

ARCAISMO TECNOLÓGICO A EXTRACÇÃO DO AZEITE EM DOIS LAGARES DO MINHO

por

Benjamim Pereira*

O estudo da tecnologia tradicional do azeite em Portugal figurava desde há muito no programa geral dos trabalhos a realizar pelo Centro de Estudos de Etnologia. A despeito da magnitude e extraordinário interesse de que se reveste este tema, só muito recentemente se encetaram pesquisas de carácter sistemático, tendo sido publicado apenas um primeiro trabalho sobre a actividade sazonal das gentes do Barroso nos lagares de azeite alentejanos¹.

Com Ernesto Veiga de Oliveira realizámos em 1988/89, no período da safra da extracção do azeite, um primeiro trabalho de prospecção geral em todo o País para identificar os lagares que laboravam ainda no quadro da arcaica tecnologia. Esse trabalho revelou situações do maior interesse que pensávamos aprofundar no inverno seguinte.

A súbita doença de Ernesto Veiga de Oliveira, a 4 de Dezembro de 1989, de que veio a falecer a 14 de Janeiro deste ano, interrompeu dramaticamente esse estudo.

Desenvolveremos aqui as notas de campo que na sua companhia recolhemos então em dois lagares do Minho, num dos quais assistimos ao lento desenrolar das operações, prestando deste modo a nossa homenagem à memória desse infatigável companheiro que manteve até ao fim da sua vida um fascínio e um interesse iluminado por todos os traços significativos da nossa cultura rural.

A cultura da oliveira, «a mais prestigiada árvore mediterrânea»², e a extracção do azeite, é conhecida na bacia do Mediterrâneo desde a IV dinastia

* Centro de Estudos de Etnologia. Desenhos de Manuela Costa.

¹ Ernesto Veiga de Oliveira, Benjamim Pereira e Fernando Galhano, «Migrações temporárias e estacionais. Barrosões no Alentejo», *Estudos em Homenagem a Mariano Feio*, Lisboa, 1986, 541-563.

² Orlando Ribeiro, «Significado ecológico, expansão e declíneo da oliveira», *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleoginosos*, Ano IV, nº 2, Lisboa, 1976, 4.

egípcia (século XXVIII ao XXVI a.C.), sob a qual o Egipto importava azeite da Palestina e da Síria³.

Em Portugal o nome da árvore é de origem latina mas o nome do fruto é de raiz árabe⁴. Jorge de Alarcão diz que «não é seguro terem sido os Romanos os introdutores da oliveira no nosso território; é muito possível que esta árvore tenha sido trazida por Cartagineses, se não mesmo por Fenícios»⁵. A preferência alimentar dos romanos deve ter incrementado o seu cultivo «sem contudo a propagarem para o norte pois os lusitanos utilizavam a manteiga como gordura»⁶. Mas é certamente aos romanos que devemos a maior parte da herança dos sistemas e métodos usados na extracção do azeite.

Os arcaísmos que persistem na actualidade não se explicam apenas por razões de inércia tecnológica; uma observação mais atenta permite descobrir certos aspectos evolutivos do comportamento técnico que importa relevar devidamente.

LAGAR DE AZEITE DE VILELA (Arcos de Valdevez)

Esta instalação integra, desde o início, além do equipamento específico relacionado com o processo de extracção do azeite, um conjunto de três moendas accionadas por sistema hidráulico de roda horizontal e, anteriormente, também por roda vertical (des. 1/4).

O edifício, construído numa pequena planura da margem esquerda do rio Vez, é de planta rectangular, com paredes muito largas de pedra, de um só piso, assente em dois terços da sua área no maciço do terreno, e o restante em poderosos muros entre os quais corre a água que entra nas comportas rasgadas na fachada, a montante, descendo pelos cubos abertos até aos rodízios, juntando-se depois num único canal que sai no topo oposto, continuando por uma levada que vai alimentar outros moinhos e regar as terras adjacentes (fig. 1).

O açude corta o rio na diagonal, num ponto em que este se espraia, fazendo convergir a água directamente para as comportas que comunicam de imediato com os cubos.

O edifício mostra dois acrescentos laterais, um em madeira, do lado do

³ Charles Singer, *A History of Technology*, Oxford, 1958, 359-360. Robert Cresswell, «Un pressoir a olives au Liban: essai de technologie comparée», *L'Homme, Revue Française d'Anthropologie*, V-1, Paris, 1965, 33.

⁴ Alberto Sampaio, «As Villas do Norte de Portugal», *Estudos Históricos e Económicos*, I, Porto, (Livraria Chardron), 1923, 109: «Este facto anormal será só explicável, admitindo-se que azeite, sendo um termo especial, não só tornou óleo (*oleum*) uma palavra genérica, mas ajudou também a sustentar *azeitona*».

⁵ Jorge de Alarcão, «Um lagar de azeite na antiguidade», *História*, nº 5, Março 1979, 46.

⁶ Orlando Ribeiro, op. cit. 21.

rio, elevado sobre poderosas colunas de granito onde está instalada uma moenda e um compartimento para os lagareiros comerem e descansarem nos períodos de laboração do lagar (fig. 1); e outra, em pedra, do lado oposto, onde se recolhia a azeitona que aguardava a vez e não cabia lá dentro, bem como a lenha utilizada no aquecimento da água da caldeira.

O pavimento tem dois níveis, situando-se o inferior, térreo, a meio do corpo do lagar, a um dos lados. Numa das extremidades encontra-se o *lagar* ou *pio* onde se esmaga a azeitona. De forma tronco-cónica de base invertida, é constituído por 10 aduelas de granito, cintadas junto ao bordo superior por um arco de chapa, com 1,80 m de diâmetro, em cima, e 1,60 m em baixo, 66 cm de altura e 25 cm de espessura, assentes numa base de pedra de cerca de 30 cm de espessura — o *prato do lagar*. Dentro dele encontra-se a *galga*, espécie de mó de pedra disposta na vertical, de faces paralelas, de 75 cm de diâmetro e 20 cm de espessura, accionada por uma roda horizontal hidráulica, do tipo de rodete de palas trabalhando dentro de dorna de madeira, que serve, em alternância, para mover uma moenda de cereal.

Para aquele efeito retira-se a mó andadeira de cima do pouso e em seu lugar introduz-se um elemento amovível — a *roca* ou *carrinho* com o respectivo veio. Este mede 1,55 m de altura a 14 cm de lado e tem na extremidade superior um carrêto do tipo de lanterna, de 43 cm de altura e 45 cm de diâmetro, e 7 fuselos; em baixo, esse veio é revestido por uma barra de ferro e mostra um cavado no topo ajustado à forma da segurelha, na qual assenta e encaixa. O carrêto engrena numa roda horizontal de madeira, de 2,50 m de diâmetro, formada por 4 cambas, com dentes radiais, ligada por 4 braços dispostos em cruz a um forte veio munido no topo inferior de um espigão de ferro que gira numa chumaceira cravada no centro do *prato do lagar*, e joga em cima em outra chumaceira de madeira pregada a uma das traves da armação. O eixo da galga, em ferro, fixa-se a este veio e entra numa bucha de madeira cravada no buraco daquela galga que fica por isso encostada a esse veio. Consequentemente, o espaço circulatório da galga torna-se muito restrito e por isso ela actua segundo um efeito misto, ao mesmo tempo circular e de arrastamento.

Na plataforma da outra extremidade, sob a prensa de trave, a cerca de 1 m da parede onde esta se fixa, situa-se o *prato*, grande bloco de pedra de face plana, com sulco circular, quase ao raso dessa plataforma, onde se colocam as seiras para a prensagem. Mais para o interior, e ainda no alinhamento da trave da prensa, encontra-se a *tarefa* onde se faz a separação do azeite das águas de vegetação e das caldas. Ela é formada por um bloco de granito, com câmara de duplo bojo em sobreposição, provida de um sistema de sifão para escoamento da *água churra*. Fica parcialmente saliente da plataforma e mede 70 cm de altura, 65 cm de lado, com uma boca de 45 cm de diâmetro, correspondendo à câmara superior, donde se retira o azeite.

