximento de albardas e burnis.

Depois de se lançarem as palhas ao vento pelo cafr da tarde quando surge a brisa do noroeste, chamada *maré* porque vem da banda do mar do norte de Portugal e Galiza (Oceano Atlântico), fica já o trigo em montão. E, deixando as forquilhas, começa-se a empregar a pá, a vassoura de giesta ou mata-pulga e o ancinho pequeno para separar o resto das palhas e cachos de espigas ainda não desfeitos. Mas em Vila Viçosa, por falta de eiras de betume, é preciso empregar também o crivo e a joeira para maior asseio e também prontidão no apuramento do trigo. Antigamente só se usava de crivos de couro, mas hoje há-os e mais duráveis de zinco, tendo os destinados para cevada buracos mais largos do que os de trigo. Sustem-se o crivo de um lado por uma argola de correia que se enfia nos dentes de uma forquilha de aventar palhas e um eireiro da outra parte com as mãos metidas em duas argolas agita a crivo enquanto outro lhe despeja dentro os meios alqueires.

Apurada assim a semente, é ensacada e conduzida para o celeiro e a palha para o palheiro debaixo de telha para sustento das cavalgadas. Porém nas

herdades e algumas hortas formam-se almiaras ao ar livre, cobertas com palha de centeio ou com piorno: operação que é feita somente por ganhões hábeis, aliás esborea-se a palha e perde-se o palheiro. Tal sistema de arreadação de palhas e fenos é o melhor de todos porque nunca chegam a adquirir o cheiro a mofa que os inutiliza muitas vezes.

VII

Relvas. - No ano seguinte à colheita do trigo semeiam-se as relvas de cevada ou aveia: de cevada se a terra é de primeira ou segunda classe e de aveia se é de terceira.

Relva é o terreno que foi semeado no ano precedente em cima de alqueve. A sua cultura é mais barata porque não leva estrume: aproveita somente o resíduo dos adubos anteriores e o fabrico do terreno. Duas lavouras lhe bastam: uma para revolver o restolho e outra para cobrir a semente sendo cevada porquanto, sendo aveia, semeia-se à face, isto é, sobre o restolho dando neste a lavoura miúda tanto para tapar o grão como para remexer a terra.

Esta sementeira é chamada segunda ou de segundas porque se faz depois da do trigo, mas ainda em Novembro, salvo se chovendo muito estão pesados os alqueves, isto é, húmidos em excesso porque nesse caso é melhor deixá-los e passar às relvas para não se perder tempo.

Sendo as relvas em terra fresca podem ficar para último lugar e até para Janeiro, semeando-se então cevada serôdia chamada *janeirinha*, mas então é preciso fabricá-las melhor.

VIII

Os restolhos das searas entre a ceifa e a sementeira chamam-se *gustadouros* porque além dos colmos e fenos sempre ficam neles muitas sementes que os gados comem com gosto e proveito.

Os donos de fazendas muradas e os das terras da Coutada e coutos orientais comem-nos com os seus gados ou os vendem a outros; porém os dos coutos ocidentais ou de olival costumam ser vendidos para gado suíno (assim co

mo as ervas) directamente pela Câmara ou indirectamente pela Comissão Policial dos Olivais para com o seu produto se pagar aos guardas e se conserta rem os caminhos, etc.

Depois de comidos os gustadouros de trigo, usam alguns quando as terras não têm arvoredos queimar os restolhos, o que é de muita vantagem não só para dar calor ao solo mas também para destruir as sementes de ervas ruins. Pode então semear-se a relva de cevada à face, isto é, sem lavoura de revolver como succede com a aveia, pois torna-se muito conveniente unir a semente com o cinzeiro e solo tostado.

IX

Cultura da cevada, aveia e centeio. - Já disse qual era a forma da cultura ordinária da cevada por parte dos seareiros desta vila, isto é, que a semeiam nas relvas de trigo e disto usam também os seareiros do campo e lavradores quando a terra é de primeira ou segunda classe: aliás deitam aveias nas relvas pois a cevada é o mais melindroso de todos os colmíferos. Contudo muitas vezes se pratica o contrário, isto é, semear-se a cevada em terra de alqueve com estrume e sem ele, o que dá melhores resultados para esta colheita, mas isso faz-se quando o proprietário-cultivador precisa de mais cevada do que aquela que tem nas relvas ou quando lhe faltam estrumes porque então pode prescindir deles.

Quando a folha foi semeada de tremez também a cevada, temporã ou serôdia, lhe assenta bem por ter sido a terra bem fabricada.

A aveia contenta-se com as terras de relva e bem pouco trabalho. As vezes acontece que, lavrando-se nas chuvas do outono o restolho da aveia, nasce outra seara dela, tão boa como a precedente visto que esbagoa muito se não a ceifam apenas começa a lourejar.

O centeio não é assim. Quem quizer tê-lo bom há-de semeá-lo em terra de alqueve ou em roça. Nas relvas é muito precária a sua sementeira. Mas isto só tem lugar em terrenos de terceira e quarta classe, pois seria loucura lançá-lo em terras que podem produzir trigo galego.

O centeio semeia-se depois dos outros cereais, salvo se caindo fortes aguaceiros não é possível trabalhar-se em terra revolvida e a razão disso é porque, espigando mais cedo e ao cair de algumas geadas, podem estas preju-

dicar-lhe a flor.

Nos coutos de Vila Viçosa não há terras de centeio. Só é cultivado nalguns cabeços da coutada, de S. Romão, de Pardais e raríssimos de Bencatel.

X

Searas dos olivais. - Darei conta especial da cultura do chão dos olivais que ocupam toda a serra ao ocidente da vila e algumas terras de primeira e segunda classe do grande vale onde não deviam estar oliveiras por ser preferível o seu aproveitamento para criação de cereais e legumes.

Os antigos diziam: *Searas de olivais são ais!* querendo com isto significar que o seu fruto não compensava o trabalho e a despesa; porém a necessidade obrigou os modernos a cultivarem todos os terrenos quanto lhes é possível, de sorte que a agricultura dos coutos chegou a atingir o seu máximo desenvolvimento. Dizendo que já vi um faval na serra às Pedras Moares é afirmar que se faz todo o esforço possível por criar todo o género de cereais e legumes.

Os olivais da baixa produzem não só trigo branco, anafil e cevada, mas também tremez, trigo ribeiro, favas, grãos, ervilhas, chicharos e tremoços. Os de terrenos mais altos produzem o mesmo trigo branco, mouro e galego (barbela). Nas relvas colhe-se aveia e cevada com estas diferenças: a cevada não se cria bem nos olivais de bastura de arvoredos, mas sim naqueles que têm as árvores ralas; pelo contrário, a aveia medra por toda a parte e só acontece não ter por vezes boa grada. Colhem-se desta anualmente nos coutos de olival não menos de 200 moios.

Desta maneira os olivais das partes baixa e média se não são cultivados por conta dos seus donos são-no por pequenos seareiros e os das partes mais altas e menos produtivas dão-se de graça a quem os cultive por suas mãos lucrando o dono a despesa de os lavar e de os esmontar. Só os píncaros absolutamente pedregosos e imprestáveis é que deixam hoje de ser semeados, ao menos periodicamente.

Acrescentarei contudo que alguns proprietários (muito poucos) não querem sementeiras nos olivais reputando-as danosas ao arvoredos, e assim é. Os olivais não semeados e aliás tratados com mimo apresentam muito melhor aspecto e o seu fruto é incontestavelmente mais avultado.

Farrejos. - Não está em uso neste Concelho a sementeira de prados artificiais porque as terras altas e médias, por secas, não o permitem e se as baixas de regadio podem criar estes fenos, muito maior é o lucro que se lhes tira hortando as mesmas terras com batata, nabos, repolhos, etc. ou por meio de tremezadas e granaís. Isto se provou, como disse noutro lugar, ⁽¹⁾ quando no Reguengo se ensaiou a cultura dos ditos prados para vacas turinas e fabrico de manteiga.

Os únicos prados artificiais usados entre nós constam de farrejos de centeio e sobretudo cevada e aveia que são semeados nos fins de Setembro ou principio de Outubro para poderem ser cortados em Março e para os meses seguintes ceifa-se das sementeiras ordinárias. Damos a estes prados o nome de *alcacêr* ou *verde*. Deita-se-lhes estrume na sementeira para criarem bem e depressa.

Os lavradores das herdades costumam reservar certos tractos de terra de pousio com prados naturais, chamando-lhes *coutada* ou *pastagem guardada*. Aí (e também nos vales dos coutos) cortam em Maio as ervas para feno, à gada-nha, recolhendo-o em molhos depois de seco para palheiro ou almiara. Depois metem nestas *coutadas* primeiramente os bois que precisam de ervagens mais crescidas porque as apanham com a língua e os beiços; sucedem-lhes as cavalgadas, o gado suíno, o cabril e por último as ovelhas que raspam até as raízes desentranhando-as do solo.

(1) Capitulo 53.

CAPITULO LXVII

Agricultura dos lavradores das herdades. Duas maneiras por que cultivam os seus campos. Afolhamentos. Estrumação. Alqueves. Roças. Debulhas. Alfaia rústica. Estatística de carros. Pessoal da lavoura. Cultura do linho.

I

Não é inteiramente conforme ao sistema de agricultura dos seareiros da vila o método usado pelos lavradores das herdades e ainda pelos seareiros rurais.

Os lavradores têm duas formas de cultivar os seus campos. Os farrageais ou terras situadas em redor dos montes (ou casa de habitação) merecem-lhes mais cuidado: empregam neles os estrumes de bois e cavalgaduras, cinzas, palhiços e folhagens; ali semeiam os legumes precisos, ao menos para o seu consumo; ali cultivam tremezes e trigos ribeiros e também algum amarelo e branco ou outro de novo introduzido para experiência. O mesmo sucede com algumas várzeas de terra de primeira classe que por acaso têm.

Esta forma de cultura só difere da que usam os seareiros de Vila Viçosa em não estrumarem a coucho, mas sim à forquilha ou pá e em lavrarem menos vezes a terra.

Assim praticam também os seareiros rurais.

II

Afolhamentos. - Os mais terrenos são divididos em folhas conforme a extensão das herdades, não sendo porém nunca menos de quatro e chegando algumas vezes a oito. Destas folhas, uma está semeada sobre alqueve, outra é de relva, outra começa a ser alquevada em Janeiro; e assim compondo-se a lavoura de quatro folhas só uma vem a ficar de pousio para os gados.

Os teóricos ou doutrinários impugnam este sistema por não entenderem se-

não de teorias que quadram bem nas suas cabeças, mas na prática são inexecutáveis, pois já fiz notar que a maioria das nossas terras são de terceira classe e que portanto ou se lhes há-de conceder descanso ou estrumá-las. Ora isto é impraticável, tanto por carência irremediável de imenso estrume como porque teríamos de renunciar à criação de gados de que não podemos prescindir.

Adiante direi como entendo que pode ser melhorada a agricultura nas herdades.

III

Estrumação. - O adubo das folhas de alqueve faz-se geralmente de um modo vago, trazendo nelas a pastos carneiros e ovelhas e nas várzeas ou pedaços de terra mais prometedores onde se tenciona semear trigo rijo manda-se estrumar a *bardo*. Neste caso forma-se um quadrilátero de cancelas ou redes de corda suspensas em estacas para se obrigar o rebanho a pernoitar junto e poder ficar no solo uma boa camada do seu excremento e urina. Todos os dias vai o pastor na primavera mudando a postura do bardo e assim se estruma com regularidade extensos traços de boa terra já alquevada.

IV

Alqueve. - Os lavradores começam a revolver os pousios em Janeiro e geralmente só atalham os alqueves ficando assim estes apenas com dois ferros: é o indispensável. Mais produtiva, porém, saíria a folha à maior parte se não descurassem tanto o desfazimento das leivas ou torrões por meio do estorreador ou ao menos do rastilho, no que muitos são pouco diligentes.

Eles o sentem; e no entanto desculpo-os porque os senhorios das herdades por um lado e o Estado por outro, exigindo-lhes custosos sacrifícios, fazem doudejar os pobres lavradores-rendeiros que mais pensam nas economias do que nos melhoramentos da sua lavoura. Outrora pagavam a pesada contribuição dos dízimos que todavia era proporcionada aos lucros; porém, abolidos os dízimos em 1834, quem interessou neste caso foram os senhorios e o Es

tado, pois os senhorios calculando o valor dos dízimos extintos acrescentaram-no logo às rendas e o Estado achando aumentada a renda aumentou da mesma forma a sua contribuição predial.

Note-se agora que a maior parte dos lavradores são rendeiros e não donos das herdades e que os senhorios, estipulando os arrendamentos, põem logo à conta do rendeiro o pagamento de todas e quaisquer contribuições gerais, distritais, municipais e paroquiais.

Em todo o nosso concelho não chegam à quinta parte os lavradores-proprietários.

V

Moutas e roças. - Se há folhas de alqueve limpas de mato curto, a maior parte não é assim: mais communmente está o solo coberto de pequenas estevas (a que chamam *estrapoulo*), rosmanninho, rosela, tojo, etc. e neste caso mandam os lavradores, depois de feito o atalho do alqueve, arrancar o mato não desarraigado pela relha e juntar em moutas o arrancado por qualquer modo para se queimarem quando melhor lugar haja, mas não deve ser tarde.

Há, porém, terras literalmente cobertas de esteva e também de piorno para a parte do sueste e neste caso faz-se o corte do mato com roçadouras em Abril e Maio deixando-o alastrado no solo. Passado o dia de Santa Maria de Agosto, efectuam a sua queima depois de verificadas as condições exigidas pelo Código de Posturas Municipais e assim o cinzeiro com o tostado da queima constitui o adubo desta classe de folhas.

Chegado o Outono, quando a terra tem já a humidade precisa, faz-se a sementeira sobre a cinza e arreigotas queimadas, isto é, à face, cobrindo-se a semente com uma só lavoura miúda e funda (se pode ser), excepto para centeio que não exige tantos apuramentos.

As roças melhores são as que se fazem de sete em sete anos, servindo entretanto o seu mato de excelente roedouro para cabras. Nos nossos dias, com os progressos da agricultura, tem-se extinguido a esteva na maior parte do solo das herdades ficando limpos os campos e por isso quase não há já roças de trigo, mas de centeio somente.

VI

Sementeira. - Para os lavradores não interromperem os trabalhos dos seus ganhões e acomodarem-se de alguma forma às exigências do cultivo das suas terras, costumam adoptar a seguinte norma. Se o Outono vem seco ou pouco húmido, começam por semear as terras alquevadas porque estando já revolvidas com duas lavours fabricam-se bem e melhor auspício é semear em pó que não em lama, pois neste último caso mais vale sustentar a sementeira. Se, pelo contrário, chega muito chuvoso o Outono e a terra do alqueve está pesada ou húmida em excesso, levantam dali os arados para as relvas que não se abeberam tão facilmente porque a sua sementeira nas herdades em geral é feita à face, isto é, sem lavoura prévia. Se neste meio tempo continuam as chuvas e nas herdades há folha de roça, mudam para esta os arados, pois jazendo incultas desde alguns anos, semeiam-se e lavram-se bem debaixo de chuva. Algumas vezes são os outeiros de roça tão íngremes e escarpados que, por não poderem mover-se ali as juntas com os arados, limitam-se os ganhões a esfuracar o solo com as arrelhadas por entre as escarpas a fim de cobrirem de algum modo o centeio que é a semente própria de tais terras. Isto acontece nas montanhas da Asseca e Ribeira de Borba e nalgumas outras partes.

VII

Debulha. - Os lavradores fazem segar as suas searas a braço de homem: nem se acha outro meio de o executar na maior parte das herdades. Além dos paisanos empregam-se *ratinhos* ou beirões que vêm dar ajuda às ceifas para maior despacho e lucro deles.

Os lavradores mais diligentes empregam a o mesmo tempo juntas de bois e carros de bestas em ir transportando para a eira os cereais ceifados e cuidam logo em debulhá-los.

Faz-se a debulha por meio de duas cobras de bois que se seguem uma à outra; e porque os bois, além de terem o passo lento e não são ferrados nas unhas trilham menos do que as bestas cavaleares e muares, está hoje em uso formar calcadouros em separado para serem moídos pela parelha ou parelhas de muares que hoje têm todos os lavradores com mais algumas éguas de criação e

também às vezes a regalona em que monta o lavrador a fim de que nos princípios de Agosto se achem os cereais amontoados no celeiro e a palha nas almiaras, pois, segundo a máxima dos antigos: *Quem debulha em Agosto debulha com desgosto*, porquanto, além de faltarem as marés sobre a tarde, muitas vezes se antecipam as chuvas do Outono.

Os lavradores que têm manadas de éguas para criação de muare e poldros mandam-nas ferrar na ocasião da debulha e desferram-nas depois guardando as ferraduras para o ano seguinte. Estes lavradores adiantam assim muito as suas debulhas porque as éguas são pesadas e têm o passo veloz uma vez que eg tale o azorrage de quem dirige a cobra. São porém poucos entre nós os que têm manadas de criação.

Alguns lavradores compram de propósito para este fim éguas de pouco valor e vendem-nas passada a debulha.

VIII

Alfaia rústica. - O primeiro instrumento da nossa lavoura é o arado ordinário, composto de quatro peças principais de azinho, a saber: ponta com furros onde se prende à canga da parelha ou singel por meio de uma chavelha de ferro cuja ponta inferior desce abaixo do apeiro ou tamoeiro (palavras sinónimas): a ponta do arado está apertada à segunda peça que é a garganta por dois parafusos de ferro e ambas juntas constituem o timão que os antigos faziam inteiriço. Encaixa o timão no dente onde se enfia a relha ou ferro cortante. Na cavidade do timão ou garganta onde sobressai a teiró espetada no dente há uma cunha de pau que se mete adiante ou atrás da mesma teiró conforme convem abaixar ou levantar o timão para que o arado fique mais cerrado ou aberto e possa deste modo fazer-se a lavoura mais ou menos funda segundo o requer o serviço e a profundidade ou magreza do solo. A isto chamam temperar o arado e deve sempre haver à mão um martelo para tal operação assim como para meter e tirar a relha. Do dente destacam-se para os lados as aivecas que servem para afastar e desfazer as leivas levantadas e bem assim para formar os regos emargeados nas terras alagadiças abrindo o timão. Como as nossas terras são mais ou menos barrentas, prescindimos de aivecas de tábua como usam nos campos arenosos do Redondo e Évora: bastam dois paus curvos, pregados em baixo no dente e afastados no meio por uma pequena tra-

vessa de ferro chamada mexilho. A parte posterior do arado, ligada ao dente com parafusos de ferro ou pregos de azinho, é o rabanejo, no qual pega o ganhão ou seareiro ordinariamente com a mão esquerda para poder conservar na direita a arrelhada. Esta é uma espátula de ferro encavada no extremo inferior da aguilhada, com que se dirigem e picam os bois ou no extremo do azorrique com que se fustigam as parelhas de bestas. As arreatas destas andam presas ao rabanejo para sua melhor direcção e não caírem para o campo da lavoura e quando se amaciam novilhos tem de vir ali também uma corda ao chifre exterior do novilho (a que sempre dão por companheiro um boi velho) para o ensinar a chegar ao rego e fazer as tornas.

A lavoura de bois no alqueve faz-se ordinariamente à piscóla, isto é, lavrando as juntas umas atrás das outras no mesmo terreno e tornando adiante o arado que tinha ido atrás enquanto os da frente com as arrelhadas esboroam as leivas apertadas entre a relha e o timão. Porém na sementeira cada junta ou parelha vai cobrir a sua belga.

O nosso arado é, pois, o comum. Porém os destinados a gado bovino são mais fortes e pesados como também são mais pequenos e leves os que servem às parelhas de burros e burras.

