AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

Ficha Técnica

AMC - Arqueologia Moderna e Contemporânea, n.º2, 2020

Director: Élvio Duarte Martins Sousa

Sub-director: Rafael Fabrício Nunes

Edição e Propriedade: CEAM - Centro de Estudos de Arqueologia Moderna e Contemporânea

Assessoria científica: Elena Sosa Suárez (Espanha e Canárias); Marco Milanese (Itália); Brian Philp (Reino Unido)

Redacção: Fernando Alexandre Brazão, Miguel Nunes e Rafael Fabrício Nunes

Local: Lisboa/Machico

Endereço de redacção, assinaturas e permutas: Estrada Padre Alfredo Vieira de Freitas, n.º101, 9100-070, Gaula, Santa Cruz-Madeira, Portugal

Correio electrónico: ceamarqueo@gmail.com

Página Web: www.ceamarqueo.com

Design Gráfico: Ricardo Caldeira

Capa: Trabalhos arqueológicos na Junta de Freguesia de Machico (2006). Foto: Miguel Nunes.

ISSN: 1647-6301

Índice

005 Editorial

007 Como Colaborar

009 La Arquitectura del Ingenio Azucarero y su Terminología
a través de la Documentación Canaria de los Siglos XVI Y XVII
Ana Viña-Brito e Dolores Corbella

033 El ingenio azucarero de Hermigua (La Gomera, Islas Canarias):
Nuevos aportes para su estudio
Ana Viña Brito e Pablo Jerez Sabater

043 A produção de açúcar (ou de derivados) na Madeira e nos Açores
nos séculos XVI e XVII: novos dados resultantes das análises
químicas de cerâmicas
Élvio Duarte Martins Sousa e Fernando Castro

049 Zenóbio Acciaoli, um «generoso e rico» dono de engenho
Isabel Santa Clara

061 O material arqueológico relacionado com afazeres e lazeres no seio
de uma comunidade Clarissa, de finais do século XVI a finais do século XVII:
interpretação, e inferências possíveis à luz dos conhecimentos atuais
Manuela Almeida Ferreira e Catarina Cunha Leal

083 Entre os Açores e o Brasil:
vida e alimentação a bordo em meados do século XVIII
Alice Borges Gago

093 Da importância de uma Arqueologia dos primórdios do povoamento
e colonização europeias
João Palla Lizardo

103 O lugar de Santana – resultados da prospeção e primeiras sondagens de verificação e caraterização
José Luís Neto, Luís Borges, Magda Peres e Pedro Parreira

111 Musealização de um Naufrágio: Caroline
José Luís Neto

123 A Cana-de-açúcar nas relações entre Cabo Verde e Brasil
Shênia Patrícia Cassiano de Oliveira

133 A Grande Guerra nos Açores: aspetos da evolução político-militar
Sérgio Rezendes

141 Formae e cantarelli dal castello di Ariano Irpino
Marcello Rotili e Nicola Busino

155 As Formas de Açúcar de Aveiro (Portugal): Estado Actual da Investigação
Ricardo Costeira da Silva e Paulo Jorge Morgado

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM centro de estudos de arqueologia moderna e contemporânea

Editorial

O segundo número da AMC – Arqueologia Moderna e Contemporânea, surge do projecto visionário iniciado em 2010 e é o resultado, em maioria, dos congressos internacionais realizados na cidade de Machico ("O Açúcar: Paisagens, Civilização Material e Economia (Séculos XV-XX)", Madeira) e na cidade de Vila do Porto ("Relações transatlânticas entre a Europa, América e as Ilhas Atlânticas", Açores).

A continuidade editorial, apesar de muitas vezes sujeita à fragilidade das políticas culturais e subsequentes constrangimentos de outras naturezas, surge um novo ciclo de afirmação do projeto que é determinante para a sua consistência técnico-científica.

Neste caso, em particular, em face da promoção e da expansão das continuidades cronológico-culturais das realidades pós-medievais, julgo ser notório persistir nos projetos editoriais.

Um agradecimento a todos os colaboradores que, pacientemente aguardaram a edição, ao patrono Dr. Edgar Aguiar (pelo apoio editorial), ao professor Ricardo Caldeira (pelo design) e ao biólogo Rafael Nunes (pela coordenação e acompanhamento).

Como colaborar

AMC- *Arqueologia Moderna e Contemporânea*

O periódico *AMC - Arqueologia Moderna e Contemporânea* é um projecto de natureza editorial da responsabilidade do CEAM - Centro de Estudos de Arqueologia Moderna e Contemporânea que pretende publicar trabalhos originais que se inserem nos domínios da Arqueologia e da investigação das demais ciências humanas e naturais, cujo âmbito cronológico-cultural se situe entre o século XV e a actualidade.