A caldeira — *pote* —, em cobre, tem capacidade para 700 litros e

encontra-se suspensa de patilhas cravadas em torno do bocal, sobre a fornalha, provida de grelha e porta de 75 x 50 cm. Fornalha e respectiva caldeira estão incorporadas nessa plataforma, ao lado do *prato*; a câmara da fornalha tem um canal dirigido na direcção do *prato*, de modo a mantê-lo aquecido; atrás tem uma chaminé para a saída do fumo.

A água para a caldeira era captada através de uma roda de elevar água, instalada na levada a juzante do edificio, seguindo depois por toscas caleiras de madeira (fig. 3). Hoje, para esse efeito, dispõe de um pequeno motor eléctrico e canalização de plástico.

A prensa de vara mede 6 m de comprimento e 40 cm de secção. Ela dispõe-se mais ou menos na horizontal, no sentido do comprimento do lagar, suspensa num dos topos por um forte tarugo de madeira que a atravessa de lés a lés e cujas pontas entram no buraco de dois blocos trabalhados de granito salientes da parede, a cerca de 1,30 m da base daquela plataforma. A outra extremidade pode bascular ao longo de um parafuso de madeira — o *fuso* —, roscado em dois terços do seu comprimento, ligado em baixo por um perno de aço com chaveta a um peso tronco-cónico de granito — o *pé* —, de 90 cm de diâmetro médio e 70 cm de altura, passando a parte roscada através da vara, na vertical, junto ao topo; a fêmea está aberta num tabuão rectangular — a *concha* — que entra transversalmente num rasgo vazado junto à cabeça da trave.

O fuso, na parte inferior não roscada, tem um furo transversal onde entra a *tranca* através da qual se faz rodar⁷.

Neste tipo de prensa, a força da pressão é igual ao produto do peso da pedra pela distância da vara, do ponto de acção (sobre as seiras) até ao ponto de aplicação (onde enfia o fuso), adicionando a este resultado o próprio peso da vara. Neste caso, o braço da potência é apenas o dobro do braço da resistência (distância entre o ponto de apoio e o ponto de acção). A pressão sobre as seiras é, portanto, de cerca 2.000 quilos apenas — 650 quilos do peso x 2 m + 700 quilos de peso da trave.

A vara da prensa, para não desaprumar, é amparada lateralmente por dois prumos — as *virgens* —, lançadas da plataforma ao travejamento do telhado. Nesses prumos estão pregadas duas travessas e é delas que se suspendem as medidas exigidas pela lei — 1 litro, 5 litros com asa, 10 litros —, o prato de colher o azeite na tarefa, o funil e a candeia.

Cada *piada* ou *lagarada* leva cerca de 200 quilos de azeitona e demora 3 a 4 horas a moer, conforme o estado da azeitona. Em média faziam 4 a 5 lagaradas trabalhando ininterruptamente dia e noite.

Quando a azeitona está muito seca deitam um quarto de balde de água no

⁷ Esta trave foi ali colocada em 1965 em substituição de uma velha e foram necessários 8 homens para a deslocar e instalar. Primeiro fixaram a ponte na parede e só depois elevaram a outra, calçando-a gradualmente. O fuso foi desenhado do pé e este deslocado para o lado de modo a facilitar o enroscamento na *concha*.

lagar. De quando em quando, o lagareiro, com uma pequena pá de madeira, remove a azeitona que a galga projecta contra as paredes do lagar de modo a sujeitá-la ao devido esmagamento pelas sucessivas passagens da galga (fig. 2).

A cada lagarada corresponde uma prensada de três seiras.

A massa é transportada do lagar para o enseiradoiro em gamelas de madeira ou folheta, de forma tronco-piramidal, com asas laterais, e metida nessas seiras. A primeira seira leva 7 gamelas de massa, a segunda 6 e a terceira 5.

A primeira seira é colocada no centro do *prato*, abrem-lhe a boca com três pequenos paus — os *frades*—, colocados verticalmente, e espalham a massa à mão distribuindo-a uniformemente. Sobre esta colocam outra seira, enchendo-a de maneira semelhante, procedendo de igual modo com a terceira. Assenta-lhe em cima o *taipal* e encastelam calços até encostar à face inferior da trave da prensa.

Fazendo rodar o fuso provoca-se o abaixamento da trave até que o peso fique em suspensão (fig. 4).

A primeira prensagem é lenta, demorando cerca de 30 minutos até levantar o peso; depois é mais rápido. Após um primeiro aperto as seiras são caldeadas, uma primeira a seco, as seguintes com água a ferver. Alivia-se a prensa rodando o parafuso em sentido contrário, retiram-se os calços e o taipal e, à mão, esfarela-se o bagaço começando pela seira que está por cima: dois homens frente a frente, com a seira de permeio, levantam-lhe o bordo e, com o pé, dão-lhe dois golpes, à vez; em seguida pegam-lhe pelas asas e rodam-na 1/4 de volta repetindo os mesmo gestos (fig. 5). A água é retirada da caldeira com um aguadouro de cabo comprido e lançada dentro das seiras sobre a massa, mexendo-a com um pau. A operação de caldeamento das seiras repetia-se, em regra, três vezes por cada lagarada.

O azeite, de mistura com as águas de vegetação e a água fervente das caldas, escorre directamente para a tarefa, que é sangrada de quando em quando após atenta verificação do nível do azeite dentro da tarefa, mergulhando e agitando uma varinha no líquido e obtendo por esse processo a percepção do ponto de encontro do azeite e da água-ruça. O azeite vai sendo gradualmente retirado com o prato para cântaros de folheta ou de plástico (fig. 6).

Cada moedura rende entre 20 a 25 litros de azeite.

Antigamente, o período de laboração era mais dilatado, chegando a trabalhar durante três meses, com início em meados de Dezembro, sem interrupção, para o que dispunha de dois grupos de lagareiros, compostos de três homens cada, revezando-se à noite, dia sim, dia não.

Quando trabalhava para fora, os fregueses é que forneciam a lenha para a fornalha e a comida dos lagareiros, ficando o proprietário do lagar com 10% do azeite fabricado.

Antes da instalação eléctrica a iluminação era feita com 4 candeias de

azeite, uma das quais se encontrava suspensa dum prego cravado no veio da galga. Por vezes ela desprendia-se e ficava esmagada pela galga; havia por isso sempre um lote de candeias de reserva.

Segundo o Sr. Alberto Castro, actual proprietário desta instalação, a candeia testava a qualidade do azeite: quando feito neste tipo de lagar ardia com toda a normalidade; mas o azeite de certas fábricas, ardia com grande dificuldade, mantendo-se a chama permanentemente «aos espirros».

Esta pequena unidade industrial pertence à família desde há cerca de 150 anos. À morte do avô ficou para os três filhos e viúva que a exploravam em comum. Dois dos filhos faleceram sem deixar descendentes permanecendo desse modo a propriedade indivisa.

A razão da existência deste lagar prende-se com um sentido muito arreigado de auto-produção dos próprios recursos que é uma das características da personalidade das gentes desta região. Ao tempo do avô a família possuía um número razoável de oliveiras e, por isso, além deste lagar, era ainda proprietária da metade do lagar da vizinha freguesia de Gondoriz⁸, onde tinham terras com oliveiras que produziam à razão de 500 litros de azeite por ano.

LAGAR DE AZEITE DE PANQUE (Barcelos)

No rio Neiva, a cerca de 1 quilómetro a poente da Ponte de Anhel, encontra-se uma construção abandonada, de paredes sólidas de pedra, de planta rectangular, com empenas nos topos para cobertura de duas águas, de um só piso, com cabouco para instalação do sistema de transmissão da força motriz hidráulica à galga (des. 5/7).