Não usamos da charrua e é muito rara a araveca porque entre nós a maior parte das terras fundáveis estão divididas em pequenas glebas ou courelas e assim não cabe um gigante em quadros pequenos. Por outra parte as terras extensas das herdades são geralmente de pouco chão ou pedregosas. Deste modo o nosso arado ordinário serve-nos muito bem porque pode romper até palmo e meio de profundidade que é o bastante para as lavouras comuns. O arroteamento de vales inçados de raízes faz-se a lombo de homem, isto é, metendo as quadrilhas de trabalhadores que os surribam empregando o enxadão e a picareta que tem bico de um lado e pá do outro, assim como a alavanca ou palanca para levantar os penedos e o marrão para os esmigalhar. É caro este serviço, mas também não há outro meio de levar a efeito o arroteamento dos vales a não ser num ou noutro que não tenha pedras, trovisqueiras e os mais arbustos ou plantas de fundíssimas raízes impossíveis de arrancar com a lavoura da charrua.

Depois do arado e seus acessórios empregamos a grade simples ou rojo para emparelhar a terra lavrada e desfazer as leivas. É curva e composta de duas peças paralelas de madeira, ligadas uma à outra por meio de travessas; tem duas argolas na parte convexa ou anterior por onde a arrasta uma corrente de ferro com uma agulha de madeira que vai ser tomada na canga. Carre-

ga-se a grade com pedras segundo o peso que é mister.

A grade de dentes ou rastilho tem aliás três peças de madeira armadas com puas e serve tanto para o esfarinhamento da terra como para desencuclear as searas na primavera, o que todavia não está vulgarizado como dito é.

Os carros de eixos firmes por meio de matabois com rodas moveiças têm -se multiplicado muito neste século e tanto servem para a agricultura como para o comércio. As rodas são feitas de azinho com raios entre a maça do eixo e o círculo (de pinas) com aro sobreposto e inteiriço de ferro.

Os lavradores ainda conservam alguns carros beirões de eixo móvel com rodas fixas ao mesmo, os quais fazem uma grande chiada quando são movidos com pesado carregamento: chiada que os carreiros de propósito dispõem por meio de cortiças no eixo. Servem unicamente para bois. São pequenos, baixos e não fáceis de tombar.

As carretas estão já pouco em uso. São os mesmos carros de bestas, porém mais pesados e servem unicamente para transportes puxados por singéis.

Veja-se por curiosidade a seguinte estatística dos carros montados (ou de efectivo serviço) para transportes comerciais e agrícolas segundo o lançamento do imposto municipal em 1879, no qual se não compreendem os carros beirões nem as carretas de singéis:

Vila	Matriz	22
	S. Bartolomeu	34
Campo	Bencatel	30
	Pardais	21
	S. Romão	14
	Ciladas	<u>10</u>
Total		131

Para a ceifa das searas emprega-se hoje a foice inglesa visto o péssimo abuso da introdução de artefactos estrangeiros desnecessários. Dizem-me contudo que muitas dessas foices passam por inglesas, sendo aliás fabricadas no Reino, mas é certo que ainda no meu tempo se usava de foicinhoseverdugos fabricados pelos ferreiros da terra e amolados e picados por amoladores da mesma. O verdugo era de maiores dimensões, porém de folha mais estreita do que a foice ou foicinho.

Para o corte dos fenos usamos da gadanha catalã que nos vem de Espanha e nunca foi fabricada entre nós.

Nas eiras empregamos o forcado de dois dentes com que se levantam os molhos no carregar e descarregar dos veículos e se revolvem os calcadouros na ocasião da debulha. Para deitar as palhas ao vento servimo-nos das forquilha de quatro e seis dentes. As grandes de oito dentes, chamadas baldes, servem para a carregação de palha moída em redes de corda, armadas em carros sobre altos fueiros. Temos a pá de madeira para lançar o grão ao vento depois de separada já a palha e tirar-se-lhe por último a moinha. Em seguida emprega-se o ancinho (de vários tamanhos) para se ir apartando algumas palhas mais grossas ou troços e os cachos ou espigas não bem trilhadas com o auxílio da vassoura ou vasculho pequeno: o grande serve para as varreduras gerais da eira das extremidades para o centro. Por último usa-se dos crivos para joeirar trigo e cevada, como disse noutro lugar. Muitos lavradores têm já o joeiro cilíndrico de arame, mas não usam dele na eira e sim no celeiro para apurarem o trigo na ocasião da sementeira ou de o mandarem moer nas azenhas.

Para a malha do centeio usa-se dos manguais que constam de duas peças: vara e galapo que é versátil e ligado à vara por correias de couro cru de que também são fabricados os apeiros das cangas e algumas arreatas de bestas.

O resto da alfaia dos lavradores são machados para o corte de lenhas grossas, roçadouras de mão para traçar lenha miúda, ditas grandes e encavadas em paus para o corte dos estevais ou matagais, ferramentas de abegoaria como serras, enxós, martelos, verrumas; utensílios de celeiro, de queijeira, etc.

IX

Pessoal da lavoura. - O pessoal da lavoura das herdades consta de ganhões que são ajustados por ano ou aos meses, v.gr. em tempo de sementeira ou debulha em que se faz preciso maior concurso de trabalhadores.

Empregam ainda os lavradores certos jornaleiros com comida como abegões, roçadores e malhadores de centeio, etc.; empreiteiros como são de ordinário os ceifadores; e tosquiadores de ovelhas cujo trabalho é pago a um tanto por cabeça, etc.

Os ganhões de ano costumam ser isentos do serviço militar em tempo de guerra como homens indispensáveis à subsistência dos povos e assim se obser

vou durante a Guerra Peninsular, apesar de todos os rigores que houve em fazer levar gente para o exército. No entanto lamentarei que seja essa a única atenção havida pelos Governos para com eles quando aliás tanto velam por funcionários que apenas trabalham algumas horas ao abrigo das estações públicas, chorando sempre a mesquinhez (dizem) dos seus ordenados porque não chegam para viver com o fausto dos ricos.

O ganhão devia ser admitido aos lucros da lavoura por meio da parceria rural, fixando o Governo por lei o mínimo da percentagem dos frutos obtidos, mas isto diminuiria o preço das rendas e portanto nem o querem os senhores poderosos nem o Estado cuja missão parece visar unicamente à cobrança de impostos.

Vejam a situação presente dos ganhões de ano. A sua soldada mensal orça por 1:800 réis em dinheiro, comidos é verdade, e têm uma seara de quatro alqueires de trigo em terra de alqueve que, por ser semeada ordinariamente nas terras mais inferiores, nem sempre lhes dá bom resultado. O maioral ou chefe dos ganhões, chamado entre nós apeirador, é que ganha 2\$400 réis mensais (pouco mais ou menos), uma seara de trigo mais avultada ou 30 a 40 alqueires de trigo medido na eira e às vezes uma seara de aveia semeada ou o préstimo de parelhas ou singéis para o fazer fora da herdade ou herdades. E o carreiro, que trabalha com a parelha de muares, vence quase outro tanto. De sorte que, sendo os ganhões solteiros (como são ordinariamente), vivem menos mal porque os sustenta o lavrador; o dinheiro da soldada chega-lhes para as despesas quotidianas e o produto da seara para fazerem algum fato novo. Se porém casam e têm filhos, é-lhes mister passarem a jornaleiros ou trabalhadores, cuja profissão, ainda que bem pouco lucrativa, sempre lhes convem mais ou então ir acomodando os filhos desde pequenos em ajudantes de ganadeiro para não terem de os sustentar. E assim mesmo, se a mulher não é robusta e diligente de forma que lucre tanto ou quase tanto como o marido em serviços agrícolas, sempre vivem com muita pobreza.

É melhor, em regra, a condição dos ganadeiros por serem admitidos à parceria rural com o lavrador. Se é módica a soldada mensal de 1:000 e 1:500 réis, lá têm no rebanho o seu pegulhal que às vezes consta de 30, 40 e mais cabeças de gado miúdo. Os boieiros têm seara na eira de 30 ou mais alqueires de trigo e um ou dois novilhos forros que eles compram e vão criando para revenderem com ganho às vezes avultado.

Quando os rebanhos ou manadas são muito grandes, há rapazes adjuntos ao maioral, chamados ajudas, que só vencem a soldada.

Nos pegulhais de cabras o leite é do cabreiro, mas nos de ovelhas é do lavrador. Quando os ganadeiros não têm pegulhal seu, há sempre quem lho dê a meias partindo os frutos de leite ou lã e criações.

Além destes servos têm os lavradores moço da porta para acarretos de água, lenha, etc.; manteeiros no tempo da ceifa para levarem a comida aos cortes; e quando na herdade não assiste permanente o lavrador têm cozinheiro.

X

Cultura do linho. - Outrora criava-se muito linho no nosso concelho porque não se importava de fora senão o pano de rei que era de algodão. Em cada casa havia um tear quando não havia dois ou três em que trabalhavam homens e mulheres e em prova deste desenvolvimento agrícola e fabril temos diversas Posturas Municipais proibindo o enlágamento do linho no ribeiro do Marron e outros da Coutada como danosos aos gados que bebiam das suas águas.

A introdução dos panos crus e bretanhas dos ingleses neste século e a abolição dos direitos de portagem que mais facilitou a importação dos panos de linho das nossas províncias do norte fez decaír quase inteiramente esta cultura com a indústria anexa. Hoje são poucos os lavradores que semeiam linho e aqueles que o fazem ainda é apenas numa leira, de que lhes provem o material necessário para cordas de arreatas e carregamento de carros.

As lavradoras já muito raramente preparam uma teia para a mandarem fiar e tecer.

As prisões de bois nas cabanas são látigos pequenos tecidos de junça.

CAPITULO LXVIII

Considerações acerca dos meios de desenvolver ainda mais a agricultura, principalmente nas herdades. Estatísticas de cereais.

I

Muitos escritores se têm occupado em deplorar o pouco desenvolvimento da agricultura do Alentejo fazendo crer que só esta província podia sustentar o Reino todo com os seus cereais; porém os mais deles não conhecem tal província, nem atinam com os meios de promover o melhoramento da sua agricultura. E como eu também não conheço mais do que uma parte dela, nem me importa agora senão o que respeita à minha pátria, da sua agricultura de cereais me occuparei tão somente nestas breves considerações e reflexões.

Esta matéria foi já tratada na primeira metade do século XVII pelo Chantre de Évora Manuel Severim de Faria nas suas *Notícias de Portugal, Discurso 12*, de onde o corógrafo Padre Castro copiou alguns argumentos. É digno de ler-se o § V do mesmo Discurso de que darei adiante alguns períodos. Ele demonstra que todo o terreno deve ser cultivado, ainda que não sirva senão para produzir madeiras de corte como pinheiros, etc. e esta é a pura verdade.

Diz, por exemplo, o Padre Castro no seu *Mapa de Portugal* que "no Alentejo há charnecas que nunca viram arado nem enxada e por causa da ociosidade se acham infrutíferas, que de si o não são; e neste sentido se deve entender o Padre Mariana que chama a esta província estéril".⁽¹⁾ E para rebater esta afirmação do Castelhana cita o exemplo de um areal de Vendas Novas onde El-Rei D. João V fundou um palácio em 1728 e plantou vinhas, hortas e pomares quando até ali era a terra infrutífera.

Agora eu. Pois em Vila Viçosa não se dá o caso nem de ociosidade nem de haver charnecas inculdas se exceptuarmos na serra e outeiros circunvizinhos alguns cabegos muito pedregosos cobertos de carrasco e de terra magríssima, onde há fornos de cal, onde é impossível até a colheita de centeio, onde ape

(1) Tomo 1, pág. 161 da 2ª edição.

nas se podem criar alguns pinheiros ou sobreiros, pois nem prestam as oliveiras que por ali há.

É forte mania de certos homens capacitarem-se de que toda a terra é apta para a produção de cereais. Nós carecemos também de lenhas e madeiras e assim deu-nos o Criador terras produtivas de matos, cereais e legumes para que de tudo tivéssemos com fartura, mas daí não se segue que todo o terreno seja apto para quanto nós queiramos cultivar.

Nos coutos e coutadas da nossa vila tem chegado a agricultura ao seu máximo ou quase máximo desenvolvimento, como tenho mostrado e continuarei a mostrar nos seguintes capítulos. Mais plantação de oliveiras, sobre e madeiras de corte nos altos agrestes da coutada e de outras frutíferas e também de corte nas margens da ribeira de Borba, eis o que se irá fazendo gradualmente para a nossa agricultura dos coutos e coutadas chegar ao sumo da perfeição.

Quem chega a um cabeço da serra e avista dali tantos centiares plantados de olival e vinha, não pode acusar de ocioso o nosso povo. Aqueles terrenos, que em tempo dos Romanos, Godos e Mouros não passaram de charnecas para roedouros de gados, bem húmidos estão agora com os suores dos infatigáveis Calipolenses!

Nas herdades, sim, nas herdades é que é possível desenvolver-se e muito a agricultura, mas não pelo meio de que cesse a nossa ociosidade e negligência porque não existem: há-de ser por outros meios.

E note-se agora que, se a província do Alentejo não é estéril como escreveu o Padre Mariana, também não é das mais férteis, pois geralmente consta de terrenos fracos, secos ou pedregosos e estão muito longe de competirem com os da Estremadura Castelhana e Andaluzia.

Os nossos campos e os vizinhos de Estremoz até ao Alandroal e Elvas são um paraíso comparados com os mais que tenho visto na província ou conheço por informação de pessoas competentes. Boas são as terras em grande parte e melhores as tornam as muitas águas nativas e corredias. Mas assim mesmo ganham-lhes em produção de cereais os campos da Estremadura Espanhola, pois enquanto nós reputamos vantajosa a colheita de 10 sementes por uma nas terras boas e já nos parece um prodígio colhermos 15 e 20 nas de 1ª classe, em Montijo, Mérida, etc. não se dão os agricultores por contentes colhendo 20 e 25.

A causa principal de não produzir a nossa província tantos cereais como é possível que produza é: 1ª - achar-se dividida em grandes herdades, acres

cendo a isto: 2ª - serem essas herdades cultivadas geralmente por lavradores-rendeiros e não pelos seus donos.

Enquanto ao 1º ponto, conhecia-o já o citado Padre Castro que, depois de enumerar como causa do entorpecimento da agricultura a nossa negligência, acrescenta: *a grandeza de herdades particulares principalmente no Alentejo e termo de Lisboa.* (1) Assim mesmo é que é e portanto o remédio estará em destruir ou modificar ao menos aquela causa.

Quanto mais terra possuem os lavradores, menos a aproveitam e, não sendo os próprios donos que as cultivem, decerto que os rendeiros não lhe fazem benefícios cujo fruto ignoram se hão-de recolher.

Até agora nada têm feito os Governos Centrais que seja deveras proveitoso à nossa agricultura.

1º - A abolição dos forais antigos deixou-a na mesma situação porque eles em nada a empeciam.

2º - A abolição dos morgados, sim, a favoreceu porque os seus administradores só queriam (e querem ainda) rendas e não despesas em melhoramento dos prédios (regra geral); mas, passando as herdades por esse meio a mãos livres ou vivas, ficam sempre do mesmo tamanho quando não as acrescentam com anexações de outras; e, quanto a melhoramentos, nem sempre se fazem por andamento da mesma sorte em arrendamento. O comércio deixa mais do que a agricultura no presente e por isso a maior parte das herdades estão sendo compradas por capitalistas de Lisboa.

3º - A desamortização dos bens eclesiásticos deu os mesmos resultados que a abolição dos vínculos e, quanto a herdades de frades, algumas pioraram de condição porque trazendo-as eles por sua conta e figurando como granjas modelos andam agora arrendadas.

4º - A Escola Agrícola de Reforma que se está montando em Vila Fernando será mais um sorvedouro inútil da riqueza pública e, embora venha a ser luxuosa, nunca renderá 2% do capital dispendido ali.

Enquanto não foi desamortizada a propriedade eclesiástica e havia muitas herdades cedidas por aforamento, contavam-se mais lavradores, ainda que de poucos recursos, chamados por isso desdenhosamente *charepes*. Mas é certo que eles, tendo pouca terra, aproveitavam-na melhor. Hoje essas herdades, por pequenas, andam anexas a outras cultivando um lavrador 4, 5, 10, 15, 20 e mais... Como já não vale o ónus de as trazerem povoadas, conforme as con

(1) *Ibid.*

cedera El-Rei D. Afonso III, os montes caíem por terra e os campos ficam de sertos em longas plagas.

II

Convém expôr já quais os alvitres adoptáveis para o melhoramento da cultura dos campos das herdades do Alentejo, tendo em vista principalmente a cultura do trigo que nos fornece o pão nosso de cada dia.

Foi mau dividir-se o nosso território em grandes herdades e pior é que essas herdades se tornem maiores ainda pela anexação de umas a outras em domínio do mesmo senhorio ou arrendamento do mesmo lavrador-rendeiro. O remédio portanto estará, como já insinuei, em destruir ou modificar aquelas causas do entorpecimento da criação de cereais e com esse intuito proporei, não um só, mas vários alvitres para se escolher, senão o mais eficaz, ao menos o mais exequível.

Severim de Faria propõe conceder o Estado aos aforadores de herdades para fundações de povoações novas o senhorio dessas povoações, o que prova ter tido bom êxito nos exemplos que cita e são: a fundação da aldeia da Casa Branca junto de Avis pelo Conde do Sabugal D. Duarte de Castelo Branco; item a de Faro do Alentejo ao pé de Alvito pelo Conde D. Estêvão de Faro; a aldeia da Caridade no termo de Monsaraz pelo Cabido de Évora; e as de S. Manços e S. Tiago do Escoural no termo de Évora: exemplos que nós temos dentro do nosso concelho como adiante se verá. Como, porém, isto de senhores cheira a feudalismo, que não se coaduna com os princípios políticos de hoje, eu proponho alvitres novos.

1º alvitre. - Toda a herdade situada até três ou quatro quilómetros em redor de uma vila ou aldeia seja dividida em courelas para serem cultivadas por seareiros e não por lavradores. As herdades mais distantes de qualquer aldeia ou arrabalde sejam cultivadas pelos seus donos e não por arrendamento.

Justificarei a medida. Com a divisão das herdades em pequenas courelas situadas em torno de uma aldeia quadruplicavam os seus produtos agrícolas e aumentava a população e riqueza dessa aldeia. A prova da eficácia deste meio temo-la no Concelho em Bencatel onde o Conde das Galveias aforou no século passado a herdade das Janelas que, podendo valer hoje uns 100\$000 réis

de renda, produz líquidos mais de dois contos em cereais, vinho e azeite; e onde o Morgado Mascarenhas aforou parte do Forte da Estrada formando-se assim em menos de cem anos uma das melhores aldeias transtaganas; item em S. Romão, onde a Misericórdia da nossa vila aforou chãos para construção de moradias e courelas para agricultura, crescendo logo a população ali de forma que a aldeia excede já cem fogos reunidos; item em Pardais, onde nos anos de 1875 e 1876 José António Dias Azedo aforou ou vendeu as herdades da Broa e Monte Branco em 120 courelas que em breve produzirão o quádruplo ou mais em cereais, vinho e azeite, contando até 1871 já três moradias novas e interessando isso principalmente à vila do Alandroal que lhe fica mais chegada.

Vila Viçosa não carece desta medida para si, mas precisa dela para as suas aldeias que, apertadas entre as herdades, não podem medrar e expandir-se.

Essas courelas deviam ser vendidas ou aforadas com direito de remissão por parte do enfiteuta ou ao menos arrendadas ao quarto ou quinto dos frutos obtidos e não de outra sorte, inclinando-se a lei sempre a favor dos que trabalham.

