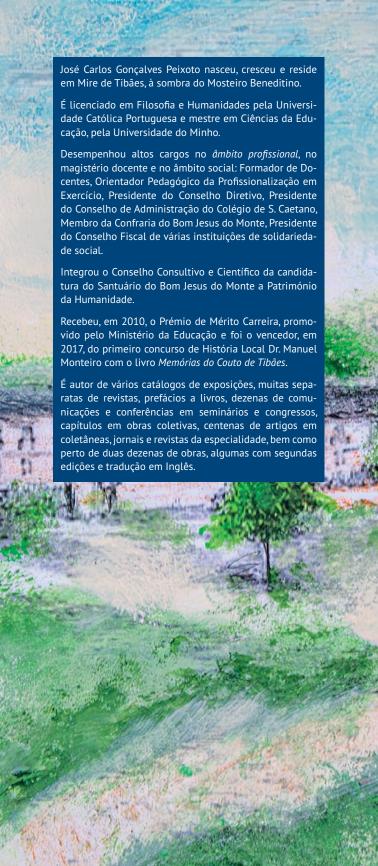


Ensaios para a









### AUTOR

José Carlos Gonçalves Peixoto

COORDENAÇÃO EDITORIAL Manuela Martins

COORDENAÇÃO DA COLEÇÃO DE ENSAIOS PARA A SUSTENTABILIDADE José Gomes Mendes

#### CAPA

Ilustração de Adriana Henriques

DESIGN e PAGINAÇÃO Tiago Rodrigues

IMPRESSÃO e ACABAMENTOS Graficamares, Lda.

EDIÇÃO UMinho Editora

LOCAL DE EDIÇÃO Braga 2024

DEPÓSITO LEGAL N.º 530677/24

ISBN 978-989-9074-30-9

ISBN DIGITAL 978-989-9074-31-6

DOI https://doi.org/10.21814/uminho.ed.154

Os conteúdos apresentados (textos e imagens) são da exclusiva responsabilidade dos respetivos autores.

© Autores / Universidade do Minho – Esta obra encontra-se sob a Licença Internacional Creative Commons: Atribuição 4.0.

# Da-porta-da-loja ao Mosteiro de Tibães

José Carlos Gonçalves Peixoto

	Índice de figuras	7
	Prefácio	<u>11</u>
	Introdução	<u>15</u>
1.	Um Legado Beneditino	<u>27</u>
1.1.	A Loja	<u>45</u>
1.2.	Caseiros	<u>51</u>
1.3.	Génese de um Nome	<u>63</u>
1.4.	No Rasto dos Beneditinos	<u>71</u>
1.5.	Extinção dos Dízimos	<u>83</u>
1.6.	Secularização e Alienação	<u>89</u>
1.7.	«Villa Teudilanes» e «Casales»	99
1.8.	«Casales» do Couto	<u>115</u>
1.9.	A Gestão Agrária	129
2.	O Domínio Fundiário	<u>149</u>
2.1.	O Couto da Estela	<u>155</u>
2.2.	Memórias das Propriedades	<u>161</u>
2.3.	A Cerca Conventual	<u>165</u>
2.4.	Quintas da Eira e da Ouriçosa	<u>175</u>
2.5.	Quinta e devesa do Anjo	<u>181</u>
2.6.	Barrosas e Amieira	<u>187</u>
2.7.	Quinta de Pedroso	<u>193</u>
2.8.	Quinta do Souto	<u>201</u>
2.9.	Quinta dos Padres do Pópulo	<u>217</u>
2.10.	Quinta de Mire e Casa da Renda	<u>223</u>
2.11.	Quinta da Veiga de Dentro	<u>229</u>

### 6 SUMÁRIO

2.12.	Quinta da Veiga de Fora	<u>233</u>
2.13.	Quinta do Rio - Quintalejo	<u>239</u>
2.14.	Domínio Moageiro	<u>245</u>
2.15.	Gestão da Água – Fonte de Vida	<u>257</u>
2.16.	Recursos Hídricos da Abadia	<u> 265</u>
3.	Caracterização e Tradição	<u>283</u>
3.	Caracterização e Tradição  Considerações Finais	283 297
3.	, ,	
3.	Considerações Finais	<u>297</u>

<b>Figura 1</b> Ilustração de Susa Monteiro, Braga 22 x 22, <i>Património de Braga Ilustrado</i> , 2018.	14
Figura 2 Pintura de Adriana Henriques.	22
Figura 3 Pintura de Adriana Henriques.	26
Figura 4 Frontispício de quatro livros na área da agricultura.	31
Figura 5 «Junta Nacional das Frutas», <i>Gazeta das Aldeias</i> , 1940.	33
Figura 6 «Lavoura do Norte», <i>llustração Portuguesa</i> , 30-7-1917.	36
Figura 7 Diário do Minho, 29-7-1924.	37
Figura 8 Diário do Minho, 30-7-1924.	37
Figura 9 Diário do Minho, 31-7-1924.	37
<b>Figura 10</b> Acção Social, 24-7-1924.	37
Figura 11 A Verdade, 31-7-1924.	37
Figura 12 A Capital, 26-7-1924.	37
<b>Figura 13</b> <i>2.º Congresso de Nacional de Pomologia</i> , realizado em Alcobaça em setembro de 1926.	38
Figura 14 Arquivo dos Trabalhos do 2.º Congresso Nacional de Pomologia.	38
<b>Figura 15</b> Boletim de Inscrição n.º 95/7.	39
Figura 16 «O jornaleiro minhoto», A Ilustração Portuguesa, 8-3-1920.	41
Figura 17 Casa e quinta da Boavista, propriedade de Manuel da Silva Fernandes.	44
Figura 18 In Jornal de Agricultura e Sciencias Correlativas, vol. IV, n.º 1, 1-7-1882.	48
Figura 19 Terreiro do Mosteiro, 2001.	50
Figura 20 <i>Vida Paroquial</i> , n.º 9, setembro de 1935.	55
Figura 21 Manuel Gomes, esposa e filhos, na cozinha do mosteiro, 1929.	58
Figura 22 Manuel Joaquim Gomes e esposa, pais da esposa do mestre Casais.	58
<b>Figura 23</b> Manuel Gomes (n.º 13), esposa (n.º 14), o proprietário da parte privada do mosteiro (comendador José António Vieira Marques, n.º 15). Foto datada de 1929.	59
Figura 24 Mapa de ocupação de propriedades na viragem dos séculos XX e XXI.	60
<b>Figura 25</b> A maçã-da-porta-da-loja.	62
Figura 26 Terreiro do Mosteiro, 2001.	70
<b>Figura 27</b> Cartografia dos coutos da região, mapa de Custódio José Vilas Boas, BN, 1798.	75
Figura 28 Antigo Mosteiro de São Bento da Saúde, depois Palácio das Cortes, AHP.	78
<b>Figura 29</b> «Principiousse este templo no anno do 1628. Acabousse no anno de 1661».	80
<b>Figura 30</b> «Fr. Vicente Rangel 2.ª ves geral anno 1661».	80
Figura 31 «Acabou este edeficio em o mês de outubro de 1661»	81

Figura 32 Janelão do templo.	82
Figura 33 Terreiro do Mosteiro, 2001.	88
<b>Figura 34</b> <i>O Constituinte</i> , de 13-10-1880.	93
Figura 35 A Opinião, 25-08-1901.	93
Figura 36 Placa na cela de Dom António Coelho em Samos, Galiza.	95
Figura 37 Dom António Coelho, in Vida Plena.	95
Figura 38 Pintura de Adriana Henriques.	98
Figura 39 Frontispício do livro de Kinsey.	102
Figura 40 Extrato de <i>Corografia Portuguesa</i> de A. C. da Costa.	102
<b>Figura 41</b> <i>O Vilaverdense</i> de 26-11-1961.	111
Figura 42 António Fernandes da Silva, esposa e filhos, 1969.	111
Figura 43 ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, L. 700, 1634.	114
Figura 44 ADB, CSB, Gavetas, n.º 1, Índice do Cartório, 1776.	122
<b>Figura 45</b> <i>Livro das Lutuosas</i> , n.º 408, 1618-1719.	122
Figura 46 Terreiro do Mosteiro, 2001.	128
<b>Figura 47</b> Memórias Paroquiais, 1758.	134
Figura 48 O carro de bois. Terreiro do Mosteiro, 2001.	136
<b>Figura 49</b> Localização das quintas da Cuturela e do Paço.	139
<b>Figura 50</b> Manuscrito «Casa da Despensa e da Adega», AMS, cx. 17, liv. 23, fl. 25.	141
<b>Figura 51</b> Vista Geral do Mosteiro.	144
<b>Figura 52</b> Vista Geral do Mosteiro.	145
<b>Figura 53</b> Ilustração Popular, n.º 26, 1867.	148
<b>Figura 54</b> Delimitação do Couto da Estela.	154
<b>Figura 55</b> Campo de Masseira em Estela.	157
<b>Figura 56</b> Campo de Masseira na Estela.	157
<b>Figura 57</b> Frontispício do <i>Livro das Alfayas</i> .	160
Figura 58 Mapa da Cerca Conventual.	164
<b>Figura 59</b> Porta e Calçada do Pevidal.	169
<b>Figura 60</b> Manuscrito «Horta», <i>Livro das Alfayas</i> .	172
<b>Figura 61</b> Localização da quinta da Eira.	174
<b>Figura 62</b> Casa e Sequeiro da quinta da Eira.	177
Figura 63 Portal da quinta da Ouriçosa, idêntico ao da quinta da Eira.	177
<b>Figura 64</b> Painel de azulejos à entrada da quinta do Anjo.	180
<b>Figura 65</b> Manuscrito referente à compra de telha para a quinta do Anjo.	182

Figura 66 Manuscrito descritivo da quinta do Anjo, AMS, cx. 17, liv. 23, fl. 55.	183
Figura 67 Anexo da quinta da Amieira.	186
Figura 68 Manuscrito descritivo da quinta da Amieira, AMS, cx. 17, liv. 23, fl. 54.	190
Figura 69 Quinta de Pedroso. Cruzeiro da Senhora da Guia em 1993.	192
Figura 70 Manuscrito sobre a compra da quinta de Pedroso, ADB, Liv. 697.	194
Figura 71 Vale de Pedroso.	196
Figura 72 Capela e Cruzeiro da Senhora da Guia.	197
Figura 73 Painel de azulejos da quinta de Tibães «Tibainhos», em S. Cosme do Vale.	200
Figura 74 Relação dos negociadores, portaria de 22 de abril de 1813.	204
Figura 75 Portal da quinta do Souto. «FJFC 1898 Q. do Souto».	205
Figura 76 O Povo Espozendense, 1-8-1897.	206
Figura 77 O Povo Espozendense, 12-9-1897.	206
Figura 78 O Commercio de Barcellos, 30-9-1894.	206
<b>Figura 79</b> <i>Acção Social</i> , 27-9-1923.	209
Figura 80 Acção Social, 3-1-1925.	209
Figura 81 Acção Social, 25-7-1924.	209
Figura 82 O Paquete Estrangeiro, 4-7-1826.	211
Figura 83 Mapa das estâncias termais, BN, 1908.	212
<b>Figura 84</b> Portal, Frente da Casa, Traseira da Casa, Chaminé da Casa da quinta do Souto.	214
Figura 85 Varandão da quinta do Souto.	215
Figura 86 Casa - Castelo da quinta das Matas.	216
<b>Figura 87</b> Manuscrito de acordo entre os padres do Pópulo e o mosteiro de Tibães, 1606.	218
Figura 88 Nicho e fonte da quinta de Mire.	222
Figura 89 Anúncio, O Commercio do Minho, 28-7-1894.	226
Figura 90 Portão da Casa da Renda.	226
Figura 91 Fachada da Casa da Comenda.	227
Figura 92 Fontenário da quinta da Veiga de Dentro.	228
Figura 93 Casa, gruta e caramanchão da quinta da Veiga de Dentro.	231
Figura 94 Casa da quinta da Veiga de Fora.	232
Figura 95 Famílias Faria Couto e Gomes Braga.	235
Figura 96 Frescos na sala de jantar da quinta da Veiga de Fora.	236
Figura 97 Dois pormenores da quinta da Veiga de Fora.	237
<b>Figura 98</b> Passeio de barco entre Padim da Graça e Cabanelas, <i>Illustração Catholica</i> , 13-6-1914	238

Figura 99 Manuscrito sobre a quinta do Rio extraído do Livro das Alfayas.	241
Figura 100 Três estruturas moageiras do couto de Tibães.	244
Figura 101 Manuscrito referente ao engenho de azeite, Livro das Alfayas.	247
Figura 102 Padieira do engenho de azeite datada de 1689 e mais dois vestígios.	249
Figura 103 Fonte do Passadiço ou do Cordeiro.	256
<b>Figura 104</b> Rios Cávado e Torto, <i>Mappa de Portugal antigo e moderno</i> , João B. de Castro, t. l, 1762.	262
Figura 105 Lago do mosteiro de Tibães.	264
Figura 106 Mapa geológico da região.	267
Figura 107 Mapa de localização das nascentes.	268
<b>Figura 108</b> Mina da Cabrita, exterior, 1727; Mina da Cabrita, aqueduto subterrâneo; Garrafão do aqueduto da levada da Mina da Cabrita.	270
<b>Figura 109</b> Localização da Mina da Preguiça; Entrada da Mina da Preguiça; Levada da mina da Preguiça.	270
<b>Figura 110</b> Entrada da mina de volfrâmio das Aveleiras; Outra entrada da mina de volfrâmio das Aveleiras; Interior da mina das Aveleiras.	271
Figura 111 Entrada da mina de água das Aveleiras e levada ao lado direito.	271
<b>Figura 112</b> Mina de São Bento; e Moinho de água / Engenho de azeite no prado do Passal.	273
Figura 113 Mina da Calçada do Pevidal.	274
Figura 114 Mapa de localização das fontes.	274
Figura 115 Fonte do Bicho ou da Enfermaria.	278
Figura 116 Aqueduto nas proximidades do lago.	280
Figura 117 Conduta aérea junto da fonte do Galo.	280
Figura 118 Pintura de Adriana Henriques.	282
Figura 119 Pomar de maçãs-da-porta-da-loja da quinta do Souto.	285
Figura 120 O Povo Espozendense, 7-10-1894.	292
Figura 121 Notícias de Barcelos, 4-7-1940.	292

Vem de longe o consumo de maçãs no território peninsular. Se fizermos um *zapping* pela muita bibliografia sobre a história agrícola e alimentar portuguesa e europeia, desde a Idade Média até à atualidade, vamos sempre encontrar a maçã. Já está, inclusive, presente na civilização romana e vai continuar a fazer as delícias de quem se aventurar nesta região ocidental da Europa.

Os Beneditinos, na definição de uma dieta alimentar, preveem, já, desde a regra de São Bento, no século V, o consumo de fruta. E que fruta? Fruta da época, diremos nós. Todavia, entre todas as frutas, as maçãs e as peras eram, em tempos passados, as únicas que se conservavam frescas durante mais tempo e, por isso, constituíam uma garantia alimentar duradoura, especialmente na estação do inverno. Entretanto comiam-se também os frutos secos (nozes, amêndoas, avelãs, pinhões) e os frutos de verão que era possível secar, tais como os figos, as ameixas, as uvas e algumas variedades de pêssegos, e até, maçãs e peras, especialmente as de tamanho mais pequeno. Nos campos, entretanto, também frutificavam os citrinos, trazidos pelos Árabes no século VIII, que se distribuíam entre limões, limas, cidras, laranjas e azamboas, todos de sabor azedo e, por isso, pouco apetecíveis para consumir em fresco. Só depois do século XVI é que os portugueses trazem do Oriente as variedades doces que lentamente vão entrando nos hábitos alimentares, particularmente laranjas e limões doces. A mesa monástica continuará assim, por muitos séculos, durante o outono e o inverno, a deliciar-se com maçãs e pêras, até que a primavera traga as cerejas e os morangos, estes com um consumo mais frequente a partir do século XVIII, aquelas mais habituais desde tempos antigos e sempre muito apetecíveis e desejadas.

Assim o dizem os documentos dos séculos XVI, XVII e XVIII, que as diferentes comunidades beneditinas da Congregação de São Bento, instaladas no norte do país, foram deixando nos seus arquivos. Primeiro, ao olharmos os campos da região, organizados em casais, observamos a plantação de inúmeras variedades de árvores de fruto com destaque para as macieiras, figueiras, pereiras, ameixieiras, laranjeiras e cerejeiras. Verificamos, também, que em 1628 os monges beneditinos, nas suas Constituições Monásticas, e de acordo com a regra de São Bento, determinaram o consumo genérico de fruta e, mais especificamente, nos dias de jejum do Advento e da Quaresma, o consumo de nozes, figos secos e maçãs, a guarnecer o peixe quotidiano. Ditame este que vai continuar a reafirmar-se nas decisões capitulares do século seguinte.

As crescentes necessidades alimentares das novas comunidades monásticas, especialmente depois de 1567 com a criação da Congregação de São Bento, vão originar uma reorganização do seu património fundiário que permitirá um aumento da produção agrícola. Começa, então, um rigoroso registo das propriedades de que eram detentores, dispersas pela região sob a forma de casais, preferencialmente arrendados em contratos de três vidas. Verifica-se, também, um redimensionamento das cercas monásticas, agora mais extensas e com novos muros, e, finalmente, a aquisição de quintas de administração direta. Aí vão promover a sua própria soberania alimentar com o incremento da produção de azeite, cereais, vinho, legumes e fruta. Igualmente se observa a sementeira de prados, onde abundava o azevém e a serradela, para alimentar os animais que quotidianamente eram abatidos para sustento de monges e criados (vacas, carneiros, porcos, coelhos, galinhas e perus).

Como nos vai revelando José Carlos Gonçalves Peixoto são várias as quintas que o Mosteiro de Tibães vai adquirir, todas na área do Couto de Tibães. Quer aí quer na Cerca monástica, vão aumentar significativamente a plantação de fruteiras, com especial destaque para macieiras e pereiras. Conscientes e conhecedores das novas técnicas de propagação e fertilização, vão escolher as melhores variedades que lhes garantam uma maior produção aplicando os novos conhecimentos, que lhes chegam da Europa Central através dos livros que vão adquirindo. São os monges agrónomos que seguindo os princípios de São Bento continuam o lema do *ora et labora*. Esta prática vai-se observando nos *livros de gasto* do mosteiro de Tibães, pela troca de enxertos com os outros mosteiros da Ordem, e por algumas descrições registadas nos relatórios apresentados em capítulo trienalmente.

O incremento de produção de fruta vai ser visível na construção da *casa da fruta*, pela primeira vez referida no relatório trienal de 1764-1767. Aí se guardavam em estantes de madeira, e acondicionadas em palha, as maçãs e as peras que se iam comendo ao longo do outono e inverno. Esta *casa da fruta* estaria nas proximidades da cozinha, logo a seguir ao forno, numa linha de lojas que se sucediam, no sentido Poente, até à adega, com portas viradas a Norte, ao terreiro das adegas, e gateiras viradas a Sul, em direção ao campo das hortas.

Entre as variedades de maçãs, até ao momento pouca informação colhemos sobre os nomes que lhes eram atribuídos. *Malápio* e *Martingil* são as únicas referências. Esta última, de conservação longa, chegando a comprar-se em maio para a festa do capítulo geral, parece ter sido uma das preferidas

dos beneditinos. Registam-se, ao longo dos séculos XVII e XVIII, aquisições de quantidades apreciáveis destas maçãs, não só por parte de Tibães, mas também por outros cenóbios da mesma Ordem. Todavia, outras variedades os monges deveriam ter plantado nos seus pomares e, como é obvio, ter dado preferência àquelas que melhor se conservavam durante a estação fria, garantindo, assim, o fornecimento quotidiano do refeitório, em especial no Advento e na Quaresma, como já observámos.

José Carlos Gonçalves Peixoto, através deste estudo, vem agora propor a hipótese de que a variedade da *porta-da-loja*, que, tal como a *martingil*, também é uma maçã de longa conservação, possa ter sido uma dessas variedades que aqui se desenvolveu. Aventa ainda, com base em testemunhos orais e na história da sua própria família, que, depois da extinção do Mosteiro, os caseiros que, entretanto, começaram a granjear a Cerca e as quintas anexas, teriam sido os responsáveis pela disseminação desta variedade por todo o território do antigo Couto. E terão também sido eles a atribuir-lhe este nome, por estarem, talvez, guardadas nas imediações da porta da loja. E, mais uma vez, regressamos à *casa da fruta* do Mosteiro de Tibães e às *lojas* das casas populares da região, onde se guardava tudo o que se conseguia colher desde o vinho às cebolas, aos figos secos, aos cereais e, claro, às macãs.

O III Congresso Agrícola Nacional de Braga, realizado em 1924, é um ponto de partida. Até agora a principal fonte documental que ajuda a sustentar esta hipótese. Poderá ser também um ponto de chegada...

Mosteiro de Tibães, 10 de janeiro de 2024 Anabela Ramos, Património Cultural, I.P.



**Figura 1** Ilustração de Susa Monteiro, Braga 22 x 22, *Património de Braga Ilustrado*, 2018.

### Introdução

A presente publicação, *Da-Porta-da-Loja ao Mosteiro de Tibães*, resulta de um convite da Fundação Mestre Casais que assumiu como lema, a promoção da sustentabilidade humana e ambiental, através do desenvolvimento e partilha de conhecimento num processo ininterrupto de elevação da sabedoria humana e silenciosa, habilitando a sociedade a enfrentar os desafios globais.

Esta temática da economia verde e da sustentabilidade é absolutamente crucial, está na ordem do dia e nas principais agendas das instituições e empresas preocupadas com as alterações climáticas. Foi abraçada pela fundação como inovação e transformação cultural em homenagem a um grande empresário.

A sugestão de publicar esta obra destaca a importância da fruição cultural ao propiciar uma consciência da pertença a uma pequena comunidade rural do Baixo Minho com uma vasta e rica história, repescando memórias, emoções e oportunidades desafiadoras que unem lugares e pessoas. Deve-se, igualmente, à iniciativa da família Casais e do engenheiro Manuel da Silva Fernandes congregar e concretizar esta ideia, uma grande força quando é funcional e articulada.

Sem rodeios, desvendamos que a variedade da «maçã-da-porta-da-loja» é uma herança beneditina, produzida num dos poios, ou socalcos da cerca conventual e, posteriormente, difundida pelas quintas da região. Esta dádiva é mais do que uma memória histórica e cronológica, é uma tomada de consciência qualitativa na busca de uma identidade, de legados sociais, morais e económicos, pois sempre respeitamos a transmissão de testemunhos. Assim partimos de dois pressupostos: ponto um, António Fernandes da Silva, Mestre Casais, desempenhou um papel preponderante na preservação, produção e desenvolvimento da variedade da maçã-da-porta-da-loja; ponto dois, a família deste empresário, no que concerne aos antepassados da esposa, foi o elo de continuidade e de ligação temporal à comunidade e ao cenóbio beneditino de Tibães ao perpetuar a tradição e o legado dos antepassados como símbolo identitário da aldeia.

A génese da ruralidade e os seus códigos ancestrais são um fascínio para o historiador e uma fonte de inspiração. Procuramos seguir em conformidade com os factos, a realidade e a autenticidade. As fontes são fidedignas, genuínas e confiáveis. Não ficcionamos o conteúdo, mas a partir dos acervos e documentos existentes, por vezes escassos, deduzimos através da lógica e do racional, elementos do real, sem nunca estacionar perante as dificuldades. Construímos, por isso, conhecimento dentro do contexto possível de uma determinada época. A partir daqui, esquematizamos, traçamos um caminho para alcançar algo, na expetativa de que seria difícil acontecer e que nos levasse até onde outros não foram. Ao empreender esta viagem, na boa companhia da maçã-da-porta-da-loja, perdemo-nos, de vez em quando, no caminho tão sinuoso, mas sempre determinados na rota, apreciando as surpresas, os aromas, os sabores e deixando fluir uma plenitude de emoções e vivências. A esperança é algo de abstrato, mas, para um historiador, é uma virtude que ajuda a descobrir fontes e enfrentar desafios.

Filosofias à parte, procuramos rasgar um terreno algo de novo: descobrir o tal elo de ligação da maçã da porta da loja ao legado monástico de Tibães. Foi uma prova de resiliência e transposição de barreiras. Não ficamos pelo eufemismo «presumir», nem pelo «plausível». Apresentamos documentos que confirmam e estabelecem a conexão originária da maçã ao mosteiro. Sabemos que é uma pequena «faísca», mas que iluminou a noite, as trevas e outros tantos nomes e ecos da história. A maçã é um mote, um convite simples, único e centenário para nos transportar para outras épocas. É um fruto com características sensoriais bem saborosas e únicas, que nos vem alimentando o corpo e suavizando o espírito ao longo de milhares de anos, quiçá um dos frutos mais icónicos do mundo, adequado para o fabrico de outros subprodutos transformados e derivados.

Também a investigação histórica, quando frutífera, tem uma atmosfera muito especial.

A maçã (*malus domestica*, *pyrus malus*) tem uma história ancestral, fruto incontornável de uma cultura bem antiga, enraizada e que acompanha o homem desde o seu aparecimento, espalhando-se pelos diversos cantos da orbe através das migrações.

Consultando a Bíblia encontramos as razões da simbologia da maçã, no Jardim do Paraíso, com significado de pecado e de mal, sendo associada ao fruto proibido. Na religião cristã, a maçã passou a ser a principal representação da transgressão de Adão e Eva no jardim do Éden, associando-a ao pecado original. O conceito bíblico de Éden serviu de matriz, evocação, mesmo que imperfeito, ao paraíso na terra. Por sua vez, a maçã foi o fruto que, desde tempos imemoriais, levantou questões morais, pelo facto de Adão não resistir a «trincar» o aprazível produto da terra. Pelos séculos fora, quantas «trincadelas» e quantas maçãs «desencaminhadoras» tropeçaram no nosso caminho!

Sentado, sem nada dizer, escrevo, com alguns rascunhos à minha frente e, na mão esquerda, uma maçã-da-porta-da-loja. Vem à mente a maçã trincada por Adão, com uma diferença, na mão a real, no cérebro a ficcionada. Da primeira, tiro partido do sabor, do cheiro, do toque, da visão e outras qualidades da mesma quejanda «quid genitu». Da segunda, ninguém a viu, segundo reza a lenda. Também me lembro do conselho de Miguel Torga: «Não faças como o Adão e como a Eva, uns brutos que comeram maçãs, mas do pomar de Deus»¹.

<sup>1</sup> Poema Geórgica, Diário V, Coimbra, 1974, 3.ª ed.

Os próprios beneditinos reconheciam a «abundância de frutos, com que a árvore fecunda se veste»². Também o Evangelho segundo São Mateus (7, 15-20), explicita: «Pelos frutos os conhecereis. Poderão colher-se uvas dos espinheiros ou figos dos cardos? Assim, toda a árvore boa dá bons frutos e toda a árvore má dá maus frutos».

Se admitirmos que Adão e Eva existiram e que o fruto proibido do paraíso foi a maçã, esta de selvagem, cobiçada e atraente, por novos processos, cruzamentos, dispersão de sementes e técnicas, transformou-se numa fruta popular. A culpa não foi da maçã, apesar de tantas barreiras morais e correntes filosóficas. Se Adão cedeu à tentação de provar o fruto proibido, essa escolha foi um teste ao homem e não ao fruto. A curiosidade é experimentação, conhecimento, liberdade, felicidade. Somos livres quando dominamos a própria vontade, o desejo imediato e gerimos as tentações. Ceder à tentação pode ser saudável e agradável.

Pelo exposto, a maçã está ligada à infernal tentação de Eva. É o Carpo da Tentação. E por que não o mais belo, formoso e delicado pomo de todos os frutos da terra, o mais agradável à vista, de suave odor e deleitável sabor. Curiosamente, quanto mais interage com os raios de sol, mais formosa é a sua cor.

Recordamos que a autora da capa deste livro, no dia 6 de janeiro de 2018, inaugurou um projeto artístico intitulado «Luz, Cor e Maçã», na Biblioteca Lúcio Craveiro da Silva, para o qual elaboramos o texto de sala, sem conjeturar que um dia seríamos o autor de uma publicação onde, então, abordaríamos o tema da tentação da maçã: «revela-se na paixão pela estética, no amor pela arte, na confidência dos enredos, sem acreditar na maçã como fruto proibido, como pecado original, mas como um carismático fruto do jardim deste universo. Na exegese da sua obra sobressai que Adriana Henriques não cedeu à tentação da serpente, não cedeu ao facilitismo, antes, pelo contrário, deu-nos a maçã para ser saboreada, usufruída, neste paraíso terrestre, como diz o *Cântico dos Cânticos*: fortaleceu-me com maçãs, porque estou enferma de amor». Ou seja, o pomo vedado «pomum vetitum» que Deus proibiu a Adão no paraíso terreal, com gretas que, segundo a opinião de Raphael Bluteau, são sinais das mordeduras dos nossos primeiros pais.

A macieira está associada ao amor, pese embora a maçã seja o pomo da indução para o mal. Quantas rainhas e imperatrizes foram esculpidas com pomos entre as mãos! Diz o provérbio «Malis ferire - ferir com maçãs é magoar com amor».

<sup>2</sup> Frei Leão de S. Tomás, Benedictina Lusitana, INCM, tomo I, 1974, p. XV, nota 26.

Também nós, como carpófilos, entramos, voluntariamente, nessa tentação da maçã, como objeto de estudo histórico, dando origem à presente publicação. Em última instância, como investigadores, não passamos de serventes dessa tentação.

Enquanto alguns veem na mitologia romana a Vénus (na mitologia grega tinha o cognome de Afrodite) representada com uma maçã na mão direita, outros ficam encantados com o banquete promovido por Zeus (o supremo mandatário dos deuses que habitavam o Olimpo), onde a maçã seria atribuída à mais formosa. Foram três deusas a reivindicar a maçã: Hera, Atena e Afrodite. Coube a Páris, um mortal de Troia, galardoar a deusa com tal prémio. Daí a origem da expressão: «o pomo da discórdia». Por tudo isso, não será de estranhar que o tema da maçã, como provocação, seja largamente abordado no âmbito da mitologia³. Em último recurso, a maçã é a rainha que estende as raízes e ergue os braços à mitologia existencialista.

Já na era moderna e contemporânea, a maçã tem sido associada à revolucionária teoria da Lei da Gravitação Universal desenvolvida por Isaac Newton, em 1687. No domínio da ciência, a maçã é o símbolo da criatividade.

A este propósito, estamos sucumbidos por um mundo de narrativas.

Conta-se que nas proximidades de um hotel, e debaixo de uma macieira, encontravam-se seis pessoas, um sábio, um comerciante, um frutívoro, um apaixonado, um advogado e uma jovem. Uma rajada de vento fez cair seis maçãs. Que aconteceu de seguida? O sábio fez longas considerações sobre a lei da gravidade, o comerciante guardou-a e posteriormente vendeu-a, o frutívoro comeu-a, o advogado colocou um processo sobre perdas e danos, a donzela ofereceu a maçã ao dono do hotel, que acabou por casar com ela.

A cultura popular não passou ao lado do fenómeno do cardo da tentação<sup>4</sup>: «A maçã na macieira / Não se quer enxovalhada; / É como a moça solteira / Que deseja ser casada».

<sup>3</sup> Hector Olivos, A Maçã da Discórdia, Atlântico Press, 2020; José Luiz de Caldas, A Maçã do Pecado, Companhia Portuguesa Editora; Golo Jacobsen, Maçãs do Paraíso, Circulo de Leitores, 1963; Natália Correia, As Maçãs de Orestes, Dom Quixote, 1970; Eudora Welty, As Maçãs Douradas, Antígona, 2013; Luís Novo, Maçã Madura: Narrativas Salteadas, Mariposa Azul, 2021; Nicolas Capo et al., A Cura pela Maçã, Editorial Natura, 1948; Yvete Centeno, Era uma vez uma Maçã, Plátano ed., 1982; Adelino Peres Rodrigues, As Maçãs de Adão, Verbo ed., 1961; Jorge Sintes Pros, As Maçãs e a Saúde, Presença, 1980.

<sup>4</sup> In Revista do Minho, n.º 2, de 1 de maio de 1896.

Rebuscando referências no *Cancioneiro Popular Português*, de Leite Vasconcelos<sup>5</sup>, a maçã destaca-se: «é a sexta fruta mais mencionada, marcando presença de norte a sul, inclusive nas Ilhas. Refere-se a variedade camoesa. Gosta-se da maçã corada. No verão oferecem-se maçãs assadas ao amado. Tem simbologia religiosa e presta-se a metáforas amorosas. Maçã picada pelo rouxinol perde a beleza; o seu perfume pode dissipar-se na cama de quem se ama. A maçã verde no ramo é um futuro amor; esmorece na apetência a que se deixa abanar. A macieira racha-se em pequenos cavacos, como os beijos racham os namorados». Nesse levantamento destacam-se expressões como: «como o sol cora a maçã (...) assim a posse amadurece o amor»; «a origem dessa vermelhidão resulta um mistério»; «o seu cheiro pode ficar perdido na cama de quem se ama»; «oferecem-se maçãs assadas ao amor no verão»; «a verdura da maçã é como um namorado ainda verde»; «a amada colhida no Outono já tem dono».

Também a literatura usou a maçã como símbolo do amor, tal acontece nas histórias de Guilherme Tell, da *Branca de Neve* e do *Feiticeiro de Oz*. Até Shakespeare faz menção às maçãs selvagens em algumas das suas peças: «Sonho de uma noite de verão - Midsummer Night's Dream» e o «Trabalho do amor está perdido - Love's Labour Lost». Recentemente todos podem confirmar a mordida na maçã nos dispositivos da Apple, símbolo do iPhone. Entre nós a escritora bracarense Maria Ondina Braga retrata, delicadamente, este fruto: «Coma. São porta da loja. De tão espontâneo, o seu gesto era quase imperativo. A fruta vinha embrulhada em guardanapos e papel»<sup>6</sup>. Também a pintura eternizou este fruto, basta alguns exemplos: Jardim das Delícias Terrenas de Hieronymus Bosch<sup>7</sup>, Cesto de Maçãs de Paul Cézanne<sup>8</sup>, O filho do Homem de René Magritte<sup>9</sup>, e as «naturezas mortas» de Gustave Courbert e Paul Gauquin.

Reconhecemos que a Península Ibérica sofreu muitas invasões, foi povoada por povos e culturas muito diferentes, recebeu influências, inclusive de várias ordens religiosas que desempenharam um papel importante na difusão das ideias, mas também de técnicas e produtos.

<sup>5</sup> In Rodrigo Coelho dos Santos, *Alimentação no cancioneiro popular Português coligido por J. Leite Vasconcellos*, julho de 2021, ps. 82, 310, 311.

<sup>6</sup> A Revolta das Palavras, Lisboa, Ed. Bertrand, 1975.

<sup>7 1503-1515.</sup> Tríptico: à esquerda, o Éden com Adão e Eva; ao centro, as ditas "delícias terrenas", o pecado dos homens; à direita, o inferno.

<sup>8</sup> Pintura de 1895.

<sup>9</sup> Auto-retrato de 1964, com a particularidade surrealista de ter uma maçã verde flutuante mesmo à frente da cara do retratado.

Na região Norte abundam, ainda, raízes profundas na tradição, com ressaibo medieval. Recordamos as festas Nicolinas, em Guimarães, onde não pode faltar o cortejo das maçãs, ocasião para os estudantes lançarem aquele carpo às donzelas que se debruçam nas janelas¹º. Em várias latitudes abundam lendas relacionadas com a maçã. Na Sicília, no dia de S. João, as casadoiras atiram para a rua uma maçã e espreitam quem a recolhe. Se for homem é sinal que casará no prazo de um ano. No Montenegro, as noivas antes de entrarem na nova casa atiram para o telhado uma maçã. Se esta ficar no telhado o casamento será abençoado com muitos filhos. Dando supremacia à macieira onde as abelhas, em zumbidos, repousam gulosamente, lembramos com a sua gula todos os «pecadilhos» que não existiram sem uma maçã doce e formosa.

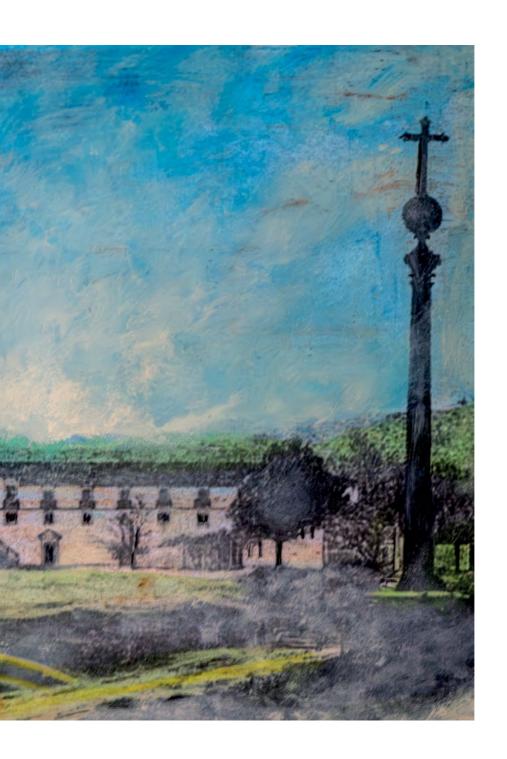
Procuramos, então, distribuir o nosso contributo por três partes. No primeiro capítulo procuramos desvendar o mistério que envolve a maçã-da-porta-da-loja, especificamente, a conexão com a herança monástica de Tibães, bem como uma abordagem histórica da agricultura no seio beneditino em geral e, em particular, da fruticultura nas propriedades do emblemático mosteiro de Tibães, patrimónios que sustentavam a vida religiosa do instituto monástico. No segundo capítulo elaboramos uma abordagem sobre o domínio fundiário do senhorio do mosteiro de Tibães, que conheceu muitas vidas. Viu nascer algumas e perdeu outras tantas. No terceiro capítulo procedemos a uma breve referência e mais contemporânea sobre a caracterização, origens e tradições da maçã-da-porta-da-loja, de que tanto nos orgulhamos, do que temos e do que vamos fazer para a defender enquanto fruto de eleição.

Resumidamente, um trabalho que passa pela inventariação e contextualização histórica; a promoção, a premissa da sustentabilidade, o reconhecimento, a recuperação de tradições e, inclusivamente, da especificidade e caracterização desta importante variedade regional portuguesa. Conhecemos homens que trabalharam a terra e possuíam uma cultura ancestral que passava pelo respeito, quase sagrado da natureza, pelo conhecimento dos seus segredos, preservando, fomentando práticas amigas do ambiente, adotando a sustentabilidade como parte de uma estratégia de negócio de família e cuidando da terra para a próxima geração. Hoje constatamos, pese embora

<sup>10</sup> Até praias assumiram o seu nome, no século XIX, derivado das maçãs chegarem ao areal da praia, transportadas pela ribeira de Colares e perpetuada pelo famoso quadro pintado a óleo sobre madeira de José Malhoa «Praia das Maçãs». Outros pintores paisagistas concederam um lugar importante ao mundo rural. É o caso de Júlio de Sousa Pinto (1883) com «Macieira Partida» e Sousa Pinto (1890) com «Macieiras em Flor».



Figura 2 Pintura de Adriana Henriques.



o tema da sustentabilidade ser mediático e estar na agenda mediática, tal acontece pelos piores motivos, pois nunca, como hoje, se torna necessário alterar o «status quo», a «transgressão» e a utilização de metodologias e procedimentos contrários à sustentabilidade, com impacto negativo no meio ambiente e na qualidade de vida. A não ser que reduzamos os cenários de emissões de gases-estufa, os nossos destinos já estão traçados, e a caminhada para o inferno acelera e faz-se sentir violentamente. A sensibilidade climática não pode ser uma incógnita, nem um estado de negação, mas um alerta constante, mudando consciências, atitudes e comportamentos rumo à neutralidade carbónica. A sustentabilidade deve promover a implementação de todos os requisitos fitossanitários, abandonando práticas agrícolas nocivas como o uso de agrotóxicos, que não favorecem, assim, a biodiversidade, os ecossistemas, a qualidade do solo, da água, do ar e da floresta. Os solos já evidenciam a exploração exaustiva pelo homem, estão empobrecidos quando recorrem ao uso de pesticidas que desgastam a fertilidade qualitativa da terra. A agricultura intensiva tem um enorme impacto ambiental e pode ser causa de um colapso climático, de perda de biodiversidade, de destruição e esgotamento do solo. O desafio passa pela redução do uso e acumulação de pesticidas químicos, sem afetar o rendimento das colheitas e substituindo-os por soluções biológicas. O nó górdio consiste na produção de frutos com uma baixa pegada de carbono e de azoto. Não é fundamental, apenas, a cultura, mas também o solo e a água. O maior problema reside na conciliação da sustentabilidade e o aumento da eficiência, com a melhoria da produtividade agrícola e a redução da pegada e do impacto ambiental na gestão das atividades agrícolas. Apelamos a uma agricultura eficiente que armazene e retenha o carbono nos solos e remova-o da atmosfera, através da diversificação de espécies consumidas, beneficiando o ambiente e usando, de modo sustentável, os recursos. Estamos convictos que não há incompatibilidade entre uma exploração económica e os mais exigentes padrões e as melhores práticas de sustentabilidade ambiental. O grande desafio atual passa por um novo paradigma de desenvolvimento económico, pela descarbonização, pela bioeconomia circular em harmonia com a natureza. Diminuir a pegada ecológica contribui para a melhoria da saúde e do ambiente, que seguem de mãos dadas. Problemas no ambiente potenciam impactos graves na saúde. A preocupação maior estará em perguntar ao tempo de quanto dispõe para deixar o planeta melhor. Para tal urge correr contra o relógio, pois a contagem do tempo mede-se pelo tempo a que a memória resiste.

Mesmo não sendo um nato loquaz, mas impaciente pelo aprimoramento da expressão escrita, procuramos responder a três propósitos não quedando

na superficialidade dos assuntos. Primeiro, do ponto de vista histórico, elevar a agricultura ao nível que lhe compete na economia nacional, acima de tudo saneando-a de tudo que a depaupera. Não pode encarar-se a lavoura, o meio agrícola e rural, apenas dentro de fatores económicos. O conhecimento social e histórico desta área é fundamental para uma compreensão mais abrangente: as herdades tradicionais, os casais, os trabalhadores do campo, os senhores, os costumes, o êxodo agrícola. Segundo, reconhecer a necessidade de uma reflexão sobre questões ligadas à memória coletiva e social. Terceiro, identificar os valores culturais de um dado bem, reconhecê-los socialmente e, por esse meio, ativar o património. Sinteticamente, a maçã-da-porta-da-loja eleva-se, nesta publicação, como uma epifania, num contexto histórico e numa manifestação de um «pensamento iluminado» dos monges agrónomos de Tibães.

Aceitamos o convite da Fundação Mestre Casais. Deste modo, acresce o nosso reconhecimento e agradecimento, dado que os desafios propostos residem na afirmação da nossa idiossincrasia, pois, para além dos objetivos subjacentes à missão daquela entidade, permitiu-nos abordar um assunto pertinente para o nosso torrão natal. Quem não ama a sua terra? Quem não nutre um carinho especial pela sua aldeia e não a sente como a melhor do mundo, mesmo sabendo que outras a superam. Mire de Tibães é uma aldeia pequena em largura, maior em comprimento, um lugar de paz e tranquilidade, espaço privilegiado para recuperar o fôlego, para retornar à terra, às coisas essenciais e simples. Lugar onde o tempo tem outro valor, sem pressas, para desfrutar o céu, o ar livre, a paisagem, as pessoas, como dizia Alberto Caeiro: «da minha aldeia vejo quanto da terra se pode ver no Universo... Por isso a minha aldeia é tão grande como outra terra qualquer». Já não há carteiros que batiam nas macanetas das portas, nem mocas solteiras que entregavam sonhos à luz da candeia. Mas reservamos, ainda, as lembranças dos sabores de antanho, como as maçãs rosadas da porta-da-loja.



Figura 3 Pintura de Adriana Henriques.

## 1. Um Legado Beneditino

A maçã-da-porta-da-loja é uma variedade regional, conjeturamos que originária do monacato beneditino de Tibães, conhecida no coração do Minho, e, sobretudo, entre os vales dos rios Cávado, Ave e Lima.

Asseveramos, agora, que este legado dos nossos antepassados remonta aos tempos em que os monges beneditinos ocupavam o território tibianense e,

como casa mãe de uma ordem implantada sobretudo no norte de Portugal, disseminaram nesta terra um recurso genético frutícola. Urge e cabe-nos perpetuar esta herança e este património.

O intelectual espanhol José Ortega Y Gasset dizia que não é possível chegar ao entendimento sem perceber e superar os contextos individuais: «eu sou eu e a minha circunstância». Continuando na senda dos pesquisadores do conhecimento, Aristóteles considerava que toda a biodiversidade do planeta era de origem animal ou vegetal. Os séculos XIX e XX completaram a descoberta de novos reinos. As árvores, as plantas e outras espécies vegetais fazem parte do «reino *Plantae*» e são imprescindíveis para a vida na terra ao libertarem oxigénio através da fotossíntese. Para outros, como Khalil Gibran, as «árvores são poemas que a terra escreve para o céu», um modo poético de expressar o inefável. Mas como todos os seres vivos, também as espécies frutíferas estão sujeitas ao evoluir das alterações e surpreendentes oscilações climáticas, dependendo do meio, da circunstância e do contexto onde foram implantadas, fazendo parte da biodiversidade regional, como se depreende da exortação apostólica: «O ser humano, porém, faz parte da natureza; o ser humano faz parte das suas forças internas e do equilíbrio»<sup>11</sup>. Por outras palavras, o nosso comportamento tem conexão com o ambiente envolvente. O mesmo se aplica à variedade porta-da-loja, possivelmente autóctone de Tibães, do Minho, Portuguesa e produzida de forma sustentável. Salvemos, por isso, a circunstância!

Como o título deste capítulo especifica, esta obra assenta na suposição inicial que a maçã-da-porta-da-loja era uma das variedades cultivadas no convento de Tibães. De um mistério inicial, desvendamos esse enigma, ultrapassando a dita suposição. Outro segredo relaciona-se, precisamente, com a data da primeira alusão à maçã-da-porta-da-loja, envolta numa bruma no tocante à primeira menção, facto relevante, sobretudo, pela ausência de referências às particularidades que motivaram o seu aparecimento.

Celebramos, em 2024, o primeiro centenário em que o nome «porta-da-loja» é registado em publicações escritas pela primeira vez<sup>12</sup>. Coincidências...

Investigamos em muitos manuscritos de vários arquivos, nas atas dos capítulos gerais e concluímos que os cenobitas da Ordem de São Bento não nomeiam as variedades frutícolas, apenas encontramos a referência à palavra

<sup>11</sup> Laudate Deum, 26.

<sup>12</sup> Mais à frente abordaremos este assunto, sem qualquer preconceito, e com o espírito aberto a novas descobertas.

«casta» e ao seu aperfeiçoamento: dentro da área da ampla cerca conventual há vários olivais, hortas, laranjeiras, limoeiros, latadas e «se plantaram e reformaram os pomares de boas castas de fruta»<sup>13</sup>.

Sabemos, também, que os beneditinos possuíam uma famosa livraria ou biblioteca no Mosteiro de Tibães, bem como uma estante vocacionada para a agricultura, onde não faltavam os livros dos grandes mestres europeus, concretamente, Gabriel Alonso Herrera<sup>14</sup>, o naturalista italiano Domenico Vandelli (1735-1816), Félix Avelar Brotero (1744-1828)<sup>15</sup>, e João António Dalla Bella (1726-1823)<sup>16</sup>.

Consultamos muitas publicações desde os primórdios da nacionalidade. No século XIII, conforme Iria Gonçalves, é difícil descortinar qual das árvores de fruto, macieira ou figueira, era a mais cultivada no Entre-Douro-e-Minho, mas sabe-se a partir de vários estudos que, apenas, se conheciam cinco castas de maçãs: «anáfega, baionesas, cabaçais, martainhas, sodiaças»<sup>17</sup>. No século XVI já surge o nome de mais variedades de macieiras «há muitas maçãs em abastança, de muitas castas, convém a saber: camoesas, repinaldos, veloso, sirgaínho, doçares, pevidães, baioneses, rostibons, rustimãos, sam martinhas, sapães, negrainhas, ozães, sodracãs e nanos, e outras muitas castas, dado que mais há Entre Douro e Minho»<sup>18</sup>. Inês Borges<sup>19</sup>, nos domínios da história, aborda a questão da fruta na gastronomia portuguesa entre os séculos XV e XVII no âmbito de duas obras fundamentais: o manuscrito Livro de Cozinha da Infanta D. Maria e a Arte de Cozinha (1693) Devidida em Três Partes, de Domingos Rodrigues, mestre da cozinha de Sua Majestade. Nesta última obra são mencionadas: as «maçãas azedas e as maçãas fritas», sem referência ao nome da casta; o modo de conservação, em marmelada, em

<sup>13</sup> ADB, CSB, Estados, livro de depósito, 597, fl. 127v.

<sup>14</sup> Agricultura General, corrigida segundo texto original da primeira edição publicada em 1513.

<sup>15</sup> Reflexões sobre a Agricultura de Portugal, sobre o seu antigo e presente estado, e se por meio de escolas ruraes praticas, ou por outros, ella pode melhorar-se e tornar-se florescente, in tomo IV das Memórias da Academia Real das Ciências.

<sup>16</sup> Autor de Memória sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite em Portugal, remetida à Academia Real das Ciências, Lisboa, 1784.

<sup>17</sup> Iria Gonçalves, Sobre o coberto arbóreo da Beira Interior nos finais da Idade Média, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, p. 341; Iria Gonçalves, Por terras de Entre-Douro-e-Minho com as Inquirições de Afonso III, ed. Afrontamento, p. 70.

<sup>18</sup> Rui Fernandes, *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531-1532]*, Amândio Jorge M. Barros (ed.), Porto, 1.ª ed., outubro de 2012, p. 47.

<sup>19</sup> Inês da Conceição do Carmo Borges, *A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/ Quinhentista e Seiscentista Portuguesa*, Estudios Avanzados, núm. 16, diciembre, 2011, pp. 71-102 Universidad de Santiago de Chile.

compota, cristalizadas, ou em geleia; bem como ingrediente em várias receitas de carne. Investigamos, fundamentalmente, publicações do século XIX, sobre a cultura de árvores frutíferas, mas todos os documentos ignoram esta variedade regional. Damos, como exemplos: o Diccionario de Agricultura<sup>20</sup>, de 1804; em 1875, dá à estampa uma publicação exemplar para a época, Manual de Arboricultura<sup>21</sup> onde são nomeadas as castas conhecidas de macieiras portuguesas «Agostinha, Bemposta, Reineta, Camoesa, Lixa, Parda, Maria Gomes, Capendua, Gronho, Martingil, Mosqueada, Sanguinea, Romã, Rebella»; e o livro Cultura das Arvores Fructiferas de Camillo Aureliano da Silva e Sousa (1811-1883). Juiz de Direito da Comarca de Oliveira de Azeméis. Procurador Régio na Relação do Porto por decreto de 1858 e, posteriormente, Juiz da Relação. Camillo Aureliano depois de requalificar o palacete na Quinta do Pinheiro<sup>22</sup>, plantou, em 1874, um pomar modelo, ou como lhe chamava «Jardim Fructífero e Pomar Ajardinado». No tratamento das árvores seguiu os grandes mestres da ciência frutícola: Du Breuil<sup>23</sup>, Decaisne, Gressent, Dumas, Leónce de Lambertye, M. Choppin e M. Puvis. Menciona 50 variedades de maçãs de várias origens estrangeiras, não apontando nenhuma de origem portuguesa<sup>24</sup>. Para além de indicar as formas de cultura das árvores frutíferas, encerra o trabalho com uma extensa lista das variedades que mais se recomendam. No entanto, o *Catálogo das Árvores Fructíferas e Plantas d'Estufa* apresenta um alargado legue de variedades de macieiras nacionais e estrangeiras<sup>25</sup>, mas, infelizmente, também a casta porta-da-loja não consta desse levantamento.

Atendendo ao facto da variedade porta-da-loja ser maioritária e provavelmente originária do Minho, e, neste momento, ser responsável pela quase totalidade da produção, pesquisamos em todos os jornais e revistas da região, publicados nos séculos XIX e inícios do XX, quase todos dedicam um coluna à «secção agrícola», mas não encontramos referências a esta casta. Fornecemos, a seguir, alguns exemplos de publicações que abordam o nome das castas conhecidas nesse momento.

<sup>20</sup> De Francisco Soares Franco. Extraído em grande parte do *Cours d'Agriculture de Rosier*, oferecido a sua alteza real o príncipe regente, Coimbra, Real Imprensa da Universidade, 1804, obra em 5 volumes.

<sup>21</sup> Alexandre de Sousa Figueiredo, Ernesto Chardron, Porto e Braga, 1875, p. 279. Nesta e na página seguinte menciona as castas de macieiras estrangeiras.

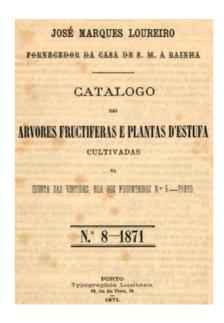
<sup>22</sup> Cedofeita, Porto. Ver também a revista O Occidente de 21-8-1883.

<sup>23</sup> Um dos primeiros professores de arboricultura de França. Autor de *Curso Elementar de Arboricultura*.

<sup>24</sup> Páginas 285 a 316.

<sup>25</sup> José Marques Loureiro, typ. Lusitana, 1871, ps. 9-11. José Marques Loureiro (1830-1898), horticultor e sócio do Horto das Virtudes, construiu algumas habitações com a designação de «quinta do Loureiro», ou «Ilha 55», entre a rua dos Armazéns e a rua do Cidral de Cima, junto à subida da calçada das Virtudes, para alojamento dos seus funcionários.





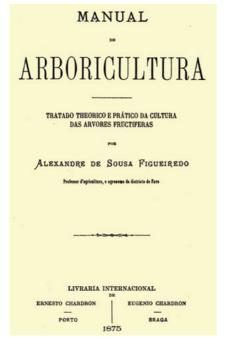




Figura 4 Frontispício de quatro livros na área da agricultura.

A obra de indispensável consulta a quem se interessa pela história da agricultura, Le Portugal au Point de Vue Agricole, apenas menciona: «pomme Espelho (...) bien quélle prenne d'autres noms comme ceux de Noivas, de Rajadas (...), quant aux pommes tardives... est la pomme de Reguengo... Celles qui passent l'hiver sans crainte de détérioration sont les suivants: qualques variétés de Reinettes, de Grises (Pardas), de Camoezas, Baionezas, Verdeaes... Dans cette dernière catégorie rentrent des pommes três estimées pour leur goût et leur durée: les Camoezas de Coura et de Roza, Les Victoria, Pipo, Pêro Camoez et Malapio, La Baioneza (Berimbau)»<sup>26</sup>.

Uma notícia de um jornal de Barcelos divulga uma ampla gama de variedades predominantes em 1916: «para cada um se orientar na escolha das plantas a requisitar, pode servir-se da propria experiência, das indicações dos peritos, da inspeção dos catálogos dos viveiristas, etc. Entretanto, para subsídio, ouso apresentar uma lista de fruteiras compilada de autoridades na matéria (Gazeta das Aldeias, Palma de Vilhena). Macieiras, predominando as de maçãs de inverno: Calleville Rouge d'hiver, Rinetta Parda, do Canadá, Rainha das Reinettas, R. d'Angleterre, Grand Alexandre, Bravo de Esmolfe, Camoesa Branca, de Duina, de Rosa, Esprieza d'Hespanha, Gigante de Pé Comprido, Malápio, Malápio Grande de Gouveia, Martim Gil, Pardo, Pardo Lindo, Pero Rei, Reinetta Deliciosa, Porta do Bojam»<sup>27</sup>.

Para o autor de A Agricultura na História de Portugal<sup>28</sup>: «a fruticultura foi sempre o «mimo» o «recanto» das cercas dos conventos e o «regalo» da horta e do jardim. Os frutos da Macieira são consumidos há muitos milénios (...), a sua cultura levou à seleção em Portugal de numerosas cultivares como a Maçã Espelho, Camoesa, Bravo de Esmolfe, diversas Reinetas». Também, aqui, não aparece o nome de porta-da-loja.

<sup>26</sup> De Costa (B. C. Cincinato da) e Castro (Luís de), Lisbonne, Imprimerie Nationale, 1900, p. 619. Obra organizada por iniciativa da comissão portuguesa responsável pela representação à Exposição Universal de 1900, em Paris.

<sup>27</sup> Acção Social, n.º 6, de 29 de novembro de 1916. Consultamos, de entre outros, os seguintes periódicos: Echos do Minho, O Commercio do Minho de Braga, O Diário do Minho, O Correio do Minho, Folha de Villa Verde, Folha da Manhã de Barcelos, O Commercio de Barcelos, Acção Social de Barcelos, Revista do Minho de Esposende, O Povo Espozendense, O Mosquito de Barcelos, A Lágrima de Barcelos, Farol de Esposende, o Ecco de Barcellos, O Sardão de Barcelos, O Espozendense, O Barcellense, A Opinião de Barcelos, O Amarense. Muitos deste jornais e revistas estão disponíveis na plataforma Aqualibri. Desta consulta, observamos que referem frequentemente as doenças das macieiras, mas não mencionam as respetivas castas. Será que o jornal de Barcelos, Acção Social, em 1916, se enganou no nome «Porta do Bojam»? A dúvida fica.

<sup>28</sup> Eugénio de Castro Caldas, Lisboa, 1998.

Durante a primeira metade do século XX, esta casta estava pouco divulgada e, consequentemente, pouco conhecida. A própria Junta Nacional das Frutas<sup>29</sup> que divulgava, quinzenalmente, o preço médio das frutas durante o ano de 1940 não menciona nem sequer uma vez a variedade da porta da loja. Mostramos, abaixo, dois exemplos, no entanto, noutros preçários surgem, ainda, outros nomes: do Linho, Espelho (Branca), Malheira, Três-ao-Prato, Risoada, Malápio, Lixa (Parda), Marmela, Pardo Lindo, Sete Cotovelos, Verdeal, Pêro Malápio, Bemposta, Repinaldo, Craveira, Carneira, Amásia, Camoês.

Junta	Nacional (Delegação no Pô		rufas	Junta	Nacional d (Delegação no Pôr	
Preç	o médio da fruta de 1	a 15 de A	lhd!		das frutas no mercad	
		Cada	cento:		S I E ID de NOVOEDIO	G0 1910
		Precos	Precos			Cada cento:
		mínimos				Preços Preços mínimos máximos
		Médias	Médias			Médias Médias
	Douro	8\$10	16\$20	Diospiro .		7800 10820
	Minho	7510	12\$80	Laranja do	Douro	40010 00000
Larabja:	Prata	10500	10 <b>\$</b> 00	Laranja no	VA	6\$35 13\$75
	Umbigo	13\$10	20\$00	Laranja un	nbigo do Algarve	40800 40800 10800 11875
	( 0			Limão		
Limão .		4\$90	9\$00		Barqueirinha	4\$60 7\$2ŏ
					Bravo de Esmolfe .	25\$70 38\$60 20\$00 20\$00
	Bravo de Esmolfe .	10375	16875		Cemoesa	21\$80 23\$05
	Camoesa	10500	10\$00			anders accept
	Ceboleira	13\$00	21850	Mags	Espriega	80\$50 85\$50
	» (refugo).	3\$50	3\$50		Gigante	12515 15520
	Costa	8\$70	20500		Parda	
	E-prieguinha	6830	8290		Rajada	41000 41000
	Focinho de porco .	10\$00	15800		, .	*****
	Gigante	6330	11860	Marmelo .		
	Matagil	7\$00	7800		Belle Angevine Marquesinha	25\$85 26\$65 5\$00 10\$00
M 108		6\$00	10800			
m 19a		4\$00	4800	PAra	Pigarga	
	Parda	1250	18 <b>\$</b> 00		8. Bento	22\$25 27\$70
	Pero coroado				Sete cotovelos	22\$50 22\$50
	» dooe	6\$30	10\$30		Virgulosa	25\$00 25\$00
	» pipo	14\$50	16\$50	Roma		14\$45 80\$00
	Pevide	9\$00	12\$50	Tangera .		8\$90 18\$85
	Riscada	9\$00	12\$50	Tangerina		85\$00 85\$00
	Rosa	18\$25	22340			Cada quilo:
	Serrado	7\$40	14830			-
	Verdinha	5\$50	12\$40	Avels Figo seco.		6\$00 6\$00 1\$20 1\$30
***		0010	0.000	Castanha.		\$65 \$80
Nêspera.		2\$10	8\$70	Nos	: : : : : : :	2875 2885
Tangerine		4860	7\$40			2800 2805
					Alicante	2800 2845
				Uva	Ferral.	1\$25 1\$30
					Malvasia	2500 2540
					Mourisco	1875 2815

Figura 5 «Junta Nacional das Frutas», Gazeta das Aldeias, 1940.

<sup>29</sup> Gazeta das Aldeias, n.º 1941 de 30-4-1940.

Como é evidente, a produção das diversas castas de maçãs em Portugal não é uniforme nas diversas parcelas do território, inclusive nas regiões autónomas, caso exemplar é a Madeira, onde a maçã é conhecida por «pero». Nesta ilha, um histórico estudioso da pomologia, enumera as seguintes variedades: «Barral, Domingos, Calhau, Camacha, Cara de Dama, Ponta do Pargo, Amargo, Baionesa, Branco, Boal, Cú de Melro, de Ouro, Espelho, Focinho de Rato, Parda, Pevide, Rajado, Rijo, Riscado, e o Vime» Paralelamente um catálogo oficial de fruteiras portuguesas, e respetivas características taxionómicas, enumera 139 variedades num contexto de muitos estudos e investigações sobre a temática de contra de contra de matica de se sobre a temática.

Paradoxalmente, só em 1924, a aristocrata dos pomares, a «maçã-da-porta-da-loja» aparece, pela primeira vez, na literatura escrita. Embora não se encontre essa menção à dita casta, em nenhuma das fontes consultadas sobre o mosteiro, sabemos documentalmente que, noventa anos após a expulsão e espoliação das ordens religiosas (1834-1924), ainda existiam macieiras velhas desta espécie na cerca conventual, pois foi premiada no III Congresso Agrícola Nacional de Braga<sup>33</sup>, em 1924.

Fundamentamos as nossas posições em argumentos a seguir explanados.

Ponto um, segundo dados extraídos do III Congresso Agrícola Nacional<sup>34</sup>,

<sup>30</sup> J. Vieira Natividade (1899-1968), engenheiro agrónomo, em 1947, publicou a obra *Fomento da Fruticultura na Madeira*, sobre as numerosas variedades de maçãs. Na Madeira há uma tradição de produção de sidra com 4 séculos.

<sup>31</sup> DGAV, Catálogo Nacional de Variedades, Fruteiras, Lisboa, 2016, ps. 10 a 13.

<sup>32</sup> Nomeadamente de: Orlando Simões, Arminda Lopes e Jorge Ferreira (coordenadores), Variedades Regionais e Agricultura Biológica, Desafios para peras e maçãs portuguesas, Coimbra, 2008; Produtos Tradicionais Portugueses, Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Lisboa, 2001; Pedro Miguel Lucas Franco, Características Físico-químicas, Propriedades Funcionais e Perfil de Compostos Fenólicos de 17 Variedades de Maçãs Portuguesas, FCT da UNL, julho, 2014; Produtos Tradicionais Portugueses, Lisboa, DGDR, 2001; A Macieira, Manual de Boas Práticas de Fruticultura, INIAV, I.P, COTR, 4.º fascículo; A Grower's Guide to Organic Apples, IPM, n.º 223, Cornell University; «Minho tem mais de 100 variedades regionais de maçã», Revista da Associação Portuguesa de Horticultura, n.º 139, dezembro de 2020.

<sup>33</sup> O *Diário do Minho*, de 5 de agosto de 1924, dá conhecimento dos prémios na secção de pomologia, cujo júri era composto pelo Conde de Azevedo, Joaquim Tavares e Dr. Guilherme da Costa e Sá. Pela notícia o comendador José Marques, proprietário da parte privada do mosteiro de Tibães, obteve o 2.º prémio no respeitante a maçãs.

<sup>34</sup> O III Congresso Agrícola Nacional surge na sequência de outros: o I Congresso Agrícola Nacional (20 e 27 de fevereiro de 1888), realizado em Lisboa e promovido pela Real Associação Central da Agricultura Portuguesa; o II Congresso Agrícola Nacional (10 a 12 de janeiro de 1889 e outros regionais e sectoriais: o Congresso Agrícola de Estremoz de 20 de fevereiro de 1889, o Congresso Agrícola de Évora de 1 de abril de 1889, o Congresso Vitícola Nacional de 4 de fevereiro de 1895, o Congresso Agrícola de 8 a 10 de março de 1897, o Congresso Vitivinícola Nacional de 5 a 8 de fevereiro de 1900 com a presença de cerca de 4000 congressistas (In *O Occidente* de 20 de fevereiro de 1900).

realizado entre 27 e 31 de julho de 1924, em Braga, e do II Congresso Nacional de Pomologia<sup>35</sup>, entre 5 e 8 de setembro de 1926, em Alcobaça. Estes eventos foram amplamente referenciados nos jornais e publicações de então.

Paralelamente ao III Congresso Agrícola Nacional decorreu, simultaneamente, na cidade dos arcebispos, uma exposição agrícola. Este congresso teve o condão de ser votado um princípio de levar representantes diretos da lavoura aos assentos parlamentares<sup>36</sup>. Esta informação reforça a tese de que as classes produtivas podem influenciar os regimes parlamentares. A viragem da lavoura deveu-se a um conjunto de fatores: «1924, foi um mau ano agrícola; a crise bancária dificultava a obtenção de crédito; os precos agrícolas subiram pouco devido à política governamental de congelamento de precos e salários; as propostas de reestruturação da propriedade fundiária, embora ligeiras, causaram pânico entre os proprietários». Por sua vez, a União Agrária, que havia sido constituída no congresso realizado em Braga, juntava-se, assim, com as outras «forças produtivas» na formação da União dos Interesses Económicos. Presidiu à direção do III Congresso Agrícola de Braga, o 2.º Conde de Azevedo, Pedro de Barbosa Falcão de Azevedo e Bourbon, filho da sobrinha do 1.º Conde e de Francisco Barbosa do Couto Souto Maior, que havia sido ministro da Instrução e da Agricultura, Comércio e Indústria do Governo Provisório do Porto. Neste congresso apresentou aos lavradores a tese: «Regulamento da Produção e Comércio dos Vinhos Verdes».