A instalação apresenta uma plataforma rectangular, de 80 cm de altura, disposta na parte central, de concepção muito equilibrada, com alguns dos elementos da sua estrutura funcional em cantaria esmeradamente trabalhada.

As duas prensas de vara dispõem-se no sentido longitudinal do edifício a partir de uma poderosa estrutura de granito formada por 4 colunas de secção quadrada, encastradas a meio da plataforma e com as extremidades superiores espigadas em enormes lajões que lembram uma cobertura dolménica. Em frente de cada uma das bases das prensas — os *pratos* — vê-se um par de pias de pedra, de cerca de 80 cm de altura, de diâmetro desigual, a mais pequena com a cavidade estrangulada a meio da sua altura, formando duas câmaras semi-ovóides ligadas pelo vértice, de 43 cm de diâmetro máximo, a maior com cavidade cilíndrica de cerca de 60 cm de diâmetro. A pia pequena tem um

⁸ O edifício e o equipamento foi melhorado. Ele é ainda accionado por uma roda hidráulica de copos e queda superior frontal, em ferro, mas dispõe já de prensas hidráulicas e centrifugadora.

⁸ Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano e Benjamim Pereira, *Tecnologia tradicional portuguesa — Sistemas de moagem*, Lisboa (INIC), 1983, 73-76.

furo vertical, de cima a baixo, que vaza o interior, inflectindo lateralmente a cerca de 15 cm da face superior de modo a estabelecer comunicação com a pia maior que se situa a seu lado; esta, por seu turno, tem outro furo idêntico que vaza o interior igualmente no fundo da câmara e inflecte em ângulo recto para o lado a 18 cm da face superior estabelecendo assim comunicação com o exterior. O azeite, de mistura com a água-ruça, escorre para a pia pequena; desta, pelo princípio geral do sifão, a água-ruça escoa para a pia maior, que, pelo mesmo processo escoa para um tanque subterrâneo de reserva — o *inferno* — onde pode ainda recolher-se algum azeite que por quaisquer negligências se tenha escapado das tarefas, escorrendo finalmente para o exterior do lagar.

A meio, entre os dois pares de pias, situa-se a fornalha, com frontão de cantaria e porta quadrada, provida de uma grande caldeira de cobre com cerca de 1,20 m de diâmetro.

A cada lado desse frontão encontram-se as escadas de pedra, de 3 degraus, para acesso à plataforma.

A galga, de 70 cm de diâmetro por 22 cm de rasto, trabalhava no lagar, que tinha 1,20 m de base. Era accionada por uma roda de madeira, hidráulica, de propulsão inferior, que incorporava no seu eixo uma entrosga que por seu turno engrenava numa outra roda de madeira, horizontal, solidária com o eixo da galga.

Ao lado dessa roda que accionava a galga estava instalada outra, de maior diâmetro, do tipo de elevar água de rega, através da qual se captava a água para a caldeira.

Ao longo da fachada oposta à que está voltada para o rio tem uma bancada onde se situavam as tulhas para depósito da azeitona que aguardava a feitura do azeite.

Estes dois tipos de lagar ilustram a permanência e inovação no complexo tecnológico dos processos de extracção do azeite, desde o período romano até aos nossos dias.

A *mola olearia* e o *trapentum* romanos e o nosso *lagar, moinho* ou *vasa* apresentam entre si a maior semelhança não só sob o ponto de vista formal como funcional — um tanque tronco-cónico de base invertida, dentro do qual circulam as galgas, uma, duas ou três, que moíam a azeitona. O factor evolutivo de grande significado tem que ver com a fonte de energia motriz que acciona essas galgas. Em Roma, o trabalho escravo assegurava a estes engenhos, como aliás à própria moagem⁸ essa força motriz humana, suficiente e barata. Entre

⁸ L. Gonçalves Marques «Sobre a evolução do equipamento na indústria de extracção do azeite», *Boletim da Junta Nacional de Azeite*, V, n.º 17/18, 37-52.

nós, onde não há notícias dessa modalidade, a tracção das galgas faz-se por dois sistemas fundamentais: animal e hidráulico. Um inquérito feito em 1939 pela Junta Nacional do Azeite, revela que, num total de 8282 moinhos de galgas, 3727 eram de tracção animal⁹. Decorridos 20 anos a situação era a seguinte: accionados a motor 35, a sangue 1010, a água 1010, mistos, a água e sangue 77, a água e motor 10, e a sangue e motor 7¹⁰.

O sistema hidráulico apresenta-se sob duas formas segundo os tipos fundamentais de moinhos de água: 1) de roda horizontal, e 2) de roda vertical.

A energia hidráulica, que um século a.C. vemos associada à mecanização da moagem¹², só muito posteriormente conhece outras aplicações, contribuindo, em certos casos, para o gradual desenvolvimento industrial que se desenha no Ocidente a partir dos séculos XI e XII: almofarizes e trituradores de minério, pesados martelos em ferro e madeira das forjas e pisões, foles de forjas, cortumes, serras mecânicas, engenhos de papel e cânhamo, mós de afiar, etc¹³.

Em Portugal, as primeiras referências ao azeite encontram-se nos forais que geralmente o incluem na lista dos produtos sujeitos ao pagamento de certos impostos¹⁴.

É de relevar a nota regulamentar respeitante ao seu fabrico que aparece «em 1162 no 1º Foral dado à Vila de Tomar por D. Gualdim Pais, 4º Mestre do Templo: *em nenhuma azenhas non dedes mais ca de XIII partes uma, sem ofreção*».

Teria sido o citado Mestre o construtor dos primeiros moinhos e lagares da Ribeira de Tomar (...) onde ainda hoje se podem ver os edifícios que, sempre como lagares de azeite, vieram, embora modificados e acrescentados, até fim do século passado¹⁵.

Os grandes centros de produção de azeite na Idade Média concentravam-se em Coimbra e Évora¹⁶. Um regulamento municipal desta última cidade, de 1392, obrigava os lagareiros a fazer moeduras iguais de 12 fangas e fixava a percentagem de 10% do produto extraído, 3 pães e 4 reis de lenha, e o pagamento de 1/2 alqueire de cevada para a besta, sendo a *moedura de sartaan*, e 1 alqueire, na *moedura de calda*¹⁷.

⁹ Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos, Boletim, IV, nº 2 Lisboa, 1976, 72-80.

¹² Ernesto de Oliveira et al, *Sistemas de moagem*, 69-70.

¹³ M. Bertrand Gille, *Esprit et civilisation technique au Moyen Âge*, Paris, 1952, 6-7; Fernand Braudel, *Civilização material e capitalismo*, I, Lisboa (Cosmos), 1970, 292-294; Lewis Mumford, *Techique et civilisation*, Paris (ed. du Seuil), 1950, 110.

¹⁴ F. - P. Langhans, *Apontamentos para a história do azeite em Portugal*, Lisboa (Junta Nacional do Azeite), 1949, 20.

¹⁵ Manuel da Silva Guimarães, *A oliveira e o azeite na região de Tomar — Usos e costumes*, Tomar (Câmara Municipal de Tomar), 1979, 9.

¹⁶ F. - P. Langhans, op. cit. 22.

¹⁷ F. - P. Langhans, op. cit. 49; Henrique da Gama Barros, *História da Administração Pública em Portugal XII a XV*, IX, Lisboa (Livraria Sá da Costa), 1950, 103.

O *Regimento dos Lagares de Azeite de Coimbra*, de 1554, estabelecia como unidade a *moedura inteira*, correspondente a 36 alqueires de azeitona capazes de serem moídos pelo lagar. Essa moedura era anteriormente de 40 alqueires; tal abaixamento «teve origem no facto de muitos lagares já não terem a força de água bastante para moer a moedura inteira. Estes lagares de Coimbra eram movidos por meio de energia hidráulica aproveitada naturalmente do Mondego e dos ribeiros seus afluentes»¹⁸.