Ora isto que voluntariamente fizeram algumas corporações religiosas ou morgados, não o fazem agora os donos particulares depois da desvinculação e desamortização porque antes miram acrescentar esses prédios em seu proveito e se José António Dias Azedo procedeu de modo contrário na Broa e Monte Branco foi porque as comprou sem ter dinheiro e quis negociar obtendo, com efeito, pela venda a retalho mais do dobro do custo das ditas herdades e restando-lhe ainda de lucro o domínio da Faia Mansa.

Agora darei a razão por que as herdades sertanejas ou distantes das aldeias devem ser exploradas por conta dos seus donos e não por arrendamento.

Vai uma diferença notabilíssima entre a lavoura de uma herdade cultivada pelo seu próprio dono e as outras que o são por arrendatários. Nas primeiras arroteiam-se vales inçados de juncos, troviscos, alandros, abróteas, etc.; criam-se chaparraes de azinho ou sobro e limpa-se o terreno em que eles medram de matos que obstem ao seu desenvolvimento; semeiam-se pinhais; formam-se hortejos e quintas de pomar defendidas com bons muros; exploram-se nascentes de água corredia ou se abrem poços e noras com engenhos para se regarem pomares e hortaliças; formam-se valas e sanjas para desagudouro de terras húmidas ou pantanosas; os ribeiros são aprofundados para não transbordarem pelas várzeas; fazem-se açudes nos mesmos para aproveitamento das suas águas; fabricam-se tanques, presas e albufeiras; aumentam-se as ca-

sas do monte dando-lhe aposentos, celeiros e mais oficinas com a necessária capacidade; constróiem-se boas eiras de betume, etc., etc.

Pelo contrário nas segundas, principalmente sendo herdades de fidalgos residentes na Corte (e não exceptuando a Casa de Bragança), nenhuns melhoramentos se observam porque os senhorios o que lá querem é receber as rendas e sempre aumentadas de quando em quando. Assim, pois, os rendeiros não se cansam em beneficiá-las temendo com razão perder as benfeitorias de um prédio que não é seu e cujo notável engrandecimento lhe traria logo um novo aumento da renda anual. Daí resulta que nas herdades de tais senhorios (e da mesma forma nas suas quintas e hortas) o que se está vendo é muros por terra, casas arruinadas e sem habitantes, pomares em progressiva decadência, matas de azinho roçadas de 5 ou de 7 em 7 anos quando podiam criar-se novos montados, vales inutilizados ou quase, valas e sanjas obstruídas, aquedutos em ruína, etc., etc.

Dir-me-ão que é violento este alvitre porque tolhe a liberdade dos senhorios... É assim, mas nem todas as liberdades são boas, nem pode chamar-se boa esta que favorece a particular em detrimento da riqueza pública. Convenho em que este alvitre se encaminha a destruir a aristocracia da riqueza particular, mas por isso mesmo seria de imenso alcance político e civil pô-lo em prática: seria uma medida rasgadamente liberal, pois entre o direito do que adquiriu o domínio de um prédio rústico e o daquele que sua em fazê-lo produtivo, eu, sendo legislador, inclinar-me-ia mais em favor do último.

Se acham violento e difficil de pôr em execução o alvitre que deixo apresentado, proporei outros que, não sendo tão eficazes para o melhoramento da agricultura do Alentejo, modificam ao menos as causas que a entorpecem.

Alvitre 2º. - Mantenha-se nos senhorios o direito de arrendamento das herdades, quintas e hortas, mas vede-se-lhes que possam aumentar as rendas sem decorrerem vinte anos, em proveito do arrendatário e seus herdeiros. Esta medida não era tão eficaz como a primeira. Sabendo, porém, o arrendatário que tinha garantido o usufruto num período já longo, de certo que benfeitorizava os prédios. Isto valeria por um empraçamento ou enfiteuse temporária.

3º Alvitre. - Também podia manter-se nos senhorios o direito de arrendamento sem a restrição de não poderem elevar a renda no prazo de vinte anos, estabelecendo-se por lei que nenhum lavrador cultivasse mais de uma herdade apta para cultura de cereais por meio de arrendamento. Empregado este meio,

quadruplicava-se o número dos lavradores, semeava-se mais e mais se colhia. Uma vez que o lavrador tivesse de deixar a herdade arrendada para poder fazer um levante na renda do seu vizinho, abster-se-ia de tal na maior parte dos casos e andariam assim as rendas mais baratas. Os senhorios perdiam algumas dezenas de mil réis, mas lucravam-nas os rendeiros e isto eramais justo visto que regam as terras com os seus suores.

Assim como estão as coisas na agricultura Alentejana é impossível o seu progresso.

Os lavradores acham-se nas condições dos Irlandeses que pagam rendas impossíveis aos senhorios e é bem certo que se a escravatura pessoal acabou, nesta matéria subsiste ainda.

Eis o meu parecer sobre os meios de melhorar a agricultura na província Transtagana.

III

Desejava apresentar agora aos meus leitores algumas estatísticas antigas e modernas da colheita de cereais no nosso concelho, mas não as encontro exactas porque nunca assim foram feitas, nem hoje se fazem ainda porque os criadores só manifestam nas Administrações de Concelho ou Regedorias rurais quando lhes é preciso negociar com eles transportando-os de uma para outra povoação e assim, enquanto uns não manifestam o que colhem, manifestam outros mais do que foi produzido por eles.

Vamos ver o que se pode rastejar neste assunto.

1. - Em 17 de Janeiro de 1646 embargou a nossa Câmara na mão de André Mendes Pereira o terço do trigo da comenda da nossa vila pertencente à Ordem de Avis e na do Escrivão do celeiro dos dízimos, Francisco Fernandes, o terço pertencente ao Arcebispo e Cabido de Évora para se venderem na vila até Maio e não padecer o Concelho falta de pão, o que prova ter sido estéril o ano precedente. Assim mesmo vemos que, sendo cada terço de vinte moios, a colheita fôra em 1645 de mais de 600 moios ou 36 000 alqueires de litros 14,590. Digo de mais porque nunca os dízimos foram pagos por todos consensualmente, nem se pagava de colheitas inferiores a dez alqueires. O Prioste apresentava-se em casa do lavrador ou seareiro e tinha de cobrar o dízimo segundo o número de alqueires que eles declaravam ter colhido.

2. - Nos anos de 1820, 21 e 22 fez o Escrivão da nossa Câmara umas estatísticas da colheita de cereais conforme o Aviso da Junta Provisional do Supremo Governo do Reino e foram baseadas em certidões do Escrivão dos dizi-
mos por não haver outra base. Disso dei conhecimento na Primeira Parte jun-
tando-lhe as devidas observações.⁽¹⁾ A dita base pecava por deficiente e re
presentando uma quantidade inferior à verdadeira ou à que devia ser paga.

A maior percentagem foi a de 1820 e acusava a seguinte colheita em al-
queires de

Trigo	68:180
Cevada	21:000
Centeio	20:010
Aveia	1:540

O que esta estatística mostra claramente e eu sei por mo asseverarem os
velhos é que a cultura da aveia era então descurada, ficando sementeas de ce
vada só as relvas de terra de 1ª ou 2ª classe e as mais em pousio. Hoje a
colheita da aveia é pouco inferior ou talvez igual à da cevada.

3. - No ano de 1875 os cereais manifestados na Administração do Concelho
foram:

Trigo, litros	653:956 (ou alqueires de 15)	43:597
Centeio, litros	67:175 (" " ")	4:478
Cevada, litros	334:881 (" " ")	22:325
Aveia, litros	276:641 (" " ")	18:443

Se esta estatística oficial representasse a verdade, teríamos decadência
na cultura de trigo, cevada e centeio e apenas progresso na de aveia! Porém
já disse que os manifestos são facultativos e não obrigatórios e que só ma-
nifestam cereais os que precisam de tirar ou dar guias de transporte. Que
fazer, pois, neste caso?

Aí vai uma estatística de meu cálculo. Nós, hoje, atendendo a cultivar
em dobro nas herdades e na coutada e semearem-se geralmente os olivais de
terra boa ou suficiente, colhemos, termo médio, em:

(1) Capitulo 98.

Trigo, alqueires de 15 litros	120:000
Cevada	110:000
Aveia	100:000
Centeio	40:000

Destes exportam-se nos anos abundantes:

Trigo	12:000
Cevada	15:000
Aveia	15:000

ficando o mais para sustento da população e gados e para a futura sementeira.

A exportação do centeio é muito menor porque, além de ser comido pelos ganhões e ganadeiros das herdades, serve ainda para cevar porcos, sustentar marrãs de criação, bois, aves domésticas, etc.

De estatísticas de colheita de legumes não faço caso. Colhemos de tudo com abundância para o nosso consumo e ainda exportamos em grande quantidade.

Criação de gados cavalar, muar, asnar, vacuum, ovil, cabril e suíno. Estatísticas antigas e modernas. Abelhas. Aves domésticas. Seus preços actuais.

I

Cavalos e muares. - Sendo os coutos de Vila Viçosa geralmente compostos de pequenos prédios rústicos, decerto não pode haver aqui manadas de criação. Porém todos os quintaneiros, hortelões e outros fazendeiros, assim como seareiros residentes na vila, procuram obter criações de muares principalmente cruzando éguas com burros ou burras com cavalo. São porém os lavradores que mais procuram essas criações, posto que raros tenham manada de éguas, mas só uma, duas ou três.

Quanto a cavalos, se algum nasce é contra o desejo dos criadores quando fazem cobrir as suas éguas do natural com o fim de obterem uma poldra e logo que estejam desmamadas tratam de vendê-las. A razão disto é porque só havendo manadas de cavalos à parte das fêmeas, podiam criar-se até dois ou três anos: de mistura com fêmeas não é possível aturá-los mais.

Muares, sim. Esses procuram criar, não só os que possuem éguas, mas ainda os que têm uma triste burra de marca pequena. Salvo se ela não pega do contrário é que a deixam cobrir do natural.

Por isso duvida-se que o nosso concelho nos produza as bestas cavallares que trazemos a serviço.

Mas quanto a muares, ainda que temos cerca de mil, parece-me que o Concelho os produz, se bem que sejam trocadas algumas asnares de cápor cavallares de fora.

Pela razão já dita de não podermos ter manadas nos coutos nem na maior parte das herdades, não se segue que não possamos criar parelhas de muares, produzidas noutros concelhos descampados. Assim é. Muitos hortelões e seareiros compram na feira de Maio uma parelha nova de um ou dois anos por 20 a 30 libras esterlinas. Tratam-na bem ainda que fazendo-lhes serviços de lavoura e aprendendo a tirar o carro e depois de criada e amansada com 3 anos

de idade lucram o seu trabalho e 20 ou 30 libras de ganho, revendendo-a já para trabalhos pesados.

II

Jumentos. - Parece-me que o gado asnar ou burriscal é produzido em número suficiente para o serviço do concelho de forma que não seja preciso importá-lo de fora. Porém as raças não primam em boa qualidade visto a maior parte deste gado pertencer a gente pobre. Os trabalhadores em geral ou têm burras de criação e seu serviço ou compram burros machos de um ou dois anos para criarem e revenderem. Por isso a maior parte dos jericos são demarcapuena. No entanto, como há quem negocie na padreação de muares cavallares, tendo burros de lançamento de grande marca, os quais estão custando hoje 100\$000 réis e mais, também por vezes os cruzam do natural para obterem machos principalmente para seu serviço ou para vender para fora do Concelho.

III

Gado vacum. - Era antigamente mais procurada a criação de gado vacum porque a maior parte dos transportes eram feitos em carretas puxadas a bois ou vacas e com a lavoura dava-se o mesmo caso.

Os hortelões tinham todos a sua junta para a lavoura das hortas e os charepes ou pequenos lavradores da Fadruga, Vinhas Velhas, etc. cultivavam e transportavam com a sua junta ou juntas. E assim que ainda nos nossos dias praticavam os hortelões da horta de S. Tiago e o charepe Marcos Gambinhas do monte da Pintaíña. Hoje, porém, só temos um singeleiro em Bencatel.

O serviço que dantes era feito por bois satisfazem-no agora as bestas muares.

Uma vez, pois, que tanto se usava do gado vacum urgia criá-lo no Concelho. Por isso os lavradores e charepes e ainda alguns singeleiros tinham vacas de criação, negociando igualmente em dar leites no Rossio em Maio como no nosso tempo ainda fazia o dito Marcos.

Só os lavradores na sua maior parte conservam ainda bois castrados para

a lavoura trabalhando com eles de revezo, isto é, puxando uma junta de manhã pelo arado e sendo substituída por outra ao meio dia, de sorte que, trazendo um lavrador sete arados, é-lhe mister conservar 15 juntas ou as 14 indispensáveis e mais uma para prevenir o caso de adoecer algum boi.

Vacada com touro de padreação têm-na hoje e somente Inácio da Silveira Me nezes e António Carlos de Matos Azambuja com mais algum outro lavrador de S. Romão e Ciladas. Os mais têm tido apenas três ou quatro vacas a fim de obterem novilhos que substituam os bois velhos que vão sendo retirados do serviço e vendidos para talho.

Por isso mesmo este gado passou a encarecer chegando uma junta de bois de três ou quatro anos a custar 30 libras e mais e os lavradores que não tinham uma só vaca antes de 1875 passaram a ter 4 e 6 a fim de não comprarem bois para as suas remontas, de sorte que hoje criam-se já no Concelho os necessários nas actuaes circunstâncias. Disse nas actuaes circunstâncias porque nem todos os nossos lavradores lavram com bois, servindo-se aliás de parelhas de muares. Por exemplo, em Pardais só tem rezes o lavrador da Lagoa, Trancoso e Guerra. Tudo o mais é lavrado com gado muar ou asinino.

Questionam, com efeito, os contemporâneos sobre qual serviço destes é o mais conveniente ao lavrador e eis a razão dos dois partidos: e não serei eu quem decida a questão. Os que preferem os muares dizem que o seu serviço é feito com mais brevidade, mas objectam-lhes os outros que têm de dar-lhes a comer quanta cevada e aveia comem enquanto eles dão alguma aveia aos bois no tempo da sementeira e sustentam-nos só com palha, ervas e pastos naturais no resto do ano. Acrescentam ainda que tudo no boi velho se aproveita enquanto que nas bestas apenas se recolhe o preço da pele vendida para curtumes.

Sendo, pois, aceitáveis as razões de um e outro sistema, tornou-se mais comum fazer-se a lavoura com singéis, havendo uma só parelha de muares para o que chamam "uma prontidão", v.gr. em transportes, embelgar, etc.

Mas o gado vacum sempre hoje orça apenas por metade do que era cem anos atrás.

IV

Ovelhas. - Deste gado usaram sempre muito os antigos povos porque a ovelha, além de ser o símbolo da mansidão, deixa muito interesse e sustenta-se com ervas, matos e frutos agrestes. Deixa muito interesse nas criações, no leite e queijo que dele se faz e nos próprios excrementos. Lavrador que não traz ovelhas na herdade ou herdades não colhe pão: é até um aforismo agrícola entre nós.

Temos bastante deste gado segundo a pequena área do nosso alfoz e comumente prefere-se ter ovelhas de criação a trazer carneiradas de machos porque estes não se reproduzem, mas engordam apenas e crescem, tornando-se aptos para talho depois de castrados e lucrando o lavrador só esse crescimento, a lã e o esterco.

Como disse, a maior parte dos nossos lavradores preferem os rebanhos de ovelhas. Vendem os borregos (machos) no cabo de seis meses; com as borregas, ou aumentam o rebanho, ou substituem as badanas (que são as ovelhas cansadas e velhas retiradas para talho ou consumo dos criados), ou vendem-nas a outros que as procurem.

Na primavera aparta-se o alavão da alfeirada ou gado alfeiro que é o que não tem leite por novo ou forro e torna-se por isso necessário haver dois pastores, cada um com o seu rebanho porque as criações não mais continuam a sugar as tetas das ovelhas. Cada ovelha de leite ou alavão está hoje reputada em 500 réis pelo usufruto de três meses, de sorte que o leite de 400 é avaliado em 200\$000 réis. Mas, como é preciso haver um oficial para o alavão, chamado por nós roupeiro, que tem a seu cargo ir buscar o leite e ordnhá-lo no bardo antes de romper a aurora e perto do meio dia entretenendo-se a manipulá-lo neste meio tempo e vencendo avultado salário por tamanho incômodo, vendem muitas vezes os lavradores o alavão a estranhos computando o seu preço por cada cabeça do mesmo alavão; por exemplo, a 320 réis, conforme a abundância do ano e a boa disposição das ovelhas.

Usam pouco de fabricar o queijo grande ou bravo porque dá trabalho bastante e é menos procurado. Também fazem queijos pequenos da massa dos grandes, mas comumente preparam-nos como os de cabras e até misturam o leite de umas com outras. Costuma-se coalhar o leite com flor de cardo roxo. Conquanto se use fazer requeijões do almeice de ovelha, que são os resíduos da

coalhada fervidos ao lume com uma porção de leite puro, nem todos os apreciam dando aliás preferência ao requeijão de cabras. Eu sou um deles. O requeijão de ovelhas é mais salgado por causa do tempero da sua colhada que assim o requer.

Antigamente usavam-se mais as ovelhas brancas, mas hoje são preferidas as pretas porque a sua lã rende o dobro (v.gr. 2\$400 e 4\$800 réis).

V

Cabras. - É igualmente copiosa a criação de cabras e chibatos ou bodes (castrados), pois questiona-se até se é mais lucrativo um rebanho de cabras ou de ovelhas. Parece-me, porém, caso decidido que isso depende em regra das circunstâncias das herdades. Se a ovelha produz bom estrume a mais do que a cabra, também requer mais alimento e a cabra onde está bem situada é no meio de roedouros, pois aprecia mais comer as folhas dos arbustos e ramos do que as ervas, pastos e sementes.

É do leite de cabras que usamos quotidianamente de Dezembro até Agosto. As seis ou sete horas da manhã tem chegado já a Vila Viçosa o leite para o café dos almoços ou para sopas, arroz doce, leite creme, etc. ao jantar. Cedo ainda aparece à venda o requeijão e o queijo fresco e nas herdades toma-se a coalhada pura ou com açúcar ou sal, segundo o gosto de cada um.

Além disso a carne do chibato está hoje sendo preferida à do carneiro nos nossos açougues e as peles de cabra ou chibato, sendo mais consistentes, dão bons cordovões nos pelames enquanto que as ovelhas só fornecem carneiras de inferior merecimento. Além disso entre nós talha-se nos açougues públicos chibato e cabra e nunca ovelha (ou badana) e o chibato rende mais do que o carneiro.

O que fica dito é unicamente para constatar que aquelas duas espécies de gado miúdo nos são imensamente úteis e dignas de todo o cuidado.

Agora me recordo eu do primeiro ordenho de cabras a que assisti e foi em Maio de 1861 na herdade da Torrinha desta freguesia de Bencatel. Gostei imenso daquele espectáculo para mim inteiramente novo. Já vira ordenhar ovelhas em estreito e oblongo bardo de estevas, adiantando-se por ele o pastor ou roupeiro à proporção que lhes ia espremendo as pequenas e esféricas tetas com o ferrado nas mãos. Porém tudo ali era silêncio e mansidão, tudo monó-

tono por ordinariamente andar o gado alfeiro separado e separado sem intermissão, pois que o uso de ordenhar as ovelhas de esguicho que é trazendo os filhos com as mães e apartando-os, embarbilhando-os ou emboçalando-os somente de noite só é adoptado em épocas de escassez ou nos rebanhos muito pequenos chamados talhos.

