

## LAGARES DE AZEITE NO CONCELHO DE PENAFIEL\*

Teresa SOEIRO

### A OLIVEIRA

As oliveiras cresciam na época moderna<sup>1</sup> por todo o concelho de Penafiel, dispersas, ao redor de templos, organizadas em olivais ou plantadas nos baldios. Os casais do reguengo situados no lugar das Várzeas, freguesia de Boelhe, pagavam, segundo o foral manuelino de Penafiel, outorgado em 1519, duas canadas de azeite. Este bem circulava por estrada e também por via fluvial, entrando no concelho pelo porto de Entre-os-Rios onde, segundo o foral manuelino local, se pagaria ao mosteiro de Santa Clara do Torrão por cada *costal* de azeite três reais e meio<sup>2</sup>. Oliveira era, ainda em 1519, topónimo para uma aldeia, curato da freguesia de Lagares, nomeada nas Inquirições de 1258 sob a designação *Ulvaria*, depois conhecida como Santiago da Capela de Oliveira e, em séculos mais próximos, apenas como freguesia de Santiago da Capela<sup>3</sup>.

\* Trabalho realizado no âmbito do projecto *Estruturas sócio-económicas e industrialização no Norte de Portugal (sécs. XIX-XX)*, em desenvolvimento na FLUP, patrocinado pela JNICT.

<sup>1</sup> Para o Entre-Douro-e-Minho em geral e particularmente para áreas vizinhas de Penafiel são conhecidas referências medievais à plantação e existência de olivais, bem como aos respectivos engenhos para fabrico de azeite, *mola olivarum*, ainda que nos falte conhecimento directo sobre estes: ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Arquitectura românica de Entre-Douro-E-Minho*. Porto, 1978, pp. 122-123 e SAMPAIO, Alberto – *Estudos históricos e económicos: as villas do Norte de Portugal*. Lisboa: Vega, 1979, pp. 90-91. Segundo Oliveira Marques, o aproveitamento da energia hidráulica para mover engenhos de azeite dataria da Baixa Idade Média: MARQUES, A. H. de Oliveira – *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*. Lisboa, Presença, 1986 p. 50

<sup>2</sup> Museu Municipal de Marco de Canaveses – *Foral de Entre Ambos os Rios*, fl. 6: «De cada tonel de vinho nove reaaes. E da pipa quatro reaaes e meo. E do quarto treze çiteis e meo. E do tonel d'azeite se paga ho dobro do que se paga do vinho. E assy das vasilhas em que for a esse respeito. E de todo costal d'azeite e de marçaria e d'aver de peso sete reaaes e de outro costal que nam seja d'aver de peso se pagará tres». Consideremos também, por exemplo, o testemunho quinhentista de Rui Fernandes acerca da região de Lamego, a qual teria já no século XVI uma produção de azeite excedentária, enviada para o Entre Douro e Minho, Trás os Montes, Beira Interior e mesmo para a Galiza, áreas ainda carentes deste bem: DIAS, Augusto – *Lamego no século XVI*. Lamego, 1947, p. 24.

<sup>3</sup> MOREIRA, Domingos A. – Freguesias da Diocese do Porto. Elementos onomásticos alti-medievais. *Boletim Cultural. Câmara Municipal do Porto*. Porto, 2ª série, 2, 1984, p. 38.

Já em meados do século XVI João de Barros admirara o olival do mosteiro de Bustelo, então certamente uma verdadeira excepção, afirmando que como ele «*não ha outro en aquella terra toda*»<sup>4</sup> Este olival, no interior da cerca, era particularmente cuidado e incrementado pelos monges<sup>5</sup>. Na Quinta da Granja, também propriedade do mosteiro, plantou-se olival no século XVII e XVIII, documentando-se nas últimas décadas deste um considerável alargamento da área ocupada por estas árvores, em direcção a terrenos recentemente arroteados, dando lugar a «*hum novo, grande, e excelente olival e plantarãose em roda carvalhos, castanheiros e vides ficando tudo tapado de novo com parede de pedra de altura de sette palmos*»<sup>6</sup>. Para a extracção do azeite<sup>7</sup> facultado por todas estas plantações construiu o mosteiro, em meados de seiscentos, um engenho, que tinha ainda capacidade para nele serem recebidas produções alheias, sobre as quais recolhia uma maquia. Talvez originalmente colmada e dez anos depois telhada, a casa do engenho viria a ser transformada no triénio 1722-24, erguendo-se então novo edifício, que abrigava simultaneamente moinhos de cereal e dois engenhos de azeite, um de tracção hidráulica e outro a sangue. Estas máquinas, bem como a construção que as albergava, teriam sido sucessivamente alvo de cuidados e reparações que obviaram a danos causados pelo uso, pelas enchentes e também pelo latrocínio a que estavam sujeitas. A última iniciativa nesta matéria, ainda a cargo do mosteiro, teria sido a do triénio 1813-15, quando se fez necessário substituir o engenho, erguido apenas nove anos antes, por este ter sofrido gravemente com uma cheia. A nova construção, com paredes de pedra com quatro palmos de espessura, ocuparia uma área de 59x36 palmos, com 22 palmos de altura<sup>8</sup>. É certamente este equipamento o mencionado no processo de arrematação dos bens do mosteiro, levantando-se então a dúvida acerca da sua inclusão ou não no conjunto a ser vendido, até porque no arrolamento o lagar tinha sido confundido com o engenho de serrar madeira<sup>9</sup>.

Para além destes olivais do mosteiro de Bustelo<sup>10</sup>, a vila de Arrifana de Sousa, lindante com o couto dos beneditinos, também os teria. Em meados do século XVII Rodrigo Mendez Silva diz que ela era fértil, entre outras coisa, em azeite<sup>11</sup>.

São estes olivais que nos surgem no *Arruamento* de 1762, em que também se regista um engenho de azeite, no interior da urbe, na rua Direita, perto da Ajuda, lado esquerdo<sup>12</sup>, e se atribui a profissão de *azeiteiro* a um indivíduo da rua da Piedade de

<sup>4</sup> BARROS, João de – *Geographia d'Entre Douro e Minho e Tras-os-Montes*. Porto, 1919, p. 41; RIBEIRO, Orlando – Aux confins du domaine méditerranéen. L'olivier dans le Nord-Ouest du Portugal, in *Opúsculos Geográficos*, v. 4, Lisboa 1991, pp. 171-181.

<sup>5</sup> MAIA, Fernanda Paula Sousa – *O mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto, 1991, pp. 80-82. Para a importância que as casas beneditinas de Entre Douro e Minho tiveram na difusão regional da cultura da oliveira e preparação do azeite veja-se: OLIVEIRA, Aurélio de Araújo – *A abadia de Tibães 1630/80 – 1813: Propriedade, exploração e produção agrícolas no vale do Cávado durante o Antigo Regime*, v. 1, Porto, 1979, pp. 217-222.

<sup>6</sup> MAIA, Fernanda Paula Sousa – *O mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto, 1991, pp. 92-93.

<sup>7</sup> Curiosamente o eclesiástico que responde ao inquérito de 1758 diz que a freguesia produz pouco azeite: COELHO, Manuel Ferreira – O concelho de Penafiel nas «Memórias Paroquiais» de 1758. *Penafiel. Boletim Municipal de Cultura*. Penafiel, 3ª série, 4/5 1987/88, pp. 272.

<sup>8</sup> MAIA, Fernanda Paula Sousa – *O mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto, 1991, p. 99-101.

<sup>9</sup> AMPNF – B 77, Pasta contendo correspondência recebida, 1837, Janeiro, 31.

<sup>10</sup> Pensamos que o mosteiro beneditino de Paço de Sousa também teria uma mancha de olival significativa, como era apanágio destas casas religiosas. Enquanto se aguarda um estudo sobre esta casa anotamos que em 1758 aqui existiam dois lagares de azeite, um dos padres da Companhia e outro dos monges: COELHO, Manuel Ferreira – O concelho de Penafiel nas «Memórias Paroquiais» de 1758. *Penafiel. Boletim Municipal de Cultura*. Penafiel, 3ª série, 4/5 1987/88, p. 309. Aliás, na documentação sumariada por Assunção Meireles, do séculos XVI a XVIII, sucedem-se as compras e arrematações de olivais, em Canelas, Rio Mau, Eja, Rio de Moinhos, etc, freguesias todas elas com importantes manchas de olival: MEIRELES, António da Assunção – *Memórias do mosteiro de Paço de Sousa & Index dos documentos do arquivo*. Lisboa, 1942, pp. 232-241.

<sup>11</sup> SILVA, Rodrigo Mendez – *Poblacion general de España, sus trfeos, blasones y conquistas heroycas*. Madrid, 1645, p. 178v.

<sup>12</sup> AMPNFA 1445: Livro do arruamento desta cidade, 1762, fl. 21, nº 29 «*mais duas moradas de cazas com suas logeas, e quintal e engenho de azeitim do cappitom Manoel de Souza em que vive, que acharam valia tudo de renda em cada anno doze mil reis libres*».

Baixo e Poço<sup>13</sup>. O número de engenhos seria de facto mais elevado na globalidade da freguesia da vila de Arrifana, uma vez que nas *Memórias* de 1758 o pároco mencionou seis<sup>14</sup>. Existiam olivais em Cimo de Vila, Outeiro e Capuchos, este último, em 1790, de tal maneira denso que o Corregedor João de Almeida Coutinho Vieira justifica a abertura de uma nova artéria entre a rua Direita e o convento de Santo António dos Capuchos por a ligação ser até aí feita através de «*hua viella tão estreita que so teria sete palmos de largura, escura por conta das muitas oliveiras que estavam ao pé della*»<sup>15</sup>. À entrada da cidade, em redor da capela de Santo António Velho, no século passado substituída pela igreja do Carmo, houve também um frondoso olival setecentista<sup>16</sup>, evocado hoje por uma dezena de árvores no adro, únicas testemunhas, no perímetro urbano, dessa marcante presença.

Esta paisagem de vastos olivais plantados em redor da cidade é ainda referida nas memórias de M. de Naylies, que durante a segunda invasão francesa teria estado em Penafiel, com os 18<sup>o</sup> e 19<sup>o</sup> regimentos das tropas de ocupação, as quais em Abril de 1809 aí estabeleceram bivaques, sendo frequentemente assaltados por camponeses em revolta que, «*à la faveur des rochers et des plantations d'oliviers, se glissoient près de notre camp, et tiroient dans nos barraques et sur nos chevaux*»<sup>17</sup>. Segundo o cálculo de António d'Almeida, baseado na dízima, Penafiel e a sua anexa Santiago teriam produzido, no ano de 1824, cento e vinte almudes de azeite e na contra-safra seguinte mais de setenta e seis<sup>18</sup>.

\*

Se estendermos o nosso olhar pelo concelho apercebemo-nos da diversidade da mancha arbórea, que ocupava espaços descontínuos, mantendo com o quotidiano dos homens relações de múltiplo significado. As informações dadas pelos párocos em 1758 referem-na, em geral, sem especificação. Da visão de conjunto que proporcionam interessa-nos destacar a presença da oliveira, ou da produção de azeite, que ocorre em vinte e cinco das notícias<sup>19</sup>, classificando os respectivos párocos as freguesias de Milhundos, Peroselo e Vila Cova como locais de produção pouco abundante, enquanto que Portela, S. Mamede de Recezinhos e Rio de Moinhos são consideradas como abastadas neste género, particularmente esta última, onde no ano de 1757 se teriam obtido setecentos almudes de azeite, fabricados em cinco lagares existentes na área da paróquia, o que só por si constituía testemunho eloquente sobre o nível da produção local<sup>20</sup>. Próximo do Douro, em Canelas<sup>21</sup>, as oliveiras tinham lugar no monte, mesmo no baldio, sendo o seu fruto, como a madeira das restantes, de quem as plantou<sup>22</sup>.

<sup>13</sup> AMPNFA 1445: Livro do arruamento desta cidade, 1762, fl. 42, nº 1.

<sup>14</sup> COELHO, Manuel Ferreira – O concelho de Penafiel nas «Memórias Paroquiais» de 1758. *Penafiel. Boletim Municipal de Cultura*. Penafiel, 3ª série, 4/5 1987/88, p. 267.

<sup>15</sup> AMPNFA 16, Livro de registo dos actos da Câmara: 1790, Maio, 21

<sup>16</sup> AMPNFA 17, Livro de registo dos actos da Câmara: 1796, Agosto, 6.

<sup>17</sup> NAYLIES, M. de – *Memoires sur la guerre d'Espagne pendant les années 1808, 1809, 1810 et 1811*. Paris, 1817, p. 106.

<sup>18</sup> ALMEIDA, António d' – *Descrição Histórica e Topografica da cidade de Penafiel. Parte 3ª – Historico-Fizica.*, ACL – Série Azul, ms. 1774, fl. 127.

<sup>19</sup> Arrifana, Boelhe, Bustelo, Cabeça Santa, Canas, Canelas, Castelões, Eja, Entre-os-Rios, Luzim, Marecos, Milhundos, Oldrões, Passinhos, Paço de Sousa, Paredes, Peroselo, Portela, Rande, Rans, Recezinhos (S. Mamede), Rio de Moinhos, Santiago, Valpedre e Vila Cova.