Estes dados históricos reflectem de modo muito expressivo a prevalência do sistema de tracção animal no Alentejo e do sistema hidráulico em Tomar e Coimbra, em perfeita convergência com as condições hidrográficas dessas regiões. Os moinhos puxados por animais, hoje caídos totalmente em desuso, estavam instalados no mesmo edifício onde se encontrava a prensa ou, mais raramente, numa divisão independente, ao lado, com comunicação directa.

A inferioridade deste sistema relativamente ao hidráulico é manifestamente grande. Ao menor rendimento motriz¹⁹ adiciona-se o custo económico de animais e pessoas envolvidas, além dos inconvenientes da insalubridade decorrentes da presença de animais no lagar. A adopção do sistema hidráulico significou pois um progresso notável.

A roda de água vertical, de propulsão inferior ou, mais correntemente, de queda superior frontal, foi sem dúvida a forma mais geral. A roda de água horizontal ou de rodízio, encontrámo-la apenas em casos muito raros nos concelhos dos Arcos de Valdevez, Braga, Cabeceiras de Basto, Celorico da Beira e Seia, em instalações de menor vulto mas que dispunham de excelentes caudais.

A prensa de vara que vemos nestes dois lagares minhotos representa a continuidade de um modelo cujo invento é atribuído aos gregos e se situa no ano 25 antes da nossa era. Introduzido em Roma nesse mesmo século, difundiu-se em seguida no mundo mediterrâneo chegando até nós sem sofrer alterações significativas²⁰.

Em Portugal, as prensas de vara, tanto nos lagares de vinho como de azeite, foram de uso geral. Segundo dados da Junta Nacional do Azeite, de 1948, no sector oleícola existiam 4705 prensas de vara para 2965 prensas de

¹⁸ F. - P. Langhans, op. cit., 76.

¹⁹ Segundo Ferreira Lapa (*Technologia Rural*, Lisboa, 1865, 47), «Nos moinhos de uma só galga de pedra tocada por um boi, revesado de três em três horas, deita-se geralmente de cada vez quatro grandes sacos de azeitona, ou 24 alqueires (...) Um moinho não está feito em menos de três horas de pisa. Moendo dia e noite, consegue-se fazer quatro moinhos, apenas, sendo metade do tempo empregado em enseirar as pastas, deitar novo moinho de azeitona, abrochar e desabrochar o boi do manejo. Quando o motor é uma queda de água, pode-se obter o dobro e mais da moenda».

²⁰ Charles Parain, «Typologie des pressoirs industriels et aires de diffusion des types successifs en Europe occidentale», *Outils, ethnies et développement historique*, Paris, 1979; Robert Cresswell, op. loc. cit.

parafuso e apenas 3749 prensas hidráulicas²¹.

A associação da moagem de cereais à extracção do azeite que encontramos em Vilela traduz uma das características peculiares da nossa indústria tradicional, especialmente no Noroeste, que entre nós se apresenta como o meio técnico mais favorável à invenção.

Alberto Sampaio, no seu denso e penetrante estudo sobre o Norte de Portugal, nota que «a oliveira nunca representou nenhum papel importante na nossa economia rural, nem os diplomas a mencionam; ela existe contudo disseminada pela região na época romano-goda (...) Não só então era pouco cultivada, mas também hoje, em muitas localidades da província falta quase absolutamente»²².

No século XIII «o norte do país mantinha-se alheado da cultura da oliveira e o azeite ainda não entrava nos usos domésticos». Nos fins do século XIV, contudo, em documentos referentes ao Porto, ele aparece como «mercadoria importada cujo comércio carecia de regulamentos especiais»²³.

No século XVI, segundo Rui Fernandes, parte do azeite produzido na região duriense era consumido no Entre Douro e Minho²⁴.

Orlando Ribeiro, na esteira de Alberto Sampaio, entende que a propagação da oliveira no Minho acompanha a difusão do milho maiz «para obviar a carência de lacticínios pela transformação do prado em campo durante o verão. Faltando a manteiga, esta foi substituída pela banha de porco e pelo azeite»²⁵.

O azeite e a manteiga tipificam assim dois painéis alimentares que sublinham o contraste entre o Sul e o Norte e que as condições naturais reforçam²⁶: a açorda e o gaspacho, à base do azeite, água e pão, as azeitonas curadas e os bolos de azeite / o leite cru ou fervido com broa, as sopas de leite ou papas de leite com farinha milha, a *auguinha* — migas feitas com água, manteiga e broa migada —, a água de manteiga, que se come com pão de trigo em caso de doença ou situações especiais, o doce de natas²⁷. Para Jorge Dias, estes pratos à base de leite e de manteiga são um «índice de economia

²¹ L. Gonçalves Marques, op. loc. cit.

²² Alberto Sampaio, op. cit., 110.

²³ F. - P. Langhans, op. cit. 34-38.

²⁴ «Soma o azeite de dizimo que há nas igrejas 2900 alqueires, de maneira que se colhe neste compasso 29.000 alqueires e é dos bons do reino, o qual azeite se gasta em parte de Entre Douro e Minho e Trás os Montes, que o não há lá, e levam-no almocreves que andam a isso, e à mor parte da Galiza, e daqui à mor parte da Beira, que o levam regatões e almocreves para nele ganharem até à Guarda, e há neste circuito 42 lagares de azeite para a parte do Douro». Rui Fernandes, *Descrição do Terreno em Roda de Lamego Duas Léguas, 1531-1532*, Ap. Orlando Ribeiro, op. cit. 28.

²⁵ Orlando Ribeiro, op. cit. 44-45; Alberto Sampaio, op. cit. 218.

²⁶ «Pelo aspecto das florestas, dos prados e dos campos, o Norte de Portugal pertence mais à zona da Europa Central do que à do Mediterrâneo». E. Reclus, *Nouvelle Géographie Universelle*, I, Paris, 1876, 390, Ap. Orlando Ribeiro, op. cit. 44.

dos povos serranos do Noroeste»²⁸.

A despeito da tardia difusão da cultura da oliveira nesta região, os sistemas tecnológicos de matriz tradicional respeitantes à feitura do azeite alcançam aí as formas mais elaboradas e complexas conhecidas em todo o País.

Além da aplicação dos dois processos de tracção hidráulica — roda vertical e roda horizontal — há que assinalar, nos dois exemplos aqui estudados, a utilização da roda de elevar água para alimentar a caldeira, sistema que não conhecemos em qualquer outra região.

A prática geral seguida em todos os velhos lagares de azeite de escaldar a massa de modo a dar ao azeite maior fluidez e facilitar a sua derivação é considerada indispensável devido às imperfeições da moagem e da baixa pressão das prensas de vara. Este processo é, contudo, vivamente condenado por todos os especialistas. «É talvez o único ponto da oleotecnia em que se não notam divergências que denunciam sempre os assuntos incompletamente estudados»²⁹.