Neste III Congresso Agrícola Nacional, realizado em Braga, esteve presente o Ministro da Agricultura Dr. Torres Garcia, in *Jornal do Norte* de 27 de julho de 1924. Da comissão organizadora faziam parte o Conde de Azevedo, Dr. António Pereira de Magalhães Pereira, Dr. Justino Amorim, capitão Caravana, mons. José Augusto Ferreira, Dr. Carvalho Guerra, Adelino Correia, Simão Duarte de Oliveira. O entusiasmo pelos congressos era tal que, em Braga, outros aconteceram: o primeiro congresso eucarístico nacional (2 a 7 de julho de 1924), cujo grande promotor foi o padre Abílio Gomes Correia natural de Padim da Graça (1882-1967), outrora freguesia do couto de Tibães; e o congresso pedagógico dos professores (de 8 a 12 de agosto de 1924). No embalo e no auge de tão grande entusiasmo o Presidente da Câmara de Braga e Presidente da Confraria do Bom Jesus, Albano Justino Lopes Gonçalves, tendo em conta uma estratégia de atração turística decidiu adquirir em 20 de dezembro de 1924, outro telescópio à casa alemã Optische Anstalt C. P. Goerz, A.G., de Berlim - Friedenau (a ata refere Hamburgo).

Sobre este congresso ver também: O *Jornal do Norte* de 27 de julho de 1924 e 03 de agosto de 1924; *A Verdade* de 31 de julho de 1924, 7 de agosto de 1924; *Acção Realista*, n.º 5, de 1 de agosto de 1924.

35 Do congresso saíram, em 1932, as conclusões do mesmo, com o título *Arquivo dos Trabalhos do 2.º Congresso Nacional de Pomologia*, em 3 volumes, que podem ser consultados na Biblioteca Pública Municipal do Porto, com as cotas E5-8-27 (1), (2) (3) e CDU 634.1/8:061.3. O primeiro Congresso Nacional de Pomologia promovido pela Redação do *Jornal de Horticultura Prática* foi celebrado no Porto, entre 10 e 12 de outubro de 1879, sob a presidência de Joaquim de Carvalho A. Mello e Faro, ver *Diccionario das Peras Portuguezas, Actas do primeiro Congresso Pomológico*, promovido pelo Jornal de Horticultura Pratica e publicadas por Duarte de Oliveira Junior, typ. Occidental, 1879.

36 Apud Ana Catarina Simões Mendonça Pinto, A luta de classes em Portugal (1919-1926): a esquerda republicana e o bloco radical, 2015, p. 123.



Figura 6 «Lavoura do Norte», Ilustração Portuguesa, 30-7-1917.

Na foto<sup>37</sup>, com o título «*Lavoura do Norte – A próxima federação dos sindicatos agrícolas regionais*», o presidente do congresso Conde de Azevedo, dos indivíduos que se encontram sentados é o quinto a contar da esquerda. A imagem não é ilustrativa da ideia que temos, em nossos dias, de sindicalistas. Os cavalheiros presentes na fotografia são proprietários e não operários que reivindicam perante os patrões melhores condições de vida.

Neste congresso também se constatou uma discreta aproximação entre a igreja e as associações patronais, a começar pela presença do arcebispo bracarense no III Congresso Agrícola Nacional. Outro momento curioso do congresso foi o aceso debate entre António Sérgio e o padre Domingues Basto em torno da União Agrária.

<sup>37</sup> In *Ilustração Portuguesa*, n. 597, II série, 30-7-1917. Ver convocatória para a eleição do Sindicato Agrícola, in *Acção Social*, 29 de novembro de 1916.



Figura 7 Diário do Minho, 29-7-1924.



Figura 8 Diário do Minho, 30-7-1924.



Figura 9 Diário do Minho, 31-7-1924.

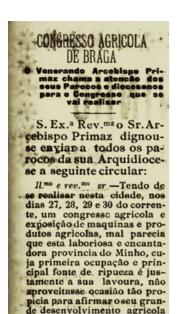


Figura 10 Accão Social, 24-7-1924.

e o seu proverbial amor áter-

#### Congresso Agricola

Com o major entusiasmo tem decorrido o Congresso Agricola realisado em Braga, e a que está a presidir o ilustre titular da pasta da Agricultura sr. dr. Torres Garcia.

Entre a concorrencia bastante reduzida, para aquilo que se imaginava, virnos muitos cavalheiros desta vila dos quaes destacamos os srs. dr. Miguel Fonseca, padre Rios Novaes, dr. Morão de Campos, tenante coronel Vila-Chā, dr. Lima Torres, Artur Roriz Pereira, dr. Matos Graça, dr. João Beleza Ferraz, dr. Luiz Graça, conde de Vilas Boas, dr. Joaquim Paes, Abel Côrte Real, Jonquim Matos, João de Sousa, Manoel Araujo Passos e Manoel Cardeso Albuquerque, etc.

Figura 11 A Verdade. 31-7-1924.

### Congresso dos Sindicatos Agricolas

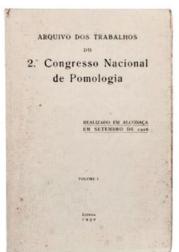
No rapido do Porto partiram para Braga grande numero de delegados do sindicatos agricolas do centro e ul de peiz, que vão tomar parte no congriso que se inaugura amanhá naquila cidade, sob a presidencia do sr. minis ro da Agricultura.

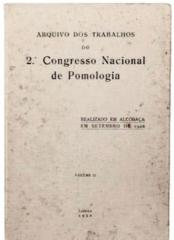
Tanibem com o tim de tomarem parte no congresso partiram alguns deputidos e elementos da Ais. ciação da Agricultura. O Giemio co Minho lazas represent r pelo sr. dr. Albarto Fejo.

**Figura 12** *A Capital*, 26-7-1924.



**Figura 13** *2.º Congresso de Nacional de Pomologia*, realizado em Alcobaça em setembro de 1926.





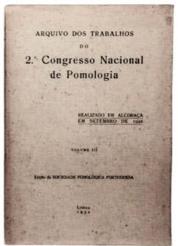


Figura 14 Arquivo dos Trabalhos do 2.º Congresso Nacional de Pomologia, volumes I, II, III.

Ponto dois, a existência de uma ficha técnica, datada de 26 de outubro de 1925, sobre a variedade da maçã e apresentada no 2.º Congresso Nacional de Pomologia, que decorreu no ano seguinte, referia, expressamente, a existência de longevas macieiras da porta-da-loja no mosteiro de Tibães, então privado, propriedade do comendador José António Vieira Marques. Não afirmamos categoricamente, mas deduzimos, portanto, que sendo macieiras velhas e os monges foram expulsos algumas dezenas de anos antes, que estas remontam ao tempo monacal, dado que todos os documentos e manuscritos deixados pelos beneditinos referem a existência de muitos pomares com grandes variedades de frutas, embora não explicitem o nome dessas espécies. Tal ficha técnica<sup>38</sup>, que julgamos ser a primeira descrição técnica e teórica das características varietais da maçã-da-porta-da-loja, foi denominada de boletim de inscrição n.º 95/7 (boletim 95, ordem 7), incluída na 3.ª exposição, assinada pelo observador C.L., que menciona todas as características da macieira e da maçã da porta da loja:

```
Densidade - \frac{P}{V} = \frac{120}{139}
Superfície - Lisa.
Coloração - Muito manchada de vermelho, sobre fundo amarelo.
Pontuações
Carepa - Irregularmente dispersa e mancha intensa na f. basilar.
Roseta - Olho aberto.
Sépalas - Centrípto-divergentes.
Fossa basilar - Plana.
Fossa apical - Plana
Cavidade estaminal - Cónica.
Estames - Médios.
Coração - Envolvente.
Cavidades seminais - Fechadas, arredondadas.
                                                        \frac{A}{2\times I} = \frac{51}{68} = 0,75
Altura - A = 51
Largura - L = 34
Espessura da polpa externa - E = 21,5
Pedúnculo - C = 13
Razão - \frac{A}{a} = \frac{51}{8} = 6,37
Sabor - Acídulo.
Cor da polpa - Amarelada.
Consistência da polpa - Firme.
```

Figura 15 Boletim de Inscrição n.º 95/7.

<sup>38</sup> Arquivo dos Trabalhos do 2.º Congresso Nacional de Pomologia, vol II, p. 232, boletim de inscrição 95-7. O congresso realizou-se em 1926, mas foi antecedido, em 1925, por três exposições pomológicas, em julho, setembro e outubro. Ver revista *Brotéria*, número especial, Caminha, 1927.

Ponto três, no âmbito do congresso mencionado decorreu uma grande exposição. Para a mesma foram preenchidos boletins de remessa que acompanhavam os frutos estudados. De suporte ao congresso foi elaborado um mostruário com o maior número de variedade de peras e maçãs e respetivas denominações, do qual resultou um inventário onde consta a região e local de proveniência, nome do proprietário, com vista a um catálogo descritivo das variedades frutíferas.

O boletim de remessa<sup>39</sup> da maçã-da-porta-da-loja tinha o n.º 26-A. Quando alude às macieiras refere que teriam «cerca de 100 anos», uma expressão que na linguagem popular exprime a ideia de serem árvores com bastante idade. Aqui reproduzimos um excerto do respetivo boletim datado de 31 de julho de 1925:

Nome	Localidade	Nome do proprietário e coletor	ldade da árvore	Observação
Maçã	Tibāes (Braga)	José Vieira Marques	Cerca de 100 anos	A macieira pertencia aos frades beneditinos de Tibães, expulsos em 1834. É uma árvore muito alta, esgalhada, sita numa horta, perto de uma das fachadas do convento. Sabor e perfume muito agradáveis. Premiada com medalha de ouro no III Congresso Agrícola Nacional de Braga, em 1924.

Ponto quatro, pelo exposto na ficha supra, não se trata, apenas, de macieiras velhas, casta da-porta-da-loja, mas árvores adultas com mais de 100 anos, pois constam do boletim referido e plantadas pelos monges da Ordem de São Bento (OSB), como se relata na coluna observações. Embora o boletim refira que obteve a medalha de ouro, só conseguimos descortinar, pelos jornais de então, que conquistou o segundo prémio.

<sup>39</sup> Arquivo dos Trabalhos do 2.º Congresso Nacional de Pomologia, vol III, ps. 44-45.



Figura 16 «O jornaleiro minhoto», A Ilustração Portuguesa, 8-3-1920.

Convenhamos que, se em 1924, se colhiam maçãs-da-porta-da-loja na cerca do mosteiro de Tibães, então propriedade privada, e que, no local, foram encontradas macieiras velhas, com cerca de cem anos, retiramos a única conclusão: «as macieiras são provenientes e do tempo dos monges beneditinos», pois tinham sido expulsos do convento 90 anos antes (1834). Cruzando as informações dos anciãos com os documentos disponíveis, julgamos que estas macieiras da-porta-da-loja estavam localizadas no socalco do pomar das Hospedarias que se situava entre a fonte do Galo e o cunhal poente do mosteiro<sup>40</sup>.

Em consequência, muitas macieiras teriam aquela provecta idade, outras seriam filhas das plantadas ou enxertadas pelos monásticos e que perduraram até aos nossos dias. Este material de enxertia foi muito procurado e, desta forma, disseminado.

<sup>40</sup> ADB, Estados, 1776, fl. 16.

Ponto cinco, acreditamos, portanto, que a maçã-da-porta-da-loja terá a sua origem no mosteiro de Tibães, comunidade que prezava o plantio extensivo de macieiras. Tudo o resto, incluindo os métodos de propagação da macieira, se deveu ao natural processo de mergulhia (enterrar o mergulhão ou vara de oliveira), estaqueação (soterrar e segurar com estacas), enxertia (multiplicação de plantas), mutação e reprodução.

Ponto seis, depois da expulsão dos monges de Tibães e da consequente expropriação e posterior privatização, as terras aradas envolventes ao mosteiro foram trabalhadas por caseiros, que se sucediam dentro da saga da família, ou seja, dos antepassados da esposa do Mestre Casais. Famílias que ouviram o murmúrio da terra que as clamava e consumia, deitarem-se logo após o dia acabar, saindo para o campo diretamente dos sonhos da madrugada, depois de lavar o rosto com água fria, ajeitar as rugas do tempo e limpar os cantos dos olhos.

Ponto sete, porventura não foram os frades que lhe atribuíram a curiosa designação, mas os proprietários das terras, outrora monacais, ou com maior probabilidade pelos arrendatários, que foram os grandes motores da divulgação e preservação desta variedade de maçãs. Os caseiros além de adquirirem e levarem com eles conhecimentos dos monges, tiveram acesso às plantas, aos enxertos e às sementes selecionadas e que implementaram, mais tarde, nas suas possessões.



**Figura 17** Casa e quinta da Boavista, propriedade de Manuel da Silva Fernandes.

# 1.1. A Loja

Mergulhando num passado longínquo e nos manuscritos que os beneditinos nos legaram, admitimos que não era muito vulgar o uso do vocábulo «loja». Utilizavam outros termos para as mesmas funções. O nome «loja» começa a aparecer com significado de lugar de acomodação de fruta e de vinho.

Na lexicologia beneditina encontramos a palavra «loja» algumas vezes: por baixo da quinta de Mire existia uma «fermoza logea»<sup>41</sup>; numa descrição do cronista beneditino frei António de São Bento (1650): «tem o dito mosteiro (...) casas térreas de estrebarias e casas de criados e de gado e palheiros e casas do lagar de azeite e outras para a loje do dito mosteiro (...) «na testa nascente para Lógeas e Casa do Tronco»<sup>42</sup>; no tempo de frei Pedro da Ascensão (1704-1707, 1707-1710): «desemtulharãose as Logeas que hoje servem de adegas»<sup>43</sup>. Também aparece o termo «loja», no convento de Alpendurada, no século XIX: «mudou-se o Lagar do Vinho para a loja que fica por baixo da sacristia, onde se fez outro novo de pedras inteiriças que leva cinco para seis pipas e ambas ficam bem acabadas»<sup>44</sup>.

As chamadas línguas neolatinas, nomeadamente a língua portuguesa, tem origem no latim falado pelos romanos, cujo império se estendeu por grande parte da Europa. Por isso, genericamente, uma palavra em português é muito idêntica à palavra originária. No caso vertente, o termo latino mais parecido com «loja» seria «locus», que vai dar origem em português a «luqar, local», unidades lexicais bem afastadas de «loja».

Assim sendo é o momento para partirmos para outros resgates históricos.

Na idade média o teor de «loja» já se aplicava a zonas comerciais. Poderá ter origem por volta do século XIII derivada do latim «lucia – lugar iluminado», ou seja, espaço onde os comerciantes trocavam os seus produtos. O termo «loja» até pode designar uma corporação maçónica, com origem no sânscrito «loka». Etimologicamente, o vocábulo pode advir do francês «loge»; do antigo alemão «loubja», com significado de abrigo (ou cabana) feito de ramos e folhagens usado nas feiras antigas; do italiano «loggia»; do anglo-normando «lodge», com significado de habitação ou alojamento.

O padre Raphael Bluteau<sup>45</sup>, para além de outras aceções, define loja como «casa térrea, que não é nobre (humilis domus) ..., loja de casa de nobre, especie de pateo cuberto, que serve de entrada, e em que entrão as bestas e assistem os lacayos (vestibulum interius)».

<sup>41</sup> ADB, CSB, Tibães, Estado de 1616 e Liv. das Sentenças, 38, fl. 109. In Aurélio de Oliveira, Terra e Trabalho, vol I, p. 59.

<sup>42</sup> Frei Marceliano da Ascensão, Chronica do antigo, real, e Palatino Mosteiro de São Martinho de Tibães desde a sua 1ª fundação até o presente (1740-1746), BN, cód. 11416, pp. 437-438.

<sup>43</sup> Estado Geral, 1710.

<sup>44</sup> ADB, Estados do Mosteiro de Alpendurada, 1801-03.

<sup>45</sup> Vocabulario Portuguez e Latino, aulico, anatómico e aarchitectonico, Lisboa, of. Pascoal da Sylva, 1712-1728, ps. 175-176.

Mas, entre nós, o termo loja, muito vulgarizado no mundo rural, aparece associado às casas típicas do norte de Portugal com várias aceções: pavimento térreo, ao nível do caminho ou rua, de uma habitação; dependência de uma casa sob as escadas que serve de armazém e apoio às atividades agrícolas; cortelho de animais. A designação genérica de «casa rural» abrange um conjunto de cómodos agrícolas, tanto as instalações do pequeno ou do médio proprietário, como, ainda, a residência do trabalhador à jorna, ou daquele que completa o dia com o trabalho em terras alheias. Proventos, em dinheiro ou em géneros, que retiram, geralmente, duns palmos de terreno em volta da sua habitação. A casa típica rural portuguesa era, por norma, construída com materiais extraídos e disponíveis na região onde está inserida e obedecendo a critérios culturais, climatéricos e geológicos. No Norte são edificadas à base de granito e adaptadas ao resquardo dos animais e dos produtos agrícolas<sup>46</sup>. Normalmente com dois pisos, sendo o rés-do-chão «a loja» para acomodar o gado e produtos agrícolas e o primeiro andar para residência. Muitas vezes aquecidas com a presença dos animais, na «loja», e com aberturas reduzidas ao mínimo, para evitar as perdas de calor.

No século XX, a palavra «loja» aparece com apropriações comerciais, como lugar onde se vendem produtos ou serviços a um cliente que tem a oportunidade de conhecer mais opções além das que ele conhece ou tem como objetivo de compra.

Pelo exposto, somos levados a concluir que, provavelmente, esta variedade de maçã tivesse outro nome no tempo dos beneditinos e a atribuição da nomenclatura «maçã-da-porta-da-loja» seja posterior à expulsão dos monges do mosteiro de Tibães e conferida pelos novos proprietários das quintas, ou pelos caseiros, outrora, do mosteiro. Não será estranho, ao referido anteriormente, o provérbio popular «patrão fora dia santo na loja», pois a ausência do senhorio poderia permitir todos os desvarios. Acreditamos, convictamente, que o nome, como é designada esta variedade regional de maçã, surge na constatação de, genericamente, ser quardada, quase sempre em suportes de madeira, estrategicamente situados em frente a aberturas rasqadas nas portas das adegas ou lojas, verdadeiras entradas de ar, a que também denominam de gateiras no caso de portas (janelas com grades, isentas de vidros), ou de frestas ou ralos abertos nas portadas e gelosias quando se tratavam de janelas. Esses suportes, ou estantes, nas lojas das casas antigas minhotas, situavam-se num piso térreo onde, habitualmente, se guardavam e conservavam os alimentos e artigos domésticos (sementes,

<sup>46</sup> Ver foto da quinta da Boavista, propriedade do eng. Manuel da Silva Fernandes.

tubérculos e outros). Também conhecemos agricultores que conservavam o fruto no meio do milho, em arcas de madeira ou armários. Um agricultor, por nós consultado, afirmava que a maçã-da-porta-da-loja colocada no meio do milho evitava o gorgulho e durava quase um ano sem apodrecer e, quanto mais velhinha, mais doce, gostosa e saborosa. Outrora, os processos de conservação, na ausência de câmaras frigoríficas, eram variados, basta ler os conselhos no artigo do *Jornal de Agricultura e Sciencias Correlativas*.

As gateiras ou frestas abrangiam várias finalidades, nomeadamente, a entrada de ar de forma a possibilitar o arejamento, a conservação e a desidratação. Outros lavradores colocavam as maçãs de madureiro em casa<sup>47</sup>, junto do teto ou da cimalha, onde o aroma intenso se espalhava, mais facilmente, no ambiente caseiro. Os antigos colocavam a hipótese desse odor da maçã ser um bom indutor do sono.

#### Conservação de fructas

Um meio facil e economico para a conservação das peras, maçãs e outras fructas. Escolhe-se um quarto baixo, bem seco, e espalha-se no chão uma camada de palha de centeio; sobre esta colloca-se uma camada de fructa da espessura de dez centimetros, que se pulvilha com gesso; segue-se nova cama de palha de centeio e nova camada de fructa que se pulvilha tambem, e assim successivamente até cinco ou seis camas de palha e cinco ou seis camadas de fructa.

O mesmo processo póde empregar-se na conservação das batatas.

**Figura 18** In *Jornal de Agricultura e Sciencias Correlativas*, vol. IV, n.º 1, 1-7-1882.

<sup>47</sup> Maçã de madureiro é aquela que amadureceu por este processo. Em geral, outrora, as salas das casas minhotas tinham um madureiro, que consiste numa cornija ao longo das paredes, meio palmo abaixo do teto. No século XIX até se aconselhava que os frutos destinados à destilação só deviam ser empregues despois da maturação, o que se consegue em madureiro, isto é, embrulhados em serrim de madeira, turfa, ou mesmo em cobertores durante 1 ou 2 meses (in *Gazeta das Aldeias*, n.º 37, 13 de setembro de 1896).

Por comodidade, acreditamos que um proprietário agrícola apreciava ter sempre à mão fruta de qualidade, como saborear uma maçã desta variedade, a que não seria estranho a expressão dirigida ao serviçal ou a algum familiar: «queria uma maçã daquelas que estão à porta da loja», mas com a pronúncia do Minho seria aproximadamente assim: «bai má loja buscar uma maçã». Provar uma dessas maçãs, mesmo com ambiente toldado, é comemorar a vida, o retorno aos estímulos das coisas simples e tradicionais. Não aguardemos por ter tudo para gozar a vida, mas gozemos, desde já, a vida para ter tudo.



Figura 19 Terreiro do Mosteiro, 2001.

## 1.2. Caseiros

Vamos, então, como desiderato, reabilitar esta qualidade emblemática de maçã. Felizmente uma família originária de Mire de Tibães, para além de desenvolver uma atividade empresarial em diferentes áreas verdadeiramente notável, orgulha-se, também, de conservar algumas tradições agrícolas, adquirir, explorar, arrotear, plantar e colocar no mercado um produto

sustentável, a maçã-da-porta-da-loja, revitalizando, assim, uma comunidade rural, conforme os itens discriminados a seguir.

Ponto um, pela alcunha «casais» que remonta aos «casales» do mosteiro.

Ponto dois, os beneditinos do Mosteiro de Tibães eram donatários de um vasto domínio fundiário "Casales - propriedades", quer dentro ou fora do couto, mas, sobretudo, no norte do país. Dada a extensão do poderoso senhorio, típico de um feudalismo teocrático, entregaram algumas das suas terras «Casales» para administração indireta, ou seja, a caseiros mediante a celebração de um contrato: simples colónia, arrendamento, emprazamento. A arrendatária de terras monásticas Maria Rosa da Cunha<sup>48</sup>, conhecida por Maria Casais, nascida em 10 de março de 1796, trisavó de António Fernandes da Silva<sup>49</sup>, fundador do Grupo Casais, foi a primeira referência para a alcunha da família "Casais", ou seja, pela evolução da língua o topónimo "Casales - nome próprio de lugar, propriedade rural" deu origem ao antropónimo "Casais". Estes dados constam do assento de batismo de Maria Teresa da Silva<sup>50</sup>, de 30 de julho de 1862, nascida em 26 do mesmo mês e ano, avó materna do fundador do Grupo.

Assento de Batismo de Maria Teresa da Silva, mãe de José Gonçalves da Silva. Certidão onde aparece pela primeira vez o nome «Casais», Liv. 651, fl.53v e 54.

Aos trinta dias do mês de Julho do ano de 1862, pelas oito horas da manhã, na igreja Paroquial de S. Martinho de Tibães e Mire, concelho, distrito eclesiástico e diocese de Braga, eu o presbítero Bento Esteves Dias, coadjutor desta mesma freguesia, batizei solenemente e pus os santos óleos a uma criança do sexo feminino, a que dei o nome de Maria Teresa, que nasceu às 7 hs da tarde, do dia 26 do mês e ano supra, filha legitima, primeira deste nome, de José Ferreira da Silva, de profissão ferreiro, e de Inácia da Cunha, recebidos na freguesia da Graça, paroquianos desta e moradores no lugar da Boavista, desta freguesia, neta paterna

<sup>48</sup> Nasceu no lugar do Outeiro, freguesia de S.to Adrião de Padim da Graça. Casou em 18 de dezembro de 1823. No meio era denominada de Maria (o primeiro nome) Casais (por ser caseira de alguma propriedade do mosteiro). Cunha é o apelido do marido.

<sup>49</sup> António Fernandes da Silva (1924-2006), o Mestre Casais, nasceu a 10 abril de 1924 e morreu a 14 novembro de 2006. Casou em 5 de janeiro de 1947 com Conceição da Silva Gomes, filha de Manuel Joaquim Gomes (1899-1980) e de Ana da Silva (1897-1962). António Fernandes da Silva era filho de José Gonçalves da Silva (1901-1998). José Gonçalves da Silva casou com Deolinda Gomes Fernandes a 30 março de 1923. Deolinda Gomes Fernandes (1904-1958) conforme certidão de batismo, ADB, livro misto n.º 12, cota 1051, óbito n.º 570 de 1958.

<sup>50</sup> Nasceu em Mire de Tibães. Casou em 14-5-1883 com António José Gonçalves da Silva, pais de José Gonçalves da Silva e avó de António Fernandes da Silva (Mestre Casais).

de Francisco Ferreira e Luísa da Silva e materna de António da Cunha e Maria Casais, padrinho António Fernandes, casado, ferreiro, morador no lugar do Mariz, da freguesia da Graça e madrinha Maria Pereira, jornaleira, solteira, do lugar do Assento desta freguesia de Tibais, aos quais todos conheço serem os próprios. E para constar lavrei em duplicado o presente assento de batismo, que depois de ser lido e conferido, perante os padrinhos, comigo assinou o padrinho, por a madrinha não saber subscrever. Era ut supra. O Padrinho – António Fernandes, o Presbítero – Bento Esteves Dias.

Ponto três, pelo facto de a família Casais adquirir alguns bens rústicos, outrora, do domínio fundiário do mosteiro, onde receberam e perpetuaram o legado da maçã-da-porta-da-loja, nomeadamente, a quinta da Boavista, quinta da Amieira, quinta do Souto, campo da Quintela, onde procuraram manter, recuperar e preservar a genuína variedade típica de maçã.

Ponto quatro, a família Casais, para além da aquisição destes prédios rústicos plantou, isoladamente, nas proximidades da casa do senhorio essa variedade de maçã e deu continuidade, produzindo em escala industrial através de grandes áreas de cultivo e substituindo pomares velhos por novos.

Ponto cinco, pelo facto da matriarca da família Conceição da Silva Gomes (1924-2010), esposa do fundador do «Grupo Casais», António Fernandes da Silva, ter nascido no convento de Mire de Tibães, na casa da Palhada que ficava por baixo da sala do Recibo, pois os seus antepassados eram os caseiros das terras monásticas: a Cerca Conventual, a quinta da Ouriçosa e a quinta da Eira. Mãos laboriosas e calejadas de experiência emocional e crua que quardaram e preservaram saberes de antanho.

Ponto seis, a disseminação da maçã-da-porta-da-loja acontece, portanto, através dos antepassados de Manuel Gomes, avô materno de Conceição da Silva Gomes. Os antecessores da esposa do Mestre Casais foram caseiros da cerca da abadia a partir de meados do século XIX, no tempo em que o mosteiro e a cerca conventual foram adquiridos pelos privados, em hasta pública, e, posteriormente, dos seus herdeiros o comendador José António Vieira Marques e sua irmã Maria Amália Monteiro Vieira Marques Azevedo de Pádua.

A experiência adquirida, nas diversas fases de produção, constituiu uma forte motivação para voos mais ambiciosos. Depois de um lato período de cultura mais rústica, biológica, sustentável e artesanal da maçã, os anos 70 do

século passado viram renascer a maçã-da-porta-da-loja como uma cultura mais intensiva na região, numa propriedade situada a algumas centenas de metros do convento. Então, esta família plantou alguns hectares de macieiras desta variedade. Tudo se deveu ao entusiasmo do Mestre Casais, um apaixonado pela inovação. Aliás, desde muito cedo, começou por evidenciar variadas competências, veja-se o artigo «certame catequético».

Neste processo de plantio da maçã, inicialmente em baixa escala, depois em alta densidade, teve um papel preponderante o filho, Manuel da Silva Fernandes, engenheiro agrícola, experimentando porta-enxertos anões na introdução desta variedade, identificando e preservando a genética e o perfil da casta, deste tesouro centenário, tendo em conta que a região de implantação contemplava os parâmetros exigidos: um clima temperado, um período de inverno frio e uma estação vegetativa quente e com boa luminosidade. Atualmente a família deu continuidade ao seu legado, aumentando a área de produção, sobretudo, na quinta do Souto, em Parada de Tibães.

Normalmente coexistiam dois caseiros no mosteiro. Em regra, as mudanças de caseiros, no século XIX e primeira metade do século XX, no período entre 1838 (venda da cerca conventual) e 1950, continuaram a processar-se dentro da mesma família, geralmente por sucessão, cuidando das terras da cerca oriental e quinta da Ouriçosa e cerca ocidental. Não será necessário asseverar que eram terras férteis, verdes, bem expostas e com muita água. Constava, então, que os proprietários, que viviam na cidade, apenas passavam parte do verão na aldeia para acompanharem as colheitas. Comprova-se, também, que o senhorio exagerava nas rendas fundiárias.

#### Passemos à enumeração e levantamento dos caseiros:

Manuel Francisco Gomes nasceu em Semelhe, em 11 de fevereiro de 1824, filho de José Francisco<sup>51</sup> e de Luísa Gomes. Casou com Teresa Maria da Silva, nascida no lugar da Bemposta, freguesia de Parada de Tibães, em 28 de outubro de 1825, filha de João Martins e de Luísa da Silva. Desconhecemos quando começou a ser caseiro do mosteiro, mas, provavelmente, rendeu o seu pai, poucos anos após a expulsão dos monges e, logo após, a aquisição pelos privados. Sabemos, entretanto, que foi caseiro da cerca do mosteiro e passou o testemunho ao filho Domingos, em 1894;

<sup>51</sup> Nasceu em 28 de janeiro de 1791 na freguesia de Semelhe e casou em 11 de setembro de 1822. Filho de Custódio Francisco e Maria Gonçalves, lugar do Carvalhal, S. João Batista de Semelhe.

### Certame Catequistico

O dia 15 de Agosto foi um dia festivo para Braga que teve a dita de ver reunidas em S. João da Ponte centenas e centenas de crianças das sessenta e três frèguesias do Arciprestado de Braga que foram tomar parte no Certame Catequístico. Ao vermos aquelas crianças tódas, doces sorrisos de Deus,... só vermos a sua inocência a transparecer das suas vestes brancas de cruzados eucarísticos... ao vermos aquele reflexo da beleza divina, tivemos o presentimento do que, iluminado por aqueles olhos, farois divinos, o dia de amanhã despontará belo e puro... com a pureza da verdade, da santidade, da fé, da vida.

Era um encanto ver a esperteza com que as crianças que fôram examinadas respondiam ao Snr. Arcebispo. Das nossas, a que ficou vencedora na Palestra eclesiástica de Parada foi a pequena Maria da Conceição Nogueira da Silva. Em Braga interrogada pelo Snr. Arcebispo ficou distinta com 17 valores: recebeu porisso uma linda bracadeira e uma medalha dourada. O pequeno Antônio Fernandes da Silva vencedor na nossa frèguesia recebeu também em Braga uma bracadeira.

Muitos parabens aos vencedores e à Frèguesia!

Figura 20 Vida Paroquial, n.º 9, setembro de 1935.

- Domingos Gomes (1853-1906). Caseiro de 1894 a 1906, na época do grande incêndio de 1894, que teve início no Claustro do Tronco<sup>52</sup>. Filho de Manuel Francisco Gomes e de Teresa Maria da Silva. Casou com Maria Ribeiro (n. 1853) em 12 de novembro de 1877, na igreja paroquial de Tibães. A própria certidão de óbito<sup>53</sup>, assinada pelo pároco Manuel Joaquim Marques Coelho, refere que era caseiro e residente no convento, fez testamento e deixou oito filhos;
- Manuel Gomes<sup>54</sup> foi caseiro entre 1906 e 1930. Irmão de Domingos Gomes. Segundo a certidão de casamento<sup>55</sup>, quando contraiu núpcias dedicava-se à lavoura e residia no convento. Alguns dos filhos de Manuel

<sup>52</sup> Sobre esta catástrofe, ver o nosso livro Memórias do Couto de Tibães, p. 293.

<sup>53</sup> Assento n.º 6 de Mire de Tibães.

<sup>54</sup> Manuel Gomes, nasceu em 12 de março de 1868, batizado na igreja de Parada, morador no lugar de Pedroso. Filho de Manuel Francisco Gomes e Teresa Maria da Silva. Faleceu em Tibães em 28 de dezembro de 1947. Casou, em 9 de dezembro de 1894, com Jerónima Dias de Carvalho que nasceu em 28 de outubro de 1878 e faleceu em 10 de janeiro de 1931. Era um bom depositante no Banco do Minho. Perdeu muito dinheiro com a falência desta entidade bancária. Este episódio apressou a morte da esposa. Em 1919, adquiriu a casa e quinta do Carrascal por 28 contos, para onde foi viver. Nos idos anos 20 ocorreu um incêndio. Depois de alguns arranjos, continuou a viver no mesmo local e vendeu-a na década seguinte ao regedor José Duarte Gonçalves (f. em 1958), casado com Laura Soares Coelho. Manuel Gomes teve nove irmãos: Domingos Gomes (do Convento), Luisa da Cancela, António dos Carvalhos, Andreza dos Carvalhos, Maria do Pedreiro, Francisco Gomes (da Bouça), João Gomes do Assento, Domingos José Gomes da Ribeira, Bento Francisco Gomes da Bemposta.

<sup>55</sup> Assento n.º 10 de Mire de Tibães.

Gomes continuaram a obra de amanho das terras do Mosteiro de Tibães. como caseiros, nomeadamente: Manuel Joaquim Gomes caseiro de 1919 até 1935, pai da esposa do Mestre Casais; José Dias Gomes caseiro de 1935 até 1945, responsável pelo Laranjal de Cima, de Baixo e pela Estrebaria<sup>56</sup>. Era, em acumulação, operário têxtil da Companhia Fabril do Cávado; Maria Dias Gomes casada com José Gonçalves de Araújo (Pinheiro), caseiros entre 1936 e 1945, responsável pela Ouriçosa de Cima, de Baixo e pelos campos até São Bentinho; e Manuel Maria Dias Gomes casado com Maria da Conceição Gomes, caseiros em 1951. Este saiu de caseiro das terras do mosteiro e foi para a quinta da Eira. Só ocupou o cargo durante um ano, pois não suportava o elevado valor da renda. Como todos os irmãos passaram tempos de carestia, de sacrifício, trespassados por uma dor vertical como as macieiras e rija como o granito. Não esculpiram a talha, nem granitaram a pedra com os picos, cinzéis, ponteiros, escopos e macetas, nem usaram a forja para aguçar a ferramenta, mas cerziam a terra retirando dela o sustento que, pouco restava, depois de liquidar a renda. Caseiros de mãos enrugadas pelo tempo, que denunciavam uma vida de trabalho, que davam muito, tendo tão pouco.

Se reportarmos a períodos anteriores, os caseiros da quinta da Eira foram António José Gomes desde os inícios de 1900, daí ser conhecido pelo José da Eira, enquanto o seu pai, Domingos Gomes, como já abordamos, foi um antigo caseiro da cerca do mosteiro, a quem atribuíram a alcunha «Caniças», por ser exímio em construir e vender «caniças»<sup>57</sup>, em vime, para amparar a carga dos carros de bois típicos da aldeia. Sucedeu a António José Gomes, na quinta da Eira, o seu filho Manuel Gomes Moreira (1908-1990)<sup>58</sup>, onde permaneceu bastante tempo. Nos inícios dos anos 50, mudou-se para caseiro da cerca, sendo conhecido pelo «Manezinho do Convento».

<sup>56</sup> Alguns dos filhos de Manuel Joaquim Gomes e José Dias Gomes nasceram no mosteiro. Dizia-se na Casa da Palhada, ao lado da estrebaria, por baixo do celeiro ou recibo. Então por «palhada» entendia-se uma mistura de palha triga ou de centeio, cortada aos bocados com um serrão, misturada com erva.

<sup>57</sup> Nomenclatura associada à construção destes carros: fueiros, chavelhão, meão, cambas, jugos.

<sup>58</sup> Casado com Maria Gomes da Cunha. O seu filho António Gomes Moreira contou-nos que na quinta da Eira os caseiros tinham que liquidar de renda um terço de tudo o que produziam (azeitona, fruta, vinho, feijão, etc.) e 14 carros de milho. Cada carro de milho correspondia a 40 rasas e cada rasa a 12 kilos. No mosteiro a renda era igual, com a diferença no milho que eram 20 carros. Também ouvimos narrar os lamentos do caseiro, Manuel Gomes Moreira, sobretudo dos excessos do senhorio no tocante à renda. Como exemplo dessas queixas, citamos o facto de um dos filhos do caseiro ter de diariamente fazer 15 quilómetros, para entregar na residência do senhorio (primeiro na Avenida Central, num prédio que, posteriormente, no Estado Novo foi sede da legião portuguesa e mais tarde na rua Francisco Sanches, n.ºs 20 e 22) o leite para consumo próprio, exceto no verão, quando passavam grande parte do tempo no convento. A moradia da rua Francisco Sanches foi construída pelo pai do mestre Casais, José Fernandes da Silva.

Se remontarmos à data de 1924, onde surge pela primeira vez a designação maçã-da-porta-da-loja, eram caseiros da cerca do mosteiro Manuel Joaquim Gomes e Manuel Gomes, respetivamente, pai e avô da esposa do Mestre Casais, António Fernandes da Silva.

Melhor documento não poderíamos encontrar do que a fotografia<sup>59</sup>, datada de 1929, tendo por cenário a cozinha do mosteiro de Tibães, onde observamos, num momento de refeição, Manuel Gomes, juntamente com alguns filhos e a esposa Jerónima Dias de Carvalho.

Manuel Gomes tinha boa reputação na freguesia, daí ser nomeado pela Câmara Municipal<sup>60</sup> para elaborar relatórios sobre as côngruas paroquiais. Deixou uma prole bem alargada: Manuel Joaquim Gomes (1899-1980)<sup>61</sup>; José Dias Gomes (1903-1957)<sup>62</sup>; Manuel Maria Dias Gomes (1911-1989); Domingos Dias Gomes (1908-1936); Alzira da Conceição Gomes (1895-1977)<sup>63</sup>; Maria Cândida Gomes (1901-1996)<sup>64</sup>; Maria Dias Gomes (1904-1997)<sup>65</sup>; Teresa da Conceição Dias (1897-1983)<sup>66</sup>.

Na figura 23<sup>67</sup> observamos os caseiros Manuel Gomes (n.º 13), a esposa Jerónima Dias de Carvalho (n.º 14), o proprietário da parte privada do mosteiro, o comendador José António Monteiro Vieira Marques (n.º 15) e um

<sup>59</sup> Extraída do livro de José Carlos G. Peixoto, *Memórias do Couto de Tibães*, ed. da Câmara Municipal de Braga, 2017.

<sup>60</sup> Em 1893, in O Commercio do Minho, 14 de janeiro de 1893.

<sup>61</sup> Nasceu a 13 março de 1899 e morreu a 16 janeiro de 1980. Casou com Ana da Silva que nasceu a 13 agosto de 1897 e morreu a 2 maio de 1962 (na foto com a esposa à soleira da entrada de casa), pai da esposa do mestre Casais.

<sup>62</sup> Casou com Aurora Gonçalves (1906-1982) a 27 dezembro de 1924.

<sup>63</sup> Casada com António Gonçalves da Silva (1892-1967) que combateu na primeira guerra mundial acabando por ficar prisioneiro.

<sup>64</sup> Esposa de José da Conceição Peixoto.

<sup>65</sup> Casada com José Araújo (Pinheiro), pais da Palmira Gomes de Araújo (do Pinheiro), casado com Avelino Ferreira Dias Coelho (filho da Tia Rosa da Quinta).

<sup>66</sup> Esposa de Joaquim da Cunha Gomes (conhecido por Joaquim da Bouça).

<sup>67</sup> E outros familiares e camponeses da aldeia que ajudavam os caseiros do mosteiro: os números 1, 2, 3, 16, 27 e 28 não estão identificados; n.º 4 e 5 mãe de José da Conceição Peixoto com o filho Joaquim ao colo; n.º 6, Aurora Gonçalves; n.º 7 e 8, José Dias Gomes com o filho Manuel ao colo; n.º 9, Domingos Dias Gomes; n.º 10, Manuel Maria Dias Gomes; n.º 11, Faria (criado); n.º 12, José da Conceição Peixoto; n.º 17, Mocha; n.º 18, esposa de Manuel Maria; n.º 19, Maria Dias Gomes; n.º 20, Maria Cândida Gomes esposa de José da Conceição Peixoto (1898-1986); n.º 21 a 25, jornaleiras do mosteiro; n.º 26, Angélica, mãe do José Joaquim (Angerca); n.º 29, Manuel Peixoto; n.º 30, Aurora Peixoto; n.º 31, Francisca, filha de Joaquim da Veiga; n.º 32, Maria Gomes da Silva irmã de Conceição da Silva Gomes; n.º 33, José do Anjo; n.º 34, José Joaquim (Angerca), filho de Angélica, quando se preparavam para representar o mosteiro no cortejo de São João, de 1929.



Figura 21 Manuel Gomes, esposa e filhos, na cozinha do mosteiro, 1929.



Figura 22 Manuel Joaquim Gomes e esposa, pais da esposa do mestre Casais, 1948.

conjunto de humildes agricultores que se levantavam pelo cantar do galo e seguiam pressurosos para a labuta quotidiana na paisagem campesina, de enxada ao ombro, quão companheira de infortúnio, e que afagavam o estômago com uma frugal provisão de boca: um duro naco de broa, um caldo avantajado, umas sardinhas salgadas, algumas maçãs, outras vezes para «matar o bicho» lá ia o copito de bagaceira, verdasco e o «conduto» para compensar. Caseiros afadigados cirando entre as terras do senhorio eclesiástico: a cerca conventual, a quinta da Eira e a quinta da Ouriçosa. A dita fotografia tem como pano de fundo o terreiro em frente à atual hospedaria do mosteiro, que, por ironia do destino, foi restaurada pela «Casais Engenharia». A imagem não os retrata com os seus ademanes e perplexidades, mas o seu aspeto venerando, sem meneios, com ousadia, audácia e responsabilidade de serem embaixadores da aldeia na festa mais importante da cidade, no São João de Braga, de 1929.



**Figura 23** Manuel Gomes (n.º 13), esposa (n.º 14), o proprietário da parte privada do mosteiro (comendador José António Vieira Marques, n.º 15). Foto datada de 1929.

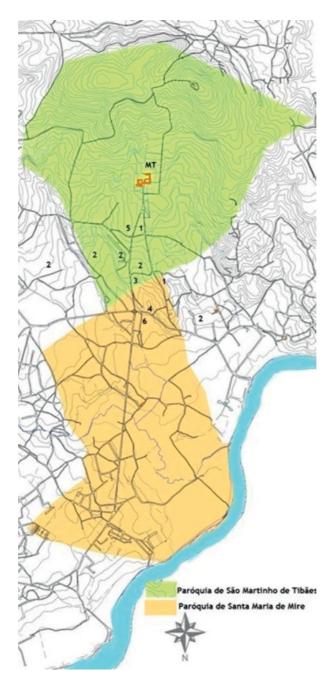


Figura 24 Mapa de ocupação de propriedades na viragem dos séculos XX e XXI.

Não enterramos memórias, nem legados<sup>68</sup>, antes atrevemo-nos a afirmar que a vida é uma oportunidade, um abrir portas à revitalização e expansão da maçã-da-porta-da-loja, evidenciando os seus elementos identitários e marcas de referência. Antes que se esfume a memória, dizem que sonhamos durante o sono e, desta forma, organizamos as nossas memórias, mas também sonhamos de olhos abertos quando projetamos o futuro deste pomo apetecido. Daí passarmos a expôr e identificar as terras da outrora paróquia de São Martinho de Tibães, no mapa da página anterior<sup>69</sup>, que, ao longo do tempo, foram adquiridas e exploradas economicamente pelos descendentes de Manuel Gomes e da família do Mestre Casais.

<sup>68</sup> Milan Kundera, no livro *O Livro do Riso e do Esquecimento*, de 1978, reforça a ideia: «*Para liquidar os povos, comeca-se por lhes tirar a memória*».

<sup>69</sup> Legenda: MT – Mosteiro de Tibães; 1- José Gonçalves da Silva; 2- António Fernandes da Silva (Mestre Casais); 3- Manuel Joaquim Gomes; 4- Maria Cândida Gomes; 5- Teresa da Conceição Dias (esposa do Sr. Joaquim da Bouça); 6- José Dias Gomes



Figura 25 A maçã-da-porta-da-loja.

# 1.3. Génese de um Nome

Se no passado apenas os donatários e possessores de residências senhoriais tinham o usufruto das boas variedades de fruta nas suas reservas, mais tarde, todos os agricultores passaram a dispor nos seus domínios de alguns exemplares desta casta ou qualidade ímpar de macieira. Daí a transmissão e difusão, até aos nossos dias, da maçã oriunda das propriedades do mosteiro,

entretanto adquiridas inicialmente pela burguesia de oitocentos, mais tarde por antigos caseiros que, fruto da ascensão social, se tornaram proprietários de outras quintas situadas na freguesia e nas paróquias vizinhas.

Deduzimos, portanto, que a atribuição da designação «porta-da-loja» à maçã é a constatação de dois fatores: do lugar onde se plantavam e do local onde se guardavam. Aparentemente trata-se de uma variedade tradicional da maçã portuguesa que acabou por se popularizar com um nome baseado no simples facto de estar no domínio e nas imediações da «loja» da casa do senhorio e, aqui, ser conservada.

A verdade é que todos conheciam as qualidades deste fruto, como o facto de perdurar no tempo, bastava para tanto serem conservadas num lugar ameno, humificado, ventilado e num lado equidistante do Norte e do Leste.

Na atualidade, em tempo de globalização e consumismo, a conservação da fruta passa pela entrada em câmaras frigoríficas, que, obviamente, lhe retira algumas das naturais características.

Com a evolução dos tempos, o aparecimento de diversas variedades de maior produção e o surgimento de clones da porta-da-loja, de pior qualidade, a casta porta-da-loja começou a escassear e a passar por fases de olvido e desconhecimento.

Pela exposição supra, a disseminação e divulgação desta variedade de maçã, pela freguesia e arredores, acontece no tempo em que os caseiros, referidos anteriormente, foram abandonando as terras arrendatárias do mosteiro e adquirindo propriedades que, outrora, foram da dominação fundiária do monacato tibianense<sup>70</sup> (tibaniense, tibanense ou tibaense). Porventura, o cultivo desta variedade de maçã, quiçá com outra designação, alargou-se a outros mosteiros da OSB, sobretudo, do Minho e do norte do país, mas tal não foi o nosso objeto de estudo.

Recolhemos o testemunho de João da Cunha Moreira, filho de Manuel Gomes Moreira, um dos caseiros do mosteiro e da quinta da Eira, que nos ajudou a reconstituir um pequeno pomar, com mais de uma centena de macieiras da porta-da-loja na quinta da Eira. Segundo o inquirido, se na década de 40, as árvores de recorte redondo eram de grande porte, de copa larga e de ótima qualidade, obviamente já teriam sido plantadas algumas

<sup>70</sup> Optamos por esta nomenclatura, pois já o abade Nuno de Tibães, em 1105, se proclamava «*Nunnus Tibianensis*», in *Liber Fidei Sanctae Bracarensis Ecclesiae*, ed. crítica pelo padre Avelino de Jesus Costa, tomo I, Braga, 1965, p. 265 e tomo III, 1990, p. 66. Acresce que se a carta de couto alude a «*Sancti Martini de Tibianes*» é lógica a designação dos seus habitantes.

décadas antes. Na época, continuou o entrevistado, a fileira da fruta era pouco profissionalizada. Usava-se um técnica extensiva onde as árvores cresciam livremente, hoje evoluiu-se para uma técnica mais intensiva de forma a retirar mais vantagens dos terrenos.

Sendo esta variedade muito antiga, circunscrita à região do Baixo Cávado, mesmo assim não aparece nos livros de história económica mais remotos. O professor Aurélio Oliveira<sup>71</sup> aborda com especial ênfase o plantio intensivo de pomares na cerca e nos casais do mosteiro, mas não menciona, pois não encontrou o nome das diferentes variedades, espécies ou tipologias de maçãs. Inclusivamente conversamos com o distinto académico que confirmou o exposto.

Não temos provas documentais diretas da ligação da maçã-da-porta-da-loja ao mosteiro de Tibães e à congregação beneditina. Apenas sabemos pelos abundantes manuscritos da importância que os monges bentos atribuíam à fruticultura, em especial, às macieiras e às diferentes variedades, mas as fontes indiretas e secundárias falam por si.

No plano da nomenclatura, a designação «porta-da-loja» nunca aparece nos arquivos, para além da «fruta de espinho» atribuída normalmente aos citrinos. Esta designação e tipologia «fruta de espinho» aparece no *Costumeiro* de Alpendurada «*Devem os Prelados zelar e promover a cultura do cereal e paçaes do Mosteiro principalmente a cultura do Azeite, Vinho e fruta de Espinho que são os géneros mais analogos ao terreno e de que o Mosteiro pode tirar mais utilidade»<sup>72</sup> e, no século XVII, também aparece na gestão agronómica do mosteiro de Cabanas: «fizerão-se as parreiras de novo e pos-se hua vinha, pozerão-se enxertos de varias frutas e tambem de espinho (...) Ficão as parreiras e vinha consortadas e cavadas»<sup>73</sup>.* 

Existem centenas de variedades de maçãs, mas não foram mencionadas pelos beneditinos, oriundas, na generalidade, pelo processo de enxertia, estaqueação e cruzamento de subespécies, enquanto para as videiras recorreram à abaixada e à utilização de bacelos.

Os monges bentos referem que «enxertaram muitos cavalos», mas omitem outros processos e técnicas de enxertia (encosto, borbulha, garfo,

<sup>71</sup> Terra e Trabalho, Senhorio e Gentes no Vale do Cávado durante o antigo regime, 1620-1828, vol. I (2013) e vol. II (2018).

<sup>72</sup> Arquivo Distrital do Porto, Convento de São João Baptista de Alpendurada, *Livro do Costumeiro* (1799), fol. 301.

<sup>73</sup> ADB, Estados do Mosteiro de Cabanas, 1656-58.

herbáceos, fenda, laterais, gomos), como boa prática sistemática, para a obtenção de boas castas de fruta.

Genericamente, nos documentos que os beneditinos nos legaram, apenas verificamos a menção a «macieiras bravas», «fruteiras de espinhos» e descortinamos o consumo, no mosteiro, de duas variedades de maçãs: Malápio e Martim Gil. Relativamente à variedade Malápio aparecem várias alusões. Em 1742 compraram-se (...) 5 caixas de abóbora, 5 caixas pêssegos, 3 caixas de peras, 2 caixas de ameixas (...) 1 caixa de malápios, 1 caixa de cidrão<sup>74</sup>. No tocante à variedade Martingil (Martim-gil) temos conhecimento da citação: «estimável pela sua duração, que chega a alcançar a novidade do ano seguinte, e quanto mais velha melhor e mais saborosa»<sup>75</sup>. Anabela Ramos<sup>76</sup> localizou a origem e a aquisição desta variedade de maçãs nos mosteiros beneditinos de Pombeiro, Rendufe e Bustelo, nomeadamente a compra de 800 unidades em fevereiro de 1658, 300 unidades em abril de 1661 e 1050 unidades em maio de 1665 e o mesmo aconteceu ao longo do século XVIII.

No cerne desta pesquisa é de assinalar as semelhanças entre as duas variedades, a Martin-gil e a Porta-da-Loja, tanto na aparência, como na qualidade e nas características. Esta omissão e constatação não impedem a ligação desta variedade aos beneditinos, dada a grande profusão desta fruta na aldeia, desde tempos imemoriais, e do facto comprovado da experimentação e transmissão genética por enxertia no seio monástico da abadia tibianense. A tradição merece ser respeitada. Neste caso e nesta localidade, esta tipologia de maçãs, dizem os nossos ancestrais, que sempre existiu e que se lembram de algumas macieiras velhinhas da porta-da-loja que, possivelmente, teriam origem noutras da mesma qualidade.

Fala-se, abundantemente, do processo de enxertia, mas o nome da variedade está oculto nos documentos dos monges bentos da abadia de Tibães.

Nos numerosos manuscritos existentes em diferentes arquivos somos confrontados com a definição de postulados e normas a respeitar pelos caseiros, no que se refere aos cuidados a ter com as fruteiras, estabelecendo coimas para quem arrancasse árvores de fruto, mesmo assim a designação da aludida variedade de maçãs nunca é destrinçada.

<sup>74</sup> ADB, MSMT, Lv. 667, novembro e dezembro. Este assunto foi abordado com maior profundidade por Anabela Ramos in Os Doces no Tempo Monástico de Tibães.

<sup>75</sup> Revista de Guimarães, 108, p. 377-393.

<sup>76</sup> Alimentar o Corpo Saciar a Alma, Ed. Afrontamento, 2013, p. 59.

Reconhecemos, apenas, que o uso de fruta no mosteiro foi constante e era estimulado. No séc. XVII, o consumo de fruta constava de marmelo, perada, pessegada e cidrada<sup>77</sup>. No século XVIII, acrescem chila, ginja, melão, melancia, malápios (genérica variedade de maçã) e as ameixas. Nos finais deste século, a laranja já aparece na mesa conventual<sup>78</sup>.

Verificamos, anteriormente, que no III Congresso Agrícola Nacional de Braga, de 1924, e no II Congresso Nacional de Pomologia<sup>79</sup>, conforme *Arquivo dos Trabalhos do 2.º Congresso Nacional de Pomologia: realizado em Alcobaça em Setembro de 1926*, é referida a colheita desta maçã na cerca do mosteiro de Tibães<sup>80</sup>, então domínio do comendador José Marques e da irmã Maria Amália, ou seja, antigos proprietários da parte privada do mosteiro, adquirida posteriormente pelo Estado, em 1986, devido à pressão da sociedade e à elevada degradação patrimonial. Data que marca uma nova reencarnação do mosteiro, uma nova vida após a sua reabilitação.

Foram, obviamente, estes congressos os marcos e os estertores do reconhecimento oficial desta variedade.

Outra curiosidade remete-nos para o tempo das invasões francesas que se estenderam por três vagas entre 1807 e 1810. As sequelas ficaram registadas através de violência, saques, furtos e destruição generalizada, levadas a cabo pelos invasores, como, também, pelos camponeses, a coberto da impunidade. A juntar a tudo isto, o decreto do marechal Junot, de 1 de fevereiro de 1808, impondo ao nosso país o pagamento de uma contribuição extraordinária de guerra de cem milhões de francos (quarenta milhões de cruzados). Por tudo isto, os mosteiros sofreram com esses levantamentos populares, como esclarece a transcrição: «Tudo aquilo que escapou deve se ao zelo e amizade de hum sirurgião da Freguezia de Tibaens, chamado Domingos Joze (he necessario não esquecer este facto e mostrarmos em todo o tempo o nosso reconhecimento a este homem verdadeiramente bom e honrado amigo), logo que elle soube dos horrores que se cometião no Mosteiro, idiou hum requerimento e aprezentou se com elle ao Marechal Soult que tinha entrado em

<sup>77</sup> ADB, Mosteiro de Tibães, Tombo n.º 6. Cidreira é uma árvore cujo fruto é a cidra, e em pomar forma um cidral. Tem aplicações culinárias e medicinais. Hoje passou a chamar-se de cidrão, in livro Cidrão – Na história, no campo e na mesa, Atahca, 2014, com textos de Anabela Ramos.

<sup>78</sup> Sobre este assunto consultar: Anabela Ramos, *Laranjas de Portugal de Cultura e Consumo*, Ficta Editora, 2022.

<sup>79</sup> Lisboa, vol. II, 1932. Encontra-se na Biblioteca Pública Municipal do Porto, em 3 volumes, com a CDU 634.1/.8:061.3

<sup>80</sup> Produtos Tradicionais Portugueses, Lisboa, DGDR, vol. II, 2001, pp. 348-349.

83 Saraiva, idem, fl. 92.

Braga, e acompanhado de hua mulher com hum cestinho de maçaens que então herão estimadas, foi por entre perigos e sustos solicitar hua ordem para por guardas ao Mosteiro e sustar nos roubos que ali se estavão fazendo. Felismente se agradou o marechal da sinceridade do prezente e da suplica e alcançando o Despacho que desejava, veio aprezenta lo aos Francezes que com o povo andavão roubando. Á vista do Despacho, forão os Francezes postos fora e o mesmo povo que era peor que elles, porque estavão tão imbebidos no saque que foi necessario deita lo fora a pranchadas de espada. Já comtudo a este tempo havia apenas algum vinho e o mais que digo escapou e que a não ser este sucesso teria sido tambem roubado e talves incendiado o Mosteiro, como queria o povo, que depois se arrependia de o não ter feito»<sup>81</sup>.

Consta que o «cestinho de maçaens que então herão estimadas» oferecidas aos franceses eram saborosas e pequenas, a ponto de nos lembrarem as maçãs-da-porta-da-loja, metaforicamente diríamos que mais que a aparência externa, contava a qualidade.

Em Tibães, os saques e as pilhagens, tanto dos invasores como dos populares, foram inauditos, de tal forma que o povo perseguiu e assassinou o general Bernardim Freire de Andrade e os seus ajudantes de campo. Numa época ao «deus-dará» um grupo de facínoras correu os caminhos da paróquia à «cata» de pretensos «jacobinos». Como é habitual nestas situações, quem caísse nas suas «garras» era assassinado. Deste modo os franceses e os populares associaram-se no esbulho, à exceção do: «cirurgião Domingos Joze e hum lavrador chamado Barca de Agoa, velho e honrado; todos os mais da Freguezia e de sinco ou 7 vizinhas levarão alguma coiza»82.

Salvou-se o que foi escondido por fr. Luís dos Serafins: «Cuidei eu logo em arranjar 4 caixoens em que meti o Cartorio da Secretaria e varios faqueiros de prata, castiçaes, tinteiro de Capitulo, as reliquias da Capela do R.mo e alguas outras pessas, como gomil e prato da mesma Capela e fis meter tudo de noite em hua abobada por baixo das hospedarias que ficão para o terreiro da lenha»<sup>83</sup>. Neste episódio fundamentam-se as teses de Camilo e as aventuras de muitos cidadãos da aldeia que, a coberto da noite, tentavam a sorte na descoberta do «tesouro» entre as abóbadas da hospedaria.

<sup>81</sup> BN, Reservados, Ms. 11237, frei Luís dos Serafins Saraiva, Memorias sobre o Estado actual dos Mosteiros que vou vizitando, sendo 2.a vês Secretario da Congregação, depois que sahirão os Francezes e segundo as noticias que achei e que me forão communicando os Prelados e diversas pessoas com que falei neste assumpto, fls. 97-97v.

<sup>82</sup> Saraiva, Fr. Luís dos Serafins – *Memorias sobre o Estado actual dos Mosteiros*, Ms. 11237, BN, fl. 95v e 96.

Logo a seguir às invasões francesas, atendendo à situação lastimável em que se encontrava a agricultura portuguesa, procedeu-se a um levantamento agrário no país, por resolução de 16 de setembro de 1812 e provisão do Desembargo do Paço, datada de 6 de agosto de 1814. As conclusões do estudo estão datadas de 1819, e são as seguintes: «Os foraes régios que embora tivessem promovido a cultura e a povoação em outras eras, tornaram--se por fim vexatórios para os lavradores; a escravidão em que jaziam os cultivadores da terra; os abusos dos rendeiros das coimas; a creação irregular e desordenada dos gados; a muito onerosa dificuldade de obter a repartição das charnecas e baldios para romper e cultivar; as encravações de frequesias e jurisdições; os longos processos judiciaes, a incerteza da conservação dos arrendamentos das herdades e em geral das grandes propriedades; as requisições de transportes militares, embargos de géneros e fructos para as tropas; o avultado corpo de milícias (52 regimentos recrutados na classe dos lavradores mais abastados, mais robustos, mais industriosos); a irregularidade na extensão da lei do recrutamento; o péssimo estado dos caminhos, das servidões agrarias, dos rios e ribeiros; entupimento das valas em certos terrenos; falta de bem ordenada irrigação; ruim systema de caudelarias; falta de policia rural; falta de um ministro agrario; praticas e usos de tempos antigos; pastos comuns; muitos quinhoeiros em uma herdade encabeçada em um só proprietário, chamado posseiro; erradas posturas municipaes; o absentismo dos proprietários, que na corte e nas principaes cidades iam consumir os rendimentos das suas herdades entregando a cultura das fazendas a rendeiros; o abuso no aforamento dos baldios sem atenção às conveniências dos lavradores pobres; a avareza dos provedores das comarcas, e a das camaras municipaes, em receberem salários de vistorias; demasia das pensões territoriais; o abuso nas partilhas hereditárias; o excessivo numero de feiras, que desvia os lavradores do seu trafico e lhes consumia os cabedaes»84.

As causas desta degradação do estado agrícola português, contrasta com uma situação mais vantajosa e folgada existente nos mosteiros. No entanto, pressentia-se que estaria para breve a extinção dos forais, nomeadamente, o Foral Manuelino de Tibães datado de 1517.

<sup>84</sup> José Silvestre Ribeiro, *Historia dos estabelecimentos scientificos litterarios e artísticos de Portugal nos successivos reinados da monarchia*, tomo IV, Lisboa, typographia da Academia Real das Sciencias, 1874, pp. 173-174.



Figura 26 Terreiro do Mosteiro, 2001.

# 1.4. No Rasto dos Beneditinos

Data do período suevo-visigótico, dos reis suevos que se converteram ao cristianismo e aos esforços dos arcebispos São Martinho e São Frutuoso, que se foram criando pequenos cenóbios à volta das quais se organizavam as comunidades, com a finalidade de atribuir especial preponderância às populações rurais. Neste enquadramento, no ano de 562, por solicitação

do arcebispo Martinho, se funda o pequeno mosteiro<sup>85</sup>, nas imediações do atual, erguido na vertente norte da encosta, altaneira às terras do vale da margem esquerda do Cávado, a que as populações deram o nome de monte de São Gens, um singular planalto com vistas sobre uma aprazível e fértil veiga que cruza o Cávado e que ocupa a paisagem com o seu torneado desenhado na planície. Segundo o cronista beneditino frei Leão de S. Tomás era um mosteiro rodeado de terras bem cultivadas e anichado entre *«hortas, pomares, latadas, vinhas e fontes»*<sup>86</sup>.

Não ignoramos que a controvérsia é enorme no que respeita à data da fundação: século VI ou século XI. Não omitimos que sempre defendemos a primeira hipótese e que foi a dominante até há bem pouco tempo. A datação da fundação está envolta em mistério e opiniões discrepantes. A divergência nada tem de mal, pelo contrário estimula-nos a perseguir e aperfeiçoar posições. Também não se pode confundir divergir com dividir, antes é uma forma de buscar e ampliar, na ausência de fontes seguras, a melhor perceção sobre o assunto. Nem sempre as posições diferentes são opostas e excludentes, antes trazem novas possibilidades e riqueza na ação proposta. Um ponto de vista é, simplesmente, um ponto de vista.

No séc. XI assistimos à refundação, ampliação, reconstrução do dito mosteiro, de um espaço pré-existente, que viria a ser ocupado pelos beneditinos, num contexto de renovação espiritual que varreu a Europa. Durante os trabalhos de levantamento arqueológico foram detetadas as bases do templo medieval. Mais propriamente a Ordem de São Bento entrou, portanto, em Portugal na segunda metade do século XI, desempenhando um notável papel no povoamento do território aquando da reconquista e por ocasião da refundação de mosteiros. Até admitimos que a reconstrução do mosteiro do século XI não coincida, absolutamente, com a localização do mosteiro primitivo, em consequência das lutas com os muçulmanos e posteriormente pela presúria de terras. No entanto, ambos seriam na encosta do maciço de São Gens.

A origem e a data da fundação do Mosteiro de Tibães têm sido objeto de muita investigação, umas vezes orientada pelo caminho da razão, outras pela avenida da emoção. Tibães é um postal das metamorfoses que,

<sup>85</sup> Com origem, em nossa opinião, no séc. VI, embora, recentemente, alguns autores apontem a data de fundação para o século XI, baseados no facto de não existirem provas arqueológicas da fundação primitiva.