O ordenho de uma boa cabrada tem mais que ver e por isso espero que os meus leitores não me levem a mal o deixar arquivadas aqui as gratas impressões e recordações que ainda conservo daquele a que já aludi. Isto não se opõe ao escopo da presente obra e aliás é uma boa diversão para o estilo insípido que venho trazendo.

Casualmente me topara na estrada do Alandroal com meu irmão, o Prior de Bencatel, e o meu vizinho e amigo António José Mendes, capitão de cavalaria dos convencionados em Évora-Monte, os quais ambos se dirigiam para o bardo a fim de comprarem um chibo que havia de ser assado para o comermos ao ar livre nas belas planícies em que se feriu a memorável e bem gloriosa batalha de Montes Claros. Voltava eu de um passeio campestre e higiênico naquele tempo em que muito mal passava de saúde e assim agreguei-me aos dois e fui até ao bardo, a cujo portelo estava sentado numa tripeça inteiriça de azeite o cabreiro Tomás Trigão, homem alto, grosso e de fortes músculos. Uma filha sua, moça dos seus dezasseis a dezassete anos, ia-lhe chegando as cabras do lavrador, depois as de um pequeno pegulhal da sogra do mesmo, até chegar ultimamente às do próprio cabreiro, sem que jamais se enganasse em distinguir umas das outras, o que já me não admirava pouco. Entretanto o Trigão, com o ferrado adiante de si, espremia as tetas das cabras como os quatro calosos polegares e índices por um modo tão rápido que cada uma delas corria perenemente como se foram bicas de uma fonte. E, acto contínuo, empontava as ordenhadas para fora do bardo para se juntarem às outras que em circuito jaziam deitadas ou de pé ruminavam a comida anterior de súa com os bodes indiferentes, fazendo apenas soar de quando em quando os bodes e as mais gulosas o chocalho ronceiro ou a argentina esquila.

Terminado assim o ordenho com admirável desembaraço, levantou-se o Trigão da tripeça, pôs os cântaros de leite nas covas adrede feitas para não tombarem, virou-se para as colinas do sueste e, metendo na boca os dedos máximo e índice da mão esquerda, fez soar dois estentórios assobios, cujo eco foi ondulando pelo ambiente até à serra de Carambó. E o chibarreiro que os ouviu nas extremas da Faia de Cá e os aguardava com a sua alfeirada, começa a correr para o noroeste em direcção ao bardo gritando: - *Hiu! Hiui! Hiui!* E

os cabritos, atrás e adiante dele, corriam ainda mais dando enormes saltos com os quais se avizinham das mães em menos de cinco minutos! Um furava por aqui em busca das tetas maternas e se as topava logo se punha a chupá - las; outro era esperado pela mãe que lhe saía ao encontro; aquela marra- va no que não era seu filho e pretendia sugar-lhe o resto do leite; aqueleou tra berrava para se fazer ouvida pelo seu chibinho; e todos eles, fazendo igualmente soar os seus tremidos mé-é-és, levantaram uma alegre confusão e uma grita não descomposta que foi diminuindo à medida que cada qual atinava com a sua mãe. Por fim todos já em silêncio escorrupichavam os resíduos do leite que o moderno Córýdon lhes deixara de propósito nas tetas das cabras.

E eu boquiaberto a olhar para estas cenas para mim desconhecidas e que os pastores aliás pelo costume presenciavam indiferentes e impassíveis!

Entretanto o Trigão ajudava a carregar numas burras os cântaros de leite e deitava uma boa porção dele nas gamelas dos mastins do rebanho - esses vigilantes defensores do mesmo que lutam com os lobos e os afugentam armados com coleiras de ferro guarnecidas com facas de aço, migando-se nesse leite a grosseira perruma de sêneas que eles devoravam sôfregamente.

Eu julgava que tinha assim acabado este para mim tão interessante comé- dia quando aliás faltava ainda o acto final, de todos o mais surpreendente. Ao cabo de um quarto de hora ou menos, começam o cabreiro e o chibarreiro a agitar os braços e a articular: - *Ssssssth! Ssssssth!* misturados com rápi- dos, incisivos e subitâneos assobios para compelirem as cabras e chibos a en- trar de chusma para o bardo. E entraram todos com a única excepção dos in- diferentes bodes que, por aqui e por ali, continuavam a ruminar agitando ra- ramente o chocalho pendente da coleira de couro afivelada ao pescoço. Era para ter lugar a "espirradura" que em verdade me deixou estupefacto...

Já dentro do bardo, o cabreiro e o chibarreiro faziam com a mão na boca - *Purrrff! Purrrff! Purrrff!* para aqui e para ali com as costas para a entrada e as cabras esguichavam aos saltos pela mesma entrada começando logo a esparzir-se pelo vale como um formigueiro enquanto os chibos se abarbavam à parte dos curveiros para ficarem ali sob a custódia do seu guarda até que o rebanho grande se distanciasse já e pudesse levá-los a pasto para outra ban- da... Isto completou a minha já imensa admiração e voltei para casa dizendo que nunca até então assistira a um espectáculo de maior regozijo para mim.

E visto que lancei aqui este episódio, completarei a notícia desta maté- ria explicando que o bardo é um curral de forma redonda com sebe de esteva, tendo na frente os curveiros dos chibos de figura também circular mas cober

tos com tecto pontiagudo de palha de centeio. Neles se encerram os chibos recém-nascidos por um mês e mais, sendo então preciso que os chibarreiros os distribuam pelas mães para mamar porque eles não as conhecem ainda, o que aliás não acontece com os borregos. Estes andam sempre com as mães até comerem bem a erva e se apartar o alavão na primavera, como dito é.

Nalguns concelhos costumam os lavradores ter sempre ovelhas e cabras de leite por todo o ano, mas entre nós é costume juntarem-se os machos com as fêmeas pelo S. Tiago (Maior) para virem os partos em Novembro a Janeiro; e assim fica junto o tráfego e privados os lavradores só nos meses de Setembro e Outubro ou Novembro do leite e suas confecções. Nos meses primeiros e últimos desta quadra faz-se um só ordenho por dia, mas na primavera são dois: um de manhã e outro de tarde.

VI

Gado suíno. - O gado que entre nós se reproduz com mais abundância é o suíno porque não só o criam os lavradores, mas também alguns hortelões e seareiros e até pessoas pobres que nenhuns pastos seus possuem, andando os filhos com algumas cabeças pelas azinhagas e terrenos concelheiros e tornando-se preciso à Câmara Municipal vedar a sua permanência dentro da vila para manter a salubridade pública. Acresce ainda ser admitido este gado nos coutos de olival arrematando-se os seus pastos e ervas para três grandes rebanhos de centenares de cabeças. Por isso, não só temos o gado necessário para o nosso consumo, senão também para o exportarmos em grande escala.

Reproduz-se esta espécie de animais com muita facilidade porque uma porca ou marrã (nomes sinónimos) chega a parir mais filhos do que tetas ela tem para os amamentar, isto é, mais de dez. E além disso faz duas criações por ano enquanto que uma vaca, apesar de bem tratada, nem sempre dá um bezerro no mesmo espaço de tempo.

Para entrarem nas montanheiras e serem cevados ou engordados a bolota ou a travia de bagaço de azeitona, farelos de trigo e farinha de cevada ou centeio, etc. são castrados tanto os machos como as fêmeas. Estas porém só recebem tal operação de capadores franceses que transitam pelas nossas terras tocando a gaita clássica de canudos de cana posta em forma de coleira durante a sua passagem pelas aldeias. Mas a castração faz-se logo ao cabo de al

guns meses de nascidos.

A este gado já de um ano para cima dá-se o nome de farropos e os que em regra engordam melhor são os de dois e três anos por terem já as devidas crescenças.

Dá-se o nome de vara às farropadas que andam comendo a bolota para engorda e o de corrida ao rebanho que come o retraço da vara e deve entrar namontanheira do ano seguinte. As vezes porém sucede que as corridas engordem bem tomando três e quatro arrobas de carne, vendendo-se para matança ainda no mesmo ano.

Ao gado que tem menos de um ano chamam alfeirada ou gado de vida.

Entre nós a venda de carne de porco em retalho à banca só se efectua durante o tempo frio e nunca por arrematação em açougue. A sua venda é livre pagando os sachineiros uns tantos réis por cada quilograma ao Estado e à Câmara (10 réis por agora).

As boas cabeças de gado gordo costumam pesar 7 e 8 arrobas e raras vezes excedem este peso até 12 arrobas e não mais.

VII

Cores dos nossos gados. - Geralmente o gado vacum é de pêlo vermelho, chamado retinto.

A cor de castanho claro é a mais comum no gado cavalari e no mular o castanho escuro.

O asinino é o mais variado: encontra-se o cinzento, o pardo, o preto e o castanho escuro.

A maior parte das ovelhas são hoje pretas com algumas raras surbecas (amareladas ou cor de mel).

As cabras em geral são de cor escura ou malhadas de branco sobre preto ou castanho e os porcos também são castanhos.

VIII

Estatísticas antigas e modernas. - Nenhumas temos exactas porque ainda as modernas são feitas pelos Regedores sobre cálculos seus e se algum official público pergunta aos lavradores que cabeças têm sempre eles o occultam dando número menor, principalmente no gado miúdo, temendo novos impostos. Vejamos o que se pode apurar a este respeito.

Em 1770 mandou o Governo de D. José I proceder a manifestos com o fim de estorvar que saíssem gados para fora do Reino e encarecesse aqui a carne por tal motivo. Para isso destinou-se um livro especial na secretaria da Câmara, de onde resumo esta noticia. Foram 37 apenas os manifestantes do dito ano e ainda este número começou a diminuir nos seguintes até cessarem de to do os manifestos depois de 1775. Foram, porém, renovados com rigor em 1782 porque uma ordem da Intendência Geral da Policia de 16 de Abril do mesmo ano cominava o perdimento dos gados sonegados ao manifesto, restringido agora aos gados de talho no açougue, exceptuando ovelhas. E assim os manifestantes subiram ao número de 116. Mas, passada a primeira impressão do susto da pena de perdição dos gados sonegados ao manifesto, já no ano de 1783 baixou o número dos ditos manifestantes. E logo passaram a omitir os manifestos até 1797 em que foram restaurados por motivo de novas ordens superiores, mas ainda assim não passaram de 66 neste último ano. Esquecidos logo, foram outra vez renovados em 1800 até se extinguirem de todo em 1810.

Examine-se agora o seguinte mapa organizado por mim à vista do mencionado livro:

Designação dos gados	1770	1782	1797
Vacum, incluídos os bezerros	677	1 218	893
Lanífero (só masculinos em 1782)	3 334	1 229	3 580
Caprino	658	1 950	1 769
Suino, excluídos os leitões	997	2 709	1 694
Cavalar	9	-	33
Muar	1	-	10
Asinino	13	-	91

Observações. - 1ª - O gado mais apreciado então para lavoura e transportes era o vacum e por isso contavam-se na vila e campo cerca de 80 singeleiros quando cem anos depois só existe um em Bencatel. Este gado é hoje por metade ou pouco mais.

2ª - Os gados lanígero, caprino e suíno são criados hoje em muito maior número, tanto porque são necessárias e indispensáveis as ovelhas para as estrumadas, como porque o seu rendimento se tornou muito maior do que o dos cereais. Estes, por efeito da admissão dos cereais estrangeiros, terão crescido até agora de preço venal uns 30 a 40 por cento, ao passo que os gados têm já dobrado valor, isto é, tem subido o seu preço a 100% nos últimos 50 anos. O interesse é sempre o norte do lavrador.

3ª - O gado muar é aquele que tem substituído na lavoura e transportes o gado vacum. Por isso temo-lo hoje em cem vezes maior número, já criado entre nós, já comprado fora do Concelho.

4ª - O gado cavalal sempre tem aumentado alguma coisa por motivo da criação do muar e o asinino por idêntica razão e mais desenvolvimento na agricultura.

Parece-me poder calcular o número de cabeças de gado existente em todo o Concelho moderno em 1882. Assim:

Designação das espécies de gado	Cabeças
Vacum	700
LanÍgero	12 000
Caprino	8 000
Suíno (magro)	8 000
Cavalal	300
Muar	800
Asinino	600

Veja-se agora a estatística oficial da Administração do Concelho em 1875:

Designação das espécies de gado	Cabeças
Vacum	617
Lanífero	7 700
Caprino	3 660
Suíno (magro)	3 310
Cavalar	212
Muar	508
Asinino	370

Lã

Produção em quilogramas 24 600

Preço médio por arroba de 15 Kgs., réis 4\$370

(Quando a arroba de lã branca rende 2\$400 réis, a preta regula por 4\$800 réis, isto é, o duplo).

Gado suíno engordado na montanha de 1875 a 1876:

Cabeças 1 486

Seu peso em quilogramas 127 575

Preço médio por cada 15 Kgs. (arroba) 3\$550

São oficiais da mesma Administração estas últimas estatísticas.

IX

Abelhas. - A criação da abelha foi outrora muito explorada no nosso território como no-lo estão dizendo os muitos colmeais abandonados e em ruínas.

A introdução do açúcar de cana e ultimamente a extinção das Ordens Religiosas concorreram poderosamente para esta decadência, pois o mel está sendo empregado quase exclusivamente nas confecções dos pobres. E com a extinção das Ordens mencionadas e da Capela Real, reduziu-se o consumo das cereas em velas a menos de metade do que era até 1834. A isto juntou-se depois o uso

das velas de sebo purificado com pó de pedra, chamadas estearinas, vindas do estrangeiro(!), cuja adopção é hoje exclusiva nas salas e bancas de escritório, etc., diminuindo ainda mais o consumo da cera que é nacional...

Até há pouco tínhamos um lagar de cera ao cabo do Rossio, detrás da Fonte do Alandroal, e uma lagareta ali perto na Rua do Poço, muito bem montada. Agora há segunda lagareta na Rua de Cambaia, fundada pelo Espanhol António Ponce, não porque as outras duas fábricas não bastassem, mas para ter uma sua própria. Esta serve também para azeite.

Os colmeais bem povoados em todo o nosso termo não passam de meia dúzia. Há, sim, muita gente que tenha colmeias, mas em pequena quantidade e também alguns comeais povoados são de gente do Redondo. E é pena que assim aconteça porque a abelha é um gado que não carece de guardas todo o ano, nem de se lhe comprar pastagens. Além disso o mel rende a 100 e 120 réis o quartilho e a cera obrada a 1\$000 réis o quilograma.

Veja-se a estatística oficial da Administração do Concelho no ano de 1875:

	Mel	Cera
Litros	1 462,050	
Quilogramas		703,182
Preço do litro de mel, réis	240	
Dito do quilograma de cera manipulada		490

Quanto à produção do mel e cera, ainda que já tão pequena, pode calcular-se pelo menos em um terço mais ou no dobro, contudo importamos do Redondo este género.

X

Aves domésticas. - De todas elas criamos bastantes para o nosso consumo e para exportação.

Todos geralmente apreciam a galinha que, enquanto viva nos fornece belos ovos, e depois de morta e guisada dá primoroso alimento a sãos e enfermos. Raríssimas são as casas que não têm galinhas.

Dos perus ocupam-se menos as famílias porque é melindrosa a sua criação e requer largueza de quintas e herdades. No entanto há quem os crie também

na vila e assim vêem-se alguns bandos pelo Rossio e Carrascal.

O mesmo acontece com os patos reais que alguns da vila têm por galanteio, pois a sua carne e os seus ovos não gozam do melhor crédito.

Os patos marrecos ou pequenos estão noutro caso porque a sua carne é mais saborosa até do que a da galinha. Criam-se muitos na vila e no campo onde há ribeiros e lagos ou presas de água em que eles gostam de mergulhar-se.

Os patos mudos são raros e só por luxo os têm alguns, da mesma sorte que os pombos, pavões e galinhas de água, etc.

O coelho manso é também criado por muitos na vila e no campo e se não há tantos como poderia haver a causa é abundarem muito os bravos até pelos nos sos coutos como naturais do país.

XI

Preços actuais de gados e aves. - Tem ultimamente subido muito o preço dos gados pela razão de, em regra, não serem importados de fora do Reino visto que os estrangeiros os não trazem cá. Aliás o Governo, que sempre tem os olhos fixos nos direitos das alfândegas, de bom grado os deixaria entrar co mo acontece com os cereais, não dando protecção alguma à agricultura nacional.

Por haver altas e baixas nestes preços, darei o custo mais ordinário des tas espécies comerciais, reportando-me ao ano de 1880:

Cavalo ou égua de marca	100 a 200\$000 réis
Garranos e garranas	24 a 36\$000 réis
Parelhas de muares de ano (grandes)	100\$000 réis
Ditas de três anos	200 a 400\$000 réis
Sendo pequenas	100 a 200\$000 réis
Burros e burras de marca grande	24 a 36\$000 réis
Ditos pequenos	9 a 18\$000 réis
Burros de lançamento	72 a 100\$000 réis
Juntas de bois de três anos	100 a 150\$000 réis
Vacas de criação	50 a 70\$000 réis
Bois velhos para abater no matadouro	30 a 50\$000 réis
Carneiros	1\$500 a 3\$000 réis
Borregos de ano	800 a 1\$000 réis
Ovelhas de leite	2\$000 a 3\$000 réis
Cabras, idem	2\$000 a 3\$000 réis
Chibos e borregos de 1 a 3 meses	300 a 500 réis
Lã preta por arroba	4\$000 a 6\$000 réis
Dita branca	2\$000 a 3\$000 réis

Queijo grande de ovelhas, cada um	400 a 600 réis
Queijo pequeno de cabras, cada cento	1\$500 a 2\$500 réis
Dito de mistura de leite de cabra e ovelha	1\$500 a 1\$800 réis
Porcos de dois meses	2\$000 a 2\$500 réis
Farropos de um ano	5\$000 a 8\$000 réis
Farropos de dois anos	10\$000 a 12\$000 rs.
Farropos de três anos	12\$000 a 15\$000 rs.
Enxames de abelhas	1\$000 a 2\$000 réis
Cera em amarelo, por Kg.	500 réis
Cera em refino	800 a 1\$000 réis
Cera em velas	1\$000 réis
Perus (cada um)	1\$000 a 1\$200 réis
Peruas	400 a 700 réis
Galinhas	200 a 320 réis
Frangos	100 a 120 réis
Patos marrecos	400 réis
Pombos	100 a 120 réis
Borrefos	80 a 100 réis
Coelhos mansos	120 réis
Ditos bravos (mortos)	80 a 120 réis
Lebres	160 a 240 réis

CAPITULO LXX

*Horticultura. Hortaliças, frutos e legumes de regadio. Laranja. Arbo-
ricultura. Cortiça. Madeiras de corte. Combustíveis. Algumas estatísticas.*

I

Horticultura. - Vila Viçosa conta um grande número de hortas junto de si, muitas em Bencatel, muitas mais em Pardais e algumas na Freguesia das Cila-das, regando-se as terras, não com água de sangue, isto é, tirada de noras como em Évora, etc., mas de pé ou corredia das ribeiras de águas nativas, sendo as noras poucas e pouco usadas. Porém uma grande parte dessas hortas não são já exploradas para hortaliças porque, diminuindo a população des de 1640, entenderam por melhor os seus donos ou rendeiros semear-lhes as ta buadas de cereais para que produzissem antes frutos de rasoura como eles di zem. Mas isto entende-se a respeito das hortas mais distantes da vila e al gumas das aldeias, menos abundantes de água, porquanto nas próximas onde até se vai aviar muita gente para os seus gastos a horticultura é sempre mais lu crativa. Temos, com efeito, nesta espécie o preciso para o nosso consumo e ainda para exportar para os concelhos vizinhos.