Nas terras dos donatários e dos mestrados das Ordens o regime jurídico e económico dos lagares de azeite aparecia sob a forma de monopólios concedidos pelos monarcas. Essa situação de privilégio suscitou as mais vivas críticas dos economistas liberais que viam nela a principal razão explicativa do enorme atraso da nossa indústria oleícola. Jácome Ratton, referindo-se ao método de Dalla-Bella e na pugna pela introdução de processos actualizados e racionais, escrevia: «Mais necessário se faz remover certos entraves que tanto embaraçam a cultura e perfeição deste género: como privilégio exclusivo concedido, nos séculos da ignorância, contra o sagrado direito da propriedade, e interesses do Estado, a pessoas poderosas e corporações influentes de que só estas pessoas possam ter lagares de azeite. Eu mesmo, em Tomar, fui testemunha ocular de tulhas e tulhas de azeitonas, colhidas nos meses de Novembro e Dezembro, que à espera de vez, só pôde ser moída no mês de Maio!!! Quando já se achava pobre, exalando um fedor insuportável de ranço e o chão alagado

²⁷ Ver, por exemplo, José da Silva Picão, *Através dos Campos. Usos e costumes agrícola- alentejanos*, 2ª ed. Publicações Dom Quixote, Col. Portugal de Perto, 2, Lisboa, 1983, 136-148; Benjamim Enes Pereira, «Subsídios para o estudo do leite e da manteiga no norte de Portugal», *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, XVIII, 3-4, Porto, 1960-61, 357-362.

²⁸ Jorge Dias, *Vilarinho da Furna uma aldeia comunitária*, 2ª ed. Lisboa (Imprensa Nacional-Casa da Moeda), 1981, 158-159.

²⁹ Manuel Tavares da Veiga, «Prensas para azeite, material e processos de espremedura das massas da azeitona», *Congresso da Leitaria, Olivicultura e Indústria do azeite em 1905. Relatório Geral, II, Lisboa*, Imprensa Nacional, 1906, III; Ramiro Larcher Marçal, «Azeite, óleos e condimentos», *Notas sobre Portugal — Exposição Nacional do Rio de Janeiro em 1908*, I, Lisboa, 1908, 85-101; R. Larcher Marçal, «L'olivier et les huiles d'olive», *Le Portugal au point de vue agricole*, Lisbonne (Imprensa Nacional) 1900, 526.

Desconcertantemente, na *Grande Enciclopedia Portuguesa e Brasileira*, III, 896-897 diz-se que o azeite não sofre alteração até aos 150° e é inexacto que a água quente altera e piora o azeite.

de azeite com a água russa: o que certamente não aconteceria se fosse livre a cada um de ter lagares de azeite, e não serem obrigados a mandar moer a sua azeitona nos lagares dos Padres de Cristo, e do Alcaide Mor»³⁰.

Para lá desse aspecto estrutural óbvio, o problema encerra outras características. No lagar de Vilela, por exemplo, em que, como vimos, a percentagem devida ao lagareiro era atribuída em função das lagaradas realizadas, os fregueses, para pagar menor maquia, deixavam a azeitona recozer, de maneira que em duas lagaradas fabricavam azeitona que, se estivesse em estado normal, corresponderia a três. Além disso, consideravam o azeite feito com azeitona empilhada de melhor qualidade: «amarelinho, como ouro»; «deitava-se a cozinhar e aumentava, enquanto que o outro diminuía».

É a preferência de certas populações rurais pelo gosto peculiar do azeite fabricado segundo esses arcaicos processos, e independentemente do seu maior ou menor teor de acidez, que explica a manutenção de alguns deles ainda em nossos dias.

Na verdade, mesmo nas regiões onde esses constrangimentos monopolistas se não verificavam, o período de laboração dos lagares de azeite era muito dilatado. No lagar de Casais, da freguesia da Gemieira (Ponte de Lima), por exemplo, até à data da sua modernização, ocorrida há cerca de 30 anos, a safra iniciava-se no final de Novembro e terminava na segunda semana de Março, com dois dias apenas de paragem, no Natal e Ano Novo. Agora, esses trabalhos iniciam-se a 6 de Dezembro e terminam no fim de Janeiro. O avô do actual proprietário chegou a ter 12 lagares de azeite no Minho — Monção, Ponte de Lima, Braga e Vila Verde. Hoje só existe o de Casais; os outros estão fechados ou abandonados.

O problema da quantificação dos resultados da exploração da oliveira que ultimamente se vem colocando com a maior premência e tem conduzido a soluções drásticas de arranques maciços de olivais — «símbolo do declínio de uma civilização agrária»³¹ —, atinge agora também as regiões de minifúndio, mais resistentes aos efeitos de uma maior racionalidade nos sistemas económicos agrários.

Nesta área do Minho, por exemplo, as oliveiras eram não raro plantadas nas bordas dos campos, preservando-se ao máximo as terras para o cultivo fundamental do milho. As árvores cresciam ao acaso, sem podas qualificadas, atingindo grande porte. A apanha da azeitona torna-se, nestes casos, mais difícil, sendo precisos 7 a 8 homens para «cobrir uma oliveira». Um trabalhador contratado para este serviço ganha cerca de 2.000\$00 por dia e a esta soma há que acrescentar os custos da alimentação e seguro contra acidentes,

³⁰ Jacome Ratton, *Recordações*, 2ª ed. 1920, 186-188, Ap. Langhans, op. cit. 139-140.

³¹ Orlando Ribeiro, op. cit. 4.

frequentes neste tipo de trabalho. Por isso o azeite, acompanhando o declínio de tantos outros produtos da nossa tradição alimentar e cerimonial, perde também o seu prestígio económico e simbólico.

Lisboa, Agosto de 1990.

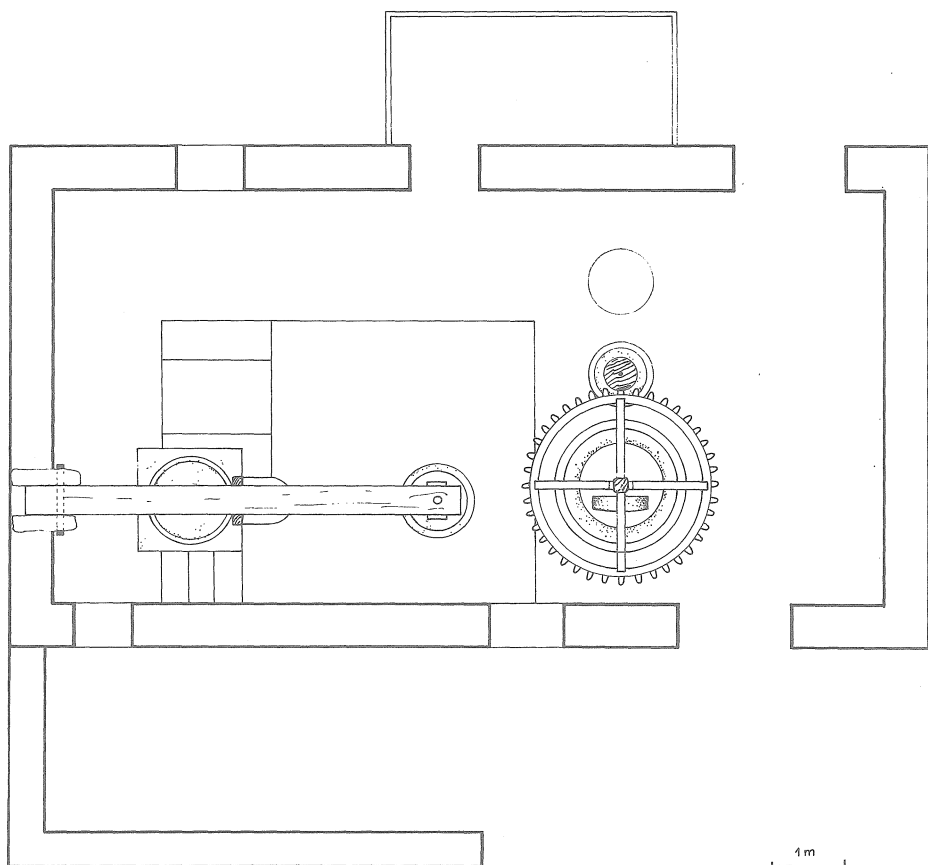


Fig. 1 — Vilela, Arcos de Valdevez. Planta do lagoar de azeite.