<sup>86</sup> Benedictina Lusitana, 1644. Edição fac-similada da Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1974, com introdução e notas críticas de José Mattoso, p. 377.

entretanto, se manifestavam nesta zona do território. Não pretendemos criar tensões, mas exercitar o «jogo da verdade e do verosímil», nem utilizar fósforos que acendem rastilhos (alimentados de opiniões) de polémica. Sobre este assunto predominam, fundamentalmente, três correntes que acompanharam o tempo:

- a maioria defende a existência de um pequeno mosteiro (cenóbio) em Tibães<sup>87</sup>, fundado em 562, basta consultar dom Rodrigo da Cunha, frei Leão de S. Tomás, frei Marceliano da Ascensão, frei Francisco da Natividade, frei Tomás de Aquino, frei Manuel de Santo António, Pinho Leal, Albano Bellino, Pereira-Caldas<sup>88</sup>, Raphael Bluteau;
- poucos defendem a existência desse mosteiro em Padim da Graça, sem data definida de construção, tendo por base um documento datado de janeiro de 1071 (era de 1109), onde a princesa D. Urraca doou ao bispo de Tui, metade do mosteiro «Pallatini» situado na ribeira do Cávado: «Do ei etiam medietatem monasterii Pallatini quod est in littore de Cadabo, território Bracarensi...»89. Já tivemos a oportunidade de afirmar90 que este caso surge da confusão entre dois termos «Pallatini» que dará palatino (real) e «Palatim» que originou Padim. Dentro desta hipótese, há quem afirme a possibilidade de se tratar de dois mosteiros distintos (in Avelino de Jesus Costa, Revista Portuguesa de História, 1975, pp. 526-543);
- outros assacam a fundação a Paio Guterres da Silva<sup>91</sup>, em 1080, segundo o nobiliário, O Livro Velho de Linhagens, compilado, por volta de 1270, pelo conde de Barcelos D. Pedro, sem olharem à data de nascimento do nobre medieval Paio Guterres (1070-1129). Esta hipótese não tem em consideração vários dados cruciais: que o mosteiro já existia no tempo das invasões árabes e a destruição provocada conduziu à reedificação

<sup>87</sup> O catálogo da secção lapidar do Museu Pio XII de Braga, coordenado por António Rosário, OP, publicado em primeira edição no *Diário do Minho*, e em segunda edição numa recolha intitulada *Falam Documentos*, Braga, 1973, n.ºs 27, 31, 66, 67, 86, 112, 141, refere alguns capitéis coríntios de granito, um capitel em granito visigótico.

<sup>88</sup> O Defensor do Catolicismo, n.º 12, de 20 de abril de 1864.

<sup>89</sup> Frei Henrique Flórez, Espana Sagrada, Madrid, tomo XXII, 1767, pp. 245 a 249, e acrescenta «...hoy se dice Tibaens», p. 21. Sandoval – História da Igreja de Tuy. Avelino J. da Costa, O Bispo D. Pedro e a Organização da Diocese de Braga, vol. II, Coimbra, p. 85. A Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, vol. XXXI, pp. 608-611 aponta para o séc. VI, a fundação do mosteiro, mas em Padim.

<sup>90</sup> Memórias do Couto de Tibães, ed. da Câmara Municipal de Braga, 2017, ps 21-26.

<sup>91</sup> Contrariamente ao exposto no *Livro do Deão* (1343), que refere a «dom Paio Guterres que fez Tibães (...) pero era leigo, foi abade em todo o tempo da sua vida de Tibães», in Portugaliae Monumenta Historica, nova série, vol. I, *Livros Velhos de Linhagens*, ed. Crítica por Joseph Piel e José Mattoso, Lisboa, 1980, p. 131.

por D. Velásquida, padroeira do mosteiro, em 1060; que, em 1071, se doava parte do mosteiro à Sé de Tuy pela infanta D. Urraca; e segundo documento datado de 8 de março de 1077, Boa Gonçalves doava à Sé de Braga a 6.ª parte do que tinha em Tibães, referindo onde se fundou o mosteiro: «concedo in illo predilecto Villa Teudilanes (Tibães) ad ecclesiam Sancte Marie Virginis et est fundata ipsa villa prope alveum Cathavo et est in loco de ipsa villa ubi modo fundato est monasterio». Do inde VI.ª integra pro remedio anime mee ad ecclesiam Sancte Marie Virginis (...) – concedo naquela Villa Teudilanes (Tibães) à igreja da Virgem Santa Maria, onde foi fundado próximo do rio Cávado e é neste local da própria vila que foi fundado o mosteiro. Doo a VIª parte para consolo da minha alma à igreja da Virgem Santa Maria»<sup>92</sup>, não significando, necessariamente, que tenha sido fundado recentemente.

Consideramos que a observância de Regra de S. Bento «*Regula Monachorum*», como norma da vida monástica, aconteceu por volta de 1086 e 1087 nas curvas dos caminhos das terras do norte de Portugal<sup>93</sup>. Quase em simultâneo com a refundação do mosteiro assistimos, em finais do séc. XI, à adoção da regra beneditina pelos abades de Tibães.

De seguida, no governo do conde D. Henrique e da rainha D. Teresa deu-se início ao processo de atribuição de benefícios e privilégios aos mosteiros beneditinos. Entre essas benesses conta-se, com particular importância, a atribuição das cartas de couto<sup>94</sup>, por concessão régia. Deste modo, as primeiras cartas de couto foram passadas aos mosteiros beneditinos de Santo Tirso (23 de novembro de 1097 ou 1098), Tibães (25-26 de março de 1110), Pombeiro (1 de agosto de 1112) e muitos outros.

<sup>92</sup> Costa, Avelino de Jesus, O bispo D. Pedro e a organização da diocese de Braga, vol. II, Coimbra, 1959, p.387. ADB, Liber Fidei, fl. 159v, doc. 609 (B), e Fl. 46-46v, doc. 136 (C).Costa, Avelino Jesus - Liber Fidei Sanctae Bracarensis Ecclesie, doc. 136, tomo I, 1965, p. 158; doc. n.º 609, tomo III, 1990, pp. 34-35. Boa Gonçalves, de apelido Donaili, doou, iqualmente, uma herdade em Gualtar, in Liber Fidei, tomo I, p. 126.

<sup>93</sup> Matoso, José - *Introduction de la Règle de S. Benoit dans la Péninsule Ibérique*, «Revue d'Histoire Ecclésiastique». Lovaina, LXX: 3-4 (1975), 731-742; Azevedo, Carlos Moreira (dir.) - «Dicionário de História Religiosa de Portugal». Lisboa: Círculo de Leitores, 2000, 1, 202-205.

<sup>94</sup> Couto é uma jurisdição particular que El-Rei fez mercê a certo senhorio, com uma valência muito semelhante à do concelho, nos tempos modernos, com menos oficialato, menor jurisdição, população e renda. Coutos, honras, julgados e reguengos, administrativamente, eram considerados como concelhos, dos quais diferiam, apenas, na origem e privilégios. O principal representante do senhorio no couto é o ouvidor senhorial. Deriva do facto de essas terras imunes, serem delimitadas e assinaladas por marcos com signos simbólicos, a fim de que as autoridades régias ou senhoriais se dessem conta de que se encontravam perante terras demarcadas. Ainda hoje são bem visíveis esses sinais do passado, bem salientes em todo o couto/concelho de Tibães, onde se sucedem os respetivos marcos delimitadores, as quintas e casais, evidências das dinâmicas senhoriais.

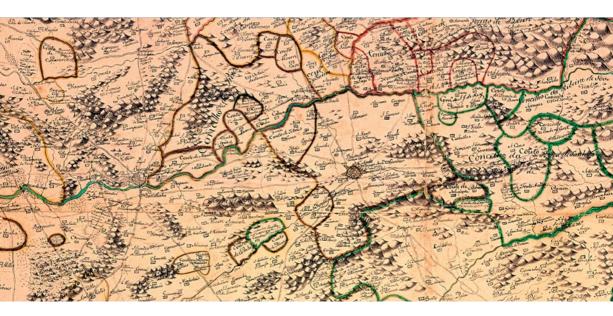


Figura 27 Cartografia dos coutos da região, mapa de Custódio José Vilas Boas, BN, 1798.

A carta de couto<sup>95</sup> era uma dádiva que garantia isenções para todos os que habitavam dentro do alfoz ou terreno delimitado, impedindo a entrada das justiças régias ou senhoriais, dando-lhe juiz próprio nomeado pelo abade do mosteiro. O abade geral seria um juiz de segunda instância ou de apelação no domínio do cível com tribunal próprio. Recorrendo à linguagem jurídica, o couto era administrado como um feudo monacal.

Então os mosteiros funcionavam como lugares privilegiados do sagrado e os respetivos monges eram considerados mediadores junto de Deus. Portanto, na mentalidade daquela época era vantajoso contar com os religiosos. Assim se justifica a acumulação de privilégios, dádivas, doações e testamentos. Também fundamenta a tese de que, no entre Douro e Minho, as ordens religiosas se tornaram grandes latifundiários e abastados senhores rurais.

Não conseguindo ir mais longe, encontramos os primeiros abades desta terra, de observância beneditina, no período de 1077 a 1488:

<sup>95</sup> Consultar José Carlos G. Peixoto, *Memórias do Couto de Tibães*, ed. da Câmara Municipal de Braga, 2017 e *Tibães*, *Marcos e Domínios*, ed. da Junta da Freguesia de Mire de Tibães, 2014. As doações régias reservaram termos próprios para atos jurídicos: cartas de Foral, cartas de Povoamento, cartas de Beetria, cartas de Couto, cartas de Comenda ou Mestrado, cartas de Honra.

- D. Paio<sup>96</sup>, «Pelagius de Teudilanensis» ou «Pelagius abbas de arcisterio Tibillianes confirmo», pelo ano de 1086;
- Lovegildo «de Tiudilanes»;
- D. Nuno de «Tibianes», «abbades de Teudanes», abade de 1095 a 1135;
- D. Mendo<sup>97</sup>;
- D. Ordonho, a quem o conde D. Henrique encoutou a «Villa Menendi»<sup>98</sup>, no ano de 1140;
- D. Martinho, falecido em 1199;
- D. Gomes, pelo ano de 1199;
- D. Pedro, falecido em 1227;
- D. Gonçalo Gomes, pelo ano de 1272;
- D. João Soares, pelo ano de 1274;
- D. Pedro Domingues, pelo ano de 1295;
- D. Martim Anez, pelo ano de 1302;
- D. João Afonso, pelo ano de 1366;
- D. Martim Pires, pelo ano de 1370;
- D. Soeiro Anez, pelo ano de 1414;
- D. Martim Aires;
- D. Martim Afonso, pelo ano de 1420;
- D. Gonçalo Anes<sup>99</sup>, de 1465 a 1488.

<sup>96</sup> Frei Leão de S. Tomás, Benedictina Lusitana, 1974, p. 381.

<sup>97</sup> Frei Leão, p. 382.

<sup>98</sup> Frei Leão, p. 382.

<sup>99</sup> Frei Leão, p. 386.

Todos eles desempenharam uma missão relevante na evangelização, seguindo-se, a partir de 1488, a peste dos comendatários de má memória espiritual e temporal<sup>100</sup>, que, mesmo de longe, faziam mal. Senhores atraídos pela ambição e que disputavam a comenda: D. Jorge da Costa, o cardeal Alpedrinha; Fernão de Pina; Rui de Pina; o infante D. Duarte (que não chegou a tomar conta da comenda); frei António de Sá; D. Bernardo da Cruz. Para a cobrança das fartas rendas tinham os seus delegados, almoxarifes, e estes aumentavam o mal comum com desumanas violências. O abade comendatário erguia-se como uma sombra inaudita diante dos monges e frente ao povo.

A carta de couto foi outorgada em nome do abade Nuno, ao mosteiro de São Martinho de Tibães, sendo a primeira figura da administração e implementação do couto.

O couto de Tibães estava perfeitamente delimitado por marcos e por acidentes naturais<sup>101</sup>. Confrontava a nascente com o termo de Braga e a Sul e poente com o termo de Barcelos e fechava no rio Cávado. Compunha-se de várias paróquias: S. Paio da Ponte (S. Paio de Merelim), S.ta Maria de Panoias, S. Paio de Parada, Padim da Graça (fruto da anexação de S. Adrião e S. Salvador em 26 de novembro de 1463), S.ta Maria de Mire e S. Martinho de Tibães. Estas duas últimas, no século XVII, uniram-se e deram origem à freguesia de Mire de Tibães, como se dizia então: unida «in perpetuum» a este mosteiro. Em virtude da anexação, caíram os nomes dos patronos (Maria e Martinho) e ficaram, unicamente, Mire e Tibães. Os limites desta freguesia delimitam-se a Sul pela paróquia de Cabreiros e a Norte pelo lendário rio Cávado<sup>102</sup>, onde também vai desaguar o fragoso rio (ribeiro) Torto, num local chamado de boqueirão (para outros Fontinha da Igreja), depois de passar pelo interior da aldeia, por «formosas veigas» 103, chãs de altitude, como a de Sobrado, do Côvo e do Argaçal, passando depois para a outra margem pelas veigas de Prado e de Cabanelas. Quantas vezes acedemos à outra bacia do rio por cima dos blocos de granito, das alpondras dos acudes e pesqueiras do Cávado. De Sul para Norte, o território do couto é dominado pelo monte de São Gens que sobe a 263 metros; descendo para a altitude de 120 metros nas imediações

<sup>100</sup> Frei Leão, p. 386.

<sup>101</sup> Peixoto, José Carlos G., Tibães, Marcos e Domínios, 2014.

<sup>102</sup> O rio Cávado sempre teve uma importância económica na região, um meio por onde eram transportados os produtos agrícolas, como vinho, milho, feijão, laranjas, louça, panos de lino, tecelagens. Há notícia que, em 1630, através do rio chegavam ao mercado bracarense frutos secos, azeite, algodão, peixe, tecidos, sal, cal, carvão, ferro.

<sup>103</sup> Tomás, frei Leão de São, Benedictina Lusitana, Lisboa, 1644.

do mosteiro; aplainando-se, depois, em terras de aluvião mais profundas e mais férteis nas margens do Cávado para os 25 metros.

A fisionomia do mosteiro atual é obra dos séculos XVII e XVIII. Como ilustração a igreja está datada, o seu início em 1628 e termo em 1661, conforme inscrições no interior e exterior do templo<sup>104</sup>. Acrescentamos três imagens que delimitam o início e termo das obras exteriores do templo de Tibães, com as respetivas inscrições.

A comunidade beneditina dominou o panorama agrícola na região, sobretudo com a elevação do mosteiro de São Martinho de Tibães, em 1567, a casa mãe da «Congregação dos Monges Negros de S. Bento dos Reinos de Portugal», ou seja, passou a ser a cabeça da congregação da OSB em Portugal e no Brasil.



Figura 28 Antigo Mosteiro de São Bento da Saúde, depois Palácio das Cortes, AHP.

Não obstante chegou a pensar-se em transferir a casa capitular da congregação, conforme segundo capítulo geral de 1575, para o Mosteiro de São Bento da Saúde<sup>105</sup> (atual parlamento português, desde 1834, por

<sup>104</sup> Consultar «Obras no Templo do Mosteiro de Tibães – 1654-1661» de José Carlos Gonçalves Peixoto, no Vol. LXX, n.º 130 (143), ano de 2022 da *Bracara Augusta* - Revista Cultural da Câmara Municipal de Braga, pp. 103-123.

<sup>105</sup> Começou a ser erigido em 1598 pela congregação beneditina portuguesa. Entrou em funcionamento em 1615.

determinação de D. Pedro IV, que aí instalou as Câmaras dos Deputados e dos Pares do Reino, denominado, então, Palácio das Cortes): «... em São Bento da Saúde de Lisboa que há-de ser cabeça da ordem, em São Martinho de Tibães que ao presente é cabeça...». Os esforços continuaram, como se pode ver no terceiro capítulo geral da ordem, realizado em 7 de setembro de 1579. O assunto voltou a debate no 4.º capítulo privado da ordem, com início em 25 de novembro de 1589: «na segunda sessão se pôs se seria Lisboa como cabeça da congregação ou Tibães como ora era. Determinou-se q. por hora fosse Tibães cabeça...»<sup>106</sup>.

No tempo da constituição do mosteiro como cabeça da congregação dos beneditinos, o convento albergava 15 monges e 5 noviços segundo o relatório ordenado pelo cardeal D. Henrique e por provisão do arcebispo Bartolomeu dos Mártires, em 1568. O relator foi o visitador bracarense Dr. Manuel Coelho, que coloca Tibães num lugar cimeiro no contexto dos mosteiros beneditinos, em número de monges, abastança de bens, condições do edifício e proximidade da cidade: «este mosteiro está em bom sítio de muita frescura e arvoredo, perto do rio Cávado, meia légua da Braga, de muito concurso de gente, muito abastado de todas as coisas necessárias» 107.

Este «concurso de gente» é muito relativo, só lido comparativamente com a área do resto do território. Eis a distribuição regional da população (por províncias), em percentagem<sup>108</sup>:

	1706	1732	1760	1768	1776	1798	1801	Área
Minho	22,3	25,5	26,3	24,7	24,7	24,3	25,1	8,1
Trás-os-Montes	8,7	7,6	9,8	8,7	8,7	8,5	8,9	12,3
Beira	30,5	30,5	28,3	29,9	29,9	30,1	30,1	25,5
Estremadura	20,7	21,2	21,6	21,7	21,7	23,5	21,7	20,3
Alentejo	14,9	11,3	10,2	11,5	11,5	10,2	10,7	28,2
Algarve	2,8	3,4	3,8	3,4	3,4	3,4	3,5	5,6

<sup>106</sup> Capítulos gerais e privados in AMS, caixa 14, livro 15.

<sup>107</sup> Ferro, Adérito Gomes Ferreira Paulo, *Inquérito à vida dos mosteiros na arquidiocese de Braga sob d. fr. Bartolomeu dos Mártires*, «Actas do II encontro sobre história dominicana», t. III, Porto, arquivo histórico dominicano, 1987, 161-206.

<sup>108</sup> In *População e rede urbana em Portugal nos séculos XVI-XVIII* de José Vicente Serrão. Sobre a evolução da população de Mire de Tibães ver *Memórias do Couto de Tibães*, pp. 98-102



Figura 29 «Principiousse este templo no anno do 1628. Acabousse no anno de 1661».

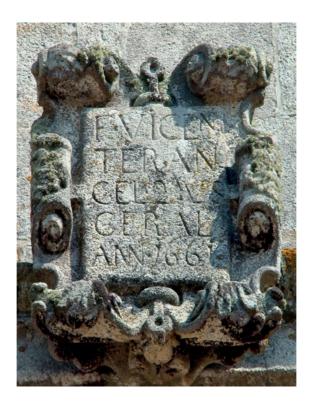


Figura 30 «Fr. Vicente Rangel 2.ª ves geral anno 1661».



Figura 31 «Acabou este edeficio em o mês de outubro de 1661».



Figura 32 Janelão do templo.

## 1.5. Extinção dos Dízimos

Pouco valeu a tentativa de reforma da coroa plasmada na carta régia, de 7 de março de 1810, com o objetivo de melhorar o comércio, a indústria e a agricultura.

O processo revolucionário é iniciado por Mouzinho da Silveira, com os decretos de 16 de março e 30 de julho de 1832, ao abolir a imposição decimal

ou suprimir os dízimos, a base económica do clero, o primordial encaixe financeiro da ordem religiosa, onde sublinhamos o segundo parágrafo que não podia ser mais explícito: «todos os outros dízimos ficam extintos e não serão mais pagos». No entanto, quatro anos depois, ainda se procedia a um inquérito relativo aos dízimos<sup>109</sup>.

A extinção dos dízimos foi somente um aspeto da mudança que o liberalismo acarretou. Os liberais aprofundaram as medidas para uma reforma destes contributos dos católicos para o clero, entre 1821-1823, visando aliviar as populações. Então os párocos recebiam côngruas, por vezes, diminutas, exigindo, por isso, mais direitos, como o pé-de-altar e estola, para custear o culto, os sacramentos e a própria sustentação. Em suma, a quem contribuía com os dízimos seguia-se uma segunda contribuição.

A questão dos décimos é uma discussão ancestral na igreja. Os teólogos, em 1678, questionavam a doutrina a implementar: o que deveria acontecer quando a quantidade dos dízimos não pagos ultrapassem um tostão; a segunda, que pecado seria cometido se não se procedesse à liquidação dos ditos dízimos; a terceira, como atuar caso alguém não restitua os respetivos dízimos. As soluções propostas são curiosas<sup>110</sup>.

Estes contributos (dízimos) constituíam uma larga fonte de rendimento, para as entidades monásticas, essencialmente nos séculos XVII e XVIII, com alguma incursão no século XIX. O dízimo (décima parte, designação do contributo dos católicos para o culto, para o clero paroquial, mosteiros, instituições eclesiásticas, coroa e nobreza), ao longo dos tempos, representa um valor de 10% sobre a produção agrícola e o trabalho humano. Por esta razão, os dízimos eram usados para calcular os valores da produção agrícola, dado que a taxa representa um décimo (1/10) da dita produção. Também permitia estabelecer o índice de produtividade, bastava, para tal, multiplicar a quantidade cobrada dos produtos por dez, obtendo-se, desta forma, a produção bruta. Salientamos três tipos de dízimos:

 os prediais cobrados sobre os mais variados produtos agrícolas, como cereais: milho, centeio, trigo, cevada, aveia e meado; oriundos do lagar:

<sup>109</sup> Inquérito de 1836 para Braga e Viana e que se encontra no ANTT, AHMF, Tesouro Público, caixas 4306 e 4308, in Daniel Ribeiro Alves, *Os Dízimos no Final do Antigo Regime, Aspectos Económicos e Sociais (Minho, 1820-1834)*, CEHR, Lisboa, 2012, p. 34.

<sup>110</sup> Breve Suma dos Cazos Reservados do arcebispado de Braga. Tradusidos da idioma latina em a portugueza. Offerecidos a Virgem Senhora Nossa da Conceipção pelo Padre Manoel de Barros & Costa, clerigo do habito de S. Pedro, & natural da Cidade de Braga Primaz das Hespanhas, Lisboa, Officina de Francisco Villela, 1678.

vinho, mosto e azeite; hortícolas: feijão, chícharo, cebola e alho; frutos: castanha, noz e maçã; e outros;

- os mistos constituídos pelo dízimo dos produtos de origem animal, correspondiam, em síntese, aos que recaíam sobre a pecuária e a pesca;
- os pessoais que recaíam sobre o trabalho humano (almocreves, notários, tabeliães, professores, médicos e advogados).

A cobrança podia ser feita em géneros, em dinheiro ou mista (conjugando-se géneros e dinheiro). Os métodos seriam dois: administração direta, pelos proprietários das dizimarias, ou pelos seus funcionários e procuradores; arrendamento, quando essa coleta era contratada com um rendeiro com o direito de proceder à cobrança. Neste caso eram feitos contratos verbais ou escritos.

Os dados seguintes enumeram o número de freguesias<sup>111</sup> e área dos concelhos de 1826, como os dados do inquérito, já referido, de 1836. Como ilustração, selecionamos alguns:

Concelhos	Total de freguesias	Freguesias Com dados
Arcos de Valdevez	49	49
Barcelos	190	84
Braga	36	36
Guimarães	102	84
Viana	20	18
Ponte de Lima	23	21
Ponte da Barca	28	28
Tibães (couto)	5	3
Pedralva (couto)	2	2
S. Torcato (couto)	1	1
Sanfins (couto)	5	5
Serzedelo (couto)	1	1
Prado (couto)	13	7
Rendufe (couto)	5	5

<sup>111</sup> Daniel Ribeiro Alves, Os Dízimos no Final do Antigo Regime, Aspectos Económicos e Sociais (Minho, 1820-1834), CEHR, Lisboa, 2012, p. 34.

É relevante, o estudo da importância dos dízimos, no cômputo geral dos rendimentos das congregações religiosas (conventos e mosteiros). Daí a seguinte ilustração, referente aos rendimentos (mil réis) e número de casas por ordem religiosa. Destacam-se os beneditinos<sup>112</sup>:

Ordem	Casas contempladas	Rendimentos
Beneditinos	12	11.660,615
Cónegos regrantes de S. Agostinho	2	9.025,978
Congregação de S. Jerónimo	1	3.091,092
Franciscanos	8	3.214,310
Bernardos	3	2.519,254
Eremitas de S. Agostinho	1	1.764,873

O *Livro de Visitas, Ordens e Pastorais*<sup>113</sup> contém uma relação das avenças ajustadas pela Junta dos Juros dos Reais Empréstimos, pela décima extraordinária, conforme alvará de 17 de dezembro de 1825 e régia resolução de 14 de janeiro de 1826, o valor que competia a cada mosteiro, em cada um dos 4 anos (1828-1832). A dita relação da décima expressa, claramente, a importância da congregação em geral. De uma lista de 22 mosteiros, eis os maiores contribuintes: S.to Tirso de Riba d'Ave; Mosteiro de Tibães; São Bento da Saúde, Lisboa; S. André de Rendufe; S. Bento de Coimbra; S. Miguel de Refojos de Basto.

Para complemento do exposto, o relatório do estado geral do mosteiro de Tibães, elaborado para o capítulo geral de 1828, por fr. João de S.ta Rita e fr. João dos Remédios, em tempo do abade geral fr. Bento de N. Senhora, elucida o movimento geral da instituição<sup>114</sup>:

- no livro de Depósito 400\$000 réis e mais 1.557\$301 para aplicar na construção de uma residência (onde se aplicarão 370\$000); 30\$000 para aquisição de porcos, sobrando 1.157.301 rs;
- 157 côvados e meio de sarje que a 800 rs, importam em 126 mil rs;

<sup>112</sup> Fernando de Sousa, "O rendimento das Ordens Religiosas nos finais do Antigo Regime", *in Revista de História Económica e Social*, Lisboa, Sá da Costa, n.º 7, 1981.

<sup>113</sup> AMS, Cx. 18, L. 24, junho de 1825 a 10 de março de 1834, fl. 27v-28. Ver esta relação in José Carlos G. Peixoto, «Prática Religiosa e Social em São Martinho de Tibães, 1834-1986», *Bracara Augusta*, vol. LXVIII, 2020, pp. 101-162.

<sup>114</sup> AMS, Estado do Mosteiro de Tibães, Cx. 16. L. 20, fls. 11, 11v e 12.

- no livro do Monte da Piedade consta 6 contos, 82 mil e 502 rs;
- no livro da Livraria existem duzentos e setenta mil, duzentos e sessenta e cinco rs:
- no livro das Demandas figuram nove mil e seiscentos rs;
- o livro de Gasto com o acostumado alcance de cem mil rs;
- na mão do padre Recebedor ficou um rol de dívidas velhas: 535.640 rs;
- géneros no celeiro: 400 alqueires de trigo; 1200 alqueires de segunda, 100 de cevada, 3 alqueires de farinha triga, 10 de farinha de segunda, 45 alqueires de legumes, 20 alqueires de sal, 40 arrobas de carne de porco, 2 alqueires de mostarda, 3 arrobas de unto, 30 arrobas de bacalhau, 30 arrobas de arroz, 1 arroba de açúcar, 2 pipas de vinho maduro e 1 ao torno, 25 pipas de vinho verde, 60 almudes de azeite, 3 porcos grandes (menos 11 que o costume), 5 juntas de bois na abegoaria.

As receitas do mosteiro, no triénio 1825-1828, foram as sequintes:

- das dizimarias: doze contos, cento e trinta e um mil rs, novecentos e noventa e seis rs;
- das azenhas, moinhos e barco de Padim da Graça 2 contos, 825 mil, 350 rs;
- de foros a dinheiro trezentos e setenta e oito mil, cento e vinte rs;
- de trigo um conto, setenta e três mil, oitocentos rs;
- de segunda e cevada quatro contos, quinhentos e setenta mil quatrocentos e noventa rs;
- de vinho noventa e um mil. trezentos e vinte rs:
- de rendas miúdas duzentos e setenta e oito mil e sessenta e cinco rs:
- de domínios, lutuosas e dívidas velhas 1.933.305 rs:
- de acréscimos do celeiro um conto, quarenta e sete mil duzentos e oitenta rs;
- de extraordinários três contos, trinta mil e oito rs.

As receitas foram de 29:317\$035, os gastos de 28:917\$035, saldo de 400\$000 rs.



Figura 33 Terreiro do Mosteiro, 2001.

## 1.6. Secularização e Alienação

E assim manteve esse estatuto até ao esbulho dos monges de suas casas, e abolição das ordens religiosas, na sequência da deletéria legislação sobre a trágica extinção dos monacatos e das ordens religiosas, pelos decretos de 5 e 9 de agosto de 1833, de José da Silva Carvalho, e de 28 e 30 de maio de 1834, empreendida pelo Ministro e Secretário de Estado, Joaquim António

de Aguiar, conhecido pelo cognome pejorativo «mata-frades», executada pela comissão da reforma geral do clero (1833-1837).

Assiste-se, então, à secularização e encerramento do mosteiro, à nacionalização, à inventariação dos seus bens e consequente incorporação na Fazenda Nacional. A guerra civil de 1832-34, entre os inconciliáveis antagonistas, liberais e absolutistas, induziu, de forma abrupta, à extinção das ordens religiosas.

Em cumprimento de uma portaria de 20 de junho de 1834, a igreja do mosteiro de Tibães foi autonomizada do conjunto conventual e confiada à igreja bracarense para servir de templo paroquial, bem como uma parte do edifício e da cerca para habitação e uso agrícola do pároco. Depois da inventariação<sup>115</sup>, a igreja foi confiada, temporariamente, ao pároco de S. Jerónimo para continuar com o serviço do culto.

Também a extinção do couto foi um processo lento tendo-se arrastado por vários anos. O distrito administrativo de Braga ainda contemplava o couto de Tibães<sup>116</sup> para a realização das eleições efetuadas em novembro de 1836.

Na sessão da reunião da câmara de Braga, de 18 de janeiro de 1837, é dado conhecimento da cessação de funções dos extintos coutos de Pedralva, Vimieiro e Tibães<sup>117</sup>, para dar seguimento ao ofício n.º 1127, de 28 de dezembro de 1836, da administração geral «declarando-se-lhes que desde logo ficão secando suas fonçoins aos povos dos extintos coutos».

Na reunião de 25 de fevereiro de 1837, o município de Braga solicita às câmaras e paços do concelho dos coutos dissolvidos que enviem os inventários com vista ao seu arquivamento<sup>118</sup>. Na sequência da extinção do couto, vários objetos e utensílios foram entregues ao cuidado da câmara de Braga<sup>119</sup>. No entanto, não foi o suficiente pois, após a confusão prolongada que

<sup>115</sup> Os objetos de culto foram inventariados em 7 de maio de 1834, a livraria e a coleção de moedas também em 7 de maio, a botica em 28 de maio, as terras do mosteiro em 4 de junho, o edifício do mosteiro, quinta, cerca, apenas, em 18 de janeiro de 1838. Posteriormente vem a arrematação que aconteceu: em 10 de junho de 1834, o pão; a 30 de agosto de 1834, os móveis do mosteiro; a 7 de junho de 1838, a cerca; em 1 de março de 1864, o edifício do mosteiro (à exceção da residência do pároco).

<sup>116</sup> O Defensor do Catholicismo, de 2, 6 e 20 de Abril de 1864, publicita esse mesmo projeto de venda.

<sup>117</sup> Arquivo da Câmara de Braga, Livro de Atas de 1834-1837, fls. 186 e 186v.

<sup>118</sup> Livro de Atas de 1834-1837, fl. 5v.

<sup>119</sup> Idem, Livro de Atas de 1837-1839, fl. 50v, ata de 11 de agosto de 1837.

se seguiu à extinção das ordens religiosas, Camilo Castelo Branco chegou a afirmar que conheceu «papéis velhos que foram do cartório de Tibaens» e que não seria difícil a aquisição de muitos e valiosos manuscritos uma vez que o cartório se desfez e se espalhou por diferentes localidades e instituições<sup>120</sup>.

O presidente da edilidade dá conhecimento, em reunião do executivo, de 10 de dezembro de 1847, de um pedido do Governo Civil solicitando que o património do extinto couto de Tibães revertesse a favor do Estado. A verba conseguida com a liquidação do património rondou os sete mil, duzentos e noventa e quatro rs, a pagar pela câmara, mas dado que esta não obtinha rendimento das freguesias que pertenciam ao extinto couto de Tibães, agora anexadas ao município bracarense, julga-se sem obrigação de pagar quantia alguma<sup>121</sup>. Não é totalmente exata a afirmação anterior, pois pela nota n.º 336, de 27 de novembro de 1840, verificamos que a freguesia de Mire de Tibães pagava de foro anual 10.335 rs, enquanto Parada de Tibães<sup>122</sup> pagava 12.070 rs. Revela curiosidade, a comparação destes valores com as receitas do couto de Tibães entre 1821/1824 (média dos três anos): receita 296.612 rs; despesa com património 177.268 rs<sup>123</sup>.

Para o necessário enquadramento, em 1833-34, após extinção das ordens religiosas, a incorporação e inventariação dos bens da igreja, a nacionalização e encerramento do mosteiro, procedeu-se à venda e leilão desses bens em hasta pública, com exceção da igreja, sacristia e respetivas alfaias, claustro do cemitério, antigos dormitórios e aposentos do abade geral e o passal, que foram entregues para uso da paróquia. As restantes áreas foram vendidas a privados, a cerca em 1838 e o restante edificado em 1864.

A alienação dos bens nacionalizados, opera uma transferência das mãos do clero para a burguesia, emergindo uma classe de proprietários oriundos do regime. Os novos donos do sistema passaram a ser financeiros, condes, viscondes, marqueses, comendadores. Os proprietários de Tibães passaram por três burgueses e seus herdeiros: José António Silva Reis, António de Moura Monteiro (f. 1890), António Inácio Marques (1801-1877).

O primeiro adquiriu em 9 de julho de 1838 a cerca (quinta da clausura) por 7.860.000 rs (sete contos, oitocentos e sessenta mil reis) e três anos mais tarde o engenho de azeite (da cerca) por 18.500 rs (dezoito mil e

<sup>120</sup> Gazeta Literária do Porto, 1868, p. 14.

<sup>121</sup> Idem, Livro de Atas de 1847-1848, fl. 6v.

<sup>122</sup> Copiador da 1.ª repartição da Câmara.

<sup>123</sup> O Minho e os seus Municípios de José Viriato Capela, UM, 1995, p. 162.

quinhentos reis)<sup>124</sup>. O segundo, casado com Rita Angelina Vieira da Silva, adquiriu, em 13 de junho de 1864, o edifício do mosteiro de Tibães por 3.605.000 rs (três contos, seiscentos e cinco mil reis). O terceiro, casado com Ana Cândida Vieira da Silva<sup>125</sup>, toma posse do mosteiro em 1868 por partilha de bens. Aqui começa o domínio dos «Marques» em Tibães, através dos seus filhos: comendador José António Vieira Marques (n. 1848)<sup>126</sup> casado com Maria da Carolina da Apresentação da Silva Ramos Monteiro<sup>127</sup>; Maria José Vieira Marques, Maria Amélia Augusta Vieira Marques e Maria Delfina Adelaide Marques Gomes. Do filho varão, o domínio «Marques» continuou com os netos: Maria Amália Monteiro Vieira Marques de Pádua (1883-1971)<sup>128</sup> e José António Monteiro Vieira Marques (1880-1965)<sup>129</sup>.

Vamos, então, pormenorizar as anteriores transações.

Todo o conjunto pertencia, em finais do século XIX, mais propriamente em 1894, ao comendador José António Vieira Marques<sup>130</sup>, abastado capitalista de Braga, de cuja posse passaria, por testamento, ao último proprietário, uma família sem laços de sangue, até 1986. Data que regista o fim de um período de denúncia pública de negligência patrimonial, voltando o Estado, desta vez, a adquirir o mosteiro pressionado por um ambiente cívico com o objetivo de preservar todo o património.

Regressemos ao processo em que o Estado se desfez do que havia nacionalizado. A fazenda nacional por decreto de 25 de abril de 1838 e por carta de venda 9 de julho de 1838, fl. 1 e 2, outorgou a propriedade da cerca (água, campos, pomares, fruta, vinho, lenha, mato, capela de S. Bento e toda delimitada por muros), a José António da Silva Reis, como afirmamos anteriormente, por 7.860.000 rs. Veja-se o teor: «Dona Maria por graça de Deos, e pela constituição da monarchia Rainha de Portugal e dos Algarves d'aquem e

<sup>124</sup> Diário do Governo, n.º 179, 31-7-1838.

<sup>125</sup> Irmã de Rita Angelina Vieira da Silva.

<sup>126</sup> Por morte de seu pai, em 1877, torna-se herdeiro do convento e cerca de Tibães.

<sup>127</sup> *O Constituinte*, de 13-10-1880, dá conhecimento do casamento do comendador José António Vieira Marques com D. Maria Carolina da Apresentação da Silva Ramos Monteiro, prima do lente de teologia Luís Maria da Silva Ramos.

<sup>128</sup> Casou em São Martinho de Tibães, conforme registo paroquial n.º 7. As núpcias tiveram lugar, em 26 de agosto de 1901, com Amadeu Alberto de Azevedo Magalhães, nascido em 1876 em S. Vítor e falecido em Rendufe, Amares, em 8 de fevereiro de 1905. Neste casamento houve dispensa de parentesco de segundo grau. Contrai segundo casamento com Francisco de Pádua, natural de Mangualde, em 16 de março de 1912, cujo marido viria a falecer oito anos depois.

<sup>129</sup> Foi admitido como irmão da confraria do Bom Jesus do Monte em 19 de junho de 1906.

<sup>130</sup> Correspondência do Norte de 14 de julho de 1894.

#### Casamento

Casaram-se, no sabbado passado, pelas 5 horas da tarde, na egreja de S. Pedro de Maximinos d'esta cidade, os ex. \*\*\* srs. commendador José Antonio Vieira Marques, abastado proprietario, cavalheiro distinctissimo por sua intelligencia e dotes de coração, e D. Maria Carolina da Apresentação da Silva Ramos Monteiro, prima do nosso amigo e distincto lente de theologia na Universidade o sr. dr. Luiz Maria da Silva Ramos.

Foram padriolos na administração do Sacramento os srs. Antonio José da Cunha Vianna, digno e illustrado escrivão de direito e padre Luiz Gomes da Silva, sacerdote intelligente e laborioso.

Desejamos aos illustres casados todas as felicidades e que vejam os fithos de seus filhos até a terceira e quarta geração.

### Na parochial egreja de Tibães, realisa-se amanhã o enlace matrimonial do nosso presadissimo assignante sor. Amadeo Alberto d'Azevedo Magalhães, abastado capitalista d'esta cidade, com sua prima a sor.<sup>2</sup> D. Maria Amalia Vicira Marques, gentil fi-

lha do nosso amigo e illustre

collaborador, snr. commenda-

dor José Antonio Vieira Mar-

Consorcios

Figura 35 A Opinião, 25-08-1901.

ques.

**Figura 34** *O Constituinte*, de 13-10-1880.

d'alem mar, em Africa, etc. Faço saber aos que esta carta de pura, e irrevogável venda virem, que, precedendo as diligencias annuncios, e solemnidades da lei, e estillo, arrematou em hasta publica, perante a Junta de Credito Publico no dia nove de julho de mil oitocentos trinta e oito, José António da Silva Reis por seu procurador João Gonsalves Lobato, a cerca do Mosteiro de S. Bento de Tibães, que tinha sido annunciada para venda na lista trezentas e setenta e duas. MM, sob número seiscentos quarenta e um: compõe-se de terra cultivada com alguns campos, hortas, pomares, fruta, vinho, feno, lenha, e matto e toda é revestida de muros bem construído, argamassado a cal, e arêa, com seu cavalete de mais de vinte e cinco palmos de altura; tem abundancia d'aqua, e no meio uma capella denominada de S. Bento: a sua medição exceptuando a parte destinada apara o passal do Parocho é a sequinte = pelo lado do sul desde a esquina do nascente até ao poente 660 varas, do poente até à esquina do norte, com a chave até tocar no edificio 585 varas, e do nascente principiando do edificio e seguindo em volta do Passal do Parocho, á face do muro até onde teve principio a medição 580 varas, pela quantia de sete contos oitocentos e sessenta mil réis, na conformidade do decreto de vinte e cinco de abril de mil oitocentos trinta e oito, e tendo o dito arrematante satisfeito no dia vinte seis de julho de mil

oitocentos trinta e oito o preço da arrematação em papel moeda dois contos seiscentos e vinte mil reis; descrito das trez operações dois contos e seiscentos mil reis, dinheir metal, dois contos seiscentos e quarenta mil reis, como consta da receita n.º 1397».

De seguida, na sequência das normas da desamortização e, em hasta pública, procedeu-se, por escritura pública, datada de 18 de maio de 1864 (fls. 1 a 4), à venda do restante património e do edifício do mosteiro em duas parcelas a António de Moura Monteiro. A primeira (capela do coristado, capela das culpas, casa do capítulo, livraria, cozinha, água, lojas inferiores, pátio da clausura e do galo) foi adquirida pelo valor, anteriormente referido, de 3.605.000 rs. A segunda (lojas, casas do recibo, jardim da estrebaria) pela quantia de 1.105.000 rs<sup>131</sup>. Por morte deste, conforme referido anteriormente, o imóvel passou por várias mãos: António Inácio Marques e, por falecimento deste, herdou-o o seu filho comendador José António Vieira Marques. Mais tarde seriam os netos a usufruírem desse legado: José António Monteiro Vieira Marques, natural da freguesia de S. Pedro de Maximinos e irmã Maria Amália Monteiro Vieira Marques de Pádua, natural da freguesia de S. José de S. Lázaro<sup>132</sup>.

Nos anos 30 do século XX, assiste-se a uma tentativa de restauração da abadia de Tibães, encabeçada pelos beneditinos, dom António Coelho<sup>133</sup>, Martinho da Cunha (f. 1950), Bento Alves Ferreira (f. 1933), Bernardo de Vasconcelos (1902-1932)<sup>134</sup> e Ludgero Jaspers (1892-1937), não fosse o parecer negativo de D. João Beda Cardinale<sup>135</sup> resfriar o entusiasmo, numa visita efetuada a Tibães, em 19 de julho de 1932. Veja-se a foto, onde se observa frei António Coelho deambulando no claustro e uma legenda com a intenção referida anteriormente<sup>136</sup>.

Depois da expulsão dos religiosos do mosteiro, assistiu-se à delapidação e degradação de todo o património. Esta ruína seria resgatada, nos finais do

<sup>131</sup> O *Defensor do Catholicismo*, de 2, 6 e 20 de abril de 1864, publicita esse mesmo projeto de venda.

<sup>132</sup> Sobre este assunto, ver também A Correspondência do Norte, de 14 de julho de 1894.

<sup>133</sup> Ver foto de lápide existente no mosteiro de Samos, na Galiza, junto à cela onde viveu entre 1922 e 1926. Nasceu em S. João do Souto, Braga, em 24 de maio de 1892. Foi prior de Singeverga de 1926 até 1932 e pároco de Tibães entre 1932 e 1938. Faleceu em Singeverga em 20 de dezembro de 1938.

<sup>134</sup> Nasceu em Celorico de Basto. Na sua curta vida, e em processo de beatificação, passou por Samos, em Espanha, Coimbra, Bélgica, Tibães

<sup>135</sup> A revista *Illustração Catholica*, n.º 335, de 18-8-1928 apresenta uma fotografia da chegada de João Beda Cardinale, ilustre núncio apostólico em Portugal.

<sup>136</sup> In Vida Plena, ed. Pax, 1935. Ver, igualmente, todos os boletins de Vida Paroquial.

AL P. ANTONIO COELHO OSB QUE DESDE ESTE CENOBIO RESTAURO LA VIDA MONASTICA LUSITANA 1922 – 1926 ABAD Y MONJES SAMONENSES LE DEDIGAN FRATERNAL RECUERDO MCMLXIX

Figura 36 Placa na cela de Dom António Coelho em Samos, Galiza.

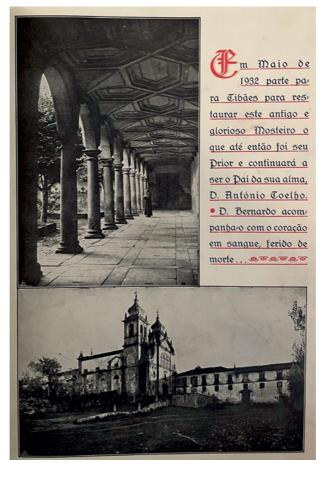


Figura 37 Dom António Coelho, in Vida Plena.

século passado, através da aquisição pelo Estado da propriedade em uso privado, com a exceção de uma parcela da cerca, a quinta da Ouriçosa, que continuou, ainda, na posse dos proprietários. O contrato-promessa de compra do mosteiro e zona circundante, pelo Estado, ocorreu no governo civil, em 18 de julho de 1986, pelas 15 hs, numa cerimónia solene, onde não faltaram os ministros da administração interna e da educação e cultura, além da secretária de estado da cultura, do instituto português do património cultural, do governador civil e do presidente da câmara. Curiosamente, os jornais de então 137, referem a existência de duas opiniões sobre a fundação deste cenóbio, uns que apontam o século VI, outros o séc. XI. Nunca é tarde para fazer um «reset» à mente, mudar perspetivas e cultivar novas mentalidades. Somos o que pensamos. Emergimos com histórias de superação e fontes de inspiração e determinação.

Neste percurso, de nada valeram os depoimentos: de Francisco José Ferreira Carmo (falecido em 1869), defendendo para a população a vantagem da conservação deste mosteiro por causa da utilidade da escola, da botica e da paróquia; nem sequer a exposição<sup>138</sup>, assinada pelo vice-presidente da CMB, Bento Miguel Leite Pereira Vasconcelos, de 25 de abril de 1864, como reação das autoridades bracarenses a favor da preservação do vetusto conjunto do mosteiro de Tibães: «o mosteiro de Tibães é um edifício que pela sua colocação só pode desafiar a ambição dos arrematantes, para ser demolido, e vendido para outras edificações (...). Esta câmara suplica e espera que o governo de Sua Majestade mande ficar sem efeito a ordenada arrematação»; menos, ainda, a petição do presidente da junta de paróquia Domingos José Gomes Veiga ao governo a favor da conservação do convento de Tibães<sup>139</sup>.

<sup>137</sup> Consulte-se o Primeiro de Janeiro, de 17 de julho de 1986.

<sup>138</sup> Do livro *Copiador para correspondência expedida, representações da Câmara de Braga, 1844-1869*, in Arquivo Municipal, fl. 65v.

<sup>139</sup> Relatada no Commercio do Minho, de 2 de julho de 1885.



Figura 38 Pintura de Adriana Henriques.

# 1.7. «Villa Teudilanes» e «Casales»

Tibães tem origens muito remotas. Desta forma a escrita pode ser um modo de salvar, compreender, confrontar, explicar, resgatar, reconstituir e partilhar esses primórdios. Foi terra de suevos e visigodos que não olvidaram, não ignoraram os costumes de um país romanizado e nem alteraram o regime e o limite das propriedades. Não foram, apenas, povos e civilizações que

aportaram a esta terra, também, por aqui, deambularam os exploradores científicos do século XIX. Foi com satisfação que tomei conhecimento da viagem que William Morgan Kinsey fez a Portugal, não deixando de visitar esta aldeia minhota. Quando o pastor anglicano visitou o nosso país, em 1827, estava dividido em 44 comarcas (distritos) presididas por um corregedor, que tinha sob a sua autoridade a assistência de juízes de fora, as câmaras, e os juízes ordinários. Existiam, ainda, os concelhos que tomavam a forma de «honras», «coutos» e «requengos», conforme o senhorio. Os aglomerados populacionais eram constituídos por cidades (arcebispado ou bispado); vilas com menos número de habitantes; aldeias (pequenos aglomerados); lugares e, finalmente, casais (herdades ou quintas). Este retrato do século XIX, no referente ao Entre Douro e Minho, encontra-se explicitado, com um maior número de dados e com mais pormenor e precisão, no mapa de Nicolau Trante<sup>140</sup> sobre a comarca de Braga (faz o mesmo com as restantes comarcas de Valença, Viana do Castelo, Barcelos, Guimarães, Penafiel, Porto). Esta cartografia oferece-nos uma perspetiva geral do estado social, religioso e institucional da província do Minho em 1800:

	COMARCA DE BRAGA
Cidades	1
Concelhos	1
Coutos	14
Freguesias	73
Priorados	2
Abadias	21
Reitorias	8
Vigariarias	38
Curatos	4
Párocos	73
Fogos	12.088
Homens maiores de 14 anos	15.584
Mulheres maiores de 14 anos	18.194
Rapazes menores de 14 anos	6.543
Raparigas menores de 14 anos	6.477

CONTARCA DE DRACA

<sup>140</sup> In BN, mapa datado de 1813.

Almas	45.898
Clérigos	482
Conventos de frades	6
Frades	171
Conventos de freiras	6
Freiras	246
Recolhimentos	4
Recolhidos	127
Rendimento dos dízimos em rs	33:752
Comendas da Ordem de Cristo	4
Feiras cada ano	146

Kinsey, clérigo da igreja anglicana, nascido em 1788, publica *Portugal Illustrated* <sup>141</sup> e algumas das suas afirmações são muito subjetivas, como a que reproduzimos: «O Mosteiro de Tibães é certamente uma bela construção mas, de um modo geral, os edifícios conventuais em Portugal têm muito poucos atrativos arquitetónicos, pois são constituídos principalmente por longos corredores, numerosas janelinhas e claustros estreitos, enquanto o exterior é geralmente sem qualquer ornamento, e muito frequentemente branco lavado» <sup>142</sup>. Esqueceu-se de mencionar a sintonia e harmonia do conjunto, a festa e a exaltação do barroco no interior da igreja, que o movimento neoclássico considerou exagerado.

Ao entrar no couto de Tibães, Kinsey, em conversa com o arrieiro da diligência, afirmava estar surpreendido com a indolência e a ignorância que prevalecia em muitas irmandades religiosas. Visitou a biblioteca conventual e ironizou: «mostraram-me uma cópia da Enciclopédia Francesa, um Píndaro de Benedict e a Thucydydes de Duker». Segundo ele, tinham a aparência de estarem há muito tempo a dormir em inglório repouso<sup>143</sup>. Relativamente à biblioteca do mosteiro de Tibães afirmamos precisamente o contrário. Kinsey estava mal informado pois conhecemos o índex da mesma e, por isso, quão valiosa e esplendorosa era este espaço conventual, com milhares de volumes, desde Voltaire, Rousseau e tantos outros iluministas. A peregrinação do anglicano Kinsey é pródiga em remoques toldados, com

<sup>141</sup> William Morgan Kinsey, Portugal Illustrated, 1829.

<sup>142</sup> Portugal Illustrated, p. 283.

<sup>143</sup> William Morgan Kinsey, Uma Ilustração de Portugal, de Isabel Oliveira Martins, edições 70, 1987, p. 64.

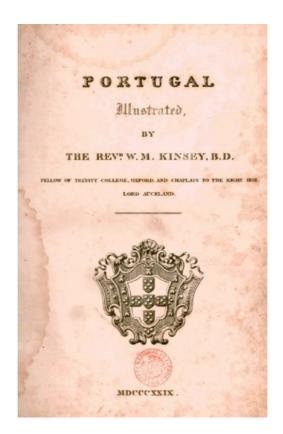


Figura 39 Frontispício do livro de Kinsey.

S. Martinho de Tibaes, Mosteiro, & Cabeça da Ordem de S. Bento em Portugal, de que he Geral o Abbade desta Casa, rende quarro mil & quinhentos eruzados com sabidos, & annexas, apresenta Cura secular, tem trinta & cinco visinhos. He fermos Templo com maravilhoso retabolo, & o primeiro, que na Provincia se inventou, tem grandes, & apraziveis claustros com muitas sontes, assim nos corredores altos, como nos pateos baixos, dilatada cerca com bons pomares, olivaes, & matas; ha neste Convento huma reliquia de S. Bento, & nelle estas sepultados muitos Varoens de exemplar virtude.

Nossa Senhora da Graça, que antigamente se chamou a Igreja de Paadim, Abbadia da Mitra, rende com a Pousa sua annexa em Barcellos duzentos & cin-

coenta mil reis, tem cento & vinte visinhos.

Santa Maria de Mire, Curado do Convento de Tibaens, tem vinte & cincovissinhos. Aqui teve ElRey Theodomiro hum Paço, & quinta de recreação, que deu o nome à Freguesia.

que deu o nome à Freguesia.

S. Payo de Parada, Vigairaria annexa a huma Conezia de Braga, rende trinta & cinco mil reis, & para o Conego oitenta mil reis, tem trinta visinhos.

S. Payo da Ponte, Vigairaria annexa a outra Conezia, renderá sessenta mil

reis, & para o Conego cento & dez mil reis, tem cincoenta visinhos.

S. Pedro de Merlim, a quem o livro da Ordem de Christo chama Merim, foy Mosteiro de Frades Bentos, & depois de extinguido, apresentação de Tibaés, a quem inda conhece com certo foro: passou a Commenda de Christo, & heReytoria da Mitra, rende cem mil reis, & para o Comendador mais de mil cruzados: tem cento & dez visinhos.

Figura 40 Extrato de Corografia Portuguesa de A. C. da Costa.

certeza, pela longa jornada. Lamentamos que, depois de 1834, a biblioteca tenha sido dispersa e desintegrada pelo país.

Escrever sobre a «Villa Teudilanes» é recuar ao período anterior à fundação da nacionalidade e à dinâmica da reconquista. O acervo e património documental anteriores aos séculos X e XI, denominam o território de Tibães por «Villa Teudilanes», onde emerge, igualmente, o termo «Casales», que vai dar origem a «Casal e Casais».

A «Villa Teudilanes», com origem muita longínqua, já era couto, em 1110, antes da independência do condado portucalense, após a instabilidade militar, económica e política gerada pela invasão dos povos germânicos. Sobre o couto de Tibães é vasta a documentação disponível. Reproduzimos, unicamente, um extrato de um livro de corografia portuguesa, do séc. XVIII, nomeadamente, o de António Carvalho da Costa<sup>144</sup> onde sinaliza o termo e o couto de Tibães: «he terra fria, recolhe pouco pão, vinho, muita fruta, algum azeite, caça, muitos gados, e quantidade de lenha e pescas no rio Cavado. Tem huma Companhia e o Geral he Capitão Mor» e compõe-se das freguesias constantes do dito extrato. O concelho de Tibães foi extinto por decreto de 6 de novembro de 1836, sendo as freguesias que o compunham integradas: Padim da Graça em Barcelos; São Paio de Merelim e Panoias no concelho de Prado; Mire de Tibães e Parada em Braga.

No século XI, o território de Tibães era conhecido, então, por «Villa Teudilanes», com significado de «bom povo». Esta expressão encontramo-la dezenas de vezes em manuscritos e incunábulos antigos. Etimologicamente, a evolução processou-se deste modo: Teudilanes > Tevilanis > Tevianes > Tivianes > Tibains > Tibaens > Tiviãis > Tibães¹⁴⁵. Quanto ao primeiro elemento da estrutura do topónimo «Mire de Tibães», é a filiação germânica, que remonta a 562, quando o rei suevo Theodomiro aqui estabeleceu arraiais. Mire teria, assim, origem no nome do monarca suevo Miro. Somando os dois termos Mire e Tibães, estaríamos perante a terra de «Miro» onde habita um «bom povo».

<sup>144</sup> Corografia portugueza e descripçam topografica do famoso Reyno de Portugal, com as noticias das fundações das cidades, villas, & lugares, que contem; varões illustres, gealogias das familias nobres, fundações de conventos, catalogos dos Bispos, antiguidades, maravilhas da natureza, edificios, & outras curiosas observaçõens. Vol I, Lisboa, na officina de Valentim da Costa Deslandes impressor de Sua Magestade, & á sua custa impresso, 1706, p. 169.

<sup>145</sup> Ver a nossa obra Tibães, Marcos e Domínios, p. 26.

Assim nasceu a «Villa Teudilanes» dando origem aos atuais lugares e aldeias. O termo «villa» apontava para uma área agrária rural, banhada por uma malha hidrográfica densa (o rio Cávado), resguardada dos ventos, implantada numa zona de declive ligeiro, na fralda do morro de São Gens, povoada por «casales, como quintas, granjas ou herdades» onde se centravam as explorações agrárias de maior vulto.

Um dos manuscritos onde encontramos a expressão «Villa Teudilanes» foi numa doação à Sé de Braga, por uma nobre mulher Boa Gonçalves (Bona Gunsalviz), datado de 1077: «concedo in illo predilecto Villa Teudilanes - concedo naquela Villa Teudilanes (Tibães)» 146. Ainda hoje encontramos vestígios do legado de Boa Gonçalves, pois há um lugar e terrenos com o seu nome, concretamente, a «Bouça Boa».

Recuemos ao período do império romano entre os séculos II AC e II DC. As propriedades fundiárias rurais, ou grandes estabelecimentos agrícolas, eram denominados de «villas», que incluíam as terras, as instalações agrícolas e a residência do senhor «villicus». Concretamente, as «villas», com origem na antiguidade romana, eram unidades agrárias que integravam terrenos variados, assegurando a produção, a autonomia e dividiam-se em «pars urbana – onde vivia o proprietário e sua família», a «pars rustica – onde viviam e trabalhavam os servos e/ou escravos rurais» e a «pars frumentária – onde se situavam os campos, bosques, vinhas, ribeiras e edifícios agrícolas como estábulos, celeiros, moinhos, lagares». Com a romanização, as populações dos castros desceram do alto dos montes para as várzeas onde cultivaram os campos e cuidaram dos gados. Rigorosamente já encontramos entre os romanos, as «casae ou casarii», para designar habitações ou rudes habitáculos, habitações dos cultivadores, distinguindo-se de tugúrio ou cabana.

A paróquia e o povoamento rural da reconquista é, portanto, uma continuação da antiga «villae» romana, passando, no século XI, a constituir-se como uma unidade e espaço económico debaixo da sombra protetora dos monges e padres do cenóbio de observância beneditina. Já na documentação medieval, o termo «villae» designava uma exploração agrícola, com extensões e características variadas, uma aldeia ou paróquia rural. Estas «villas» eram grandes latifúndios cultivados por servos e colonos, estando na origem de duas, três e mais freguesias. É o caso presente da «Villa Teudilanes» que deu origem a duas paróquias, Santa Maria de Mire e São Martinho de Tibães. Os servos viviam nas dependências da «domus»

<sup>146</sup> In Liber Fidei Sanctae Bracarensis Ecclesiae, ed. crítica pelo p. Avelino de Jesus Costa, tomo III, Braga, 1990, ps. 34-35.

e trabalhavam nos campos mais próximos de casa, debaixo dos olhos e do «chicote» do feitor da «villa» ou «villicus». Os colonos, por sua vez, indivíduos de posição semilivre, viviam por sua conta, segundo um contrato especial, em «casales». A «villa» destaca-se, então, como uma unidade de organização do espaço onde os «casais» se incluem. Daí concluirmos que a «Villa Teudilanes» integrava vários casais. A partir do século XI, assistimos, portanto, basta consultar as inquirições, a uma aceleração e massificação do uso e das referências a «casais».

Na idade média surge o termo «casales» como uma unidade económica, social e agrícola autossuficiente (casa senhorial, terras, pastagens, instalações agrícolas, palheiros, cortes, eiras, lagares, adegas) administrada por um mosteiro ou senhor feudal. Mais tarde veio a designar a área onde o agricultor trabalhava constituída por várias subunidades culturais, designadas por «casal ou casais, casales ou casalia, quintanas, villares, prédios rústicos pertencentes a um mosteiro», construções dispersas pelo perímetro do terreno e onde se alojavam os servos mediante o pagamento de uma renda. Resumindo, o conceito de «casal - quinta» tem origem num processo de desagregação das vilas romanas na alta idade média e no retalhamento da antiga «villa», com a residência senhorial ou eclesial e restantes dependências agrícolas dando origem a uma unidade orgânica de exploração.

O tamanho dos «casales» variava desde pequenos domínios até grandes propriedades e, como unidade económica, espaço familiar, habitacional e fundiário, combinava três componentes: lugar de habitação onde vivia o caseiro; espaço de exploração agrícola (com anexos como currais, celeiro, lagar, adega); e um pequeno povoado.

Temos utilizado alguns vocábulos que, ao longo dos tempos, assumiram diferentes aceções. É o caso de «casal» que, no passado, designava predominantemente uma unidade familiar de povoamento e de exploração de parcelas de cultivo, em torno de um núcleo habitacional. O termo «casal» não é uma palavra derivada de casa. Lar ou casa, em Latim, tem origem em «domus». Mas, etimologicamente, «casal» vem do latim medieval «casalis - casale» e no plural «casalia – casales», com significado de «quinta, propriedade rústica».

O casal ou quinta funcionava como um prazo e, dependendo do tipo de propriedade, podia incorporar várias parcelas dispersas de terreno arrendadas (com casa) ao caseiro «de casarius». Especificamente, a subunidade agrícola «quintana, quintanale ou quintal» era uma gleba, ou terreno hortícola junto a uma casa e designava uma superfície de cinco ou de um múltiplo de cinco medidas agrárias.

Por sua vez «um casal», como unidade agrícola, podia ser explorado por um ou mais caseiros. Os beneditinos tomaram como base a unidade «casal» e procediam à contagem de todos os casais pertencentes ao mosteiro. Depois arrendavam os «casais» e, em cada «casal», poderiam trabalhar várias famílias que, entre si, completavam a renda a pagar ao convento. Nesta situação, um «casal» poderia estar dividido em vários prazos ou contratos de arrendamento. Para otimizar o funcionamento da unidade «casal», a renda, em diferentes situações, era dividida por vários caseiros. Também acontecia que o mosteiro estabelecia com os caseiros um sistema de subarrendamento das terras em virtude do aumento das rendas, ou seja, assistimos a vários caseiros liquidarem renda de um mesmo «casal».

O prazo dos arrendamentos, por norma, era de três anos, com as devidas exceções. No domínio dos prazos<sup>147</sup> existia a preocupação de não permitir a divisão de rendas, pelo contrário unir as já estabelecidas de modo a serem liquidadas por um só caseiro ou cabeça. Outro documento reafirma que na renovação dos prazos não deviam dividir nem confundir as terras de um «casal» com as dos outros, mesmo que fossem detidas pelos mesmos caseiros<sup>148</sup>.

De qualquer modo a orientação geral da OSB vai no sentido prioritário das quintas contíguas ao mosteiro serem geridas pela instituição através dos seus criados, evitando, na medida do possível, serem arrendadas àqueles caseiros que as trabalhem pelas próprias mãos<sup>149</sup>.

Os livros de recibos enumeram os «casais» existentes em Mire de Tibães à data de 1739-1741: casal da Cancela, casal da Lagoa, casal da Lâmpada e Bemposta, casal da Lousa e da Vila, casal da Subcasa, casal da Torre de Sobrado, casal da Vila Nova, casal das Barrosas, casal de Agrafonte, casal de Campos, casal de Custóias, casal de Jugueiros, casal de Mavila, casal de Melhorado de Cima, casal de Nogueiredo, casal de Penelas, casal de Vila Nova, casal do Passadão, casal do Giesteiro, casal do Sobrado do Curto, casal do Monte, casal da Barriguda, casal do Penedo, casal de Souto Longo, casal do Vinhal, casal de Resende.

Por vezes o «casal» era constituído por bouças, campos, devesas e montes. Assim nos «casais», supra citados, encontramos<sup>150</sup>:

<sup>147</sup> AMS, cx. 14, livro 14, fl. 23.

<sup>148</sup> AMS, cx. 14, liv. 16, junta geral de 18 de maio de 1831.

<sup>149</sup> AMS, cx. 14, livro 14, fl. 23.

<sup>150</sup> Carla Sofia Fernandes Xavier, O parcelamento rural de Mire de Tibães (século XVIII), julho de 2013.

- 1. Bouças: bouça do Cortelho, no lugar de Resende, bouça da Corujeira, bouça da Cruz, bouça da Ladroeira, bouça da Lamela, bouça da Torre de Sobrado, bouça das Barrosas, bouça do Carrascal, bouça de Agrafonte, bouça de Namozelos, bouça de Ruães, bouça do Carvalhinho, bouça do Picoto de Arca, bouça do Carregal, bouça dos Tojos, em Agrafonte de Cima, bouça dos Verdes, bouça Velha.
- 2. Campos: campo d'Além a que o prazo chama de Silvares e da Manquela, campo da Barca de Água, campo da Barriguda, campo da Cachadinha, campo da Fontainha da Igreja, campo da Lagoa, campo de Masim, campo da Ponte do Outeiro, campo da Arrifana, campo da Seara, campo da Subcasa, por baixo do lugar de Melhorado, campo da Tojeira, campo das Barrosas, campo das Cartas, campo das Cerdeiras, campo das Lamelas, campo das Lavandeiras, campo de Martim, campo de Melhorado, campo de Pedreiros, campo de Poletes, campo de Rei, campo de Rossas, campo de Sobrado, campo de Sobrão, campo de Viandes, campo de Barreiro, campo de Campelo, campo de Carreiro, campo do Carvalhinho, campo do Casal, campo do Casal da Ponte, campo do Casal de Resende, campo do Casal de Vila Nova, no lugar de Sobrado, campo do Casal do Monte, campo do Eido do licenciado João Fernandes Antão de Braga no lugar de Melhorado de Cima, campo do Giestal, campo dos Paúlos, campo do Lameiro, campo do Pedregal no lugar de Resende, campo do Pereiro, campo do Rodolho, campo dos Casais, campo e bouça dos Goivos, campo e Casal da Tojeira, campo no lugar do Carvalho do Lobo, campo do Casal em Melhorado de Cima.
- 3. Devesas: devesa de Pé, devesa do Carvalho do Lobo.
- 4. Montes: monte Baldio em Agrafonte ou Carvalho do Lobo, monte Baldio no lugar das Barrosas, monte de S. Gens, monte de Seixido, monte do Covo, monte Maninho.

Do termo «casales» derivou «caseiro», cultivador, arrendatário, ou foreiro de uma parcela de terreno, genuínos semeadores que esperavam pela ceifa para colherem o fruto do seu trabalho, erradicando todo o joio que encontravam no caminho.

Por redundância, os caseiros, rendeiros, enfiteutas e feitores (quinteiros) passaram a denominar-se «casais», de preferência camponeses ou lavradores honrados, que, orgulhosos do seu mosteiro, cruzavam constantemente com os monges na labuta das terras e que se habituaram a respeitar os seus tempos de oração no cadeiral, a reger a sua vida na sala capitular e dedicarem-se à cultura, literatura, agricultura e artes.

Todo este processo evolutivo aconteceu nesta aldeia, onde uma família, sem que no nome próprio figure «casais», é desta forma conhecida e denominada desde tempos muito remotos.