Se nos vem couve-flor, vagens e algumas outras hortaliças e frutas de El vas, é no princípio destas colheitas visto amadurarem além mais cedo: de- pois temos tudo isso de sobejo. De facto o nosso clima é relativamente frio e portanto quando colhemos ervilhas, pepinos ou melões há muito já que os co lhem no Baixo Alentejo e nos arredores de Lisboa.

O feijão branco e amarelo de regadio, colhido nas ribeiras de Bencatel e Pardais e algumas hortas, constitui uma das nossas grandes fontes de rique- za hortícola, pois só Bencatel chega a produzir nos anos abundantes de água quarenta moios e Pardais outro tanto. Este feijão é vendido principalmen- te na feira de S. Francisco do Redondo para os povos do sudoeste a mil, mil duzentos e mais cada alqueire.

Na vila também se cria muito feijão de regadio, mas ali dedicam-se mais à cultura do carrapato para vendas em vagem verde. Cultivam o branco e ama relo de sequeiro nas várzeas da Ribeira de Borba. Porém aqui não prima em

sabor.

O frade é produzido na vila em grande escala, bem como em Pardais e Bencatel porque se cria de sequeiro.

A batata está sendo semeada até pelos quintais das casas particulares e por isso chega a vender-se por baixo preço. No inverno custa apenas 240 rs. a arroba.

Todo o ano temos repolho fino, mas a semente dele vem-nos de Alvito e Viana porque degenera muito nas nossas terras. Abunda a couve tronchuda, o pepino, o tomate, a alface, a chicória, o pimentão, a beringela, etc. Nabos, rábanos e cenouras tão volumosos como entre nós e no vizinho concelho de Borba, nenhum outro povo os produz.

Quanto a melões e melancias, ganham-nos em quantidade os povos das terras areentas da comarca de Évora. Os nossos, porém, excedem-nos em sabor, se exceptuarmos apenas alguns da ribeira de Borba. E quanto a melancias como as do Jardim da Tapada Real, não se criam outras na província iguais em tamanho e sabor.

Exportamos nozes e figos secos em grande quantidade. Não só nos ribeiros da vila e ribeiras de Bencatel e Pardais, mas pelas vinhas e quintais medram as figueiras e aboboreiras aos milhares. Temos com abundância o figo lampeiro da Esteveira ou do S. João, o figo de rei, a abóbora rainha, o burjagote, o alvar, o verdial, o lufinho, o rainho, o cotio, o ribaldio, etc. Por isso não carecemos da passa do Algarve e se alguém a compra é por excentricidade. Temos da mesma sorte muita passa de brunho branco, ameixa de cal, uva e pêssego.

Não nos falta a boa pera do Outono e do Inverno de todas as qualidades, o pero sucareiro, a rubicunda maçã castiçona, a romã, o marmelo, etc.

O damasco e o alperche nem sempre se criam bem por se perder muitas vezes a sua flor com as geadas de Março.

Enfim, para escusar prolixidade acusarei o que nos falta e saber - se - á que temos com fartura de tudo o mais. Falta-nos a cereja e a ginja por não termos plantações na veiga de Pomar de Filipe e Portela, cujo terreno é igual ao de Borba onde estas frutas se dão optimamente. E da mesma sorte carecemos de peros e maçãs de inverno que nos vêm de Portalegre e sua comarca. Desta fruta só raramente se cria alguma no nosso território e sempre de inferior qualidade porque a natureza não o fadou para isso.

Para as confeitarias de Elvas exportamos brunho branco e ameixa de Guadalupe, mas a maior e mais rendosa das nossas exportações de frutas é a da la

ranja da China. Com efeito, além de abastecermos o mercado de Estremoz, vêm-nos compradores de Lisboa mercar laranjais inteiros para o seu consumo e para embarque, chegando alguns donos de quintas a embolsar anualmente cem e duzentos mil réis. Por isso mesmo têm-se multiplicado estes pomares que já não eram poucos e ao passo que em 1850 obtínhamos um cento de laranjas nos meses de Julho e Agosto por 300 a 400 réis, hoje custa-nos 800, 1\$000 e 1\$200 réis.

Nós temos boa laranja nas hortas e quintas da vila, melhor em Bencatel e melhor ainda em Pardais, exceptuando alguma da sua ribeira, e assim mesmo nas Ciladas. Aqui as hortas de Coroados e em Pardais a de Val Moreno e as quintas dos Paços e Patinhos gozam de créditos superiores a todas.

Em todos estes pomares há limoeiros doces e azedos, cujo fruto exporta-mos da mesma sorte.

É coisa singular entre nós dar-se o nome de quinta somente a hortas de grande pomar de laranja. Se não tem mais de uma ou duas dúzias de laranjeiras, é simplesmente horta. Se o prédio rural, tendo aliás moradia, carece de tabuadas de hortaliça, dá-se-lhe o nome de fazenda.

Ao contrário em Évora todas as fazendas habitadas são quintas.

II

Arboricultura. - Já se vê que não trato aqui das árvores frutíferas de regadio, criadas nas quintas e hortas e de que já dei notícia, nem tratarei de vinhas e olivais por lhes destinar capítulos apartados mais adiante: falo dos montados e árvores infrutíferas para corte de madeiras.

O caso feito entre nós de madeiras de corte é quase nulo e por isso estamos importando este artigo e por altos preços quando nos podia ficar o dinheiro no Concelho. A nossa arboricultura é quase exclusiva das espécies frutíferas. Se temos grandes montados de azinho e sobro, é tanto por serem nativos como por lhes arrecadar a bolota e o preço da cortiça e se nas nossas ribeiras vicejam faias, freixos, vimes e choupos, são eles mesmos que ordinariamente cuidam na sua reprodução. Nesta matéria pode e deve fazer-se muito para melhoria das condições do Concelho.

O azinho serve-nos, com efeito, de muita utilidade. Além de nos engordar milhares de cabeças de gado suíno que exportamos arrecadando bom dinhei-

ro, fornece-nos madeira para a maior parte da alfaia rústica e veículos de transportes comerciais e a melhor lenha com que cozinhamos e nos aquecemos.

O sobro, tão pouco apreciado até 1845, passou a ser tomado em consideração até maior que a do azinho pois rende já 1\$200 réis a arroba de cortiça verde, além da bolota que produz também, ainda que muito inferior ao azinho em qualidade. Têm-se feito modernamente muitas plantações porque se dá bem nas terras fracas, incapazes de produzirem trigo.

O freixo dá boas tábuas, eixos e timões para carrose muitos instrumentos para a alfaia rústica, sendo quase tão duro como o azinho.

Os choupos dão boas pranchas para leitos de carro e para portas, móveis caseiros, etc.

Mas a frutífera nogueira é a todos os respeitos a rainha dos nossos arvoredos porque dá fruto e a nossa melhor madeira para móveis de marcenaria capaz de ser polida como de facto está acontecendo. Em Pardais há uma na horta do Rego que produz ordinariamente um moio de excelentes nozes, as quais, vendidas a 500 réis o alqueire (às vezes por mais), rendem 30\$000 réis.

Mas não temos pinho nem castanho, podendo ter ao menos o primeiro em ordem a não o comprarmos de fora, pois dá-se bem nas serras e melhor ainda nos coutos do sul como provam os pinheiros ali nascidos ou reproduzidos espontâneamente. A fora os pinhais da Tapada Real e o de El-Rei, pode dizer - se que não criamos pinheiros porque todos miram à produção de árvores frutíferas quando os altos da serra, povoados com aqueles, seriam mais lucrativos do que as oliveiras que ali pouco ou nada valem. O egoísmo tem contribuído muito para este erro económico. Põe-se reparo em não ser de ordinário o plantador quem recolhe o seu fruto. Mas nós recebemos em quase tudo o fruto dos suores dos nossos antepassados, e justo é que os vindouros utilizem também alguma coisa dos nossos. Esta falta da criação do pinho já vai fazendo atentar alguns dos nossos patrícios que raramente encontram no Concelho uma vara para um carro ou madre para telhado, assim como barrotes. Por isso nas courelas da Broa e Monte Branco de Pardais já ultimamente semearam algum penisco em cabeços imprestáveis para a cultura cerealífera. Mas é necessário fazer mais, muito mais nesta matéria porque de casa podemos ter todas as madeiras necessárias.

III

Combustíveis. - De lenha ou combustível de madeira temos abundância nas limpezas de montados, olivais, pomares e sarmentos de vinhas, não falando no mato de esteva. Como, porém, só chamamos lenha boa à de azinho e só os pobres compram esteva ou sobro, é certo que importamos alguma para a vila e para Bencatel, mas por outra parte exportamo-la para Borba da Tapada Real e para Elvas das freguesias de S. Romão e Ciladas. Da mesma sorte importamos carvão da Casa Branca principalmente no estio.

Mas a razão disso qual é? É porque, sendo barata a lenha no Alentejo, nós servimo-nos do lume tanto para a cozinha como para nos aquetermos nas estações frias e não queremos comprar lenhas ruins podendo obtê-las boas por baixo preço.

Nos termos de Juromenha e Terena há tanta lenha de azinho e tão pouca gente a consumi-la que chega a perder-se por baixo dos montados. Por isso pagamos antes o transporte dela que o seu valor intrínseco. No entanto, direi que podíamos dispensar essa mesma lenha que importamos do sul, assim como o carvão da Casa Branca se porventura tratássemos ou tratarmos de plantar novos montados de azinho e sobro pelos outeiros de pouca produção cerealífera e pinhais, como atrás deixei lembrado, pois somente as suas limpezas nos forneceriam combustível à farta para tudo. Disse à farta para tudo porque para o indispensável ainda nós temos; nós porém não restringimos o uso do combustível a cozer pão e cozinhar a comida, como atrás adverti: queimamo-lo para nos aquetermos sempre que faz frio e com mão larga.

Ora, até aqui ninguém se preocupou com tal questão de abundância de combustível, mas essa questão há-de aparecer em breve e já se mostra algum tanto. Dantes chegava o carrasco e mais arbustos da serra para se cozer a cal branca e preta que fabricamos para nosso uso e para vendermos aos povos que não tem calcário branco (Elvas, Évora, etc.) ou preto (Monsarás, etc.), mas com o sucessivo aumento dos olivais pela mesma serra não basta já o dito mato e carecem os caleiros de comprar a rama da limpeza dos olivais e a esteva dos alqueves das herdades mais próximas. Dantes a Coutada fornecia esteva, tojo e outros matos para cozerem ladrilho e telha, mas depois que se dividiu a coutada e se têm limpo as terras, não cozem os telheiros na maior parte do tempo em razão de lhes faltar o combustível. Hoje todos procuram limpar as herdades, principalmente nas vizinhanças das aldeias, e, como a

esteva é o nosso mato mais abundante mas ao mesmo tempo fácil de extinguir, segue-se que em breve há-de faltar lenha, não só para os fornos de cal, telha, olaria e pão, mas também para cozinhar e nos aquecermos. E os pobres é que hão-de sentir mais essa escassez porque até agora tem sido lícito a qualquer por uso e costume arrancar cepos de carrasco na serra e os lavradores toleram que eles arranquem esteva nas suas herdades, exceptuando as futuras roças. Por isso o combustível há-de encarecer gradualmente não obstante o recurso dos montados de Terena e Juromenha que são terras sem gente.

Não podemos tê-lo nosso e com fartura - logo que se multipliquem os montados de sobre e azinho e os pinhais pelos pinheiros agrestes que para outra coisa não prestam como deixo dito.

IV

Sobre a matéria deste capítulo arquivemos as seguintes estatísticas oficiais da Administração do Concelho, respeitantes ao ano de 1875, posto que não sejam exactas:

	Laranja	Limão
Produção, milheiros	5 851	5 100
Consumo do Concelho	4 460	5 052
Exportação, milheiros	1 391	48
Preço médio por milheiro	3 580 rs.	3 820 rs.

Nozes

Produção, litros	13 833
Consumo igual à colheita ⁽¹⁾	

Amêndoas

Produção, litros	4 139
Consumo, idem.	

(1) Não é assim. Temos nozes para o consumo e para exportação. Na feira de S. Francisco do Redondo vendemos não menos de 500 alqueires e talvez outro tanto na dos Santos em Borba. Só Pardais produz nozes para o consumo do Concelho.

CAPITULO LXXI

Viticultura. Vinhos, aguardente, etc.

I

A vinha foi nos primeiros quatro séculos da moderna Vila Viçosa a sua principal agricultura, como tenho feito notar em diversas ocasiões. Todos os seus coutos de olival estiveram primitivamente povoados de cepas, exceptuando-se apenas alguns cabeços mais pedregosos da serra. As oliveiras estavam nesses cabeços ou nalgum renque junto da periferia das courelas. Por isso nesta vila há ruas em cujas casas seguidamente se nota, na da entrada, a pedra do parafuso da aranha com que então usavam espremer o bagaço da uva (chamado por nós balsa) e nalgumas há também bellosimos lajeados de mármore branco para a pisa com canos para a dorna ou cuba onde se juntava o mosto. Disso concluo que o uso das cirandas de mão colocadas sobre cubas de barro (a que damos o nome de banhos) é moderno e introduzido somente com o fim de simplificar os trabalhos de pisagem e espremagem.

Os distritos ou guardarias de vinha são hoje somente 14 nos coutos: 8 ao noroeste e poente e 6 ao sul, como fica dito noutro lugar.⁽¹⁾ Em Bencatel há 3 e em Pardais, na Broa e Monte Branco, ainda não estão limitados, mas devem ser de futuro uns 3 ou 4.

A decadência da cultura da vinha entre nós data do século XVII. Até então exportava-se muito vinho para Borba, Alandroal, Juromenha, Olivença, Terena, Redondo e Monsarás. Começando, porém, a plantar-se videiras em grande quantidade nalguns daqueles concelhos, diminuiu a nossa exportação, assim como também diminuiu o nosso consumo interno com a ausência da Corte dos Braganças em 1640. As vinhas foram, pouco a pouco, transformadas em farrageais e sobretudo em olivais. Só neste século XIX tem sido enorme essa transformação proveniente de uma excessiva depreciação do vinho nos anos de 1834-54 em que apenas rendia 20 a 30 réis por litro. Ora, sendo a cultura da vinha muito dispendiosa e pouco avultado o fruto das vinhas velhas e por outra parte crescendo a exportação do azeite na mesma época e sendo muito

(1) Capítulo 2.

barato e fácil transformar as vinhas em olivais conservando-se as cepas até se criarem as oliveiras, eis aí a plantarem-se estacas destas por todas as guardarias do sul até S. Marcos onde em breve não restará uma só courela de vinhedo. Nos distritos do poente não foi tanto assim porque as vinhas, sendo situadas em barros fortes ou terras de 1ª e 2ª classe e achando-se muito próximas da vila, figuram como quintas de recreio onde, além da uva e alguma azeitona, recolhem os Calipolenses muito figo, pêssegos, marmelos, ameixa do outono e invernisa, etc. Ali há-de sempre vicejar a vinha pelas razões sobreditas e até deviam ser arrancadas muitas oliveiras que estão medrando em terras de 1ª classe quando elas se dão melhor nas de 2ª e 3ª. Por tal razão diminuiu muito a colheita da uva, a ponto de se calcular nas estatísticas oficiais que apenas produzíamos vinho e vinagre para o consumo do Concelho.

Crescendo, porém, o preço deste género com a sua exportação, tanto de vinho fabricado, como de mosto para Lisboa e Porto, está hoje reconhecida a grande conveniência de restaurar a viticultura por meio de plantações novas. Por isso em 1864 e anos seguintes formaram-se as courelas da Maroteira em Bencatel. Em 1876 começou o plantio de vinhas na Broa e Monte Branco de Pardais, trabalhando aí principalmente os do Alandroal. E em 1882 deu-se princípio a outras courelas na Guerra, também pertencente a Pardais, etc.

Nos coutos da vila pouco se tem feito e pouco se pode fazer visto acharem-se cobertos de olivais que já não convem destruir. Nas freguesias rurais é que se podem criar baceladas; algumas se têm ido criando e procuram-se vencer o grande obstáculo das herdades limítrofes, cujos donos dificilmente se resolvem a dividi-las em courelas no todo ou em parte ainda pagando-lhas por bom dinheiro.

Está provado com mil exemplos que nenhuma cultura é mais rendosa entre nós que a da vinha. Uma courela de terra de 2ª ou 3ª classe, que explorada para cereais ou azeitona dá por ano 10\$000 réis de lucro líquido, sendo plantada de vinha rende o quintuplo. Mas é necessário que as vinhas não cheguem a ser velhas. O aforismo antigo: *Vinha por uma linha*, está hoje reconhecido como falso e anti-económico. A verdade aparece ao contrário neste outro: *Nada há para adiantar uma casa como uma vinha nova e uma mulher bem governada e nada para atrazar uma casa como uma vinha velha e uma mulher mal governada.*

Toda a vinha que contar já 50 ou 60 anos deve ser arrancada e cultivada de cereais por alguns anos e depois de perder o cheiro de vinha tornar a ser

de novo plantada.

Pôr dentro da vinha renques de oliveiras é um erro gravíssimo. Quem qui ser ter lá oliveiras, ponha-as todas num sítio apartado onde nem elas dani-fiquem as cepas, nem vice-versa.

II

Vidinhos mais usados entre nós. - Vila Viçosa pode ainda repetir com El-pino Duriense:

Muita cepa me veio de plantio
De Lesbos e da clara Metimneia.
Muita outra de vários climas trouxe
Para aqui seus vidinhos. Deles nasce
A Uva Branca, a Preta tintureira,
Diagalves, Bual e Camarate,
A redonda Mourisca de grão bago,
E as outras, de mais gosto, saborosas,
A Tâmara ferral, a Ferral rôxa,
Muscatel Apiana e Malvasia
Mais doce que a da Atlântida Madeira. (1)

Nós temos vidinhos antigos e já desprezados nas modernas plantações como o verdelho, a saibra, o mourisco branco e preto, o folgasão, o cachudo, o ta marez, a malvasia, a tinta fina, a negra-mor e o acerio. Nos nossos dias vão rareando muito os vidinhos porque os viticultores só atendem aos que mais produzem, ainda que não sejam da melhor qualidade. Assim, pois, nas moder-nas baceladas está-se usando apenas dos seguintes vidinhos brancos: Fernão Pires e Bual, chamado entre nós Alborrico, juntando-lhes algum Diagalves nas extremas ou ruas das vinhas para se pendurar em casa e se comer de inverno às sobremesas. Quanto aos pretos, usa-se do Mureto, Aragonêse e Trincadeira.

Conquanto, porém, estes vidinhos gozem do crédito de melhores para as nos-sas terras, chamando-lhes por isso vidinhos apurados, é certo que para se-rem bem explorados convem plantá-los em terrenos próprios. A trincadeira não vinga bem nas terras húmidas por ser muito susceptível da moléstia do cin-zento ou oidium e, ao contrário, essas terras húmidas são as aptas para o

(1) O Seu Pomar.

aragonês que é o preto mais lampeiro em amadurar, pois se o colocam em sítios altos e secos está já passado quando amadura o mureto e o farnão-pires. Estes últimos requerem terras altas e soalheiras, aliás arrisca-se o agricultor a encontrá-los verdes no tempo da vindima: e é bem certo que só da uva bem madura pode sair o bom vinho.

Em parreiras e latadas de quintas e quintais, usamos do Diagalves, Dona Branca, ferral de tâmara e dos Santos, muscatel, coração de galo, dedo de dama, correpio de esteva, ceuta, carne de vaca e promessa. Esta última é a rainha de todas pelo seu tamanho, sabor, finura de pele e pequenez de bagulho.

III

Cultivo da vinha. - Nós temos, como já inculquei, as videiras dispostas em parreiras, latadas e vinhas. Os embarrados encontram-se raríssimamente nalguma horta.