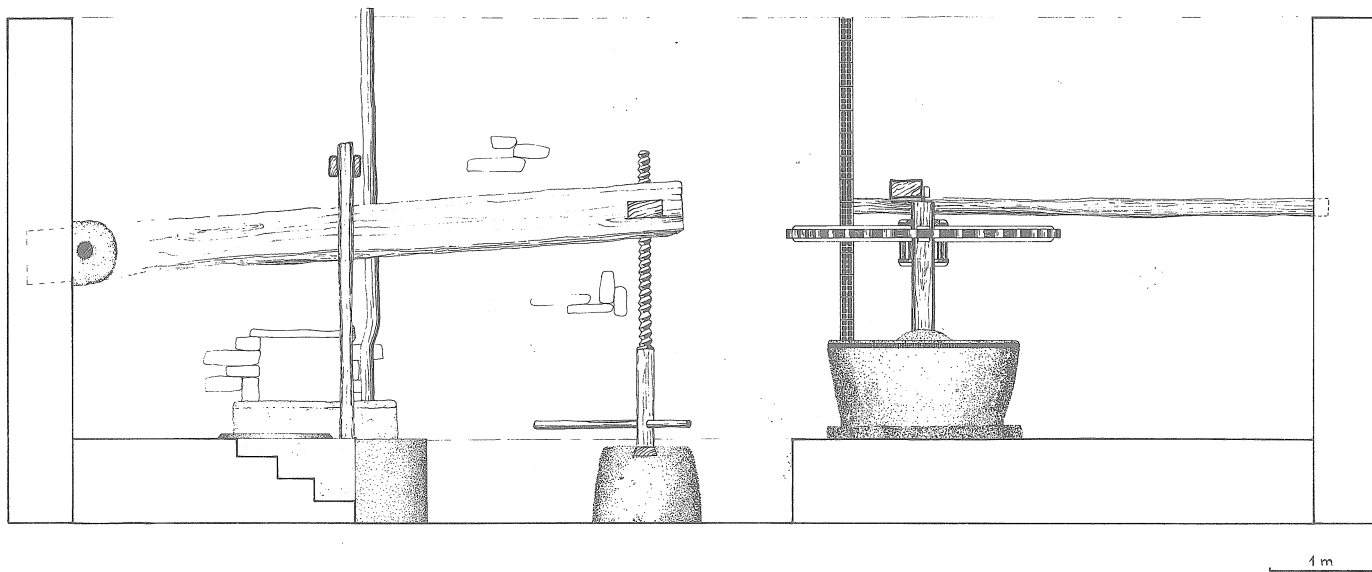


Fig. 2 — Vilela, Arcos de Valdevez. Vista lateral do lagar de azeite.

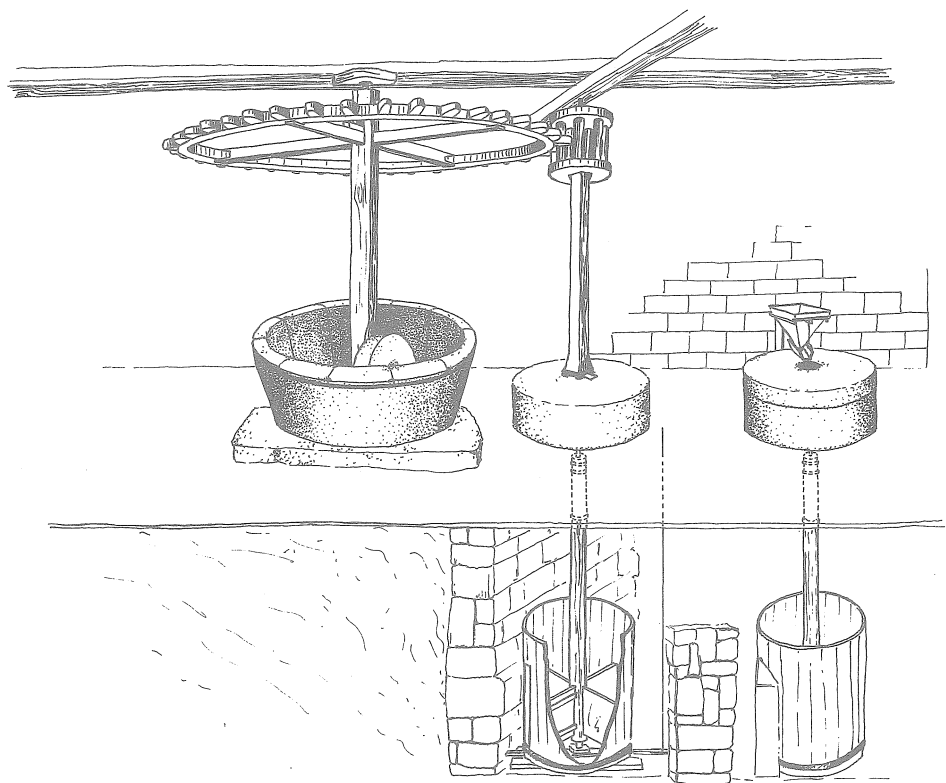


Fig. 3 — Vilela, Arcos de Valdevez. Sistema hidráulico de accionamento da galga.

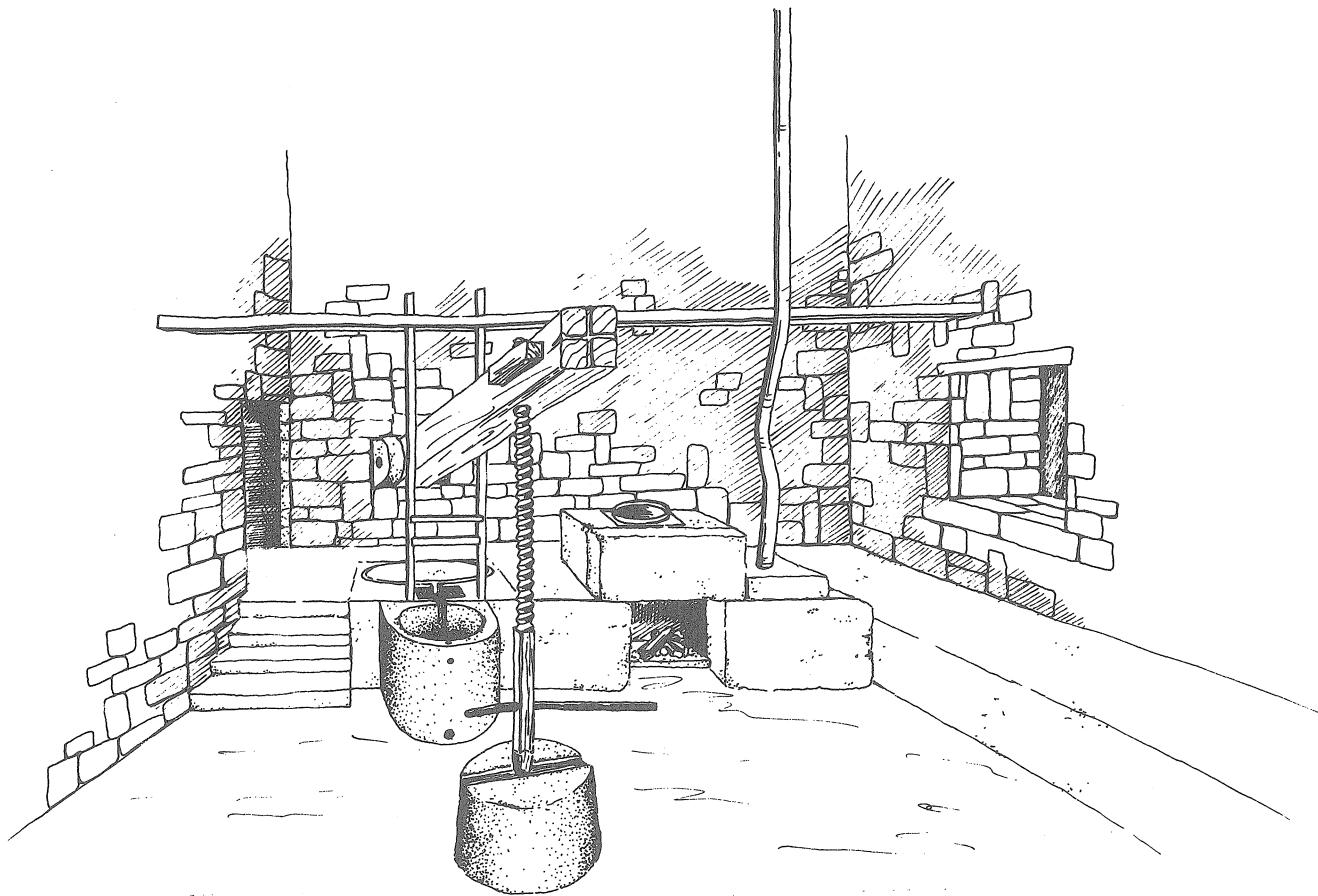


Fig. 4 — Vilela, Arcos de Valdevez. Plano geral da prensa de vara, tarefa, prato e fornalha com a caldeira.