A revista procura divulgar os conhecimentos na área da Arqueologia Moderna e Contemporânea no espaço europeu, facultando particular relevância ao espaço português.

A sua periodicidade é bianual.

As colaborações deverão ser remetidas à Coordenação do CEAM para os seguintes endereços: Estrada Padre Alfredo Vieira de Freitas, n.º 101, 9100-070 Gaula, Santa Cruz, Madeira.

Página www.ceamarqueo.com

E-mail: ceamarqueo@gmail.com

Apresentam-se algumas normas de colaboração que visam, essencialmente, facilitar a maquetagem gráfica e a uniformização da revista:

1. Os textos deverão ser enviados em suporte de papel e digital (CD, e-mail ou DVD), processados em Word, sem formatação especial. Recomenda-se o uso restrito de negritos, abreviaturas e marcas. As citações deverão ser apresentadas entre aspas e em itálico.

2. Os textos deverão mencionar o título (e eventualmente um ou mais subtítulos), o nome do autor(a), a qualidade em que o autor(a) subscreve o texto (instituição a que pertence, cargo que desempenha, etc).

3. No caso de os textos serem acompanhados de imagens (desenhos, fotografias, gráficos, etc) recomenda-se que as mesmas sejam devidamente ordenadas e acompanhadas dos créditos de autoria. Todas as ilustrações deverão ser referenciadas por "Fig.", distinguidas por numeração árabe, apresentadas preferencialmente em formato TIFF ou JPEG (com resolução superior a 200 dpis). No caso do autor(a) não indicar correspondência do texto em relação às imagens, acompanhadas de numeração, facultará, em texto, a respectiva legenda das ilustrações. Aceitam-se, também, imagens em suporte de papel, devidamente numeradas e legendadas.

4.Os textos devem fazer-se acompanhar obrigatoriamente por dois resumos: em português e em idioma inglês ou francês. Junte-se, também, uma breve síntese curricular e a tradução do título do artigo, na língua correspondente à do resumo adoptado. Não se definiram limites de páginas dos originais a submeter a publicação.

5. A revisão de provas é feita pelos autores. A coordenação da revista procederá ao envio das provas por e-mail (em formato PDF). Em fase de revisão final de provas não serão permitidas alterações significativas de conteúdo, aceitando-se apenas revisões de gralhas tipográficas, assinaladas a cor vermelha e de forma clara. O corpo técnico da revista disponibiliza, ainda, a revisão do texto.

6. A colaboração é gratuita, recebendo os autores três exemplares da publicação e a separata em formato digital.

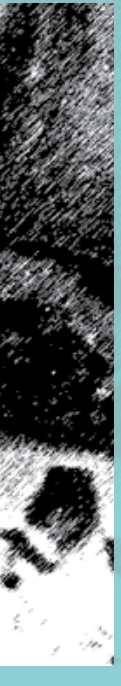
AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

La arquitectura del ingenio azucarero
y su terminología a través de la documentación canaria de los siglos XVI y XVII[1]

Ana Viña-Brito[2] | Dolores Corbella[3]



Resumen

En Canarias no son abundantes los vestigios de ingenios azucareros, a pesar de haber sido la principal actividad económica desde su colonización hasta finales del siglo XVI. Sin embargo, la documentación notarial (a través de inventarios, aprecios, tomas de posesión, contratos de compra-venta, arrendamientos o particiones de bienes) nos ayuda a describir estos complejos agroindustriales, ya sea la historia particular de cada hacienda (su infraestructura, localización, dimensiones, materiales utilizados, estratificación del trabajo, cambios de titularidad…), como la terminología empleada en cada fase de la plantación y elaboración de azúcar, procedente de Madeira y que después se exportaría a América. Este rastreo documental resulta imprescindible para recomponer los distintos espacios de la hacienda azucarera y para conocer la vida diaria que en ellos se desarrollaba, pues aquel «oro blanco» fue determinante en la organización económica y social de las islas.

Palabras clave: Canarias, Documentación, Ingenio, Terminología, Infraestructura, Instrumental.