As parreiras são armadas sobre postes de alvenaria, madeira ou ferro em quintas, quintais e hortas, com grossos paus e canas onde se atam as vides com junça na ocasião da poda em Fevereiro. Nenhum tratamento se lhes faz no chão.

As latadas, chamadas igualmente bastidas, são plantadas ao longo das ruas ou avenidas de quintas, quintais e hortas e algumas vezes também nas ruas das grandes vinhas. São armadas em paus delgados, espetados no chão, e canas atravessadas e atadas aos paus com junça. Enquanto a parreira tem a forma de alpendre ou caramanchão, a latada tem a de muro ou sebe. O seu solo é cavado anualmente em Março e a poda é de aução ou no velho, deixando sempre alguma vara nova para o ano seguinte. Por isso mesmo o podador tem de empregar o serrote para cortar alguns velhos, além de servir-se do podão ou da navalha de volta, isto é, curva. No podar da parreira acontece a mesma coisa.

A vinha, porém, é um terreno destinado exclusivamente à viticultura. As videiras, chamadas cepas em razão de terem a configuração do cepo, estão dispostas em renques paralelos ou em esquadria, distando umas das outras cerca de um metro. Estas cepas são plantadas há muito por meio de uma surriba geral da terra, colocando-se cada ordem de bacelos à proporção que se vai abrindo.

do cada vala ou manta e com a terra da subsequente se cobre a antecedente. Mas está averiguado que os nossos antigos plantavam as vides (como dizemos) "de covacho", isto é, abrindo covas exuladas para cada bacelo e ficando crua toda a mais terra. Isto se usa ainda nalguns países.

As cepas não se alteiam do solo mais que palmo e meio e, como a poda é feita sempre de novo, isto é, deixando uma ou duas varas novas e cortando as mais, conservam-se na mesma altura. Não se deixam varas no centro da cabeça da cepa, mas sim aos lados.

A poda, feita em Fevereiro, segue-se a empa que consiste em destinar um pau a cada vara (vide podada) espetando-o no chão para depois atarem nele a vara com 2 ou 3 atilhos de junça. Em Março e Abril cavam-se as vinhas de montijo ou camalhão e em Maio arrasam-se os camalhões ficando já pronta a sua cultura.

Sucedem nalguns anos sobrevir pulgão que rói os pâmpanos e deixa larvas ou lagartas que ainda fazem maior estrago obrigando o viticultor a exterminá-las. Da conveniência de tirar o pulgão às madrugadas em bacias com azeite duvidam muitos visto ele ser voador. Quanto à tiragem da lagarta, sim, concordam todos em que vale a pena fazer tal despesa.

Ainda usam noutras províncias desparrar e desladrar as cepas a fim de amadurar melhor a uva e criarem-se melhores varas para a poda seguinte e entre nós convinha este serviço nas terras húmidas onde emparram muito as cepas, colhendo-se por isso a uva sem estar melada ou devidamente madura. Devem-no fazer os que possuem vinhas ou parte delas em tais condições.

IV

Fabrico do vinho. - Pela festa de S. Tiago Maior entram para as guardarias os vinheiros, tendo obtido previamente alvará de nomeação da Câmara Municipal sobre proposta do aréo da "vinha dataria" subscrita pela maioria dos outros. O costume antigo e ainda vigente é pagar-se aos domingos um pão de meio quilo ou um equivalente em dinheiro taxado pela Câmara por cada courela e 50 réis a mais no fim da vindima.

Esta faz-se ordinariamente depois do dia de S. Mateus até ao de S. Francisco. Escolhe-se a uva tirando-lhe o seco e o verdete ou pôdre se o tem. Antigamente acarretava-se a uva em gigas ou cubos de vime. Hoje, porém, qua

se todos se servem de tinos de pinho montados em carros. Também se usava vender as uvas às cargas de quatro cubos (!), mas agora está generalizada a venda às arrobas, o que é melhor para evitar as controvérsias que dantes a cada passo ocorriam no fazer das cargas.

A uva é depositada numa casa junto da adega e nem sempre disposta para servir de lagariça. Nós podíamos ter do melhor vinho do Reino, mas a maior parte dos vinhateiros não se apuram como convinha, nem se ocupam em estudar os melhores processos adoptados no Alto Douro.

Na minha mocidade ninguém pisava a uva: era toda esmagada na ciranda sobre o banho, extraindo-se dali o mosto em quartas para as talhas de barro já lavadas e perfumadas com enxofre. Hoje, porém, vão adoptando novamente a pisa que é antiga, extraindo o mosto da dorna ou adorna e, em vez de fuso e aranha, têm prensas melhor dispostas para a espremagem da balsa. Parece averiguado que na ciranda parte-se muito o engajo e que este, indo junto com a balsa, vai dar travor aos vinhos.

A balsa das talhas é remexida todos os dias com um instrumento de pau chamado mexedor. Quando começam a abaixar por meio da fermentação, atestam -nas com molho de outras, passando logo a destilar a balsa destas para lhe tirar a aguardente. A balsa já destilada com o bagulho serve para alimento de gado suíno de criação e para avultar estrumeiras.

Ao cabo de uns quarenta dias de fermentação ou cozimento, cai a balsa para o fundo das talhas e tira-se por cima vinho capaz de se beber, puro, sem confecção, pois hoje não costumam já deitar nas talhas pinhas machucadas, marmelos ou camoesas.

Começa então a tresfega para se pôr o vinho em limpo. Faz-se isto pondo o vinho a correr num delgado fio ou fios para não arrastar consigo peles ou bagulhos; deita-se o vinho claro e espelhado em talhas bem pesgadas, lavadas e emechadas de enxofre, enchendo-as até ao gargalo. Depois segue-se o tempero como cada um sabe e quer fazer. O tempero essencial é o da animação do vinho por meio do álcool ou aguardente de 30 graus na razão de 1 litro por cada 20 de vinho, o que todos usam. Alguns deitam-lhe mel desfeito e escumado ao lume em vinho para o tornarem macio e outros metem-lhe um saquinho de pimenta para lhe darem uma falsa fortidão. Depois do tempero segue-se cobrir o vinho com uma porção de azeite que se tira quando é preciso pôr a talha a correr pela torneira.

A balsa, depois da tresfega, é fervida na distila para se lhe tirar a aguardente.

O vinagre é formado com mosto bom e de uva de rabisco ou com lavagens de engaços e vinhos arrefecidos.

Como disse atrás, o fabrico de vinhos acha-se atrasado entre nós que só vimos, em regra, a ter vinho de pasto ou comum.

Os mais apurados vinhateiros nossos na actualidade são Agostinho Augusto Cabral e João António Nunes Reixa, o qual último obteve uma medalha na Exposição de Filadélfia em 1876 e ambos fabricam algum vinho abafado que se assemelha ao generoso do Porto. Dizem eles que não se apuram mais com os vinhos por duas razões que são: 1ª - não terem nome os nossos vinhos lá fora e não serem por isso procurados para exportação; 2ª - não querer o povo do Concelho, principal consumidor do vinho, senão o barato desprezando o bom por ser mais caro.

No entanto, aconselharei que não se descure o fabrico do vinho comum, pois este é o melhor meio de encontrar compradores para consumo da terra e para abastecimento dos povos da vizinhança e ainda mais longe.

V

Eis aqui a estatística oficial da colheita de vinho, etc. no ano de 1875:

Produção de vinho, litros	96 116
Produção de aguardente, idem	5 641
Produção de vinagre, idem	5 893
Consumo igual à produção.	

Ainda que assim fôra no dito ano, é certo que este ramo da nossa agricultura tende a desenvolver-se porque está sendo muito lucrativo. Em 1878 principiou António Esteves a plantar uma boa vinha na Nora de Bencatel. Nesta mesma aldeia formou outra Joaquim José Cardoso. Inácio da Rosa Rebelo começou a plantar outra num grande farrageal das Vinhas Velhas em 1880 que acabou em 1882, ficando a vinha com 34 milheiros de bacelo. Inácio da Silveira deu principio a outra em ponto grande na sua quinta da Barradas no inverno de 1881-82, etc.

CAPITULO LXXII

Olivicultura. Lagares de azeite.

I

A decadência da vinha em Vila Viçosa deu em resultado o incremento dos olivais, como dito é. Poucas são as vinhas que até hoje ficaram em farrageais ou terra de pão: quase todas foram convertidas em pequenos ou grandes olivais, cuja cultura nos nossos dias chegou a ser febril... excessiva talvez.

No entanto observarei que, ainda mesmo durante o esplendor da cultura da vinha, nós tínhamos olivais que nos produzissem azeite bastante para o consumo interno e até para exportação, pois a maior parte das vinhas sempre criavam algumas oliveiras nos fundos, cabeceiras ou partes mais pedregosas. E assim achamos notícia no cartório municipal de não haver menos de oito lagares de azeite na época de 1640 como no-lo atestam os termos de juramento que então se tomava aos mestres de bem e fielmente exercerem o seu officio.

Mas nos anos posteriores e principalmente no século actual têm sido espantosos os progressos da olivicultura. Se deixaram de existir dois lagares entre o Convento dos Capuchos e o do Porto de Elvas, sendo um deles dos Frades Paulistas e bem assim outro dos Gracianos que estava no seu pátio, muitos mais se construíram de novo ou têm sido ampliados. A estatística destas fábricas é assim: lagares de varas, 12. Nestes conta-se também uma prensa hidráulica a vapor (lagar do Buraco do Corregedor), outra de ferro (no do Porto de Elvas) e outra de madeira (no da Horta das Figueiras). Há mais quatro lagaretas de prensa dentro da vila, sendo uma de ferro (na rua de Fora), outra com fusos de bronze (na rua de Frei Manuel), outra toda feita de madeira (na rua dos Fidalgos), outra, idem (na rua do Chafariz) e outra mista de cera (na rua de Cambaia). Todas são do meu tempo.

Bencatel tem dois lagares, sendo um de três varas e o outro de duas e mais uma prensa de ferro e além disso uma lagareta de azinho muito bem construída com três prensas. Tudo isto é também dos nossos dias.

Em Pardais há outra lagareta de madeira na quinta do Panasco e em S. Romão está no Forte do Ferragudo um lagar de varas.

Total destas fábricas no Concelho: 22.

Os lagares que estão pelos ribeiros da vila e a lagareta de Bencatel moem a azeitona com engenho de água. Os outros têm moinho de besta dispendendo por isso 1:200 réis diários a mais.

II

A colheita do azeite em anos de novidade (isto é, um sim, outro não) está calculada hoje em cerca de cem mil decalitros, dos quais vendemos logo para exportação oitenta mil restando-nos vinte mil para consumo do Concelho e para vendas avulsas pelo ano adiante, segundo a maneira de ver de alguns olivicultores.

Quer isto dizer que em Vila Viçosa está hoje sustentando-se principalmente da cultura de cereais e da azeitona. Esta rende-lhe, de dois em dois anos, cerca de cem contos de réis líquidos, visto que, sendo os trabalhos de cultura, varejo e apanho, etc. feitos pelos moradores do Concelho, cá fica o dinheiro do custo deles, sendo receita dos serviços.

Dizem-me que no distrito de Évora só o concelho de Montemor-o-Novo excede o nosso em produção de azeite, mas isso não admira visto aquele contar no seu termo doze freguesias rurais quando o nosso tem apenas quatro. Logo a nossa olivicultura é relativamente maior e com tendências a progredir em grande escala.

Eis a estatística oficial do ano de 1875.

	Azeite	
Produção, litros	759	241
Consumo, idem	93	840

As estatísticas do azeite são as únicas exactas ou quase por se poderem tomar as notícias nos lagares e lagaretas. Advirta-se, porém, que as novidades andam há muito nos anos pares e assim aquele de 1875 não foi abundante como de costume.

A nossa azeitona funde em azeite variamente segundo ela está mais ou menos oleosa. Em muitos anos quatro alqueires de azeitona dão um decalitre de azeite, mas noutros são precisos quatro e meio e raras vezes cinco.

Assim mesmo, apesar de tão vizinhos os sítios, a nossa azeitona é mais oleosa que a de Borba.

Diversas espécies de oliveira. - A oliveira própria do nosso território é a galega, a qual abunda mais em fruto que nenhuma das outras espécies; amadurece bem até ao caroço e fornece um azeite belíssimo, amarelo como o ouro, quando a azeitona está livre de achaques.

Há contudo entre nós outras espécies que se multiplicam, por assim dizer, ao acaso visto que os proprietários de olivais recomendam sempre aos trabalhadores a exclusiva plantação de estacas de oliveira galega. Ao contrário em Elvas e Moura dão-se bem com a cordovil e Olivença tira bom resultado da carrasquenha e da maçanilha.

A oliveira cordovil produz-nos pouco fruto, embora se cubra de muita flor; cresce mais que a galega e os seus ramos pendem como os do chorão. A esta espécie chamam alguns cordovil de Elvas para a distinguirem de outra chamada cordovil da terra, cujas árvores são menos corpulentas tendo a rama erigida e criando azeitona de igual volume, porém de verde maçã em vez de verde-mar e sem bico no extremo. Esta abunda mais em fruto que a primeira.

O carrasquenho molar, que é afim do cordovil anterior, diferencia-se unicamente pelo seu menor tamanho e é igualmente produtivo. O carrasquenho miúdo não excede o volume da galega, mas é salpicado de manchas ou pintas como o cordovil. A maçanilha é a carrasquenha de forma redonda como a cereja e a mourisca, a mais volumosa de todas, além de produzir pouco tem a carne alguma tanto insípida. Todas estas espécies pertencem ao género cordovil ou sevilhano.

A bical é entre nós a que dá mais fruto depois da galega; amadurece bem; engrossa quase tanto como a cordovil e distingue-se desta principalmente em possuir caroço comprido e torto.

Há outras espécies ainda cujo nome se ignora dando-lhes vagamente a denominação de bravos e zambujos - todos mais ou menos miúdos. A mais distinta destas espécies é a lentisqueira, assim chamada por ter folhas estreitas e compridas semelhando as do lentisco e o seu fruto oferece avultado caroço com diminuta carne que nunca amadurece bem ficando apenas vermelha. Esta é uma das espécies que se propagam contra vontade dos olivicultores e quando estes são diligentes enxertam em galego todos os bravos e até mesmo os cordovis.

A galega é a própria da nossa região e constitui nove décimos do nosso

olivedo, cabendo aos outros apenas 10%. As suas árvores chegam nalguns sítios a igualar a grandeza das cordovis e a dar azeitona pouco inferior em volume às destas.

IV

Seu cultivo. - Tanto a plantação como o cultivo das oliveiras, tudo é simples e barato.

A plantação verifica-se por meio de estacas rasteiras, isto é, que não excedam a um palmo ou palmo e meio na ponta de fora da terra, cobrindo - se essa ponta com um montijo de terra até que rebentem no verão. Os antigos plantavam-nas mais altas, mas ensinou a experiência que se criam melhor as rasteiras e mais depressa tornando-se árvores corpulentas.

Quanto aos olivais já feitos, está provado que a sua cultura indispensável reduz-se: 1º - a extirpar anualmente os rebentos do colo da árvore para esta se não converter em moita; 2º - a limpar o arvoredor por cima com a roçadora e o machado num prazo mais ou menos longo, segundo a natureza do terreno, isto é, de 4 em 4 anos se a terra é muito fraca e de 5 em 5 ou de 6 em 6 se medra em terra de 1ª e 2ª classes. Isto é o essencial, mas nós fazemos ainda mais. Na primavera lava-se o chão para lhe matar a erva e alguns há que revolvem no mês de Janeiro e atalham em Maio, mandando cavar a enxadão as línguas de terra que o arado não pôde romper ao pé das árvores. Pelo outono esmonta-se o pasto e algum mato se o há para melhor se fazer o apanho da azeitona. O uso de alporcar as oliveiras no estio acha-se quase abolido como prejudicial até, visto que se lhes destapam as raízes delgadas para tapar as grossas e além disso o barro colado aos troncos já carcomidos serve para deter ali as humidades e apressar a sua ruína. A escava dos pés no outono é, ao contrário, de alguma utilidade e dispensa a cava das línguas na lavoura da primavera seguinte.

V

Colheita. - A colheita da azeitona faz-se por meio do varejo. Nem era possível efectuar isto de outra maneira quanto ao arvoredor grande, pois nos faltariam braços e a colheita ficaria muito dispendiosa ao proprietário.

A azeitona é varejada para o chão e depois vão ranchos de mulheres apanhá-la para cabanejos, ordinariamente de empreitada chamada tarefa que orça de 3 a 5 alqueires conforme a abundância e grossura do fruto.

Nesta parte era possível introduzir algum processo mais económico para o olivicultor adoptando-se os panos de grosseria como usam em Estremoz e no Alandroal e para isso era mister apanhar a azeitona do chão primeiro que se estendessem os panos e começasse o varejo. Mas, não se adopta isto porque a maior parte dos proprietários nem sequer tem um pano para o montão de onde se há-de ensacar a azeitona: coisa aliás de tanto asseio e comodidade.

Quando termina a colheita, manda a Câmara apregoar que é lícito aos pobres irem ao rabisco antes que entre o gado suíno como está em costume e os mais diligentes chegam a recolher 1, 2 e 3 decalitros de azeite para os seus gastos.

VI

A oliveira é símbolo de paz. Assim, pois, a pomba que Noé soltara da arca no fim do dilúvio torna pela segunda vez trazendo-lhe um ramo dela como indício de haver passado a tormenta achando-se a descoberto as copas das árvores.

Os pagãos estimavam também muito a oliveira. Referem até que, porfiando Palas com Neptuno sobre a preeminência de se pôr o nome à cidade de Atenas, apostaram os dois sobre criar cada qual uma coisa útil à humanidade ficando ao autor do mais útil a prerrogativa disputada. Neptuno ferindo a terra com o seu tridente fez surgir dela um cavalo e Palas tocando também a terra fez brotar a oliveira. No conselho dos deuses foi esta havida por mais útil ao homem e Palas teve o privilégio de impôr o nome à capital da Grécia.

Igualmente notável é a fábula do Romano Fedro, fingindo as árvores postas na tutela dos deuses. Enquanto Júpiter escolhe o carvalho, Apolo prote

ge o loureiro e Hércules prefere o choupo, Minerva ou Palas Gregarecusa proteger as árvores infrutíferas tomando à sua conta a oliveira que tão prestável é à humanidade. E foi então que o poeta formulou o tão celebrado verso

Nisi utile est quod facimus, stulta est gloria.

(Se as nossas obras não produzem utilidade, vã é a glória que nos resulta de las.)

Dizem alguns que a oliveira é eterna porque não só vive centenas de anos mas caindo por velha renasce outra ou outras das suas raízes como a fabulosa Fénix dos Gregos renascia das suas próprias cinzas. Não é eterna, de facto, a oliveira, pois eterno só é Deus, os anjos e a alma humana; é, porém, muito vividoura e tão vividoura que só a iguala a figueira - outra árvore de imensa utilidade. Quando a oliveira cai por velha, rebentam as suas raízes e é fácil o seu renascimento ou substituição escolhendo um deles para o tratar devidamente. A essa árvore renascida apelidamos norça e se vemos que a oliveira está em decadência vai-se-lhe destinando logo uma norça que haja de substituí-la.

Além da azeitona curtida para conduto, fornece-nos a oliveira azeite doce para engordarmos e amaciarmos as viandas, para afugentarmos as trevas restituindo-nos a claridade sem os perigos do nauseabundo petróleo, e ainda para mitigarmos as dores aplicado em fomentações. Os Hebreus usavam dele com vinho no curativo das feridas e os modernos acham na sua untura um elemento indispensável para o movimento regular das máquinas movidas a vapor ou por qualquer outro agente.