Ao senhorio retirava-se o dízimo (um em cada dez) e as primícias (uma fanga de cada colheita de cereal). Ao rendeiro cabia satisfazer a renda, a jugada (tributo pago em cereal), a ração, as direituras (conjunto de normas ou costumeiros), as miunças (dízimos eclesiásticos que se pagavam em géneros miúdos), a lutuosa (por morte do rendeiro o senhor recebia a melhor coisa que o rendeiro possuísse), o fossado (o serviço militar sob o comando do senhorio), a corveia (trabalhos em casa do senhorio), o relego (o direito exclusivo de vender certos géneros durante um período estipulado, por exemplo, proibição de vender o vinho antes de vendido o do senhorio) e até a finta (pedido ou peita).

Note-se que no tempo das inquirições reais (século XIII), a renda estava associada à prestação dos casais. Os habitantes que viviam da terra, poderiam ser: possuidores, herdadores, que exerciam a lavoura (hereditatores); simples arrendatários, caseiros, povoadores (populatores); cabaneiros, homens livres sem terra, trabalhadores do campo, da ruralidade, jornaleiros, sem fazendas próprias que moravam nas suas cabanas ou cabanarias, fora dos casais agrícolas e que as inquirições omitem praticamente. Em média devíamos calcular três cabaneiros por casal<sup>151</sup>.

Em 1834, com a extinção das ordens religiosas, a espoliação e expulsão dos monges de seus conventos, as suas propriedades acabaram por ser adquiridas pelos mais endinheirados na escala social, ou por quem tinha capitais para leiloar em praça pública. Posteriormente, com o colapso de alguns aristocráticos oitocentistas, essas terras passaram para descendentes de antigos caseiros que amealharam verbas à custa e com o suor do seu trabalho.

Não deixa de ser curioso a forma como frei Bartolomeu dos Mártires, numa visita pastoral a esta paróquia, gozando de uma vista aprazível do alto da capelinha de São Bento (monte Olivete), exclamou: «omnes tibi Tibães - todos a ti Tibães». Segundo a minha opinião a expressão surgiu, naturalmente, sem qualquer influência exterior. Hoje, eu diria que existiu alguém, o arcebispo bracarense Bartolomeu dos Mártires, que nos soprou, milagrosamente, ao ouvido, apelando à importância do senhorio de Tibães, pois desde sempre se constatou a necessidade de atribuir nome às coisas, às

<sup>151</sup> Segundo o Tenente-Coronel Augusto Botelho da Costa Veiga, *Estudos de História Militar Portugue-sa*, vol. I, parte primeira, 1963, pp. 136-137.

pessoas, aos lugares. O homem foi sempre a origem determinante das designações, bem como na toponímia da ocupação da terra.

O termo «casais» na origem, emerge, de facto, como topónimo (atribuição própria de lugar, pequeno povoado, conjunto de pequenas propriedades, aglomerado de duas ou três casas num meio rural) e como antropónimo (designação de pessoa ou apelido). O antropónimo «casais», como nome próprio, apelido ou alcunha, bem como os topónimos «casal ou casais» resultam da apropriação e evolução linguística dos «casales» medievais. Estas denominações são vulgares, diríamos são constantes ao longo do país, e assentam em documentos que identificam o regime de organização e de propriedade, quer como nome de lugares e freguesias<sup>152</sup>, quer como nome de pessoas ou famílias.

Esta nomenclatura é muito frequente na toponímia portuguesa, a partir do qual se conclui que um está na origem do outro, ou seja o nome ou apelido tem origem geográfica ou o topónimo resulta do nome/apelido dos seus proprietários. O mesmo se aplica aos seus derivados, também constantes no universo da toponímia: Casainho, Casaldeiro, Casaldelo, Casalinho (na Galiza Casaliño), Casalito, Caselas.

Resumindo, são vários os significados e interpretações da palavra «casal». Umas vezes usado em sentido restrito como espaço residencial e / ou fundiário, ora em sentido lato como uma unidade de povoamento e de exploração. Como observamos anteriormente, originariamente os «casais» surgiram na sequência da divisão das antigas «villas» romanas, exercida pelos senhorios que ocuparam esta região no tempo da reconquista, enquanto um «casal» seria um prédio rústico em que assentava a estrutura fundiária. Sinteticamente, os senhorios procederam, então, à divisão dos extensos domínios, das «villas», dando origem aos «casais» e às quintas, ou seja, um

<sup>152</sup> Apenas alguns exemplos: Casais de Azóia, Casais de Mestre Mendo, Casais do Baleal, Casais do Cabra, Casais do Campo, Casais do Douro, Casais Novos, Casal da Amieira, Casal da Arruda, Casal da Cortiça, Casal da Misarela, Casal da Ponte, Casal de Cambra, Casal do Lobo, Casal Galego, Casal Ventoso. Apenas por economia de espaço dois casos inseridos em agrupamentos: União de Freguesias de Casais e Alviobeira, em Tomar; e a união de freguesias de Nespereira e Casais no município de Lousada. Outros casos mais concretos: na freguesia de Aveiras de Baixo, do concelho de Azambuja, vários lugares com esse topónimo: Casais da Lagoa, Casais da Amendoeira, Casais Firminos, possivelmente, por terem sido donatários os condes de Aveiras; na freguesia de A-dos-Francos, nas Caldas da Rainha, os lugares de Casal da Pedra, Casal Sobreiro, Casais Paravento, Casal Vale Covo, Casal das Sesmarias, possivelmente por ter sido curato do cabido da Sé de Lisboa. Não faltam, igualmente, manuscritos contendo a relação de Casais, novamente, apenas, dois exemplos como ilustração: *Tombo dos Casais sito na freguesia de São João do Mindelo e pertencentes ao mosteiro de São Pedro de Roriz*, in ADB-Uminho, cota 9-51-52V; *Prazo dos Casais de Lordelo, da freguesia de Ribas, termo de Celorico de Basto, feito a Bartolomeu Afonso e sua mulher*, in AMAP, cota PT/TT/CSMOG/DP84/35.

«casal» seria uma unidade agrária de exploração familiar, resultado do desmembramento de uma «villa» romana. Desta forma, as quintas eram constituídas pelas casas do proprietário e dos cultivadores, pelos pomares, terras lavradias, soutos, vinhas. Assim, os «casais» não passavam de pequenas extensões rurais com habitação, logradouro, horta, curral, adega, lagar, palheiro, cortelho e campos, com uma grandeza entre os 7 e os 20 hectares no senhorio de Tibães. Posteriormente, com o arroteamento de novos terrenos, a área dos «casais» foi aumentando, divididos por subunidades de exploração, mediante o estabelecimento de prazos ou contratos de aforamento ou emprazamento (alugamento), sujeitos ao pagamento de um foro, censo ou pensão, sendo o foro liquidado, quase na sua totalidade, em géneros (pão meado, trigo, vinho, marrãs, carneiros, galinhas, ovos, palha).

Em silêncio, do alto do monte de S. Filipe ou de S. Gens temos uma panorâmica do mosteiro de São Martinho de Tibães onde se pode contemplar as suas gentes na faina rural. O mosteiro, palco de momentos célebres para os habitantes das freguesias rurais que o rodeiam, impõe a sua presença e marca indelevelmente as suas vidas. A este ímpar monumento está intimamente ligada a história da família de epíteto «Casais». Daqui nasceu a empresa «Empreiteiros Casais», fundada há mais de seis décadas e que, posteriormente, diversificou a sua área de negócios a nível nacional e internacional e que, presentemente, constitui o «Grupo Casais». O mestre Casais, de simples «mestre pedreiro» como referia o jornal O Vilaverdense<sup>153</sup>, por ocasião da inauguração solene da igreja de Moure, fundou, em 23 de maio de 1958, a empresa «António Fernandes da Silva e Irmãos, L.da»; mais tarde, em 1991, passou a designar-se «Empreiteiros Casais»; e, presentemente, denomina-se «Grupo Casais». Em 1994, este grupo empresarial iniciou um processo de internacionalização. Atualmente, além da engenharia e construção, o grupo está presente nos sectores das especialidades e indústria bem como na promoção e gestão de ativos. Em 2023 foi considerada pela 5.ª vez consecutiva, pelos Prémios Construir, a Melhor Construtora em Portugal.

Como observamos, anteriormente, é preciso recuar centenas de anos para encontrar a origem do nome «casais», ao tempo da refundação do mosteiro de Tibães. As quintas e as herdades da congregação beneditina eram conhecidas pelo cognome de «casales», que, pela evolução etimológica da língua, a palavra passou por uma sucessiva transformação, dando origem a «casais». Isto explicará a existência deste nome quer como topónimo, quer como antropónimo, nas regiões por onde a congregação beneditina desenvolveu a sua ação pastoral.

<sup>153</sup> De 26-11-1961, sobre a construção da igreja de Moure.

Queremos ainda registar aqui o nome do Mestre Pedreiro que foi o Snr. António Fernandes da Silva (Casais) e o nome do pintor de toda a Igreja e dos óleos colocados na Sacristia que foi Vítor Mendes, de Braga.

Figura 41 O Vilaverdense de 26-11-1961.



Figura 42 António Fernandes da Silva, esposa e filhos, 1969.

O tempo passou e a dinâmica linguística processou a transformação que hoje o termo abrange, ou seja, o nome atribuído a um topónimo (local onde existia uma quinta) fosse absorvido como antropónimo e, desse modo, algumas famílias ficaram registadas oficialmente com o nome «Casais». Foi o que aconteceu à trisavó do fundador do Grupo Casais, de seu nome Maria Rosa da Cunha (Maria Casais), o primeiro membro da família a ser «batizado» pelo povo com este nome. É aqui que nasce a ligação histórica entre a família beneditina com a construtora fundada por António Fernandes da Silva, em 1958, negócio geracional erigido com a perseverança de várias gerações, a solidez do legado e a generosidade dos seus clientes, colaboradores, fornecedores e funcionários. Um modelo de sustentabilidade, um desafio inestimável na perpetuação de uma empresa familiar, conciliando a tradição com a necessidade implacável da inovação. Como a nossa vida, também uma empresa é um património com histórias de seres, afetos, experiências, em busca de um desenvolvimento sustentado.

Nos livros *Tibães, Marcos e Domínios* e *Memórias do Couto de Tibães* desenvolvemos, em parte, a temática dos «casales» do mosteiro de Tibães: «*Na administração senhorial, a abadia de Tibães detinha vastas extensões e possessões fundiárias, um mostrador de propriedades «fermosas fazendas»<sup>154</sup>, pesqueiras, moinhos, azenhas, engenhos, passagens de barco, assentos, casais (base da organização do espaço agrário, do povoamento, da produção de bens, de consumo, desempenhando, também, a função de unidade fiscal), celeiros, leiras, granjas, quintãs, devesas, vessadas, bouças, herdades, granjas, campos, matas, terras próprias e maninhos, vinhas, searas, soutos, censos, foros, pensões, recursos tributários, na bacia do Cávado, no Minho e no Norte do país».* 

Até os marcos demarcavam casais: «marco das Matas», ou Sob-Riba, a poente do «campo de Sob Riba»<sup>155</sup>, «virando sobre a mão esquerda caminhando de sul para norte por junto da dita quinta se vai em direitura ter ao outro canto do norte e nascente do mesmo muro adonde chamam as matas e junto ao rego que sai da dita quinta para os casais da Bemposta»<sup>156</sup>.

<sup>154</sup> Foi deste modo que o Conselho de Visitadores classificou as cercas, quintas em 1680., in ADB, Tibães, Liv. 493, fl. 37v., dados os seus «grandes, belos e extensos pomares» in ADB, Liv. 493, fl. 47.

<sup>155</sup> Tombo de 1555.

<sup>156</sup> Tombo de 1714.

Consultámos, para o efeito, o *«mostrador de propriedades»*<sup>157</sup> dos séculos XVI a XVIII, os *«livros de prazos»*<sup>158</sup> (1561-1830) e os *«autos dos tombos»*<sup>159</sup> (1654) tendo constatado que esse panorama fundiário se conserva, integralmente, ao longo do tempo. Obedeceu a um encabeçamento por *«casais»*, permitindo ao mosteiro, assim, uniformizar a cobrança de rendas e foros, bem como ao emprazamento das casas, terras e prazos sobre moinhos, azenhas, pesqueiras e barcas de passagem.

<sup>157</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, L. 62, tombo de tibães, 1555; L. 698, 1614, couto e fora do couto e respetiva demarcação da freguesia deste mosteiro, em 1614, «Livro do estado em que estão as Propriedades deste mosteiro de Tibais este anno de 1614 e do que a elle pertence de terras e jurisdição», 1614, fls. 12v.-14; L. 700, 1634, fora do couto; L. 61, «Index de todos os cazais e propriedades que tem este livro, apontando amarge o tombo de nomes e prazos». Feito no anno de 1675; L. 702, s.d.; L. 703, s.d.; L. 59, tombo de fora do couto, 1760, vol. I; L. 60, tombo de fora do couto, vol. II, 1761. No reinado de D. Afonso III, nas cortes de Santarém, D. João Soares, abade de Tibães, nas suas memórias relata que «muitos cavaleiros e escudeiros e outros homes de seu reyno, lhe tinhão usurpado muitas terras, e casais, que pertenciam ao mosteiro».

<sup>158</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, Livros 64 a 139.

<sup>159</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, Livros 6 e 7.

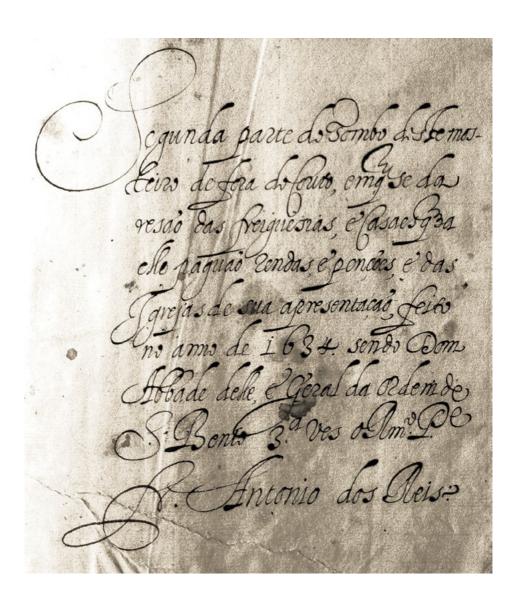


Figura 43 ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, L. 700, 1634.

# 1.8. «Casales» do Couto

Já as inquirições<sup>160</sup> de Afonso II (1220), no que se refere aos bens das ordens monásticas, dão conta de muitos «casais», pertencentes ao mosteiro de Tibães. Sem pretensões de exaustividade, deixamos algumas amostras:

<sup>160</sup> Comissões móveis (alçadas) enviadas pelo rei às terras de Entre Douro e Minho e outras regiões que convocavam em cada povoado os homens bons e deles recebiam informações sobre juramento.

- seis casais em São Cosme;
- nove casais em Donim, terra coutada, eminentemente agrícola;
- três casais em Viana (dois na vila de Vinha, e outro na de Figueiredo); três casais em S. Gens de Macarome<sup>161</sup> (Cachada, Regalde e Bouça da Cachada). Genericamente, os monges arrendavam os casais e, em cada casal, trabalhavam várias famílias que entre si totalizavam a renda a liquidar ao convento. Quase diríamos que a população de S. Gens de Macarome dependia da abadia tibianense. Com a expulsão das ordens religiosas, estas terras acabariam por ser adquiridas pelos caseiros;
- dezassete casais e um couto pertencente ao mosteiro de Tibães<sup>162</sup>: «De Sancta Maria de Stela. Johannes Petri capellanus, Menendus Petri, Johannes Petri, Menendus Pelagii, Dominicus Pelagii, Menendus Albus, Michael Petri, Johannes Martiniz, Johannes Pelagii, Michael Pelagii, Vermuu Sueriz, Jurati dixerunt quo dista ecclesia habet sesmarias. Tiviaes XVII casalia, et cautum»;
- em terras de Esposende (Espoesêndi): 1 casal em Gandra «De Sancto Martino de Gandera», termo do Neiva<sup>163</sup>; 3 casais e meio nas Marinhas «De Sancto Michaelo de Zapaes»<sup>164</sup>;
- no termo de Barcelos: 1 casal em Lijó «De Sancta Maria de Ligioo»; 1 casal e meio em Abade do Neiva «De Sancta Maria de Abade»; 4 casais e a sesmaria em Carapeços «De Sancto Jacobo de Carapezos»; 3 casais em Creixomil «Creixemiro»; 5 casais em S. Tiago de Encourados «De Sancto Jacobo de Encoirados<sup>165</sup>; 15 casais em Martim «Villa Martini»;
- cinco casais em Santiago de Francelos, termo de Prado «De Sancto Jacobo de Franzelos»<sup>166</sup>

No que concerne, ainda, às inquirições gerais de Afonso II, constatamos que o couto de Tibães<sup>167</sup>, possuía 236 casais espalhados por 48 freguesias

<sup>161</sup> Nas inquirições de D. Afonso II, em 1247, o mosteiro de Tibães era detentor de 6 casais (quintas) na extinta freguesia de S. Gens de Macarome.

<sup>162</sup> inquirições de Santa Maria da Estela, 1220, in *Portugaliae Monumenta Historica, Inquisitiones*, Olisipone, vol. 1, fasc. I e II, D. Afonso II, 1888, p.233.

<sup>163</sup> O Espozendense, 18 de junho de 1932.

<sup>164</sup> O Espozendense, 11 de maio de 1935.

<sup>165</sup> Teotónio Fonseca, O Concelho de Barcelos, Aquém e Além Cávado, 2 volumes, 1948.

<sup>166</sup> O Vilaverdense, 11 de setembro de 1960.

<sup>167</sup> ANTT, Feitos da Coroa, Inquirições de D. Afonso II, liv. 1. Portugaliae Monumenta Historica, Inqui-

situadas nos limites dos termos de Barcelos, Braga, Vila Verde, Prado, Guimarães, Bouro, Penafiel de Bastuço, Prado, Neiva, Faria e Vermoim.

Há registos assertivos que o abade de Tibães, João Soares, em 1274, apresentou queixa ao rei Afonso III, nas cortes de Santarém, dizendo que «muitos cavaleiros e escudeiros e outros homes de seu reyno, lhe tinhão usurpado muitas terras, e casais, que pertenciam ao mosteiro de Tibães». Por sua vez, El-Rei escreveu a Nuno Nunes, Meirinho-mor, que mandassem vir perante ele os que tinham terras do mosteiro e «os que achassem que as traziam emprazadas as remetessem ao eclesiástico».

Nas inquirições de 1288, na «villa de Donim» a problemática social é colocada deste modo: «a terça parte desta freguesia é couto do mosteiro de Tibães por cartas de El- Rei e a outra terça do mosteiro de Adaúfe e é devassa e dão renda a El-Rei pela voz coima, e a outra terça é de homens filhos-de-algo, trazendo a terça do mosteiro de Tibães o prócer D. João Rodrigues «de Briteiros» certamente emprazada dele».

Nas inquirições de El-Rei D. Dinis, da era de 1334, o couto de Tibães integrava o julgado de Entre-Homem-e-Cávado<sup>168</sup> e em todas as inquirições são frequentes os termos a seguir explicados:

- os «Jurados referidos nas inquirições, em geral, eram boni homines (homens bons), chefes de família», elementos da paróquia que forneciam informações aos inquiridores régios debaixo de juramentos sobre os Evangelhos. Entre eles sobressaía o abade e os pequenos proprietários rurais, pertencentes à classe social do povo. Constituíam os mais ricos, os mais notáveis, os mais respeitados chefes de família, as pessoas honradas por excelência dentro de cada povoado;
- as «Sesmarias», igualmente referidas nas inquirições, cuja etimologia é a mesma de senra e seara, seriam, assim, terrenos agrícolas, terras cultivadas com cereais, de extensão variável (campos, prados, leiras, eidos). Nelas cultivar-se-iam o milho-miúdo (milhete ou painço), o centeio, a aveia e o linho, a par da vinha (certamente de enforcado), hortícolas, legumes e fruteiras, bem como pastos para os gados, principalmente, bovino e ovino. A vinha de enforcado, de que restam ainda alguns vestígios, foi substituída, não há muito tempo, por ramadas;

sitiones, vol. I, Olisipone, T. Academicis, 1888, p. 70. Ver também Veiga, Botelho da Costa, Estudos de História Militar, 1936, vol. 1, pp. 96 a 110.

<sup>168</sup> ANTT, Feitos da Coroa, Inquirições Gerais, D. Dinis, liv. 4.

os «Casais», uns com morador, outros desabitados eram terrenos agrícolas com casa de habitação e cortes para animais, campos, leiras (pequena parcela de terra com formato geralmente retangular e pouco alongada), courelas (quantidade de terreno na posse de uma família), chão (pequena propriedade de terra), vinhas, quebradas (terrenos fracos, situados em lugares elevados e inclinados), entradas, devesas (matos ou montes onde era permitido caçar e cortar lenha, pagando-se tributo), vessadas (campos, lameiros, prados). Nos séculos IX e X, a par das vilas rurais, existiam também as tais parcelas (casais e outras herdades) que, uma vez reconquistadas, os reis cristãos integravam no seu património (reguengos) e/ou distribuíam pelos nobres e clérigos (formando novas honras e coutos ou alargando as já existentes), como gratificação pelos serviços militares prestados nas lutas contra os infiéis.

Ao criar o município de Viana, na foz do Lima, em 1258, D. Afonso III delimita o seu termo, nele incluindo o território situado entre os rios Lima e Âncora. As inquirições registam os donatários deste espaço. Por exemplo, na vila de Figueiredo há oito casais distribuídos pelas casas monásticas de S. Cláudio de Nogueira (5 casais) e um em S. Romão de Neiva, Rezmondo e Tibães (1 casal cada).

Pelas inquirições temos conhecimento dos contratos de escambo que registam os donatários deste espaço e da pertença dos «casais».

Prosseguindo no seu afã de libertar todo o «herdamento» a favor dos habitantes de Viana, D. Afonso III negociaria a cedência dos três casais que o convento de Tibães aí possuía (dois na vila de Vinha, mais um do que se referia no escambo com o Bispo de Tui, e outro na de Figueiredo, que as inquirições acima citadas mencionavam), dando-lhe, em compensação, a quarta parte do reguengo de Donim, localizado na diocese de Braga, tendo a carta de escambo sido assinada em dezembro de 1265.

### Consultemos a documentação:

- em 28 de julho de 1258, Afonso III faz doação ao concelho de Viana dos reguengos de Afife, Vila Meã, Baltazares e Sá (Ponte de Lima) e de dois casais em Caminha, um em Moledo, dois na Vinha (Areosa, do mosteiro de Tibães), em vez do que o Bispo de Tui possui na Vinha e El-Rei afinal não pode doar aos seus moradores por não ter conseguido fazer o escambo: «...et duo casalia in Vinea que ibi habebat monasterium de Tiviaes et totum meum regalengum quod habeo in Saa, cum omnibus iuribus et pertinenciis suis salvo mihi et sucessoribus meis duobus morabitinis de

renda ipsius ecclesie, et istud supradictum herdamentum do eis et concedo in cambio per quanto Episcopus et Capitulus Tudensis habent in Vinea...»<sup>169</sup>;

- em 2 de agosto de 1262, Afonso III dá, em escambo, ao Bispo e ao Cabido de Tui o padroado das igrejas de Afife e de Sá (Ponte de Lima), a vila de Afife (excetuando o padroado do mosteiro de Cabanas), a sua quarta parte das vilas de Baltazares e Vila Meã, em Afife, o casal de Loureiro, em Moledo, e dois casais em Santa Maria de Caminha, e recebe a vila de Vinha, o direito de padroado na respetiva igreja, o casal de Figueiredo e a bouça da Foz<sup>170</sup>;
- em dezembro de 1265, Afonso III dá ao abade e ao convento de Tibães uma quarta parte do reguengo de Donim, situado na diocese de Braga, em escambo por dois casais que El-Rei doou ao concelho de Viana. Carta de cambio: «quod fecit dominus Rex cum abbate et conventu monasterii de Tibianes (...) facio concambium ceu permutationem cum domno Gonsalvo abbate et toto conventu monasterii de Tibianes ordinis Sancti Benedicti diocesis Bracarensis videlicet do et concedo eisdem abbati et Conventui predicti monaterii de Tibianes quartam partem de meo regalengo...»<sup>171</sup>.

Os tombos além de incluírem a demarcação do lugar e seu limite, acabam por acordar e fornecer uma memória descritiva e alcance dos povoados, permitindo aos senhores fixar direitos, arrotear terras, estabelecer contratos de arrendamento e aforamento, reafirmar o reconhecimento do seu domínio pelos senhorios confinantes e pelos foreiros.

As inquirições de Afonso II, de 1220, no que se refere aos bens das ordens monásticas, dão conta desses casais, pertencentes ao mosteiro de Tibães. Nestas inquirições gerais todos os jurados das paróquias, que integravam o couto de Tibães, afirmaram que o Rei não possuía reguengos nestes domínios<sup>172</sup>. Também nestas inquirições gerais todos os jurados das paróquias afirmaram que o Rei não usufruía de foros e dádivas<sup>173</sup>, nem padroados<sup>174</sup>.

<sup>169</sup> A.N.T.T., Chancelaria de D. Afonso III, livro I, fl. XXXV, c. 1 e 2.

<sup>170</sup> A.N.T.T., Chancelaria de D. Afonso III, livro I, fl. 62 - 62 v°.

<sup>171</sup> A.N.T.T., Chancelaria de D. Afonso II, livro I, fl. 73.

<sup>172</sup> Inquirições Gerais de D. Afonso II, Liv. 1, 1220, In *Portugaliae monumenta historica, inquisitiones*, Olisipone, vol. 1, fasc. I e II, 1888, pp. 68-70, ou ANTT, *feitos da coroa, inquirições gerais*, D. Afonso II, Liv. 1.

<sup>173</sup> Inquirições Gerais de D. Afonso II, Liv. 1, 1220, In *Portugaliae monumenta historica, inquisitiones*, Olisipone, vol. 1, fasc. I e II, 1888, pp. 161-163.

<sup>174</sup> Inquirições Gerais de D. Afonso II, Liv. 1, 1220, In *Portugaliae monumenta historica, inquisitiones*, Olisipone, vol. 1, fasc. I e II, 1888, pp. 201-207.

Quanto aos bens das ordens é o seguinte o teor das inquirições de 1220, no respeitante ao território coutado de Tibães<sup>175</sup>, que confirmam a existência de «casais»:

«Santo Adrião do Couto de Tibães tem sesmarias e são de Tibães que tem 7 casais.

São Salvador (de Padim) do Couto de Tibães tem sesmarias. E Tibães tem 3 casais.

São Paio de Parada do Couto de Tibães tem sesmarias. E Tibães tem 11 casais, Balneum 1 casal, São Pedro de Merelim 1 casal e Santa Maria de Panoias 3 casais.

Santa Maria (Panoias) do Couto de Tibães tem sesmarias. E Tibães tem 9 casais.

São Martinho de Tibães tem sesmarias e 10 casais.

Santa Maria de Mire tem sesmarias e 4 casais, e Tibães 11 casais, São Pedro de Merelim 2 casais.

São Paio de Merelim do Couto de Tibães tem sesmarias e 2 casais. E Tibães tem 18 casais, Braga 3 casais, e São Pedro de Merelim 2 casais».

Resumindo, em 1220, no domínio do couto, existiam 87 casais, distribuídos pelas freguesias pertencentes ao couto:

Freguesia	casais
S. Adrião de Padim	7
S. Salvador de Padim	3
Parada	16
Panoias	9
S. Martinho de Tibães	10
S.ta Maria de Mire	17
S. Paio da Ponte (Merelim)	25
Total	87

<sup>175</sup> Inquirições Gerais de D. Afonso II, Liv. 1, 1220, In *Portugaliae monumenta historica, inquisitiones*, Olisipone, vol. 1, fasc. I e II, 1888, pp. 256-259.

Outros documentos acrescentam informações ao tema em questão: o «mostrador de propriedades»<sup>176</sup>; os «livros de prazos»<sup>177</sup> de 1561 a 1830; os «autos dos tombos»<sup>178</sup> de 1654 e um manancial de indicações colhidas no Portugaliae Monumenta Historica, Inquisitiones, Olisipone<sup>179</sup>. Nesta publicação, o donatário do mosteiro de Tibães, possuía dentro do couto 89 casais e fora do couto 168 casais, num total de 257 casais, distribuídos por vários termos. Estes «casais» estavam distribuídos por vários termos conforme o quadro seguinte<sup>180</sup>:

Termo	casais	Total
Dentro do Couto de Tibães	89	89
Fora do Couto de Tibães:		
Couto de Braga	21	
Guimarães	4	
Penafiel e Bastuço	42	
Terra de Prado	25	
Julgado de Bouro	6	
Terra de Neiva	20	
Terra de Faria	19	
Terra de Nóbrega	3	
Penafiel de Suaz	1	
Terra de Vermoim	27	168
Total de Casais		257

Os domínios do mosteiro de Tibães passam a estender-se das margens do Cávado à cidade de Braga, do rio Ave à costa Atlântica (Póvoa de Varzim), transformando-o num dos mais ricos e prestigiados mosteiros da arquidiocese de Braga.

<sup>176</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, L. 62, tombo de tibães, 1555; L. 698, 1614, couto e fora do couto; L. 700, 1634, fora do couto; L. 61, «*Index de todos os cazais e propriedades que tem este livro, apontando amarge o tombo de nomes e prazos*». Feito no anno de 1675; L. 702, s.d.; L. 703, s.d.; L. 59, tombo de fora do couto, 1760, vol. I; L. 60, tombo de fora do couto, vol. II, 1761; ADB, CSB, *Mostrador de Propriedades*, 706.

<sup>177</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, Livros 64 a 139.

<sup>178</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, Livros 6 e 7.

<sup>179</sup> vol. 1, fasc. I e II, 1888, pp. 207 a 256.

<sup>180</sup> Portugaliae monumenta historica, inquisitiones, Olisipone, vol. 1, fasc. I e II, D. Afonso II, 1888, pp. 207, 217, 219, 220, 227, 231, 235, 248, 252, 256.

Cathalogo de Inde	x)
de Carterio de Mestero	
	7.6
Augus das grejas	.19.
Gerisdiçae, e Grisilegias Arequezias de Ceutte	25.
& Braga!	de.
Barcello, e Espezende	-168
Bianna, & Camenhal.	- 62
Meneni , i Burca	.6h,
Deservens, e Escambos.	26%
- Sentenças de Merteire Enstrucçums	279.
- Somber, e Autter delles	.88.
· Livres de Amendamentes	22

Figura 44 ADB, CSB, Gavetas, n.º 1, Índice do Cartório, 1776.



**Figura 45** *Livro das Lutuosas*, n.º 408, 1618-1719.

Constatamos que, em épocas posteriores, o panorama fundiário se conserva, integralmente, ao longo do tempo. Todavia, a derrocada, o golpe de misericórdia das velhas instituições feudais «reguengos, honras e coutos» aconteceu no século XIX, com o pleno triunfo do municipalismo. Quebraram-se esses laços até à decadência de tantos casais agrícolas que vogaram ao sabor da tormenta, de mão em mão, até ao último possuidor.

Sem grandes demoras, integramos, a seguir, uma lista das freguesias de dentro ou fora do couto (distribuídas pelos termos de Tibães, Braga, Barcelos, Guimarães, Viana, Prado, Estela, Monção) e respetivos bens patrimoniais, ou seja, um retrato fundiário dos bens patrimoniais da abadia benta de Tibães, concretamente, uma relação muito vasta de casais. Como abordamos anteriormente, cada «casal» era uma habitação rústica, compreendendo uma porção de lavoura, uma grande quinta, granja ou herdade, excluindo bouças e leiras dispersas, onde poderiam trabalhar várias famílias, comparável ao que chamam «montes», no Alentejo, que pagam rendas e pensões ao mosteiro, terras foreiras e igrejas da sua apresentação.

Eis o mostrador de propriedades do mosteiro de Tibães, dentro e fora do couto<sup>181</sup>, onde o termo «casal» se repete frequentemente:

<sup>181</sup> Peixoto, José Carlos Goncalves, Tibães, Marcos e Domínios, 2014, pp. 100-103.

#### **DENTRO DO COUTO**

S. Martinho de Tibães

quinta e devesa do Anjo (no passado dos Anjos, também chamada do Quinteiro), quinta, devesa e bouça da Amieira, devesa que fora de Paulo Machado, campo do Feijó, bouça de Ancém, devesa da fonte de Seixido, águas de fora da cerca e foreiras ao mosteiro, moinhos e azenhas no rio Cávado, quinta da Ouriçosa, quinta da Eira Nova, quinta da Eira Velha, cerca oriental e cerca ocidental, quinta de Pedroso, devesa do casal da Bemposta, devesa do Soveral (toda a área de S. Gens), Campo da Bouça da Cruz, Bouça Velha.

Santa Maria de Mire

quinta do Assento de Mire, casal da Cancela, casal de Melhorado de Baixo, casal de Melhorado de Cima, casal da Lagoa, casal da Coura, casal do Monte, casal de Resende, casal de Jugueiros, quinta, bouça e cachada das Barrosas, casal de Penelas, casal de Sobrado do Curto, casal de Custóias, casal de Campos, casal de Agrafonte, casal de Souto Longo, moinho dos Ferros, bouça do Salgueiro de Serpe, bouça do Picoto Darcas, tomadia que se diz do Coura, tomadia no monte do Carvalho do Lobo, devesa do Ribeiro (junto ao campo do moinho), veigas de Sobrado, veiga do Argaçal (onde os frades eram detentores de todas as áquas do rio Torto) quinta Nova.

Santo Adrião de Padim

casal dos Carvalhos, casal do Vinhal, casal do Ribeiro, casal da Louza, casal do Bairro, casal da Valinha, casal de Nogueiredo, casal da Fonte, bouças e devesas da Costa, assento e casas em Vilar, assento em Padim, casal de Mariz, casal do Giesteiro, bouça da Portela, bouça de Paradela, campo da Seara, bouça das Barrosas, casal de Sob Casa, casal da Gandra, azenhas e bouça Donão, casas e devesa do Tomadio, azenha de Paio Moniz, azenha Alveira, pesqueiras do mosteiro, devesa das Bexigas, casal do Fagundo, aforamento da passagem do barco da Graça, devesa Brava, assento da Formigueira, casas e devesa de Aldonça Pires, Quebrada do Xisto, campo do Nabal, quinta do Rio, Quintalejo.

Merelim (S. Paio)

censo da igreja, bouça da Cruz, bouça da Cruz de Ruães, bouça da Conchada, bouça de sobre os Carregais, bouça de sobre o Rio, bouça da Mamoa do Picoto, casal e quinta de Ruães, terras de fora da quinta de Ruães, casal da Quintã, casal da Quinta de Fonte Carreira, casal do Galgueiro, casal do Outeiro de Gaindo, casal da Samara, casal de Fontela, casas e tomadias junto ao lugar de Carvalho e Eirado, censo que se paga do casal do Eirado, bouça de Sob São Paio, azenha e pesqueira abaixo da ponte de Prado.

Panoias casal da Torre de Sobrado, casal do Outeiro de So-

brado, casal dos Panascos, casal do Penedo, moinhos de Penelas, casal de Penelas sobre Pontezinhos, casal de S. Vicenso, casal de S. Vicente de Ferros, casal do Ribeiro, casal do Couto, 3 moinhos do mosteiro em Penelas no rio Torto, bouça do Salqueiro de Ser-

pe do casal de Campos.

Parada casal da Lâmpada, casal da Giesteira ou Vale de Flo-

res, casal da Agra de Parada, casal de Armão, casal de Parada, casal do Rei, casal da Bemposta, casal do Pedroso, censo da devesa abaixo de S. Sebastião, censo da bouça de S. Sebastião, censo da Bouça Boa, casal de Linhares, censo do casal do Outeiro, bouça dos Barreiros acima do Carvalho do Lobo, campo da Cachada de Sob São Paio, bouça da Giesteira, tomadia junto aos cortelhos dos chousos, devesa do Picoto

junto a Fonte Cova, casal do Souto.

#### **FORA DO COUTO**

Merelim, S. Pedro casal do Eirado, casal da Fontela.

Santa Maria do Abade (julgado medieval de Neiva), casal de Biges, casal de

Real, Casal de Fijó, Casal da Cotovia.

Airão casal do Penedo de Baixo, casal do Penedo de Cima,

casal de Sá, casal do Outeiro, casal de Trás Lagea, casal do Menaco, casal de Lanhas, casal de Ferreiros.

Barcelos casas na rua da Misericórdia.

Barqueiros, S. João casal de Barqueiros.

Bastuço quinta da Lavandeira, casal de Sourinho.

Belinho e S. Paio de Antas casal de Aldonça, censo do casal de Pero Afonso, Ca-

sal de Rodrigo do Campo, casal de Sobcarreira.

Braga casas na rua do Campo, casas na rua do Gualdim,

casas na rua do Souto, casas na rua Verde.

Briteiros casal da quinta da Portela, casal do Paço.

Cabanelas e S. Gens de Ma-

carome

casal de Tibães, casal da Cachada, casal de Regalde

e Bouca da Cachada.

Cabreiros casal da Sobvila, casal de Vila Verde, casal de Ou-

torelo.

Calendário Leira do Figo.

Carapeços casal de Silvarinho, casal das Pias, casal da Mamoa

de Soutelo.

Carreço casal da Veiga do Paço, casal de Gonçalo S. Paio, ca-

sal do Paço de Inês Anes, casal de Álvaro Mogade, casal de Seixas, casal do Agrelinho, casal das Veigas de Pero Anes, casal da Veiga dos de Álvaro, casal de Pero Leal, bouça Dantela, casal de Carreço, casal de Álvaro Neto, casal de Pero Leal, casal de Cangas, ca-

sal do Troviscoso.

Cerzedelo casal da Nisca.

Creixomil censo do casal do Ribeiro, censo do casal de Pitelhe,

censo do casal da Silva, casal do Outeiro.

Deucriste casal de Subportela.

Donim casal da Quinta, casal do Outeiro, casal do Forno, ca-

sal de Cima de Vila, Bouça de Rozende.

Dume casal de Cabanas.

Encourados casal do Carvalhão, quinta do Vilarinho.

Estela assento da Igreja, bouças da devesa, Albos de Renda,

casal do Rebilião, casais da Estela, bouças de devesa e águas Ruges, casal do Outeiro, bouça da Eirinha,

jurisdição do Mordomo, lagoa da fontainha.

Ferreiros casal de Biberelhos.
Fonte Boa casal de Fonte Boa.

Frossos casal do Carreiro, casal da Quinta.

Galegos casal de Galegos. Gandarela casal do Outeiro.

Gardizela casal do Outeiro do Penso.

Gemezes, S. Miguel casal de Soutelo.

Geraz assento da igreja de Punhe, leiras de João Agudo.

Joane casal de Ruivos.

Lama, S. Salvador assento da igreja, assento da igreja de Sendim, pes-

queira do Pego, pesqueira do Ferreiro, pesqueira do Freixo, dizimo de certas pesqueiras, casal de Galegos, pesqueira da Lama, casal do Assento da Lama,

Ouebrainha.

Leitões casal de Telhado.

Manhente casal do Barco de Vilarinho.

Manzedo (Monção) casal de Requião.

Marinhas, S. Miguel casal da Regada, casal de João Santos, casal de Mar-

tim Afonso, casal do Chouzo de Sepais, casal das

Marinhas.

Martim casal de Pomares, casal do Balteiro, casal da Carreira,

casal de Regemil, casal de Valentim, casal do Outo-

relo.

Oleiros casal de Cide, casal de Guilhufe, casal do Paço, casal

do Telhado.

Oliveira, S.ta Eulália assento da igreja, casal da Mota, casal do Eido do

Frade, casal da Quinta, casal do Bairro, casal de Airó,

casal da Quebrada do Assento.

Palmeira de Faro casal do Cernado, casal de Venade, casal de Palmeira

de Faro.

Pousa casal d'Algoso.

Prado, S.ta Maria casal de Vilas de Cais, casal da Insoa. Rio Covo bouça da Senra, casal do Outeiro.

Ronfe casal de Chozende, casal de Porto Mourisco.

S. Cosme do Vale quinta de Tibainhos, casal de João Galego, casal de

Bouças, casal da Ribeira, casal do Brito, casal do Re-

gadio, casal da Quebrainha.

S. Jerónimo casal do Ribeiro de Cide, casal da Mamoa.

Gandra, S. Martinho casal da Gandra.

Maximinos leiras e horta que fora de Francisco Gil. São Tiago de Vilarinho casal do Carvalhão, casal de Vilarinho.

Semelhe assento da Igreja, casal da Naia, casal da Quinta de

S. Gonçalo, casal da Aldeia, casal do Vinhal, casal do

Carvalhal.

Sequeira (S. Saturnino) casal do Aranhadouro, casal do Parmo, casal das Cal-

das, casal de Marvila, casal de Pousada, casal da Mi-

zarela, casal de Trás o Rio, casal do Cousso.

Tamel leiras do irmão Fr. Miguel.

Termo da Feira casal da Gestosa, quinta de Azevedo.

Touvedo casal de Real, casal do Romão, casal do Currelho.

Ucha, S. Romão casal de Macedo.

Viana capela de S.to António de Sá.

Vila Franca casal da Lagoa.

Vinha, S.ta Maria casal de João Neto, casal de Pero Lanhas.

Vitorino de Piães leiras de Domingos Cortes.



Figura 46 Terreiro do Mosteiro, 2001.

## 1.9. A Gestão Agrária

Constatamos, tendo em conta as fontes consultadas, que a abadia detinha muitos pomares de maçãs no seu extenso domínio fundiário, mas, concretamente, não dispomos de dados sobre as variedades utilizadas e a sua dispersão pelas dezenas de conventos da congregação monástica, sobretudo na região norte.

Desta forma não podendo apresentar documentos sobre a produção da variedade regional de macieiras da porta da loja, é credível, pelos dados disponíveis e, sem benefício da dúvida, que tal variedade regional se estendeu na cerca monacal e nas quintas adjacentes. Conjeturamos, deste modo, que tenha sido primeiramente produzida na cerca do mosteiro pelos monges beneditinos e disseminada, posteriormente, através dos caseiros após a privatização e secularização do mosteiro em 1834.

Essa dispersão de mançaneiras, pelas quintas existentes no perímetro da aldeia e do couto, foi apropriada pelos rendeiros, mais tarde proprietários quando os monges foram espoliados dos seus bens e, desta forma, a conservaram, espalharam, não a deixando cair em vias de extinção. Neste processo se enquadra a família «Casais» que, desde décadas remotas a acarinha e produz, massivamente, nas suas propriedades, substituindo velhos por novos pomares obedecendo às mais recentes técnicas produtivas.

Pela lógica do tempo, esta variedade partiu de Tibães e dispersou-se pelo Minho e, sobretudo, por certos núcleos onde a presença beneditina se fazia sentir. Vários argumentos alavancam as nossas proposições e carreiam nesta direção:

- sendo a abadia de Tibães a «domus mater», a coordenação e orientação agrárias partiam da cabeça da ordem. Tanto o modo como a escolha de produção, dependiam da superintendência da sede da congregação, que dispunha no Minho de várias dezenas de propriedades;
- o alastramento deu-se, sobretudo no Norte, onde se situava a esmagadora maioria dos mosteiros beneditinos;
- as tradições relacionadas com a variedade porta da loja estão associadas a «casais - quintas» outrora pertencentes ao mosteiro de Tibães.

Os monges beneditinos eram conhecedores de grandes segredos agrícolas no seu tempo, dominavam as técnicas produtivas, resolviam graves problemas e encontravam soluções para as mais variadas situações que emergiam da economia rural. Por tudo isso foram denominados de «monges agrónomos»<sup>182</sup>. A própria «Regra de São Bento» contempla estes assuntos nos capítulos 31 e 32. O trabalho agrícola era uma atividade

<sup>182</sup> In Ferreira, Maria Augusta L.P. da Trindade, *Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça. Roteiro*, 1987, pp. 15-16.

comparada à oração, daí os monges cultivarem, desbravarem, drenarem e plantarem.

A administração dos bens e a gestão agrícola são preocupações permanentes na orgânica do monacato. Os assuntos relacionados com a agricultura são constantes nas reuniões magnas, ou capítulos gerais, com periodicidade trienal, que tinham lugar na casa mãe da congregação monástica beneditina de Portugal e do Brasil. Estas reuniões ocorriam na sala do capítulo, um dos espaços mais nobres e majestosos do mosteiro. Em regra, aconteciam nos primeiros dias de maio e serviam para a eleição de equipas governativas, a prestação de contas, a gestão material, medidas disciplinares e para proceder ao ponto da situação dos estados gerais das casas da ordem. Prolongavam-se, em média, por oito a quinze dias, distribuindo-se por várias sessões, com alguns rituais pelo meio. Obviamente que os capítulos gerais obedeciam ao preceituado nas constituições e eram presididos pela entidade máxima da OSB, o dom abade geral. A primeira sessão decorria em 3 de maio, dia da «Invenção da Santa Cruz» para decidir sobre a vida material e espiritual. Estas reuniões nem sempre eram, de todo, pacíficas. Sobressaíam as invejas, as rivalidades pessoais, os favorecimentos, os grupelhos, os bairrismos regionalistas, o mal-estar e o conflito.

A Congregação de S. Bento de Portugal constituiu-se, imediatamente a seguir, após o decreto reformador do Concílio de Trento ou da Contra - Reforma (1545-1563), sendo neste aspeto pioneira. Este concílio procurou, fundamentalmente, assegurar a unidade da fé e a disciplina eclesiástica, no contexto da reforma da igreja católica. Então a congregação era constituída por 22 abadias, distribuídas por 17 mosteiros antigos que se agregaram à reforma e 5 fundados de novo.

Em 20 de março de 1718, a congregação apresentava de rendimento 6.937\$900 réis, cabendo ao Estado 693\$790 de imposto militar. No mesmo ano, a importância de cada um dos mosteiros infere-se pelos rendimentos e respetivo imposto militar que cada mosteiro liquidava ao erário público:

Dioceses	Mosteiros antigos	Rendimento (rs)	Imposto militar (rs)
Braga	<ul> <li>1- São Martinho de Tibães</li> <li>2- Santo André de Rendufe</li> <li>3- São Salvador de Palme</li> <li>4- São João do Ermo de Arnoia</li> <li>5- Refojos de Basto</li> </ul>	3.200\$000 3.200\$000 1.100\$000 1.350\$000 3.400\$000	320\$000 320\$000 110\$000 135\$000 340\$000
Viana	6- São Romão do Neiva 7- Santa Maria de Carvoeiro 8- São Salvador de Ganfei 9- Santa Maria de Miranda 10- São João de Cabanas	1.000\$000 1.100\$000 1.100\$000 500\$000 300\$000	100\$000 110\$000 110\$000 50\$000 20\$000
Porto	11- Santo Tirso de Riba d'Ave 12- Santa Maria de Pombeiro 13- São Salvador de Travanca 14- Paço de Sousa, Penafiel 15- S. João de Pendurada 16- Bustelo, Penafiel 17- São Martinho de Cucujães	4.750\$000 2.400\$000 2.700\$000 2.800\$000 1.100\$000 2.100\$000 1.300\$000	475\$000 240\$000 270\$000 280%000 110\$000 210\$000 130\$000
	Mosteiros novos, s. XVI e XVII		
Coimbra Porto Lisboa Santarém	18- São Bento 19- São Bento da Vitória 20- Nossa Senhora da Estrela 21- São Bento da Saúde 22- São Bento dos Apóstolos	3.200\$000 1.700\$000 800\$000 1.500\$000 500\$000	320\$000 170\$000 80\$000 150\$000 50\$000

As Memórias Paroquiais, de 1758, enumeram os mosteiros da congregação de S. Bento no reino de Portugal. No Brasil contavam-se treze mosteiros; enquanto em Portugal subiam para vinte e dois mosteiros masculinos, mais algumas casas menores. Eis a relação desses mosteiros masculinos e casas menores da congregação dos monges negros de São Bento do reino de Portugal (1566-1834): 01- São Salvador de Ganfei, Valença; 02- São João de Arga, Caminha: 03- São Cláudio de Lima, ou Clódio, Viana do Castelo: 04-São Romão do Neiva, Viana do Castelo; 05- Santa Maria de Carvoeiro, Viana do Castelo; 06- Santa Maria de Miranda, Arcos de Valdevez; 07- São João de Cabanas, Viana do Castelo; 08- São Salvador de Palme, Barcelos; 09- Santo André de Rendufe, Amares; 10- São Martinho de Tibães, Braga; 11- Hospício (Procuradoria) de Braga; 12- Santo Tirso de Riba de Ave; 13- Santa Maria de Pombeiro, Felqueiras; 14- São Miquel de Refojos de Basto, Cabeceiras de Basto; 15- São João Batista de Arnoia, Celorico de Basto; 16- São Bento da Vitória, Porto; 17- São João Batista da Foz do Douro; 18- São Salvador de Paço de Sousa, Penafiel; 19- São Miguel de Bustelo, Penafiel; 20- São Salvador de Travanca, Amarante; 21- São João de Pendorada (Alpendurada), Marco de Canavezes; 22- Couto de Cucujães (São Martinho), Oliveira de Azeméis; 23- São Bento de Coimbra (Colégio do Mosteiro de São Bento); 24- São Bento dos Doze Apóstolos, Santarém; 25- Nossa Senhora da Estrela, Lisboa; 26- São Bento da Saúde, Lisboa<sup>183</sup>.

O Brasil foi colónia portuguesa desde a descoberta ou «achamento» em 1500 até à independência em 1822, reconhecida por Portugal em 1825. Em 1596, eram seis os mosteiros da província do Brasil, distribuídos por três abadias (Baía, Olinda, Rio de Janeiro) e por três priorados: Ilhéus, Paraíba, Nossa Senhora da Graça. Em 1822, ao proclamar-se a independência do Brasil, os beneditinos brasileiros contavam com 13 mosteiros. Ao longo do tempo foram catorze mosteiros beneditinos, fundados pelos portugueses e integrados na «Congregação de S. Bento dos Reinos de Portugal e Província do Brasil»: S. Sebastião da Baía ou do Salvador; São Bento em Olinda; Nossa Senhora de Monserrate do Rio de Janeiro; São Paulo; Nossa Senhora de Monserrate da Paraíba do Norte; Nossa Senhora da Graça, Baía; Nossa Senhora das Brotas, Paraíba; Espírito Santo de Ilhéus; Nossa Senhora da Conceição da Capitania do Espírito Santo ou Vila Velha; Nossa Senhora do Desterro em Parnaíba; Nossa Senhora do Desterro em Santos; Nossa Senhora da Ponte ou Nossa Senhora da Visitação em Sorocaba; Santa Ana em Jundiaí; Nossa Senhora dos Prazeres em Guararapes.

O Capítulo Geral de Tibães, em 1825, não se sentiu com jurisdição para fazer a provisão dos cargos dos mosteiros do Brasil. Foi então que frei António de Nossa Senhora do Carmo, provincial e abade do mosteiro do Rio de Janeiro pediu à Santa Sé a criação da «Congregação Beneditina Brasileira», o que aconteceu pela bula *Inter Gravíssima* do Papa Leão XII, de 1 de julho de 1827. Diríamos que a OSB, no Brasil, se autonomizou em 1828, enquanto a Congregação Beneditina Portuguesa foi extinta entre 28 e 30 de maio de 1834. A Congregação Beneditina Brasileira, que gozava de todos os privilégios e prerrogativas da Congregação Beneditina Portuguesa, passou a ser a sua legítima herdeira<sup>184</sup>.

<sup>183</sup> No livro *Memórias do Couto de Tibães* inserimos, na pág. 49, um mapa com a localização dos mosteiros e casas da Ordem de São Bento, em Portugal, elaborado com base em Geraldo José Amadeu Coelho Dias, *Quando os monges eram uma civilização... Beneditinos: espírito, alma e corpo*, edições Afrontamento, 2011, p. 173; Marta Paula Andrade Vieira, *Vida e morte na comunidade beneditina do mosteiro do Salvador de Paço de Sousa* (1625-1826), de 2012, p. 31; Geraldo José Amadeu Coelho Dias, *Tibães, o encanto da cerca, o silêncio dos monges, os últimos abades dos beneditinos*, de 2010, p. 76.

<sup>184</sup> Endres, D. José Rohr, OSB - *A Ordem de S. Bento no Brasil quando Província, 1582-1827*, Salvador-Bahia: Editora Beneditina, 1980; LUNA, D. Joaquim G. de - *Os monges beneditinos no Brasil.* Rio de Janeiro: Edições «Lumen Christi». 1947.



Figura 47 Memórias Paroquiais, 1758.

Para que conste, inserimos o calendário dos primeiros capítulos gerais, privados, plenos, reuniões e junta gerais da OSB, onde é elucidativo a frequência, a constância e a organização da ordem, por onde passavam todos os assuntos inerentes à dinâmica da congregação em Portugal e no Brasil<sup>185</sup>, inclusivamente, a gestão agrícola e fundiária dos mosteiros.

Capítulo	Local	Data	Fólio
1.º Cap. Geral	Tibães	10-09-1570	1
2.° CG	Tibães	13-02-1575	26
1.º Cap. Pleno	Tibães	19-02-1575	40v
3.° CG	Rendufe	07-09-1578	43
4.° CG	Lisboa	29-09-1581	52
1.° CP	Refojos	21-02-1580	63
2.° CP	Rendufe	26-07-1583	69
Congregação	Tibães	11-11-1583	78v
Congregação	Tibães	12-11-1583	79v
Congregação	Tibães	11-06-1584	80v
5.° CG	Pombeiro	29-09-1584	83
3.° CP	Rendufe	31-08-1586	93v
6.º CG	Tibães	29-09-1587	97
Convocação	Pombeiro	02-07-1588	107v

<sup>185</sup> Capítulos Gerais e Privados, in AMS, caixa 14, livro 15; siglas: CG - capítulo geral; CP - capítulo privado.

Congregação	S. Tirso	23-04-1589	111v
4.° CP	S. Bento de Lisboa	25-11-1589	114v
7.° CG	Tibães	13-05-1590	121v
Junta	Pombeiro	13-09-1590	130v
Idem	Travanca	Travanca 04-06-1591	
Idem	Tibães	01-03-1592	137
Idem	Tibães	22-12-1592	140
8.° CG	São Bento, Lisboa	09-05-1593	143
Junta	Travanca	02-09-1593	151v
Idem	Pombeiro	22-06-1595	153v
9.° CG	Tibães	05-05-1596	155
Junta	Pombeiro	22-08-1596	164v
ldem	Tibães	20-12-1596	166v
ldem	Pombeiro	01-03-1597	169v
Idem	Paço de Sousa	21-03-1597	170v
Congregação	Travanca	23-07-1598	173
ldem	Tibães	22-08-1598	175
ldem	S. Tirso	08-01-1599	176
10.° CG	Tibães	03-05-1599	177v
Congregação	Tibães	12-11-1599	193
Idem	Pombeiro	12-06-1600	195v
Junta	S. Tirso	13-06-1600	200
Idem	Tibães	04-07-1601	201v
ldem	Refojos	02-09-1601	203
ldem	Tibães	19-12-1601	205
Idem	Tibães	20-12-1601	205v
11.° CG	Tibães	03-05-1602	206v
Junta	Pombeiro	20-08-1602	218v
ldem	Tibães	07-10-1602	222
ldem	Tibães	08-08-1603	224
ldem	ldem	11-01-1604	226
ldem	Bustelo	11-02-1604	228
ldem	Tibães	11-05-1604	229
ldem	ldem	17-09-1604	230
ldem	Travanca	06-11-1604	231
12.° CG	Tibães	03-05-1605	232
Junta	Tibães	26-07-1608	262
Junta	Refojos	15-07-1609	262v
Junta	S. Tirso	11-01-1611	263

Nestes Capítulos Gerais, Conselho de Visitadores, Juntas Gerais, Conselhos da Abadia são frequentes as disposições, as normas respeitantes a uma boa gestão e administração agrária. Eis algumas diretivas, sugestões e práticas oriundas destas reuniões magnas e capitulares, deduzidas, arbitrariamente, dos documentos consultados.

1. Desde longa data os inventários de bens relatam a existência de alfaias agrícolas<sup>186</sup>. Nesta listagem, de 1530, abundam dúvidas se muitas alfaias não teriam desaparecido a mando do abade, pois já aconteceu, anteriormente, o mosteiro ficar com as arcas, tulhas e cubas vazias. Não esquecer que a agricultura, de então, e os instrumentos utilizados eram os mais rudimentares: a enxada, a pá, o malho, o mangual, a foice roçadeira de cabo comprido, a foicinha, a charrua, o arado, a grade, o carro de bois.



Figura 48 O carro de bois. Terreiro do Mosteiro, 2001.

<sup>186</sup> ADB, Fundo monástico-conventual, mosteiro de São Martinho de Tibães, pasta 709. Inventário que se fez das alfaias e bens móveis do mosteiro por morte do comendatário Rui de Pina. 1530.

- 2. A autossuficiência e sustentabilidade do mosteiro em produtos agrícolas eram regulares, mas também se verificou o inverso com determinados
  produtos do campo, sobretudo em ocasiões, épocas e anos específicos, com
  o objetivo de se tornarem independentes de fornecedores externos. Constatamos que o cereal proveniente da exploração direta da abadia<sup>187</sup>, entre
  1630-1640, representava um terço do cereal recolhido nos limites do couto.
  Médias que, em décadas posteriores, subiram fortemente. No período 16541661, procedeu-se à aquisição de muita palha mista, painça e erva para alimentação dos bois e muitas pipas de vinho, o mesmo não acontecendo com
  os frutos dos pomares<sup>188</sup>. O exposto está conforme com as determinações
  da ordem, do seu patriarca, e das suas regras, onde se previa que todas as
  casas da congregação deveriam ter no seu seio o indispensável: «um mosteiro deve ter de portas adentro tudo o necessário, a saber: água, moinho, horta,
  oficinas... para que os monges não tenham de andar lá fora»<sup>189</sup>.
- 3. A permissão para roçar mato, apenas em determinadas épocas do ano, só acontecia de acordo com as normas divulgadas por edital. Proibição do corte de lenha, madeiras e arbustos<sup>190</sup> nas matas de sobreiros e carvalhos, bem como caçar e pastar sem licença ou avença do mosteiro de Tibães. Fomento da construção de cercas muradas para evitar furtos e danos provocados pelos gados: «outrosim mandamos ao mordomo em virtude da S.ta obediência não consinta entrarem gado a pastar soltos nas hortas, pomares e olivaes aonde hajão plantar novas, que possão damnificar, excepto nos que ficão alem do regato, sendo os ditos gados pastoreados por pessoa que os não deixe prejudicar as plantas, e sabendo que algum moço obra o contrario depois de advertido, avizará logo ao prelado para o fazer despedir, o que executara debaixo do mesmo preceito» 191. O mesmo se repete noutras reuniões capitulares, quase *«ipsis verbis»*, como se pode comparar com o extrato sequinte: «Revalidamos o capítulo que manda em virtude da santa obediência ao padre mordomo, ou quem as suas vezes fizer, não consinta gados a pastar nas hortas, pomares e vinhas, ou a onde houver oliveiras ou árvores novas que possam danificar, e sabendo que algum moço obra o contrário, avisará logo o

<sup>187</sup> Idem, p. 203.

<sup>188</sup> AMS, *Livro das Obras do Mosteiro de Tibães*, caixa 15, livro 18, ver também nosso artigo publicado na revista *Bracara Augusta* «Obras no Templo do Mosteiro de Tibães – 1654-1661», vol. LXX, n.º 130 (143), ano 2022, pp. 103-123.

<sup>189</sup> São Bento, Regula Monachorum, cap. LXVI, 6-8; e Regra do Patriarca S. Bento, Mosteiro de Singeverga, 1992, cap. LXVI, p. 132.

<sup>190</sup> ADB, CSB, liv. das Sentenças 17 (1763).

<sup>191</sup> AMS, caixa 14, livro 14, fl. 21v. Visita efetuada em 18 de janeiro de 1828. Igualmente nos fl. 40 e 41v.

prelado, que debaixo do mesmo preceito, o despedirá dentro de vinte e quatro horas»<sup>192</sup>.

- 4. Poda regular para delinear a forma e garantir o crescimento, a produção, a penetração de ar e luz no interior da copa.
- 5. Uso de fertilizantes naturais, como esterco e compostagem para assegurar a fertilidade do solo. Em alguns contratos de arrendamento constata-se a obrigação de, anualmente, se proceder à «estrumação» dos pomares.
- 6. Existência de regras explícitas no domínio da proteção e fomento dos maninhos, aliás já previstas no foral de 1517.
- 7. Incremento do espírito de curiosidade e experimentação, aclimatação de espécies e emprego de sementes selecionadas. Uma revelação deste desígnio encontra-se, por exemplo, na importação de produtos como coqueiros do Brasil, em abril de 1657. Os coqueiros chegaram de barco ao Porto, mais propriamente a S. João da Foz e depois por carretos até Tibães<sup>193</sup>. Julgamos que o resultado, por razões óbvias, não foi animador. Também do estrangeiro chegaram outras sementes: «em cada triénio se semeie hum alqueire de pinhões e serão de Flandres os que pode ser»<sup>194</sup>.
- 8. Aumento da silvicultura com grandes plantações de várias espécies florestais.
- 9. Deslocação de trabalhadores agrícolas do Alto Douro, especializados e hábeis no trato da vinha, para transmitirem e partilharem conhecimentos, sinergias e métodos aos trabalhadores locais<sup>195</sup> e à comunidade. Preparação teórica do plantador com experimentação, utilização prática dos conhecimentos adquiridos e angariação de mão-de-obra alentejana com créditos assegurados na cultura das oliveiras<sup>196</sup>. Reservar o tratamento de certas culturas a indivíduos com provas dadas e competentes, como se pode extrair do conteúdo de uma norma aquando da supervisão dos visitadores: «Revalidamos o capítulo das visitas passadas que manda ao mordomo ou quem as suas vezes fizer, tenha cuidado em mandar fazer os cortes das lenhas, cultura

<sup>192</sup> AMS, caixa 18, livro 24, fl. 13, Livro manuscrito de visitas, ordens e pastorais do mosteiro de Tibães, 1825.

<sup>193</sup> AMS, Caixa 15, Liv. 18, *livro das obras do mosteiro de Tibães*, fl. 64. Também importaram, no século XVIII, aves exóticas e multiplicaram-se os jardins ou hortos botânicos.

<sup>194</sup> ADB, Mosteiro de São Romão do Neiva, Livro de Visitas, 174, f. 34, 1768.

<sup>195</sup> AMS, IGP3771, caixa 3, livro n.º 11.

<sup>196</sup> Ramos, L. de O., *O Cardeal Saraiva*, vol. 1, Porto, 1972, p. 62.

e poda das vinhas em tempo competente, e outro sim se manda fazer as mergulhas das vides e todo o mais fabrico por pessoas inteligentes»<sup>197</sup>.

10. Introdução em novos locais de castas, cepas e bacelos de outras regiões, como do Douro<sup>198</sup>: «junto ao muro da calçada (do Pevidal) principiou-se huma de vides do Douro»<sup>199</sup> e entre 1792-1794 «dois mil bacelos que também se mandarão vir de sima Douro das qualidades mais bem reputadas como são alvarinhão e outras»<sup>200</sup>.



Figura 49 Localização das quintas da Cuturela e do Paço.

11. Aplicação de novas técnicas e métodos, nomeadamente, de «corda», de socalco, do arjão e do abacelamento. Ferreira de Almeida<sup>201</sup> escreve acerca do «bordejamento» e da mudança sistemática dos campos de vinha por macieiras e castanheiros a partir do século XIII. Recorreu-se, aos milhares, à enxertia, à estaqueação, ao cruzamento de subespécies, à abaixada, aos bacelos para a produção de espécies frutícolas de qualidade e aproveitando as mutações obtidas aumentando as espécies e as variedades. As preocupações com os terrenos adequados, alfobres, viveiros, boas castas e floração eram constantes: «junto à capella de S. Bento (...) se plantou hum grande

<sup>197</sup> AMS, caixa 18, livro 24, fl. 10, Livro manuscrito de visitas, ordens e pastorais do mosteiro de Tibães, 1825.

<sup>198</sup> ADB, CSB, Tibães, E. 1789, fl. 10v.

<sup>199</sup> Estados, Tibães, 1783.

<sup>200</sup> ADB, Estados do Mosteiro de Tibães, 1792-1794, fl. 20-21.

<sup>201</sup> Arquitectura Românica de Entre Douro e Minho, Porto, Faculdade de Letras, 1978, vol I, p. 117.

pumar de pereiras e macieiras postas à corda não só para formuzura (...) mas tão bem para ser vedada aos ventos e ao sol»<sup>202</sup>. Seguiam boas práticas: «o engenho de azeite que de novo se fez (...) conforme o methodo Dollabela»<sup>203</sup>. Noutra passagem observamos: «fizerão se dous beiraes de vides arjoadas; fica hum viveiro de bacelos»<sup>204</sup>. Procedeu-se à reserva de viveiros de bacelos com diversas variedades para futuras plantações. A cultura do bacelo estava mais associada a hortas e pomares, gradualmente estendeu-se ao plantio em ramadas e latadas.

- 12. Delimitação, conforme a especificidade do terreno, de áreas reservadas a pomares, hortas, vinhas, olivais, matas, soutos, florestas e experimentação de culturas supletivas, como a aposta na fruticultura<sup>205</sup>: «Na cerca (...) fizerão grande cantidade de enxertos com que ficão os pumares reformados de todas as fruteiras que pudião ter»<sup>206</sup>.
- 13. Compete à abadia (senhorio) o crédito agrícola, o fornecimento de todas as sementes em quantidade suficiente para cada safra, enquanto o arrendatário lavra, grada e cultiva; e a definição de zonas e terrenos apropriados a certas culturas. Mereceram especial atenção dos beneditinos, as vinhas de Cuturelas e do Paço<sup>207</sup> na freguesia da Pousa, termo de Barcelos. O incremento do plantio de vides, entre 1789 e 1794, conforme quadro ilustrativo<sup>208</sup>, em diferentes «casales» do mosteiro:

Plantio De Vides	Quinta da Amieira	Quinta de Mire	Quinta de Pedroso	Quinta do Anjo	Cerca
Triénio de 1789-91	151	64	27		792
Triénio de 1792-94	43	180	102	50	

<sup>202</sup> ADB, CSB, Estados, 113, E. Tibães 1795, fl. 15.

<sup>203</sup> Estados, Tibães, 1798.