<sup>20</sup> COELHO, Manuel Ferreira – O concelho de Penafiel nas «Memórias Paroquiais» de 1758. *Penafiel. Boletim Municipal de Cultura*. Penafiel, 3ª série, 4/5 1987/88, pp. 257-335.

<sup>21</sup> COELHO, Manuel Ferreira – O concelho de Penafiel nas «Memórias Paroquiais» de 1758. *Penafiel. Boletim Municipal de Cultura*. Penafiel, 3ª série, 4/5 1987/88, p. 276.

<sup>22</sup> O direito às árvores e seus frutos não modificava definitivamente a relação do dono destas com o solo em que haviam sido planta

Na *Memória* do 2<sup>a</sup> Visconde de Balsemão sobre a província do Minho, o autor informa que: «nesta comarca ha bastantes arvoredos, pois que todas as propriedades estão cercadas, tanto de choupos como de castanheiros a alemos, e junto delles plantão sempre vinha. Alem dessas arvores, ha bastante olivedo e soutos e algumas devesas de arcaria.»<sup>23</sup>. Só no ano de 1803 tinham sido plantadas, no termo da cidade, cinco mil cento e dez oliveiras e na Honra de Barbosa mais duzentas<sup>24</sup>.

O relatório da Junta Geral do Distrito referente a 1855 faz o seguinte balanço sobre os maninhos que restavam em Penafiel: «existem n'este concelho muitos terrenos maninhos, parte sorteados, e parte no logradouro commum dos povos visinhos, sendo os mais notaveis a Serra do Mosinho, da extensão de duas legoas quadradas... O maninho de Sebolido, na extensão de cinco quartos de legoa de comprido por tres quartos de largo, o qual produz mato, sobreiros e oliveiras, sendo susceptivel de augmentar-se a sua arborisação, ... O maninho da freguezia de Canelas, na extensão de setecentas braças de comprido por trezentas e cincoenta de largo, achando-se arborizado com muitas oliveiras e sobreiros»<sup>25</sup>. Nestes maninhos, desde sempre os mais extensos do concelho, mas de facto todos sobre a mesma serra, fizeram-se então vários aforamentos, entre os quais quarenta e cinco tapados na freguesia de Canelas e trinta e quatro na de Capela. Em ambas as freguesias e na de Sebolido, próximas do Douro, há vários terrenos aforados identificados como olivais<sup>26</sup>.

Já no *Relatório* oficial de 1868 distinguem-se, no concelho, três zonas de vegetação, sendo o vale do Sousa a mais verdejante, onde havia «uma mui densa cultura, em que o arvoredo, quer de soutos, quer de pinhal, occupa um logar mui importante. Os campos, cercados de uveiras, seguem-se por centenas, e até alguns milhares de hectares... Muitas árvores fructíferas, entre as quaes notaremos a nogueira e a oliveira, devem contar-se no arvoredo que alli existe, especialmente na vizinhança das povoações». A propósito dos incultos, afirma-se que «a oliveira e o sobro são duas árvores cuja cultura devêra fazer-se prosperar n'estas localidades, porque as condições necessarias ao seu desenvolvimento não nos parece que faltem, mórmente nas encostas da faxa schistosa, abrigadas e voltadas aos quadrantes do sul e do poente»<sup>27</sup>.

No entanto, as oliveiras desta região estavam sujeitas, pelo menos desde o princípio do século XIX, ao ataque da *ferrugem*, mal que as prejudicava grandemente, conhecido desde a centúria anterior nas grandes regiões produtoras, portuguesas e estrangeiras, e já discutido nas memórias apresentadas à Academia Real das Ciências de Lisboa<sup>28</sup>. Os invernos frios de 1853/54 fizeram recuar o mal e voltar a produção a níveis satisfatórios, embora se mantivesse no horizonte a possibilidade daquele regressar, caso as condições climatéricas se lhe tornassem novamente propícias.

das: VELOZO, Francisco José – *A oliveira no direito português. A propriedade individual e colectiva na história*. Braga, 1977, p. 35. Serviu, porém, muitas vezes, esta prática como argumento nos pedidos de aforamento de terrenos públicos, e sua posterior aquisição por remissão.

<sup>23</sup> MENDES, José M. Amado – *Memória sobre a província do Minho pelo 2<sup>a</sup> Visconde de Balsemão*. *Revista Portuguesa de História*. Coimbra, 18, 1980, p. 86.

<sup>24</sup> BPMP – Visconde de Balsemão, código nº 294: *Registo das ordens e officios tendentes a plantação das amoreiras a mais arvores silvestres*, p. 29-30.

<sup>25</sup> *Relatório da Junta Geral do districto do Porto*. Porto, 1856, mapa 24. *Jornal da Sociedade Agricola do Districto do Porto*. Porto, 1, 1856, pp. 202-205.

<sup>26</sup> AMPNFA 1348, Tombo dos bens do município.

<sup>27</sup> *Relatorio ácerca da arborisação geral do paiz*. Lisboa, 1868, pp. 286-87.

<sup>28</sup> VANDELLI, Domingos – *Memória sobre a ferrugem das oliveiras*, in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa (1789-1815)*. Lisboa, 1, 1990, pp. 19-20; BARBOSA, António Soares – *Memória sobre a causa da doença, chamada ferrugem, que vai grassando nos olivais de Portugal*. In *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa (1789-1815)*. Lisboa, 3, 1991, pp. 105-140.

Como vimos, estas árvores tinham os seus terrenos de excelência no vale do Tâmega e no Douro, onde os olivais eram mais extensos e frutificavam melhor<sup>29</sup>. Cultivavam-se as variantes cordovil e verdeal, sendo a primeira a dominante<sup>30</sup>.

\*

Apesar deste aparente crescendo de interesse pela cultura da oliveira, Penafiel, como o Entre Douro e Minho, não se podia considerar no quadro das regiões produtoras com expressão a nível nacional<sup>31</sup> mas antes, até devido à sua densa população, como um mercado para os excedentes de outras áreas que aqui chegavam pelos mais diversos meios, desempenhando papel importante a estrada do Porto, a de Trás-os-Montes e a via fluvial do Douro<sup>32</sup>. Neste tráfego à distância e sobretudo para a redistribuição local, o almocreve e o azeiteiro têm desempenhos de relevo. No núcleo urbano, o azeite vendia-se em mais de duas dezenas de estabelecimentos dispersos, também fornecedores de pão, vinho, bacalhau, arroz, unto, etc, cujos proprietários tinham de possuir licença camarária, pela qual se obrigavam a vender os géneros indicados durante todo o ano, ao preço tabelado e utilizando medidas e balanças aferidas<sup>33</sup>. Em conjunturas excepcionais os *obrigados* ao fornecimento de azeite não o conseguiam disponibilizar ao preço da postura, ou não obtinham mesmo o género, chegando, por exemplo, em 1804, a ir um comerciante local buscar trinta pipas a Trás-os-Montes e Alto Douro, vendendo depois o líquido a retalho, a preço exorbitante, pelo que se fez devassa ao mesmo tempo que se repreendia os *obrigados* para que o fornecessem à vez<sup>34</sup>; ou, em 1811, a ser encarregado do abastecimento um negociante de Vila Nova de Gaia<sup>35</sup>.

O preço do azeite, genericamente estável durante as décadas centrais de setecentos, sofreu seguidamente uma acentuada subida, modificando-se esta tendência, no sentido da descida, desde a segunda e terceira décadas do século XIX mas, nos mercados do Porto e de Penafiel encontra-se novamente em alta, com quebras ocasionais, desde meados de quarenta, e assim se manterá até ao final dos anos sessenta, momento em que se verifica uma persistente inversão, por pelo menos duas décadas, para finalmente voltar a subir, também com quebras, até à República e à guerra. Segue-se nova acalmia nos preços, por mais dois decénios, quebrada mais uma vez em tempo de guerra<sup>36</sup>.

## LAGARES DE AZEITE

*«Pois que qual outra entre as arvores fructiferas nestes nossos climas he mais necessaria e util aos homens que a Oliveira, que dá aquelle liquor saborozo, tanto*

<sup>29</sup> Veja-se o mapa de distribuição da oliveira em Portugal: RIBEIRO, Orlando – *Significado ecológico, expansão e declínio da oliveira em Portugal*. Lisboa, 1979.

<sup>30</sup> Estas eram as duas principais variedades identificadas por Dalla-Bella na região de Coimbra no final de setecentos, mas sendo aí mais abundante a verdeal: DALLA-BELLA, João Antonio – *Memória sobre a cultura das oliveiras em Portugal*. Coimbra, 1786, pp. 3-4.

<sup>31</sup> Na década de sessenta do presente século o distrito do Porto é a área do país com menor produção de azeite, não chegando a representar 0,5% do total nacional: COSTA, Nuno Noronha da; QUINTAS, Maria Júlia – Alguns dados sobre a evolução recente dos salários em olivicultura. *Boletim da Junta Nacional do Azeite*. Lisboa, 27 (84) 1972 (7-12), pp. 135-160.

<sup>32</sup> JUSTINO, David – *A formação do espaço económico nacional. Portugal 1810-1913*, v. 1, Lisboa, 1988, pp. 47-48 e 242-245.

<sup>33</sup> Conhecemos estes termos de obrigação pelo menos desde 1746: AMPNFA 5, Livro de registo dos actos da Câmara: 1746, Dezembro, 31.

<sup>34</sup> AMPNFA 18, Livro de registo dos actos da Câmara: 1804, Agosto, 27 e Setembro, 29.

<sup>35</sup> AMPNFA 18, Livro de registo dos actos da Câmara: 1811, Maio.

<sup>36</sup> GODINHO, Vitorino Magalhães – *Prix et monnaies au Portugal, 1750-1850*. Paris, 1955, pp. 177-180; SALVADO, Artur – *O azeite na economia do Porto*. Lisboa, 1958; PEREIRA, Miriam Halpern – *Livre-câmbio e desenvolvimento económico: Portugal na segunda metade do século XIX*. Lisboa, 1983, pp. 190-193; JUSTINO, David – *A formação do espaço económico nacional. Portugal 1810-1913*, v. 1, Lisboa, 1988, p. 324 e v. 2, Lisboa, 1989, pp. 30-31.

*mais saudavel, quanto mais simples; que serve de tempero a qualquer comer; que pelo ordinario nos livra das tristes trevas das dilatadas noites, e ainda neste tempo nos põem em estado de trabalhar: que serve a conservar tantos e tantos generos de alimentos, a preparar as lãs, a fabricar os saboens; e que em tantas occasioens concorre para nos fazer recuperar a saude perdida?*<sup>37</sup> Com estas palavras sintetizava Dalla-Bella a grande utilidade do azeite e a sua constante presença no quotidiano, a que acrescentaríamos o valor simbólico que carrega, a sua utilização em rituais sagrados e a assiduidade no cancionero e na poética popular<sup>38</sup>. Pragmatismo e respeito carismático pareciam apontar para um grande cuidado dispensado ao olival e à laboração do lagar, situação que de facto, segundo o autor, não se verificava em Portugal, onde a fertilidade natural da árvore contrastava com as poucas atenções que lhe eram dispensadas e a excelência do azeite não resistia aos percalços do fabrico, daqui resultando um produto de má qualidade, incapaz de ombrear com as produções estrangeiras.

Vejámos agora a sequência do fabrico do azeite em Penafiel. O cuidado a ter com a época escolhida para a colheita da azeitona era o primeiro passo, sobre o qual sempre houve discórdia, uma vez que muitos esperavam que ela amadurecesse demasiado, ou mesmo caísse, para a colher, processo já condenado pelos técnicos setecentistas<sup>39</sup>. Uma outra prática muito comum, a de varejar violentamente as árvores, parece já ser pouco usual no concelho, em meados do século XIX<sup>40</sup>. Também a limpeza da azeitona, lançando-a ao ar em dias de vento ou fazendo-a rolar num estrado no fim do qual seria recolhida já limpa, constituía outro labor importante para obter bom azeite. Mas, segundo Meireles de Brito, que vimos seguindo, e de acordo com todos os que pelo país estudaram a matéria<sup>41</sup>, a principal e indispensável mudança era o abandono da antiga prática de deixar a azeitona durante meses dentro de tulhas, com ou sem sal, até a levar para o engenho. Este apodrecimento e fermentação, justificado popularmente pela maior facilidade em moer a azeitona e, por isso, em extrair o líquido, transmitia ao azeite mau sabor e levava-o a ficar quase impróprio para consumo. O hábito de assim guardar o fruto parecia a este proprietário oitocentista injustificável no seu tempo, quando os lavradores tinham acesso a um cada vez maior número de lagares e estavam livres das antigas imposições banais<sup>42</sup>. Mas a prática condenada persistiu até aos anos sessenta do presente século, optando muitas casas por reunir toda a sua azeitona antes de a levar ao lagar, o que implicava guardar a que caía ou primeiro amadurecia dentro de dornas ou no lagar do vinho, misturada com sal ou com sal e água, até chegar a vez de fazer o azeite.

\*

<sup>37</sup> DALLA-BELLA, João Antonio – *Memoria sobre a cultura das oliveiras em Portugal*. Coimbra, 1786, p. XI.