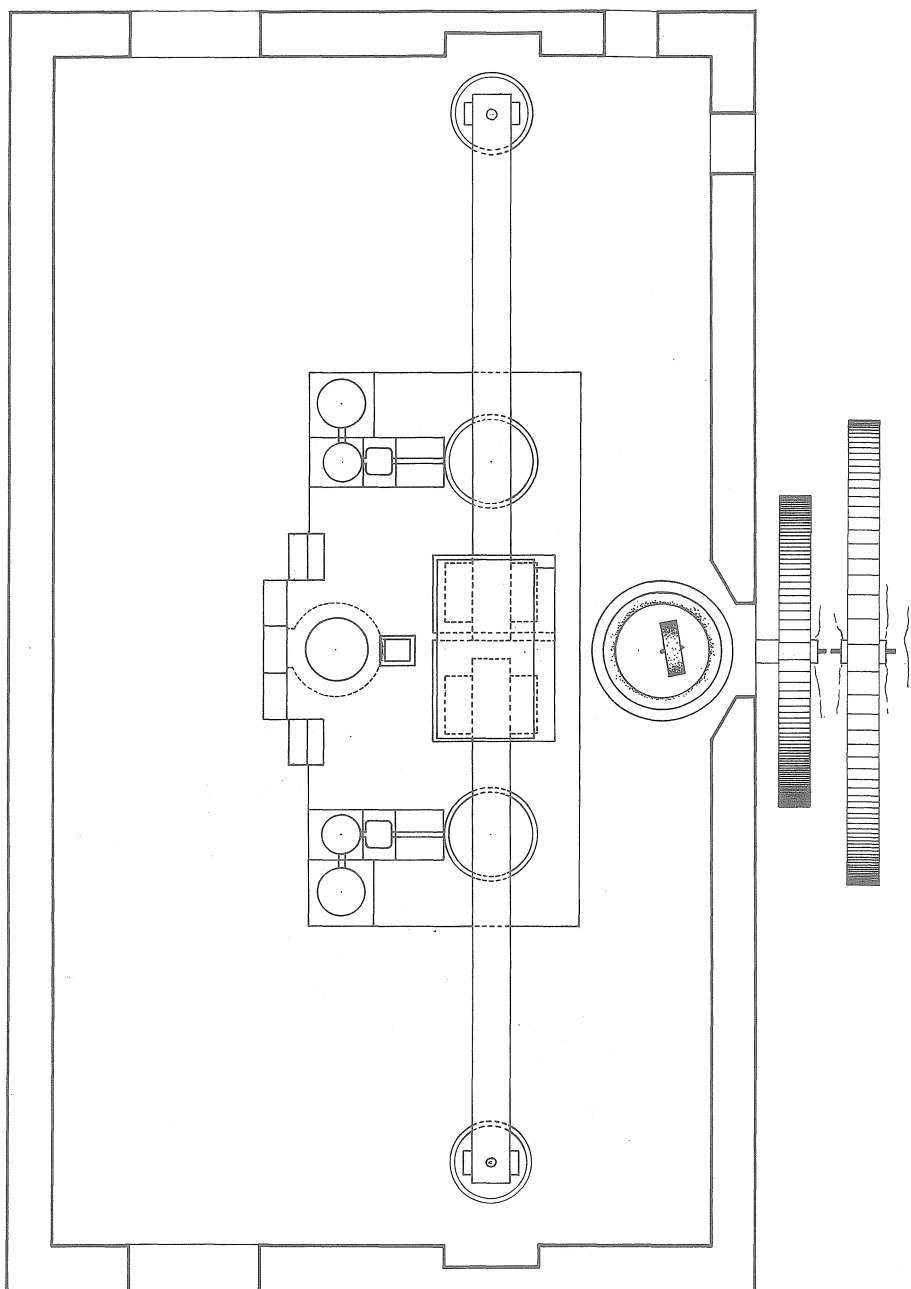


Fig. 5 — Parque, Barcelos. Planta do lagar de azeite.

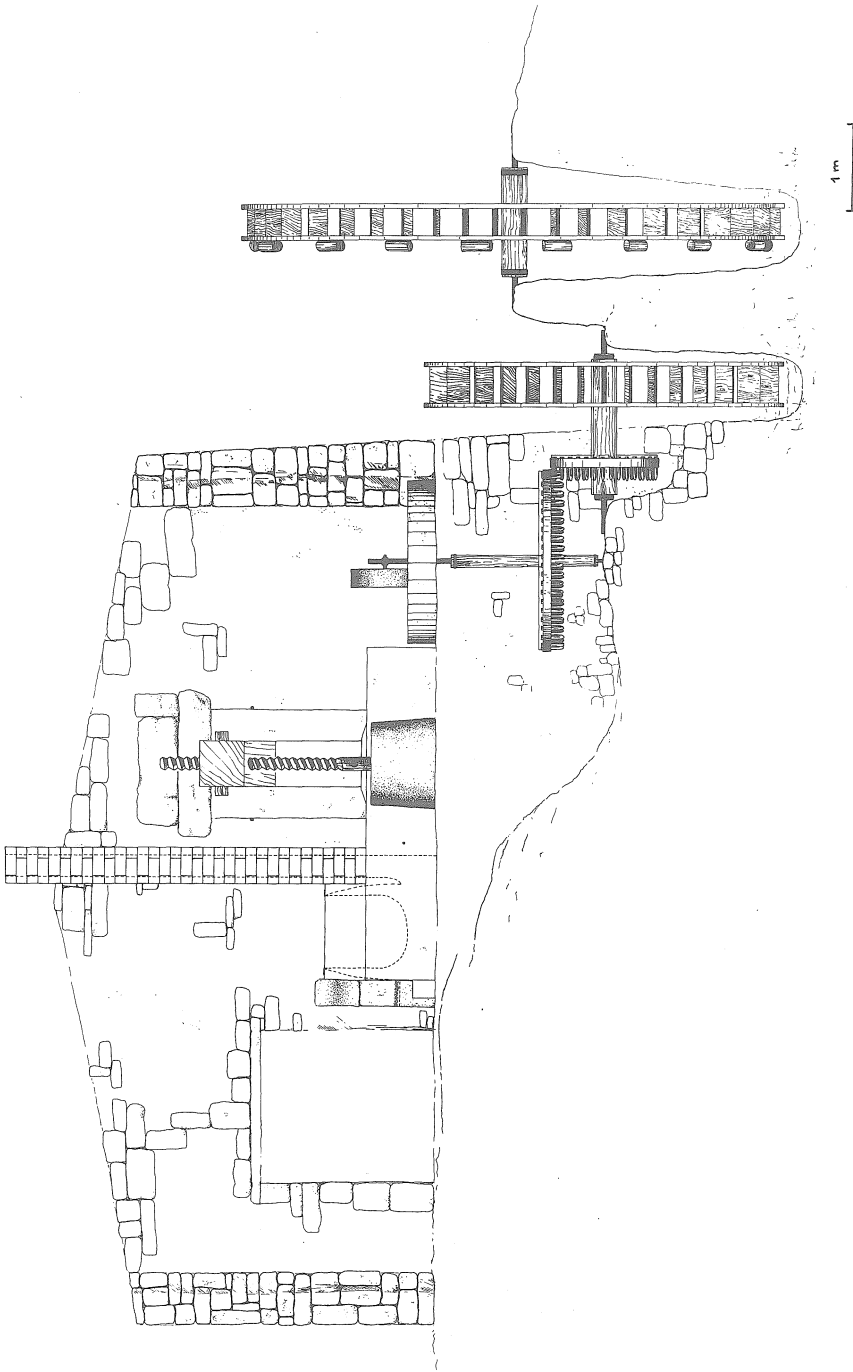


Fig. 6 — Parque, Barcelos. Plano transversal do lagar de azeite.