<sup>204</sup> ADB, Estados do Mosteiro de Tibães, 1789-91.

<sup>205</sup> Idem, p. 217.

<sup>206</sup> Estados do Mosteiro de Tibães, 1659.

<sup>207</sup> ADB-CSB, Tibães, E.1615. O mosteiro de Tibães também recebia vinho do lugar de Cuturelas (freguesia de Neiva, Viana do Castelo), ver Marques, Gonçalo Nuno Ramos Maia, *Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho*, UP, 2011, pág. 148.

<sup>208</sup> ADB, Estados do Mosteiro de Tibães, 1626-1822; in Marques, Gonçalo Nuno Ramos Maia, Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho, UP, 2011, p. 137.

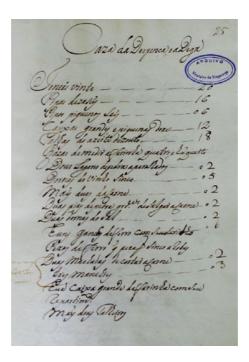


Figura 50 Manuscrito «Casa da Despensa e da Adega», AMS, cx. 17, liv. 23, fl. 25.

- 14. Drenagem de terrenos pantanosos, como no couto da Estela, reduzindo-os a terrenos de cultivo, a par de obras de hidráulica, modelação de socalcos (a cerca conventual é um exemplo flagrante), construção de aterros<sup>209</sup> e utilização de técnicas de irrigação eficientes.
- 15. Implementação de estruturas, instalações e espaços adequados e apropriados à manutenção, estratégia e desenvolvimento agrícola. Localizavam-se, sobretudo, no terreiro da adega, onde se centrava a atividade agrária do mosteiro e que dava acesso ao pomar e hortas. Aqui se observam, ainda, a adega e o lagar próximos da cozinha e, em local inferior, os tonéis, pipas, pipotes, dornas, vasilhas, canecos e frascaria (garrafeira) para manter a temperatura estável. Também neste terreiro se situavam: a casa da despensa da fruta<sup>210</sup> para aprovisionamento de frutos, legumes e outros produtos alimentares; as caixas de farinha, de carne e as dornas de sal; a abegoaria, onde se guardavam e acomodavam as alfaias e utensílios da lavoura (arados, carros, jugos, cambões, enxadas, sacholas); os palheiros; a casa do

<sup>209</sup> ADB FMC, Tibães, Livros do Depósito, 606.

<sup>210</sup> Espaço existente a partir de 1764, lajeado de pedra, rebocado de cal, com estantes para a fruta, in ADB, M-C, MSMT, liv. 596.

azeite e respetivas talhas; a casa do alambique e a casa dos boieiros<sup>211</sup>. Não faltavam ainda: a amassaria com masseiras de castanho, crivos e joeiras; o celeiro por baixo da hospedaria onde se conservavam os alqueires de milhão; a estrebaria com selas, estribos, freios e albardas; vessadouros, estábulos, alpendres, eiras; o recinto onde eram construídos os carros de bois; e a sala do recibo, junto à portaria do carro, onde eram depositadas as rendas (galinhas, vinho e outros). No cimo das escadas da sala do recibo armazenavam-se outros produtos agrícolas provenientes dos foros sobre as terras do mosteiro sujeitas a arrendamentos. Era o local onde o padre recebedor acolhia as rendas, existindo, para o efeito, tulheiro, caixão, medidas, pás e rodos. Ainda hoje, perduram as tulhas, o chão de tijolo e as pedras do armário. Fora dos espaços conventuais encontravam-se a casa do hortelão, as cortes das ovelhas e dos porcos, a coelheira, a capoeira<sup>212</sup> e a casa dos cães<sup>213</sup>.

À semelhança de todos os mosteiros da ordem beneditina, também o congénere de Tibães é um modelo de produção de fruta, sendo abundantes as referências à plantação de pomares e à edificação da casa da fruta, onde se acomodavam os produtos recolhidos nos pomares em camadas de palha e se guardavam cuidadosamente até ao verão. Locais onde o ovelheiro, o boieiro, o quinteiro e o estribeiro exerciam a sua profissão.

Nos capítulos gerais recolhemos, igualmente, outras orientações do género: estímulo ao consumo de fruta e legumes para uma alimentação equilibrada, conforme o estipulado na regra de São Bento «ora et labora»<sup>214</sup> e nas

<sup>211</sup> Não só boieiros, como outros trabalhadores, por velhice, por falta de saúde, por não existir aposentadoria, solicitavam ser recolhidos e acolhidos na congregação, depois de décadas ao serviço da mesma: o boieiro António Alves Basto, que exerceu durante 28 anos; o cozinheiro José António que exerceu a profissão durante 40 anos em vários mosteiros; Manuel José Anselmo que serviu a OSB durante vários triénios. In AMS, cx. 14, liv. 16, fol. 26.

<sup>212</sup> A criação de aves galináceas deveria ser enorme, atendendo à descrição: «no refeitório se deem as iguarias costumadas, e se dê arroz todos os dias ao jantar e aos monges que comerem ovos se deem 6 ao jantar, e 4 à ceia, o que se entende encomendando-os antes de tocar ao refeitório; e que no advento e quaresma se dê polvo, leitão nos domingos, terças e quintas (...), que se coma carne na 3.º oitava da páscoa, nas festas de 1.º classe e nos dias dos santos inocentes (...). Nas colações regulares se dê só meio pão, um prato de ervas, dois peixinhos ou equivalentes e que nas colações da igreja se não dê peixe», In AMS, c. 14. Liv. 16, fl 20-21.

<sup>213</sup> Mas nenhum monge poderia ter cães ou bestas: «não tenham, nem consintam que alguém tenha nem dentro, nem fora do mosteiro, para seu uso particular, cães de qualquer qualidade, espécie, ou denominação que lhe possa dar, nem também bestas de baixo de qualquer pretexto», in AMS, c. 14, liv. 16, fl. 20.

<sup>214</sup> A Regra de São Bento está dividida em Prólogo e Capítulos: I (em falta no documento original); II Qual deva ser o Abade; III (em falta no documento original); IV Quais os instrumentos das boas obras; V Da obediência; VI Da virtude do silêncio; VII Da humildade; VIII Dos ofícios divinos durante a noite; IX Quantos salmos se hão-de dizer nas horas noturnas; X Como se há-de celebrar o oficio noturno no verão;

constituições monásticas<sup>215</sup> de 1628. O patriarca S. Bento, no que respeita ao regime alimentar, propõe que no jantar e na ceia estejam disponíveis dois cozinhados e se «houver fruta ou legumes frescos, ajunte-se terceiro prato». Em 1783, reafirma-se que nas colações regulares «(...) se não possa dar mais do que meio pão, um prato de ervas e dois peixinhos ou duas maçãs ou qualquer outra fruta»<sup>216</sup>. Já então, se apelava à introdução da fruta, sendo natural a serventia da típica de cada época do ano. No inverno perpetuava-se a maçã e a pera, que se colhiam no outono, frutos saudáveis e que se aguentavam durante longo período.

Com a anexação das paróquias de Santa Maria de Mire e São Martinho de Tibães, que estão na base e na origem da constituição da atual freguesia de Mire de Tibães, assistimos, a partir de meados do século XVII, a um vasto incremento, alargamento, revitalização e melhoria dos pomares, sobretudo de laranjais e outras fruteiras, nas cercas e em quintas pertencentes ao mosteiro. Todas estas políticas agrícolas foram postas em ação não só nas

XI Como se hão-de celebrar as vigílias aos domingos; XII Como se há-de celebrar o oficio de laudes (Notas litúrgicas da liturgia das Horas); XIII Como se hão-de celebrar os laudes nos dias de semana; XIV Como se hão-de celebrar as vigílias nas festas dos santos; XV Em que tempo se há-de dizer aleluia; XVI Como se hão-de celebrar os ofícios divinos durante o dia; XVII Quanto salmos se hão-de dizer a estas mesmas horas; XVIII Da ordem por que se hão-de dizer os salmos; XIX Da maneira de salmodiar; XX Da reverencia na oração; XXI Dos decanos do mosteiro; XXII Como devem dormir os monges; XXIII Das excomunhão por culpas; XXIV Qual deva ser o modo de excomunhão; XXV Das faltas mais graves; XXVI Dos que, sem licença, se juntam com os excomungados; XXVII Da solicitude que deve ter o Abade para os excomunqados; XXVIII Dos que muitas vezes advertidos, não se emendam; XXIX Se devem ser de novo recebidos os irmãos que abandonam o mosteiro; XXIX Se devem ser de novo recebidos os irmãos que abandonam o mosteiro; XXX Como se hão-de castigar as crianças de pouca idade; XXXI Qual deva ser o celeireiro (Encarregado de um celeiro) do mosteiro; XXXII Das alfaias e móveis do mosteiro; XXXIII se devem os monges ter alguma coisa de seu; XXXIV Se todos por igual devem receber o necessário; XXXV Dos semanários da cozinha; XXXVI Dos irmãos enfermos; XXXIX Da medida da comida; XL Da medida da bebida; XLI Das horas das refeições; XLII Que ninquém fale depois de completas; XLIII Dos que chegam tarde ao oficio divino ou à mesa; XLIV Como hão-de satisfazer os excomungados; XLV Dos que cometem alguma falta o oratório; XLVI Dos que cometem outras quaisquer faltas; XLVII Do sinal para o ofício divino; XLVIII Do trabalho manual de cada dia; XLIX Da observância da quaresma; L Dos irmãos que trabalham longe do mosteiro ou estão de viagem; LI Dos irmãos que saem não para muito longe; LII Do oratório do mosteiro; LIII Do acolhimento dos hóspedes; LIV Se pode o monge receber cartas ou outra coisa qualquer; LV Do vestido e calçado dos irmãos; LVII Da mesa do abade; LVII Dos artífices do mosteiro; LVIII Da forma de receber os irmãos; LIX Dos filhos de nobres ou de pobres que são oferecidos; LX Dos sacerdotes que porventura quiserem recolher-se ao mosteiro; LXI Como se devem receber os monges estranhos; LXII Dos sacerdotes do mosteiro; LXIII Da ordem da comunidade; LXIV Da ordenação do abade; LXV Do prior do mosteiro; LXVI Dos porteiros do mosteiro; LXVII Dos irmãos que estão de viagem; LXVIII Se a um irmão se mandam coisas impossíveis; LXIX Que ninguém no mosteiro se atreva a defender outrem; LXX Que ninquém se permita bater noutrem; LXXI Que os irmãos se obedeçam uns aos outros; LXXII Do bom zelo que devem ter os monges; LXXIII Que nesta regra não está contida toda a prática da justiça. In Sara Daniela Figueiredo Terroso, Mosteiro de São Martinho de Tibães: a obra da arquiteta paisagista Maria João Dias Costa, Vila Real, 2015, p. 25.

215 ADB, Coleção de Manuscritos, 159.

216 ANTT, OSB, Mosteiro de Tibães, liv. 3, ata capitular de 1783, p. 20.



Figura 51 Vista Geral do Mosteiro.



Figura 52 Vista Geral do Mosteiro.

terras circundantes ao mosteiro como nas restantes herdades dentro e fora dos limites da demarcação do couto de Tibães, como suporte e garantia do sustento da comunidade.

No século XVIII, a partir das décadas de 60 e 70, assiste-se, novamente, a um enorme incentivo à plantação de vinha, florestação e fruticultura<sup>217</sup>, diríamos ao incremento de uma verdadeira política frutícola. Procedeu-se assim à plantação de árvores em regime extensivo «no triénio de 1767-1770 se plantaram e reformaram os pomares»<sup>218</sup> e ao arroteamento e desbravamento de terrenos, enxugando-se de pântanos e cercando-os com vedações seguras. No tempo do dom abade geral frei Joaquim de Santa Teresa, de 1783 a 1789: «melhoraram-se os pomares, plantando-se grandes quantidades de fruta de várias castas (...)», enquanto os viveiros para fruteiras ficaram bem povoados<sup>219</sup>.

A cultura frutífera beneditina baseava-se, sobretudo, em pomares de encosta, assentes em patamares ou socalcos, com capacidade de irrigação, em detrimento de áreas de várzea, relegando, para estas, as culturas arvenses com disponibilidade de intenso regadio.

Procedeu-se, ainda, no século XVIII, ao arroteamento de novas áreas e diversificação das espécies e variedades: macieiras, pereiras, pessegueiros, damasqueiros, ginjeiras, limoeiros, marmeleiros, cerdeiras (cerejeiras), figueiras, vidoeiros, cidrão e nogueiras. Num relatório de frei Manuel dos Serafins (abade geral entre 1731-1734), constatamos que se plantaram, na cerca conventual, 339 sobreiros, 39 laranjeiras, limoeiros e cidreiras, 34 oliveiras, 1 nogueira, 438 castanheiros, 128 carvalhos, 15 pereiras, 21 pessequeiros, 3 macieiras, 5 damasqueiros e 1020 videiras<sup>220</sup>.

Nos finais do século XVIII, assistimos à concretização de um plano de remediação, na medida em que se havia míngua de produtos no mosteiro, este incentivava processos e medidas apropriadas<sup>221</sup>.

<sup>217</sup> Idem, p. 219.

<sup>218</sup> ADB, CSB, Estados, livro de depósito, 597, fl. 127v.

<sup>219</sup> Aurélio de Oliveira, *Terra e Trabalho, Senhorio e gentes no vale do Cávado durante o antigo regime, a abadia de Tibães, 1820-1822*, vol. I, 2013, p. 248.

<sup>220</sup> Estados, 1731-34.

<sup>221</sup> Em dezembro de 1744 compraram-se: duas caixas de 17 arráteis de peras; duas caixas de 19 arráteis de bocados de marmelada; uma caixa de 7 arráteis e meio de pêssegos; uma caixa de 8 arráteis de abóbora coberta e duas caixas de 16 arráteis de bocados de abóbora e amêndoa (ADB, MSMT, livro 668).

Outros documentos reforçam a ideia supra, segundo manuscrito a seguir transcrito: «fação plantar cada anno nas devezas e cercas ao menos cincoenta carvalhos e sobreiros, e outros tantos castanheiros com vides, e algumas estacas de oliveiras, e enxertos de fruteiras que não consintão que as oliveiras sejão varejadas em tempo de inverno, chuva ou neve»<sup>222</sup>.

As medidas de mitigação e os processos passavam, igualmente, pela proteção dos pomares evitando a intromissão de bois, se necessário só com licença e com a «soga pela mão, de sorte que os não destruam»<sup>223</sup>. Muitos destes procedimentos estavam integralmente descriminados nos relatórios produzidos pelos visitadores nas deslocações efetuadas aos mosteiros.

Como resultado da descrição anterior, deduzimos que as frutas colhidas nas granjas anexas ao mosteiro deveriam ser de boa qualidade pois, por diversas vezes, foram enviadas como «mimos» para a corte lisboeta.

<sup>222</sup> AMS, caixa 14, livro 14, fl. 21v. Visita efetuada em 18 de janeiro de 1828.

<sup>223</sup> ADB, Tibães, Liv. 491, fl. 86-87.



Figura 53 Ilustração Popular, n.º 26, 1867.

## 2.O Domínio Fundiário

O mosteiro, como dizia Robert Smith, é um «*Museu do Barroco em Braga*» e ergue-se, impondo a sua monumentalidade, no lombo de uma pequena colina, estendendo-se pela vertente norte da devesa do Soveral (monte de S. Gens) e envolvido por uma cerca monástica com uma área aproximada de 40 hectares de terreno. A vertente sul do monte de S. Gens é dominada

por um afloramento rochoso de pedras alvas. Como alegoria do barroco é um festim e uma exaltação para os sentidos, desde o murmúrio da água das fontes, o odor dos pomares, a densidade da mata e o campo de visão que se desfruta.

A extensão fundiária do mosteiro processou-se através de mecanismos de aquisição: doações, compras, escambos, acordos, sentenças e emprazamentos. Verifica-se o uso de fórmulas para especificar os respetivos bens, como: *«hereditas»*<sup>224</sup>, *«villae»*, casal, unidades agrárias, pesqueiras, moinhos, coutos, mosteiros, igrejas, sem precisar o limite dos mesmos.

O mosteiro, outrora donatário e senhorio eclesiástico do couto e de dezenas de propriedades no interior e extramuros do couto de Tibães, sobretudo na zona norte de Portugal, exercia o seu poder e domínio, ora sob administração direta, ora por arrendamento em determinados períodos. Na generalidade, os bens de administração direta situavam-se, fundamentalmente, na freguesia de São Martinho de Tibães, para a qual granjeavam arrendatários (populatores) e trabalhadores à jorna (cabaneiros).

As múltiplas doacões de herdades, em prol dos bens da alma, fizeram dos senhores dos mosteiros, grandes proprietários rurais, dispensando-se dos trabalhos manuais agrícolas que eram entregues a criados, fâmulos, caseiros, feitores, rendeiros e quinteiros. A administração desse domínio fundiário revestia várias formas: sob domínio direto (cerca, azenhas, moinhos, lagares, barcas de passagem, pesqueiras), algumas propriedades administradas com contratos não superiores a três anos; e sob administração indireta (casales - quintas dispersas dentro e fora do couto), debaixo de vários tipos de arrendamento, a título de prazo (contrato de longa duração) ou a título de simples colónia (contrato de duração mais curta, arrendamento de ano vai, ano vem). Os contratos de administração indireta gozavam de vantagens para ambas as partes: a abadia assegurava o cultivo da terra, a conservação dos edifícios, a valorização da propriedade; os agricultores garantiam a alimentação de toda a família ou mesmo a realização de algum numerário através da venda de produtos, mediante condições legalmente estabelecidas.

Do mosteiro altaneiro, a vista alcançava grande parte dos seus domínios voltados para norte. Os mais próximos eram territórios abençoados não só pela abadia, como também pelo imponente cruzeiro, no centro do amplo terreiro ao ar livre, erigido entre 1804-1807, classificado como monumento

<sup>224</sup> Conjunto de bens resultantes de uma determinada herança.

nacional em 16 de junho de 1910, pelo decreto n.º 136, publicado no diário do governo em 23 de junho do mesmo ano. Este grandioso recinto, ímpar no país, onde, no passado se chegou a processar agricultura, sofreu algumas alterações e modificações ao longo do tempo. Nos finais do século XVII, assiste-se a modificações e confluências no adro, recebendo a escadaria de acesso à igreja, uma fonte de pedra e uma via-sacra. Nos alvores do século XIX recebeu o cruzeiro atual que veio substituir o anterior. A última confiquração do terreiro remonta ao período de 2011 e 2012.

Posteriormente, a igreja, o mosteiro, as construções arquitetónicas da cerca foram reconhecidas como imóveis de interesse público pelo decreto-lei n.º 33587, de 27 de março de 1944. Todo o conjunto é protegido por uma área especial de proteção, estabelecida em Diário da República n.º 242, 2.ª série, de 18 de outubro de 1949. A portaria n.º 736/94, de 13 de agosto de 1994, alarga e fixa a Zona Especial de Proteção. Em 31 de julho de 2023, o anúncio n.º 150/2023, publicado no DR, 2.ª série, n.º 147, propõe a reclassificação como conjunto de interesse nacional, com a designação de monumento nacional.

Recentemente, a freguesia comemorou 500 anos sobre a atribuição do foral (1517- 2017). Por este documento, o couto de Tibães ficava livre dos agentes régios no que toca à atividade económica e judicial, tornando-se um poderoso senhorio<sup>225</sup>, com todos os direitos senhoriais sobre os moradores, com todo um corpo administrativo externo em que o dom abade geral escolhia, entre dois eleitos pelo povo, o juiz e os respetivos funcionários leigos<sup>226</sup> da câmara ou «paços do concelho» do couto, no lugar de Sobrado. Resumidamente, um senhorio poderoso e uma edilidade fraca, dependentes de uma correição real e de uma ouvidoria integrada na comarca do Porto.

Na administração senhorial, a abadia de Tibães detinha vastas extensões e possessões fundiárias, um mostrador de propriedades, casais, censos, foros, avenças, pensões, uma rede hidrográfica, hortas, passais, oficinas, celeiros, leiras, devesas, vessadas, bouças, campos, quintas, vinhas, searas, soutos, doações, legados, escambos, recursos tributários (multas, taxas, serviços). Assim sendo, além da jurisdição, o mosteiro (a congregação beneditina), conforme o foral, possuía, para além dos bens territoriais e patrimoniais, outras fontes de receita, outros direitos e deveres, concretamente, moendas,

<sup>225</sup> Um poderoso senhorio, segundo João de Barros. Para este um senhorio de grande dimensão teria de renda 500.000 reais, enquanto, em 1568, Tibães registava 810.710 rs, mas sempre em crescimento em tempos posteriores.

<sup>226</sup> Peixoto, José Carlos Gonçalves, Memórias do Couto de Tibães, 2017, edição da CMB, p. 103.

quer sejam moinhos, azenhas, lagares e engenhos, quer fossem extensas matas de sobreiros e carvalhos. Tudo em sintonia com as normas e constituições dos bentos.

A proveniência dos rendimentos do mosteiro tinha muitas origens, conforme se vê pela letra dos forais. Na maior parte das situações os tributos eram em espécie, convertíveis, algumas vezes, em dinheiro. Para tão grande número de propriedades, Aurélio de Oliveira aponta um enorme volume de caseiros<sup>227</sup>, dentro e fora do couto, nos séculos XVII a XIX: ano 1630 - 608 caseiros; 1700 - 891 caseiros; 1800 - 302 caseiros.

Carla Sofia F. Xavier<sup>228</sup> apresenta-nos um quadro, igualmente esclarecedor, reportado aos contratos, parcelas e caseiros da freguesia de Mire de Tibães ao longo de várias épocas:

Anos	Arrendamento	Prazo	Parcelas	Caseiros
1630	142	108	250	214
1650	235	132	367	149
1680	249	165	414	171
1700	246	207	453	310
1730	19	112	131	96
1760	5	115	120	99
1800	2	163	165	139

Nos terrenos e leiras anexos aos edifícios do mosteiro, usufruindo da sua localização, protegidas das intempéries do norte, servidas de água e rodeados por ramadas, situavam-se as hortas. Aqui o hortelão cultivava os mais variados vegetais, experimentando todas as novidades de sementes encomendadas, por vezes, a Lisboa. Há referências, entre outros, à couve-galega, couve-flor, cebolas, alhos, melões, melancias, pepinos, espinafres, nabos, feijão, favas, repolho, brócolos e abóbora.

As grandes quintas estavam na posse dos senhorios eclesiásticos que, desta forma, monopolizavam a maioria das terras. A gestão e administração agrárias não obedeciam a um capricho de negociar a qualquer preço, mas a

<sup>227</sup> Aurélio de Oliveira, *Terra e Trabalho, senhorio e gentes no vale do Cávado, o antigo regime*, vol. I, 2013, p. 318. De referir que dentro do couto situavam-se as freguesias de São Martinho de Tibães, Santa Maria de Mire, Panoias, São Paio de Merelim, Parada de Tibães e Padim da Graça.

<sup>228</sup> O parcelamento rural de Mire de Tibães (século XVIII), julho de 2013, p. 35.

orientações e boas práticas no domínio agrícola e ao conveniente sentido de introdução, exploração e experimentação de novas técnicas. Concretamente, sendo o mosteiro donatário (senhor) do couto de Tibães, nenhuma pessoa podia levantar casa, ou fazer tomadias, em terrenos maninhos e baldios. Em consequência, o mosteiro arrogava-se proprietário direto, senhor poderoso de todos os maninhos, terras bravias, matos, baldios, devesas, bosques, levadas, regos, nascentes, minas e fontes.



Figura 54 Delimitação do Couto da Estela.

## 2.1.O Couto da Estela

Antes da espoliação dos seus bens, os beneditinos eram donatários de um vasto registo agrário dentro e fora dos limites do couto tibianense, um senhorio poderoso do feudalismo teocrático, um notável aquartelamento da milícia beneditina. Além das terras que dominavam, exerciam o seu poderio sobre outros coutos anexos ao mosteiro. Concretamente, a mente, a mão e

a técnica dos monges negros de S. Bento estendiam-se por mais três coutos pertencentes ao senhorio da abadia de Tibães: São Bento de Donim, Vimieiro e Mendo ou Estela<sup>229</sup>.

A presença beneditina está relacionada com o domínio da abadia de Tibães sobre o couto da vila de Mendo ou de S.ta Maria da Estela, cujo território era conforme com a demarcação indicada no mapa<sup>230</sup>, com delimitações e marcos bem definidos, conforme carta de doação datada de 7 de julho de 1140 (era de 1178). Nesta carta, o nosso primeiro monarca anexou e doou o couto de Mendo e de Santa Maria da Estela, situado entre a Apúlia e a Póvoa de Varzim, ao abade Ordonho e aos monges do convento de Tibães, o primeiro documento e pergaminho oficial onde Afonso Henriques, na qualidade régia, assina e se intitula, pela primeira vez, Rei de Portugal «... Ego Alfonsus Portugalensium Rex», existente no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Para reter na carta de couto da Estela dois momentos: um, a anexação ao mosteiro de Tibães; dois, a assinatura «Rei de Portugal», antes mesmo da independência formal do condado portucalense.

Enquanto menor, Afonso Henriques era tratado por infante e na maioridade por príncipe. A denominação de rei só aconteceria algum tempo antes da batalha de Ourique, que teve lugar em 25 de julho de 1139. A partir desta data aparecem documentos em que Afonso Henriques se intitula rei, mesmo antes do recontro de Valdevez, em 1141, entre os exércitos de Afonso Henriques e os do seu primo Afonso VII de Leão e Castela. Os historiadores têm opiniões divergentes sobre qual seria o primeiro. Atente-se que, então, muitos manuscritos eram forjados por copistas. Fundamental é considerar que a partir desta data D. Afonso Henriques se considera monarca, com o significado que Portugal passa de condado a reino, um passo decisivo no caminho para a independência.

Anote-se a introdução das «masseiras» no couto de Santa Maria da Estela. Ainda hoje encontramos nos concelhos de Esposende e Póvoa de Varzim

<sup>229</sup> Segundo Carvalho da Costa, in Corografia Portugueza e descripçam topográfica, of. Valentim da Costa Deslandes, 1706, T.I, pp. 311-312): «Santa Maria da Estella que nalgum tempo se chamou Villa Menendi (...) foi esta terra do Conde Dom Mendo Paes Rufino, tronco dos Azevedos, e senhor de Villa do Conde, o qual com o seu filho Hermenegildo Mendes venderão esta herdade a Dom Mendes, terceiro abbade de Tibães (para nós o quarto abade) por vinte e cinco morabitinos, que lhes deu, moeda d'aquelle tempo, que importava um cruzado, El-Rey Dom Affonso Henriques no anno de 1140 a coutou a Dom Ordonho quarto abbade de Tibães e seus religiosos (para nós o quinto abade) por seiscentos alqueires de pao, que o abbade lhe deu».

<sup>230</sup> Mapa extraído do livro Memórias do Couto de Tibães, 2017, p. 57 e 64.



Figura 55 Campo de Masseira em Estela.



Figura 56 Campo de Masseira na Estela.

«campos de masseiras», onde se trabalham hortas como jardins nas dunas, rodeados de paliçadas de vides para proteção do vento.

Frei João Baptista do Desterro (1760-1810) transformou a orla litoral norte<sup>231</sup> como procurador do mosteiro de S. Martinho de Tibães no couto da Estela e Mendo a partir de 1799 até 1807, colocando em ação várias medidas de promoção agrícola: aumentando e protegendo a área cultivada, promovendo a drenagem de zonas húmidas (lagoas) e plantando pinheiros na beira-mar. A importância destas terras para os beneditinos não se resume, apenas, a «masseiras», mas, também, aos efeitos terapêuticos das águas do mar. Possivelmente, até ficariam pela Estela e Aguçadoura, não só porque os beneditinos eram os senhores deste couto, mas também porque os monges tibianenses possuíam residência na Estela: «*Frei Manuel de Santa Rita o convidou (Frei João do Desterro) para hir presidir ao couto da Estella onde fez uma residência decente*».

Vários episódios relevantes, concernente a este couto, relacionam-se com os bem conhecidos casos da «ida a banhos de mar», expressão em voga no séc. XIX. Em 1778, o orador sagrado frei Luís de Santa Teresa, segundo receita do físico do convento de Tibães, cujo diagnóstico desconhecemos, mas o receituário, melhor, o tratamento chegou pormenorizadamente até nós: uma temporada de banhos na Póvoa de Varzim, história detalhada por Robert Smith<sup>232</sup>. Mas outros passaram pelo mesmo processo de cura: frei Bernardo, em 1778, «gastou a quantia de 1\$580 reais» com banhos de mar; frei Luís de Sales, em 1777, «gastou 19\$650 reais». Mas o surpreendente aconteceu com o pregador frei Luís de Santa Teresa, em 1784, que se dirigiu ao Porto numa liteira, pelo caminho jantou na «Barca da Trofa», foi observado por quatro cirurgiões e a receita passou por «remédios da botica, frangos, leite e banhos na Póvoa». Também era habitual os médicos prescreverem

<sup>231</sup> Ramos, Luís A. de Oliveira (1977), «Fomento rural na Estela: fins do século XVIII, princípios do século XIX», *Boletim Cultural da Póvoa*, n.º XVI.

<sup>232</sup> Boletim Cultural da Póvoa de Varzim, 1965, in livro *Gastos da Enfermaria*, 1725 e 1798, onde encontramos informações sobre as doenças e respetivos tratamentos aos frades beneditinos; Ana Paula Duarte de Araújo, *Acta Farmacêutica Portuguesa*, 2015, vol. 4, n. 1, pp. 17-33, «Art, Science and Faith: the treatment of sick in Tibães Monastery in the XVIII/XIX Centuries»; Ana Paula D. de Araújo, *A Arte de Curar no Mosteiro de Tibães*, 2010. Frequentada pelos lavradores remediados e bastados, padres, brasileiros podres de ricos, escritores, figuras do «high life». Numa missiva ao amigo Gomes de Amorim escreve Camilo Castelo Branco: «Afeiçoei-me àquela praia que é a única em Portugal onde o cheiro do marisco não é neutralizado pelos aromas do toucador das damas» (in *Camilo íntimo. Cartas inéditas de Camilo C. Branco ao Visconde de Ouguela*, Lisboa, 2012 e in Alexandre Cabral, *Correspondência de Camilo C. Branco*, vol. IV, Lisboa, 1985 e vol. VI, 1986). Calcula-se que em finais do século XIX aportavam à Póvoa de Varzim em diligências diárias mais de 20.000 banhistas (in Brito Aranha, *Memórias histórico-estatísticas de algumas vilas e povoações de Portugal*, Lisboa, 1883).

caldas ou termas (do latim «cálidas» com o significado de quentes) nas Taipas, Vizela, Caldelas, São Pedro do Sul, Canavezes, Fonte Santa na Galiza e Gerês: «Dey para os gastos que fés nas Caldas do Geres o Padre. Sarcristaõ com dous mossos que lhe, assistiraõ conforme o rol que apresentou doze mil quatro centos e oytenta reis»<sup>233</sup>.

Por aqueles lados, na orla costeira, detinham muitas propriedades (casales), onde aplicavam técnicas agrícolas inovadoras. A arte, colhida dos beneditinos de Tibães, passava por transformar em âncora os frutos das dunas. Atualmente os agricultores destas zonas são genuínos beneditinos laicos que herdaram a esquadria e a simetria dos jardins das dunas.

Os «campos de masseiras» bem expostos, motivos de atração, em freguesias dos concelhos litorais da Póvoa de Varzim e Esposende, consistem numa estratégia agrícola baseada na feitura de uma cova larga e retangular nas dunas, ladeada por cantos, conhecidos por «valos», para proteção dos ventos, onde são cultivados variados produtos fertilizados com o sargaço, algas que depois de secas e usadas nos terrenos arenosos contribuía para o aumento de produção. Na área central da «cova» consegue-se um aumento térmico, acompanhado pela água doce, formando um ambiente muito aproximado às estufas. Os «valos» erguem-se com a areia retirada do terreno com o objetivo de vedar o terreno e proporcionar um microclima. Nestes «valos» ergueram-se paliçadas de vides para fazer face às intempéries, sobretudo, a nortada.

A invenção dos «campos de masseiras» remonta ao século XVIII e às ideias geniais dos beneditinos da abadia tibianense. No início da centúria seguinte procedeu-se à plantação de pinheiros nas dunas da zona da Estela e da Aguçadoura para a fixação de areias. Por toda a linha de costa, os «campos de masseiras» alteraram a paisagem protegendo as culturas do vento, enriquecendo as terras arenosas com o sargaço, adubo rico vindo do mar. As «covas» resultam de um processo de retirada de areia para chegar a camadas mais húmidas. A areia removida era depositada nos lados da propriedade, dando aos terrenos a forma de masseira, com a finalidade de proteção. Uma vez que estes terrenos eram rebaixados procedeu-se a um processo de «sangramento» de modo a escoar as águas, quando o terreno não tinha capacidade de absorção, como no inverno.

<sup>233</sup> ADB, Conv. e Most, Livro da Enfermaria do Mosteiro de Tibães, l. 472, fl. 3.



# 2.2. Memórias das Propriedades

Além da cerca conventual, a abadia de Tibães explorava e administrava vários casais (quintas ou herdades) na sua extensão, mais concretamente, na área da, então, paróquia de S. Martinho de Tibães; outros na fronteira com paróquias vizinhas, sem «ninguém nelas ter cousa alguma»<sup>234</sup>.

<sup>234</sup> ADB, CSB, Tibães, Auto dos Tombos, 6, fl. 59.

No espaço e cruzamento de territórios envolventes ao convento, os monges latifundiários dominavam a posse, quase total, dos terrenos férteis, incluindo maninhos e encostas.

Para além da cerca, da devesa do Soveral (toda a área do monte S. Gens), das veigas e prados de Sobrado e Argaçal (onde os frades eram detentores de todos os engenhos, azenhas e moinhos alimentados pelas águas do rio Torto), do campo do Fijô, da Casa Nova<sup>235</sup>, da bouça e devesa do Carrascal, da bouça de Ancém, da devesa da fonte de Seixido, da devesa do casal da Bemposta, do campo da bouça da Cruz, da bouça Velha, e das restantes quintas abordadas, em pormenor, a seguir. Vamos, embora muito sinteticamente, exarar um pequeno historial da cerca conventual e dos principais casais (quintas) extramuros da cerca e na abrangência do mosteiro, amanhadas por criados e feitores, depois da expulsão dos frades por caseiros, onde foram implantados pomares e onde foram encontradas macieiras da-porta-da-loja.

Muitas destas quintas ainda mantêm o seu enquadramento rural na paisagem, outras não resistiram ao tempo e à pressão urbanística. Algumas sobressaíam pelas grandes fainas agrícolas, outras definharam. Conservamos, ainda, memórias, outras passaram aos anais da recordação. São exemplo de definhamento, quintas como de Melhorado, Barca d'Água, Agrafonte e Cancela.

A disseminação da maçã-da-porta-da loja iniciou-se pela cerca conventual, extensível, posteriormente, às quintas adjacentes ao mosteiro, ou seja, na área da extinta freguesia de São Martinho de Tibães, seja através do domínio direto, fosse, posteriormente, por intermediação de caseiros ou arrendatários. O nome quinta da Boavista, centro dinamizador desta variedade de fruta, não consta nas antigas listagens das propriedades do mosteiro, quiçá porque o seu território ainda não tinha sido arroteado, era um bosque «o mosteiro estava circundado de árvores à volta de uma légua». A quinta da Boavista estaria, então, cercada, integrada e dispersa por outras terras e devesas envolventes como: o casal dos Carvalhos de Padim da Graça, a quinta da Eira, a devesa de Seixido, a quinta da Amieira e a quinta das Barrosas em Tibães. Todas as propriedades descritas funcionam como um enclave para a biodiversidade em torno do monacato tibianense.

<sup>235</sup> Construção longa, ao longo da estrada nacional, onde se pode ver no dintel da porta principal uma pedra de armas da família Salgado, da rua dos Biscainhos, Braga, com a legenda: «salga por do pidere salgado saliere», in Vaz Osório da Nóbrega, *Pedras de Armas e Armas Tumulares do Distrito de Braga*, vol. 2, Junta Distrital de Braga, 1972, pp. 207-210.

Passaremos, a seguir, a apresentar um mostruário das possessões e quintas nas proximidades do mosteiro onde os monges desenvolveram pomares, em grande medida, consideramos nós, com macieiras da-porta-da-loja, embora, como atrás frisamos, com outra possível nomenclatura.



Figura 58 Mapa da Cerca Conventual.

#### 2.3. A Cerca Conventual

A cerca monacal, inserida numa encosta deslumbrante, de amplas vistas voltadas a norte, é uma zona de fundamental importância para a compreensão do quotidiano conventual, delineado à luz da estética barroca, intrinsecamente ligada à manutenção da comunidade religiosa beneditina, não deixando de ser um singular espaço multifacetado, versátil, adaptado à oração, meditação, inspiração, recreação e lazer.

Além de uma importante fonte de riqueza, a cerca monástica apresenta-se, também, como um manancial de subtil fruição artística, delicadamente concebida para intuir a superficialidade do «ego» e descobrir a verdadeira felicidade, rumo à plenitude da vida.

No pretérito, uma cerca era edificada sobre antigas muralhas, que servia de defesa de determinada área ou burgo, geralmente, com muitos metros ou quilómetros de perímetro e com uma altura variável. No caso de Tibães, esses muros foram erguidos diretamente pelo erário beneditino, mas indiretamente com a mão de obra e os pesados tributos impostos aos moradores, obedecendo às seguintes características: o muro construído em pedra «in loco» encontra-se em harmonia com a envolvente; aplicava-se tanto ao perímetro como ao interior e miolo dessa área; gozava de poucas portas de acesso para garantir a dificuldade de intromissão e acesso do exterior; abrangia uma zona fundiária onde se desenvolviam atividades de caráter agrícola e outras. Em derradeira instância, a cerca buscava o uso primitivo da palavra «claustrum», de lugar isolado por muros, uma barreira robusta e imponente ao mundo impuro e barulhento.

O altaneiro mosteiro e a simbólica cerca conventual estavam rodeados a norte, e de perto, por uma planície verde, a veiga do Cávado, e, mais ao longe, os vários níveis e sulcos dos montes, bem como os diferentes termos, coutos e concelhos vizinhos. Do sobranceiro cenóbio era vulgar observar a bruma e as nuvens baixas que subiam do rio e se dissipavam aos seus pés.

Nesta cerca clausural alcançamos uma harmonia perfeita entre o Homem e a Natureza: «Toda a cerca que fica para o monte de S. Gens tomou nova forma, (...) abrindo-se ruas ou passeios (...) varios pomares de fruta, (...) vistozas latadas (...) e em o simo se principiou a Capella nova de S. Bento (...) com o grande tanque ou viveiro (...) e se principiarão as fontes que correm desde o dito tanque para baixo»<sup>236</sup>.

Por volta de 1654, a cerca era um território muito peculiar, um jardim fechado, um território entre o céu e a terra, onde o homem busca Deus e a Natureza entre o alvor e o ocaso, onde pode reinar a recreação e a ascese mística, onde se conjuga a poesia e a contemplação, onde se plantam árvores, arbustos, traçam áleas e sebes, onde a coerência e proporção entram em sintonia com a espiritualidade, a essência e alquimia da natureza.

<sup>236</sup> ADB-UM, CSB, Gavetas, Apêndice I: Documentos vários, Séc. XVI-XIX, n.º 38, fl. 144 v.

A cerca conventual está, portanto, pontuada por ruas, alamedas, escadórios, chafarizes, fontes, espelhos de água, um grande lago, tanques de pedra lavrada, poças, cruzes, nichos, pontuações escultóricas, jardins delimitados por buxo, muros, capelas, moinhos, engenhos, elementos estruturantes construídos no âmbito de um programa desenvolvido durante os séculos XVII e XVIII para exploração e experimentação agrícolas, meditação e deleite.

Foi, deste modo, que a encosta norte do monte de São Gens, onde se localiza a cerca, progressivamente arroteada, deu cumprimento a um projeto agrícola verdadeiramente notável, a partir do século XVII, reduzindo: «muita terra dos muros adentro para se poder cultivar como está cultivada de tal maneira que forao semeados este ano cento e trinta alqueires de centeio fora o trigo e a cevada»<sup>237</sup>.

Neste amplo espaço<sup>238</sup>, a comunidade beneditina colhia a matéria prima e os alimentos necessários para uso conventual, pois até em clausura os mosteiros devem ser autossuficientes em água, em produtos da horta, em bens manufaturados nos moinhos, em oficinas que resolvam os problemas que se levantam constantemente numa comunidade.

Na cerca predomina a vegetação abundante, luxuriante e diversificada, nomeadamente, arvoredo, montado, carvalho do norte, carvalho negral, sobreiro, azereiro, bordo, medronheiro, aveleira, pilriteiro, azevinho, amieiro negro e vários cercados em coexistência harmoniosa com os olivais, vinha (ramadas e latadas), hortas, lameiros sulcados por pequenos riachos, salgueiros, vimes, bétulas, terras de semeadura, pomares de maçã, de pera, citrinos e campos de cereais.

Os monges de S. Bento na sua forma de viver em consonância e comunhão com a natureza, souberam associar e conciliar, no século XVIII, o poder económico com a estética barroca. Desta forma a cerca, na tradição monástica, define-se por um território que circunda em redor da «casa dos religiosos», algo que distingue o interior do exterior e isola o silêncio do ruído do mundo.

O Livro das Alfayas de todas as oficinas e quintas deste Mosteiro de S. Martinho de Tibaens feito no anno de 1750, sendo 2.ª ves Geral N. R.mo P.M. jubilado

<sup>237</sup> ADB, Fundo Monástico Conventual, Conv. e Most., Tibães, Livros do Depósito, 537.

<sup>238</sup> ver Inventário das minas de água da área do Mosteiro de Tibães: proposta preliminar de hidrogeoitinerários, Sara Flor Arteiro de Castro Pereira, ISEP, Porto, 2010, p. 65.

*e D.or Fr. João Baptista*<sup>239</sup> procede a um inventário dos bens existentes em cada uma das quintas anexas ao mosteiro, inclusivamente da cerca, curiosamente denominada de Horta (Hortus Conclusus)<sup>240</sup>.

Na área da cerca monástica abundava: «muito arvoredo, pomares, vinhas, olivais, muitas terras de pão e muitas fontes»<sup>241</sup>. Os autores do manuscrito Livro das Alfayas do Mosteiro de Tibães, descreveram a cerca, espaço encravado no sopé do monte de S. Gens, para outros monte de S. Filipe, deste modo: «de pedra murada (...) que de circuito terá cerca de meia légua e dentro muito arvoredo sobreiros, carvalhos e outras árvores. Tem mais outra cerca junto ao mosteiro que divide as terras lavradas dos ditos montados e arvoredos e está cercada também de uma parede mais baixa e tem dentro olivais, vinhas, latadas, pomares e muitas terras de pão...»<sup>242</sup>.

Está delimitada e enclausurada por um muro de pedra rebocado com cerca de 2,7 quilómetros de perímetro, por 3 metros de altura. Encontra-se dividida em duas partes.

- a. A cerca oriental com saída para a quinta do Anjo pelo portal do Monte Olivete (este topónimo corresponde à colina onde se encontra a ermida de São Bento), datado de 1786, e outra saída pelo portal da quinta da Ouriçosa que dá acesso ao terreiro ou adro do mosteiro. Em 1816, no miolo da cerca abriram-se acessos, nomeadamente, uma longa e larga avenida em direção à porta e quinta do Anjo, sustentada por um grande paredão e guarnecido, lateralmente, de úteis soutos (castanheiros) e árvores de recreio. Esta rua rodeava toda a cerca junto ao muro, plantando-se, no lado oposto, muitos sobreiros e carvalhos em toda a extensão, para serviço do mosteiro e passeio dos monges.
- b. A cerca ocidental que passava pela porta do Pevidal, designada pelos habitantes da freguesia pelo arco da calçada<sup>243</sup>. Um documento do tempo do abade geral, frei António dos Reis, datado do período 1614-1616, sobre o Pevidal, tem as seguintes afirmações: «fez-se a calçada no

<sup>239</sup> AMS, Caixa 17, Livro 23, 1750. Mas escrito entre 1798-1801, 1801-1804.

<sup>240</sup> Cântico dos cânticos, 4.2.

<sup>241</sup> Frei Leão de S. Tomás, 397-398.

<sup>242</sup> AMS, Livro das Alfayas do mosteiro de Tibães, 1750. Caixa 17, livro 23.

<sup>243</sup> Pevidal tem origem latina (pituitam, pituitale, pividal, pevidal), com significação de sementeiro, sementio, local onde se plantavam plantas. No caso presente, o Arco da Calçada do Pevidal, situava-se na extremidade sul da calçada. Paralelamente à longa Calçada do Pevidal corriam vários bancos de terra, onde se plantavam pomares, laranjais, olivais e pelo meio algum tojo novo.

caminho que vay para o Pevidal e se reformarão os muros das quintas e cercas»<sup>244</sup>. Na cerca ocidental, os muros delimitam a estrada ou calçada do Pevidal, a qual no limite sul tem um arco onde, outrora, teve uma porta com chave. Hoje está sem porta, sendo franca a passagem a pé, conforme o *Livro das Alfayas*, de 1750.

Como chegar à cerca? Do lado norte, duas entradas permitem o acesso.

a. Pela portaria do carro, ou porta de serviço do mosteiro, a portaria de baixo por onde acediam os carros, carroças, liteiras e carruagens dos monges, dando acesso à porta do arco do jardim de S. João, que servia de defesa e anteparo da, então, clausura. Foi concebida e edificada entre 1695 e 1698 e remodelada em finais do século XVIII. Ainda se conservam sinais do passado, como a sineta, as abóbadas, os bancos de pedra e o lajeado. Esta porta permite, também, alcançar a portaria de cima, a sala do recibo, os vetustos celeiros, palheiros, adegas, cozinha e estrebarias. Transitavam por aqui todos os carros de tração animal e aqueles que se deslocavam para o trabalho ou procediam à entrega das rendas.



Figura 59 Porta e Calçada do Pevidal.

<sup>244</sup> ADB-UM, Conv. e Most., Congregação de São Bento, L. n.º 38, Apêndice I, documentos vários, séc. XVI-XIX, p. 124.

b. Pela portaria de cima ou das gentes, do séc. XVII, em madeira, igualmente com sineta e, nas imediações, armários para armazenamento e distribuição do pão e dos remédios aos que deles ocorriam frequentemente. Ao toque da sineta, a porta era aberta pelo monge porteiro ou hospedeiro, que observava a visita pelo ralo e cumprimentava com um «Deo Gratias ou Benedict». A este local recorriam os pobres, em busca de pão, esmolas e mezinhas que, em certas alturas, eram às centenas. A porta é encimada pela estátua da Senhora do Pilar (atribuída ao escultor beneditino frei Cipriano da Cruz). Por mero exemplo, o mosteiro de Tibães, entre maio de 1798 e o mesmo mês do ano seguinte, distribuiu pelos pobres 2404 alqueires de pão cozido<sup>245</sup>. Esta portada privilegiava os que pretendiam visitar a igreja, os claustros, os aposentos do abade geral, as hospedarias. Descendo a escadaria, com duas dezenas de degraus, tinha-se acesso à portaria anterior.

Já no interior a sul do mosteiro, outras portas permitem a entrada na cerca: a porta da sala do Taco, junto à sala do capítulo, que dá acesso à fonte do Galo ou de S. Pedro; a porta do claustro do refeitório; e a porta da horta, no terreiro da cozinha.

Continuemos com a descrição, sobre as diferentes partes da cerca, efetuada pelo manuscrito *Livro das Alfayas*:

- situa a cerca «ao meio dia do mosteiro subindo pelas fraldas setentrional do monte de S. Gens. Está cercada de uma rua pelo nascente sul e poente e um pouco mais abaixo do meio do monte atravessa outra do nascente ao ocidente que dividindo-se em duas que correm ao norte formam dois canteiros, ou planos todas com suas parreiras levantadas em madeiramentos de asnas e sustentadas em pilares de pedra»;
- divide as hortas dos pomares;
- descreve a fonte de São Bento (fonte dos Tornos), do aqueduto de pedra, do viveiro de peixes, da canalização da água oriunda do Pevidal;
- cita a fonte barroca do venerável S. Beda;
- enumera a existência de duas latadas que servem de toldo aos acentos laterais:
- menciona a casa do hortelão;
- caracteriza a rua das Fontes ou das Virtudes, escadório talhado no monte por onde sobem as virtudes;

<sup>245</sup> AMS, caixa 3, livro n.º 11.

- traça o retrato da capelinha de S. Bento, reformada em 1725, com o seu azulejo joanino, a pintura do teto com a balaustrada envolvendo nuvens, anjos, cartelas e plumas, a figura de S. Bento, o retábulo (infelizmente desaparecido), e as diversas imagens que decoravam esta pequena capela, uma preciosa peça do barroco;
- regista passagens sobre o monte Olivete: «Deu-se nova forma a todo o monte de São Bento pois tudo o que dantes eram árvores agrestes se reduziu a pomar e se fizeram os socalcos de pedra e cal, e curiosamente pintados na forma que se veem».

Abundam descrições sobre a cerca conventual. Delas sobressai a do questionário de 1758, ou *Memórias Paroquiais*. Segundo este célebre documento a cerca do mosteiro, também designada de horta, é: «a mais vistosa que se acha na provincia do Minho, porque não somente se reparte com muitas e fermozas ruas em que há terrenos dilatados e ceyos de pumares e de fructos (...)».

Acrescentamos que nos campos da cerca, os monges semeavam os cereais de inverno como o trigo, a cevada e o centeio. De verão, partilhando o terreno com o feijão, semeavam o tremoço e a fava, o milho-miúdo, o milho painço e o milho maís. Do milho e do centeio colhidos, muitos rasas iam parar às classes mais desfavorecidas. Observamos, atualmente, um desenvolvimento espontâneo da vegetação permitindo refúgio a muitas espécies da nossa fauna e flora.

Ficaram assim definidos os pomares onde os monges cultivavam maçãs, peras, damascos, pêssegos, ameixas, laranjas, limões, cidreiras e os olivais de onde extraíam a azeitona para alimentação e para produção de azeite.

Conhecendo o modo de agir monástico, o estilo como determinaram a vida económica do povo rural, será totalmente credível que nos pomares da cerca, sobretudo nos socalcos e plataformas próximos da fonte do Galo ou de S. Pedro, e nas hortas a sul da cozinha, existissem árvores de fruta resistentes às intempéries e que se conservassem durante bastante tempo na casa da despensa da fruta, como as maçãs-da-porta-da-loja. Tal opinião confirma-se por testemunhos dos anciãos e familiares dos antigos caseiros.

Vamos, então, continuar a explorar outras propriedades nas cercanias do mosteiro, hoje na posse de privados que investem e desenvolvem projetos agrícolas, incluindo a maçã-da-porta-da-loja. Apresentamos, para concluir, uma imagem do singular fólio relativo à horta<sup>246</sup>, extraído do *Livro das Alfayas*.

<sup>246</sup> AMS, IGP1857, caixa 17, liv.23, Horta.

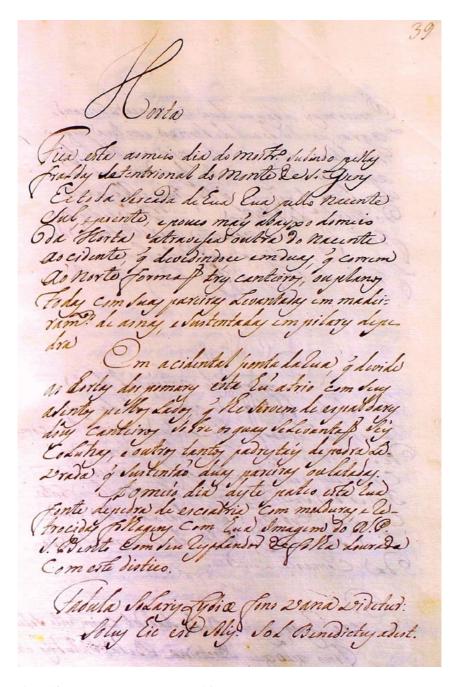


Figura 60 Manuscrito «Horta», Livro das Alfayas.

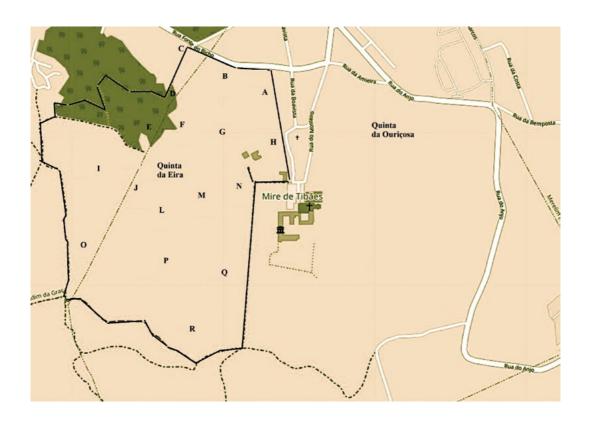


Figura 61 Localização da quinta da Eira.

### 2.4. Quintas da Eira e da Ouriçosa

O acesso ao mosteiro, no dealbar da segunda metade do século XVII, fazia-se por um caminho oriundo do rio Cávado que subia até ao terreiro do mosteiro e seguia, depois, em direção ao monte de S. Gens. A atual estrada, a principal via de acesso ao mosteiro, só viria a ser cortada na década de trinta, do século XX. Este caminho continuava pela calçada do Pevidal que

faz fronteira e separa a cerca conventual da quinta da Eira<sup>247</sup>. Os *Estados* de 1731-34 referem expressamente: «reformou-se a parede, que divide a serca da eira, como tambem se reformarão os muros da mesma cerca, que em varias partes se arruinarão. E tambem se reformarão os muros das Quintas do Anjo, Pedrozo, e Amieira».

De cada lado do terreiro do mosteiro sobressaem duas quintas: do lado nascente a Ouriçosa e do lado poente a Eira Nova e Velha. Cada uma delas impõe-se pelo seu portal, frente a frente e absolutamente idênticos no estilo e arquitetura, denominados pórticos das quintas da Ouriçosa e da Eira.

No tempo dos beneditinos, as quintas eram amanhadas por um conjunto de trabalhadores assalariados, dirigidos por um feitor, todos debaixo do teto da abadia, sob as ordens: do padre Mordomo que se dedicava ao fomento agrícola; do padre Procurador responsável pelos negócios, prazos e contratos; de uma pessoa de confiança, o Achegador, a quem competia conhecer todas as terras emprazadas, cobrar rendas e vender o cereal. Assistia espiritualmente à paróquia, como presidir aos batizados, casamentos e óbitos, o padre Vigário ou Prior.

No triénio 1707-1710 construiu-se a nova casa da quinta da Eira, dotada de um alpendre, um pombal com postigo e chave. Em 1812, procedeu-se à construção do espigueiro (sequeiro, canastro ou caniço), estrutura elevada e retangular em granito, com capacidade para albergar 18 a 20 carros de milho, e ao mesmo tempo para secar através das fissuras laterais. Possui, ainda, um moinho de alvenaria e um engenho de azeite com pedra de lagar, onde se colocam as azeitonas, com possibilidade de ser movido com bois, então dizia-se: «com alguergue de moer com bois». Este moinho, em tempos áureos, chegou a produzir três pipas de azeite.

Após o despojamento dos frades bentos dos seus conventos, os bens foram inventariados e, posteriormente, colocados em hasta pública<sup>248</sup>. Tal ocorreu

<sup>247</sup> Legenda do mapa da quinta da Eira: A- Leirinha, B- Quinta Nova, C- Fonte do Bicho ou da Enfermaria, D- Lagar de Azeite, E- Poça do Prado Grande, F- Prado Pequeno, G- Campo das Pereiras, H- Campo da Porta, I- Mina, Poça e Campo do Marmeleiro, J- Leira de Baixo, L- Leira de Cima, M- Pomar de Macieiras da Porta da loja, N- Laranjal, O- Mina, Poça e Campo do Negro, P- Mina, Poça e Campo da Castanheira, Q- Mina, Poça e Campo da Camposa, R- Bouça e Monte.

<sup>248</sup> O Mosteiro Beneditino de S. Martinho de Tibães possuía «hūa grande e escolhida livraria, hum bello Museu de pinturas, muitas preciosidades em antiguidades, e ricos ornamentos de Casa e Igreja, que pela extincção dos Religiosos em 1834, tudo se dispersou, dando applicação aos diversos objectos para Estabelecimentos publicos e Nacionaes, e para Igrejas Parochiaes, que parte chegarão ao seu fim, e outra consta ficara em poder de Sujeitos, que pouco escrupulosos, della se poderão apoderar (...)», in Breve noticia de todos os Mosteiros e Conventos que tem existido ou ainda existem em Portugal, assim de



Figura 62 Casa e Sequeiro da quinta da Eira.



Figura 63 Portal da quinta da Ouriçosa, idêntico ao da quinta da Eira.

com a quinta da Eira, que foi inventariada em 18 de janeiro de 1838 e arrematada em 7 de junho do mesmo ano. Eis a sucessão de proprietários da quinta da Eira: Aquisição, em 1870, em hasta pública, pelo advogado bracarense António Vieira de Araújo; alguns anos após passa para as mãos de Maria Cândida Vieira de Araújo e Murta, como dote de casamento; em 1926. por testamento, é legada aos filhos de legítimo matrimónio do seu sobrinho neto o eng. eletrotécnico Jorge Faria Vieira Araújo (1900-1991), proprietário do colégio Almeida Garrett, no Porto, do convento de São Francisco, em S. Jerónimo de Real, do convento e quinta de Torneiros, em União das Frequesias de Escudeiros e Penso, concelho de Braga; em 1979, por «escritura de divisão de coisa comum» entra na posse de seu filho António Cândido Guimarães Dias de Melo Vieira de Araújo (f. em 1997) e, por morte deste, para os cinco filhos e viúva; em 1998, é vendida a José António Sequeira, Adriano Barbosa e RAR (Refinarias de Açúcar Reunidas). Relativamente à quinta da Ouriçosa ainda se encontra na posse dos herdeiros, não familiares, dos últimos proprietários que não deixaram descendência (José António Vieira Margues e sua irmã Maria Amália Monteiro Vieira Margues Azevedo de Pádua), mesmo depois da aquisição de todo o conjunto em 1986.

A água abundava nesta quinta a poente da cerca conventual, proveniente de aquíferos subterrâneos bem protegidos e com abundantes nascentes que desciam e abasteciam a quinta e a sobrante a freguesia, concretamente as minas da Castanheira, da Camposa, do Negro e do Marmeleiro.

Segundo o testemunho de um habitante da terra, Manuel J. Macedo Dias (1916-1988) na reabilitação da mina do Negro faleceram alguns mineiros

Religiosos como de Religiosas das differentes Ordens, incluindo as Militares; epocha da sua fundação, seus fundadores e primeiros doadores, tempo em que se conservarão na primitiva Ordem, e o em que passarão a ser possuidos por Religiosos, ou Religiosas de differente, ou da mesma reformados, ou se passarão a Igrejas seculares; tempo em que algūas deixaram de existir, até a total extinção dos Religiosos em 1834, in Pedro Vitorino, José Teixeira Barreto Artista Portuense (1763-1810), Coimbra, Imprensa da Universidade, 1925. A biblioteca do mosteiro albergava entre 25000 a 30000 volumes, aí se guardando um importante medalheiro que em novembro de 1835 portaria do Ministério do Reino, assinada por Rodrigo da Fonseca Magalhães, ordenava que o Bibliotecário-Mor mandasse receber do Tesouro Público «uma colecção de medalhas e moedas, que pertenciam ao extincto Mosteiro de Tibães, a fim de serem colocadas no respectivo Gabinete», BNP, AH, BN/CR/05/Cx01, mç.26, n.º 50.

Não só Alexandre Herculano esvaziou a Livraria de Tibães (in José Carlos G. Peixoto, *Memórias do Couto de Tibães*, 2017, p. 173), mas também João Batista Ribeiro, por ordem de sua majestade D. Pedro, datada de 11 de abril de 1833, recebeu a incumbência de estabelecer o Museu Portuense de pinturas e estampas e para o apetrechar tinha autorização de examinar todo o espólio dos conventos abandonados e casas sequestradas. Rapidamente recolheu tudo o que havia no mosteiro de Tibães e no santuário dos crúzios em Coimbra, pois sua majestade visitou as obras em 28 de julho de 1834 (in José Silvestre Ribeiro, *Historia dos estabelecimentos scientificos litterarios e artísticos de Portugal nos successivos reinados da monarchia*, tomo VI, Lisboa, typographia da Academia Real das Sciencias, 1876, pp. 49 a 55).

da terra. Todas estas águas reunidas em poças, presas ou tanques estavam interligadas entre si e concorriam para o funcionamento do engenho de azeite. Veja-se a descrição da presa do Negro e da poça do Marmeleiro, por cima do campo do moinho e engenho de azeite, atualmente quinta da Eira: «A água para este engenho vem de uma grande presa que fica a nascente e que vem das fontes do Negro, das Aveleiras, do Anjo e da Enfermaria (atualmente designada do Bicho)»<sup>249</sup>.

Curioso verificar que as águas corriam da quinta da Eira para a cerca, como, também, o inverso era verdadeiro.

<sup>249</sup> AMS, Livro das Alfayas, Caixa 17, livro 23.



Figura 64 Painel de azulejos à entrada da quinta do Anjo.

# 2.5. Quinta e devesa do Anjo

Outrora conhecida por Anjos ou Quinteiro.

Foi adquirida no tempo do dom abade frei António dos Reis, em 1614, e a partir desta data encontram-se as primeiras referências, especificamente a «recolha de água da fonte dos Anjos que se meteu dentro da cerca por calés que estão debaixo da terra»<sup>250</sup>.

<sup>250</sup> ADB, Fundo Monástico Conventual, Tibães, livro do depósito, 535, 1614.

Além do sobreiral é ocupada por horta, árvores de fruta, uveiras e pastagens.

Em meados do século XVII, procedeu-se a grandes obras nesta propriedade: em abril de 1658 dá-se início à empreitada da construção do muro em redor da quinta por 1100 rs<sup>251</sup>; no ano seguinte continuam as obras de carpintaria na casa<sup>252</sup>; e, em 15 de março de 1659, a aquisição de cinco carros de telha<sup>253</sup> por 1.250rs (ver digitalização do documento), para dar por finalizados os ditos ajustes.



Figura 65 Manuscrito referente à compra de telha para a quinta do Anjo.

A partir de 1764-66, constatamos maior intensidade, organização e manutenção da vertente agrícola: «Fez-se de novo uma latada assentada em pilares de cantaria em huma rua da horta, que agora serve de caminho para a Quinta do Anjo»<sup>254</sup>.

Segundo o Livro das Alfayas<sup>255</sup>, a quinta do Anjo localiza-se «perto da cerca oriental do mosteiro com a entrada pelo ocidente com suas casas térreas com as portas ao nascente e outras ao norte, junto delas está um grande pinheiro. Está toda cercada de muro e nas fraldas do monte que fica pela parte do sul. Tem uma presa de água pela parte de fora do muro com três nascentes e pelo oriente demarca com a freguesia e pelo norte por perto da estrada que vai para o Senhor do Lírio, a qual estrada ou caminho deve ter cancelas de verga

<sup>251</sup> AMS, caixa 15, livro 18, fl. 90v, cota IGP4856.

<sup>252</sup> Quinta dos Anjos. AMS, caixa 15, livro 18, fl. 111v, cota IGP 4878.

<sup>253</sup> Quinta dos Anjos. AMS, caixa 15, livro 18, fl. 113, cota IGP 4879.

<sup>254</sup> ADB, Estados do Mosteiro de Tibães, 1764-66.

<sup>255</sup> AMS, Livro das Alfayas, Caixa 17, livro 23.

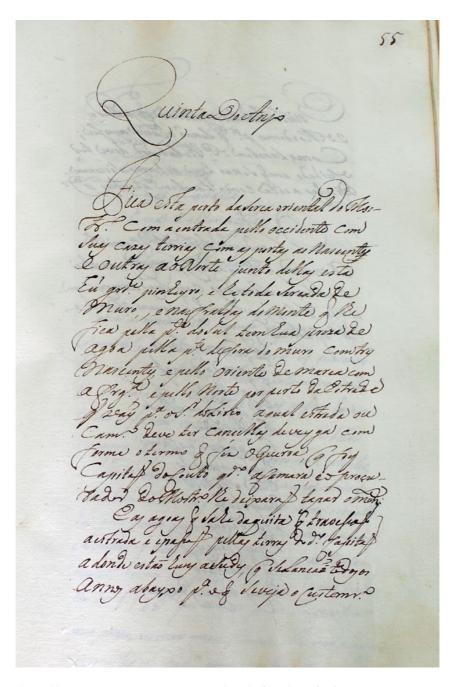


Figura 66 Manuscrito descritivo da quinta do Anjo, AMS, cx. 17, liv. 23, fl. 55.

conforme o termo que fez o capitão do couto Francisco Ribeiro Guerra, quando a câmara e o procurador do mosteiro lhe deixaram tapar o mesmo. As águas que saem da quinta e que atravessam a estrada e passam pelas mesmas terras do dito capitão adonde estão uns açudes que se lançam todos os anos abaixo. E nisto deve ter a vigilância o prelado, o mordomo, o padre recebedor para que se não tape as terras circunvizinhas a esta. O rendimento desta quinta consiste a maior parte em lenhas, matos, terras lavradias, árvores, vides, lameiros e um pequeno olival».

No teor de um manuscrito constatamos a ligação da cerca à quinta do Anjo: «continuou-se a rua nova que vai em direitura à porta do Anjo, aterrando-se hum dos baixos da mesma»<sup>256</sup>. Os tombos do mosteiro descrevem-na como: «logo fora dos muros do mosteiro, tendo serventia pelo poente, comunicando com a grande cerca da abadia pela chamada porta do Monte Olivete».