<sup>38</sup> CHAVES, Luís – Páginas folclóricas. *Revista Lusitana*. Lisboa, 26 1925-27, pp. 45-57; LIMA, Augusto César Pires de – As oliveiras em Portugal. In *Estudos etnográficos, filológicos e históricos*, v. 6, Porto, 1951, pp. 133-311; BIVAR, Luís Augusto Dias – A oliveira no Minho. *Boletim da Junta Nacional do Azeite*. Lisboa, 23 (76) 1968 (7-12), pp. 39-50.

<sup>39</sup> DALLA-BELLA, João António – *Memória e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal*. Lisboa, 1784.

<sup>40</sup> BRITO, Francisco Monteiro Guedes Meirelles – Relatório da comissão filial da sociedade agricola do districto do Porto, estabelecida na cidade de Penafiel, respectivo ao anno de 1857. *Jornal da Sociedade Agricola do Porto*. Porto, 3, 1858, pp. 130-131.

<sup>41</sup> Manuais tão divulgados como o de Ferreira Lapa e de Paulo Moraes continuavam no fim do século XIX a afirmar que os maiores defeitos no fabrico do azeite português eram a falta de higiene no lagar e o hábito de deixar a azeitona por demasiado tempo amontoada em tulhas: LAPA, João Ignacio Ferreira – *Technologie rural ou artes chemicas, agricolas e florestaes*, v. 2, Lisboa, 1879, pp. 42-47; MORAES, Paulo de – *Manual pratico de agricultura*, v. 1, Lisboa, 1896, pp. 757-760. Sobre o assunto ver também: RADICH, Maria Carlos – *Agronomia no Portugal oitocentista. Uma discreta desordem*. Oeiras, 1996, pp. 98-104.

<sup>42</sup> VEIGA, João Bernardo de Vaz Pinto de Barboza e – Questões propostas aos lavradores sobre a cultura da oliveira e fabrico do azeite. *Jornal da Sociedade Agricola do Porto*. Porto, 3, 1858, p. 18-20. BRITO, F. M. Guedes Meirelles – Reflexões breves sobre a colheita, limpeza e salga da azeitona. *Jornal da Sociedade Agricola do Porto*. Porto, 3 1858, pp. 170-174.

Os lagares de azeite existiam nas grandes explorações monásticas, mas também os conhecemos, em meados do século XVIII, em muitas casas abastadas do concelho, quer em compartimentos do próprio núcleo habitacional, quer em construções especificamente erguidas e por vezes afastadas, sobretudo quando se usava a água como força motriz. Nas respostas ao questionário de 1758 deparámos com referência a, pelo menos, vinte e um lagares de azeite. Temos porém de recordar que a pergunta surgia inserida no inquérito sobre os rios (item 16) e, portanto, é provável que, além das omissões habituais, alguns engenhos movidos por força animal não tenham sido considerados, caso contrário entenderíamos mal como áreas de considerável produção não tinham instalações para processar a azeitona. Em Bustelo sabemos que funcionava o lagar do mosteiro, não mencionado nesta fonte. Quatro respostas são claras quanto a não existirem engenhos nas respectivas freguesias: Abragão, Galegos, Irivo e Santa Marta. No extremo oposto estarão Arrifana, com seis lagares em funcionamento, e Rio de Moinhos, com cinco, três deles no ribeiro, um movido por meio de água represada numa quinta e o último através da força de uma junta de bois. Em Paço de Sousa um engenho era dos beneditinos e outro da Companhia. Oldrões também dispunha de dois lagares, sobre o ribeiro da Camba, Marecos e Milhundos de um cada, no Cavalum. O lagar de Peroselo era tocado pelas águas do ribeiro que atravessa a freguesia, o da Portela pela corrente do rio de Ladrões e o de Valpedre não sabemos por que ribeiro. Já Passinhos dispunha, no lugar da Aldeia, de um lagar de azeite, *vulgo engenho* como diz o pároco, puxado por uma junta de bois.

Um século volvido, em 1856, os serviços oficiais contaram vinte e quatro engenhos movidos a água e cinquenta e cinco de tracção animal<sup>43</sup>. Em meados do século XX laborava menos de metade deste número de engenhos, cerca de trinta, não conseguindo a maior parte deles transpôr o início da década de sessenta. Segundo os proprietários, foram as exigências quanto a normas de higiene e condicionalismos técnicos, impostas pelos serviços oficiais e a fiscalização, e a falta de azeitona, devida aos elevados custos da mão de obra indispensável à colheita do fruto, que os liquidaram<sup>44</sup>. Hoje uns desapareceram, outros vêmo-los desmontados, estando as suas peças a ornamentar casas e jardins. Três modificaram as máquinas por forma a tornarem-se mais produtivos e rentáveis, e mesmo assim, nos dias que correm, só um mantém a actividade. Mas a situação mais chamativa, a que motivou este trabalho, é a daqueles que, paralisados há mais de três décadas, continuam como que mumificados, ocupando instalações próprias, completamente aparelhados, apenas cobertos pelo pó ou por uns quantos trastes que estorvavam noutra lugar da casa, prontos a recuperarem a antiga vida. Tão persistente como o prestígio destas pedras só a memória dos homens que recordam bem o carroto das azeitonas até ao lagar, as voltas sem fim dadas em redor da moenda tangendo os bois, a admiração pelo saber do lagareiro, o calor e os petiscos que o trabalho do azeite proporcionavam nas noites de Inverno, o prazer de levar para casa o abastecimento para todo o ano. As agruras do ofício preferem esquecer-las, até porque se sabe que não voltarão.

\*

A tecnologia e o equipamento empregues no trabalho do lagar de azeite assemelham-se em muito ao utilizado nas restantes máquinas hidráulicas e de sangue vulgares nos meios rurais, com as quais mantêm grande introsamento, chegando os elementos motrizes a accionar mais de uma, com diferentes funcionalidades. A preferência pelos engenhos de tracção animal poderá ser explicada por uma maior facilidade de implantação, sem limitações naturais. A época do ano em que funcionam, no

<sup>43</sup> Relatório da Junta Geral do districto do Porto. Porto, 1856.

Inverno, depois da colheita da azeitona, contrariamente ao que sucedia com os de maçar linho, afastou aqueles dos cursos de água mais potentes, nesta estação difíceis de dominar.

Pelo que conhecemos destes equipamentos no concelho, eles foram lagares de feixe ou vara, como os do vinho, onde se prensava a massa da azeitona previamente esmagada no pio pelo rodar da galga<sup>45</sup>. O modelo de maquinismo que observamos no levantamento de campo já o descreveu com espantosa exactidão, criticando-o fortemente, Dalla-Bella, no final de setecentos<sup>46</sup>. Mas a sua proposta, cuidadosamente fundamentada e demonstrada, para instalar em Portugal *lagares genoveses* ou outros modelos experimentados com vantagem nas grandes regiões oleícolas do mediterrâneo, parece ter tido pouco eco entre nós, pelo menos no Norte de Portugal, uma vez que meio século depois o visconde de Carreira<sup>47</sup> sente necessidade de fazer as mesmas críticas, ao tempo que oferecia aos produtores nacionais o projecto detalhado de um lagar moderno, empregue pelos países pioneiros na produção de azeite de qualidade<sup>48</sup>. Na conclusão do trabalho, o autor realça o anacronismo da técnica ainda em uso em Portugal dizendo que «*nos tempos antigos... os Francezes e os Italianos faziam o azeite como nós o fazemos ainda, e o nosso então era como qualquer outro; mas tendo elles aperfeiçoado a fabricação deste artigo, não só nos alcançaram em um producto em que deveríamos ficar sempre superiores, mas até venceram a vantagem natural que nos liberalizou a natureza, a ponto de nos desalojarem do mercado quando se trata de azeite para comer, e mesmo para candieiros de luxo*»<sup>49</sup>.

Talvez esta insistência na crítica aos velhos lagares de vara tenha tido ressonância em algumas regiões produtoras do nosso país<sup>50</sup>, não ao ponto de dar razão a Ferreira Lapa quando diz que eles *tem quasi desaparecido*<sup>51</sup>, em favor dos genoveses. Mas em Penafiel, como em outras áreas à margem dos principais centros oleícolas, mantiveram-se com poucas modificações até ao século XX<sup>52</sup>.

## A TECNOLOGIA E O EQUIPAMENTO DO LAGAR

Um recenseamento sumário realizado em 1996, implicando informações orais e visita ao local, permitiu-nos verificar que pelo menos vinte e nove das trinta e oito freguesias do concelho de Penafiel dispuseram até depois de meados do presente século de lagares de azeite, num total de quarenta e seis complexos, sendo que apenas sete destes utilizavam a água como força motriz. Entre 1945 e 1951 tinham-se colectado na Repartição de Finanças, para fins de imposto industrial, um número variável de engenhos, num mínimo de dezoito e num máximo de trinta e dois, dispersos por vinte freguesias.

<sup>44</sup> A vulgarização do óleo comestível no mercado nacional e os fortes interesses industriais a ele ligados não serão menos importantes nesta quebra do interesse pelo azeite: RIBEIRO, João Proença – *Azeite e óleos vegetais comestíveis*. Finisterra. Lisboa, 11, 1971, pp. 156-160.

<sup>45</sup> *Desenho etnográfico de Fernando Galhano. I Portugal*. Lisboa, 1985, pp. 200-205. PEREIRA, Benjamim – Arcaísmo tecnológico. A extracção de azeite em dois lagares do Minho. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Porto, 30 1990, pp. 115-138.

<sup>46</sup> DALLA-BELLA, João António – *Memória e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal*. Lisboa, 1784, pp. 49-51.

<sup>47</sup> *Memoria pratica sobre o modo de colher a azeitona, de a guardar e tratar entre a colheita e a moenda, e de fazer o azeite*. Paris, 1842

<sup>48</sup> J. J. Forrester não ficou atrás deste autor, fazendo mesmo experiências e demonstrações perante outros lavradores da região do Douro: FORRESTER, José James – *Os azeites do Douro*. Porto, 1960.

<sup>49</sup> *Memoria pratica sobre o modo de colher a azeitona, de a guardar e tratar entre a colheita e a moenda, e de fazer o azeite*. Paris, 1842, p. 25.

<sup>50</sup> CORRÊA, Fernando Regalo – A oliveira e os seus produtos através dos tempos: Considerações sobre a defesa do património que representam. *Boletim da Junta Nacional do Azeite*. Lisboa, 22 (73-74) 1967 (1-12), p. 18.

<sup>51</sup> LAPA, João Ignacio Ferreira – *Technologie rural ou artes chimiques, agricoles e florestaes*, v. 2, Lisboa, 1879, p. 52.

<sup>52</sup> Para uma visão global das transformações ocorridas no país vizinho veja-se: ZAMBRANA PINEDA, Juan Francisco – *Crisis y modernización del olivar español. 1870-1930*. Madrid, 1987.



Os lagares de azeite que visitámos ocupavam na maior parte dos casos um compartimento autónomo, rectangular, pétreo e telhado, situado quer na sequência das demais divisões da casa rural, quer a alguma distância, em edifício próprio ou partilhado com outras actividades. Como referimos antes, são sobretudo os engenhos movidos a água que se encontram afastados, junto do veio que os alimenta, mas conhecemos também vários lagares que, utilizando a força animal como motor, se colocaram separados da habitação, isolados ou em conexão com eiras, casas da eira, engenhos de maçar linho ou mesmo cortes de gado. Quase todos, porém, funcionaram como alambiques, dando assim uma segunda utilidade à valiosa caldeira de cobre.

Compunham o essencial destes lagares dois maquinismos, o primeiro destinado à preparação da pasta ou mosto, por maceração da azeitona, operação que permitia libertar o líquido aprisionado nos tecidos, e o segundo onde, por prensagem, se separava esse componente líquido, compreendendo ainda uma primeira decantação do mesmo para isolar o azeite. Acessório da primeira operação, nem sempre presente, é a existência de tulhas, onde azeitona se amontoava enquanto esperava vez. Junto da prensa havia sempre a caldeira, sobre fornalha, para que o lagareiro dispusesse da água fervente empregue na caldeação. Uma área do lagar era ainda reservada para os potes ou caixas do azeite fabricado, o dos clientes enquanto estes não o retiravam, e o do proprietário e do lagareiro, maquia recebida como pagamento pelo trabalho prestado.

As poucas tulhas que vimos eram pequenos tanques em ardósia, compartimentados, para onde cada proprietário lançava a sua azeitona, que ficava à espera da vez. Já dissemos que muitas vezes o lavrador optava por guardá-la em casa, no lagar do vinho ou em dornas, até chegar a ocasião de a moer, sendo então transferida para o engenho. Esta espera causava sempre danos ao fruto e grande prejuízo ao azeite a obter, mas era inevitável em anos de safra, quando a colheita atingia valores mais elevados.