Abstract

The architecture of the sugar mill and its terminology, from XVI and XVII century Canary Island documentation

The remains of sugar mills are not abundant in the Canaries even though they formed the basis of the principal economic activity from the colonization until the end of the XVI century. Nevertheless notarial documents (via inventories, evaluations, inaugurations, sales contracts, leases, and divisions of possessions) help us to describe those agro-industrial complexes, whether it be the particular history of each estate (its infrastructure, situation, size, the materials used, the structure of the workforce, changes in ownership…) or the terminology used in each phase of the planting and production of sugar, which originated in Madeira, and would later be exported to America. This search through documents is essential to reconstruct all the different areas within a sugar estate, and to get to know how daily life went on there, because this «white gold» was a determining factor in the economic and social organization of the islands.

Keywords: Canary Islands, Documentation, Sugar mill, Terminology, Infrastructure, Instruments.

1. Del Proyecto FFI2013-43937-P, Ministerio de Economía y Competitividad.

2. Profesora titular de Historia Medieval en la Universidad de La Laguna y acreditada a Cátedra en 2016, sus principales líneas de investigación son: A.- Andalucía en la Baja Edad Media: centrada en los orígenes del señorío de Osuna. B.- Archivística y Documentación: Proyecto de recuperación y catalogación de los fondos documentales del concejo de La Palma (1501-1812); *Reales Cédulas, Provisiones y Privilegios de la isla de Tenerife (1496-1531*; En colaboración con otros autores: *Documentos Canarios en el Registro General del Sello de Corte [AGS]*; *Islas y Voces del azúcar I y II* y *Léxico azucarero atlántico (siglos XVI-XVII)*. C.- Historia de Canarias desde la precolonización hasta finales del XVI, con dos bloques: la colonización y una línea específica sobre el azúcar desde el punto de vista socioeconómico: "El azúcar canario y cultura flamenca. Un viaje de ida y vuelta"; "La organización social del trabajo en los ingenios azucareros canarios"; "Ordenanzas sobre el azúcar de caña"; "Espacios atlánticos del azúcar: precedentes canarios". Destacan, entre sus publicaciones, tres libros: *De Brujas a La Palma. Luis Vandewalle el viejo y la consolidación de un linaje*; *Azúcar y Mecenazgo en Gran Canaria. El oro de las islas, siglos XV-XVI* (2014); *La empresa azucarera en Canarias (siglos XV--XX)*, que recoge la historia del azúcar y cómo este producto modeló la organización del espacio y fue determinante en la organización socio-económica de las islas.

3. Catedrática de Filología Románica de la Universidad de La Laguna y miembro correspondiente de la Real Academia Española, se ha dedicado fundamentalmente a dos líneas de investigación: A.- La traducción y edición de textos bajomedievales, línea en la que ha publicado, en colaboración, *Le Canarien. Manuscritos, traducción y edición* (2003), *La Crónica de Guinea. Un modelo de etnografía comparada* (2012) y *Los viajes africanos de Alvise Cadamosto (1455-1456)* (2017). Dentro de este mismo proyecto editorial, pero con un marco temporal más amplio, ha sido coeditora de algunas compilaciones de textos, como *Viajeros franceses a las islas Canarias* (2001), *Islas y voces del azúcar I y II* (2014 y 2016) o de ediciones críticas de obras como el *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, del ilustrado José Viera y Clavijo (2014). B.- La lexicografía dialectal, en la que es coautora de repertorios como el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias* (1992, 1996[2]), el *Diccionario ejemplificado de canarismos* (2009), el *Tesoro léxico canario-americano* (2010), el *Diccionario histórico del español de Canarias* (2001, 2013[2], disponible en red desde 2014, www.frl.es) o el *Léxico azucarero atlántico* (2014). Ha publicado, además, numerosos artículos sobre préstamos lingüísticos (especialmente de portuguesismos y galicismos), lexicología y lexicografía.

1. Introducción

En Canarias no son abundantes los vestigios de ingenios azucareros, a pesar de haber sido la principal actividad económica de buena parte de las islas desde su colonización hasta mediados del siglo XVI[4]. A excepción de La Palma, donde las plantaciones de caña y la fabricación del azúcar continuaron hasta finales del siglo XVIII, al menos en el ingenio de Argual y, con posterioridad (hasta mediados del siglo XX), en la localidad de Los Sauces, en la que se mantuvieron algunos trapiches movidos por fuerza animal y no hidráulica como lo habían sido en los siglos precedentes, en todos los demás lugares en que se asentaron ingenios a veces no contamos con más testimonios de aquella importante actividad que los que ha conservado la toponimia.