O azeite de oliveira combate a ferrugem estendendo assim a duração do metal mais útil à humanidade e dando-lhe quase uma certa elasticidade, o que fez dizer aos nossos avós: - *O azeite é meio serralheiro.*

Enfim, o nosso Redentor assinou-o por matéria remota de alguns sacramentos santificando-o primeiro para este fim com a sua agonia e suores de sangue que chegaram a correr pela terra no monte das Oliveiras.

E-nos, por conseguinte, esta árvore tão necessária depois do pão como a carne e mais que o vinho, as frutas e as hortalças.

SUBSECÇÃO II

COMÉRCIO

CAPÍTULO LXXIII

Comércio de exportação e reexportação

I

A exportação de Vila Viçosa na actualidade reduz-se quase aos produtos da sua agricultura, visto ser pequena a sua indústria.

Exporta em primeiro lugar o azeite; depois laranja, limão doce e azedo, cortiça, algum trigo e cevada, e muita mais aveia. Exporta algum centeio e muito feijão branco e amarelo e milho quando temos abundância de água.

Vende para fora algum vinho e uma grande parte da sua aguardente e vinagre. Da mesma sorte vende aos estranhos muitos legumes e hortaliças, como favas, grãos, chicharos, nozes, passas de figo, repolhos, nabos, rábanos, cenouras, batatas e outros frutos de quintas e hortas.

Em gados exportamos carneiros, ovelhas, cabras e porcos em avultadíssimo número, tanto de criação como cevados, e vendemos também gado asinino.

II

Enquanto ao gado muar, cavalar e vacum, não é possível decidir se é mais o que vendemos ou o que compramos visto possuirmos três excelentes feiras anuais em que se negoceia de todas as maneiras, vendendo gados criados no

Concelho e comprando outros de fora. Mas em todo o caso é certo que ao me nos reexportamos parelhas de muares e juntas de bois criadas e amansadas en tre nós.

III

Em artefactos da indústria exportamos farinha de trigo moída nas nossas azenhas, principalmente para o Redondo, e couros curtidos nos nossos pela-mes para as freguesias da circunvizinhança.

O fabrico da cal branca e preta deixa-nos muito interesse. A preta é ex portada para os concelhos do Alandroal e Monsarás e a branca para Elvas, Évora, Reguengos, Mourão, etc.

Nas feiras vendem os nossos industriais objectos de marcenaria, louça de barro, calçado, latas e pouco mais.

Também fornecemos carne de sachina, isto é, conserva de porco para Lisboa e suas imediações, que muito a apreciam, e alguma banha para as províncias do Norte.

Do exposto resulta que o nosso comércio de exportação, como já adverti, reduz-se em regra à venda de produtos agrícolas.

CAPITULO LXXIV

Comércio de importação. Lojas e tendas.

I

Desgraçadamente o comércio de importação quase iguala entre nós o de exportação e daí vem mais uma causa da diminuição da nossa riqueza. A admissão, pelos portos molhados e secos do Reino, de todo o género de mercadorias estrangeiras e a abolição dos direitos de portagem nos Concelhos têm produzido este resultado. Que precisão temos nós do petróleo, quando nadamos em óptimo azeite?! Embora o deixassem introduzir no Reino, mas pagando mais altos direitos de sorte que só o comprassem os ricos. Que necessidade temos de ferragens estranhas, de panos de linho de fora, etc., etc., quando podemos fabricar tudo isso?! Embora custasse mais dinheiro aos consumidores, o dinheiro ficava no Concelho e não ficava ocioso pois giraria para interesse de todos; mas, indo-se embora, decerto que não nos aproveita mais. Os consumidores, porém, que só olham para a casca e não atendem ao âmago das coisas engodando-se com o barato ainda que ruim, se podem comprar uma fechadura numa loja por 400 réis não vão dar 500 a um artista nosso e assim procedem nos mais artigos da indústria dando a morte à maior parte dos officios. E quem mais gosta disto é o Estado a fim de apanhar direitos nas alfândegas quando os artefactos são estrangeiros, embora com prejuízo de toda a nação.

As estatísticas aí estão a acusar anualmente notáveis diferenças da importação sobre a exportação e o resultado é um empobrecimento constante e progressivo do nosso Reino.

Vila Viçosa nada padece em especial por essa ruim política: padece o mesmo que as outras povoações sertanejas, utilizando nisso apenas os grandes comerciantes de Lisboa e Porto. E eis a razão por que têm dinheiro para nos comprarem as herdades que aliás nós não podemos conservar.

O abuso da introdução de artefactos estrangeiros tem chegado até a estarmos escrevendo com penas, papel, tinta e sobrescritos de França, tendo nós aliás fábricas de papel de escrever melhores do que as de Espanha e, se nos faltam aparos ou penas de latão, a culpa é do Governo Central que ainda não

cuidou em promover ao menos o estabelecimento de uma que tão indispensável nos é para se evitar que o nosso dinheiro vá para fora do Reino.

II

Da liberdade de comércio ou livre câmbio tem resultado uma excessiva multiplicação de lojas e tendas onde pouco se encontra nacional: quase tudo é estrangeiro.

Eu fiz uma estatística dessas casas de comércio ao retalho ou de consumo relativa ao 1º de Junho de 1878 e essa mesma é a que vou dar neste capítulo.

Bencatel, que é uma aldeia, tem uma loja de capela e mais nove tendas com mercearia, algodões, ferragens, tintas e comestíveis, ao passo que as tendas só constantes de comestíveis e hortaliças são duas e as tabernas permanentes quatro. Em todas estas lojas e tendas e numa taberna vende-se tabaco (para ruína da saúde e empobrecimento das famílias: hoje o fumador é quase tão nocivo à economia doméstica como o jogador incorrigível).

Pardais tem tido por vezes uma tenda e precisa dela, apesar de ter ali perto o Alandroal e haver não poucos tendeiros ambulantes, mas tem uma taberna e três vendas de tabaco!!!

S. Romão possui uma ou duas tendas e uma taberna e em nenhuma delas fata o tabaco.

Nas Ciladas é que nada há de vendas nem de tabernas porque tudo são habitações dispersas.

Agora vamos ao principal que é a vila. Tem:

Lojas de capela (com sedas e veludos)	3
Ditas de mercearia e capela	1
Ditas de mercearia, algodões, quinquilharias e ferragens	16
Tendas de mercearia e comestíveis	9
Lojas de bebidas ou botequins	1
Dita com casa de pasto	1
Total	<u>31</u>
Depósitos de tabaco	2
Vendas só de tabaco por miúdo	2
Total destas	<u>4</u>

Advirta-se, porém, que em quase todas as lojas e tendas se vende tabaco ao miúdo, sendo hoje portanto acima de trinta o número destes vendedores.

Nestes estabelecimentos são estrangeiras a maior parte das mercadorias e

o resto nacionais, de onde resulta que importamos de fora a maioria dos artefactos que consumimos padecendo na nossa riqueza um desfalque gravíssimo de que só a agricultura nos pode salvar.

III

E visto que arrolei os estabelecimentos em que se mercadeja com coisas produzidas ou afeiçoadas fora do Concelho, completarei o quadro das tendas juntando-lhe as tabernas que ainda felizmente vendem vinho da terra.

As tabernas permanentes, afora as constituídas por apêndice em lojas de comestíveis, são umas oito (na vila se entende). Porém nos meses próximos subsequentes ao fabrico do vinho novo também põem ramo à porta⁽¹⁾ os vinha-teiros criadores em grande número e por isso nesta época as tabernas são em dobro.

Durante as três feiras do ano quadruplicam, visto que não só as estabelecem muitos da terra em sítios próximos do ajuntamento (Carrascal e Rossio), mas até não poucos forasteiros vêm pô-las em carros ou barracas levantadas no Carrascal vendendo juntamente o pão, o ovo cozido, o peixe frito, etc.

(1) O distintivo das tabernas entre nós é um ramo de loureiro pendente à porta ou janela da casa. Tabernas só de aguardente, não as há e por isso não se adoptou sinal externo para elas. A aguardente vende-se até em lojas de mercearia e ferragens.

CAPÍTULO LXXV

Mercados e feiras

Os mercadores... acodem de diferentes partes às três feiras francas que naquela vila se fazem cada ano: uma em Janeiro, outra em Maio e outra no fim de Agosto.

(Calado - Valeroso Lucideno)

I

Temos em Vila Viçosa mercados diários e semanais à quarta-feira. O mercado franco semanal data do ano de 1697, como disse no anal competente onde registei o alvará dessa mercê feita por El-Rei D. Pedro II.⁽¹⁾ Até então os géneros e mercadorias dos concelhos vizinhos só eram admitidos em qualquer tempo mediante o pagamento dos direitos de portagem. Mas os mercados diários não puderam ainda estabelecer-se na mesma época nem no século XVIII, apesar dos esforços da Câmara Municipal que formulou várias Posturas obrigando os hortelões a virem todos os dias expor na Praça os seus frutos e hortaliças⁽²⁾ ou designando certos dias para concorrerem os do Ribeiro do Rosio e outros para os do Ribeiro do Beirão.⁽³⁾ Tal melhoramento só veio a completar-se no princípio do século actual.

Entre os mercados diários sempre o dos domingos é mais concorrido, excepto o da quarta-feira em que tem lugar o mercado semanal. Neste, além de frutas, legumes, hortaliças, cereais, peixe fresco do Guadiana, dito salgado recebido de Setúbal e carne de porco na estação do inverno, vende-se louça de barro, lenha, carvão, gado miúdo, galinhas, perus, ovos, caça, queijos, alguns artefactos de alfaia rústica e doméstica, quinquilharias, etc., expostas por tendeiros ambulantes.

(1) Capítulo 71 no Tomo 2.

(2) Vereação de 24 de Abril de 1743.

(3) Dita de 27 de Maio de 1702.

Em 1865 introduziu a Câmara a obrigação do uso das bancas ou tabuleiros para todos os expositores do mercado tanto semanal como diário, excepto lenha, carvão, cal, etc., ficando assim as mercadorias melhormente acondicionadas e lucrando a mesma Câmara o aluguer de dez réis por cada banca: aluguer que foi duplicado em 1877 e posto em vigor no ano seguinte. E não é para admirar esta invenção das bancas ou tabuleiros para os mercados, se bem que introduzida por imitação do que se praticava já em Elvas, Estremoz, etc., porquanto acho memória de que na nossa Praça Velha havia cabanas ou casinhas (quiosques) de alpendurada mediante certo aluguer para o cofre do Concelho como no abarracamento das feiras para a Casa de Bragança. Assim deduzo da Postura de 22 de Agosto de 1652, na qual proibiu a Câmara a venda de uvas *fora das cabanas da Praça ou das Feiras* e isto mesmo seria com licença da Municipalidade.

Ao nosso mercado semanal concorrem expositores e consumidores não só de todo o Concelho mas também de Borba, Arcos, Redondo (com louça de barro), Terena, Alandroal, Juromenha e Elvas (com hortaliças temporãs).

Antes da instituição dos mercados ia cada um prover-se às hortas ou tendas da vila do que era mister para o consumo da sua casa, o que ainda se pratica porque os hortelões não só fazem vendas nas suas hortas, mas deixam nas tendas os sobejos do mercado à comissão de 10%. Para o povo, todavia, foi muito útil a instituição dos mercados porque, além de ter ali reunidos todos os objectos de consumo, pode escolhê-los à sua vontade.

II

Feiras. - Antes da instituição dos mercados só existiam os ajuntamentos comerciais das feiras chamadas francas por estarem suspensos nesses dias os direitos da portagem e da sisa das correntes. O que se pagava era apenas o aluguer do abarracamento para ourives, chapeleiros, tendeiros, algibebes, sapateiros, correeiros, etc., não tendo a satisfazer quantia alguma os expositores de gados, algarve, ferragens, etc.

As feiras, pois, sendo então um privilégio, concediam-nas os Reis parcamente e era por isso uma grande glória para a nossa vila ter já três no século XVI. Eu já expliquei atrás no capítulo 54 como foram criadas essas três feiras e portanto escuso-me aqui de repeti-lo acrescentando somente o

que ali falta.

A mais antiga dessas feiras é a de Maio que suponho não remontar menos que ao tempo de El-Rei D. Fernando, mas até ao século corrente e ano de 1825 (pouco mais ou menos) era a mais inferior por não haver nela exposição de gados. Quem lhe deu incremento nesta parte foi o nosso patrício e lavrador Luís António Tarana, coadjuvado por Jerónimo da Costa de Carvalho e outros lavradores do termô. Sendo eles Vereadores convidaram por meio de editais os criadores de gados e assim em breves anos se tornou a melhor feira de gados da província.

A feira de Santo Agostinho, impetrada pelo Duque D. Jaime com oito dias de duração, foi por ele repartida em 1528 com autorização Régia nas duas feiras de Agosto e Janeiro, ficando aquela com três dias e esta com cinco.

Há muitos anos que as três feiras de Vila Viçosa começam a 29 dos meses já indicados, mas nem sempre assim foi. Em 1687, conforme uns editais que se encontram registados na Câmara,⁽¹⁾ principiavam a 27 nos ditos meses e não consta quando foram definitivamente colocadas as aberturas em 29: não deveria, porém, ser muito depois.

Os ajuntamentos de feirantes eram celebrados nos Terreiros do Paço e de Santo Agostinho, ficando as mercadorias de maior preço dentro do abarracamento da Casa de Bragança já descrito e historiado atrás. Chegado porém o ano de 1834 em que cessou o privilégio de receber a dita Casa os alugueres do abarracamento e não podendo a Câmara apropriar-se dele, foi necessário planear a remoção das feiras para outro lugar do Concelho mormente quando a Câmara pensou em lançar o imposto de terrado às barracas em 1850. A esse tempo (talvez desde 1825) já a feira de bois era no Rossio e a de bestas no Carrascal desde 1835 (ou pouco mais tarde). Restava portanto mudar as barracas e mesas com o algarve e madeiras para o Carrascal. Fez-se isso no dito ano de 1850, armando-se as barracas para a parte do poente ou da Senhora da Lapa na feira de Maio porque já era costume estarem as bestas da outra parte. Mas logo nesse ano choveu torrencialmente e conheceu-se que ficavam melhor as barracas no lado oposto e assim se observou de futuro.

As feiras ficaram então assim optimamente colocadas nos dois largos contíguos do Carrascal e do Rossio de S. Paulo. Gado vacum nas três feiras e porcos cevados na de Janeiro foram postos no Rossio como desde muitos anos se praticava e assim acontece também quanto aos últimos no mercado semanal.

(1) Livro 2, fl. 209.

Está ali portanto encurralado o gado vacum, mas sem aperto ainda que sejam 10 000 rezes. Quando os marchantes começam a apartar o gado que compraram, metem-no para as ruas de Três, de Cambaia, de António Homem e de Frei Manuel e juntam-no na Praça para dali o fazerem partir ou pelo Carrascal para a estrada de Évora ou pela Corredoura e rua dos Fidalgos para a Porta do Nô e estrada real de Lisboa por Estremoz.

Na parte do sul do Carrascal, que é a mais pequena, estancia o gado miúdo: ovelhas, carneiros, cabras e porcos de vida. Na parte do norte do mesmo largo, que tem dobrada largura, collocam-se ao poente os gados cavalar, muar e asinino e ao oriente, desde a Ermida de S. João, ficam em linhas paralelas os arruamentos de barracas de panos armadas pelos expositores: 1º - de bazares, lojas de bebidas e comidas cozinhadas, de tabacos, cicloramas, etc.; 2º - de ourives e prateiros; 3º - de chapeleiros; 4º - de modistas, capelistas e tendeiros; 5º - de algibebees; 6º - de paneiros de lãelinho; 7º - de correeiros; 8º - de sapateiros e contratadores de courama; 9º - de artefactos de palma, esparto e pita do Algarve com outros produtos da mesma provincia. Estes arruamentos occupam a maior parte daquela zona, restando ainda espaço para outros expositores. Por baixo das ruas dos sapateiros e outros ficam os caldeireiros com os seus artefactos no chão e os fundidores com os chocalhos e esquilas sobre mesas. Na alameda ao longo dos quintais estanciam tendeiros sem barraca, ferreiros, funileiros, vendedores de frutas, cestos, condeças e canastras de castanho e verga de salgueiro, etc.; e nos passeios altos acham-se expostos móveis de marcenaria e carpintaria, vidros, louça fina e grosseira. Na travessa do Arco da Lapa e nalguns quartos da rua de Santa Luzia alojam-se (em casas particulares ou suas) contratadores de algodões do Porto que vendem por atacado. Junto à Ermida de S. João arma-se a barraca da alfândega para a cobrança dos direitos da importação de gados espanhóis.

Nas faceiras do norte e poente do Carrascal é permitido o pouso de carros dos feirantes pobres que não podem ou não querem pagar estalagem ou pousada, o que assim mesmo se eleva a centenas e são ordinariamente carros de frete que vêm para transportar madeiras e outros carregamentos.

A madeira de pinho e castanho jaz pela extrema parte do norte aos montões. Por ali ou junto ao Reguengo estavam por fim os botequins e barracas de bazaque com meretrizes, mas isso foi ultimamente suprimido consentindo - se que as ditas mulheres só dêem casa de alcouce no bairro da Fonte Grande.

De 1850 a 1865 só as barracas e mesas, etc. pagavam à Câmara imposto de

terrado, mas no último ano sobredito ficaram-no pagando também os gados e assim todos os expositores.

O principal comércio da feira de Janeiro é o de porcos cevados em montanha e dos de vida que hão-de ser engordados no inverno seguinte. Vendem-se nela todos os mais gados e mercadorias referidas, porém tudo em número e quantidade menores. Assim mesmo as transacções dos porcos cevados, só por si, fazem correr muitos contos de réis.

A feira de Maio é a mais concorrida de todas e em que o dinheiro gira mais largamente sobretudo em negócios de gado cavalhar, muar, asinino e vacum, não havendo outra na província que a iguale nesta parte.

A feira de Agosto é média entre as precedentes, sendo inferior à de Maio e superior à de Janeiro. Dizem que os expositores de barracas (ourives, cha peleiros, capelistas, etc.) vendem mais nesta feira por ter lugar num tempo em que as searas estão já debulhadas e vendido por muitos o seu produto. Os lavradores, lavradoras e criados de ganharia gastam ali ordinariamente o preço da colheita das suas searas.

Para dar uma ideia do movimento comercial das nossas feiras em gado, lembrou-me dar aqui uma estatística oficial das cabeças que pagaram à Câmara no ano de 1879 o imposto de terrado ou aluguer do terreno que ocuparam. Advertirei, porém, logo ser deficiente esta estatística porque as cavalgadas existentes na vila raramente pagam o imposto por acharem os seus donos sempre meio de iludir os exactores na volta para as suas casas, sendo ordinariamente rigorosa só a detenção nas saídas para fora da povoação. Por isso estabeleceu-se chamar os Ciganos de véspera à casa da Administração do Concelho para ali pagarem logo antecipadamente as quotas das suas cavalgadas, mas quanto aos Calipolenses de dentro da vila, possuidores de gado, ignora-se qual seja a sua tenção visto não serem negociantes de indústria.

Nos rebanhos de gado miúdo paga-se contribuição de menos um quarto ou um terço das cabeças por ser muito difícil e importuno verificar a exactidão do número que declaram os pegueiros.