À entrada do lagar, a azeitona, se era para ficar, devia ser medida em gigos. Caso a lagarada fosse só para um dono, essa medição far-se-ia ao lançá-la no pio. Outra situação que obrigava a medir era a criada por aqueles que não tinham colheita suficiente para uma lagarada própria. Neste caso juntava-se a azeitona de vários, sendo depois o azeite distribuído pelos potes de cada um na respectiva proporção. Alguns lavradores admitiam que à entrada do lagar se fizesse a medição da azeitona que entregavam, recebendo de imediato uma quantidade de azeite idêntica à que se pensava ela viria a render, evitando assim esperar pela sua vez, sendo porém esta prática olhada com desconfiança pelos próprios, que se achavam sempre mal recompensados em quantidade e qualidade, e pelos vizinhos, que os consideravam pouco zelosos do que era seu.

A operação de maceração da azeitona tinha lugar no pio. Trata-se de um grande recipiente tronco-cónico de base circular em pedra, com pequeno rebordo alteado e vasamento central, e parede formada pela justaposição de pedras ou tábuas colocadas ao alto, inclinadas e rematadas todas à mesma altura, que apoiam sobre esse rebordo. O pio, para que a parede se mantivesse na posição adequada, ficava semi-enterrado, apoiado com cunhas também em pedra e, caso se usassem só pedras, a junção reforçava-se no bordo superior por meio de gatos em ferro que as uniam. Se a parede do pio era em madeira, um murete de pequenas pedras e barro acompanhavam-na pelo exterior, correndo ainda sobre o topo delas um bordado em madeira. Ao centro deste grande recipiente erguia-se a árvore, uma forte haste vertical, de secção quadrangular, terminada na parte superior, menos espessa, em secção circular, presa por uma meia abraçadeira de madeira a uma viga da armação. O topo inferior dispunha de um aguilhão em ferro que rodava numa bucha que preenchia o orifício central da base do pio, podendo assim a árvore girar. A ela se ligava a galga (raramente duas), uma mó granítica levemente tronco-cônica que girava dentro do pio, em torno da árvore, com a finalidade de esmagar a azeitona. Esta mó dispunha de um sistema

**FABRICANTES DE AZEITE DO CONCELHO DE PENAFIEL**  
**COLECTADOS PARA FINS DE CONTRIBUIÇÃO INDUSTRIAL**

FREGUESIA	PROPRIETÁRIO	1945	1946	1947	1948	1949	1950	1951
Abragão	Albano Ferreira Guimarães	x	x	x		x	x	x
	José Maria Corte Real	x	x	x		x	x	x
	Maria Henriqueta Giraldes	x	x	x		x	x	x
Boelhe	Joaquim Moreira Rodrigues	x	x	x		x		x
Bustelo	António Ribeiro Pereira da Silva	x	x	x	x	x	x	x
Cabeça Santa	Doroteia Ferreira Lopes	x	x	x	x	x	x	x
	Paulino Pinto Barbosa	x	x	x	x	x	x	x
Canelas	António de Sousa Soares	x	x	x		x	x	x
	João Vieira Vaz Teixeira	x	x	x	x	x	x	x
	Manuel de Sousa Rocha	x	x	x	x	x		x
Capela	Manuel de Sousa Rocha	x	x	x	x	x		x
	Eugénia/Arminda Alves Ferreira	x	x	x		x		x
	Manuel Rodrigues Coelho	x	x	x	x	x		x
	Nicolau Ferreira	x	x	x	x	x		x
Castelões	Olga de Lencastre	x	x	x	x	x	x	x
Croca	Manuel Vieira Ferreira	x	x	x	x	x	x	x
Duas Igrejas	Agostinho Moreira Fernandes	x	x	x	x	x	x	x
Eja	António Alves da Rocha	x	x	x	x	x		x
Galegos	Teodoro / Zulmiro Pereira da Silva	x	x	x	x	x		x
Guilhufe	António Pereira do Lago	x	x	x	x	x	x	x
Lagares	António Moreira Andrade	x	x	x	x	x	x	x
	Manuel / Américo Nogueira da Fonseca	x	x	x	x	x	x	x
Paço de Sousa	António Moreira Andrade	x	x	x	x	x		x
Portela	Américo Vieira Borges	x	x	x	x	x	x	x
Recezinhos S. Mam.	António Augusto Serpa Pinto	x	x	x	x	x	x	x
Recezinhos, S. Mart.	Maria Silvina B. Couto da Silva	x	x	x	x	x		x
Rio de Moinhos	José Joaquim Pereira	x	x					
Sebolido	José Pereira da Rocha	x	x	x	x	x		x
	Jerónimo da Silva Martins	x	x	x	x	x	x	x
	Luísa Alves Ferreira da Rocha	x	x	x	x	x	x	x
	Manuel Lopes Gonçalves Amorim	x	x	x	x	x		
Valpedre	Adriano Rodrigues Ferreira	x	x	x	x	x		x
<b>TOTAL</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>30</b>

no olhal, aro de ferro e bucha de madeira onde entrava o eixo, que lhe facultava a rotação sobre esse eixo em simultâneo com a translação em redor da árvore. O mecanismo era accionado por meio da manjarra, comprido pau que encaixava na árvore. No outro extremo, depois de passar sobre o pio, terminava numa argola à qual se ligava o cambão, que por sua vez iria ser preso ao jugo dos bois. Para que o animal que andava por dentro se não adiantasse era preso à manjarra por uma corda suplementar<sup>53</sup>. Cada moagem levava cinco gigos de azeitona, máximo sete, que era moída durante uma hora, com uma junta de bois a puxar a manjarra e um homem a picá-los, tendo este também que ir de quando em vez empurrar e remexer a massa de azeitona que se encostava à parede do pio, fugindo à trajectória da mó.

Uma vez obtida esta massa, os bois eram desatrelados e levados para a corte, enquanto um homem se metia dentro do pio e enchia as masseiras de folha, ou os tachos de cobre, com um comprido cabo, nos quais era transportada para o sector onde decorreria a prensagem. Aqui se enchiam as seiras, circulares, com quatro asas, abertas com a ajuda de dois pequenos paus, empurrando-se a massa para o seu interior com outro pau, o cachorro. Algum lagareiro recorda o fino azeite que ficava no fundo do pio, difícil de recolher mas estimado como um petisco da maior qualidade.

O segundo sector do lagar é aquele onde está a prensa. Esta é fundamentalmente igual às utilizadas em lagares de vinho e como elas de fraco poder extractivo<sup>54</sup>. Compõe-se de um feixe, grande tronco pouco afeiçoado, vasado transversalmente perto da extremidade mais próxima da parede, movimentando-se sobre um eixo, de madeira ou ferro, que por sua vez penetra nos orifícios de dois potentes apoios circulares em parte embutidos na parede. Próximo do outro topo, o feixe recebe um duplo vasamento, na vertical, circular, por onde irá passar o parafuso, e na horizontal, retangular, onde encaixa a fêmea que faz de rosca para o mencionado parafuso. Este é também uma haste em madeira, quase toda trabalhosamente transformada em rosca. Só no tramo inferior é de secção quadrangular e perfurado, na horizontal para dar passagem à haste de manipulação, na vertical partindo do extremo, para que nele encaixe o ferro que o liga ao peso de pedra. O peso, ou é também perfurado verticalmente para passar o ferro de suspensão, que neste caso remata em sapata mais larga do que o orifício do peso, ou tem na parte superior um profundo rasgo para um travessão de madeira metido sob pressão onde penetrará o dito ferro, rematado da mesma forma. Em descanço, a prensa terá o peso pousado no chão. Para a activar os homens devem empurrar a haste que atravessa o fuso para que este vá subindo até que o peso fique suspenso. Assim permanecerá durante as duas horas que demora cada prensagem, para depois, com movimento contrário, voltar ao repouso deixando o feixe subir e libertando as seiras que estavam sob pressão.

Por baixo do feixe, próximo da parede e sobre uma bancada pétrea, fica a sertã, pedra circular com rebordo alteado e bico ou canal de saída. Serve para sobre ela se colocar as seiras<sup>55</sup> com a massa a ser prensada, em número de três sobrejuchadas pela portada e o tarouco, as quais, sob pressão, libertarão o líquido que o canal encaminha para os potes. Estes são, nos melhores exemplos<sup>56</sup>, uma exímia obra de pedreiro, constituída por dois blocos que se devem ajustar perfeitamente, nos quais são abertas respectivamente a metade superior e inferior de dois vasos gêmeos, ape-

<sup>53</sup> Não descrevemos nenhum engenho que para esta operação utilizasse a força hidráulica porque todos estão desmontados e perdidas as componentes de madeira. A única excepção pertence à casa de Gatão, em Recezinhos, mas está recoberto por profuso silvado, tendo nós a promessa de que proximamente será limpo para o podermos estudar.

<sup>54</sup> MARQUES, L. Gonçalves – O fraco poder extractivo das prensas de vara e o seu reflexo na produção. *Boletim da Junta Nacional do Azeite*. Lisboa, 1(2) 1946 (8), pp. 21-26.

<sup>55</sup> As seiras adquiriam-se no Porto ou nas feiras da região, chegando no entanto em certa época a ser fabricadas em Entre-os-Rios.

<sup>56</sup> Em outros lagares o pote que recebe o azeite já separado é uma talha de barro colocada por baixo da pedra com a gola e o canalete.

nas ligados por um canaleta que une as golas em que terminam pela parte superior. Um destes vasos ficava por baixo do bico da sertã recebendo desta o líquido, azeite e água ruça ainda juntos. Porque esta última é mais densa, ocuparia por decantação a parte inferior do pote, arrastando na sua deposição outras impurezas, as fezes. O azeite vinha à superfície, transitando pelo canaleta para o segundo pote. Um sistema de sifão no primeiro pote mantinha sob controle o nível da água ruça, sendo mesmo possível, excepcionalmente, fazê-lo subir até quase à superfície para trasfegar todo o azeite, bastando para isso tapar o ouvido do sifão. Com uma vassourinha de carqueja ou giesta o lagareiro batia levemente a superfície do azeite para ajudar à precipitação dos resíduos mais leves e gordos, que se instalavam entre a água ruça e o azeite. Em caso deste estar muito turvo então poder-se-ia chegar a deitar sobre a superfície cinza do bagaço, para que ao afundar ela arrastasse as impurezas

Uma vez efectuada a primeira prensagem, com a duração de duas horas e da qual se obtinha o melhor azeite, o peso era aliviado para libertar as seiras, que eram retiradas da sertã para, uma a uma, serem batidas na praça, espaço lageado ao lado da prensa para o qual subiam dois homens que, colocados fente a frente, com as cabeças encostadas e deitando mão das quatro asas da seira a batiam a um e outro lado, em movimento cadenciado e violento, para soltar a massa. Seguiu-se a caldeação, ou seja o lançar com o tacho de água fervente da caldeira sobre as seiras para facilitar a libertação do azeite durante nova prensagem, e uma terceira ainda, repetindo-se todos os passos, o que podia chegar a durar cinco horas. Por causa desta operação havia sempre no lagar, perto da prensa, uma caldeira, abastecida por água limpa, sobre uma fornalha. Esta caldeira poderia ser a parte inferior de um vulgar alambique.

O máximo atingido durante as vinte e quatro horas de laboração seria cinco lagaradas, com uma produção de azeite muito variável, dependente da qualidade da azeitona e do seu estado de conservação. De cada uma obtinha-se de um almude a três canadas ou menos, se a azeitona era de árvore bravia ou se vinha podre, tendo deixado o líquido nas mal afamadas tulhas. Como resíduo sólido desta indústria restava o bagaço da azeitona, amontoado para posterior utilização, como combustível, nas fornalhas<sup>57</sup>. A água ruça, resíduo líquido, corria para os campos mas todos sabiam que ela era extremamente daninha pois queimava todas as plantas por onde passava.

O lagar funcionava vinte e quatro horas por dia mas apenas durante um período máximo de três meses, em bons anos, porque na contra-safra não passaria os quinze dias de laboração. A maquia cobrada ascendia a uma canada por almude, se os bois fossem do dono da azeitona, ou, noutro caso a um litro por cada doze produzidos, mais um quartilho para o boi e cinco escudos em moeda por cada moinho. Em tempos mais recuados também se retirava da produção o azeite necessário para manter sempre acesa uma candeia que alumiasse o lagar. Nos anos quarenta o lagareiro podia receber dois escudos por cada moinho realizado, ou seja até dez escudos por cada dia de vinte e quatro horas. A laboração contínua dava origem a que os homens adormecessem no trabalho, sobretudo a tocar os bois, sentados na manjarra. Mas, em outras ocasiões criava lugar para momentos lúdicos, tainas com gente de fora que chegava com o bacalhau e as batatas, roubando-se uma couves nas imediações, tudo cozido na caldeira e regado com o azeite novo do cliente. Também se aquecia o pão na fornalha para depois o regar com azeite, prática idêntica à das tibornas, já proibida pelo quinhentista regimento dos lagareiros de Lisboa<sup>58</sup>. Pela noite dentro poderiam chegar-se a este recinto aquecido homens com violas e cavaquinhos, para tocar e can-

<sup>57</sup> Nos últimos anos de laboração destes engenhos tradicionais, uma unidade industrial do vizinho concelho de Paredes recolhia os bagaços para os espremer novamente, mas por centrifugação.

<sup>58</sup> CORREIA, Vergílio – *Livro dos regimentos dos officiaes mecanicos da mui nobre e sepre leal cidade de Lixboa (1572)*. Coimbra, 1926, p. 183.

tar, apenas, porque o trabalho não permitia danças e as mulheres eram muito raras neste espaço eminentemente masculino.