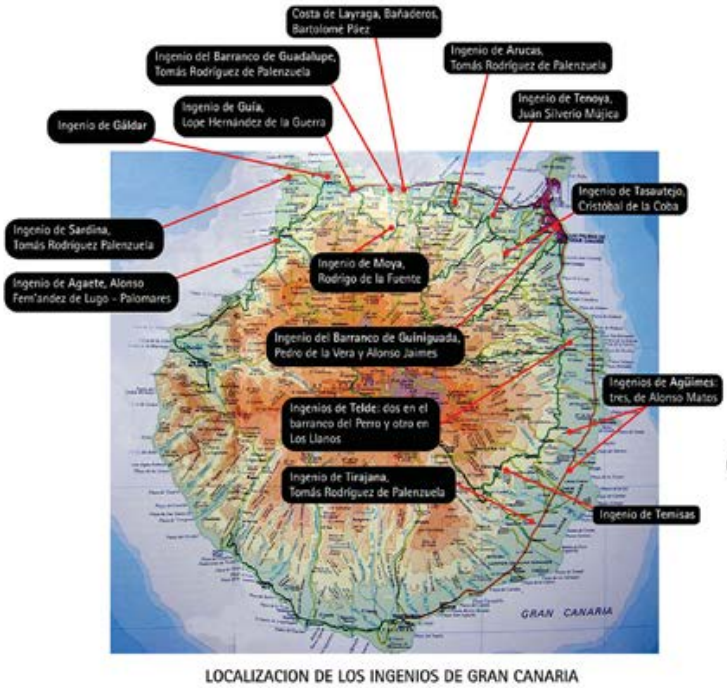
Pero si bien los vestigios arqueológicos de los antiguos ingenios azucareros son muy escasos[5], la documentación notarial (a través de inventarios, aprecios, tomas de posesión, contratos de compraventa, arrendamientos o particiones de bienes) nos informa de cómo fueron aquellas plantaciones y su organización, el instrumental utilizado, así como todos los demás elementos que conformaban el complejo agroindustrial azucarero. Por esa misma documentación, actualmente podemos conocer la ubicación de los ingenios en las cuatro islas del archipiélago productoras de azúcar y contamos, además, con algunos (muy pocos) dibujos, imágenes y planos posteriores de la distribución de los espacios que conformaban la hacienda y de sus elementos más significativos. Esa misma documentación nos ofrece datos explícitos sobre la historia particular de cada hacienda, la infraestructura de la que fueron dotadas y su capacidad, la estratificación del trabajo, los cambios de titularidad que sufrieron los heredamientos y la actividad comercial y cultural que generaron en una época de gran bonanza para la economía isleña, así como la terminología que se empleó para cada fase de la plantación y para cada una de las etapas sucesivas de elaboración de aquel producto que cambió el sistema económico y social del archipiélago[6]. Esos registros confirman, además, que algunas de estas agro-industrias se mantuvieron en funcionamiento más allá de

4. En algunas de las islas este cultivo se extendió en el tiempo coexistiendo con el desarrollo de la vid en las siguientes centurias.

5. Dos casos excepcionales son los ingenios de Agaete y de Guía (ambos en Gran Canaria).

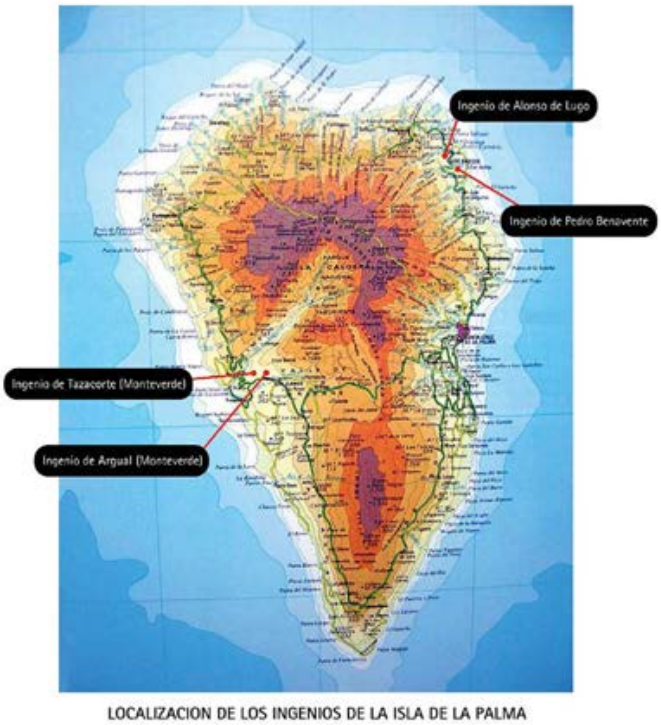
6. Vid. CORRALES/CORBELLA/VIÑA, 2014, *Léxico azucarero atlántico*.