O capítulo geral, de 1828, aplicava a suspensão por seis meses, caso do aforamento de terras maninhas, se emprazem terras ou campos junto às cercas dos mosteiros, para que nada perturbasse a frescura de espírito dos monges. Também a junta geral, de 17 de maio de 1831, confirma o exposto no parágrafo anterior: «não consintam se emprazem terras sem consentimento do capítulo geral, e aqui no mosteiro de Tibães não se empraze alguma desde o monte que fica de fronte do engenho de azeite, até à capela de S. Gens (esta ermida branca coroa o alto do monte, tendo na padieira da porta da fachada a data de 1196), e daí até à quinta do Anjo, águas vertentes para o mosteiro, nem também a devesa basta e as mais terras que são passais» <sup>257</sup>. Na mesma junta geral, relativamente à relação com os caseiros se estipula o seguinte: «não dem licenças p.ª hipotecar por mais de 5 anos e findos eles se podem reformar apresentando os cazeiros as escripturas das dividas, para que nellas não haja fraude, nem prejuízo do mosteiro».

As plantações, em determinadas ocasiões, tinham lugar, em simultâneo, nas várias propriedades e quintas: «e em outros lugares grande quantidade de enxertos de fruteiras de diversas qualidades (...) nas três quintas de Mire, de Pedroso e Anjos plantaram para cima de 1606 plantas de várias qualidades»<sup>258</sup>.

<sup>256</sup> AMS, Estado do Mosteiro de Tibães, feito no capítulo geral de 5 de julho de 1825, Cx. 16. L. 20, 1828, fl. 7v. 257 AMS, cx. 14. liv. 16. fl. 17 e Bezerro n.º XII, Atas do capítulo geral de 1828, fl. 44.

<sup>258</sup> AMS, IGP3771, caixa 3, livro n.º 11. Os exemplos multiplicam-se: em 1662 «na cerca do mosteiro se fizerão grande cantidade de enxertos com que ficão os pomares reformados de todas as fruteiras», in ADB-UM, Congregação de S. Bento, Estados Gerais, n.º 112, 1662.

Outro documento elabora um retrato da quinta do Anjo na época: «quase toda formosa e posta a pomares»<sup>259</sup>.

Deve-se ao mestre pedreiro André Covas (1787-1788) que se «encarregou de levantar a nova casa da quinta do Anjo».

Em 1774 residia na quinta do Anjo Manuel José de Abreu, natural de Santa Maria de Gaifar, e esposa Rosa Gomes natural de Santa Maria de Ferreiros<sup>260</sup>. Em 1859, era proprietário da quinta do Anjo, o comendador Francisco José Ferreira Carmo que havia adquirido a Josefa Margarida e seu filho Joaquim Araújo. Era, então, caseiro João Araújo. Por morte do comendador, a quinta passou para as mãos da sua constelação familiar, nomeadamente, a filha Ana Cândida Ferreira Carmo. A partir de 1976, passou a proprietário Emílio Ribeiro Corte Real, casado com Maria Helena Ferreira Carmo.

<sup>259</sup> AMS, Liv. 496, fl. 142v-143.

<sup>260</sup> ADB, Registo Paroquial de Mire de Tibães, Assento de Batismo (1766-1811), fls. 32 e 32v.



Figura 67 Anexo da quinta da Amieira.

# 2.6. Barrosas e Amieira

A quinta das Barrosas também era denominada de bouça, devesa e cachada e subdividida em vários campos.

Ocupava toda a área que vai dos atuais lugares da Barrosa, Seixido, Resende e Carrascal. Ficava encravada nos limites contíguos das freguesias de Santa Maria de Mire e São Martinho de Tibães, abrangendo uma vasta área

da paróquia de S.ta Maria de Mire e fazendo fronteira a sul com a paróquia de S. Martinho de Tibães, como os tombos de demarcação esclarecem<sup>261</sup>.

Deve-se, com efeito, a frei António dos Reis (três vezes abade geral, de 1614-1617, 1623-1626, 1632-1635) grandes melhoramentos fundiários na quinta dos Anjos, de Mire e das Barrosas. Este abade adquiriu a quinta das Barrosas<sup>262</sup> no primeiro triénio do seu reinado abacial. De seguida a dita quinta, no segundo triénio, foi ampliada e melhorada.

Retirando o lameiro que fica para pastos, a parte restante da quinta, de domínio direto da abadia, está ocupada por sobreiros, carvalhos, castanheiros e muitas fruteiras. Em redor tudo são devesas e maninhos do mosteiro.

A quinta era administrada diretamente pela abadia, através de criados e subordinados para o granjeio e exploração da terra. O feitor também era denominado de «guardador ou servidor». Por este motivo possuía vários anexos de apoio à atividade agrícola, mas não encontramos qualquer construção ou aquisição de uma casa pelo donatário.

A quinta (devesa e bouça) da Amieira fica abaixo do mosteiro, do lado oriental do terreiro, toda ela, então, cercada de muro. Pelo lado do ocidente sobressaem as suas devesas e matos e pela parte oriental as terras lavradias, árvores e vinha.

Para ela, por entre o umbráculo das árvores, caminhavam as águas que saíam da cerca do mosteiro e da Ouriçosa para a poça da Amieira e passavam por baixo do caminho de terra batida em direção ao termo de Braga. Esta poça era abastecida pela poça de Fora da Ouriçosa durante 4 dias por semana, os outros três distribuíam-se por outros tantos consortes, um deles era a quinta do Cruzeiro ou do Assento, bem distante do local. Também concorria para a poça da Amieira, a água com origem na poça da Regaleira. Na época a viela que seguia para a cidade cortava na Amieira, passava em frente da quinta do Anjo, Senhor do Lírio<sup>263</sup> e seguia, por Semelhe, rumo à cidade.

<sup>261</sup> Ver «Marco dos Gouvos (Coinos)» com duas inscrições: para norte «FRG.. MIRE», para sul «FRG. TIBAENS»; «Marco do Fijô», in *Tibães, Marcos e Domínios*, pp. 58 a 60.

<sup>262</sup> Como refere Aurélio de Oliveira, *Terra e Trabalho, Senhorio e Gentes no Vale do Cávado durante o antigo regime, a Abadia de Tibães, 1620-1822*, vol. I, p. 61. Segundo Aurélio de Oliveira consultar *Estados* a partir de 1610-1611 em diante.

<sup>263</sup> A capela do Sr. do Lírio situava-se na proximidade do atual cemitério de Semelhe, junto ao caminho que seguia para Braga. Para a construção e alargamento da atual estrada, foi demolida. Nela se encontrava um dos mais importantes e antigos monumentos epigráficos. Isto porque apareceu, em 1896, um pedestal de estátua junto à capela com uma dedicação ao Imperador César Augusto, que dizia: «IMP(eratori) CAESARI DIVI F(ilio) AUG(usto)/ PONT(ifici) MAX(imo) TRIB(unicia) POT(estate) XXI

Então a gestão monacal entendia que não se devia emprazar esta quinta, pois ficava contígua ao mosteiro, como também pela existência de muito mato e lenha que dava para o consumo do convento. Eis o teor da descrição do manuscrito: «Logo abaixo do mosteiro do lado oriental do terreiro por onde tem acesso, toda vedada e cercada. Tem vastas zonas de mato, devesas e ainda terras lavradias com vides. Tem águas abundantes que lhe descem das cercas do mosteiro, atravessando a estrada em encanações»<sup>264</sup>. Outro manuscrito acrescenta: «Na quinta da Amieira se abrio hua grande rota em todo o seu comprimento para extinguir ao pântanos que inotilizavão hua grande parte desta quinta, assoleirou-se, emparedou-se e capiou-se em toda a sua extensão, fizerão--se canos travessios a desembocar na sobredita rota, aplainou-se e redúzio-se a estado de cultura o bravio que estava junto ao antigo lavradio com o que se augmentou quazi outra tanta terra e faz hoje hum formozo campo augmentando-se igualmente com esta benfeitoria as agoas que fertilizão a quinta de Mire. Concluio-se o muro que se achava principiado no triénio antecedente e se rematou com hum portal de cantaria que dá entrada para a mesma quinta»<sup>265</sup>.

O mosteiro procedeu a grandes melhoramentos nesta propriedade entre 1720 e 1730 e à plantação de vinha, conforme relatório dos Estados Gerais entre 1792 e 1798.

O manuscrito seguinte dá-nos conta de obras realizadas na quinta da Amieira, de Mire, de Pedroso, na barca de passagem, nas azenhas, nos moinhos de Panoias, nos telhados e oficinas do mosteiro, alguns anos antes da expulsão das ordens religiosas<sup>266</sup>:

«Na quinta da Amieira se fez de novo, e desde olivaes hua excelente caza p.ª os Cazeiros, e juntam.te hum gd.e Quinteiro , e fechado.

Na quinta de Mire se fez hua Eira de pedra de cantaria achando-se doze palmos athe ao plano da m.ma eira.

Abrirão-se três g.des valas p.ª a expedição das agoas, e se puzerão duas g.des portas no muro de m.ma quinta.

(vigesima prima) / SACRVM BRACARAVGVSTANI /PAVLLI FABI(i) MAXSIMI LEG(ati) PROPR(etoris) NATALI DEDICATA EST - Ao Imperador César Augusto, filho do divino César, pontífice máximo, no vigésimo primeiro poder tribunício, os Bracaraugustanos consagraram este monumento, (inaugurado) no dia natalício de Paulo Fábio Máximo, legado propretor». Em virtude da demolição desta capela, este pedestal está depositado na Sociedade Martins Sarmento-Guimarães.

264 In Aurélio de Oliveira, Terra e Trabalho, vol 1, p. 74.

265 AMS, *Estado do Mosteiro de Tibães*, *feito no capítulo geral de 5 de julho de 1825*, Cx. 16. L. 20, 1828, fl. 7v. 266 AMS, Cx. 16, Liv. 20, Estado do Mosteiro de Tibaens feito para o capítulo de 1825 e 1828, fl. 16v.

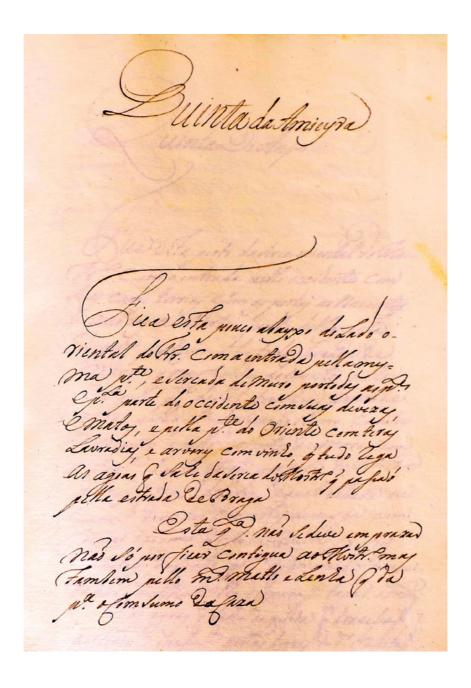


Figura 68 Manuscrito descritivo da quinta da Amieira, AMS, cx. 17, liv. 23, fl. 54.

Na quinta de Pedroso se fez hum extenso pedaço de muro, e hua parede no interior da caza.

No rio fez-se hua Barca nova, e três Barcos hum p.ª a passage, outro p.ª as azenhas, e outro para o pescador.

Fez-se de novo o Engenho de pilha peixes, solharão-se todas as azenhas, e veisarão-se os telhados; assim como nos moinhos de Panoias se concertarão os telhados, e solho, fazendo no rio hum paredão para desviar parte das agoas dos moinhos.

Fizerão-se finalm.te alguns reparos nos telhados do mosteiro, e outros também nas oficinas, segundo as circunstancias, e necessidades de cada hua dellas».

Nos inícios da década de 70 do século XX, a quinta da Amieira foi dividida ao meio dando lugar à abertura da atual estrada. Era então proprietário Abílio Correia da Costa Couto. Alguns anos decorridos após a abertura da via pública, a parte sul foi adquirida por Joaquim Ribeiro e as partes norte e este por António Fernandes da Silva, destinando parte desta propriedade para loteamento e a restante para sede e estaleiros da empresa.



Figura 69 Quinta de Pedroso. Cruzeiro da Senhora da Guia em 1993.

# 2.7. Quinta de Pedroso

A pouca distância, nas imediações da paróquia de Parada de Tibães, encontramos uma herdade histórica: o casal, quinta e devesa de Pedroso, situada a nordeste do mosteiro.

A devesa de Pedroso era assim definida no passado: «começa junto do rego da Amieira... daí à cruz da Bemposta e daí ao redor da quinta das Barrosas onde chamam as Amieiras»<sup>267</sup>.

<sup>267</sup> ADB, Mostrador das Propriedades, liv. 706; Auto dos Tombos, liv. 6.

É uma vasta propriedade, adquirida<sup>268</sup> em 1680, pelo valor de 728.340 rs<sup>269</sup>, conforme documento a seguir, composta de terras de cultivo, «*casas de gado e estábulos*»<sup>270</sup>.

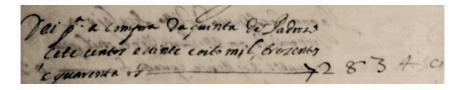


Figura 70 Manuscrito sobre a compra da quinta de Pedroso, ADB, Liv. 697.

No triénio 1713-15 foi totalmente cercada com um muro de pedra<sup>271</sup>.

O mosteiro ora arrendava ora feitorizava diretamente. Conforme *Livro das Alfayas*, desta quinta sai do lado nascente uma grande devesa, com uma grande área de carvalhos novos e velhos: «começando junto do rego da Amieira, daí à Cruz da Bemposta, rodeando os muros das quintas das Barrosas até entrar na bouça da Cruz e daí à bouça Velha e em redor do sobreirinho Novo que está junto a uma cruz indo acabar no rego que dá acesso à devesa da quinta do Anjo, à quinta dos frades de Semelhe (quinta das Matas, pertença em 1654 dos padres do Pópulo) e que segue pelas fraldas do monte até à ermida de S. Gens. Tudo propriedades do mosteiro. Tem uma grande quantidade de carvalhas, sobreiros e castanheiros».

Curiosamente, nesta propriedade, havia um encoro de águas de rega e lima, ou espelho de água, a que foi dado o nome de «possa da enfermaria». Não confundir com a fonte do bicho ou fonte da Enfermaria, mais à frente referenciada.

O Livro das Alfayas continua a descrição deste modo: «tem a entrada principal com portal ao norte, nas proximidades da capela da S.ra da Guia. Está cercada de muros pela maior parte e no meio tem duas casas que têm a entrada por escadas ao nascente. Constam de uma sala forrada e pintada de branco com seus filetes vermelhos, duas janelas ao norte e ao poente uma sala mais pequena com uma janela voltada ao mar e a sul uma varanda com duas portas para

<sup>268</sup> ADB, Congregação de São Bento, Tibães, Liv. De Depósito, 668, fl. 154v.

<sup>269</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, L. 459.

<sup>270</sup> AMS, Liv de Alfaias de Tibães, 1750, fl. 52V. Caixa 17, livro 23.

<sup>271</sup> Idem, Liv. de Depósito, 580, fl. 127.

a sala e uma escada para a cozinha térrea junto da qual pela parte do meio dia está uma porta e duas casas de gado com a serventia para o terreiro fechado pelo nascente com seu muro e ao norte com sua porta e por cima sua ramada».

Em 25 de agosto de 1776 foi lavrado um contrato de arrendamento, onde constava que o caseiro Domingos Francisco José: «será obrigado a pagar por dia de São Miguel de Setembro de cada ano dos três de arrendamento (...) cinco carros de pão dos quais será um carro de mistura vinte alqueires de centeio, e vinte de milho alvo e o mais de milão pago tudo no recibo deste mosteiro à sua custa e despesa e pagos pela medida dele livres do dizimo»<sup>272</sup>.

Na citação anterior nomeia-se a existência da capela da Sr.ª da Guia, também denominada pelo povo de Sr.ª da Ajuda²¹³, conforme o prescrito nas Memórias Paroquiais de 1758, onde se atesta que no limite do couto de Tibães há nove ermidas: a de Nossa Senhora do Ó que esta no logar em que houve a freguezia de Mire, hoje emcorporada na do Mosteyro e a de São Gens que toma o nome do santo por se achar em aquelle monte, sam ambas do Mosteyro e estam na sua freguezia; a de Nossa Senhora do Carmo que he de Dona Roza Maria Correa e Sylva e outra de S. Roque ambas na freguezia de S. Payo de Merilim. A de Nossa Senhora da Graça e a de Santo Antonio na freguezia de Santo Adriam Padim. A do Senhor do Lirio na freguezia de S. Payo de Parada». Sebastiam e a de Nossa Senhora da Ajuda na freguezia de S. Payo de Parada».

Tem esta quinta um pinheiro junto das casas e no monte, que lhe fica ao poente, um fontenário com seus assentos de pedra, a fonte do Carvalhinho ou do Carvalho.

Antes da nacionalidade e da independência de Portugal, nesta bordadura do vale de Pedroso, houve lugar a grandes hostilidades. Referem alguns historiadores que terá ocorrido neste local, em 17 de fevereiro de 1071, a batalha de Pedroso<sup>274</sup>. Após a morte de Fernando Magno, o reino dividiu-se e Garcia tornou-se rei da Galiza e de toda a região de Portucale e Coimbra. Garcia prosseguirá a política centralizadora do pai, combatendo a revolta do conde portucalense Nuno Mendes e derrotando-o no dito conflito<sup>275</sup>.

<sup>272</sup> ADB, Notarial de Tibães, 2.ª série, vol. 35, fls. 186-187v.

<sup>273</sup> Esta capela foi fundada em 1655 por Manuel Teixeira de Sousa, fidalgo da casa de Sua Majestade: «por sua invocação fizeram de novo uma ermida da invocação da Virgem Nossa Senhora da Guia, da banda de fora das portas fronhas da dita quinta», in ADB, Registo Geral, vol. 33, fls. 215-217.

<sup>274</sup> Outros contrapõem a data 18 de janeiro de 1071.

<sup>275</sup> Ângela Beirante, «A Reconquista Cristă», in Oliveira Marques (coord.) - Portugal das Invasões Germânicas "Reconquista" e in Oliveira Marques; Joel Serrão (dir.) - Nova História de Portugal. Vol. 2. Lisboa: Presença, 1993, p. 265.



Figura 71 Vale de Pedroso.



Figura 72 Capela e Cruzeiro da Senhora da Guia.

Neste ano de 1071, digladiaram-se as tropas do conde de Portucale Nuno Mendes (descendente de Vimara Peres) contra Garcia II (rei da Galiza, filho do falecido Fernando Magno). A intenção do conde de Portucale, com este conflito bélico, seria a fundação e a independência do condado portucalense, objetivo alcançado algumas décadas depois. A contenda findou com a vitória do monarca Garcia<sup>276</sup>, e a morte em combate do conde portucalense<sup>277</sup>.

Sabemos que a batalha de Pedroso ocorreu em 1071, mas, em nossa opinião não aconteceu nas datas apontadas pelos historiadores, 17 e 18 de janeiro ou 17 de fevereiro, pela simples razão que nesta última data o conde Nuno Mendes e esposa, a condessa D. Gonçinha, celebraram uma escritura de doação ao mosteiro de S.to António de Barbudo dos bens que possuíam na freguesia da Lage, concelho de Vila Verde. Conhecemos, portanto, o ano, mas desconhecemos o dia e o mês.

Assim como D. Afonso Henriques se intitulou rei após a vitória na batalha de Ourique, também a confrontação bélica nos campos de Pedroso, em Tibães, entre o conde Nuno Mendes (último conde da família de Vimara Peres) e o rei Garcia II, da Galiza, caso obtivesse sucesso poderia, finalmente, ter declarado as terras de «Portucale» independentes, sendo, portanto, o primeiro monarca de Portugal, como procedeu e se intitulou o vencedor Garcia II: «Domnus Garcia Rex Portugaliae et Galiciae». O Condado Portucalense viria a emergir, em 1096, pela mão do conde D. Henrique, como oferta do rei Afonso VI de Leão pelo auxílio na reconquista, bem como a mão de sua filha, a infanta D. Teresa. Sobre esta batalha consultar «Folhas soltas da História de Braga» 278.

Na partilha dos vastos estados que Fernando Magno herdara pela conquista, pertenceu a seu filho Garcia o Reino da Galiza e a parte de Portugal além do Mondego.

Infere-se, portanto, que, se o resultado da contenda fosse o inverso, a independência de «Portucale» teria acontecido mais cedo. Qual a razão deste acontecimento estar praticamente omisso dos compêndios de História de

<sup>276</sup> Governou a Galiza, por morte de seu pai Fernando Magno, durante 6 anos, de 1065 em diante. Era irmão de Sancho II de Leão e Afonso VI de Castela. Foi deposto pelo seu irmão Sancho II. Faleceu em 1090. No epitáfio mandou gravar: «Aqui jaz o rei Garcia de Portugal e Galiza...».

<sup>277</sup> In Crónica dos Godos (Chronica Gothorum). Eis o que diz: «Era de 1109: A 18 de Janeiro, os portugueses travaram batalha contra o rei D. Garcia, irmão do rei D. Fernando e naquela guerra eram chefiados pelo conde Nuno Mendes. Este morreu aí e todos os seus fugiram. O rei alcançou sobre eles uma vitória num lugar denominado Pertalini, entre Braga e o rio Cávado».

<sup>278</sup> in O Regenerador, de 5 de agosto de 1886 e 8 de agosto de 1886.

Portugal, quando a intenção do conde de «Portucale», com este conflito bélico, seria a independência do condado portucalense, objetivo alcançado 72 anos após?

Quem observa a quinta e a devesa de Pedroso, ainda hoje, verifica que a topografia do terreno corresponde, fielmente, à descrição do local do conflito armado<sup>279</sup>. Quem se coloca na elevação do lugar dos Marcos sobranceiro à quinta de Pedroso, constata a existência de um amplo recinto propício a um campo de batalha.

A história de Portugal também poderia ter levado outros rumos caso alguns planos se concretizassem. Foi o sucedido com o asturo-leonês Ramiro II que pretendeu fazer de Viseu, local onde estava a sua corte, a capital do então território português, chegando mesmo a declarar-se «rei da terra portucalense», entre 925 e 931. O reconhecimento da terra portucalense vem de tempos mais recuados, desde 868, com a conquista de Vimara Peres. Devese a Ramiro II, a coligação das forças de Navarra, Leão e Aragão contra os muçulmanos, a vitória na batalha de Simancas, em 939, contra os exércitos árabes. Era irmão de Afonso IV. Atribui-se a este nobre a construção da Cava de Viriato, herói lusitano.

Esta quinta (casal de Pedroso), foi adquirida pelos monges em abril de 1680 pelo valor de 728.340 rs²80. No século seguinte, em 1790, adquiriu grande relevo a plantação de numerosos espécimes frutícolas. O título desta propriedade, em 1859, passou para a alçada do comendador Francisco José Ferreira Carmo. Por morte, passou para a posse do filho João Batista Ferreira Carmo. Este território de Parada de Tibães, denominado casal de Pedroso foi repartido por duas quintas: a quinta de Pedroso (e capela de Nossa Senhora da Guia) e a quinta do Souto (ou quinta de Tibães). As duas em conjunto formavam o denominado vale de Pedroso, conforme mapa do Google.

<sup>279</sup> Nesse dia de inverno: «À luz do dia já se divisavam os campos que as chuvas de inverno tornavam alagadiços e pantanosos». Atendendo ao descampado, os caídos em combate: «já alastravam os campos de sangue, juntando-se à água dos poços e dos atoleiros, fazia-os parecer um lago vermelho».

<sup>280</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, L. 459.



Figura 73 Painel de azulejos da quinta de Tibães «Tibainhos», em S. Cosme do Vale.

# 2.8. Quinta do Souto

Sita no lugar do Souto, freguesia de Parada de Tibães reporta, historicamente, a períodos longínquos.

Inserida numa planície ou vale e num ambiente rural, os atuais proprietários envolveram-na, na íntegra, por pomares da maçã-da-porta-da-loja.

Segundo o Sistema de Informação para o Património Arquitetónico (SIPA), também era conhecida por quinta de Tibães. Consequentemente, a casa da quinta do Souto também era denominada casa da quinta de Tibães.

Para evitar confusões, conhecemos outra propriedade com a mesma designação «quinta de Tibães», em S. Cosme do Vale, concelho de Vila Nova de Famalição<sup>281</sup>.

O nome do lugar e da quinta (Souto) deve-se ao facto do mosteiro de Tibães ter promovido a plantação organizada de diferentes espécies arbóreas. A florestação nas várias quintas do couto de Tibães e no planalto de São Gens era constante, bastam dois exemplos: em 1699, plantaram-se 1511 árvores (485 sobreiros, 406 carvalhos, 50 oliveiras, 570 castanheiros)<sup>282</sup>; em 1801, foram plantadas 1800 árvores<sup>283</sup>.

No século XVIII, foi morada de Gonçalo Gomes da Costa e sua esposa Luísa Gomes. Seguidamente, a quinta (casa) do Souto entrou na família Ferreira Carmo através de Maria Cândida Ferreira Carmo (Xavier Nunes Duarte)<sup>284</sup> que viria a casar com Francisco José Ferreira Carmo (F. C. - Ferreira Carmo). Desde meados do século XIX, a quinta do Souto pertenceu à família Ferreira Carmo, com fortuna originária do Brasil e com relações familiares com o visconde de Ruães<sup>285</sup>, Bento Luís Ferreira Carmo. Não é nosso propósito investigar histórias familiares para descobrir antepassados brasonados

<sup>281</sup> Em tempos longínquos designava-se «quinta de Tibainhos», no entanto, os proprietários decidiram alterar a nomenclatura, em 1893, como indica o painel de azulejos atrás reproduzido. Neste contexto, também se procedeu à atribuição do nome «Avenida de Tibães» à EN319, que reporta para a importância do senhorio do mosteiro de Tibães (os monges beneditinos) naquelas paragens.

<sup>282</sup> Arquivo Distrital de Braga (ADB), Conv. e Most., Congregação de S. Bento, L. 112.

<sup>283</sup> ADB, Fundo Mon. Conv., Tibães, L. 409.A, 1801-1813.

<sup>284</sup> Nasceu em 11 de novembro de 1797, na quinta do Souto em Parada de Tibães. Filha de Francisco Xavier Duarte e de Maria Felícia Xavier Duarte (nascida Nunes de Matos). Faleceu em 1797.

<sup>285</sup> Bento Luís Ferreira do Carmo filho legítimo de Francisco Inácio Luís Ferreira da Costa e Luísa Teresa Maria Sequeira Gomes, nasceu em 10 de julho de 1798 na quinta de Ruães, freguesia de S. Paio de Merelim. Neto paterno de Bento Luís e Inês Luís e materno de Bernardo António José Ferreira e Caetano de Campos, todos naturais daquela freguesia. Foi batizado no dia 11 de julho do mesmo ano, na Igreja de S. Paio de Merelim e foram padrinhos o avô paterno e Maria Sousa, mulher de Bento Sousa da Silva Gomes. Durante o cerco do Porto, em 1832 e 33, prestou valiosos serviços à Causa Liberal, recebendo como compensação a «Comenda da Ordem de Nossa Senhora de Vila Viçosa». A «Carta de Lei», obtida em 20 de maio de 1843 permitiu-lhe a montagem da primeira fábrica de papel, em Ruães, onde detinha uma importante azenha para moagem de cereais, servida por oito rodas e um cais e barca para passagem para o outro lado do rio Cávado. Aparecem referências à existência de uma unidade fabril desde 1845. Na quinta de Ruães mandou construir uma capela, dedicada à veneração de S. Bento. Por decreto de 25 de setembro de 1872, el-rei D. Luís concedeu-lhe o título de Visconde de Ruães. Com 78 anos casa-se com Ana Carlina Jácome Sousa Pereira de Vasconcelos, da nobre Casa de Avelar em Braga. Faleceu em 15 de março de 1879.

ou nobres, nem credibilizar origens sociais duvidosas, mas, tão somente, registar a mera sucessão de proprietários deste imóvel.

Francisco José Ferreira Carmo nasceu no lugar da Estrada do Carmo em São Pedro de Merelim, em 3 de novembro de 1788, e faleceu na quinta do Souto, em Parada de Tibães, em 4 de fevereiro de 1869. Ocupou lugares proeminentes na sociedade, como proprietário, banqueiro, comerciante do estabelecimento «Casa Carmo Sobrinho e C.ª»<sup>286</sup>, a quem foi atribuído o título de Comendador da Ordem de Cristo.

Filho de José Luís Francisco (1766-1814), natural de S. Vítor, Braga, casado com Rosa Maria F. C. (1754-1815), proprietário da casa do Souto. Neto paterno de José Francisco e Custódia de Oliveira. Neto materno de Bernardo António José Ferreira (f. 1793) e Caetana Josefa Luís de Campos (1727-1765), nascida no lugar da Estrada do Carmo em São Paio de Merelim<sup>287</sup>.

Francisco José Ferreira Carmo (1788-1869) casou em 20 de novembro de 1817 com Maria Cândida Xavier Nunes Duarte, nasceu em 11 de novembro de 1797, na quinta do Souto, em São Paio de Parada. Era filha de Francisco Xavier Duarte, senhor da quinta (casa) do Souto e Maria Felícia Nunes de Matos, natural da freguesia da Sé, Porto. Aquando das lutas liberais emprestou dinheiro a D. Pedro IV para sustentar o cerco do Porto. Para que conste e, por curiosidade, Francisco José Ferreira Carmo foi um dos negociantes e capitalistas da praça do Porto, que concorreu com 400.000 rs (quatrocentos mil reis) para o empréstimo estabelecido pela portaria de 22 de abril de 1813; e, em 1831, pagava dois prazos ao mosteiro de Tibães. Os grandes serviços prestados à causa liberal abriu muitas portas a esta família<sup>288</sup>.

O testamento do comendador Francisco José Ferreira Carmo, datado de 15 de maio de 1859, permite-nos acesso aos bens temporais<sup>289</sup> que os seus filhos herdaram. Observemos, então, o poderio fundiário dos seus quatro herdeiros.

<sup>286 «</sup>Auto de Falência» da Firma Carmo, Sobrinho e Ca, em 15 de junho de 1853.

<sup>287</sup> Deste casamento nasceram vários filhos, entre eles: Rosa Maria F. C. mãe do comendador Francisco José Ferreira Carmo; Luísa Teresa Maria Ferreira casada com Francisco Inácio Luís (pais de Bento Luís Ferreira Carmo, Visconde de Ruães, comerciante da praça do Porto, banqueiro, fundador da fábrica de papel de Ruães).

<sup>288</sup> Gazeta de Lisboa, n.º 147, de 26-6-1813.

<sup>289</sup> Para além de dinheiro vivo, prazos, foros, bens livres, dízimos, censuários, esmolas aos pobres, 850 missas por várias almas a serem ditas no prazo de seis meses e verbas para os funcionários.

RELAÇÃO dos Negociantes, e Capitalistas da Praça do Porto, que concorrêrão com oitenta contos de reis para o Emprestimo estabelecido Por Portaria de 22 de Abril de 1813, para se verificar a Paz com a Regencia de Argel. Reis. (...) Francisco José Ribeiro da Rocha . . . . . . . . 500000 Francisco Antonio de Amorim. . . . . 1000000 Francisco José de Araujo Basto . . . . . . 10000000 500000 

Figura 74 Relação dos negociadores, portaria de 22 de abril de 1813.

- 1. O filho varão e mais velho, João Batista F. C., herdou a quinta do Souto (casas, cobertos, eira, espigueiro, celeiro, palheiro, alpendre, lavandeira de baixo e de cima), avaliada em seis contos de réis; a quinta de Pedroso, avaliada em quatro contos de réis, campos e leiras por cima do Barroco; a quinta do Armão, a leira da Agra Velha, a leira da Veiga, o campo da Guia, o campo de Linhares e casas na estrada do Carmo em S. Paio de Merelim e uma morada de casas sita na Bemposta.
- 2. A filha Maria Vitorina Cândida Duarte F. C. ficou com o campo de Senhor do Lírio, a quinta da Bouça Boa, o campo de Redondilho (bouças, leiras, moinhos e lagar de azeite), uma morada de casas em Moure, outra morada de casas na rua da Cónega, na cidade de Braga.
- 3. O padre Francisco José F. C. recebeu por morte do pai a quinta das Matas, em Semelhe, no valor de dez contos de réis, onde faleceu e uma morada de casas na calçada do Corpo da Guarda da cidade do Porto.
- 4. A filha Ana Cândida F. C. tornou-se herdeira da quinta do Anjo, da quinta da Bemposta, e da quinta da Quintela, avaliada em seis contos oitocentos e sessenta e sete mil trezentos e sessenta réis, sita na freguesia de S. Vítor, em Braga. A juntar a estes bens deve-se acrescentar outras propriedades em Entre-os-Rios, Vila Verde e Porto.



Figura 75 Portal da quinta do Souto. «FJFC 1898 Q. do Souto».

Constata-se, pelo testamento, que algumas destas propriedades, outrora do domínio monástico, foram adquiridas em arrematação na praça. Continuemos com a sucessão dos Ferreira Carmo.

- 1. João Batista Ferreira Carmo (1821-1871) dono do morgadio do casal do Paço, em São Paio de Parada, foi, também, senhor da quinta (casa) do Souto, na mesma freguesia. Casou em 7 de outubro de 1844 com Maria Felizarda do Sacramento Martins Sequeira (1818-1888), filha de António Xavier Martins Sequeira (1786-1853) da quinta do Coucieiro, em São Pedro de Merelim e de Ana Joaquina da Paixão Silva Correia (1793-1854). Teve 7 filhos.
- 1.1. Francisco José Ferreira Carmo nasceu em 7 de julho de 1845, na casa da Quinta, em S. Paio de Merelim e faleceu em 22 de janeiro de 1904, na quinta do Souto, em Parada de Tibães. Em 1870, ainda solteiro, mas residente em Parada de Tibães, solicita passaporte com destino ao Pará<sup>290</sup>. Casou, em 19 de agosto de 1874, com Doroteia Augusta Lopes de Carvalho (n. 5 de setembro de 1855 f. 1946)<sup>291</sup>, na quinta do Souto, descendente de uma família espanhola, Bermudes de Castro, de Santiago de Compostela. Proprietário da casa do Souto (o portão de entrada da quinta do Souto,

<sup>290</sup> ADB, código de referência PT/UM – ADB/AC/GCBRG/H-D/026/0001/001346.

<sup>291</sup> O Commercio de Barcelos de 3 de setembro de 1905 assinala a data do seu aniversário.

## Apulia, 30 de julho

Continuam a affluir muitos banhistas a esta encantadora praia.

Nos ultimos dias chegaram aqui os srs. drs. Martins Lima e familia, de Barcellos; Vellozo e sobrinhos, das Necessidades; José Lopes de Carvalho e D. Mathilde da Cunha e familias, de Braga; Henrique de Sousa Calheiros e Francisco José Ferreira Carmo, de Parada de Tibães.

Amanhã esperam-se algumas familias de Braga, Amares e Barcellos.

—Voltou-se hontem o carro que faz a carreira entre esta praia e Barcellos. Ficaram feridos, sem gravidade, alguns passageiros e o cocheiro José Lolé. N'este carro vinha para aqui o sr. dr. Martins Lima, abalisado clínico, que nada soffreu.

Figura 76 O Povo Espozendense, 1-8-1897.

Retirou da Apulia para a sua casa de Parada de Tibães (Braga) a exm. sr. D. Dorotheia Augusta Lopes F. Carmo e exm. Familia.

Figura 78 O Commercio de Barcellos, 30-9-1894.

# Apulia, 11 de Setembro

Esteve bastante concorrida a romaria da Senhora da Graça, chamada a romaria grande.

—Já retiraram: para Braga os srs. Azevedo Magalhães e familia, e Jayme Ferreira; para Barcellos os srs. Thomaz d'Aravjo e dr. Martins Lima; para Reguengos o dr. Rebello e familia; para Parada de Tibães o sr. Francisco Ferreira Carmo e familia e D. Angelina Ferreira Carmo e Calheiros.

Figura 77 O Povo Espozendense, 12-9-1897.

em ferro forjado, ainda hoje, conserva as iniciais do seu proprietário «FJFC – 1898 – do Souto»). Deixou testamento datado de 30 de agosto de 1901.

#### Francisco José Ferreira Carmo teve 15 filhos:

- Maria Angelina F. C. (1875-1898) casada com Henrique Celestino de Sousa Calheiros (1853-1899), nascido em Monção. O pai possuía casa na Apúlia, onde, no verão, passavam grandes temporadas e onde se juntavam várias famílias do Conde de Villas-Boas, do Visconde da Fervença e outras.
- Teve dois filhos: Maria da Conceição e Maria Angelina.
- Maria Augusta F. C. (1876-1961) casada com José Ferreira da Cunha (1877-1920). Teve 4 filhos: Fernando, Luís Gonzaga, José Augusto e Ângelo da Conceição.
- Menina que nasceu e faleceu em 20 de janeiro de 1878. Sem geração.
- Maria Adolfina Lopes F. C. (1879-1879) natural de Santa Maria de Mos, concelho de Vila Verde, casada com Mário Rodrigues Martins Sequeira (1886-1973). Teve uma filha Maria Conceição Ferreira Carmo Sequeira (1909-1961).
- Maria Deolinda F. C. (1880-1915). Sem geração.
- Maria Júlia F. C. (1881-1963) nasceu em Parada de Tibães, faleceu em Santa Maria Maior, Viana do Castelo. Casou, em 9 de janeiro de 1909, com Júlio da Conceição Cruz (1887-1965). Teve 6 filhos: Samuel (n. 1909), Maria Matilde (1917-2004), Maria Regina, Maria Alberta, Maria Júlia, João da Cruz.
- Maria Aurora F. C. (1883-1946) casada com Francisco José Loureiro (n. 1874). Teve uma filha de nome Doroteia Aurora (n. 1909). Viveu sempre na quinta do Souto onde faleceu solteira.
- Francisco Duarte F. C. (1888-1968) casado com Alda Ferreira Carmo da Rocha (1891-1959). Nasceu na casa do Souto. Faleceu na rua da Restauração, em Braga. Fez a campanha da Flandres em 1917 como médico miliciano<sup>292</sup> no 1.º corpo expedicionário português. Também foi nomeado

<sup>292</sup> Consultar Anuário da Faculdade de Medicina do Porto, VIII, 1915, ps. 89, 113, 124.

presidente da Câmara Municipal de Esposende<sup>293</sup>. Teve 5 filhos: Maria Manuela, Maria Lígia, Maria Isabel, Maria Filipa, Francisco José. Juntamos a cédula militar do tenente médico militar Francisco Duarte Ferreira Carmo que embarcou em 17 de novembro de 1917, com o 1.º corpo expedicionário português, foi julgado incapaz do serviço militar tendo regressado e desembarcado no dia 30 de abril de 1918, bem como um edital da Câmara Municipal de Esposende, datado de 24-03-1945.

- Duarte Cândido F. C. (1889-1975). Faleceu solteiro na quinta do Souto e não deixou geração<sup>294</sup>.
- Maria Celestina F. C. (1891-1988)<sup>295</sup> casada com o Dr. José Duarte Pinheiro (1887-1938) da quinta de Casalmelhe, Salvador do Campo, Barcelos. Teve 4 filhos: Madalena, Cândida, José, Berta.
- Maria Matilde F. C. (1894-1956) casada com Artur Domingos Loureiro.
   Teve 3 filhos: Francisco, Artur, Maria Cármen.
- Maria Irene F. C. (1896-1990). Veio a falecer solteira na Casa do Souto.
- António F. C. (1898-1982) faleceu em São Gonçalo, Rio de Janeiro. Casou em 15 de novembro de 1914 com Maria da Conceição Gomes Correia (1904-1970). Teve 4 filhos: Doroteia Gomes (1925-1998), José Francisco, Teresa Gomes, Maria do Sameiro.
- Bento F. C. (1901-1980)<sup>296</sup> casado com Maria do Carmo Miranda da Silva (1901-1989), nascida na casa de Longos, em Quiraz, Barcelos. Ambos faleceram em Mire de Tibães, na travessa da Boavista. Eram proprietários

<sup>293</sup> No dia 19 de fevereiro de 2016, teve lugar a cerimónia de inauguração do mural evocativo dos presidentes da câmara municipal de Esposende desde 1910, instalado no átrio dos Paços do Concelho. Neste mural figuram os nomes dos autarcas:

João Caetano da Fonseca Lima (1910), Valentim Ribeiro da Fonseca (1911), Firmino Clementino Loureiro (1911-1917), Alexandre Henrique Torres (1918; 1919-1922 e 1925-1926), Padre Manuel Martins Giesteira (1918-1919), João Gonçalves Pereira de Barros (1923-1924); Valentim Ribeiro da Fonseca [Júnior] (1926-1927), Lauro de Barros Lima (1927-1933), padre Manuel Martins de Sá Pereira (1933-1944 e 1947-1954), Francisco Duarte Ferreira Carmo (1944-1946), Manuel de Faria e Silva (1946), João Gonçalves Ferreira da Silva (1946-1947), António José da Costa Leme (1954-1967), Carlos de Oliveira Martins (1967-1974), António Fernandes Torres (1975), José Francisco Brás Marques (1976), Alexandre Domingos Losa Faria (1977-1986), Laurentina Veloso Fernandes Torres Losa Faria (1986-1989), Alberto Queiroga Figueiredo (1990-1999), Fernando João Couto e Cepa (1999-2013) e António Benjamim da Costa Pereira (2013-).

<sup>294</sup> Diz-se que esteve escondido durante dois dias num alçapão existente na ampla chaminé da quinta do Souto, na revolução de 28 de maio de 1926.

<sup>295</sup> Notícia relatada in Acção Social, de Barcelos, de 27 de setembro de 1923.

<sup>296</sup> Ver duas notícias: com o título «Quiraz» in *Acção Social*, Barcelos, 3-1-1925 e notícia de «Casamento» in *Acção Social*, Barcelos, 25-7-1924.

### 24 de Setembro.

Chegaram da Apúlia a snr. D. Maria Celestina Ferreira Carmo, Ex. Maria esposa do snr. dr. José Duarte Pinheiro, filhinhas, e as snr. Scândida Duarte Pinheiro, e Deolinda Gonçalves Neiva e Maria Chaves Durães.

Figura 79 Acção Social, 27-9-1923.

## Quiraz

Em casa do sr. Paulo da Silva, encontram-se a passar as festas do Natal seu filho e nosso presado amigo sr. Manuel Miranda da Silva, ex. ma esposa, sogra e filhinhos; e seu genro—sr. Bento Ferreira Carmo e ex esposa.

Figura 80 Acção Social, 3-1-1925.

### Casamento

No dia vinte e seis e na igreja de Quiraz, realisou-se o casamento da sr. D. Maria do Carmo Miranda da Silva. fillia do nosso respeitavel amigo snr. Paulo J. da Silva e de D. Maria da Assumpção Miranda-com o snr. Bento Ferreira Carmo, filho do sur. Luis Ferreira Carmo e da snr. D. Doroteia Ferreira Entre a numerosa assistência, encontravam-se os surs. Manuel Maria Miranda da Silva, ex.ma esposa e filhinha, D. Maria Candida, D. Beatriz e D. Amélia Miranda da Silva, Dr. Joaquim Pais, ex.ma esposa e gentis fillinhas, D. Dorotcia Ferreira Carmo, D. Conceição Ferreira Carmo e filhinhas, Dr. José Matos Graça, Duarte, António e Fernando Ferreira Carmo, Artur Loureiro, Gui-Iherme Pinheiro, Joaquim e João Miranda da Silva, Felix da Cunha Soto Maior, Mario Sequeira, professor Ribeiro, abade Felix Ribeiro, arcipreste-Rios Novais, etc.

**Figura 81** *Acção Social*, 25-7-1924.

- do campo da Quintela, posteriormente adquirido por José Fernandes da Silva. Teve 3 filhos: Maria Augusta (filhos José Luís e Miguel), Maria Helena (Jorge e Miguel), Jorge Duarte.
- Maria Carmem F. C. (1903-1905) nasceu e faleceu na Casa do Souto.
- 1.2. Maria (f. 1849) não deixou geração.
- 1.3. Maria Cândida Batista F. C. (1851-1895) casada com José Joaquim Loureiro (n. 1851), natural de Panoias. Teve 6 filhos: Francisco José, Maria Cândida, Augusto César, José, Artur, Beatriz.
- 1.4. Ana Cândida F. C. (n. 1849) casada com Narciso Teixeira Pereira de Cabeceiras de Basto. Emigrou para Belém do Pará, Brasil.
- 1.5. João Batista F. C. (n. 1853) casado com Perpétua Gomes Duarte. Teve cinco filhos: António Gomes, David, Maria Elisa, Maria do Carmo, Maria Cândida (casada com Augusto Loureiro).
- 1.6. Rosa F. C. (1854-1868). Faleceu com 15 anos na quinta do Souto. Não deixou geração.
- 1.7. Maria Felizarda do Rosário F. C. (1859-1949) casada com José António da Rocha, natural de N.ª Sr.ª da Vitória, Porto. Teve 5 filhos: Maria da Conceição (casou com 24 anos, em 21-11-1908, com João Casimiro Gomes Guimarães, 1860-1919), Alda, Elisa, José, Alzira.
- 2. Maria Vitorina Cândida Duarte F. C. (1822-1878) nasceu na rua dos Canos, freguesia da Sé, Porto. Casou com Duarte Leite da Cunha e Vasconcelos, senhor da casa da Mainha, em Panoias. Então o seu pai possuía um estabelecimento comercial no Porto<sup>297</sup>.
- 3. Padre Francisco José F. C. (6-7-1823-1877) nasceu na quinta do Souto, Parada de Tibães. O assento de batismo, existente no arquivo paroquial de Parada de Tibães, refere que o menino nasceu na quinta do Souto, mas os pais estão domiciliados na rua dos Canos da cidade do Porto.
- 4. Ana Cândida F. C. (f. 1864) nasceu na rua dos Canos, na freguesia da Sé, Porto e faleceu na casa de Pousada, em Roriz. Casou com Manuel José de Miranda (n. 1824) da casa de Pousada, Roriz, Barcelos.

<sup>297</sup> Ver notícia in Paquete Estrangeiro Extraordinario, 4 de julho de 1820.

#### NOTICIAS QUE LEVA O PAQUETE.

Publicou-se nesta cidade o Plano de huma Loteria, ou seja Rifa, como seu dono muito impropriamente lhe chama, porque rifa nao se diz senao quando a cousa que se joga he indivisivel. Seja porém Loteria ou seja Rifa, ou seja o que for, compõe-se de 12:000 Bilhetes, que se vendem na Calçada do Corpo-da-Guarda N.º 83; na loja do Sr. Francisco José Ferreira Carmo, aos Canos; e na do Sr. José de Carvalho Miranda, na rua das Flores; e custa a 400 reis cada bilhete.

Figura 82 O Paquete Estrangeiro, 4-7-1826.

A família Ferreira Carmo tinha pergaminhos e um historial rico. Por onde passavam deixavam marcas que eram reproduzidas nos jornais de então: como visitas a individualidades<sup>298</sup>; como o regresso de férias de Doroteia Augusta Lopes Ferreira Carmo e família, da Apúlia<sup>299</sup>, onde possuíam casa de veraneio, para a residência e propriedade de Parada de Tibães, diga-se quinta do Souto; desde encontros sociais<sup>300</sup> e lembretes de aniversários, como aconteceu com Maria Augusta Ferreira Carmo<sup>301</sup>, que fazia anos a 21 de junho.

Mereceu a nossa atenção, um episódio<sup>302</sup> descrito pelo periodista do jornal de Barcelos, que dizia que tinha recebido um convite do amigo Francisco José Ferreira Carmo, de Parada de Tibães, onde constava que tinha chegado às Caldas do Eirôgo<sup>303</sup> com a família e que não se esquecesse da erva para os cavalos. Também sugeria que convidasse outros parceiros para o «Voltarete». Tentou logo encontrar os parceiros para o jogo, mas só vislumbrava quatro, o abade de S. Martinho de Alvito, o abade de Arcozelo, e a senhora

<sup>298</sup> Acção Social, de 29-5-1924.

<sup>299</sup> O Commercio de Barcellos, de 30 de setembro de 1894.

<sup>300</sup> O Commercio de Barcellos, de 19 de junho de 1898.

<sup>301</sup> O Commercio de Barcellos, 19-6-1898.

<sup>302</sup> Publicidade inserta no jornal Commercio do Minho, 9 de julho de 1908.

<sup>303</sup> Ver notícias e publicidade às Caldas de Santa Maria de Galegos, quinta de Eirôgo nos jornais de então: *O Commercio de Barcelos*, 03-09-1899; *Commercio do Minho*, 09-07-1908; a fotografia do Hotel em Caldas de Eirôgo, in *Barcellos-Revista*, n.º 13, 1909. Ver *Carta das estancias thermo-minerais*, des. Tavares Pereira, BN, 1908.

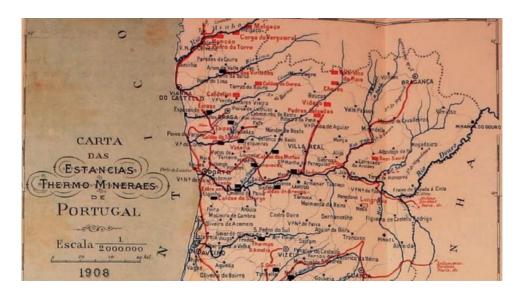


Figura 83 Mapa das estâncias termais, BN, 1908.

Maria Antónia Alcoforado. Francisco José Ferreira Carmo fez-se acompanhar da irmã Ana Cândida Ferreira Carmo e das filhas Maria Augusta e Maria Júlia. Caiu das nuvens depois de saber que estavam detestavelmente acomodados no «Mosqueiro». Depois de jogarem três «roques», salientou-se como boa jogadora a Ana Cândida. No final acompanhei-os até ao «Mosqueiro» onde encontrou a Margarida Peixoto e suas amigas, Virgínia e Emília Pereira, que acompanhavam as suas primas de Parada de Tibães, que se encontravam, iqualmente, em «banhos» 304.

Parada de Tibães era uma das freguesias que pertencia ao couto (concelho) de Tibães. Como já explicitamos, o mosteiro de Tibães era o senhor donatário do couto, do seu património e de um imenso poderio fundiário. Para exemplificação explanamos, novamente, as propriedades que o mosteiro possuía na freguesia de Parada de Tibães: casal da Lâmpada, casal da Giesteira ou Vale de Flores, casal da Agra de Parada, casal de Armão, casal de

<sup>304</sup> Situava-se no lugar do Mosqueiro. Aqui nascem as bem conhecidas águas sulfurosas, em tudo iguais às do Eirôgo. Foram muito frequentadas estas caldas no século XIX e, ainda, nos princípios do século seguinte. Refere a tradição ter sido o cirurgião Manuel Lopes de Albuquerque o primeiro a dar um uso terapêutico a estas águas, entre 1820 e 1823. Logo depois construíram-se os balneários de Mosqueiros, de Galegos e na quinta do Eirôgo. O responsável pela inspeção das águas, Acciaiuoli, no relatório de 1939, faz o seguinte comentário: «Nenhumas obras se fizeram continuando o balneário e o hotel em condições muito modestas».

Parada, casal do Rei, casal da Bemposta, casal de Pedroso, censo da devesa abaixo de S. Sebastião, censo da bouça de S. Sebastião, censo da Bouça Boa, casal de Linhares, censo do casal do Outeiro, bouça dos Barreiros acima do Carvalho do Lobo, campo da Cachada de Sob São Paio, bouça da Giesteira, tomadia junto aos cortelhos dos chousos, devesa do Picoto junto a Fonte Cova e quinta do Anjo.

A casa da quinta do Souto foi construída em finais do século XVIII, embora tenha sofrido grande remodelação na centúria seguinte. É de traça oitocentista, barroca, de planta retangular, com dois pisos. O acesso processa-se por uma escadaria de pedra de lanço reto. Da mesma integrava uma capela no seu interior, com retábulo neoclássico, além de uma cozinha com larga chaminé, adega, lojas, edifícios de apoio à atividade agrícola como um sequeiro, eira e o típico espigueiro, ex-libris do Minho, estrutura em granito com ripas em madeira, alternadas com colunas em granito, e com frestas para permitir a ventilação cruzada e com determinada orientação para impedir que a chuva e o vento penetrassem pelas ditas aberturas. Estes monumentais espigueiros, imagem de marca da paisagem e do património imaterial, exerciam uma função de secar e armazenar o milho. Encontram-se em vias de extinção, sendo substituídos por estruturas menos condizentes com a tradição.

A história, por vezes, prega algumas partidas. Os que antes eram caseiros das herdades dos beneditinos, agora são proprietários desses terrenos. É o caso da quinta do Souto cujo título de propriedade pertence à família Casais.









Figura 84 Portal, Frente da Casa, Traseira da Casa, Chaminé da Casa da quinta do Souto.



Figura 85 Varandão da quinta do Souto.



Figura 86 Casa - Castelo da quinta das Matas.

# 2.9.Quinta dos Padres do Pópulo

Também denominada quinta dos Agostinhos, das Matas e de Semelhe.

Possui sobreiros novos, demarcada por marcos, por onde passa a estrada que vem da igreja de Semelhe para a Pousa, de modo que pertence, apenas, aos frades do Pópulo a rua que vai da estrada até à porta da quinta, «com um rego de carvalhos de uma banda e outra da outra banda»<sup>305</sup>.

<sup>305</sup> Consultar o livro Tibães, Marcos e Domínios, pp. 56, 124 e 125.

Uma vez que, pelo interior da quinta, passava a linha demarcadora do couto de Tibães, foi celebrado, em 1608, um contrato entre os monges bentos de Tibães e os padres do Pópulo onde estes se comprometiam a abrir as portas para assegurar a integridade territorial do couto. Este problema já havia sido abordado no Capítulo Geral de 3 de maio de 1606, conforme documento a seguir<sup>306</sup>.



Figura 87 Manuscrito de acordo entre os padres do Pópulo e o mosteiro de Tibães, 1606.

Em 1613, continuaram os problemas com os padres do Pópulo de Braga, pois estes cortaram árvores na sua devesa, motivo que levou o mosteiro de Tibães a entrar nos limites dos domínios dos padres do Pópulo. Este conflito provocou demandas, uma vez que a devesa se encontrava dentro da demarcação do couto. Tudo se resolveu, autorizando os frades de Tibães, a renovar o acordo celebrado anteriormente, a entrarem na quinta das Matas para inspecionarem os marcos do couto que demarcavam o senhorio de Tibães.

Semelhe foi vigairaria dos eremitas de Santo Agostinho do Convento do Pópulo, que construíram na propriedade um edifício conhecido como castelo da quinta das Matas, em Semelhe, no século XVIII. Dada a sua importância, está presente no brasão da freguesia.

Em 1860 era propriedade do padre Francisco José Ferreira Carmo (1823-1877) tendo herdado por morte de seu pai o comendador Francisco José. O padre Francisco era bacharel em direito pela Universidade de Coimbra, onde se matriculou em 1841.

<sup>306</sup> Padres do Pópulo, 12.º CG, Tibães, 3-5-1606, cx. 14, Liv. 15, fl. 271.

Posteriormente, esta propriedade, a quinta das Matas, foi adquirida pelo pai de João José Ferreira Rego<sup>307</sup>, que a murou, conforme padieira do portão de entrada datada de 1919.

Nesta quinta viveu Francisca Peixoto Ferreira de Sousa (Francisca Peixoto Giordani), a famosa e lendária D. Chica<sup>308</sup>. O seu pai Francisco Peixoto Ferreira de Sousa nasceu na freguesia de Palmeira, concelho de Braga, emigrou e foi sócio de uma das companhias importadoras de ferragens mais afamadas de S. Paulo «Armazéns da Companhia Peixoto & Estella», acionista da «Companhia Paulista de Seguros Marítimos e Terrestres».

D. Chica mudou-se para Portugal, casando-se com o primo João José Ferreira do Rego, em 1914. De imediato, D. Chica começou a dar nas vistas no ambiente rural português da época, pela ostentação, riqueza e luxúria. No ano seguinte, mandou iniciar as obras de um palácio de sonhos, mais tarde denominado Castelo da D. Chica, em Palmeira, ao estilo arquitetónico do neo-romantismo tardio, conforme notícia do jornal *A Opinião* de 10 de dezembro de 1915. Neste simbólico edifício apalaçado esperava realizar faustosas festas, tendo convidado para o projetar o arquiteto Ernesto Korrodi<sup>309</sup>, de origem suíça que, nos finais do século XIX, passou a viver em Portugal. Braga foi a primeira cidade onde deu aulas de desenho, assinando na mesma altura, entre outras, a casa do Castelo e a Gruta, no Bom Jesus, e o palacete de Domingos Afonso, no centro da cidade. Dentro da mesma corrente romântica, Korrodi projetou, ainda, alterações ao castelo da quinta das Matas.

<sup>307</sup> Promoveu a recuperação da Casa das Matas, em Semelhe, residência de seu pai, transformando uma velha construção rural numa casa nobre minhota, com projeto de reconstrução e ampliação de Korrodi. João José Ferreira Rego (n. 1893) era filho de Manuel Joaquim Peixoto do Rego, um rico proprietário, conceituado médico e influente político monárquico em Braga. João Rego tinha já sangue brasileiro do lado materno, Maria da Conceição Ferreira Rego, proprietária, filha de emigrantes portugueses no Rio de Janeiro.

<sup>308</sup> Nasceu em 20 de agosto de 1895, em S. Paulo, Brasil. Faleceu no n.º 13, da rua Nascimento, cidade de Santos, no dia 7 de agosto de 1958. Era a primeira de três filhas de um emigrante português. Ver notícia in Folha da Manhā, 12 de agosto de 1958, onde se lê: «A família de D. Francisca Peixoto Giordani agradece sensibilizada as demonstrações de pesar recebidas pelo seu falecimento e convida parentes e amigos para a missa de 7º dia, que será realizada no dia 14 do corrente, às 8.30 hs, na igreja de Santa Teresinha, na rua Maranhão».

<sup>309</sup> Grande vulto da arquitetura (1870-1944). O projeto do «castelo da D. Chica» é apresentado pomposamente no número 152 da revista Illustração Catholica. António Gomes do Vale Peixoto, empresário fundador da «Fábrica Pachancho», era, então, o chefe de equipa e o mecânico responsável. Julga-se que D. Chica estará, indiretamente, associada aos motores «Pachancho». Ela acreditou no seu talento para a mecânica, concedendo-lhe um crédito de 10 contos para a montagem de uma oficina na rua de Santo André, em Braga. A «vox populi» não lançou diversos boatos sobre casos amorosos. O casal torna-se incompatível e acaba por se separar. Vai viver para o Porto onde casa pela segunda vez com o negociante Henrique Ventura Teixeira e do qual tem um filho. Esta relação acaba por ser tumultuosa, levando mesmo a que Francisca se exilasse em Paris. Depois da separação deste em 1927, estabelece-se com o filho definitivamente em Santos, no Brasil, e casa pela terceira vez com o capitalista ítalo-brasileiro Atílio Giordani.

O Castelo da D. Chica evidencia uma diversidade de estilos, num exercício revivalista do romantismo, à medida do novo-riquismo dos proprietários. Foi classificado como Imóvel de Interesse Público por despacho de 20 de fevereiro de 1985.

Depois de várias relações e desavenças regressou ao Brasil. Segundo a tradição local, antes de partir lançou uma maldição ao palácio: «Anda Castelo que nunca vais ser acabado ou habitado».



Figura 88 Nicho e fonte da quinta de Mire.

#### 2.10. Quinta de Mire e Casa da Renda

A quinta de Mire, também conhecida por Assento de Mire e quinta do Cruzeiro, confrontava a norte com outros campos, nomeadamente, da Arrifana, da Tojeira, do Carvalhinho e do Boqueirão. A quinta terminava na embocadura do rio Cávado com o rio Torto. A este local e à foz do rio Torto, os populares denominam de «Fontinha da Igreja».

Foi assento da igreja de S.ta Maria de Mire «houvera quarenta anos»<sup>310</sup> e adquirida no recôndito ano, de 1614, por 151.000 rs<sup>311</sup>.

Um documento<sup>312</sup> do tempo do dom abade frei António dos Reis, datado do período 1614-1616, além de referir a anexação das duas igrejas, confirma, também, o esforço de promoção da agricultura que ocorria nas ditas paróquias: «Comprou-se o assento da Quinta de Mire por cento e cincoenta e hum mil rs... guiou-se a agoa do rio Torto para as terras da freguesia de Mire à de Tibães... neste triénio se uniu a igreja de Mire à do Mosteiro... cercou-se de muros a Quinta de Mire».

Logo a seguir, entre 1662-64, o Estado do Mosteiro de Tibães relata que: «puseram-se seis centas vides com carvalhos assi na quinta de myre como na cerca»<sup>313</sup>.

Na sequência da elevação e encanamento do rio Torto para promoção do regadio, instalação de moendas e favorecimento da agricultura, frei António dos Reis além de mandar erguer os muros da cerca do mosteiro, condutas e canalizações para levar água a diferentes pontos do mosteiro, mandou, também, construir uma levada, canal de regadio tradicional, uma avenida para irrigar as terras da quinta de Mire que começa na porta de Francisco Dias<sup>314</sup>: «trouxe e pos no ferrado e na agua da fonte dos Anjos (...)» e trazendo águas de dentro e fora da cerca «com grande custo, para unir lameiras e rega de campos»<sup>315</sup>.

No fim do século XVII, e inícios do seguinte, foi melhorada a quinta de Mire sobre a ribeira do Cávado, essencialmente para lazer dos monges, de onde partiam para banhos no Cávado. No triénio iniciado em 1778, colocaram-se nesta quinta quatro cubas levando cada uma para cima de seis pipas de vinho<sup>316</sup>. Algumas dezenas de anos após, em 1804, a quinta sofreu várias remodelações.

Famosa e de «estimação», no bom e no mau sentido. No primeiro, como modelo de exploração agrícola e de lazer. No segundo como estância de

<sup>310</sup> Extinta em 1614. ADB, CSB, Tibães, Auto dos Tombos, 6, fl. 35 a 38.

<sup>311</sup> ADB. Tibães. Relatório 1614.

<sup>312</sup> ADB-UM, Conv. e Most., Congregação de São Bento, L. n.º 38, Apêndice I, documentos vários, séc. XVI-XIX, fl. 120, 121. ADB, *Tibães*, Relatório 1614, fl. 57/58.

<sup>313</sup> ADB - Estados do Mosteiro de Tibães, (1662-64).

<sup>314</sup> Estado Geral, 1646.

<sup>315</sup> ADB., Fundo Monástico Conventual, Conv. e Most., Tibães, Livros do Depósito, 584. ADB.

<sup>316</sup> CSB, Tibães, Liv. Recibo, 228.

devassidão, de depravação de costumes praticada em determinados períodos, conforme testemunhos lavrados nos livros de *Visitas e Devassas*.

Esta quinta era composta de vários passais, denominados do Paúlo, da Barbuda, do Padrão e do Vigário. A quinta esteve sob administração direta da abadia, que para além de um feitor, guardador ou servidor, possuía os célebres «*moços da quinta de Mire*», que se encontravam debaixo das ordens do padre mordomo<sup>317</sup>.

Dizem os livros de gastos que a quinta estava «bem cercada e bem feitorizada e era de muito rendimento e muito acomodada para recreio do convento»<sup>318</sup>. Na sequência desta descrição, outro fragmento manuscrito informa: «Na quinta de Mire mudou-se a direção da agoa que vem de Seixido para a fonte desta quinta encanando-se com mais segurança para se não distrair, e se fizerão na Caza os reparos necessários»<sup>319</sup>.

Respeitando o teor do *Livro das Alfayas*<sup>320</sup>, a quinta de Mire está toda: «*cercada de muro e estradas*, tem a sua entrada ao sul com seu pórtico de pedra e assentos da mesma e pelo lado oriental uma fonte que se divide em dois registos de água, um para dentro com sua taça e bocal de bronze e outro para a estrada com seu nicho e cano de ferro. Esta água tem a sua nascente no Seixido do qual vem por baixo da terra em aquedutos de barro. Dentro da porta está um terreno que corre do norte com sua latada pelo meio em figura de meia laranja e em linha reta sustentada em estacas de pedra. Do terreno sobem duas escadas com seu pátio para as casas que constam de uma sala forrada com três janelas rasgadas, duas ao norte que dominam toda a quinta, e a outra para o nascente. Tem mais duas janelas para o pátio com a porta no meio e para o poente uma casa com sua janela e para a parte oriental do terreiro a cozinha com sua chaminé levantada e aà porta uma mesa com seus assentos de pedra e pela parte do poente duas casas fazendo costas ao terreiro e a serventia ao mar e porta que dá para a estrada».

Depois da espoliação dos bens dos monges de Tibães, a quinta passou por vários proprietários, como se retrata pelo anúncio do jornal<sup>321</sup>.

<sup>317</sup> ADB, CSB, Tibães, Liv. 443, fl. 8, 30v.

<sup>318</sup> ADB, CSB, Liv. 314, atas capitulares, cap. 1635, fl. 2v.

<sup>319</sup> AMS, Estado do Mosteiro de Tibães, feito no capítulo geral de 5 de julho de 1825, Cx. 16. L. 20, 1828, fl. 8.

<sup>320</sup> AMS, Livro das Alfayas, Caixa 17, livro 23.

<sup>321</sup> O Commercio do Minho, de 28-7-1874.

#### Venda de quinta

Vende-se a quinta denominada do Assento no logar assim chamado, freguezia de Mire de Tibães, comarca de Braga, com suas pertenças, livre e alludial, circuitada sobre si por muro, muito boa terra de lavradio, vinhedo e com agoa de lima e rega e de bica, casas de vivenda e de caseiros, eira e lagar de pedra. Quem a pertender, pode dirigir-se á sua proprietaria casa n.º 33, campo de D. Luiz I em Braga. (1094)

Figura 89 Anúncio, O Commercio do Minho, 28-7-1894.



Figura 90 Portão da Casa da Renda.



Figura 91 Fachada da Casa da Comenda.

A Casa da Renda ou da Comenda situa-se nas imediações da quinta de Mire, no lugar do Assento. Foi edificada com a finalidade de recolha e armazenamento dos dízimos e rendas. A cobrança destes tributos e receitas podia assumir modalidades distintas: entrega direta nos celeiros e adegas do mosteiro (senhorio), nos próprios locais de produção e na casa da Renda ou da Comenda, propriedade do senhorio. Como recurso também funcionava como uma dizimaria.