\*

No engenho pertencente ao mosteiro de Santa Clara do Torrão existiam em 1856, como bens móveis ligados ao seu funcionamento, uma caldeira de cobre nova com capacidade para dezoito almudes e um tacho para quatro canadas, um jogo de medidas de folha de canada até meio quartilho, um funil e um prato de folha, três candeias de ferro, duas gamelas de pão para trazer a massa para as seiras e dois jogos de três seiras cada<sup>59</sup>. Cem anos volvidos, o equipamento móvel do lagar continuava a ser o mesmo. Escolhemos para exemplo o caso do lagar do lugar do Castelo, em Lagares, onde toda a unidade se conserva em bom estado. Aí existia, para além do equipamento indispensável à laboração como o tacho em bronze, de transportar a massa e deitar água quente sobre ela, e os jogos de seiras, um conjunto de recipientes para medir e guardar o azeite.

O azeite conservava-se no concelho de Penafiel em três tipos de recipiente. As habituais talhas de barro vidrado com cordões de reforço, de que o exemplar grande do Castelo tinha capacidade para cinco almudes, destinavam-se a estar fixas, na loja, assentando o seu fundo dentro de uma pia em pedra que obviava à fragilidade desta parte do recipiente mais sujeita a choque e ao dano que lhe poderia trazer o contacto prolongado com o solo húmido. Também fixas permaneciam as caixas do azeite, grandes contentores construídos a partir de uma caixa em madeira idêntica às do cereal, mas cujo interior era forrado por outra caixa em folha, que tornava o conjunto estanque. Duas asas internas permitiam levantar a caixa de folha para eventuais lavagens, ao que sabemos bem pouco frequentes, como também o eram nas talhas, mais uma das razões invocadas para justificar a má qualidade dos azeites, que se degradariam por ser depositados em cada novo ano sobre borras velhas, já rançosas. Mais recente parece ser a prática de guardar o azeite em latas cilíndricas de folha, com fundo reforçado por um estrado de madeira. Este recipiente de menores dimensões, que reproduzia um modelo utilizado para outros produtos industriais, seria particularmente apto ao transporte por via rodoviária ou ferroviária. Para o dia-a-dia, as casas empregavam pequenas latas de perfil imitando as anteriores mas com capacidade inferior a cinco litros, fáceis de guardar na cozinha e que tinham pendurado na borda, voltado para o interior, um coco ou colher, para verter o azeite em recipientes ainda menores, ficando depois assim pendurados a escorrer, sem perda do precioso líquido.

Para medir o azeite utilizava-se o almude, com cerca de vinte e quatro litros, o cântaro com capacidade sensivelmente metade do anterior e a canada, com pouco mais de dois litros, tudo recipientes que teriam de ser aferidos pelo concelho, ostentando o respectivo selo<sup>60</sup>. Para grandes quantidades mencionava-se a pipa, aqui com

<sup>59</sup> ADP – Convento de Santa Clara – Porto, lv. 54: 1856, Março, 15.

<sup>60</sup> AMPNF – A 7: Livro de registo dos acordão da cidade de Penafiel 1751, Dezembro, 28, Cópia de 1805 – Regimento do Afferidor dos pesos miudos, balanças, e medidas de azeite, covados, e varas, desta cidade (Porto, 8 de Julho de 1711): «Tera o Afilador cuidado de vêr e examinar as medidas do azeite, quando se lhes levarem novas para se aferirem, e se achar que são delgadas, em forma que facilmente se possam amaçar, as não aferirá, mas antes as cortará ou amaçará de sorte que não possam servir, e as dará a seus donos, para que mandem fazer outras capazes, e o mesmo fará se as achar diminutas. E da mesma sorte quando lhe forem a aferir medidas velhas, que já forão aferidas, e pelo decurço dos annos estejam já delgadas, que as amolem para dentro por cauza da delgadez, e velhice, em forma que ainda que se possam endireitar, tornem logo a amaçar-se com o uzo, as cortarão para nunca mais servirem, como tãobem fará o mesmo se estiverem diminutas. E sendo capazes na forma referida as afinará, e levará o sallario aqui determinado e declarado, a saber, por cada medida de canada athe meio quartilho que vierem novas e grandes, levará pelo trabalho de as compor com o Padrão, e lhe pôr as marcas do anno, e as letras =P.F.= a quarenta reis; e vindo certas que não seja necessario mais que pôr-lhe as marcas, levará a vinte e tres reis por cada huma. E pelas outras medidas pequenas de meio quartilho para baixo, vindo grandes, levará de as compor em este, vinte

capacidade para algo mais de seiscentos litros, medida que servia também de referência quando se falava da produção estimada de um olival. Para menores quantidades o lagar dispunha das pequenas medidas de folha, cilíndricas e com uma asa, normalizadas desde as últimas décadas do século passado, correspondentes ao quartilho (meio litro), meio quartilho e quarto, sendo mais raro o litro. Estas, depois de usadas, pousavam-se de borco num grande prato de folha levemente covado, para onde ficavam a escorrer. Também os funis molhados pelo azeite tinham um cântaro próprio para escorrerem, a fim de que nada se desperdiçasse. Em toda esta tramitação evitavam-se as vasilhas de barro não vidrado e as de madeira, cuja porosidade facilitava a absorção do azeite que, ao ser retirado, deixaria as superfícies embebidas em contacto com o ar, produzindo-se a oxidação vulgarmente dita ranço, muito difícil de lavar e pronta a contaminar o novo líquido nelas deitado.

\*

Para além dos lagares de feixe tradicionais, o concelho dispôs de três engenhos industriais, dos quais hoje labora apenas um e por períodos curtíssimos uma vez que a azeitona escasseia. Todos dispunham de casa própria, de razoáveis dimensões, construída em pedra e coberta por telhado cerâmico. O mais antigo fica no lugar de Cans, Rio de Moinhos, e iniciou o processo de licenciamento em 1946, em pleno condicionamento industrial<sup>61</sup>, tendo sido construído dois anos depois, com autorização da Inspecção Geral das Indústrias e Comércio Agrícola<sup>62</sup> que exigiu o abate de um número de engenhos antigos igual ao de prensas hidráulicas a instalar. Utilizava um motor a diesel, náutico, importado de Inglaterra, com 16HP e 400 rotações/minuto, que custou 25 500\$, mas teve de ser em breve desactivado por causa do ruído e das vibrações que emitia, sendo substituído por um motor eléctrico. Por outro lado, o lagar foi comprado à empresa Duarte Ferreira & Filhos, do Tramagal, que o despachou por comboio para a estação de Cête, com um custo global de 188 contos. Compunham-no um moinho em ferro tipo *Veraci* com duas galgas, duas caixas para massa de azeitona, um semfim elevador da azeitona com lavagem por chuveiro, dois tambores, uma bateadeira vertical funcionando com banho-maria, três prensas hidráulicas de quatro colunas e pratos móveis com a pressão de 350kg/cm<sup>2</sup>, dois carros com cilindros metálicos e uma vagonete baixa (charriot) com carris. Empregava, no tempo da laboração, os criados da casa, mais um *jeitoso* que servia de mecânico do lagar.

O lagar mecânico da Casa do Eirô, em Bairros, Boelhe, veio em 1957 substituir um engenho tradicional que a antiga padieira data de 1837. Começou também com um motor diesel que teve de abandonar em favor de outro eléctrico. O moinho de duas galgas, desmontado, foi comprado na Fundação do Rossio, em Abrantes. No mais era semelhante ao de Rio de Moinhos, embora menos aperfeiçoado já que, por exemplo os capachos, enchidos à mão, eram empilhados sem protecção lateral nem eixo central, o que levava a que desmoronasse toda a pilha durante a prensagem caso não estivessem bem equilibrados. Começou por trabalhar três meses por ano, vinte e quatro horas por dia, produzindo oito pipas de azeite, das quais recebia 10% de maquia. Por 1985 abandonou a laboração porque a azeitona, mesmo indo buscá-la de tractor a

*e cinco reis por cada huma; e vindo estas medidas pequenas certas levará só vinte reis por cada huma. Das medidas velhas, vindo aferir no tempo, determinado pela Ley, levará quatro reis do escripto, e tres reis do aferimento.*

*... os que comprão e vendem azeite, o farão por medidas de cobre, e não de pao, ou barro, na forma que de presente se pratica, tudo debaixo da pena de seis mil reis para a despeza do Concelho, e terça, e prisão por dez dias, por cada vez que o fizerem».*

<sup>61</sup> BRITO, José Maria Brandão de – *A industrialização portuguesa no pós-guerra (1948-1965): o condicionamento industrial*. Lisboa, 1989, p. 147 e seg.

<sup>62</sup> Repartição dos Serviços da Indústria e do Comércio Agrícola, 2ª secção, processo 11182/3728 de 20 de Março de 1948; Súmula das petições, *Diário do Governo*, III Série, 2 de Junho de 1948.

casa do cliente, não dava para duas semanas de funcionamento, e a mão de obra tornara-se demasiado onerosa.

O alvará que o proprietário deste lagar guarda<sup>63</sup>, com validações dos anos vinte aos sessenta, é um exemplo deste tipo de documento, que todos possuíam, no qual se obriga a ter o recinto do lagar arrumado e limpo, nele não se podendo realizar outras actividades. Impunha também que as águas residuais fossem encaminhadas de modo a não causarem incómodo aos vizinhos nem entrarem na rede de águas públicas. Já a licença de 1957, aquando da mecanização, num tempo em que o condicionalismo da produção cedia lugar ao condicionalismo técnico, era mais exigente, impondo o emprego de um silenciador no escape, o tratamento das águas residuais, a limpeza com água e cal clorada, o fornecimento de água potável para o pessoal, o cujo cada cinco anos deveria ser vacinado contra a varíola, a afixação de letreiros proibindo fumar e foguear, etc.

O terceiro lagar mecânico ficava em Coreixas, Irivo iniciou a actividade por 1956 com um engenho de duas prensas de vinte e dois capachos comprado em segunda mão em S. João da Pesqueira. Encerrou-a na presente década por morte do proprietário e falta de rentabilidade que justificasse que outros se interessassem por ele.

## A COMERCIALIZAÇÃO

O azeite foi até há anos considerado bem essencial numa casa, mesmo pobre, desempenhando papel de relevo na alimentação e também na iluminação. Vimos antes como a sua produção se encontrava difundida por todo o concelho e também como cada casa agrícola que se prezasse tentava fabricar o necessário para o auto-abastecimento<sup>64</sup>. Aqueles que o não tinham podiam recorrer directamente aos lavradores com excedentes ou aos donos dos lagares que através das maquinas acumulavam consideráveis quantidades. Mas, pese embora Penafiel ser o terceiro ou quarto produtor do distrito, nunca os quantitativos foram suficientes para o consumo, deixando mercado para os armazenistas e negociantes por grosso, como eram em meados do presente século Manuel António Jerónimo, com casa junto da estação de caminho de ferro de Novelas, representante do Grémio dos Armazenistas, e as firmas Rodrigo da Costa Babo C<sup>a</sup> e Miguel Gomes Teixeira Sucessor, na cidade<sup>65</sup>.

A retalho vendiam-no, pelos mesmos anos, alguns pequenos armazenistas<sup>66</sup> e azeiteiros como os que existiam em Duas Igrejas, Rans, Oldrões e Cabeça Santa, que o faziam transportar no dorso de bestas, dentro de vasos de folha denominados bilhas das cangalhas, porque estavam adaptadas a estas armações. Quando as quantidades a movimentar eram maiores, e os caminhos permitiam, então o azeite ia na bilha grande de ferro, sobre uma carroça. Em casa, para a trasfega, o azeiteiro utilizava a bomba de chupar azeite, também em folha de ferro, e a bomba das borras para esvaziar os resíduos que ficavam nos grandes potes e caixas que dificilmente podiam ser movimentadas.

Muitos são os relatos de *aventuras* e *desventuras* em que participaram pessoas que, nos tempos mais difíceis do racionamento e manifesto obrigatório, negociavam clandestinamente azeite, transportando-o em malas forradas interiormente a folha ou

<sup>63</sup> Alvará nº 17267, em nome de Joaquim Moreira Rodrigues. Para além do alvará os lagares deviam o *Livro de registo diário do trabalho do lagar* e outros em que ficava escriturado todo o movimento.

<sup>64</sup> Alguns azeite produzidos com esmero nas quintas do concelho chegaram a ser premiados nos grandes certames oitocentistas, como aconteceu com uma dúzia de garrafas de azeite da Quinta das Abitureiras, nas margens do Douro, enviada por Leonor Carolina Allen à exposição de 1857: *Catalogo dos productos apresentados na Exposição agricola do Porto*. «Jornal da Sociedade Agrícola do Porto», Porto, 2 1857, pp. 235-255.

<sup>65</sup> Actividade anunciada no *Almanaque-anuário de Penafiel*. Penafiel, 1935.

<sup>66</sup> Alvaro Pedrozo, que em 1950-52 nos surge colectado como armazenista, ainda que com uma pequena verba, estava sujeito pelo menos desde 1930 a contribuição industrial-grupo A, como vendedor ambulante com animal: AMPNFA 1444, Contribuição Industrial.