< Fig. 1 - Trapiche de Los Sauces, La Palma (Fondo Pérez Vidal).
v Fig. 2 - Localización de los ingenios azucareros en el siglo XVI (elaboración propia).

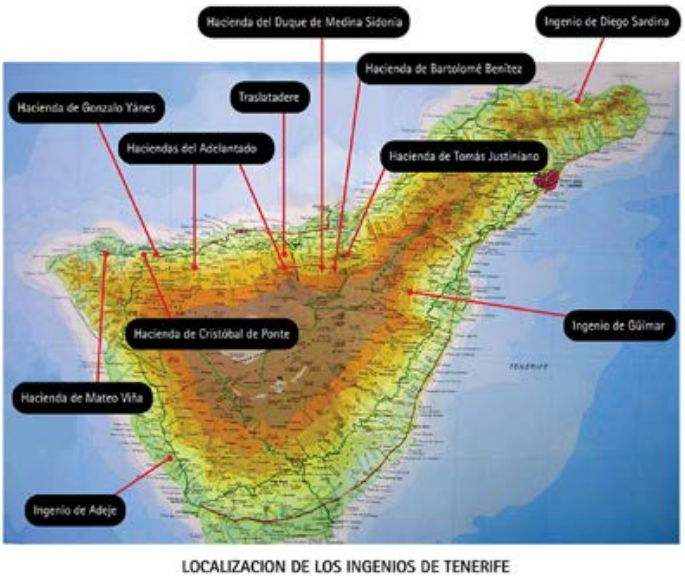


LOCALIZACION DE LOS INGENIOS DE GRAN CANARIA

LOCALIZACION DE LOS INGENIOS EN LA ISLA DE LA GOMERA



LOCALIZACION DE LOS INGENIOS DE LA ISLA DE LA PALMA



LOCALIZACION DE LOS INGENIOS DE TENERIFE

< Fig. 3 - Canalizaciones de la hacienda e ingenio de Garachico, Tenerife (AHPTF).

> Fig. 4 - Localización del ingenio en el plano de Argual, La Palma (Archivo Municipal de Los Llanos de Aridane).

la fecha tradicional del fin del *boom* azucarero isleño (en declive hacia 1560). Así se advierte, por ejemplo, en los contratos para que maestros de azúcar y purgadores de La Palma fueran a trabajar como mano de obra cualificada al ingenio de La Gomera en 1641[7]; o en el más moderno *Directorio*[8] de la Casa-fuerte de Adeje, redactado entre 1654 y 1656 por el primer Marqués de aquella localidad y reelaborado por los sucesores del marquesado hasta, al menos, el año 1729, y que contiene todas las ordenanzas para el buen gobierno de la hacienda; o en la solicitud recibida desde Cuba en 1722 para contratar trabajadores especializados en las islas, lo que avala que los maestros y oficiales isleños todavía conservaban el prestigio que en siglos anteriores se les había reconocido[9].

Gracias, pues, a esta documentación original resulta posible conocer la historia, infraestructura y distribución de los ingenios y seguir la evolución de algunos de estos complejos desde sus inicios.

2. El texto como testimonio

Los registros notariales, por tanto, confirman la presencia en las islas de un entramado industrial que, traído desde Madeira, después se exportaría a América. De ahí la importancia de completar los datos de los exiguos restos arqueológicos con las informaciones de todo tipo que recogen los documentos[10]. En ocasiones se trata de descripciones muy genéricas, como la que realiza en su testamento Cristóbal García del Castillo, otorgado en Telde el 14 de enero de 1539, y que menciona un ingenio hidráulico en el barranco del Perro[11]:

> el yngenio de agua de moler/ cañas de azúcar que yo tengo/ encima del barranco principal del/ agua de la dicha ciudad de Telde/ con su casa de molienda, e casas/ de aposentar altas e vaxas e/ casa de calderas e fornallas e/ troxas, e graneles, e despensas e/ casa de hacer espumas, e casas de/ los esclavos... e molino de/ pan que es junto al dicho yn-/genio, con su hexido y sitio e ca-/nales, e ruedas y exes e prensas/ e cureñas...

Alude también este testamento a los aparejos, cobres y herramientas que se encontraban en las *casas de purgar*, de *refinar* y de *pilleras*, a los hornos de teja y ladrillos, *tanques de remiel*, *fornallas* con todas las *formas*, *sinos*, porrones, etc., con algunos detalles sobre la rueda, que debía de ser de cangilones y que, como señalaba Frutuoso, «mantein seis meses do ano mais de cento e cinquenta homens e da de proveito a seu dono mais de quinze mil cruzados»[12].