Posto isto, veja-se a seguinte

*Relação das cabeças de gado de que a Câmara recebeu o imposto de terrado nas
feiras do ano de 1879:*

Designação dos gados colectados	JANEIRO		MAIO		AGOSTO	
	Nº	Contrib.	Nº	Contrib.	Nº	Contrib.
Vacum, grandes	136	13\$600	1.174	117\$400	216	21\$600
Vacum, pequenas	17	680	372	14\$880	154	6\$160
Lanífero	3:127	31\$270	4:263	42\$630	213	2\$130
Caprino	545	5\$450	205	2\$050	241	2\$410
Sufo gordo	647	32\$350	-	-	-	-
magro	3:000	60\$000	2:819	56\$380	641	12\$820
Cavalar e muar, montadas .	379	37\$900	1:149	114\$900	603	60\$300
Idem, não montadas	44	2\$640	613	36\$780	112	6\$720
Asinino, montadas	173	6\$920	357	14\$280	351	14\$040
Idem, não montadas	-	-	6	120	4	80
Somas da contribuição ...		190\$810		399\$420		186\$260

III

Do exposto se vê que o comércio das feiras não é da nossa vila, mas feito nela de passagem. Todavia, essas reuniões de negociantes deixam-nos muito interesse. A Câmara arrecada para o seu cofre uns 900\$000 réis de terrado de gados e de mercadorias e o povo, além da conveniência de comprar na terra o que se lhe faz preciso, tem outros interesses particulares em dar pousada a feirantes, ministrando-lhes casa, comida e cavalariças e em vender muitos géneros de consumo a tantos milhares de pessoas e cavalgaduras. etc. Podemos calcular sem exagero que as três feiras deixam à Câmara e povo um lucro de dois contos de réis anuais em dinheiro.

Por outra parte, as feiras são para todos os povos um divertimento seu muito prazenteiro como exposições agrícolas e industriais onde também concorrem expositores de feras, de panoramas, etc., trovadores e tangedores de realejos, violas, guitarras, etc., companhias equestres e acrobáticas, etc., etc. E, como Vila Viçosa tem um local optimamente disposto para estas reuniões, a gente dos povos circunvizinhos comparece aos milhares com tanta so

freguidão como se foram assistir a uma romaria.

As mulheres das aldeias, ainda as mais pobrezinhas, principalmente moças, não faltam lá para ver aqueles espectáculos divertidos e, por não se dizer que nada foram comprar, mercam o seu vintém de púcaros de barro ou dez réis de alfarrobas do Algarve ou de torrão branco dos espanhóis, etc.

SUBSECÇÃO III

INDÚSTRIA

CAPITULO LXXVI

Reflexões acerca da possibilidade das indústrias, ainda manufactureiras ou de fábricas, em Vila Viçosa. Indústrias ou ofícios extintos.

I

Vila Viçosa é uma terra essencialmente agrícola porque assim lho determinou a sua posição geográfica no centro da provincia Transtagana; mas, apesar de carecer de muitos braços para o serviço da agricultura, há meios de evitar a importação de várias manufacturas como panos de linho, baetas, saragoças, linhas, ferragens, etc., isto é, pode ter mais algumas oficinas do que tem na actualidade, entretendo assim homens e mulheres principalmente nos meses de Maio, Agosto, Setembro e outros períodos em que há poucos serviços do campo.

Outrora fazia-se todo o trabalho agrícola e ainda nos intervalos se cuidava do arranjo interno da casa, em fiar linho, estopa ou lã, em fazer linhas, etc., de sorte que ninguém estava ocioso excepto aos domingos e festas de preceito. Ainda chegaram aos meus dias algumas donas de casa que não compravam linhas para meia, nem para coser, porque as faziam elas mesmas.

Quem precisava de uma faca de cozinha, ia encomendá-la a um serralheiro da terra, etc.

Por esta guisa nunca faltava trabalho para homens ou mulheres como agora está acontecendo em várias épocas e, se essa falta não é mais constante e

sensível quanto a varões, deve-se isso à exploração de minas e abertura de estradas novas em diversos pontos com as quais se fornece trabalho a centenas de pessoas à custa de pesados impostos. Quando, porém, se concluir a rede de viação e cessar o trabalho das minas (o que tudo é acidental), tornar-se-á indispensável a criação ou introdução de fábricas em que se entretenham os agricultores nas vacancias do trabalho rural e principalmente as mulheres: aliás hão-de padecer grande miséria.

II

Mas é verdade que os homens do nosso tempo têm pretendido cambiar até a condição natural da espécie humana inculcando em certo modo que para qualquer ser civilizado não deve trabalhar ao menos em serviços braçais ou mecânicos... Dá-se já como princípio certo e assente que uma dona ou senhora dos nossos dias não deve trabalhar a não ser nalgumas obras de costura ou bordados para que se possa dizer "que vive com estimação ou se trata à lei da nobreza..."

Ora, isto é nada menos que transtornar a ordem natural e social. O homem nasceu para trabalhar⁽¹⁾ e quanto maior fôr o número dos que viverem no ócio tanto maior será o número dos que têm de suar em dobro, isto é, por si e pelos ociosos. E não venham objectar-me com as máquinas a vapor e outras, pois há muita gente de juízo que vê nelas antes um dano para as classes operárias visto roubarem-lhes trabalho em que adquiram os meios de viverem honradamente.

Nunca se falou como agora em lei do trabalho e outros semelhantes parlamentos de jornalistas doidos ou maus. O trabalho, e trabalho útil, é uma necessidade inseparável da condição humana e tanto assim que Adão foi posto no paraíso terreal *ut operaretur et custodiret illum*⁽²⁾ - para trabalhar nele como seu jardineiro e guarda.

E nem tudo aquilo a que hoje chamam trabalho é trabalho verdadeiro ou útil. Como disse atrás, o primeiro desses trabalhos legítimos é o da agricultura, o segundo é o do comércio e o terceiro o da indústria. Depois destes seguem-se ainda alguns outros, mas não são muitos, e desgraçadamente

(1) Job, V, 7.

(2) Gen., II, 15.

são mais os que se dedicam às artes não necessárias do que às verdadeiramente frutuosas.

Isto não é novo, como devem saber os leitores: é velho e muito velho, inventado por uma senhora de mau carácter chamada Preguiça... Veja-se o que nos fins do século passado observava já na nossa "progressiva civilização" Elpino Duriense:

... .. torpe luxo e ócio
Escalou os costumes: é desdouro
Cuidar da casa e filhos!
Pejam-se as donas dos roliços fusos,
Das teias, da costura, dos labores!
Quanto às mães de família já foi honra
É hoje opróbrio às filhas! (1)

Ainda nos princípios deste século XIX não saíam as nossas donas a fazer uma visita a parentes ou pessoas de amizade sem levarem consigo a roca, o cesto de meia ou da costura. E quando não levavam obras suas com que entre tivessem a tarde ou o serão, trabalhavam noutras dos visitados.

Assim, posto que a nossa vila, por menos populosa, não pudesse revestir a feição de uma terra manufactureira, podia muito bem possuir alguns teares de pano de linho e de lã que servissem para ocupação dos agricultores nas suas vacancias, para artistas desocupados nos seus próprios officios, e principalmente para mulheres. Estas vivem ociosas quatro ou seis meses no ano. Ainda no Redondo e em Reguengos se tecem boas saragoças, sendo a lã fiada à roda por mulheres nas vacancias dos seus misteres e cardada antes disso ao serão por trabalhadores. E no Algarve não cessa a faina de tecer palma, dispoñr pita e esparto para fabrico de esteirões, cordas, etc., trabalhando nisso homens e mulheres de dia e ao serão. Ganham pouco? Pior é não ganhar nada.

Nós podíamos ter também sombreireiros, fundidores, etc., ainda que estes officios não fossem exercitados senão periodicamente, mas a gente do Alentejo parece ter sido fadada só para fidalga ou para trabalhar pouco e ganhar muito.

As mais povoações sertanejas encontram-se em idênticas circunstâncias e o Estado que devia olhar por isto, não olha... Ele mesmo é o principal culpado desta indolência e miséria - ele que permite a introdução de quaisquer

(1) Ep^a. ao Dr. Nogueira sobre a mudança dos bons costumes.

gêneros e mercadorias estrangeiras só por ver que por essa formavão cair alguns patacos nos cofres das alfândegas para os esbanjar em proveito dos que lhe servem de esteio.

III

Posto isto, comecemos a tratar das indústrias que Vila Viçosa já teve quando era mais populosa, rica e feliz e que ainda hoje podia ter em grande parte.

Fábrica de vidros, de papel e tipografia. - Destas já dei noticia bastante no capítulo 55 da Primeira Parte.

Ourives e prateiros. - Duraram ainda até ao século XVIII.

Livreiros ou encadernadores. - Achei menção de ter falecido na Matriz em 1654 Baltazar do Couto, livreiro, o que declara ser a sua profissão principal. Hoje ninguém tem esse officio, havendo apenas alguns curiosos dele.

Fundidores. - Houve-os de estanho, arame e bronze até ao principio do século actual. Agora temos um somente. O nome da rua dos caldeireiros mostra quanto era antigamente crescido o seu número.

Entalhadores. - Estiveram muito em voga no século XVI quando se usavam as talhas douradas nas capelas e mobílias de embutidos de diversas cores. Acabaram já no século XVIII.

Sombreireiros. - Os fabricantes de chapéus deixaram de existir no principio do século corrente.

Seleiros ou correeiros. - Ainda conheci um homem deste officio, mas era o de Cavalaria nº 3.

Odreiros. - Também conheci apenas um destes industriaes e hoje nenhum existe já na nossa terra. Nas mais vilas do Alentejo succederá outro tanto dentro em breve porquanto com o arranjo das modernas estradas para livre trânsito de vehiculos vão-se adoptando quase exclusivamente os cascos e pipas nos transportes do azeite e vinho. Os tanoeiros é que hão-de aumentar noutras partes.

Tecelões. - Tivemo-los de pano de linho e de côr até ao século passado, havendo por isso os seus anexos de *cardadores, tosadores, trapeiros e pisoeiros*. No principio deste século corrente ainda existiam *tecedeiras* de pano de linho e medina. Uma ou duas que nos restam occupam-se quase unicamente em

tecer trapos para mantas e alforjes de pobres.

Cordoeiros. - Tem havido e deixado de haver e quando há permanentes são Galizianos, desses ambulantes que tecem as cordas de junça ou linho aos lavradores quando qualquer outro artista da terra podia, ao menos periodicamente, exercer este ofício que nada encerra de dificultoso. Mas a isso opõe-se a falta da cultura de linho.

Pesgadores de talhas. - Não há já um só.

Canteiros. - Não existem já e, contudo, podia havê-los em Bencatel como os há em Borba, visto acharem-se nesta aldeia pedreiras iguais às de Montes Claros. Houve muitos nos séculos XVI e XVII. Nas obras do quarteirão extremo do Paço trabalharam Manuel de Loureiro e Manuel Roiz, pedreiros ou canteiros, e até faziam obras fora de Vila Viçosa. Por exemplo, em 1628 Agostinho Nunes, Manuel Pires e Manuel Roiz tomaram a empreitada de uma fonte na alameda de Elvas por repasse que lhes fez Fernão Gomes. Em 1634 fez Manuel de Torres a Rui de Sousa Pereira a fonte de mármore polido na sua quinta dos Paços em Pardais por 20\$000 réis.

Cabouqueiros. - Eram canteiros de mós de azenha e atafona. Só existiram em Bencatel até ao princípio deste século e trabalhavam também na aldeia de Pardais em mós de asfalto ou de outra semelhante pedra. Deixando, porém, de se usar estas mós e passando a adoptar-se as de Barca Rota e Alveira, acabaram estes artistas. Contudo, como essas mós giram sobre outra pedra circular a que chamam seixo, por ser dessa qualidade, meteu-se a talhá-las um industrioso carpinteiro daqui chamado António José, e não só talha os seixos onde quer que os encontre, mas vai fabricar mós para lagares nas pedreiras de granito azul da Silveira no termo do Redondo, provando assim que o ter qualquer um ofício não lhe obsta a ter outro. Ele também, com mais ou menos perfeição, trabalha como ferreiro, mostrando-se uma excepção da época... desta época de desleixo e preguiça.

Luveiros. - Em 1640 vivia entre nós um destes industriais chamado João Lamego, casado com Maria Natália, o qual tomou de aforamento umas casas na rua da Torre. Era adventício.

CAPÍTULO LXXVII

Indústrias ou ofícios existentes na actualidade

I

É muito limitado o quadro dos artistas existentes na actualidade em todo o Concelho porque obsta a isso a livre importação dos artefactos nacionais ou estrangeiros.

A maioria da população consta de proprietários ou jornaleiros ou de pequenos proprietários que são jornaleiros ao mesmo tempo.

Assim mesmo encontram-se hoje bons artistas nas poucas indústrias que temos, provindo isso das emigrações para Lisboa de alguns patricios nossos que depois tornaram a estabelecer-se na sua terra, e bem assim de tomarem parte nas obras ultimamente executadas no Palácio Real. Há sapateiros de obra fina iguais aos melhores do Reino; alvenêus que trabalham com muita perfeição em abobadilhas e relevos de gesso ou estuque; marceneiros ou carpinteiros de obra prima que fabricam mobílias de diversos gostos dando-lhes também algum verniz e polimento; bons alfaiates; excelentes latoeiros, oleiros, etc.

II

Eis aqui uma estatística das oficinas que existiam no 1º de Janeiro de 1878, feita por mim mesmo com auxílio de alguns informadores.

Vila

Officinas de sapateiro com mais de um official (cinco destas têm máquina de coser)	14
Ditas com um só official	10
Officinas de alfaiate com mais de um official (uma destas possui máquina de coser)	6

Ditas com um só oficial	1
Officinas de funileiro com um ou mais oficiais	4
Alvenéus	15
Carpinteiros de obra fina e marcenaria	15
Ditos de obra grossa, engenhos e abegoaria	6
Formeiros ⁽¹⁾	1
Officinas de ferreiro	3
Ditas de serralheiro	3
Ditas de ferrador	3
Ditas de caldeireiro	1
Ditas de oleiro	2
Ditas de telheiro	1
Ditas de esparteiro	1
Ditas de albardeiro	1
Ditas de barbeiro e amolador (dois destes também sangradores e dentistas)	11
Boticas	2
Fábricas de cera	2
Cereeiros	2
Pintores (sem outra profissão)	1
(Há outros que são carpinteiros ou alvenéus)	
Sergueiros (que são Recolhidas do Beatério)	3
Modistas	1
Pirotécnicos (fogueteiros)	1
Tecedeiras	3
Estalajadeiros	2
Almocreves	3
Charabanqueiros	1
Moleiros	4
Fábricas de pão ⁽²⁾	1
Ditas de sabão (mole e duro)	1

(1) Era carpinteiro e chama-se Francisco António da Rosa Bicudo. Aplicando-se àquele mister com grande crédito seu, deixou de trabalhar em carpintaria porque não lhe faltam encomendas de muitos pontos da província.

(2) Fábricas montadas em forma se entende. Quanto a padeiros exulados há muitos na vila, em Bencatel e principalmente em Pardais.

Ditas de pelames (destas só uma está devidamente montada com abundância de solas, bezerros, cordovões, etc. Pertence a Francisco de Brito Mestre)	3
Forneiros de pão	10
Caleiros (fabricantes de cal)	4
(Estes empregam também roçadores, cabouqueiros e carreiros)	

Bencatel

Moleiros	18
Almocreves da estrada de Alcácer e Setúbal	9
Ditos da de Lisboa	4
Sapateiros (um tem máquina de coser) ⁽¹⁾	9
Carpinteiros (destes, um trabalha em obra fina e os mais em carros, engenhos e abegoaria)	7
Ferreiros	1
Alvenéus	5
Alfaiates	1
Barbeiros	1
Albardeiros	1
Costureiras	7
(Não as mencionei na vila por lhes não saber o número, que é grande).	

Pardais

Moleiros	16
Sapateiros	2
Barbeiros	1
Alfaiates	1
Carpinteiros de obra grossa	1
Carpinteiros de obra fina	1
Abegões	1
Albardeiros	1

(1) As máquinas têm-se multiplicado prodigiosamente, tanto nas oficinas como pelas casas particulares.

S. Romão

Sapateiros	2
Barbeiros	1
Abegões	1
Telheiros	2

Ciladas

Carpinteiros	1
--------------------	---

Tal é o quadro das diversas indústrias em todo o Concelho na época supra mencionada. Poderá haver nele algumas omissões, não porém notáveis.

Bencatel, 31 de Outubro de 1882.

INDICE
DAS
MATÉRIAS CONTIDAS NESTE VIGÉSIMO OITAVO FASCÍCULO

SECÇÃO V - INSTRUÇÃO PÚBLICA OU CIÊNCIAS, LETRAS E BELAS ARTES	7
CAPÍTULO LXII - Estudo superior de ciências.....	9
CAPÍTULO LXIII - Letras humanas	14
CAPÍTULO LXIV - Belas artes, música, pintura	19
CAPÍTULO LXV - Bibliotecas	22
SECÇÃO VI - AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA	29
SUBSECÇÃO I - AGRICULTURA	32
CAPÍTULO LXVI - Classificação dos nossos terrenos. Forma por que culti- vam os seareiros da vila segundo as diversas classes dos mesmos terre- nos. Alqueve e atalho. Estrumação e sementeira do trigo. Esmondas.Cei- fa, debulha, eiras e instrumentos delas. Relvas. Cultura da cevada, a- veia e centeio. Searas dos oliveiros. Farreiros.	32
CAPÍTULO LXVII - Agricultura dos lavradores das herdades. Duas mane- ras por que cultivam os seus campos. Afolhamentos. Estrumação. Alque- ves. Rosas. Debulhas. Alfaia rústica. Estatística de carros. Pessoal da lavoura. Cultura do linho.	47
CAPÍTULO LXVIII - Considerações acerca dos meios de desenvolver ainda mais a agricultura, principalmente nas herdades. Estatísticas de cere- ais	57
CAPÍTULO LXIX - Criação de gados cavalgar, muar, asnar, vacum, ovelha, bril e suíno. Estatísticas antigas e modernas. Aves domésticas. Seus preços actuais	66
CAPÍTULO LXX - Horticultura - Hortaliças, frutos e legumes de regadio. Laranja. Arboricultura. Cortica. Madeiras de corte. Combustíveis. Al- gumas estatísticas.....	81

CAPÍTULO LXXI - Viticultura - Vinhos, aguardente, etc.	87
CAPÍTULO LXXII - Olivicultura - Lagares de azeite	94
SUBSECÇÃO II - COMÉRCIO	100
CAPÍTULO LXXIII - Comércio de exportação e reexportação	100
CAPÍTULO LXXIV - Comércio de importação. Lojas e tendas	102
CAPÍTULO LXXV - Mercados e feiras	105
SUBSECÇÃO III - INDÚSTRIA	112
CAPÍTULO LXXVI - Reflexões acerca da possibilidade das indústrias, ainda manufatureiras ou de fábricas, em Vila Viçosa. Indústrias ou ofícios ex tintos	112
CAPÍTULO LXXVII - Indústrias ou ofícios existentes na actualidade	117

IMPRESSO POR GRAFICA CALJPOLENSE

VILA VIÇOSA

TIRAGEM 1 500 EXEMPLARES

NOVEMBRO 1985

MEMÓRIAS

de

VILA VIÇOSA

É uma extensa monografia e laborada no século XIX pelo Padre Joaquim José da Rocha Espanca cujo manuscrito se encontra arquivado na Biblioteca da Câmara Municipal de Vila Viçosa.

Investigação duma profundidade pouco comum, representa hoje um contributo importante para a divulgação principalmente da História e Etnografia da região.

Dada a extensão da obra cujo original é composto por cinco Tomos de quase mil páginas manuscritas cada, dividir-se-á cada Tomo em cinco volumes. Prevê-se ainda a publicação de outro trabalho do mesmo autor editado em 1894 sob o título "Estudo sobre as Antas e seus congéneres" de que foram impressos somente 200 exemplares.