PORTUGALIA

em pipas como se de vinho se tratasse, movimentadas de noite pelos caminhos de monte, sujeitos a todo o tipo de falsificações.

A penúria extrema pode, nesta matéria, ser simbolizada pelos pobres que na quadra do Natal iam de porta em porta, pelas casas mais abastadas da freguesia de Sebolido, com uma garrafinha na mão pedir *os fieis de Deus*, para adubar a frugal consoada.

**ARMAZENISTAS DE AZEITE DO CONCELHO DE PENAFIEL**  
COLECTADOS PARA FINS DE CONTRIBUIÇÃO INDUSTRIAL

FREGUESIA	PROPRIETÁRIO	1945	1946	1947 <sup>1</sup>	1948	1949	1950	1951	1952
NOVELAS	Manuel António Jerónimo	62 500\$		9 950\$	42 100\$				
PENAFIEL	Rodrigo da Costa Babo C <sup>a</sup>	73 190\$		7 100\$	25 310\$	70 750\$	62 230\$	96 000\$	88 220\$
RANS	Álvaro Pedroso						2 500\$	2 500\$	2 500\$
<b>TOTAL</b>		135 690\$		17 050\$	77 410\$	70 750\$	64 730\$	98 500\$	90 720\$

<sup>1</sup> «Os rendimentos destes contribuintes foram diminuídos em relação aos do ano de 1947, em face dos elementos fornecidos pela Direcção Geral das Contribuições e Impostos».



**PRODUÇÃO DE AZEITE NOS CONCELHOS DO DISTRITO DO PORTO  
1937-1970  
(em litros)**

CONCELHO	1937	1938	1939	1940	1941	1942	1943	1944	1945	1946	1947	1948	1949	1950	1951	1952	1953
Amarante	97080	13710	115640	16280	162400	15500	120200	18012	105700	11700	105800	2200	149500	7900	202800	19300	189500
Baião	109400	9150	104400	34910	149400	40800	1449000	79639	71400	51900	94000	6000	104500	38500	140500	11400	115200
Felgueiras	3400	140	2950	580	31600	400	8400	1074	7600	300	6700	300	8600	200	5200	400	4600
Gondomar	30750	2170	23690	4800		6700	16900	12859	11800	4400	24200	100	27800		27500	6200	29900
Lousada	3580	210	2030	340	4300	400	3000	474	2000	300	2800	100	2400	100	2100	300	1600
Maia																	
M. Canaveses	165180	10320	132730	17050	163300	13800	115300	36376	87400	18600	115700	1500	122000	3800	175800	6200	124800
Matosinhos																	
P. de Ferreira																	
Paredes	15980	1970	12450	2270	18000	2400	14200	3228	11800	1400	11600		22200		20800	2400	18500
Penafiel	75970	11870	69910	14910	91300	16300	73100	26536	43400	10300	45700	500	64000	800	69800	7300	78300
Porto																	
Póvoa do Varzim																	
Santo Tirso	3210		2600		4900		3500	360	3400	100	6100		6600		6600		6300
Valongo	3600	320	1330		3300	700	2200	931	1000	800	7500	500	3500		3000	100	3200
Vila do conde	2020		40	380	100				100		200		100		100		100
V. N. de Gaia	1310	10			300				200	100	500		100			200	200
<b>TOTAL</b>	<b>511480</b>	<b>49870</b>	<b>467770</b>	<b>91520</b>	<b>628900</b>	<b>97000</b>	<b>501700</b>	<b>179499</b>	<b>345800</b>	<b>99900</b>	<b>420800</b>	<b>10700</b>	<b>511300</b>	<b>51300</b>	<b>654200</b>	<b>53800</b>	<b>572200</b>

Valores colhidos no Boletim da Junta Nacional do Azeite

**PRODUÇÃO DE AZEITE NOS CONCELHOS DO DISTRITO DO PORTO (continuação)**  
**1937-1970**  
(em litros)

CONCELHO	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
Amarante	39100	209400	64800	44200	54300	162600	45900	185100	34200	231300	33300	163400	20300	181900	35900	91800	44300
Baião	44000	161700	68800	129200	44400	206500	52900	189400	46000	203000	71200	179200	41600	161500	46500	148500	58300
Felgueiras	1900	4900	14200		1900	1200	7200	2000	1100	900							
Gondomar	4200	30600		12100	4400	15200		21000	2300	16100	600	39900	3700	22700	1900	4600	5300
Lousada	400	2000	1200		700	700	300	400									
Maia																	
M. Canavezes	14800	162000	50500	79900	36500	200800	34900	212100	26100	209600	21200	137000	18600	162100	27900	71900	41400
Matosinhos																	
P. de Ferreira																	
Paredes	3100	22900	11800	2500	12500	13600	8400	12900	5800	13700	4000	10400	2800	10600	2200	4100	4400
Penafiel	10600	103900	22600	20900	33200	53400	18100	70100	15800	75800	6900	60400	8600	48000	16100	27000	35800
Porto																	
Póvoa do Varzim																	
Santo Tirso	500	3400	3700	3700	1700	1100	1600	600	500	700	600	500	100	400			
Valongo	1600	1400	1600	1600	1900	900		700	800	800		200					
Vila do conde		100	300	300													
V. N. de Gaia					100			200									
TOTAL	120200	702300	239500	288800	191600	656000	169300	694500	132600	751600	137800	591000	95700	587200	130500	347900	189500

LAGARES DE AZEITE NO CONCELHO DE PENAFIEL

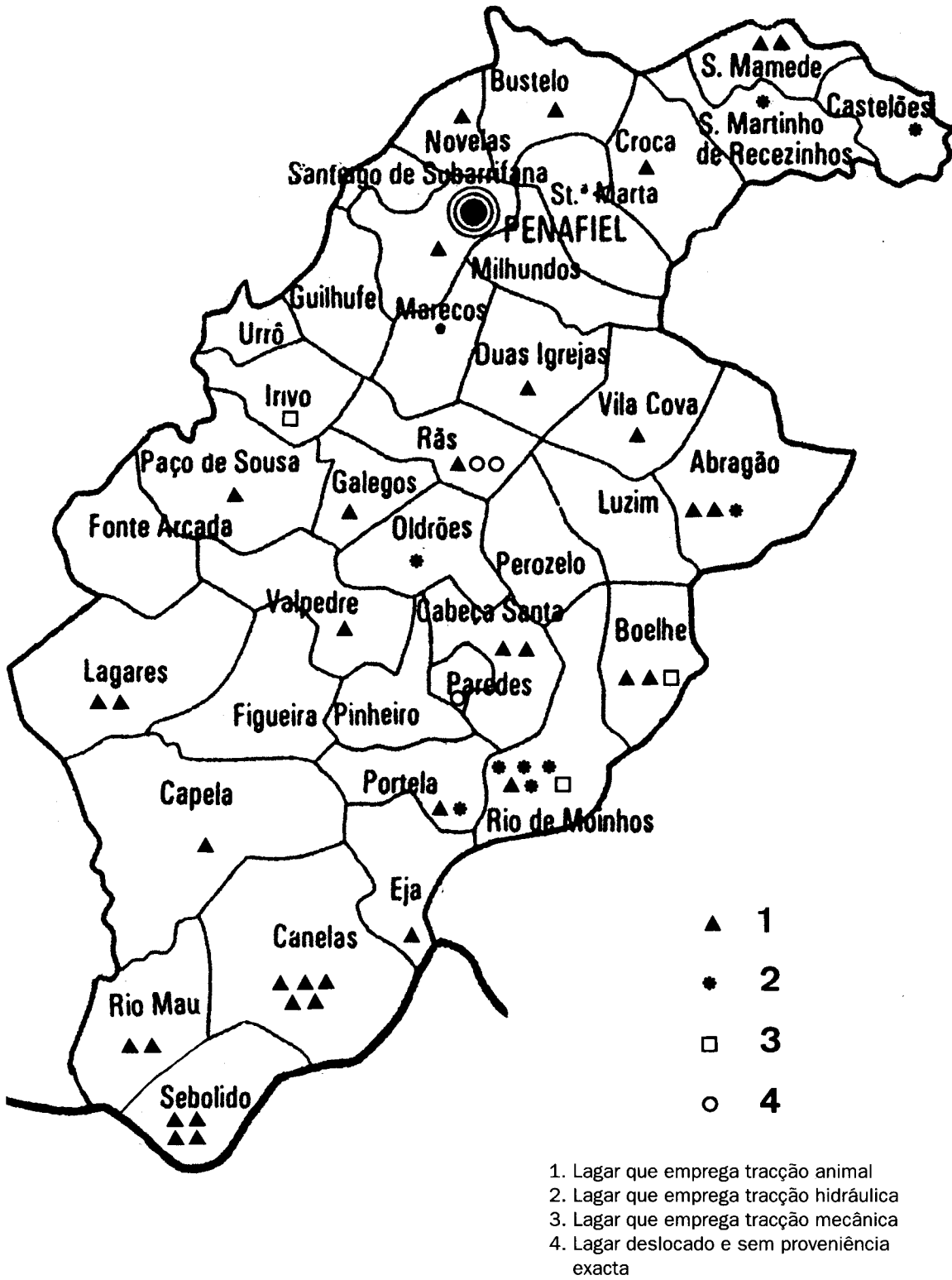
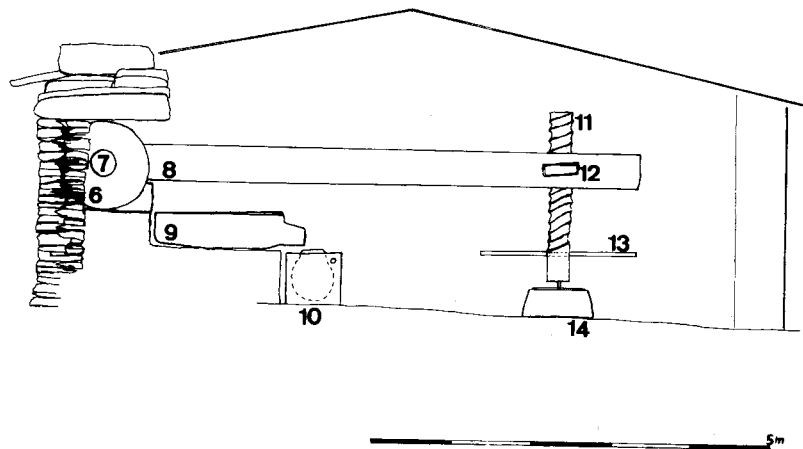
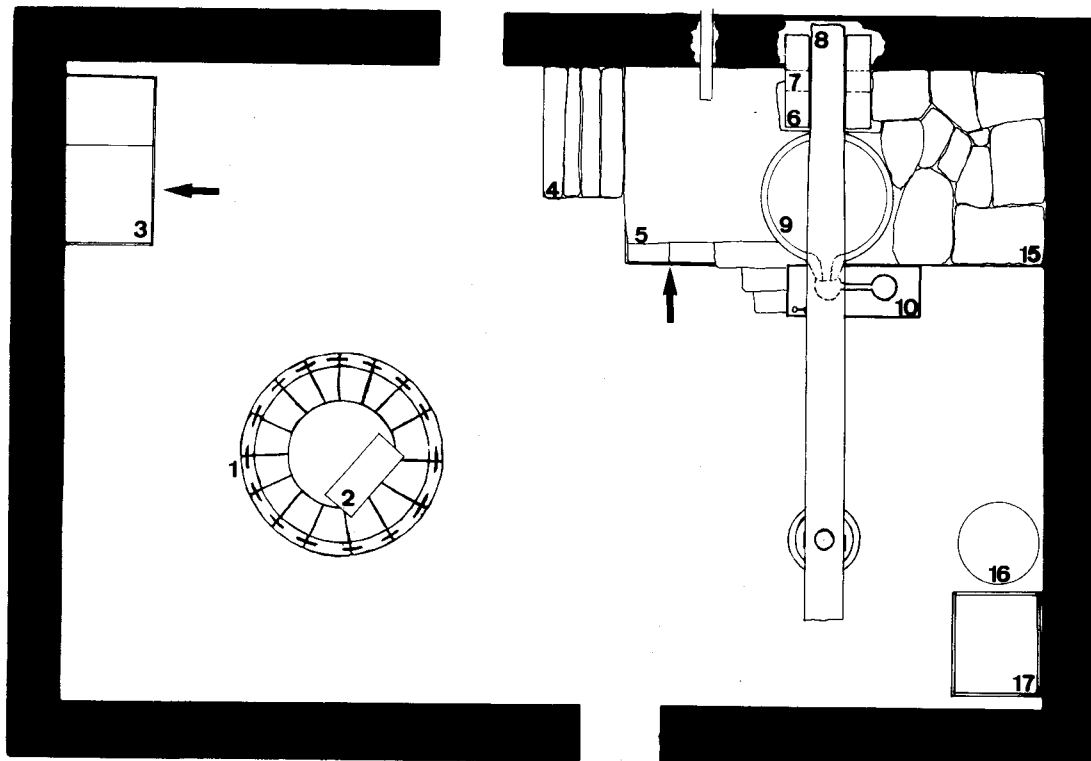