En otros registros, sin embargo, la descripción resulta más explícita, pues se llega a especificar incluso el material que se debía emplear en la construcción: «hazer un colgadizo para las hornallas *de piedra madera y teja* con çinco arcos *de piedra y cal*...»[13]. Un caso singular lo cons-

7. Archivo Histórico Provincial de Tenerife (en adelante AHPTF), Legajo 2119, ff. 619v°-620v°.

8. Fue publicado en 2003, con introducción, transcripción y glosario de Gloria Fumero Álvarez. Ayuntamiento de Adeje, Adeje (Tenerife).

9. AHPTF, Legajo 857, ff. 31r°-37v°. Así todo, la actividad fue decayendo y, en 1799, J. de Viera y Clavijo afirma en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* (s.v. *azúcar*): «La isla de La Palma, famosa por su excelente azúcar es la que conserva sus ingenios, pues a excepción de la villa de Adeje en Tenerife, todos los de esta misma isla, los diez o doce de Gran Canaria y los de La Gomera, han desaparecido». VIERA Y CLAVIJO, 2014, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, Tomo I, p. 278.

10. Hemos publicado una amplia selección documental en VIÑA/CORRALES/CORBELLA, 2014 y 2016, *Islas y voces del azúcar,* Vol. I y II.

11. VV. AA., 2001, *Arte en Canarias [Siglos XV-XIX]: Una mirada retrospectiva,* p. 261. Se basa en la copia testimoniada del testamento.

12. FRUTUOSO, 1964, *As Ilhas Canárias (De «Saudades da Terra»)*, p. 20.

13. Documentación inédita cedida por la profesora Rodríguez González, a quien expresamos nuestro agradecimiento. Procede del Fondo de Manuscritos de la Biblioteca Municipal de Santa Cruz de Tenerife (BMSCTF) y forma parte de un trabajo más amplio en curso de realización.

tituye el ingenio de Taganana, en Tenerife, edificado por orden del portugués Diego Sardinha, y en el que trabajaron el albañil Alonso Martín y el carpintero Luis Afonso. El carpintero se comprometió, por escritura firmada el 9 de agosto de 1506, a levantar la casa de ingenio «*toda de piedra*... bien hecha ripiada y regada a vista de maestros». Este mismo carpintero, un mes más tarde[14], sería el encargado de construir el ingenio propiamente dicho, «e que la rueda e exes e prensa e cureñas e todas las otras cosas anexas al dicho yngenio e las canales para el yngenio, todo fasta lo dar moliente y corriente», todo ello en plazo de tres meses por precio de 31.500 mrs., coste que se abonaría en dos pagos, la primera mitad «estando la rueda del dicho yngenio montada en los exes e asentada en su cabuco e la otra mitad despues de ser fecho el dicho yngenio»[15].

Otro ejemplo de este tipo de contrato para la edificación del ingenio azucarero es el concierto efectuado por los Ponte, en el año 1553, con Antón Blas «maestro de hacer ingenios», para la construcción del complejo de Adeje. Se utilizó para ello madera procedente de las montañas de Daute. Según explicita la documentación posterior, una vez levantado el edificio principal, se procedió a construir la *casa de prensas*, la *de calderas* y las demás estancias, junto al instrumental necesario como las 7000 formas y 300 sinos llevados al puerto de La Ramada, en Adeje[16].

El análisis de las fuentes documentales nos ha permitido reconstruir la estructura de los molinos de agua, aunque evidentemente no podemos confirmar con plena certeza la tipología utilizada, al ser ínfimos, como ya se ha señalado, los restos arqueológicos. Solo han perdurado, como es lógico, aquellos elementos estructurales que pudieron resistir el paso del tiempo por los materiales con los que fueron construidos, especialmente algunos vestigios de canalizaciones, construidas en principio con madera y posteriormente con argamasa (buenos ejemplos son visibles actualmente en Los Realejos o en La Palma, isla en la que se conserva el acueducto de Argual, así como algunos restos que han salido a la luz tras la restauración del ingenio de Tazacorte).