Entre os vários proprietários da quinta de Mire citamos António Pinto de Moura.

Os populares também designavam a quinta da Renda por casa do Capitão e daí se chamar a quem lá viveu por esse nome, como o sr. Domingos do Capitão. Mas qual a origem dessa nomenclatura? Não porque lá viveu o capitão que haveria de comandar os soldados do couto de Tibães, no exercício da milícia, mas, a nosso ver, porque o último proprietário da casa da Renda se chamava capitão Beltrão (Eduardo Xisto de Campos Beltrão, Armador de uma Companhia de Pesca) e Maria da Consolação Rodrigues Beltrão. Este cavalheiro, residente no Porto, usava a casa da Renda como residência de veraneio.

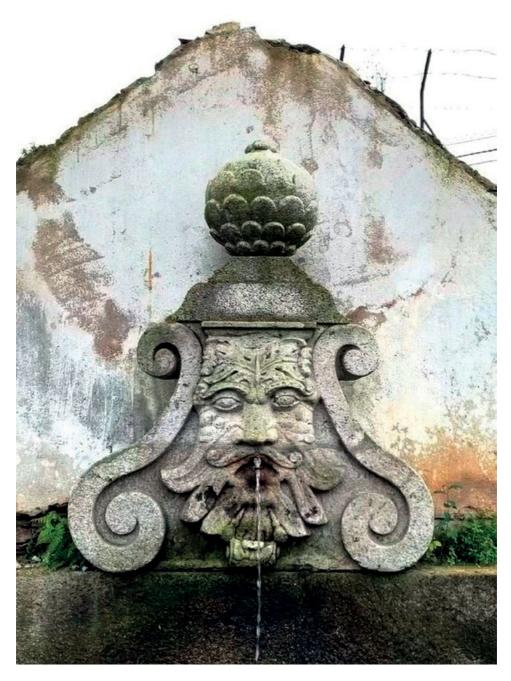


Figura 92 Fontenário da quinta da Veiga de Dentro.

#### 2.11. Quinta da Veiga de Dentro

Designada, igualmente, de quinta Pinto da Fonseca e, ultimamente, quinta do Parque. A quinta da Veiga de Dentro fica na cercania e anexa pelo nascente à quinta de Mire. Confronta a poente com o Bairro, o Nogueiredo e a sul com o Vinhal.

O nome desta quinta não aparece no *Mostrador de Propriedades* do mosteiro de Tibães. Os terrenos desta quinta, antes da sua fragmentação, faziam fronteira com a quinta do Rio, o Quintalejo e a quinta de Mire. Envolve toda a zona do atual parque industrial, tendo como fronteira a poente a atual rua dos Frades.

A abertura do arruamento e do caminho de acesso ao rio, deu lugar ao desmembramento, nascendo duas quintas: da Veiga de Dentro e da Veiga de Fora. A edificação de mansardas e mansões existentes nas duas quintas, obras do século XIX, facilitou o emparcelamento e a divisão do território.

Nela se edificou uma nobre mansão senhorial, para a família do banqueiro portuense Joaquim Pinto da Fonseca.

Funcionou, igualmente, como casa de Hóspedes. Era proprietário, nesta época, António Pinto de Moura, natural do Porto, simultaneamente titular da quinta de Mire. Do requintado casario constava uma capela no primeiro andar, amplas garagens para autos e traquitanas. Além dos requintados aposentos não faltavam as cavalariças, celeiros, pomares e jardins.

Foram célebres as festas dadas na quinta onde nunca faltavam, para além dos opíparos banquetes, a iluminação do parque, a música e o fogo-de-artifício.

O parque, soberbo e sumptuoso, era dominado por um lago artificial, com caprichosas curvaturas, pontes de madeira, fontenários, um caramanchão, uma gruta e árvores exóticas. Depois de atravessar vários proprietários tudo se encontra em ruína. Desapareceram o lago, as pontes, as árvores. Conservam-se, em elevado estado de degradação, uma fonte, um caramanchão e uma gruta. No muro exterior desta quinta dois imóveis embutidos, na encruzilhada fazem parte desta quinta e desta freguesia, as alminhas e o fontenário da Veiga (bica pública construída em 15 de novembro de 1900).



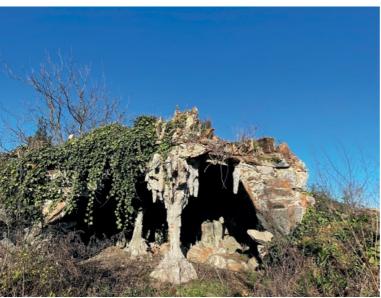




Figura 93 Casa, gruta e caramanchão da quinta da Veiga de Dentro.



Figura 94 Casa da quinta da Veiga de Fora.

## 2.12. Quinta da Veiga De Fora

Cognominada de quinta Gomes Braga e, mais recentemente, a partir de 1941, quinta de São José.

Situa-se na freguesia de Padim da Graça, do couto de Tibães, de frente para a quinta da Veiga de Dentro.

Os primeiros titulares conhecidos foram José Dias Gomes Braga, nascido a 29 de abril de 1843 em Padim da Graça, falecido a 13 de agosto de 1905 no Porto. Filho de Domingos José Dias e de Francisca Gomes Dias. Casou a 23 de agosto de 1873 com Maria Amélia de Faria Couto, nascida a 3 de abril de 1852 em São Nicolau, Porto, falecida a 20 de abril de 1932 na mesma cidade. Filha de António Manuel de Faria Couto (n. 1817) e de Josefa Rosa de Jesus Pires de Faria Couto (n. 1826).

Posteriorment, o título de propriedade passou para a posse de Maria Clementina e seus filhos José Alexandre Castro Ferreira Braga e Maria Virgínia de Castro Ferreira Braga.

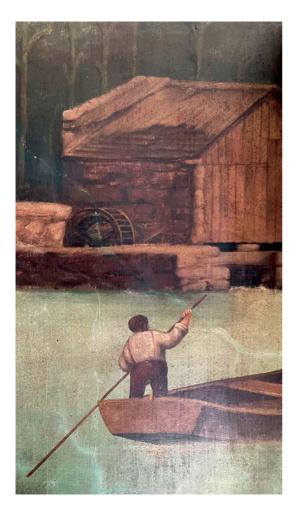
Não podemos contrariar a passagem do tempo, mas as histórias orais, os factos e as fontes descrevem a pertinência de algumas famílias da burguesia portuense e bracarense que, na época do estio até aos princípios do outono, mexiam na monotonia paroquial, dinamizando o tecido económico e social. As quintas em redor do mosteiro recebiam, no período supra, os proprietários que se refugiavam no ambiente campestre e rural dos solares inseridos em terras com muitos hectares de idílio relaxante. Neste fluxo de famílias salientamos a família Gomes Braga, Pinto da Fonseca, alguns ramos da família Ferreira Carmo, as «Bragas - Branca Braga e Maria Amália Braga (Mimi)», capitão Eduardo Xisto de Campos Beltrão, capitão Alberto Cândido Rebelo Branco e os «Vieira Margues». As mansões ganhavam, nestes momentos, um brilho com soirées e convívios faustosos, onde os «habitus», as práticas, os consumos e comportamentos contrastavam com os costumes e simplicidade dos camponeses. Neste contexto, obtivemos acesso a um texto escrito, em 1920, por Isaura Margarida Gomes Braga de Oliveira<sup>322</sup> que descreve o enorme e magnífico casarão e a viagem do Porto a Padim da Graça, por Caminho de Ferro (Porto - Braga) e Chars-a-Bancs (Braga - Padim da Graça). Relativamente ao casarão da guinta refere que é servido por uma escada exterior em alvenaria, gradil de ferro batido com pontas de lança, um caramanchão, uma azenha em pedra, um magnificente jardim gradeado e um pequeno lago circular com repuxo ao centro. À entrada uma sala de visitas, mobilada ao estilo da época. A seguir ficava um largo e longo corredor, em forma de «L», ladeado por vários quartos e pela ampla sala de jantar, cujas paredes estavam pintadas com motivos pictóricos da região, nomeadamente, quadros e frescos com belas paisagens do Minho,

<sup>322</sup> Nascida a 13 de setembro de 1876 em São Nicolau, Porto, falecida a 10 de abril de 1928 em São Nicolau, Porto. Casou a 21 de setembro de 1905, em São Nicolau, com Joaquim da Ascensão de Souza Oliveira, nascido a 11 de julho de 1877 em São Nicolau, Porto, falecido a 28 de junho de 1961 em São Nicolau, Porto.



Figura 95 Famílias Faria Couto e Gomes Braga.

aspetos do rio Cávado, barco de passagem de Padim de Graça e a fábrica de Ruães. No edifício existiam dois pianos que eram dedilhados, em 1917, por Clotilde da Boa Vontade Gomes Braga, tendo como assistência privilegiada a avó, o avô Gomes Braga, a Maria Alice Gomes Valada Martins, e os tios Eurico Pinto Valada, Albertina Gomes Braga Ferreira (Né), Laurentina Alice Gomes Braga Valada (Lula), Tomás Soares Ferreira, António Gomes Braga (Toneca) e Rogério Augusto Gomes Ferreira. A viagem de «Chars-a-Bancs» partia do largo fronteiro à estação de comboios. Descreve este meio de transporte como um carrão, puxado por dois cavalos, com bancos laterais e que tinha uma cobertura semelhante a um dossel. Era o único meio de transporte que servia aquela localidade. Para lá chegar passaram por São Jerónimo do Real, pelos Doze Sobreiros, por Tibães e, finalmente, a Graça. Não consta da descrição, mas temos relatos de diligências «Chars-à-Bancs» que faziam o transporte regular entre Padim da Graça e Braga, de cortinas de riscado ou de couro, cobertos de poeira, puxados por cavalos escanzelados, com o tejadilho acumulado de malas, de sacos de chita, de alforges, carregando passageiros que aportavam à estação de comboios para um período de lazer nos poisos de veraneio, ou embarcavam após a melancolia do fim de férias.



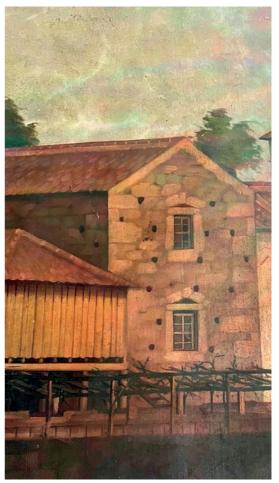


Figura 96 Frescos na sala de jantar da quinta da Veiga de Fora.



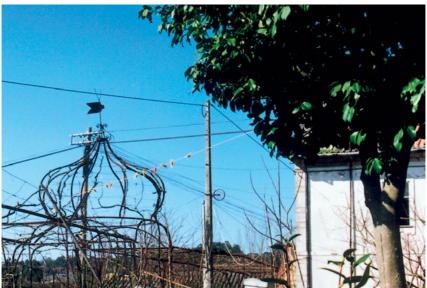


Figura 97 Dois pormenores da quinta da Veiga de Fora.



Figura 98 Passeio de barco entre Padim da Graça e Cabanelas, *Illustração Catholica*, 13-6-1914.

## 2.13. Quinta do Rio - Quintalejo

Ocupa todo o terreno situado entre a barca de passagem no rio Cávado até às traseiras da capelinha da Senhora da Graça e casas do Xisto, atualmente, propriedade da Confraria da Senhora da Graça. Local onde os monges admiravam a luz divina, o azul do Cávado, o verde das margens, os tons de ouro dos areais, a corrente do rio em jeito de despedida dado que a água nunca volta atrás.

Ainda hoje, se conservam alguns apontamentos do tempo dos beneditinos, como uma padieira em cantaria com a inscrição «Ano 1794», na casa do Xisto, voltada para o largo e capela de Nossa Senhora da Graça; um arco no quintalelo<sup>323</sup> que integrava o aqueduto que abastecia a quinta do Rio, quinta de recreio monástico; bem como o fontenário do Senhor da Pedra, onde se observa a imagem de um Cristo numa cruz, executado num único bloco de granito. O Cristo, que mede cerca de 50 cm de altura e 30 cm de largura, é trabalhado em alto-relevo. Encontra-se embutido num nicho também em pedra rematado por uma cruz no topo.

Em 1622, o mosteiro adquiriu o campo do Rio a Pascoal António por 140.000rs<sup>324</sup>, em Padim da Graça, freguesia do couto de Tibães.

O quintalejo funcionava como jardim de verão, estância de repouso e recreio dos monges beneditinos e, como estava bem murado, era o local adequado a banhos fluviais: «recommendamos que ellas (quintas) se encaminhem as ditas saídas conventuais e poderão os religiosos, indo à Quinta do Rio andar no barco recreando se pelo rio, e sendo coristas irão na companhia do seu M.R.P.M., ou de quem as suas vezes fizer»<sup>325</sup>.

Situa-se, segundo o Livro das Alfayas de todas Oficinas e Quintas deste Mosteiro de S. Martinho de Tibaens feito no anno de 1750: «ao meio dia das águas do Cávado, com entrada pela parte ocidental. Tem portal de pedra com suas cornijas e correm para nascente as casas fazendo face para o rio, as quais têm duas salas, pela parte do rio em forma de varandas, com seus pilares de pedra e corrimões de ferro e no meio destas duas salas um quarto com janelas para o norte. No princípio e fim das casas outros dois quartos com janelas, uma para a entrada e outra para o rio. O outro quarto possui janelas, uma voltada para o mesmo rio e outra para a capela. Tem mais na segunda sala umas secretas e uma escada para o tanque. A cozinha fica pela parte do meio dia entre as duas salas, com sua ministra para a primeira. Tem uma fonte de pedra lavrada com seu bocal de ferro com uma taça de meia laranja e comunica com um tanque de esquadria. Possui um barco de passagem, que andou arrendado no último triénio por cem mil reis».

Entre 1674-1677, fizeram-se nas «Casas do Rio»: «humas nobres e magestozas cazas na beira do rio, proximas as azenhas para recreação dos Monges com seu terraplano na entrada, e seu Oratorio; todas forradas, e repartidas com

<sup>323</sup> Ver fotografia no livro Memórias do Couto de Tibães, p. 135.

<sup>324</sup> ADB, CSB, Tibães, E. 1801, fl. 15; Liv. do Gasto, 1622, 107v.

<sup>325</sup> ADB, Tibães, Livros das Visitas e Concelhos, n.º 495, fls. 3 e 3v.

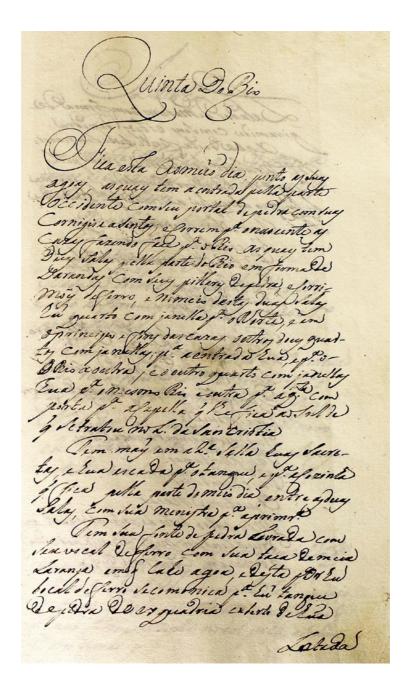


Figura 99 Manuscrito sobre a quinta do Rio extraído do Livro das Alfayas.

muito asseyo, e gravidade com seu quintal, que se comprou, e circuitou com hum famozo muro de des palmos e mais, em que se tem plantado varias arvores e fruteiras: no mesmo circuito se fes huma fonte e tanque com capacidade de regar todo o quintal, encaminhando-se a agoa de huma fonte, que de novo se abrio fazendo-lhe o aqueducto com toda a segurança, fermozura, e custo todo bem empregado pela quantidade e qualidade da agoa, e utilidade que della resulta».

Na quinta do Rio, no triénio 1731-1733: «se tem plantado várias árvores e fruteiras»<sup>326</sup>. No triénio 1798-1801: «Nas Cazas do Rio se erigio novamente a Capella no quarto que ja antigamente o tinha sido, e se lhe pôz hum altar com Invocação de Nosso Santissimo Patriarcha».

Os beneditinos detinham o Quintalejo, espaço ajardinado junto ao rio Cávado, com chafarizes e tanques de água. Esta era proveniente da mina da Mariana, transportada pelo muro do Xisto e, posteriormente, com a construção do arco era transportada para o Quintalejo. Esta propriedade era denominada «casa do Rio», onde, ainda, se podem observar alguns vestígios.

No limite nascente do quintalejo existia a passagem de barco para a outra margem, confirmada desde a Idade Média e da posse exclusiva da abadia, com a finalidade de transportar pessoas, cavalgaduras, além de carros, coches e liteiras. Esta passagem era constituída por um cais rudimentar em pedrado para facilitar a acostagem. Daqui partia a «Estrada da Graça», eixo viário estratégico da cidade de Braga, do couto de Tibães, para os concelhos e coutos da outra margem.

<sup>326</sup> Aurélio de Oliveira, *Terra e Trabalho, senhorio e gentes no vale do Cávado, o antigo regime*, vol. I, 2013, ps. 197-198.







Figura 100 Três estruturas moageiras do couto de Tibães.

## 2.14. Domínio Moageiro

O mosteiro detinha vários núcleos de moinhos onde se processava a indústria de moagem dos diferentes tipos de cereais. De outro modo, para os beneditinos era importante não, apenas, a arte de molinar, mas também a administração, a diversificação da fonte de rendimentos e os métodos de exploração como pesqueiras, engenhos de serrar madeira, azenhas e moinhos.

Não se tratavam de estruturas cuja ventania faz mover as velas, mas de moinhos ou azenhas cujas águas giravam as mós. Os etnógrafos costumam classificar a força motriz das estruturas de moagem em três categorias:

- das mós acionadas pelos animais (burra);
- os movidos a água com roda hidráulica horizontal ligada à mó por um veio, ou por roda vertical ligada por engrenagem;
- e os que funcionam por energia eólica.

Na indústria de moagem de cereais outros dispositivos são fundamentais no processo, como o pilão rudimentar, para proceder ao esmagamento.

No interior da cerca conventual a comunidade benta explorava diretamente um moinho de segunda e de trigo, além de um engenho de serra e um engenho de azeite. Relativamente ao engenho de azeite<sup>327</sup>, O Estado do Mosteiro de Tibaens feito para o capítulo geral de 1825 e 1828, acrescenta: «na cerca de fora se redúzio a melhor forma o engenho de azeite, albergues, e tulhas, e se fizerão de novo as rodas do mesmo engenho». Como a citação refere situava-se na «cerca de fora», no extremo da guinta da Eira. Atualmente demolido, mas, ainda, se conservam vestígios e ruínas originais que poderiam ser recuperados. Aliás para manter vivas as memórias patrimoniais desvanecidas, seria de primordial interesse fazer renascer este lagar de azeite que, outrora, tirava partido da força motriz da água, ou seja, de abundantes recursos hídricos, energia limpa indispensável para operar o mecanismo que esmagava e prensava a azeitona. Valorizar o património histórico e cultural passa por valorizar os lugares, as tradições, os imóveis, os usos e costumes, dando a conhecer o processo de transformação da azeitona, desde a apanha, colheita até à moagem.

Obviamente que, para o aproveitamento integral do engenho de azeite, era primordial a existência de oliveiras, cultura a que os monges de Tibães se dedicaram de modo intensivo. Foi o caso da plantação de um novo olival, para além da capela de S. Bento, com 400 oliveiras<sup>328</sup>.

Este olival é novamente referenciado, no *Livro de Alfayas*, ao situar o engenho de azeite: «fica na parte setentrional da cerca e ao sul do olival novo, ao fundo das fraldas do monte S. Gens. Composta de uma casa de torre com janelas para poente, norte e sul, com duas salas que correm do nascente ao poente. Na

<sup>327</sup> AMS, CX. 16, Liv. 20.

<sup>328</sup> ADB, Estados Gerais, 1770, fl. 12, 16v.

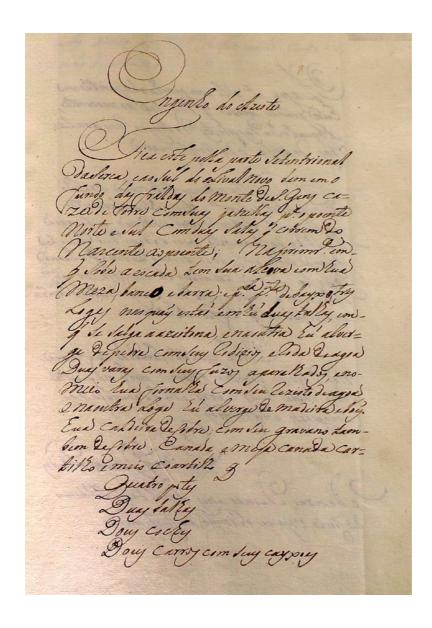


Figura 101 Manuscrito referente ao engenho de azeite, Livro das Alfayas.

primeira em que sobe a escada tem sua alcova com uma mesa, banco e barra; e pela parte de baixo três lojas nas quais estão, numa duas talhas, em que se salga a azeitona, e na outra um albergue de pedra com seus rodízios e roda de água. Duas varas com seus fusos aparelhados e, no meio, uma fornalha com seu registo de água e noutra loja um albergue de madeira e bois, uma caldeira de cobre, canada e meia canada, quartilho e meio quartilho»<sup>329</sup>.

Na senda da origem dos rendimentos da congregação, o rio Cávado e o rio Torto, para além de marcar indelevelmente a paisagem e as atividades, emerge como local de extração de outros recursos naturais. Estes provenientes de uma exploração articulada, dando resposta às necessidades sociais. Por este motivo, os nossos olhos são surpreendidos por levadas, azenhas, pesqueiras, moinhos e engenhos que, por vezes, tropeçamos quando serpenteiam os campos ribeirinhos. Este rio denominava-se, no período romano, de Celanaus, Celanus, Cavus e Cavadus. Nasce nas serranias que separam Portugal da Galiza, correndo em direção à serra do Gerês, banhando várias povoações e lançando-se no oceano, em Esposende. Daí afirmarmos que essas pedras são estruturas milenares e remontam ao período romano. Posteriormente restruturadas e apropriadas em alguns lados pelos monges, noutros pelos senhores feudais. Como tudo, no tempo da revolução liberal, passaram para as mãos de populares chamados arrendatários. De seguida subdivididos e distribuídos por vários herdeiros.

Jerónimo Contador de Argote relata, de forma abrangente, a riqueza desse rio Cávado: «da ponte do Prado até Fão, tem este nosso rio os precipícios artificiaes dos açudes, das azenhas, e pesqueiras seguintes, começando a contar da ponte do Prado para baixo. As azenhas, que estão na Igreja da Graça, mais abaixo as que chamam de Gabriel, mais abaixo as pesqueiras da Casa de Azevedo, mais abaixo as azenhas da Igreja da Pousa, outras azenhas mais abaixo na Igreja de Areas, que são do Couto de Villar de Frades, outras que estão na Igreja de Manhente, outras chamadas de Goes, outras a Santo Antonio, junto já de Barcellos, a que chamão azenhas do Duque, e são da Serenissima Casa de Bragança (...)»<sup>330</sup>.

Neste trajeto, nos seus afluentes, e nos arroios e ribeiros que encontram nele a sua foz, as azenhas e moinhos levantam-se das suas águas límpidas, tanto na paróquia sede do senhorio, como nas freguesias de S. Paio de Merelim e Padim da Graça. No rio Torto estendem-se por Santa Maria de Mire e pela ribeira de Panoias.

<sup>329</sup> AMS, Livro das Alfayas, Caixa 17, livro 23.

<sup>330</sup> Memorias para a História Ecclesiastica do Arcebispado de Braga Primaz das Hespanhas, tomo segundo, Lisboa Occidental, Officina de Joseph A. da Sylva, 1734.







Figura 102 Padieira do engenho de azeite datada de 1689 e mais dois vestígios.

No início deste capítulo, caminhamos ao som da água, com direito a atravessar as pesqueiras, em direção das azenhas, algumas até serviram de habitação do moleiro. Visitar um destes moinhos ou azenhas é fazer uma viagem imaginária. E sendo a vida, já de si acelerada, ir devagar é um luxo, seguindo em frente e retirando as pedras do caminho. Nesta visita começamos pelo funcionamento da roda e do carreto que transmite força para a mó. Com a vibração da quelha, os grãos vão caindo no orifício da mó (pedra pesada e redonda), da qual vai saindo o cereal moído, a passar de grão a pó, farinha acabada de moer na azenha, sem pôr a mão na massa. Até aqui muita água alimentou as azenhas e moinhos, que brotava de grandes caudais, serpenteando entre as margens do Cávado, de ribeiros e levadas que ziguezagueavam nas veigas.

A água dos ribeiros, encanada por levadas, fazia aumentar a velocidade e o movimento rotacional, direcionada pelas seteiras, batendo nos rodízios (rodas), transmitindo energia ao moinho, provocada pela força da água que embate nas palhetas (penas), transmitindo movimento à pedra em forma de roda (mó).

As presas são proveitosas, quando a força da água é escassa. Esta acumulação de água nas presas, geralmente numa cota superior, provoca uma potência superior permitindo o andamento do rodízio da azenha.

No percurso do Cávado, surgem paredes de pedra formando açudes que desviam o caudal da água para os locais onde se encontram as rodas.

A pretexto dos açudes do Cávado, não esqueço a carta de Eça de Queirós endereçada a Eduardo Prado, escrita em Santo Ovídio, Porto, em 29 de maio de 1892, onde escrevia: «conversando com um amigo meu, soube que a antiga fábrica de papel de Ruães, a magnifica Ruães, que eu supunha extinta – ainda existe e prospera, em plena atividade. Mas como a poderia eu agora conhecer sobre o seu burguesissimo nome de Companhia Fabril do Cavado? (...) a fábrica nova que se anda construindo ao lado, e que deve abranger, para aproveitar os açudes de Cavado e a sua grande fôrça, uma fábrica de panos crús e abretanhados (...). Examinei lá excelentes tipos de papel. E penso que, em resumo, Ruães está amplamente preparada, como outillage, pessoal, etc., para fornecer o Jornal do Comércio, e outros ainda. (...) Eu fui lá numa manhã de festa e romaria – e estava-se em pleno fervet opus».

Encontramos azenhas na margem do rio, como no meio do leito, que podem ter uma ou duas rodas nas laterais do edifício. Neste caso, os açudes permitem o seu acesso. Outrora, nas azenhas podia-se observar, ainda, o local

onde os monges tomavam banho, tipo imersão, numa zona com porta. Estas paredes de pedra faziam de canais que, após colocada a rede, se pescava, fundamentalmente, lampreia. Nestas estruturas centenárias a pesca era efetuada, na época, através de sofisticados engenhos de pescaria.

Sobre as azenhas temos referências à aquisição, em 1623, de duas azenhas por 30 mil reis. Entre 1650-1653 construiu-se um dique (marachão) no rio, nas azenhas de verão, para as defender das chuvas de inverno e adquiriu-se cinco canais de pescaria nas «azenhas de Baixo»<sup>331</sup>. Lamentavelmente, a maioria deste sublime e simbólico património desapareceu, quase nos apetece desabafar: «foi pela água abaixo».

Existiam normas e conselhos que os visitadores dos mosteiros exaravam em ata e que se repetiam constantemente<sup>332</sup>, como:

- abrir os canais de açude antes do inverno para evitar o prejuízo dos marachões: «mandamos mais ao prelado e mordomo fação abrir os canaes de açoude antes do inverno para evitar o prejuízo dos marachões»<sup>333</sup>;
- plantar cada ano nas devesas e cercas dos mosteiros carvalhos, sobreiros, castanheiros, videiras e estacas de oliveiras;
- fomentar o enxerto de fruteiras; impedir o varejamento de oliveiras em tempo de inverno, chuva ou neve.

Em 1654, ao respigar os tombos estavam aprazadas ao mosteiro<sup>334</sup>, as azenhas: da Bouça do Vau, com renda anual, pelo dia de S. Miguel, de 40 reis e duas galinhas; do Daião e do Inverno; de Paio Moniz e do Meio; da Alveira; do Freixo e Pesqueira, com renda anual de 13 alqueires (meado) e 2 lampreias.

Em 1677 procedeu-se à construção de uma azenha alveira no meio do rio aonde se encontrava outra negreira, aliás, eram constantes as aquisições de pedras alveiras e negreiras. As obras com pedras «alveiras, secundeiras ou segundeiras» e «negreiras» são constantes e relevam o interesse do mosteiro nesta atividade. As primeiras usam mós de quartzito ou calcário, para moer o trigo, para produzir farinha alva ou mais fina, as segundas, mós de

<sup>331</sup> Recordamos o «Marachão do Abade», construído no rio Cávado, em 1802, e planeado por Custódio Vilas Boas.

<sup>332</sup> AMS, cx. 14, livro 14, fl. 8 e 22, visitas efetuadas em 1825 e 1828.

<sup>333</sup> AMS, caixa 14, livro 14, fl. 21v. Visita efetuada em 18 de janeiro de 1828.

<sup>334</sup> ADB-UM, MC, Tibães, Autos dos Tombos, n.º 6, pp. 43-45.

granito polido, para moer o milho, o centeio, a aveia e a cevada. Entre 1698 e 1724, as rendas das azenhas subiram para 100\$000 rs e as rendas das pesqueiras para 30 lampreias, 78 muges e 22 bogas. A pesca nas pesqueiras estava subordinada à cobrança de uma avença, por vezes sancionatória para os pescadores infratores, e, ainda hoje, constituem um património material, natural e imaterial, intangível nos saberes e no seu significado, num contexto subordinado à morfologia do rio.

No triénio 1731-1734 reformou-se a azenha de baixo: «de pedraria e madeira e de novo se fes huma caza perto da mesma azenha, para despuor e beneficiar della e hum paredão, que pega da porta da azenha pela leira do rio assima, que tem sinco braças para rebater as inundações, que dessem do monte e fazião grande prejuizo a ella, como tambem se reformarão os assudes, e pesqueiras de humas, e outras azenhas, fazendo-se quazi de novo a cana de huma das azenhas do meyo do rio. Fizerão-se humas nobres e magestozas cazas na beira do rio, proximas as azenhas para recreação dos Monges com seu terraplano na entrada, e seu Oratorio; todas forradas, e repartidas com muito asseyo, e gravidade com seu quintal, que se comprou, e circuitou com hum famozo muro de des palmos e mais, em que se tem plantado varias arvores e fruteiras: no mesmo circuito se fes huma fonte e tanque com capacidade de regar todo o quintal, encaminhando-se a agoa de huma fonte, que de novo se abrio fazendo-lhe o aqueducto com toda a segurança, fermozura, e custo todo bem empregado pela quantidade e qualidade da agoa, e utilidade que della rezulta».

De seguida, no período de 1764-1767 construíram-se: «duas cazas de cantaria para azenha, uma no meyo do rio com duas rodas aparelhadas para moer Segunda; e outra nas margens do mesmo do rio tambem aparelhada com duas rodas, uma para trigo, e segunda, e outra tam somente para segunda. Ficam cortadas no monte das Caldas, e tambem desbastadas desanove brassas de pedra de cantaria, e duas, em...padieiras para se fazer outra caza para azenhas no meyo do rio junto ao barco da Graça. Fes-se de novo o assude, que corre de uma para outra caza de azenhas, que tambem de novo se fizeram».

Finalmente, entre 1807-1810, nas azenhas do rio procedeu-se a muitos reparos: «emedeirou se a que fica proxima a caza do rio; pondo se lhe cume e caibros novos; emadeirou se a azenha grande, e telhou se quazi toda com telha nova. Fesce com segurança hum grande pedaço do paredão sobre o qual vai o aqueduto das agoas, que do mesmo modo se fes de novo hum grande pedaço afim de ir agoa para as cazas do rio, e nella se fizerão alguns concertos, e se chumbou com dobradissas novas o portal das Cazas afim do rio o não levar nas inundaçõens. Na azenha grande se fes hum quarto novo para o muleiro, e

solhou se de novo a azenha do meio do rio. Fesce hum barco novo para a passage do rio, e a barca grande se reformou ficando quazi toda nova, e concertaram se todos os mais barcos da pescaria».

Para passar para a outra margem, os beneditinos utilizavam esta zona para o efeito, construindo cais com barcos e barcas de passagem. No triénio 1749-1752 a obra do cais e calçada orçou: «em cento, e oitenta mil reis. Algumas dezenas de anos após, entre 1773-1776, construíram-se dois novos barcos e reformaram-se os antigos que serviam de serventia às azenhas. Logo depois, em 1795, construiu-se uma barca nova de varanda para passagem dos carros e para a pesca construiu-se um barco novo e reparação dos antigos».

Um livro manuscrito de 1822, refere novo ponto da situação no tocante à aquisição de barcos para a passagem de Padim de Graça<sup>335</sup>.

Para evitar que a falta de manutenção e investimento provoquem a perda e o desvio desta seiva nutriente e crucial para o bem comum, as normas e as preocupações dos capitulares eram constantes: «Revalidamos o capítulo que manda ao Mordomo examine todos os mezes o rego d'agoa, que vem para o Mosteiro e achando ou constando-lhe estar divertida para outra parte avize logo ao Prelado para fazer executar as sentenças alcançadas a este respeito: o mesmo Prelado não consentira no dito rego assudes, moinhos, ou obra que demore ou desvie a corrente... Mandamos mais ao Prelado e Mordomo fação abrir os canos d'Assude antes do Inverno para evitar o prejuízo dos marachões»<sup>336</sup>.

O século XVIII continua a revelar um imenso interesse dos beneditinos pelos centros moageiros. De acordo com o *Livro de Alfayas*<sup>337</sup>, o mosteiro de Tibães possuía, em Padim da Graça, das casas da quinta do Rio para baixo, sete azenhas com seus carrilhos de ferro aparelhados, duas alavancas de ferro, um «camarilho», três açudes (paredes de pedra) e catorze canais de pescaria<sup>338</sup>, a saber:

No açude da bouça do Vão, quatro canais: canal grande, cabo do Chasqueiro, Penedo e Buraquinho;

<sup>335</sup> AMS, Cx. 16, Liv. 20, Estado do Mosteiro de Tibaens feito para o capítulo de 1825 e 1828, códice 5.

<sup>336</sup> AMS, Cx. 14, Liv. 14, fl. 21v e fl. 40 e 41v. Visita efetuada em 18 de janeiro de 1828; e fl. 33, cx. 14, liv. 14.

<sup>337</sup> AMS, Livro das Alfayas, 1750, Caixa 17, livro 23.

<sup>338</sup> Nos açudes, a pesca era efetuada recorrendo a engenhos de pescaria, colocados no interior de uma câmara de pedra e uma porta com tranca, aproveitando a corrente para girar uns braços de madeira que seguravam uma cesta na ponta, que capturava o peixe, lançando-o num tanque de pedra onde era recolhido.

- No açude do Gilo, sete canais: Deão, Ínsua, Chasqueirinho, Erveira, Pai Mouro, Curvo e Carriço;
- No açude da Passagem, três canais: canal novo, cabo da azenha do trigo e «adiante ao Remanso».

Neste fragmento narrativo, acentua-se a existência de duas entradas, rasgos no solo, uma no canto oriental da quinta e a outra na foz do rio Torto. E junto ao poço da ladroeira (perto do lugar de Ruães) está um pedaço de terra, onde se manifesta a intenção de não construir qualquer azenha nas proximidades do poço. Este alerta nem sempre foi atendido, pois, décadas atrás, se verificaram acidentes fatais neste local.

A palavra moinho, vem do étimo latino «molinus», para designar moinho de roda horizontal, enquanto azenha «acenia», designa moinho de roda vertical. Assim deparamos com dois tipos de moinhos: de roda horizontal introduzidos pelos romanos; de roda vertical oriundos dos árabes.

Os moinhos distribuíam-se por duas freguesias de Santa Maria de Mire (moinhos do casal de Penela, moinhos de Sobrado e moinhos da Devesa, em Ruães); e em Santa Maria de Panoias (moinhos de Penelas, Pontesinhas, Armentais, Penascos e Penedo). Todos correndo para poente. Além destes objetos de estudo da freguesia de Santa Maria de Mire, outros não podem ser olvidados: o domínio moageiro, o encanamento, as levadas, os casais e a importância charneira do Cávado.

Genericamente, os moinhos dispunham-se para oriente do rio Torto, possuindo, normalmente, três rodas, uma de trigo e duas de segunda (ou meado, mistura de milho e centeio), próximos, cada um, de uma casa térrea, uma porta e um circuito de água oriundo de uma levada. Daí receberem o nome de alveiros ou negreiros, conforme o grão que moíam: os alveiros, de pedra calcária, moíam trigo; os negreiros, de granito, moíam milho, centeio, aveia e cevada. Moíam no inverno e, no verão, paravam e perdiam funcionalidade, por escassez de água, época propícia para o funcionamento das azenhas do rio.

Nestes locais não se observava o esboroar da insanidade dos nossos dias, nem sequer se sentia a depressão pelo entupimento de tarefas ao longo do ciclo das estações. Concretamente, no inverno, os moinhos eram fornecidos por levadas com origem no rio Torto, daqui passavam pelas veigas de Sobrado e do Argaçal. Em regra, estas infraestruturas direcionadas para a moagem estavam arrendadas, por períodos de um a três anos, cujas receitas

eram revertidas em alqueires de pão meado, frangos, ovos e, por vezes, em arráteis de marrão. Mostramos, agora, algumas imagens, genuínos vestígios da vocação, herança e legado moageiro beneditino.

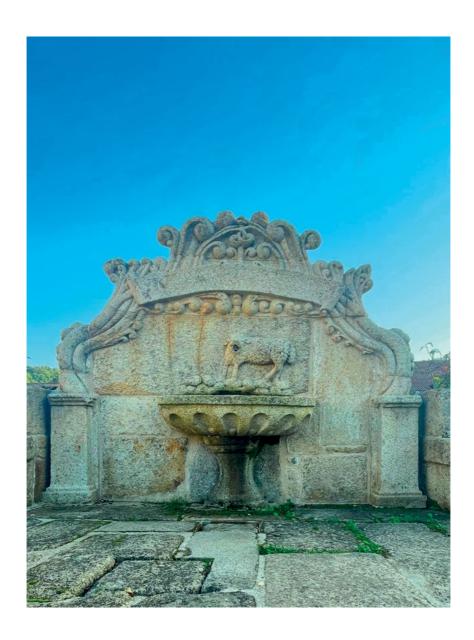


Figura 103 Fonte do Passadiço ou do Cordeiro.

## 2.15. Gestão da Água - Fonte de Vida

Nesta demanda pela promoção de uma casta de fruta, na defesa do mundo rural, o tema da sustentabilidade é tão antigo como a humanidade. Talvez os nossos antepassados, neste domínio, fossem mais cultos (considerando a cultura não do ponto de vista académico) e mais respeitadores da natureza que as gerações atuais.

Nas culturas antigas e nos primórdios da filosofia, a água, a terra, o ar e o fogo eram considerados os quatro elementos básicos, naturais, o princípio de todas as coisas, a fonte de vida e o combustível das espécies. Para a mitologia grega o início não estava no «verbo» mas na «água», e da união de dois icónicos irmãos, quão mitos helénicos, nasceram os rios e respetivos afluentes.

Em tempos recuados não houve necessidade ao recurso, à partilha e às medidas «Penas d'Água», pois este abençoado líquido não corria por finos veios, mas por abundantes caudais, que deslizavam a céu aberto por regos que desciam do mosteiro e, através de vários acessos, conduziam a seiva nutritiva aos vários destinos. Imaginemos uma encosta comprida com várias nascentes. Destas partiam correntes de água que abasteciam a quinta do Anjo, a Cerca Monacal, a quinta da Eira. Daqui desdobravam-se para vertentes inferiores como a Amieira, Boavista e Carvalhos. Mas as cotas mais baixas, como o Carrascal, Resende, Seixido, Barrosa, Assento não acirravam conflitos, pois até elas chegava a seiva que inundava as veigas indo descansar no leito do Cávado.

A áqua sempre foi um recurso precioso, essencial à vida, aos organismos vivos, aos ecossistemas e ao desenvolvimento sustentável. Em contraste, nos tempos atuais, a disponibilidade da água no planeta está numa situação crítica. A procura deste bem para a sobrevivência humana, os padrões de consumo, a poluição, o desenvolvimento económico, a produção de energia, a agricultura, a indústria e os serviços comprometem, severamente, o ciclo hidrológico. Assistimos a uma generalizada escassez de água, ao aumento da demanda hídrica nos diferentes cantos do mundo e para mitigar estes problemas deveríamos recorrer à sabedoria popular: «só reconhecemos o valor da água, quando a fonte secar» ou «terra onde há água ninguém morre de fome». Tudo em resultado da pegada ecológica e das alarmantes alterações climáticas que pressionam diretamente os recursos hídricos, que provocam mudanças significativas em termos de disponibilidade, acabando por ser um bem escasso face às necessidades. Um tema que está na ordem do dia e nas primeiras páginas dos jornais. Questionamentos bem claros e transparentes como a água da fonte.

Escrever sobre a sustentabilidade está em voga, não é um emblema para exibição, mas para atuação, procurando o uso racional dos recursos, de modo a garantir o ciclo regenerativo e hidrológico saudável e o futuro dos vindouros.

A Organização das Nações Unidas (ONU) alertava, em 2015, que a terra teria um «deficit» de água de 40% até 2030, caso o rumo do consumo atual não fosse alterado. Os dados mais recentes revelam que as estimativas pecam

por defeito. A crise hídrica é real, mas pode ser combatida pelo consumo sustentável e por uma gestão eficiente no âmbito de um crescimento verde.

Se recuarmos ao passado, as preocupações não se colocavam na poupança dos recursos hídricos, mas, sobretudo, na exploração hídrica de mananciais superficiais (rios, ribeirões, lagos, represas) e subterrâneos (lençóis freáticos e aquíferos), bem como na eficiência operacional dos sistemas rudimentares então disponíveis.

Questionar e opinar fazem parte da natureza humana liberta de constrangimentos. A isto deve corresponder uma resposta que sopra à medida do vento. Tudo a propósito da problemática da existência da água em redor dos domínios do cenóbio de Tibães. O nosso intento passa por valorizar o património hídrico do mosteiro que sobreviveu à passagem do tempo, garantindo a preservação da memória deste complexo disperso pela vasta área da cerca e extensível a toda a frequesia.

Conhecemos as razões da localização e implantação dos mosteiros beneditinos. Um dos critérios e dos motivos determinantes para a sua edificação relacionava-se com a existência de água. A regra de São Bento é explícita: um mosteiro deve construir-se num local isolado, com abundância de água, próximo de um bosque e que permita uma vida recatada e autossuficiente<sup>339</sup>. Tal acontece em Tibães, o mosteiro foi implantado entre os terrenos agrícolas (*ager*) e os terrenos incultos, áreas de mato, maninhos (*saltus*), num contraste entre a área ribeirinha e a verdejante galeria ripícola do Cávado com a elevação da encosta sobranceira de São Gens.

A água, para além de motivações espirituais, constituiu-se não só como um recurso natural e vital para as necessidades quotidianas do convento, como também proporcionava e fomentava o desenvolvimento económico e agrário. No fundo assistíamos a uma conexão entre os recursos hídricos e a agricultura. Atribuíam, em nossa opinião, uma utilização social, económica e sagrada à água.

Daí o edifício monacal se enquadrar numa zona com abundantes recursos hidrogeológicos, com bons aquíferos e lençóis freáticos, com grandes possibilidades de captação de águas subterrâneas, para irrigação em caso de necessidade e drenagem em caso de excesso. A caracterização geológica da região configura condições favoráveis à infiltração da água, à alimentação de aquíferos e à presença de nascentes.

<sup>339</sup> Geraldo Coelho Dias, *Do Mosteiro Beneditino Ideal ao Mosteiro de São Bento da Vitória – História, espaços e quotidiano dos Monges. Parte I.* Em *O Mosteiro de S. Bento da Vitória.* Quatrocentos anos, Porto: Edições Afrontamento, 1997, pp. 13-37.

Os cursos de água eram basilares para a produção agrícola, pelo que era fundamental assegurar o seu regular abastecimento e proceder à otimização e gestão do ciclo da água. Os sistemas hidráulicos eram fundamentais no enriquecimento a nível da versatilidade e da majestosidade quer dos jardins, quer da restante monumentalidade barroca, bem como da seiva que desceria da colina mágica de S. Gens para banhar a mancha verde da planície e as diversas superfícies agrícolas.

A água é um fator de ligação à natureza, fazendo parte integrante e responsável da sua estrutura, como dizia o parisiense Lavoisier «na natureza nada se cria, nada se perde, tudo se transforma». Contrariamente ao pensamento, com origem na antiguidade, a água não era um elemento, mas uma substância composta de dois elementos: hidrogénio e oxigénio. Segue-se, depois, a representação da água em todas as suas formas e estados, desde a sua representação em nascentes, minas, ribeiras, poças, grutas, correntes, canais, catadupas, fontenários, já para não falar nos infinitos aproveitamentos deste «Bem», que o Criador colocou nas mãos do homem.

Os recursos hídricos também são um património inestimável, sobretudo para aqueles que deles carecem para o desenvolvimento das suas produções. A natureza granítica dos solos proporciona às populações minhotas, uma riqueza que corre pelos cales, regos, caleiras (canais esculpidos à mão e em granito), com um destino final, a irrigação dos campos, alimentando uma extensa área e pintando a paisagem de verde.

Como é admirável uma minúscula cascata ou queda de água, de beleza estonteante, que surge de improviso, em determinadas épocas do ano algures na cerca monástica! Como é admirável observar os ténues fios de água que brotam dos reservatórios subterrâneos que correm por entre pedras, blocos de granito, rochas sobrepostas e, por sua vez, acabam por abastecer os cursos de águas superficiais! Como é admirável observar o rasto de humidade que fecunda as plantas e as áreas arborizadas, e que propicia a proliferação de abundantes produções! Como é admirável os cuidados humanos colocados na fluidez da água, procurando limpar as condutas, eliminando os raposos que obstruem as tubulações.

Pelo que explanamos, os beneditinos procederam a um exaustivo incremento e exploração de reservas de água para rega dos campos e pomares, para fertilizar e aumentar o potencial de vida, não só da cerca conventual, como das quintas dispersas pela paróquia<sup>340</sup>. A água para os beneditinos

<sup>340</sup> ADB, CSB, Miscelânea, 38.

era um tesouro, diríamos nós, um recurso comum da humanidade, fosse qual a forma tomada: pelo leito hídrico ou rio mais ou menos caudaloso e vertiginoso, pelo ritmo das levadas, por corredores ribeirinhos, por bacias de retenção e estruturas de retardamento para casos de pontas de cheia, pela cascata do lago, por mina, por aqueduto, por controlo de caudais, recorrendo ao aproveitando ripícola e respetivas margens e retirando todos os recursos possíveis das pesqueiras e moinhos. À flor da terra e a céu aberto tropeçamos, constantemente, com cursos de água, com levadas e aquedutos de boa silharia, alguns à superfície e aéreos, outros subterrâneos, com canais e galerias edificados sobre arcadas e construídos com a finalidade de levar a água até ao destino. Estes mananciais de água com origem nas várias vertentes de São Gens, na encosta dos Anjos, no monte das Caldas, na encosta da Cabrita, no monte da Preguiça, no Monte Mor, no monte do Frade e no monte de Sarrido constituem um potencial hídrico para as necessidades do serviço conventual, da agricultura na cerca monacal, nas propriedades conventuais e nas paróquias do couto de Tibães. Genericamente, em todo o património rústico do mosteiro constata-se uma adequada e bem concebida exploração desses recursos hídricos, desde a origem, passando por encanamentos, terminando em reservatórios naturais ou construídos pelo homem. Também a vasta implementação de canais de irrigação e a edificação de moinhos evidenciam a vocação, o exercício moageiro beneditino e o nível de incremento agrícola.

Os monges implantaram, igualmente, eixos formados por sebes de buxo ou murta, clausuras, veredas e recantos, que direcionam para determinados espaços enquadrados, geralmente, por pontos e quedas de água. Não esquecemos, obviamente, algumas funções vitais da água, como recurso, retemperadora, purificadora, saciável, elemento primordial do desenvolvimento humano, fonte e símbolo de vida: «eyus fluent aquae vivae» 341. Acrescentamos que os beneditinos desenharam a paisagem onde não faltam linhas de água que entrecruzam com os caminhos do homem. Tudo como forma de contribuição, em certa medida e, prioritariamente, para o bem-estar da comunidade religiosa e paroquial, dada a massa de água subterrânea se manifestar sempre em bom estado qualitativo.

Da cerca conventual, do monte de S. Gens e da zona do Anjo, a água da cerca, de fora da cerca e foreiras ao mosteiro, muitas vezes corria a céu aberto, partindo e descendo em muitas direções, para os diferentes campos de cultivo da aldeia e para os diversos domínios fundiários, através de aquedutos, canais, regos, presas, poças, tangues e fontenários. A freguesia está dotada

<sup>341</sup> João, 7-38.

de muitas destas infraestruturas: fonte e poça de Seixido (com padieira datada de 1728), fonte e nicho da quinta de Mire ou do Assento, fontinha da Igreja, fonte do Bicho (designada no passado de fonte da Enfermaria) fontinha das Teresinhas, fonte do Rato, fonte do Pica, fonte da Rasteira, fonte do Figo, fonte de Penela, fontenário de Ruães, fonte da Lavandeira na Bemposta, fonte do Carvalhinho, fonte dos Anjos, poça da Regueira, poça da Amieira, poça do Fijô, poça da Enfermaria, poça e fonte da Boavista, poça da Quintela.

Muitos foram os conflitos gerados por questões hídricas e fundiárias no interior e exterior do couto. Basta avivar as questiúnculas com os abades de Padim da Graça, Tristão Luís (tombo de 1555), Gonçalo Martins (séc. XVII) e Jerónimo Rebelo de Macedo (séc. XVIII), que, se salientavam pela função social, reivindicando o uso das águas sobrantes das terras monásticas para abastecimento de campos e fontenários (Afonsinha, d'Aires, da Mariana, da Cota, do Senhor da Fonte, das Alminhas da Veiga, ribeira do Barroco, ribeiro da Palheta, ribeira e fontenário de Vilar, ribeira de Gesmonde). A abadia era intransigente com o direito sobre as águas, desde as nascentes do monte de São Gens, desde as águas que corriam nos rios Cávado e Torto, dos regos a céu aberto que corriam nas freguesias no interior do couto para o regadio dos campos e para alimentação das fontes. Até as águas sobrantes eram arrendadas mediante contrato, ou cedidas temporariamente.

Conduz muito para esta geral sertilidade a grande copia de boas aguas, que, como se esta Regiao sora toda perenne ranque, assim brota, e rega seus campos, e pomares por vinte e cinco mil sontes, (4) e innumeraveis tios grandes, e pequenos; sendo os de mayor nome os seguintes: Ave, Basso, Benade, Biturim, Cabrao, Caldas, Campanhao, Cavado, Celho, Celinho, Coa, Cosme, Coura, Deiriz, Des-

Deste, Dolo, Douro, Enfesta, Ensalde, Fato, Ferreira, Fulias, Gadanha, Gisaes, Gogim, Herdeiro, Homem, Landim, Lavoreiro, Leça, Lima, Locia, Maçarelos, Mejavelhas, Melres, Minho, Moles, Mouro, Neiva, Olo, Ovelha, Ouvir, Pontido, Prado, Ramada, Rellas, Siguelos, Sousa, Tamega, Taveira, Teixeira, Torto, Trovella, Tua, Valengo, Vargeas, Veadões, Vez, Vizella, Zezere pequeno, e outros, que se disfundem nos capitaes.

Figura 104 Rios Cávado e Torto, Mappa de Portugal antigo e moderno, João B. de Castro, t. I, 1762.

Dada a elevação e a disponibilidade das nascentes aquíferas, todas as áquas sobejas eram apropriadas pelas terras a norte do mosteiro, situadas numa altitude mais baixa. Estas reservas de água, ainda hoje servem quintas e lugares, devidamente regulamentadas através de um regime de consortes e regulado por formas de direito consuetudinário, com base em acordos verbais ou escritos, onde se estipulavam os dias e as horas a que tinham acesso à água. A procura da água, seu achamento e desvio, patrocinou vontades hereditárias, e também violentas inimizades quando se tratava de alargamentos, reduções ou destruição. Alguns acreditavam que, pela madrugada, as águas adormeciam e os rios, ribeiros, levadas e requeiros silenciavam o seu curso. Tudo foi objeto de regulação para evitar tensões e atropelos. Pelo exposto, os direitos de serventia das águas foram objeto de normas jurídicas. Em certos contratos, o toque de sinos ou o pôr-do-sol marcavam os quinhões e as poçadas de água entre regantes. A água para rega, em muitas situações, consta dos atos testamentários, usufrutos, doações e partilhas. A título meramente justificativo, o proprietário da quinta do Souto, o comendador Francisco José Ferreira Carmo, no seu testamento, datado de 15 de maio de 1859, transmitia esses direitos aos seus descendentes: «Pelo que respeita às águas do Anjo e Semelhe é minha vontade e determino o seguinte: enquanto às águas do Anjo que pertencem a esta quinta do Souto é minha vontade que se observe o costume antigo a saber, meio dia para o campo do Anjo, dia e meio para esta quinta do Souto, e dois dias para a quinta de Pedroso e isto em cada semana no tempo da rega regulando-se quanto ao mais pelo dito costume antigo: enquanto à água do tanque de Semelhe determino que se observe o seguinte, ficará um dia e uma noite para a quinta de Semelhe, outro dia e outra noite para a quinta da Bouça Boa, ficando toda a semana como está repartida pelos caseiros da mesma quinta e se sobrar alguma água do quintal de Semelhe e meu filho padre Francisco a dará para a Bouça sobre o Barroco».

Este sistema também era denominado de «torna - em - torna», quantas vezes gerador de conflitos. Era recorrente, outrora, a disputa e consequentes conflitos pela posse e regularização na distribuição da água, cujos direitos eram reclamados por consortes de lugares diferentes. Como exemplificação, ressalvamos uma exposição dirigida à Junta de Freguesia, em 1939, onde António Gonçalves (Mocho) proprietário da devesa de Seixido, António Pinto de Moura proprietário da quinta do Assento de Mire e Maria da Consolação Rodrigues Beltrão proprietária da quinta da Renda, exigiam a reposição, em função do vandalismo existente, do normal fornecimento daquelas propriedades e das fontes públicas de Seixido e da fonte de Mire ou do Assento. Também coexistia com o sistema anterior, a «água de giro», onde a cada regante tocava um determinado tempo de água.

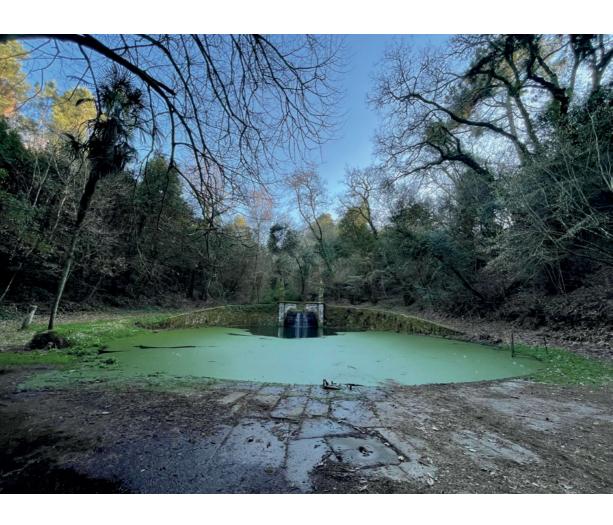


Figura 105 Lago do mosteiro de Tibães.

## 2.16. Recursos Hídricos da Abadia

Para além dos múltiplos usos, os antigos implementaram, na cerca conventual, uma rede de aquedutos (condutas de barro, grés e chumbo) e sistemas de regadio<sup>342</sup>, ainda hoje visíveis, recursos vitais associados à introdução e apoio à irrigação de novos cultivos e à manutenção das culturas

<sup>342</sup> Frei António dos Reis, no século XVII, promoveu assinaláveis obras de regadio a partir do rio Torto.

tradicionais, como o milho, absolutamente fundamental para a sobrevivência básica das populações.

Além da existência de cursos de água nas proximidades, os rios Torto e Cávado, os monges bentos desenvolveram, estrategicamente, este recurso nos vários domínios do seu território. Conforme documento<sup>343</sup>, os rios Torto e Cávado sempre foram um manancial de irrigação e fertilização das veigas, da planície e dos solos férteis do amplo vale do Cávado, especialmente, nas zonas de Sobrado, Côvo e Argaçal, ao ponto de um lugar da aldeia se denominar Barca d'Áqua, pelas inundações constantes, em que no passado estava sujeito. Nas veigas do Cávado a terra é funda, humosa, lameirenta, pantanosa, por isso se chamava Barca d'Áqua, pois quando o rio subia, só de barco se aportava aos diferentes locais. Este nome surge em consequência das mais badaladas inundações e cheias de que há memória, e que ocorreram entre 1747 e 1748. O Cávado galgou e subiu pelas margens e veigas acima, engolindo e arrastando tudo em redor: «entrou o ano de 1747 com muitas águas (...) e em 27 de janeiro foi tão chuvoso que o rio Cávado excedeu tudo o que havia de lembrança e tradição»344. No final de 1914 ocorreu outra cheia no rio Cávado, que inundou as veigas e a fábrica de Ruães. Também neste lugar residiu a lavradeira mais rica do concelho<sup>345</sup>.

O mapa geológico de Mire de Tibães fornece pormenores sobre a hidrografia da região<sup>346</sup>.

São numerosos os planos para a exploração da água, como fonte de vida. Durante séculos, o mosteiro e o território envolvente foram abastecidos por um complexo sistema de minas<sup>347</sup> associadas a nascentes de águas subterrâneas, a galerias secundárias e coletadas a uma galeria principal que a transporta para a superfície. Minas construídas entre o século XVII e XIX e

<sup>343</sup> Relação dos rios, inclusivamente, Cávado e Torto, *Mappa de Portugal antigo e moderno, João Bautista de Castro*, tomo primeiro, 1762.

<sup>344</sup> Oliveira, Aurélio, A Abadia de Tibães II, julho de 2022, p. 21.

<sup>345</sup> O Commercio do Minho, 18-2-1873. Segundo a notícia «centenário» citamos: «Com 111 annos de idade faleceu no dia 3 do corrente, na sua casa denominada a Barca d'Água, na freguesia de Tibães, a lavradeira mais rica do concelho de Braga».

<sup>346</sup> Adaptação da *Carta Geológica de Portugal*, 2.ª edição, IGM. Ver também Eduardo Pais Neto, *Estudo Geológico e Geomecânico em antigas explorações mineiras: o caso da mina das Aveleiras*, Univ. Aveiro, 2007, p. 142; José Filinto C. Trigo et al., *A Antiga Mina de Volfrâmio das Aveleiras (Mosteiro de Tibães, NW Portugal): Estudos Interdisciplinares para a Valorização do Património Geomineiro*, boletim de minas, 2012, p. 141.

<sup>347</sup> Sara Flor Arteiro de Castro Pereira, *Inventário das minas de água da área do Mosteiro de Tibães:* proposta preliminar de hidrogeo-itinerários, ISEP, Porto, 2010.

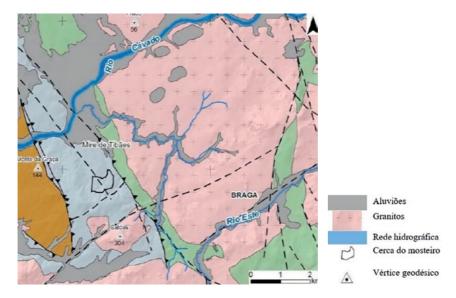


Figura 106 Mapa geológico da região.

que são a origem e a base do sistema e complexo hidráulico subsidiário do convento. Por baixo do chão, a história misteriosa dos túneis daria «pano para mangas».

Com o passar dos anos, construiu-se uma narrativa iniciada por Camilo Castelo Branco e que nos incita a ler os seus romances. Muitos habitantes da aldeia, influenciados por narrativas que aludiam a tesouros, algures escondidos pelos beneditinos aquando da invasão dos franceses, usaram instrumentos e todos os meios de pesquisa de captação de sinais, como água e metais. Neste sistema são visíveis aquedutos, poços de ventilação, chaminés, escombreiras (acumulação de ganga, ou relevos artificiais resultantes de materiais depositados em consequência da atividade intensa da mina), presas, lagos, fontenários, tangues de encoro e recolha, chafarizes, condutas, minerações, canalizações, furos, trazendo águas de dentro e fora da cerca, fazendo-as circular por uma elaborada rede de alcatruzes de barro, caleiros de pedra e canos de chumbo. Eram, igualmente, conduzidas e encaminhadas para o seu destino mais próximo ou recôndito, para consumo público, como para a irrigação de terras, algumas bem afastadas do mosteiro. São numerosos os manuscritos que aludem a este assunto, como este texto, datado entre 1749-1752, onde refere que se abriram: «várias minas de áqua (...) sobretudo da alimentação de engenhos e lagares, mas servindo obviamente as fontes e as terras agrícolas»<sup>348</sup>.

<sup>348</sup> Estado, 1749.

Noutros momentos procederam à drenagem de terrenos pantanosos, reduzindo-os a terrenos de cultivo, através de obras de hidráulica, modelando socalcos e fazendo aterros<sup>349</sup>.



**Figura 107** Mapa de localização das nascentes. Legenda 1 - mina da Cabrita, 2 - mina da Preguiça, 3 - poça do olival, 4 - mina das Aveleiras, 5 - mina dos Anjos, 6 - Lago, 7 - mina da calçada do Pevidal, 8 - mina de São Bento, 9 - mina do Passal, 10 - Mina, moinho de pão e engenho de azeite do Passal, a - quinta da Eira, b - calçada do Pevidal, c - porta do Pevidal, d - Cerca, e - Passal, f - quinta da Ouriçosa.

Abundam na freguesia e nos domínios do mosteiro várias manifestações de engenharia hidráulica. O importante era fazer correr água para abastecimento do monacato, da rede fontenária e como recurso fundamental para o desenvolvimento da agricultura conventual e das quintas a norte, nascente e poente do mosteiro, inundando terrenos de grande matéria orgânica e capacidade de absorção.

<sup>349</sup> ADB FMC, Tibães, Livros do Depósito, 606.

Sendo a água, condição essencial para a existência de vida, é nossa responsabilidade cuidar deste património. Nesse âmbito desenvolvemos, a partir dos documentos históricos, os diferentes pontos de onde a água jorra, o que se designa por roteiro hidráulico. Para o efeito foram abertas e exploradas uma série de minas de água, constituídas por galerias de maior ou menor dimensão, algumas com idade secular, de onde provêm mananciais de água que abastecem a área da cerca conventual e a freguesia. Passaremos a relatar as várias minas.

- 1. A mina da Cabrita, conhecida popularmente por Caixa d'Água, Olho d'Água, Cabeceira, localiza-se no monte de São Gens. Existem referências a esta mina a partir de 1632. Deve-se a construção deste ponto de captação e outras grandes intervenções a frei Paulo de Assunção (1725-1728). A fonte e a água da nascente do interior da galeria da mina da Cabrita atravessa a cerca conventual para se dirigir ao Monte Olivete<sup>350</sup> (ermida de São Bento) e alimentar por gravidade as fontes do escadório das virtudes. Para aqui chegar a correnteza da água, encaminhada por uma levada em cantaria, haveria de percorrer a longa caleira no topo de um muro elevado, passar pelo garrafão granítico do aqueduto<sup>351</sup>, galgar o arco pequeno, em estado degradado e abandonado, e transpor a porta do Pevidal para entrar nos domínios conventuais.
- 2. A mina da Preguiça ou das Malícias também se localiza no monte de São Gens. Situa-se a 75 metros a poente do arco do Pevidal. Atualmente em propriedade privada. O acesso é vulnerável e em elevado estado de degradação.

Antes de entrar na cerca conventual, a água captada nesta mina entrava, de imediato, numa levada inferior, e, finalmente, atravessava o arco do Pevidal.

Enquanto a água da mina da Cabrita corre por cima do muro, a água da mina da Preguiça corre, em levada, encostada à parte inferior do dito muro pelo lado norte e entra na cerca monástica por baixo do arco do Pevidal, abastecendo logo a seguir a poça do Olival e o escadório das virtudes em caso de necessidade.

<sup>350</sup> Este monte já é referido no século XVII, ver ADB, Estados do Mosteiro de Tibães, 1629-31.

<sup>351</sup> Estrutura, composta de uma caixa de limpeza e decantação de águas. Dotada de paredes polidas e de forma arredondada para evitar que as pessoas tentem ultrapassar para o outro lado. Tem, igualmente, uma função arquitetónica para cortar um pouco a monotonia visual do muro, dando um toque de elegância. Pode ter outra funcionalidade de respiradouro, por forma a oxigenar as águas.







**Figura 108** Mina da Cabrita, exterior, 1727; Mina da Cabrita, aqueduto subterrâneo; Garrafão do aqueduto da levada da Mina da Cabrita.







**Figura 109** Localização da Mina da Preguiça; Entrada da Mina da Preguiça; Levada da mina da Preguiça.







**Figura 110** Entrada da mina de volfrâmio das Aveleiras; Outra entrada da mina de volfrâmio das Aveleiras; Interior da mina das Aveleiras.



Figura 111 Entrada da mina de água das Aveleiras e levada ao lado direito.

3. A mina das Aveleiras, também conhecida por mina de Tibães. Situa-se a sul do lago, lugar de convergência da cerca conventual. Foi escavada nos alvores do século XVII para abastecimento de água ao convento.

Atribui-se a construção a frei Bernardo da Cruz. É dotada de uma nascente própria que se designava de fonte Santa e «nasce debaixo de umas aveleiras». No tempo do generalato de frei Leão de S. Tomás<sup>352</sup>, entre 1627-1628, adquiriu nova postura e feição, compondo-se de duas entradas para o volfrâmio e uma entrada para a mina de água.