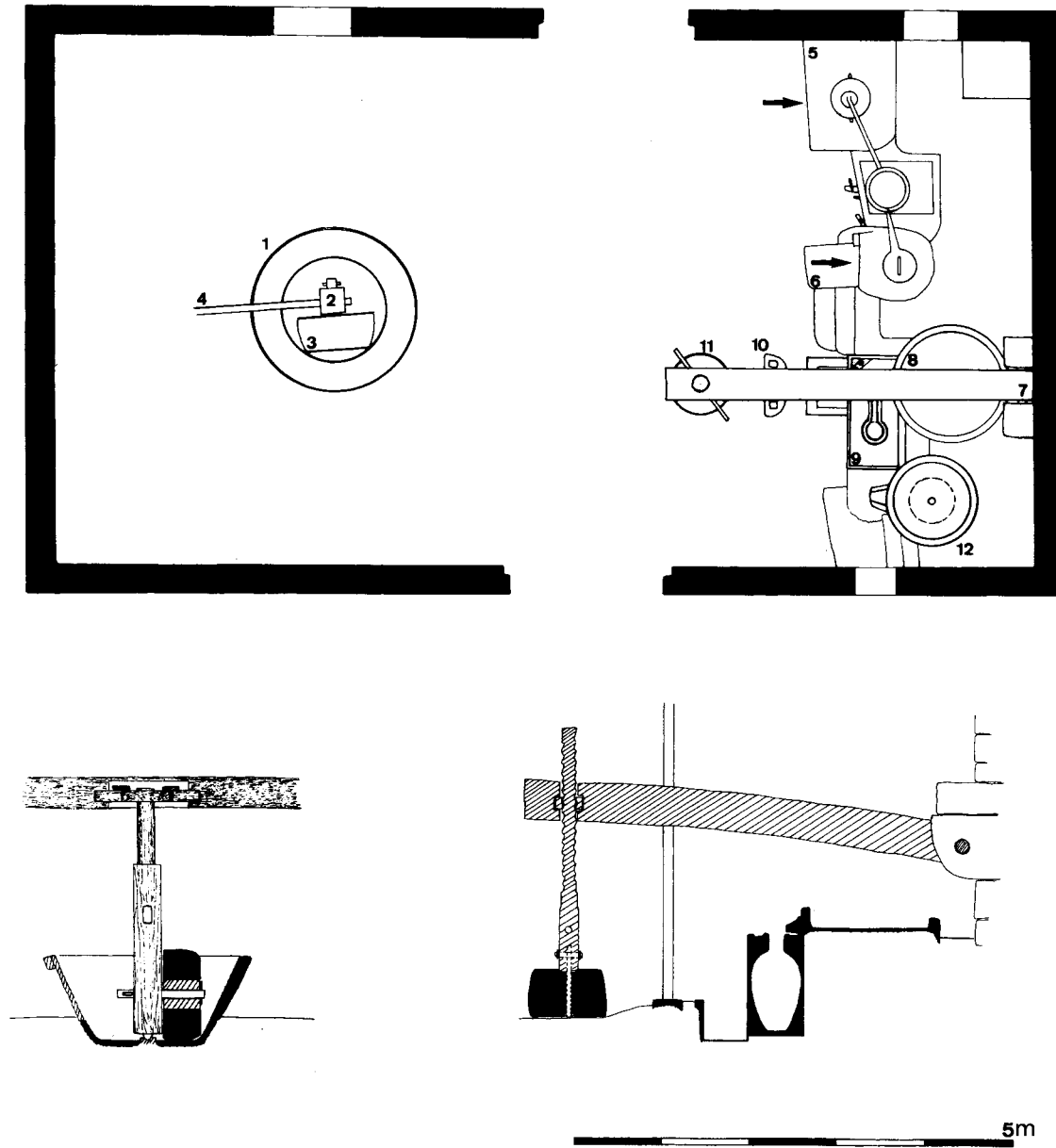
Fig. 1 – Lagares de azeite recenseados em 1996



- |              |             |              |
|--------------|-------------|--------------|
| 1. pio       | 7. ratoeiro | 13. tranca   |
| 2. mó        | 8. feixe    | 14. peso     |
| 3. alambique | 9. sertã    | 15. praça    |
| 4. tarimba   | 10. potes   | 16. prensa   |
| 5. caldeira  | 11. fuso    | 17. depósito |
| 6. virgens   | 12. concha  | de bagulho   |

Fig. 2 – Lagar de azeite da Casa de Sá, Sebolido, datado de 1864

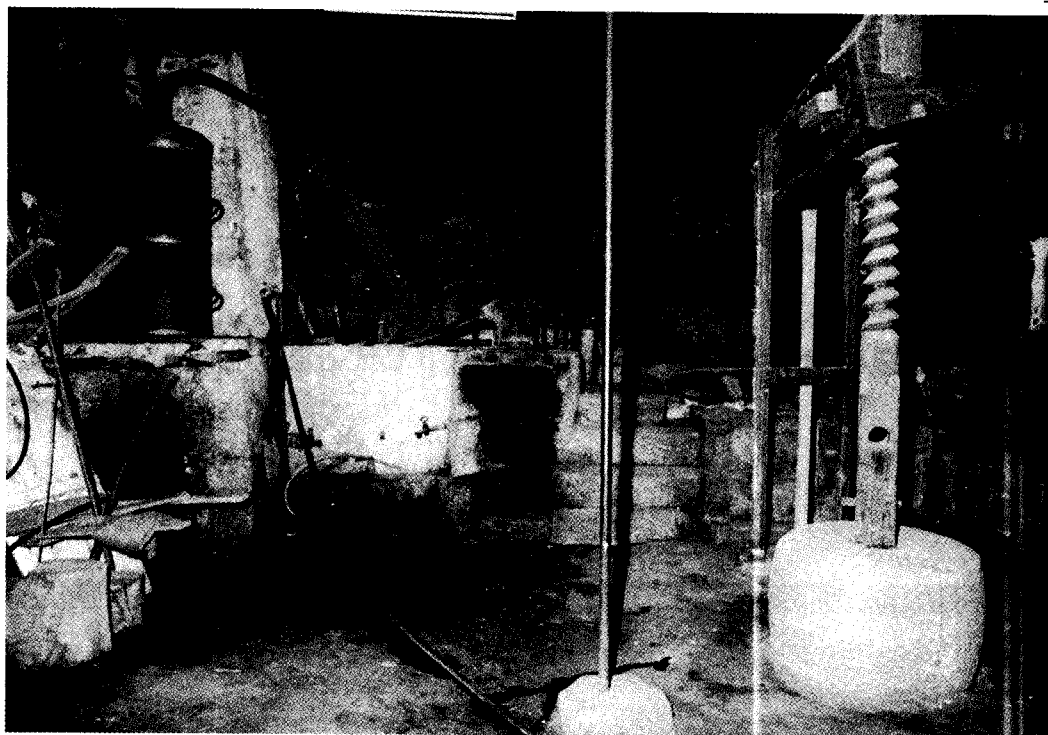
LAGARES DE AZEITE NO CONCELHO DE PENAFIEL



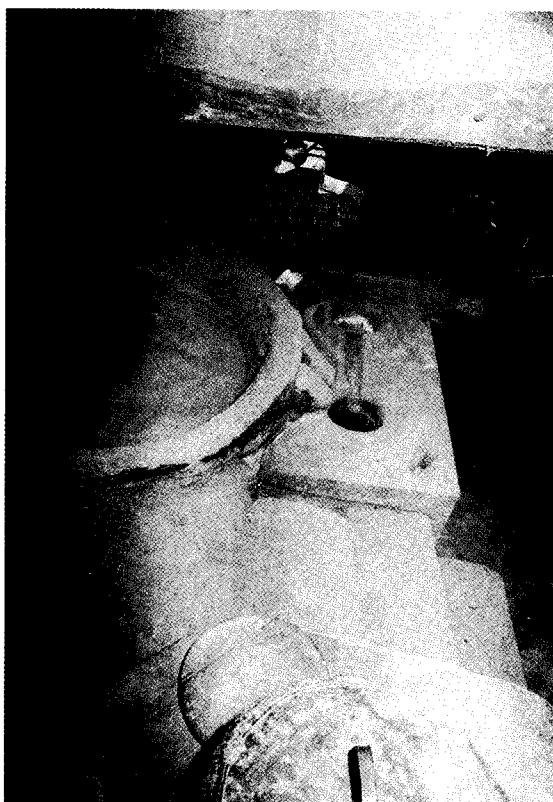
- |              |             |
|--------------|-------------|
| 1. pio       | 7. feixe    |
| 2. árvore    | 8. sertã    |
| 3. mó        | 9. potes    |
| 4. manjarra  | 10. virgens |
| 5. alambique | 11. peso    |
| 6. alambique | 12. prensa  |

Fig. 3 – Lagar de azeite do Castelo, Lagares, datado de 1924.

1



2



3

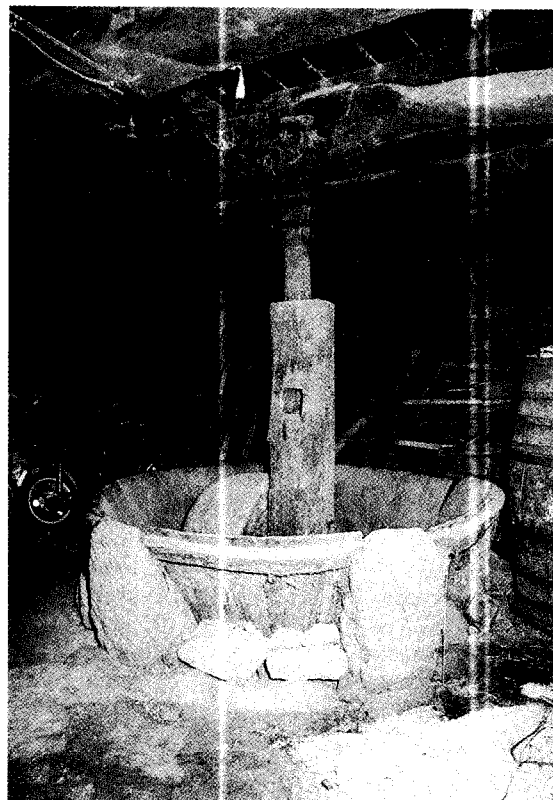


Fig. 4 – 1. Lagar de azeite do Castelo, Lagares, em 1997; 2. Pormenor da serrã e boca dos potes; 3. Pio em madeira e pedra, com uma galga.

LAGARES DE AZEITE NO CONCELHO DE PENAFIEL

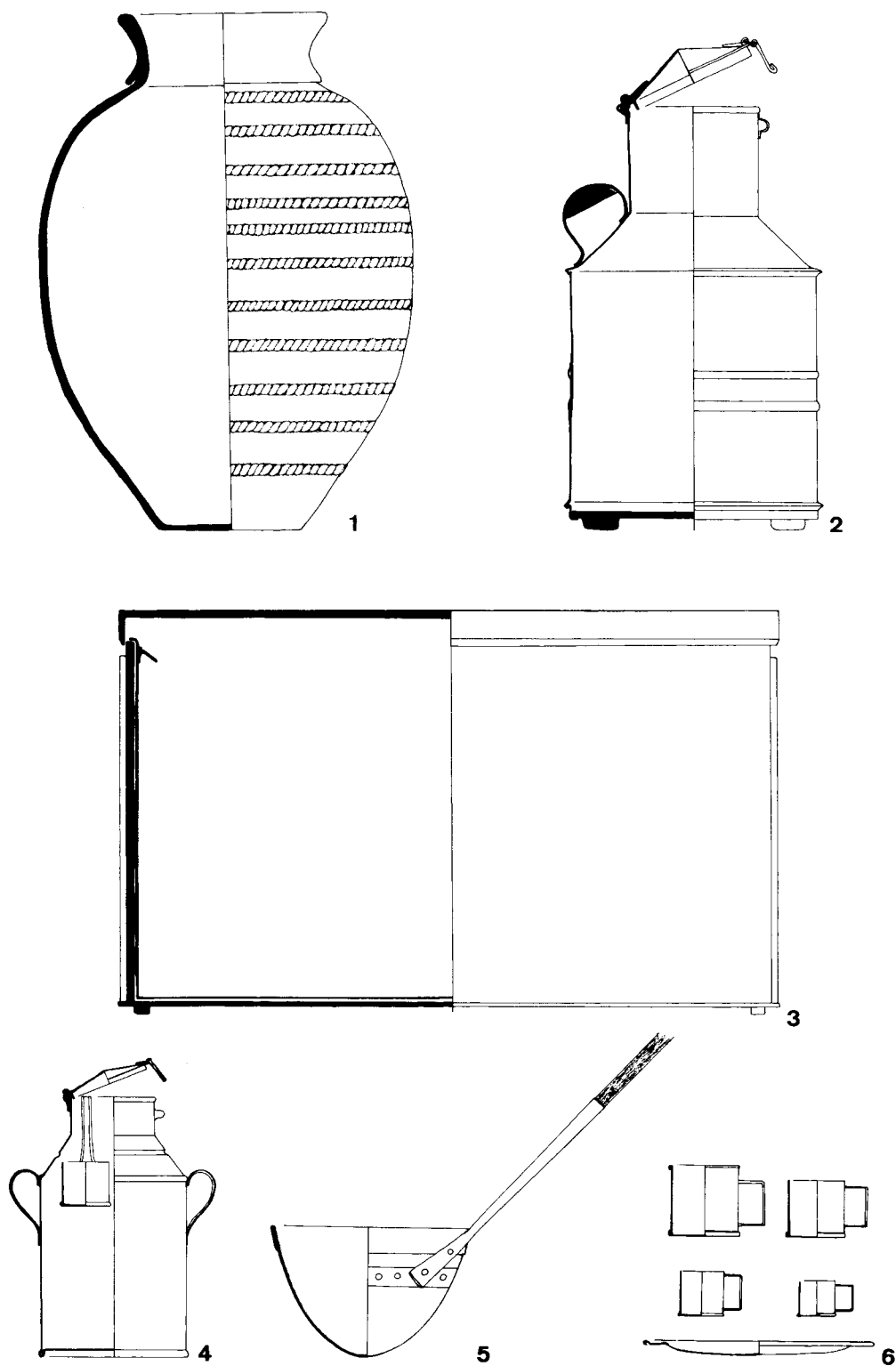


Fig. 5 – 1. Talha de guardar o azeite; 2. Lata para guardar e transportar o azeite; 3. Caixa de madeira, forrada internamente a folha, para guardar azeite; 4. Lata e colher de azeite para consumo diário; 5. Tacho utilizado no lagar; 6. Medidas normalizadas de litro, quartilho, meio quartilho e quarto, com prato para os escorridos (Esc. aprox. 1:10).