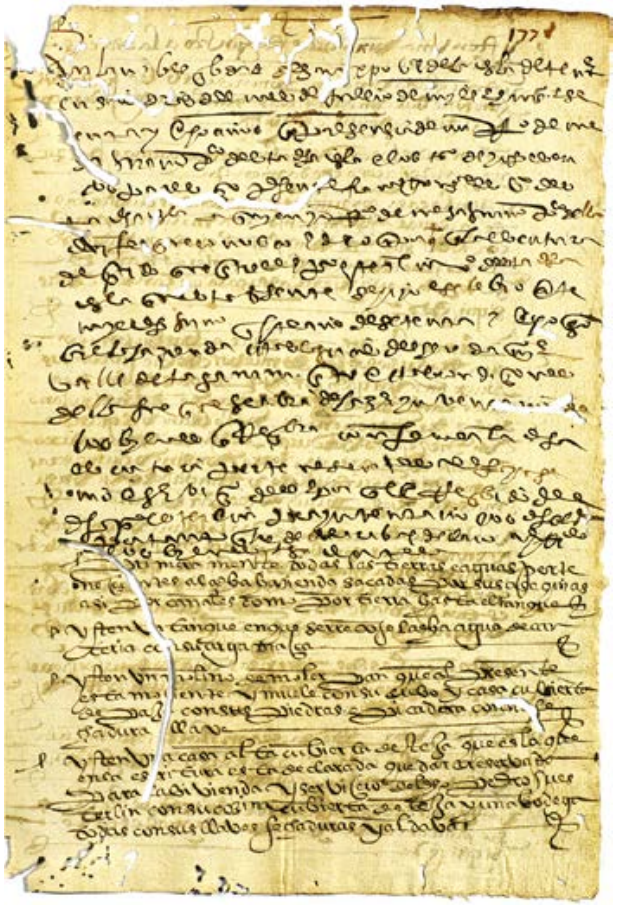
Si bien la estructura de los complejos agroindustriales azucareros en Canarias debió de ser semejante en todas las islas[17], realizada en piedra y cubierta de madera y teja, nos detendremos a modo de ejemplo en uno de los ingenios instalados en La Orotava (Tenerife), que pasó por varios propietarios a lo largo del siglo XVI, por lo que la documentación conservada (que incluye inventarios muy detallados) nos permite seguir su evolución durante casi un siglo. Con posterioridad, estableceremos los paralelismos o diferencias que hemos encontrado con respecto a otros ingenios de las islas.

14. AHPTF, Legajo 180, f. 111r°.

15. SERRA-RÀFOLS, 1944, «Taganana», pp. 320-322.

16. RODRÍGUEZ-YANES, 1989, «El ingenio de los Ponte, 1550-1610», pp. 23-41.

17. Veánse, entre otros, los trabajos de G. Camacho Pérez-Galdós, M. Gambín, S. Luxán Meléndez y A. Viña Brito.



^ Fig. 5 - Reproducción del f. 177rº del Protocolo Notarial nº 51, ingenio de Taganana, Tenerife, 1578, julio, 5 (AHPTF).

3. La infraestructura del ingenio: el ejemplo de La Orotava

Los ricos y productivos pagos de La Orotava fueron repartidos por el Adelantado de Canarias tanto entre los que participaron directamente en la conquista de este enclave atlántico como entre los nuevos repobladores que acudieron a la isla. Al menos desde el año 1502, las adjudicaciones de tierras de riego realizadas en aquella zona del norte de Tenerife tuvieron como finalidad plantar caña de azúcar y levantar un ingenio. El mismo objetivo persiguieron otras concesiones similares, como la realizada en el año 1500 a Jaime Joven y Pedro de Campos en Taganana, de «30 hanegas de tierra de regadio... porque seais obligado de hacer un ingenio de azúcar e porque habeis prometido de hacer el dicho ingenio»[18], o las 18 fanegas de riego otorgadas a Lope Fernández en La Orotava, o también, en esta misma localidad, las 40 fanegas de tierra de riego cedidas a Bartolomé Benítez, con la misma condición de erigir un ingenio, en este caso haciéndole entrega, además, de un *herido*. Tras la reformación del repartimiento por Ortiz de Zárate, en 1506, muchos de los pequeños beneficiarios, al no residir en la isla, perdieron la *data* o escritura, pero otros vieron confirmadas sus tie-rras para cañas, aunque el número de ingenios que llegó a construirse no fue muy significativo (en el caso de La Orotava solamente se levantaron tres).