Tinha uma grande presa que recebia a água da fonte (quinta) dos Anjos.

A mina das Aveleiras abastece o lago, o chafariz do claustro do cemitério e a fonte do jardim do Jericó. No alvor da segunda grande guerra mundial, a mina das Aveleiras passou por uma efémera experiência de exploração mineira, furtiva ou ocasional, que se ocupou da pesquisa do ouro negro, ou volfrâmio, dadas as potencialidades do ponto de vista geológico do substrato rochoso do monte de S. Gens (atualmente S. Filipe) e do monte dos Anjos. No período de 1940-1963, o jazigo de volframite desta mina, de pequenas dimensões: «sofreu intensa exploração, especialmente no período da última grande guerra mundial. As cotações excecionais permitiram, assim, um grande volume de trabalhos que conduziu, praticamente, ao esgotamento do jazigo»<sup>353</sup>.

Os trabalhos mineiros realizados na área das Aveleiras passaram pela construção de algumas sanjas, muitos poços, chaminés de ventilação, galerias e lavandarias. Os exploradores de volframite aproveitaram a galeria escavada pelos monges beneditinos da mina de água das Aveleiras, para abrir novas galerias e procederem ao desmonte do maciço. Acresce a tudo isto que a mina das Aveleiras, além de ser de fácil acesso, dispunha de água suficiente para fornecimento das lavandarias do minério extraído<sup>354</sup> e laboração de muitas mulheres designadas de lavandeiras.

4. A mina de São Bento possui uma entrada, no campo contíguo, a sul, e a duas escassas dezenas de metros da fonte de São Bento. A mina de São Bento alimenta e abastece a fonte de São Pedro (ou do Galo), a cozinha, os esquichos do refeitório e o chafariz de São João.

<sup>352</sup> Estados Gerais de 1614 e 1629.

<sup>353</sup> Idem, p. 143.

<sup>354</sup> A antiga mina de volfrâmio das Aveleiras (Mosteiro de Tibães, NW Portugal): Estudos interdisciplinares para a valorização do património geomineiro. Boletim de Minas, DGEG, janeiro, 2012, p. 141. A grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, vol. XXVII (1953), p. 236, refere a existência de uma mina em São Gens, sendo concessionária a Sociedade de Minérios de S. Gens, limitada, por alvará de 3 de dezembro de 1947.





Figura 112 Mina de São Bento; e Moinho de água / Engenho de azeite no prado do Passal.

5. A mina do moinho de água, na zona do Passal, localizada junto às ruínas de um antigo moinho. Próximo desta mina situava-se a presa do campo ou prado do Moinho, entre a quinta da Ouriçosa e o Passal, que recebe as águas que nascem na cerca e também as águas da fonte da Cabrita.

Para este lugar, também concorrem as águas provenientes da poça da Regueira e do tanque do Moinho situados num plano superior e do lago da cerca, através de uma conduta, que fazia girar as pedras, esmagar o grão e a farinha cair.

- 6. A mina do canal, subterrânea, localizada no terreno do Passal.
- 7. A mina dos Anjos, bem como a fonte do Seixo, levantadas pelo abade comendatário frei Bernardo da Cruz, então pertencente ao domínio do mosteiro, e que, também, contribuía para o abastecimento do lago.
- 8. A mina da calçada do Pevidal situada a oeste, distante 80 metros da fonte de São Bento. Recebia, também, água da Mina da Camposa existente na quinta da Eira.

Também abundam fontes, fontenários e chafarizes abastecidos pelos mananciais das nascentes sitas nas vertentes da encosta de São Gens que esmaltaram a malha rural e a área conventual. Algumas desapareceram ou mudaram de local, outras resistiram ao tempo e prevalecem como recordações airosas de períodos idos. Para além da função de abastecimento e decoração, possuíam, essencialmente, um caráter espiritual e propiciavam uma experiência estética.



**Figura 113** Mina da Calçada do Pevidal.

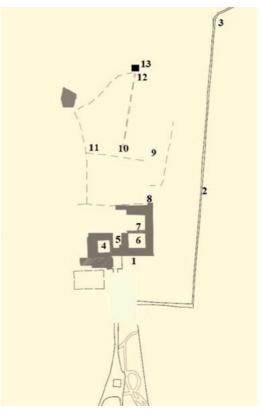


Figura 114 Mapa de localização das fontes: 1 - Fonte da Porta dos Carros, 2 - Calçada do Pevidal, 3 - Porta do Pevidal, 4 - Chafariz de claustro do cemitério, 5 - Chafariz do jardim do Jericó, 6 - Chafariz do jardim de São João, 7-Fonte do Passadiço (Anho), 8- Fonte do Galo, 9 - Fonte e mina de São Bento, 10 - Rua das Fontes, 11 - Fonte de São Beda, 12 - Tanque da capela de São Bento, 13 - Chafariz do jardim da capela de São Bento.

- 1. A fonte do Cruzeiro<sup>355</sup>, instalada na proximidade do cruzeiro, monumento nacional, e junto da via-sacra do terreiro, com as respetivas cruzes em pedra, entretanto sem paradeiro. Restam, ainda, à volta do cruzeiro as bases graníticas onde assentavam as cruzes. Esta água corre, ainda, através de estruturas subterrâneas para a poça do campo da Quintela e poça e fonte da Boavista.
- 2. A fonte do Paraíso e a fonte Santa abastecidas com água das Aveleiras. A água da fonte do Paraíso, situada no Pevidal, é conduzida, por canos, para a fonte do claustro. Esta obra deve-se ao abade comendatário e reformador frei António de Sá<sup>356</sup>.
- 3. A fonte da porta do Pevidal remonta ao triénio abacial de frei António dos Reis, entre 1614-1616. Um documento, de então, esclarece o seguinte: «na porta do Pevidal se fez outra fonte que ficava na estrada para uso dos passageiros, a qual depois se desfez qd.º se ez o novo aqueduto, que passão por hu arco no Pevidal»<sup>357</sup>.
- 4. Para além da fonte Santa, da fonte do Seixo, da fonte das Aveleiras também desconhecemos o paradeiro da fonte do Soveral que debitava água no campo do moinho. Mas outras continuam a causar encanto e espanto, como a fonte da Sacristia. Trata-se de um lavabo, em granito, do século XVII, situado no átrio e à esquerda da porta da sacristia, tendo, por função, dar apoio ao ritual litúrgico.
- 5. A fonte da Portaria ou fontenário da Porta do Carro situa-se na parte exterior do mosteiro defronte para o terreiro. Para quem chegava a pé ou por qualquer diligência movida por tração animal, a fonte acabava por ser o primeiro refrigério retemperador. Do terreiro ou adro fronteiro partem várias saídas, inclusive o caminho do Pevidal (conhecido pela calçada do Arco).
- 6. A fonte dos Tornos (Fornos), assim designada em 1696, foi edificada no período abacial de frei José de S. Boaventura, sendo substituída, em 1728, pela fonte de São Bento. Esta fonte jorra água por três bicas, que correm para o lado norte, para um «tanque bibeiro», tipo aquário de peixes. Este fontenário é um singular local de espiritualidade, lazer e inspiração.

<sup>355</sup> Estados Gerais, 1713.

<sup>356</sup> Frei Marceliano da Ascensão, Chronica do antigo, real, e Palatino Mosteiro de São Martinho de Tibães desde a sua 1ª fundação até o presente (1740-1746), BN, cód. 11416.

<sup>357</sup> ADB-UM, Conv. e Most., Congregação de São Bento, L. n.º 38, Apêndice I, documentos vários, séc. XVI-XIX, p. 126.

Situa-se no topo de um pátio, com assentos de pedra lavrada. Compõe-se de um frontão lavrado em boa cantaria, com motivos decorativos em volta da carranca, onde se rasgou um nicho para o santo, ladeado por dois fogaréus.

7. A fonte do venerável São Beda. Desconhece-se a localização primitiva. Em 1733, foi transferida para junto do local, a nascente de onde parte o escadório das virtudes ou rua das Fontes. Esta fonte, carregada de tremenda mística, foi apropriada pelo colecionador bracarense, em 1965, Afonso Correia Leite. Ainda sobejam no local as escadas de granito que facultavam o acesso à fonte. Dois anos mais tarde foi desviada para embelezar os jardins do Museu Nogueira da Silva, em Braga. Caracteriza-se pela existência no meio do fontenário de uma carranca ladeada por duas aves, lançando água pela boca por três bocais de bronze.

8. A constante inquietude da água também corre pela «rua das Fontes ou escadório das virtudes», tanques de pedra lavrada, desembocando nas superfícies mais baixas e planícies da paróquia. Pode-se efetuar o percurso, da base ao topo, em modo de peregrinação até ao Monte das Oliveiras, sempre limitado por dois paredões laterais, no passado revestidos de azulejo, ou em modo de lazer, seria o passeio das virtudes. Depois de ultrapassar a primeira fonte, denominada das Conchas, sequem-se por ordem as sete virtudes onde figura um programa iconográfico alegórico às virtudes cardeais (Prudência, Justiça, Fortaleza e Temperança) e às teologais (Fé, Esperança e Caridade). As imagens desaparecidas que encimam cada fonte, em terracota, representando cada virtude, foram encomendadas a um barrista da cidade de Braga. O escadório finaliza com a fonte do Tanque, de onde partem dois portais de pedra lavrada, e daqui sobem duas escadas para um terreiro, com seis canteiros, quatro pirâmides levantadas e um chafariz. No topo do escadório encontramos um tanque com o brasão ou as armas da congregação da OSB. A água chega a este tanque através de aquedutos, proveniente da mina da Cabrita situada na parte ocidental. A partir deste tanque, no topo da «rua das Fontes» escorre a água que vai alimentar as fontes do escadório.

Em 1632 chegava-se a este local por um caminho que partia das hortas do mosteiro, reformulado em 1652. Segue-se no triénio, 1725-1727, uma grande alteração nos terrenos envolventes: «...deu-se nova forma a todo o monte de S. Bento pois tudo o que dantes eram árvores agrestes se reduziu a pomar e se fizeram os socalcos de pedra e cal e curiosamente pintados».

Genericamente, as fontes caracterizam-se pelos seus bocais de bronze, estátuas, imagens esculpidas na pedra, dísticos, decoração barroca, nichos, taças e pias recetoras, castelo e brasão beneditino.

Como todos os escadórios, aqui se assiste a uma encenação, representando as virtudes que são necessárias e que nos habilitam a entrar no templo (a capela de São Bento), à semelhança da escadaria do Bom Jesus do Monte que procura representar o percurso da via-sacra, do caminho de Cristo para o calvário. No caso de Tibães um percurso até ao reino de Deus, consumado na capela de São Bento (Monte Olivete). Para aqui chegar, os humanos teriam de alcançar as virtudes dispostas no escadório.

No mandato de frei Manuel dos Serafins (1731-34) registamos a obra: «Fizeram-se cinco fontes na rua que desce da capella de São Bento em direitura da sacada das Mentiras, todas de esquadria com varias molduras e figuras. Lajeou-se a rua toda com varias molduras e figuras. Lajeou-se a rua toda com suas paredes das bandas, e corrimões e pirâmides. No fim da rua se fês hum galante chafariz com os assentos e latada com seus alegretes».

- 9. A fonte dos Galos, do pátio do Galo ou de São Pedro foi aberta em 1716, conforme o registo: «um grande átrio de pedra no mesmo andar do ante Capítulo Geral com uma fonte de bela arquitetura, o Pátio do Galo». As primeiras alterações acontecem a partir de 1728, para lhe dar uma feição de varanda sobre a cerca, ideal para observar o alaranjado do crepúsculo. O pátio, ou átrio em pedra, está revestido de assentos (bancos, alegretes) de modo a permitir a observação sobre as hortas e pomares. No frontão em pedra sobressai um nicho com a imagem de São Pedro, em terracota, e um galo em grande relevo<sup>358</sup>, alusivos à alegoria e profecia de Cristo. Eis um relato de um cronista beneditino: «por tal forma e arte que do pátio della se vêm, as ortas e pomares que se não viam dantes pelo que nella estava ser mto larga e tomar toda a vista». Esta fonte era alimentada por um aqueduto, em arcaria de pedra, oriunda da mina de São Bento, referenciada a cerca de 100 metros. Nas redondezas situava-se o pomar com macieiras da-porta-da-loja.
- 10. A fonte do Passadiço deve a sua existência a frei Manuel dos Serafins, em 1731, que a mandou edificar no epicentro de um varandim a céu aberto, ao estilo barroco, com alegretes e bancos laterais. Esta varanda propicia uma passagem sobranceira e panorâmica com laje pedrada sobre o jardim de São João. Na fachada da fonte, qual bálsamo elegante e vigoroso, observa-se um cordeiro e um dístico com uma curiosa inscrição: «Ad fontem

<sup>358</sup> ADB, Tibães, livros do depósito, 584.

quicumque sitis accede benignum haud unda nocet defluit unde vide - quem tem sede aproxima-se da fonte benigna. Esta água não faz mal: vê de onde flui».

11. A fonte da Enfermaria, atualmente designada de Bicho, ficava «do lado ocidental do terreiro e tem a nascente na parte setentrional da Eira. Esta água é toda do convento. Esta água se chama da Enfermaria porque neste sítio existiam casas em que se curavam os religiosos enfermos»<sup>359</sup>. Estas casas que se encontram junto da fonte do bicho (fonte da enfermaria), funcionavam como um albergue para os debilitados pela doença e desprendimento das suas ataduras terrenas, denominadas atualmente de «Casa dos Coutinhos» e «Casa da Boavista». A atual fonte do Bicho, que veio substituir a anterior, data dos finais da primeira metade do século XX. Foi construída por Manuel Gomes Moreira com granito oriundo das pedreiras de Cervães e transportada em carro de bois por Joaquim Ribeiro (mais conhecido por Joaquim da Amieira, 1916-2007). No centro da fonte, sobressai a cabeça robusta de um anfíbio, em alto relevo, símbolo do poder, de iluminação e evolução espiritual, por onde a água jorra para um tanque avantajado e que serve para abastecimento da população. Esta fonte situa-se a 230 metros do demolido lagar de azeite.



Figura 115 Fonte do Bicho ou da Enfermaria.

<sup>359</sup> AMS, Livro das Alfayas, Caixa 17, livro 23.

Como as fontes, também o lago, elítico e barroco, composto de cascata e fonte se impõe no ambiente monástico. Situa-se a norte da mina das Aveleiras e constitui uma forma natural de represar a água com as mais diversas finalidades, concretamente, reunir, acumular e alimentar correntes de água para regar áreas de cultivo, movimentar moinhos de pão, engenhos de azeite e de serrar madeira.

Além de um espaço de lazer com espírito e caráter românticos é primordial para acionar os referidos mecanismos hidráulicos. Várias minas desembocam no lago, com a sua bela cascata, que, de seguida, deixa correr fios substanciais de água que se desmembram em várias direções, inclusivamente, para irrigação de terras de várias quintas da aldeia. Um lugar, sem par, de reencontro e empatia com a natureza. Os bancos em pedra na extremidade da superfície lacunar, mais que decorar, são companheiros de viagem, para apreciar a paisagem em busca da serenidade monástica.

O lago foi edificado no local onde existia a fonte das Aveleiras, entre 1795-1798, todo de cantaria em volta elítica, com cascata, dois obeliscos e cinco bancos laterais em pedra lavrada. Era abastecido por cinco minas de água: Anjos, Aveleiras, S. Bento, Preguiça e Cabrita. A água, com origem nestas minas, corre, por vezes, entre alcatruzes que atravessavam socalcos e chadas agrícolas.

Do lago partiam as águas por aquedutos de pedra, aparelhados e forrados para não se extraviarem; por galgueiras, caleiras e presas; por minas abertas em piçarra para não correrem o risco de se desmoronarem e acabarem, enfim, nos moinhos, pomares e engenhos. Nas imediações do lago sobressaem: um pinheiro bravo (denominado popularmente pelo Prior de Tibães), com 215 anos de idade e 47 metros de altura, classificado como imóvel de interesse público; dois cedros monumentais dos himalaias com 38 metros de altura (guardiões do espaço) que ladeiam o estreito caminho que acede ao grande lago, originários do tempo dos monges; uma tília com 45 metros; e uma carvalheira de grande porte.

Nesta sequência narrativa sobre a água, o mosteiro oferece aos visitantes, aos amantes das riquezas e valores culturais e patrimoniais, um vasto conjunto de chafarizes, que enriquecem e embelezam o jardim, melhor, a cerca conventual.

1. O chafariz da capelinha de São Bento. No meio do jardim fronteiriço à capelinha deparamos com um tanque oitavado sobre o qual se levanta um repuxo composto de uma coluna em granito cinzelado com tulipas jorrando água por várias folhas e no meio uma pinha, que «há-de sair água para sete fontes que hão-de vir pelo caminho abaixo e já ficam principiados os lugares para duas fontes».



Figura 116 Aqueduto nas proximidades do lago.



Figura 111 Conduta aérea junto da fonte do Galo.

2. O chafariz de pedra lavrada do terreiro de São João, a norte do passadiço e em plano inferior e a sul do átrio e porta dos Carros, situado entre o jardim da Estrebaria ou da Portaria e o terreiro das adegas. O jardim octogonal é constituído por oito canteiros ladeados de alegretes, laje em granito, com o respetivo chafariz no centro e no nicho da parede, em terracota, a imagem do santo. Imponente e idílico cenário que os visitantes desfrutam quando transpõem a porta dos Carros, ou cravado de emoções quando contemplado de um plano superior. Este espaço foi concluído em 1734 pelo mestre Manuel Fernandes da Silva (1693-1751).

A antiga fonte do terreiro do Alegrete, terreiro de São João, ou jardim da Estrebaria foi adquirida em 1979 pela Câmara Municipal de Braga, pela quantia de trezentos mil escudos, e foi implantada em frente à Arcada, na Praça da República. Algum tempo após, atendendo a grandes reivindicações, regressou ao local de origem, em junho de 1995. Por baixo corre um aqueduto que servia a cavalariça e o laranjal.

- 3. O chafariz do claustro do cemitério, no meio de um átrio e pátio lajeado, de planta quadrada e enquadrado, atualmente por quatro canteiros, no passado eram onze. As paredes dos claustros são revestidas por azulejaria que narra a vida de São Bento. O chafariz do claustro do Tronco além de alimentado com água da fonte do Paraíso, era, igualmente, fornecido pela «áqua da Cabrita por melhor modo»<sup>360</sup>.
- 4. O chafariz do claustro do Refeitório. Este espaço era composto de quatro lanços de seis tramos de arcaria toscana e, no centro, um chafariz e canteiros de pedra. O claustro foi destruído pelo incêndio de 11 de julho de 1894.
- 5. O chafariz do jardim e pátio do Jericó, onde, ao passar por baixo da árvore onde Zaqueu se empoleirou, Jesus o convida para fazer da sua casa um lugar de acolhimento.

Outras estruturas sobressaem e são fundamentais para o estabelecimento hídrico do convento e, por arrastamento, da paróquia. Para além dos subterrâneos, podemos visualizar à superfície uma contextura e fragmentos de um sistema hidrológico, como aquedutos de pedra (uns aéreos, outros à superfície), desde um que vem da mina da Cabrita, outro que liga a fonte de São Bento à fonte de São Pedro e outro que transporta a água da mina das Aveleiras e que transpõe um arco nas proximidades do lago para desembocar na fonte de São Bento e outros excertos de um conjunto hidráulico consistente.

<sup>360</sup> Frei Leão de S. Tomás, *Benedictina Lusitana*. Consultar também Albano Belino, *Archeologia Cristã*, Lisboa, 1900, p. 230.



Figura 118 Pintura de Adriana Henriques.

## 3. Caracterização e Tradição

A maçã cultivada há milénios, veiculada na mitologia e no imaginário de vários povos, verbalizada na poesia, imortalizada na pintura, tem sido objeto de várias apresentações com capacidades únicas em determinados campos. Apesar de tudo e mesmo sendo conhecida há milhares de anos, ainda hoje mantém a sua jovial aparência e apreciável consumo. Diríamos ser

das frutas mais difundidas e divulgadas do mundo, protagonista de várias lendas, mitos, histórias e simbologias, para não falar do caroço encravado na garganta do homem.

A maçã foi encontrada nas zonas mais inóspitas e severas do planeta e contemplada em várias civilizações: na mundividência e imaginário Celta encontramos a cultura da maçã como símbolo da imortalidade e da revelação, árvore da sabedoria e magia do conhecimento.

Os investigadores da macieira brava, espinhosa (*malus sylvestris*) em oposição à macieira cultivada (*malus domestica*) e macieira comum (*malus communis*), remontam o seu aparecimento a tempos primitivos e apontam a sua origem na direção do sudoeste asiático, para lá das planícies, estepes, montanhas e deltas que rodeiam o Cazaquistão (*Almati* – cidade das maçãs), bem como a Macedónia, espalhando-se, depois, por milhares de variedades em todo o mundo, seja por via vegetativa (enxertia), seja através da propagação por via seminal, processo natural das sementes se espalharem pela terra, na orla dos bosques, matas e matagais.

Segundo Pedro Miguel L. Franco a maçã «é um dos frutos mais apreciados e acessíveis em todo o mundo (...). Portugal reúne um conjunto de características climatéricas privilegiadas para a produção de maçãs e, embora a exploração intensiva se resuma a um punhado de variedades exóticas, conserva ainda inúmeras variedades tradicionais e regionais que, apesar de pouco exploradas comercialmente, revelam particularidades sensoriais e constituintes funcionais que as distinguem das variedades com maior índice de comercialização (...). São em número muito mais restrito aqueles que se têm debruçado sobre variedades tradicionais (Porta da loja, Pardo Lindo, Maçã Verdeal, Querina, Pipo de Basto, Casa Nova de Alcobaça, Maçã Espelho, Bravo de Esmolfe, Camoesa da Azoia, Maçã Cunha e Maçã Branca), estabelecendo a comparação com 6 variedades exóticas com grande implantação no circuito comercial (Reineta Parda, Royal Gala, Starking, Jonagold, Golden Delicious e Fuji)»<sup>361</sup>.

Em redor da maçã-da-porta-da-loja nasceram outros derivados do produto, numa lógica de economia circular, novo modelo de produção procurando gerar mais valor, em contraste com o modelo linear tradicional, assente no princípio «produz, utiliza, deita fora». De entre os desideratos, basta atentar na famosa sidraria da historiografia asturiana, onde é tradicional

<sup>361</sup> Características físico-químicas, propriedades funcionais e perfil de compostos fenólicos de 17 variedades de maçãs portuguesas, faculdade de ciências e tecnologia da Universidade Novas de Lisboa, junho, 2014, p. VIII.



Figura 119 Pomar de maçãs-da-porta-da-loja da quinta do Souto.

«escancear» a bebida. Assim, para eliminar o desperdício, dado que até à colheita nem todo o fruto se desenvolve de modo perfeito e, atendendo às exigências comerciais, haveria que aproveitar todas as maçãs com alguma imperfeição, mas com o mesmo valor nutricional, para dar origem a novos subprodutos derivados da maçã<sup>362</sup>, como sumos naturais e concentrados, batidos, doces, tartes com a crocância do pomo, compotas, maçãs desidratadas (fatiadas e caramelizadas), geleias, infusões, licores, jeropiga de maçã, vinagre, sidra<sup>363</sup>, vitaminas, uma cadeia de suprimentos sustentáveis e outras preparações. Toda a problemática da redução do desperdício, assume relevância a nível de sustentabilidade financeira e ambiental, como um ganho real. Neste nível, podemos sugerir outros exemplos: a aplicação de produtos orgânicos e biológicos, o uso de novas ferramentas, como «drones», para a cartografia do terreno e deteção de zonas que necessitam de intervenção, a implementação de software para produzir mais com menos, como a automatização da rega poupando energia.

Desta forma se torna premente fazer da maçã um fruto apetecível e acessível a todas as camadas populacionais. A perspetiva abrange um caminho mais alargado, concretamente, a conversão em eco pomares, utilizando as melhores práticas livres de produtos químicos, pesticidas, fertilizantes sintéticos, produzindo maçãs orgânicas de qualidade.

Em termos caseiros e regionais, segundo os técnicos do sector, a terra portuguesa reúne um conjunto de propriedades e características climatológicas adequadas à produção deste fruto, tanto para a exploração intensiva, como para a comercialização em grande escala.

Não se pode apontar um número para a quantidade de variedades existentes, mas os investigadores deste ramo apontam para as centenas<sup>364</sup>. Para conhecer melhor os produtores da maçã-da-porta-da-loja é, oportuno, abordar o pensamento de engenheiros do ramo da agricultura Manuel da Silva Fernandes e Raúl Rodrigues<sup>365</sup>, quão «alquimistas das maçãs». Segundo este

<sup>362</sup> No século XIX, por cá, chamava-se a atenção da preocupação existente em certos países de plantar árvores nas bermas da estrada, para não provocarem a desolação do turista. Temos conhecimento dessa preocupação em determinadas zonas de França, nomeadamente, de cerejeiras na Bourgogne e, em 1896, no departamento de Somme, da plantação de 20.000 macieiras de várias qualidades para o fabrico de sidra, in *O Espozendense*, de 18 de fevereiro de 1909.

<sup>363</sup> Na literatura enófila, a sidra artesanal é uma bebida alcoólica que resulta da fermentação direta da maçã espremida, sem adição de açucares, corantes ou adoçantes. Em contrapartida, as sidras industriais são elaboradas à base de ingredientes como «água gaseificada, polpa de maçã, corantes, conservantes, químicos alimentares, aromatizantes e saborizantes».

<sup>364</sup> Consultar Catálogo Nacional de Variedades, Fruteiras, DGAV, 2016.

<sup>365</sup> Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

último: «no Minho estão identificadas e foram reconhecidas, como Património Vegetal de Interesse Municipal, 118 variedades regionais de macieiras»<sup>366</sup>. Com o seu labor de prospeção, necessidade de registar o património genético destas espécies, recolha, preservação e caracterização dos recursos frutícolas, Raúl Rodrigues deu a conhecer um pouco do património frutícola do Minho. Nas várias etapas do renascer desta variedade regional de maçã, a família de Manuel da Silva Fernandes (Casais) desempenhou um papel fulcral e criou lacos com técnicos e instituições do mundo da fruticultura.

O Registo Nacional de Variedades de Fruteiras (RNVF)<sup>367</sup> inclui a lista de variedades de fruteiras em Portugal, e na qual constam 327 variedades. Em maior número aparece a macieira com 139 variedades, seguida da oliveira com 65, da pereira com 28, do castanheiro com 26, da figueira com 16, da amendoeira com 12, da cerejeira com 7, da laranjeira com 6, da ginjeira 5, do morangueiro com 5, da ameixeira com 5, do marmeleiro com 2 e com uma inscrição a nogueira, mirtilo da madeira, diospireiro, tangerineira, limoeiro, cidreira, aveleira e abacateiro. No caso das macieiras tradicionais da região do Minho o destaque vai para as variedades de maçã Camoesa, Focinho-de-Burro, Lixa, Porta-da-loja, Três-ao-Prato.

Pedro Miguel Lucas Franco com a sua dissertação para obtenção do grau de Doutor, *Características Físico-químicas, Propriedades Funcionais e Perfil de Compostos Fenólicos de 17 Variedades de Maçãs Portuguesas*<sup>368</sup>, fornece-nos uma panóplia de dados técnicos relativos à maçã-da-porta-da-loja.

Temos conhecimento de uma pormenorizada caracterização da Árvore, Folha, Flor e Fruto da maçã-da-porta-da-loja, da autoria do engenheiro Raúl Rodrigues, Ana Rocha, João Machado e Tânia Cruz, a que denominaram «Ficha Varietal da Macieira da Porta da Loja»<sup>369</sup> e que transcrevemos na íntegra:

<sup>366</sup> Professor da Escola Superior Agrária de Ponte de Lima. Possui um vasto e reconhecido trabalho na preservação das variedades regionais de fruteiras do Alto Minho, In *Revista da Associação Portuquesa de Horticultura*, N.º 139, dezembro de 2020.

<sup>367</sup> DGAV, 2. a edição, janeiro, 2023.

<sup>368</sup> Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, julho, 2014.

<sup>369</sup> dezembro de 2022.

### **A ÁRVORE**

N.º de esporões e verdascas por metro linear 16,6 esporões e 3.6 verdascas

Porte Muito aberto Vigor Médio a Forte

Pubescência do ramo Forte

Diâmetro do ramo do ano Fino (< 6mm)

Comprimento entre nós Curtos (< 15 mm)

Número médio de lenticelas/cm² Pequeno (< 8)

Forma do esporão Ovoide

Tamanho do esporão Curto (< 8mm)

A FOLHA

Posição da folha em relação ao ramo Ereta

Comprimento médio do limbo Médio (60-100mm)

Largura média do limbo Média (40-80mm)

Relação comprimento/largura do limbo Média (1.6-2.2)

Recorte da margem Serrado

Comprimento médio do pecíolo Médio (20-30mm)

Forma do limbo Elíptica

Limbo: aspeto da página superior Medianamente brilhante

Limbo: pubescência na página inferior Média
Limbo: dobramento da superfície Ondulada
Limbo: tamanho da extremidade (mucrão) Médio
Limbo: forma da base Redondeada

Estípulas: forma Filiformes Ângulo do pecíolo em relação ao ramo Mediano

A FLOR

Flor aberta: cor do botão floral Rosa escuro

Tamanho da flor Pequeno (< 40mm)

Posição relativa do bordo das pétalas Sobrepostas N.º médio de flores por corimbo Poucas (< 5)

Forma da flor Plana ligeiramente cupuliforme

Coloração dominante das sépalas Verde

Comprimento das sépalas Curto (< 5mm)

N.º médio das pétalas
 Comprimento médio das pétalas
 Largura média das pétalas
 Entre 5 a 6
 Curto (< 23mm)</li>
 Curta (<17mm)</li>

Relação comprimento/largura das pétalas Bastante mais compridas (>1.5) Tamanho dos estiletes em relação aos estames Mais longos que os estames

Local de inserção do estilete Perto da base

**O FRUTO** 

Peso dos frutos Pequeno (85-115g)

Comprimento médio dos frutos Muito pequeno (<50m)

Relação comprimento/largura dos frutos Pequena (0.75-0.85)

Posição da largura máxima do fruto No meio
Forma do fruto Achatada

Lados do fruto Ausente ou muito débil

Coroamento acima do cálice Médio
Abertura do olho Aberto

Tamanho do olho

Pequeno (< 6.5mm)

Profundidade média da cavidade calicina

Largura média da cavidade calicina

Média (15-20mm)

Média (20-30mm)

Comprimento médio do pedúnculo

Espessura média do pedúnculo

Grosso (> 4mm)

Peso do fruto Pequeno (51-115g)

Calibre do fruto Pequeno a Médio (56-80 mm)

Consistência da polpa Alta (> 8k.cm<sup>-2</sup>) Índice refratométrico Alto (°Brix > 13%)

ph Ácido (<7)

Acidez titulável Alta (> 6 g.l<sup>-1</sup> de ácido málico)
Profundidade média da cavidade peduncular Pouco profunda (< 10mm)

Largura média da cavidade peduncular Média (25-30mm)

Pruína na epiderme dos frutos Ausente ou muito débil

Estado ceroso da epiderme dos frutos Débil

Cor de fundo dos frutos Verde, passando a amarela à

maturação

Importância da cor de superfície dos frutos Média (> 50%)
Cor da superfície dos frutos Vermelho

Intensidade da cor de superfície dos frutos Mediana

Distribuição da cor de superfície dos frutos Placas contínuas com estrias

Presença de carepa em redor da cavidade Débil

calicina

Presença de carepa na superfície dos frutos Débil Presença de carepa em redor da cavidade Forte

peduncular

Tamanho das lenticelas dos frutos Pequenas

Consistência da polpa dos frutos Muito elevada (> 8kg.cm<sup>-2</sup>)

Coloração da polpa dos frutos Amarelada Abertura dos lóculos carpelares Fechados

Porte das sépalas Parcialmente estendidas

Importância dos lados da cavidade calicina Média Escurecimento da polpa Médio Distinção da linha de coração Forte N.º médio de sementes 3,27

Comprimento médio das sementes Mediano (6.3-7.7mm)
Largura média das sementes Larga (4.4-5mm)

Coloração das sementes Castanho

Consultamos outras descrições sobre a maçã-da-porta-da-loja: «A maçã tem ainda alguma expressão no Minho, podendo ser encontrada em pomares e em árvores isoladas. É uma maçã de calibre pequeno, de polpa amarela, com bom sabor, firme e agridoce, e de colheita tardia. Origem: Minho, zona de Braga. Características da Árvore: Vigor – Médio a forte. Floração – Época tardia. Duração de 5 dias. Tipo de Frutificação – Ramificado. Características do Fruto: Época de Colheita – Muito Tardia. Calibre – Pequeno. Forma – Achatada globulosa. Epiderme – Coloração verde-esbranquiçado manchado de vermelho escuro, cerosidade ausente. Pedúnculo – Curto e grosso. Polpa – Firme, de cor amarelada»<sup>370</sup>.

A tradicional maçã-da-porta-da-loja tem peculiaridades e potencialidades que apontam para a existência de um nicho de mercado em constante evolução.

<sup>370</sup> AMBT – Associação de Municípios do Baixo Tâmega, *Caderno de Especificações das Maçãs de Basto*, s.d.

As frutas e os vegetais estão presentes na roda dos alimentos e são dos grupos alimentares mais importantes para uma vida e estilo saudáveis. Consultando livros sobre nutricionismo e recorrendo às vivências de antanho, associamos muitas vantagens ao consumo da maçã, relacionadas com a saúde dos dentes, a produção de saliva durante a mastigação, a redução do número de bactérias e cáries, a desintoxicação do organismo, uma vez que o seu consumo ajuda o fígado a eliminar as toxinas acumuladas pelos abusos alimentares e pelo meio que nos rodeia. Tem efeitos, iqualmente, ao nível do equilíbrio do trânsito intestinal, já que a maçã é rica em fibras que aliviam distúrbios intestinais, fortalece o sistema imunitário, melhora a saúde e a densidade óssea evitando a osteoporose. Os benefícios do consumo da maçã estendem-se, também, na ajuda à digestão, cortando o colesterol, prevenindo alergias, limpando o sangue. Os especialistas consideram ser um dos frutos mais equilibrados, fundamental na dieta humana, um produto «plant-based» que deve assentar maioritariamente em alimentos de origem e do reino vegetal. Resumindo, reputam-se às maçãs, a estes pomos (sem serem de Eva) qualidades e benefícios nutricionais que aconselham o seu consumo: possui baixos níveis de calorias; favorece o funcionamento do intestino, devido à elevada concentração de fibras solúveis; ajuda a controlar os níveis de saciedade devido à presença de fibra; estimula o sistema endócrino, tendo em conta a presença de vitamina C, que atua como antioxidante, vitamina K e apresenta elevados níveis de minerais como o potássio.

Já no século XIX se anunciavam as vantagens deste peculiar fruto. Nos finais desta centúria abundavam crónicas e artigos sobre a excelência do consumo das maçãs, inclusivamente, citavam nomes de ilustres cientistas que davam conselhos incentivando a tendência para o seu uso: «A maçã, como diz o doutor Stotzer, além de ser um alimento excelente, constitui um magnífico meio higiénico. Comei-as, especialmente, pouco antes de deitar, atua de um modo favorável sobre o cérebro, excita a atividade do fígado, produz um sono tranquilo, desinfeta a cavidade bocal, neutraliza o excesso de acidez do estômago, evita a formação de cálculos, opõe-se a digestões difíceis e é útil para as enfermidades da garganta. E, apesar de tudo, Adão não a pode engolir» <sup>371</sup>.

Estas árvores de fruto no sistema tradicional de produção eram dispostas na proximidade das humildes habitações, nas bordaduras e estremas dos campos, no povoamento de parcelas de quintais que perduravam até serem velhinhas. Era habitual no vale do rio Cávado, a existência de macieiras

<sup>371</sup> O Povo Espozendense, n.º 116, de 7 de outubro de 1894.

### Comam maçãs

Quem não ha de comer maçãs, depois do que nos diz o illustre dr. Stotzer? Leiam, e digam-nos se não são do nosso parecer. A maçã, diz o doutor, alem de ser um alimento excellente, constitue um magnifico meio hygienico.

Comel-as especialmente pouco

antes de deitar, actua d'um modo favoravel sobre o cerebro, excita a actividade do figado, produz um somno tranquillo, desinfecta a cavidade boccal, neutraliza o excesso de acidez do estomago, evita a formação de calculos, oppõe-se ás digestões difficeis e é util para as infermidades da garganta.

E apezar de tudo Adão não a poude engulir...

## MUITA FRUTA

O valor nutritivo e medicamentoso das frutas é tanto maior quanto mais frescas e maduras se comem.

As maçãs e as peras contêm elementos calmantes que suavisam as colicas hepaticas São diureticas pelos seus abundantes sais potassicos.

Cruas, em marmelada ou em compota, possuem propriedades purgativas bem conhecidas.

A cidra, derivada da maçã, é boa para o artritismo.

O suco da maçã era antigamente muito aprovado pelos medicos, que o empregavam contra as areias e a gota.

**Figura 120** *O Povo Espozendense*, 7-10-1894.

**Figura 121** *Notícias de Barcelos*, 4-7-1940.

da-porta-da-loja, que cresciam, floresciam e frutificavam atingindo grandes dimensões e longa longevidade. Nas proximidades plantavam-se outras variedades de maçãs para favorecer a polinização.

Presentemente, nas explorações intensivas, e considerando a modernização agrícola, mais parecem soldados perfilados num campo de batalha. Assiste-se, paralelamente, na agricultura biológica a um aperfeiçoamento das técnicas explorativas e a um despertar para as variedades tradicionais e sistemas ancestrais de produção.

Se nos pedissem para descrevê-la, recolhendo achegas nos livros técnicos, não andaríamos longe deste texto: coloração e tonalidade primária tripartida (esverdeada, polpa amarelada e manchada de vermelho), consistência firme, formato arredondado, mas ligeiramente achatado nas extremidades, aspeto rústico e campestre e um sabor diferenciador. Exteriormente, a maçã-da-porta-da-loja denota uma feição «sui generis», com carepa irregularmente espalhada dispersa sendo a roseta de olho aberto, com sépalas centrípeto-divergentes. No ato de consumo, sobressai como primeira impressão um aroma peculiar e reconfortante, um sabor aromatizado, suculento, com alguma acidez, conquistando paladares, combinando perfeitamente com canela, mel, nozes, marmelada e a adição de outras especiarias.

Obviamente que um produto livre de agentes agrotóxicos potencia, ainda mais, os seus nutrientes e sabores.

Atendendo à sazonalidade e às frutas endógenas, a colheita está reservada para o início do outono, de preferência após a vindima e da queda das primeiras geadas, atingindo a sua verdadeira «performance», em termos de paladar e odor, pela quadra natalícia, não manifestando efeitos de desidratação ate finais de janeiro, devendo ser consumida, portanto, entre outubro e março para aproveitar o máximo de qualidade nutricional. Vale o que vale, mas o povo tinha o seu ditado: «as maçãs para não apodrecerem, devem ouvir nas árvores os sinos no dia dos fiéis de Deus». Se conservada em condições indicadas, apropriadas e naturais preserva toda a fragrância e agradável sensação gustativa durante toda a quaresma. Recuando ao passado, presumimos que os beneditinos reservavam os momentos adequados para a colheita manual, selecionando a fruta madura e descartando para momentos posteriores as que não se encontravam no ponto de maturação.

As propriedades e qualidades desta variedade são inúmeras: resistente a doenças e à secura, capacidade de conservação durante o inverno sem recurso a frio, maturação tardia, paladar único e ímpar, resistente a pragas e doenças, necessitando de menor consumo de químicos, sem grande desidratação e resistente ao ataque de fungos e bactérias.

Genericamente, escolher a maçã favorita pode ser uma tarefa difícil, dado que em todo o mundo existem milhares de variedades disponíveis, como diz o aforisma: «one apple a day keeps the doctor away - uma maçã por dia mantém o médico longe». Como propositura, refere-se que a primeira menção a este ditado data de 1860, quando o Washington Post escrevia: «Eat an apple on going to bed, and you'ill keep the doctor from earning his bread – coma uma maçã antes de dormir e vai impedir o médico de ganhar o seu pão». Mas quanto a ditames, o nosso povo não fica atrás: «uma maçã por dia não sabe o bem que lhe fazia».

Depois da queda do senhorio do couto de Tibães, os «casales» foram aos poucos sendo substituídos, mediante aquisição, por outros senhorios, onde as grandes propriedades tinham uma área, vulgarmente denominada reserva e recato do senhorio, local onde o donatário dispunha das melhores espécies e variedades frutícolas, por vezes vedadas aos caseiros. Com o desenrolar e abertura da sociedade, as variedades detentoras dos grandes senhorios eclesiásticos ultrapassaram os muros conventuais, sendo posteriormente preservadas nas reservas dos novos senhorios e, mais tarde, apropriadas e disseminadas pelos caseiros.

Sem perder a pena, mas julgando-me com direito a ela, vamos ao que interessa. Outro artigo, mais recente, afirmava sobre a conservação das maçãs: primeiro deveremos classificá-las em maçãs de verão, de outono e de inverno. Só estas têm espera e mesmo estas umas são mais resistentes que outras, como a maçã-da-porta-da-loja que se pode conservar até maio. A maçã é um fruto muito sensível, qualquer beliscadela a magoa e pisa. A cesta da colheita deve ser forrada com algodão, ou feno, ou palha, de modo a que o fruto não toque nas paredes da cestinha de vime. Não se devem colher antes de meados de outubro e sempre em dias de sol e enxutos. Após a colheita devem ser colocadas num local ventilado, estendidas em palha seca por espaço de oito dias, para perderam o excesso de humidade, a que os entendidos chamam evaporação. Decorrido esse tempo vão para o local definitivo, colocadas sobre palha seca e com o pé para cima, num lugar fresco e seco. Há quem aplique fumo de enxofre de vez em quando<sup>372</sup>. No mosteiro de Tibães existia a «casa da fruta», possivelmente o lugar ideal para os beneditinos armazenarem as maçãs em caixas e barris para serem consumidas ao longo do ano.

Como se infere do título da notícia «Maçã Porta da Loja, uma tradição de Natal»<sup>373</sup>, também abundam tradições relacionadas com este pomareiro fruto, resultado de recolhas orais e de formas de ancestralidade que não devemos ignorar, procurando recuperar essa linguagem metafórica de mitos, de narrativas, que aconteceram outrora.

Compete-nos disseminar e espalhar as tradições, os esforços de pessoas laboriosas que as mantêm vivas, como forma de valorizar a oralidade, os costumes, os preconceitos, permitindo reflexões sobre práticas e saberes culturais enraizados e pouco conhecidos. Um meio de transmitir à geração seguinte com o objetivo de tentar incorporar, caso seja aconselhável e adaptável, nas atividades das comunidades.

Não contamos histórias ficcionadas, mas narramos factos relacionados com a memória, as tradições orais ou escritas, valorizando o património comum para não passar ao esquecimento. Ao narrar grandes feitos da historiografia, da tradição positivista, descrevemos movimentos, interesses, estruturas, de diferentes atores, ao longo de um passado não muito recuado, que quotidianamente estiveram envolvidos em sensações e sentimentos relacionados com a maçã-da-porta-da-loja.

<sup>372</sup> Notícias de Barcelos, 7 de novembro de 1935

<sup>373</sup> Artigo publicado no Diário do Minho de 21 de dezembro de 2020, da autoria do Raúl Rodrigues.

Ao longo destas páginas valorizamos a tradição oral que ocorreu sem autoria, o saber popular, as experiências da comunidade, de certo modo rechaçados da sociedade de informação, mas propriedade de memórias coletivas e individuais, seja através das pessoas com mais idade, seja através da recolha que passou de boca em boca, de cidadãos que tiveram pouco ou nenhum contato com a escrita. Estimulamos histórias que se entrelaçam com o património cultural da região, para reforçar a relação da natureza com a preservação do espírito de comunidade. Tudo isto representa uma forma de valorizar a memória e a recordação dos que viveram em épocas anteriores.

Percebemos, também, a necessidade de valorizar a tradição da história local, através das tradições orais existentes na região e que estão intimamente ligadas aos próprios moradores desta terra.

Neste campo situamos a relevância das tradições relacionadas com a variedade da maçã-da-porta-da-loja, muito arreigada nos costumes e tradições dos habitantes nas margens do Cávado e que suscitou o interesse dos campesinos minhotos. Está associada a celebrações outonais e festivas, como o natal, evocando aconchego e nostalgia.

Em épocas longínquas, a maçã-da-porta-da-loja chegou a ser usada para aromatizar o ambiente da casa, da loja, daí, possivelmente, também uma das razões da origem do seu nome.

Conta-se que no passado, e em certos momentos festivos, era um fruto obrigatório na mesa dos moradores das aldeias ribeirinhas ao rio Cávado, fosse na noite de Natal (consoada) ou na Páscoa.

No primeiro caso, dizem os antigos, que seria assada no borralho (brasas) ou no forno, e abafada em vinho verde novo, servida numa malga de dimensões avantajadas, que corria os presentes de mão em mão, um néctar saboroso, genuinamente minhoto. A esta mistura juntava-se açúcar quanto baste. A confeção variava de aldeia para aldeia. Chegavam a incluir outros ingredientes, como gema de ovo, mel, broa de milho e canela<sup>374</sup>. De qualquer modo é uma tradição, que faz parte da memória, revivida, apenas,

<sup>374</sup> Não se pode confundir com outro tipo de «mistela», a que o povo deu o nome de «sopas de cavalo cansado», tradição enraizada nos costumes populares nortenhos e, sobretudo, entre os trabalhadores agrícolas. Estas «sopas» não incluíam a «maçã», mas, na sua vez, pão esfarelado. Rigorosamente «estas sopas energéticas» recuam a tempos muito antigos, servidas bem quentes, pois era inverno e ajudavam a aquecer. Também se dizia que estas sopas ajudavam a enfrentar o trabalho árduo, pois a vida no campo implicava grande esforço. Chegou-se ao ponto de substituir a sopa pelo café ou pelo pequeno-almoço. Tempos em que se associava o vinho como fonte de energia e retemperadora do cansaço.

em momentos especiais e na época de inverno. Não consta que esta casta seja mencionada pelos beneditinos como fruta ou doce típico na mesa de Natal dos beneditinos. Sabemos que os doces conventuais seriam obra primordial das monjas e conventos femininos. No entanto, os beneditinos de Tibães, nesta época natalícia, teriam uma mesa farta de doçaria, entre essas sobremesas natalícias mencionamos: «arroz-doce, doces à base de fruta, maçapães, ginetes, morgados, compotas, marmelada, queijadas, fartens de açúcar e de mel». Muitas destas variedades de pastéis eram adquiridos em doceiras e pasteleiros da região.

No segundo caso, como celebração ritual, como oferenda aos vizinhos, aos amigos e aos dignitários mais relevantes da aldeia.

Estes dados comprovam a versatilidade e a durabilidade do fruto, pois podia ser consumida desde o outono até à primavera. Estamos crédulos que estão lançadas as sementes para a perpetuação e divulgação desta típica variedade, ainda desconhecida em diferentes camadas populacionais.

## **Considerações Finais**

Os fenómenos históricos ultrapassam os limites do indivíduo. São movimentos sociais, tecidos pelo esforço dos homens. A história é a ciência do passado, não como entidade abstrata, mas como ciência das ideias e das coisas concretas. Não basta, apenas, preservar e descobrir lugares da memória, mas projetar a alma desses lugares, a paisagem, os aromas, percorrer itinerários que nos elevam, lançar olhares diferentes e aprofundados.

A publicação, agora dada à estampa, convoca a atenção para a simbiose entre a maçã-da-porta-da-loja e a sua origem relacionada com o mosteiro de Tibães.

Tendo em conta as circunstâncias e o poder senhorial, procuramos, no âmbito da historiografia portuguesa, conectar o berço deste fruto com a freguesia de Mire de Tibães e com o núcleo alargado da família Casais, fiel depositária deste património lendário.

Entendemos que os argumentos apresentados, apoiados em boas fontes e nos dados recolhidos, sustentam a hipótese formulada, reconstituindo cientificamente o pretérito, à luz das metodologias que a evolução imprimiu à história local, sem perder o estilo que o «devir» testemunha, não só «podando» a marcha da civilização, como também reerguendo uma comunidade amoldada às exigências do nosso tempo. Viver não deixa de ser um campeonato de memórias, de testemunhos agridoces sobre o passar de gerações, das que já não se encontram e, ainda, das que permanecem. Esses testemunhos, entre outros, lembram o cheiro da fruta dos pomares; o aroma das maçãs que sobe das arejadas lojas pelas frestas do soalho para o andar superior; o perfume que abraça o ambiente do lar.

O enfoque sobre a «maçã» foi para nós um ponto de encontro entre o mundo rural e a história. Encantou-nos esta missão, este resgate em busca de um antigo foco de produção. Ficamos atónitos quando encontramos documentos que focavam a descoberta de velhas e maduras macieiras na cerca conventual. Uma elegia e um símbolo de resistência. Mas a audácia dos antigos caseiros do mosteiro de Tibães não permitiu que esta variedade estivesse em vias de extinção, disseminaram-na, de modo a facultar aos historiadores ferramentas para asseverar que, apesar das probabilidades, velhas macieiras podem acarretar ensinamentos sobre a evolução, o clima e as qualidades que mantiveram a longevidade de determinadas espécies.

A nossa preocupação passou por dar visibilidade a um assunto raramente abordado, por dar perenidade à identidade e cultura do nosso povo, evitando leituras paroquiais, mas inserindo o tema num contexto abrangente, como se levantássemos a cabeça por cima da macieira e vislumbrássemos o horizonte. Assim, este trabalho integra-se numa abordagem à história local, cumprindo com a memória dos nossos antepassados, levantando um conjunto de problemáticas, sobretudo, de índole regional.

# Referências Bibliográficas

ADB - Congregação de S. Bento de Portugal (CSB).

ADB - Fundo Monástico Conventual, Conv. e Most., Tibães.

Albano Belino - Archeologia Cristã, Lisboa, 1900.

Almeida, Carlos A. Ferreira - Alto Minho, Lisboa, 1987.

Almeida, Carlos Alberto F. de - Arquitetura Românica entre Douro e Minho, 2 vols. Porto, 1978; História da Arte em Portugal, Public. Alfa, Lisboa, 1986.

Arquivo Beneditino de Singeverga.

Arquivo Nacional da Torre do Tombo.

Ascensão, Marceliano da - *Crónica do Antigo Real e Palatino Mosteiro de S. Martinho de Tibaens desde a sua primeira fundação athe ao presente*, 1745, Ms do Mosteiro de Singeverga, Santo Tirso. fl. 383.

Bento, São - *Regra do Patriarca S. Bento*. Santo Tirso: Mosteiro de Singeverga, Edições «Ora et Labora». 1992.

Biblioteca Municipal do Porto - *Arquivo dos Trabalhos do 2.º Congresso Nacional de Pomologia*, 3 volumes, 1932.

Chaminé, H. I., et al, *As minas de Tibāes: um processo hidrogeológico, geomineiro e monástico*, ISEP, 2017.

Costa, Américo - Dicionário corográfico de Portugal Continental e Insular: hidrográfico, histórico, orográfico, biográfico, arqueológico, heráldico, etimológico, 12 vol. Porto: Livraria Civilização, 1929-1949;

Costa, Avelino de Jesus - O Bispo D. Pedro e a Organização da Diocese de Braga, 2 vols, Coimbra, 1959; S. Martinho de Dume ou Bracarense, in Dicionário de História de Portugal, vol IV, Liv. Figueirinhas, 1990.

Costa, Padre António Carvalho da - Corografia portuguesa e descripçam topográfica. Braga: Typographia de Domingos Gonçalves Gouvea, 1868;

Dias, Geraldo Coelho - Tibães: o encanto da Cerca, o silêncio dos monges e os últimos abades gerais dos beneditinos. Museu de S. Martinho de Tibães / Mosteiro de S. Bento da Vitória. 2010.

Dias, Geraldo J. A. Coelho Dias - *Atas do Colóquio de Homenagem a Frei Geraldo Coelho Dias*, Instituto de História Moderna, Universidade do Porto, 2005.

*Dicionário de História de Portugal* - dir. de Joel Serrão,4 vol. Lisboa: Iniciativas Editoriais, 1961-1971;

Fontes, Luís - São Martinho de Tibães, um sítio onde se fez um mosteiro. Ensaio sobre Arqueologia da Paisagem e da Arquitetura. Lisboa: IPPAR, Departamento de Estudos. 2005.

Freire, A. Braamcamp de - «Povoação de Entre Doiro e Minho no XVI século», *Arquivo Histórico Português*, Lisboa, tomo 3 (7/8), 1905.

Leal, Augusto Soares d'Azevedo Barbosa de Pinho - Portugal Antigo e Moderno. 12 vol. Lisboa: Livraria Ed. Matos Moreira, 1873-1890;

Lima, João Baptista de - Terras Portuguesas, 8 vol. Póvoa do Varzim, 1931;

Marques, Gonçalo Nuno Ramos Maia, *Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho*. UP. 2011.

Matoso, Frei José de Santa Escolástica - *O Românico Beneditino em Portugal, Ora et Labora, Revista Litúrgica Beneditina*, 1954, ano I, n.º 1 sequintes.

Matoso, José - *Portugal Medieval, Novas Interpretações*, Lisboa, Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1985; *A Nobreza medieval Portuguesa*, 2.ª ed., Ed. Estampa, 1987; *Identificação de um país. Ensaio sobre as origens de Portugal*, 1096-1325, vol. 1, 1988; *Religião e cultura na idade média portuguesa*, Casa da Moeda, 1997; *O Monaquismo Ibérico e Cluny*, Círculo de Leitores, 2002.

Oliveira, Aurélio de - A Abadia de Tibães I, junho de 2019.

Oliveira, Aurélio de - A Abadia de Tibães II, junho de 2022.

Oliveira, Aurélio de - Terra e Trabalho, a abadia de Tibães, 1620-1822, vol. I, ISMAI, 2013.

Oliveira, Aurélio de - Terra e Trabalho, a abadia de Tibães, 1620-1828, ISMAI, 2018.

Oliveira, Paulo João da Cunha - A Congregação Beneditina Portuguesa no percurso para a extinção (1800-1834). Viseu: Palimage Editores, 2005;

Peixoto, José Carlos Gonçalves - «Demarcação territorial do couto (senhorio) do mosteiro de Tibães», publicado na revista *Bracara Augusta*, vol. LXII, n.º 120 (133) e no livro *Conhecer o Mosteiro de Tibães*, publicado pelo GAMT, 2017, pp.169-196. 2017.

Peixoto, José Carlos Gonçalves - *Bracara Augusta*, «Obras no Templo do Mosteiro de Tibães – 1654-1661» no vol. LXX, nº 130 (143), ano de 2022.

Peixoto, José Carlos Gonçalves - *Conhecer o Mosteiro de Tibães (1834-1986)*, em coautoria. Autor do texto «Prática religiosa e social em São Martinho de Tibães 1834-1986», publicado pelo GAMT, 2022, pp.101-163. 2018.

Peixoto, José Carlos Gonçalves - *Conhecer o Mosteiro de Tibães*, em coautoria. Autor do texto «Demarcação territorial do couto (senhorio) do mosteiro de Tibães», publicado pelo GAMT, 2017, pp.169-196. 2018.

Peixoto, José Carlos Gonçalves - *Memórias do Couto de Tibães*, edição da Câmara Municipal de Braga. Prémio de História Local Dr. Manuel Monteiro. 2017.

Peixoto, José Carlos Gonçalves - *Tibães, Marcos e Domínios*, ed. da Junta da Freguesia de Mire de Tibães. 2014.

Ramos, Anabela - *Laranjas de Portugal, séculos de cultivo e consumo*, Ficta Editora, 2022.Ramos, Anabela - *Alimentar o Corpo Saciar a Alma, Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, ed. Afrontamento, 2013.

Ramos, Luís A. de Oliveira - "Os Beneditinos e a cultura: ressonâncias da ilustração". In *Revista da Faculdade de Letras: história*. 2ª série, vol. 1. Porto. 1984.

Rodrigues J. Raúl, «Porta da loja: Uma Maçã com História e Tradição», *O Segredo da Terra*, nº 28, 2009.

Rodrigues, Teresa Ferreira - «As Estruturas Populacionais», in José Mattoso (Dir.) *História de Portugal*, Vol. III, Lisboa, Círculo de Leitores, 1933, p.201.

São Tomás, Frei Leão de - Benedictina Lusitana, Coimbra, 1644 e nova edição com introdução e notas críticas de José Mattoso, Tomo I e II, Lisboa, Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1974.

Silva, Armando Malheiro da - Inventário do fundo monástico. 1985.

Smith, Robert C.- Frei Cipriano da Cruz escultor de Tibães. liv. civilização. porto. 1968.

Strecht A., «Variedades Regionais de Macieira. Contributo para uma Fruticultura Biológica Sustentável», O Segredo da Terra, nº 28, 2009.

#### **SIGLAS**

ADB - Arquivo Distrital de Braga

AHP - Arquivo Histórico Parlamentar

AMS - Arquivo do Mosteiro de Singeverga

ANTT - Arquivo Nacional da Torre do Tombo

BN- Biblioteca Nacional

BPB-UM - Biblioteca Pública de Braga - Universidade do Minho

CG - Capítulo Geral

CP - Capítulo Pleno

CMB - Câmara Municipal de Braga

CSB - Congregação de São Bento

F.C. - Ferreira Carmo

MSMT - Mosteiro de São Martinho de Tibães

OSB - Ordem de São Bento

RS - Réis (moeda)

#### **OBRAS**

De como encontrei minha alma, ed. Humanitas, Braga. 1972.

Pensamento Social e Pedagógico de D. Frei Caetano Brandão, Editorial Diário do Minho, Braga. 1991

Pensamento Educacional de Ferreira Deusdado, ed. Franciscana, Braga, 1994.

Trilha urbana no centro histórico bracarense, (Coautoria), Braga. 1994.

O Colégio de S. Caetano, Instituição Bracarense, 1791-1998, Tip. Manuel de Oliveira, Braga. 1998.

Centro de Exposições Cónego Cândido Pedrosa, edição da Confraria do Bom Jesus do Monte, Braga. 2010.

Festim dos Sentidos, o Barroco do Bom Jesus de Braga, (Fotografia de Miguel Louro), edição da Confraria do BJM, Braga. 2011.

Bom Jesus do Monte, ed. da Confraria do Bom Jesus do Monte, Braga. 1.ª edição – 2011; 2.ª edição – julho de 2023.

O Ascensor do Bom Jesus de Braga, (Fotografia de Miguel Louro), tip. Tadinense, Braga. 2012.

Tibães, Marcos e Domínios, ed. da Junta da Freguesia de Mire de Tibães. 2014.

*Memórias do Couto de Tibães*, edição da Câmara Municipal de Braga. Primeiro prémio de História Local Dr. Manuel Monteiro, 2017.

*Guia do Bom Jesus do Monte*, em coautoria com Varico da Costa Pereira, editorial do Diário do Minho, Braga, 1.ª edição, setembro de 2017. 2.ª edição, março de 2021. Versão em Inglês, *Guide Bom Jesus*, 2022.

Descrição Histórica e Analítica do Santuário do Bom Jesus do Monte (Textos introdutórios e transcrição). Manuscrito de João Baptista Vieira Gomes datado de 1828. 2018.

O Funicular do Bom Jesus, uma Viagem no Sacro Monte, ed. da CBJM. 2022.

Da-porta-da-loja ao Mosteiro de Tibães, ed. UMinho Editora - Fundação Mestre Casais, 2024.

#### CAPÍTULOS EM LIVROS

*Conhecer o Mosteiro de Tibães*, em coautoria. Autor do texto «Demarcação territorial do couto (senhorio) do mosteiro de Tibães», publicado pelo GAMT, 2017, pp.169-196. 2018.

Conhecer o Mosteiro de Tibães (1834-1986), em coautoria. Autor do texto «Prática religiosa e social em São Martinho de Tibães 1834-1986», publicado pelo GAMT, 2022, pp.101-163. 2018.

«Memorialistas do Bom Jesus», comunicação publicada no livro *O Barroco em Portugal e no Brasil*, coordenação de José Carlos G. Peixoto, Aurélio de Oliveira, João Varanda, Eduardo Gonçalves e Varico Pereira. Livro de Atas do Congresso Luso Brasileiro do Barroco, edições ISMAI. 2012.

«Santuário do Bom Jesus do Monte», publicado no livro *Santuários de Portugal, Caminhos de Fé*, da autoria de Maria do Rosário Barardo, ed. Paulinas, 2015, pp. 92 a 98. 2015.

Comunicação «Real Confraria do Bom Jesus do Monte (Braga)», publicada no livro *Bom Jesus do Monte, vozes e contributos à candidatura a património mundial.* 2015.

«Dos Quartéis aos Hotéis», publicado no livro *Raúl Lino, Arquitetura e Património do Bom Jesus*, ed. Da Confraria do Bom Jesus do Monte, junho de 2023.

#### **SEPARATAS**

Ferreira Deusdado, Pedagogo Português do Séc. XIX, Braga, Separata da revista Itinerarium, ano XXXVII. n.º 139. 1991.

A educação feminina em D. Frei Caetano Brandão, separata da revista Itinerarium, Ano XXXVIII, N. º 143-144, Maio – Dezembro. 1992

Aliança Báculo-Ceptro em Frei Caetano Brandão, separata da Revista Bracara Augusta, vol. XLIX, n.º 103 (116). 2000.

Intervenção sócio-educativa de D. Frei Caetano Brandão no Pará e em Braga no contexto do século das luzes, separata do vol. LIII da Revista Cultural Bracara Augusta, n.º 108 (121). 2005

Fundador do Elevador, senhor de Braga e do Bom Jesus, separata da revista cultural da Câmara Municipal de Braga «Bracara Augusta», volume LIX, n.º 117 (130). 2014.

«Demarcação territorial do couto (senhorio) do mosteiro de Tibães», publicado na revista Bracara Augusta, vol. LXII, n.º 120 (133) e no livro Conhecer o Mosteiro de Tibães, publicado pelo GAMT, 2017, pp.169-196. 2017.

Prática Religiosa e Social em São Martinho de Tibães 1834-1986». Separata da revista Bracara Augusta, 2020, vol. LXVIII, N.ºs 126-127 (139-140). 2020.

Obras no Templo do Mosteiro de Tibães - 1654-1661. Separata da revista Bracara Augusta, Vol. LXX, nº 130 (143), 2022, Revista Cultural da Câmara Municipal de Braga, pp. 103-123.

«A Obra do arquiteto Raúl Lino no Bom Jesus do Monte», revista Bracara Augusta, Vol. LXXI - N.º 131 (144), 2023.

#### **PREFÁCIOS**

«Introdução», in *Plano da Educação dos Meninos Órfãos e Expostos do Seminário de S. Caetano*, edição fac-similada, Braga, Editorial Franciscana. 1991.

«Prefácio», in Francisco M. P. S. Brandão, *D. Frei Caetano Brandão (1740-1805), Bispo do Pará e Arcebispo de Braga*, ed. Dislivro Histórica, Lisboa. 2005.

«Prefácio», in Miquel Louro, Miquel Louro, uma Leica pendurada ao pescoço, Braga. 2016.

«Prefácio», in Apolinário e António de Sousa Araújo, A Terra e a Gente. 2021.

«Prefácio», in Domingos Alves, Referências históricas da freguesia de S. Vicente – dos Edificados aos topónimos. 2021.

# Da-porta-da-loja ao Mosteiro de Tibães

Esta obra convoca a atenção para a simbiose entre a maçã-da-porta-da-loja e a sua origem atribuída ao mosteiro de Tibães. Tendo em conta as circunstâncias e o poder senhorial, procuramos, no âmbito da historiografia portuguesa, conectar o berço deste fruto com a freguesia de Mire de Tibães e com o núcleo alargado da família Casais, fiel depositária deste património lendário. Entendemos que os argumentos apresentados, apoiados em boas fontes e nos dados recolhidos, sustentam a hipótese formulada, reconstituindo cientificamente o pretérito, à luz das metodologias que a evolução imprimiu à história local.

Ficamos atónitos quando encontramos documentos que focavam a descoberta de velhas e maduras macieiras na cerca conventual. Tudo se deveu à audácia dos antigos caseiros do mosteiro de Tibães, os «Casales – Casais» que, ao disseminarem pelas quintas circundantes, não deixaram que esta variedade caísse em vias de extinção, num contexto de economia verde e da temática da sustentabilidade

Desvendamos que a variedade da «maçã-da-porta-da-loja» é uma herança beneditina, produzida num dos poios, ou socalcos da cerca conventual e, posteriormente, difundida pelas quintas da região. Esta dádiva é mais que uma memória histórica e cronológica, é uma tomada de consciência qualitativa na busca de uma identidade, de legados sociais, morais e económicos, pois sempre respeitamos a transmissão de testemunhos, a tradição e o legado dos antepassados como símbolo identitário da aldeia.

Procuramos distribuir o nosso contributo por três partes. No primeiro capítulo, procuramos desvendar o mistério que envolve a maçã-da-porta-da-loja, especificamente, a conexão com a herança monástica de Tibães, bem como uma abordagem histórica da agricultura no seio beneditino em geral e, em particular, da fruticultura nas propriedades do mosteiro de Tibães, patrimónios que sustentavam a vida religiosa do instituto monástico. No segundo capítulo elaboramos uma abordagem sobre o domínio fundiário do senhorio do mosteiro de Tibães, que conheceu muitas vidas. Viu nascer algumas e perdeu outras tantas. No terceiro capítulo, procedemos a uma breve referência e mais contemporânea sobre a caracterização, origens e tradições da maçã-da-porta-da-loja, de que tanto nos orgulhamos, do que temos e do que vamos fazer para a defender enquanto fruto de eleição.

Na Coleção de *Ensaios para a Sustentabilidade* da Fundação Mestre Casais, os temas a tratar e os autores são selecionados de forma a representarem as dimensões ambiental, climática, social, humana e económica da sustentabilidade, no respeito pelos valores do conhecimento, da independência, da transparência, do humanismo e do diálogo, consagrados nos Estatutos da Fundação.