PORTUGALIA

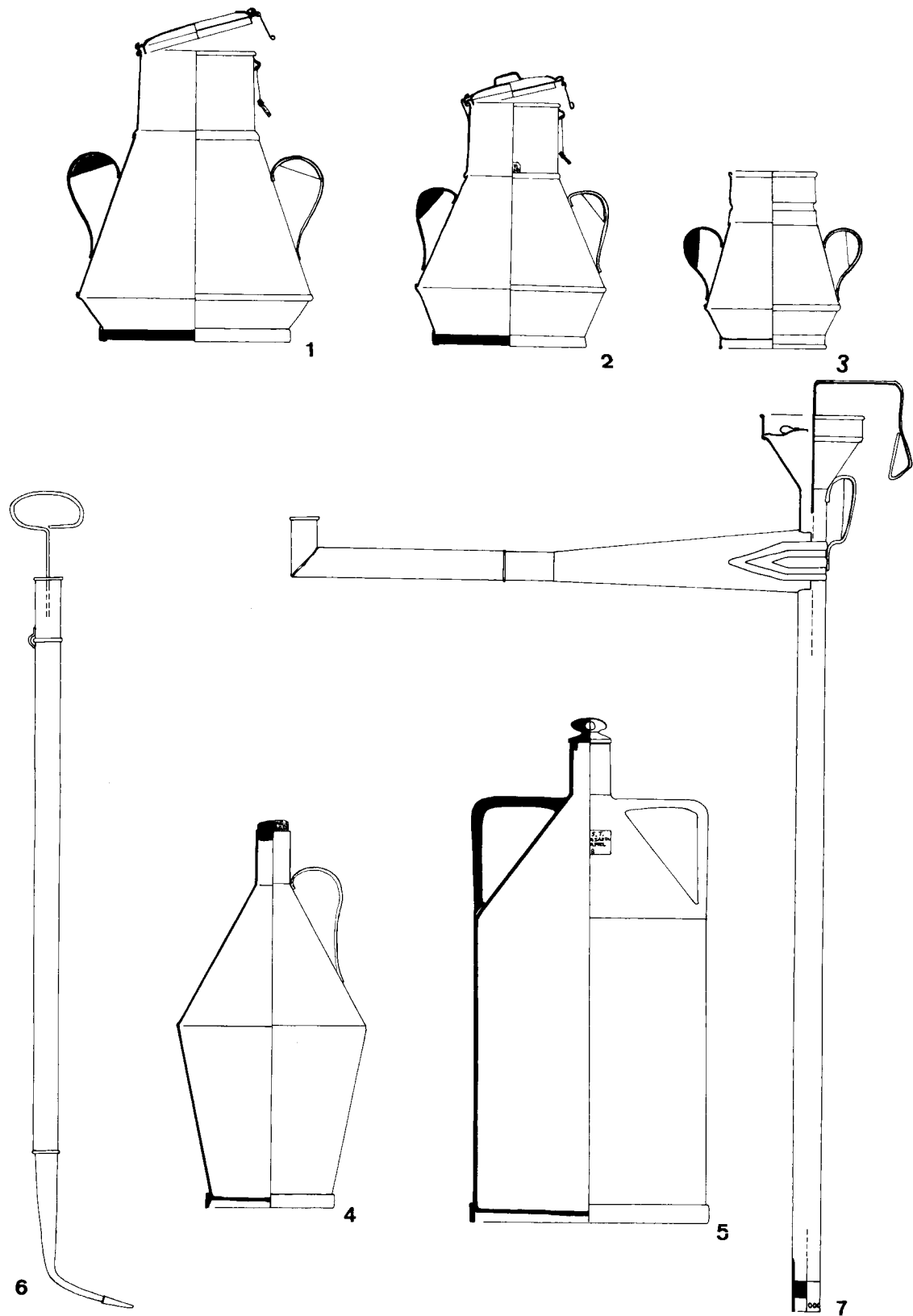
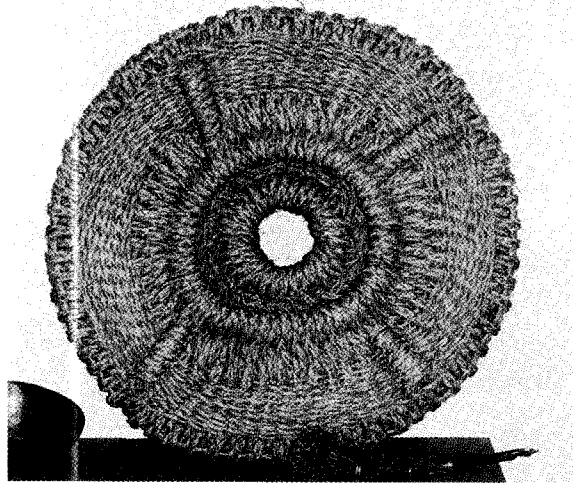


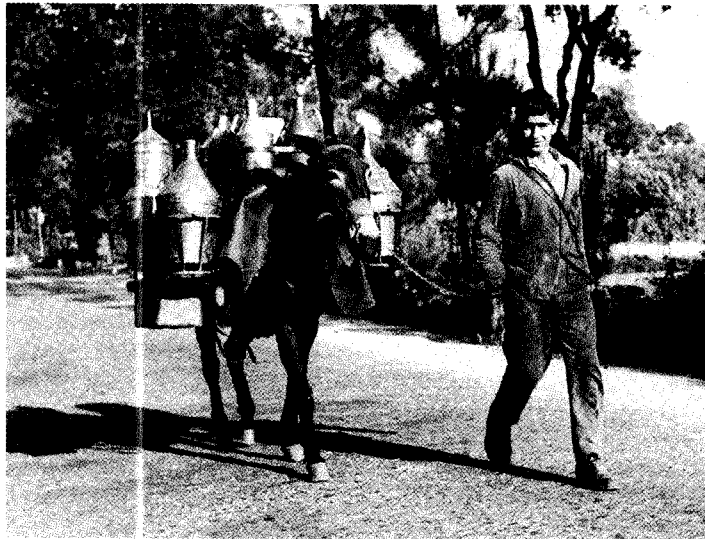
Fig. 6 – 1. Almude; 2. Canada; 3. 5 litros; 4. Bilha das cangalhas; 5. Bilha grande da carroça; 6. Bomba para retirar as borras; 7. Bomba de trasfegar o azeite (Esc. aprox. 1:10).



1



2



3

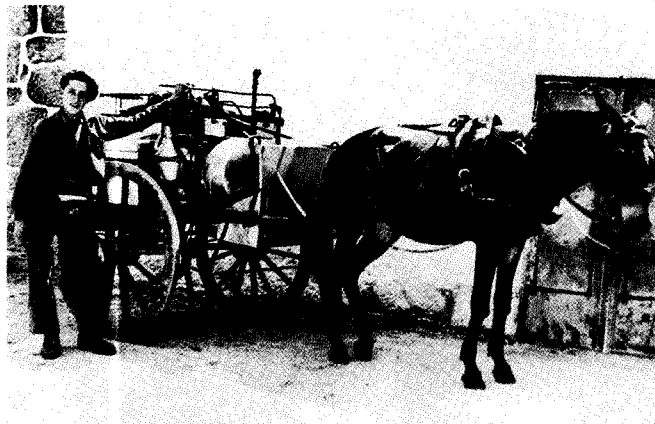


Fig. 7 – Seira para lagar de feixe; 2. O azeiteiro conduzindo a cavalgada carregada, 1963; 3. O azeiteiro de Cabeça Santa conduzindo a carga na carroça, anos cinquenta.

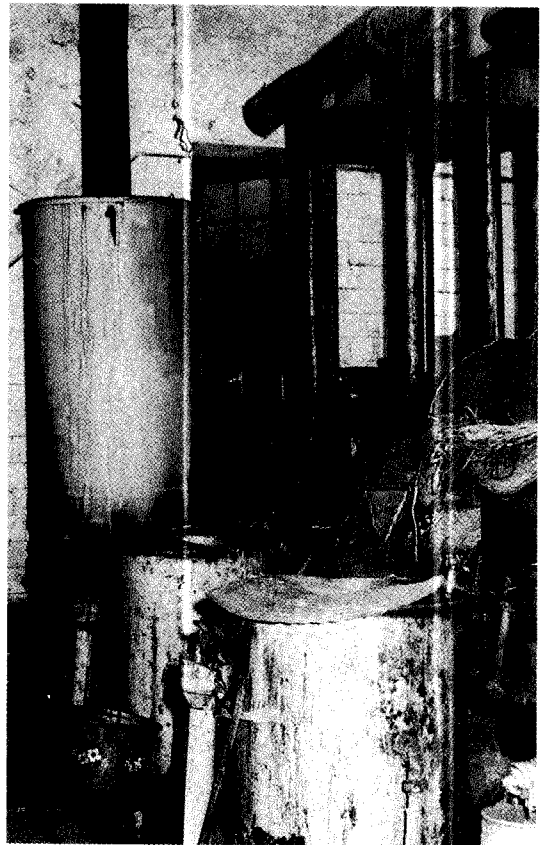
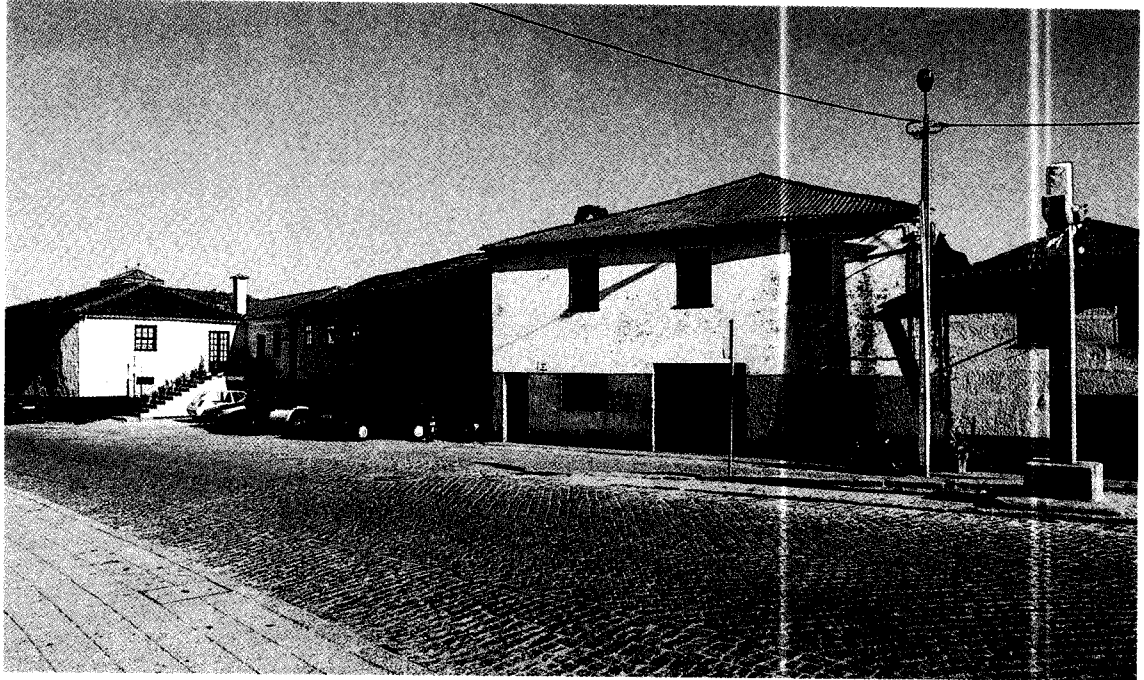


Fig. 8 – Lagar mecânico de azeite, em Cans, Rio de Moinhos