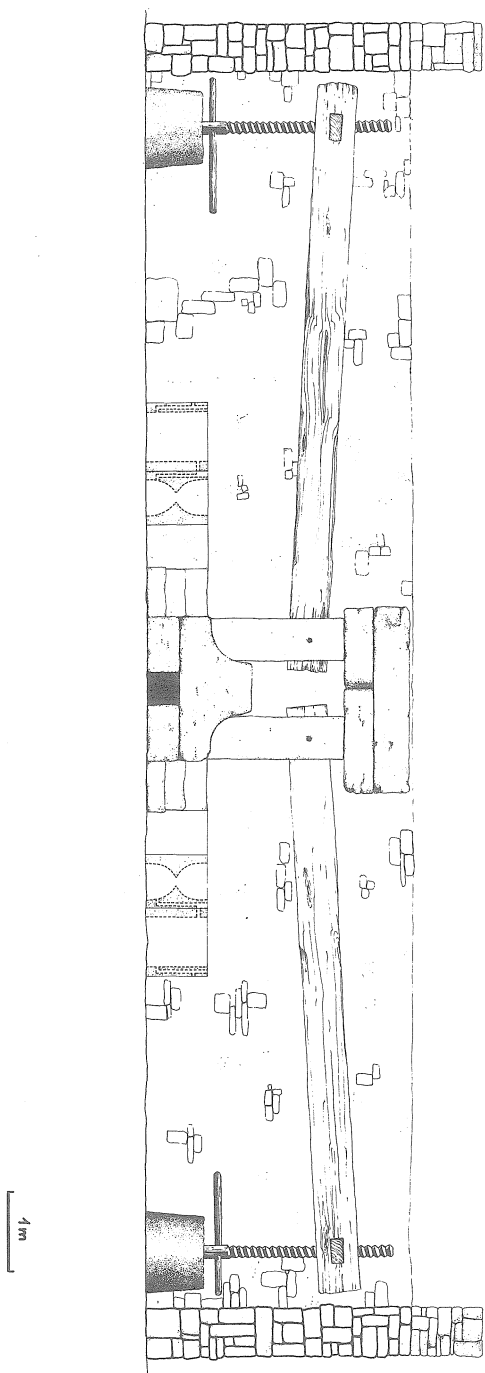


Fig. 7 — Parque, Barcelos. Plano longitudinal do lagar de azeite.



Fig. 1 — Vilela, Arcos de Valdevez. Moinho e lagar de azeite.

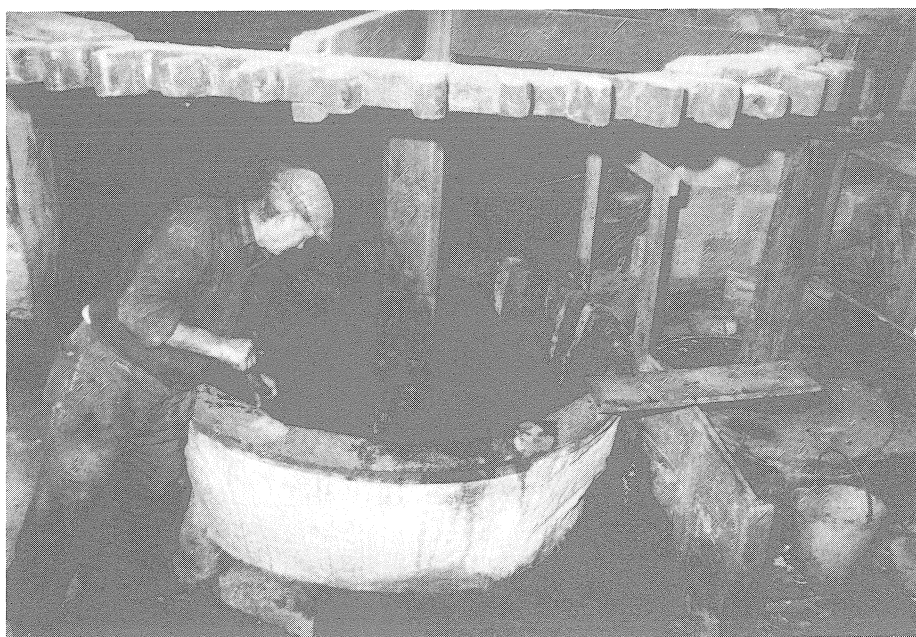


Fig. 2 — Vilela, Arcos de Valdevez. A moagem da azeitona.



Fig. 3 — Vilela, Arcos de Valdevez. A roda de elevar água para alimentar a caldeira.

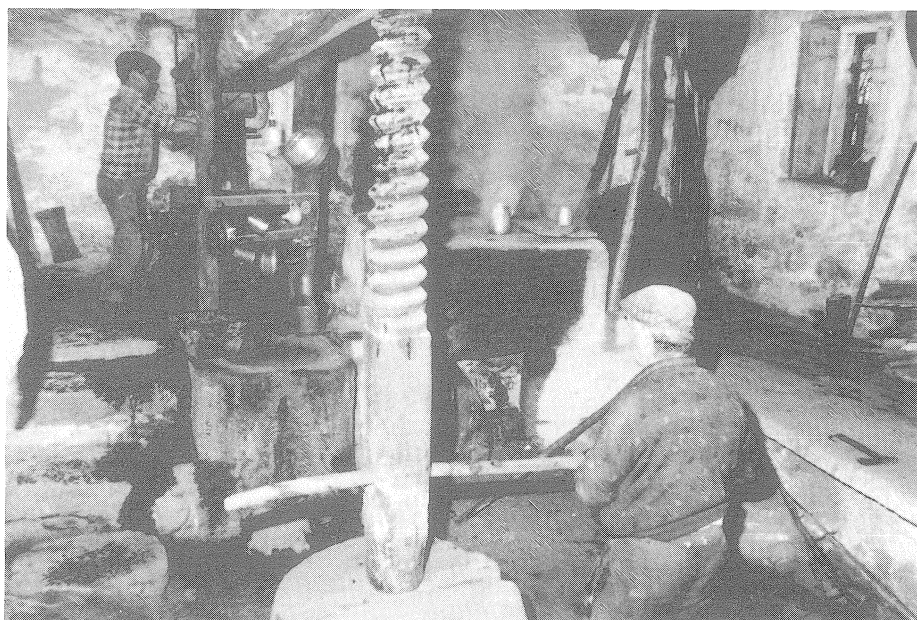


Fig. 4 — Vilela, Arcos de Valdevez. O início da prensagem das seiras.



Fig. 5 — Vilela, Arcos de Valdevez. O caldeamento das seiras.



Fig. 6 — Vilela, Arcos de Valdevez. A medição do azeite retirado da tarefa.