El primer ingenio que se edificó en esta localidad (y el primero también en la isla de Tenerife) perteneció a Bartolomé Benítez, conquistador y sobrino del Adelantado que, junto a los importantes predios que recibió, fue beneficiario de dos *heridos*[19]. Este personaje se asoció con Lope Fernández y, tras una serie de traspasos y compraventas, unidos a productivos arrendamientos, consiguió formar una gran hacienda y «obligar» a los pequeños propietarios de plantaciones a que le vendieran sus cañaverales como parte del rédito de los préstamos que previamente

18. SERRA-RÀFOLS, 1943, «Datas en Tenerife», p. 100.

19. VIÑA-BRITO y BELLO-LEÓN, 1990, «Notas para el estudio de los orígenes de la gran propiedad en Tenerife a raíz de la conquista», pp. 567-600.

les había concedido[20]. A la muerte de Bartolomé Benítez, en 1526, sus posesiones ascendían a un ingenio, molinos, ganado y amplios terrenos de regadío plantados de caña: la hacienda no se dividió inmediatamente entre sus cinco hijos varones sino que la explotación se mantuvo mancomunada entre los herederos. Posteriormente, en 1534, tuvo lugar la partición pero, tras diversos avatares (ya fuera por la marcha de dos de los hermanos a la conquista de Santa Marta o por sucesivos arrendamientos), se hicieron cargo de la hacienda dos de los fiduciarios, Diego Benítez y Francisco Benítez de Lugo. El primero de ellos estaba casado con la hija del mercader genovés Domenigo Riço, que había obtenido los derechos sobre el arrendamiento del ingenio desde 1528 a 1534, si bien la administración de los bienes pasó después a manos de Francisco, que a su vez conseguiría que su hermano le arrendara definitivamente su parte en 1544. Los capitales que este tuvo que invertir en el ingenio fueron cuantiosos, tanto para la construcción de nuevas canalizaciones como para la adquisición de *cobres*, *sinos*, *formas*, así como para reparar prácticamente todas las instalaciones («casa de calderas», «de purgar», etc.): «Franc*is*co Benitez de Lugo a hecho e mandado hazer este presente año [1544] la pared de la vagazera de cal y piedra a su costa y las paredes que cayeron del ingenio y tejados del yngenio en que gasto y pudo gastar çiento e veynte y çinco doblas poco mas o menos»; también «edifico en el dicho yngenio las casas de las calderas con un colgadizo para las hornallas de nuevo y cinco arcos de piedras desquinas fenidas para las hornallas y la pared del dicho colgadizo todo nuevo de piedra y cal y cubierto de madera y teja en el que gasto 105 doblas»[21]. Las vicisitudes por las que fue pasando la hacienda de La Orotava a lo largo del siglo XVI podemos conocerlas a través de las numerosas escrituras notariales de las que los Benítez de Lugo fueron protagonistas. La actividad del ingenio apenas alcanzó un siglo, pero buena parte de las tierras de cañaverales se mantuvieron y posteriormente serían arrendadas a otro gran propietario de la familia de los Ponte, dueño a su vez de otro ingenio en Garachico[22].

El segundo ingenio que se levantó en esta localidad fue el del duque de Medina Sidonia, que acabaría asimismo en poder de los Ponte. La tercera hacienda, de Tomás Justiniano, fue efímera, aunque la documentación ofrece algunos detalles, como el concierto con los carpinteros Juan de Santaella y Francisco Alonso Godoy, «para que le cubran y enmaderen unas casas de ingenio y de purgar»[23] por cuantía de 17.500 mrs. Muy pronto, hacia 1509, el heredamiento ya pertenecía a Pedro de Lugo, luego pasaría a los Riberol, aunque el usufructo quedó en manos de Pedro de Lugo, de su mujer y de la hija de ambos, Isabel de Lugo, casada con Cristóbal de Valcárcel, fallecidos ambos en 1576, pasando posteriormente a sus herederos y manteniendo el cultivo de cañas y la producción de azúcar hasta la siguiente centuria. Es esta última propiedad la más desconocida, a pesar de los avatares que sufrió a lo largo del siglo XVI.

Los contratos de arrendamiento efectuados por los propietarios de estas haciendas de caña fueron numerosos y a través de ellos descubrimos cuáles eran las dependencias de los ingenios, las mejoras y ampliaciones que se realizaron o las sucesivas tasaciones que fueron efectuadas. Así sucedió en el año 1518 en la denominada hacienda de Justiniano[24], cuando Francisco de Soberanis, en nombre de su padre y de su tío, arrendó a Pedro de Lugo el ingenio que poseían en aquella comarca[25]. En esta escritura de arrendamiento se describe minuciosamente

20. Estos préstamos también los concedió a personas de un estrato social más elevado como el propio Adelantado de Canarias y su entorno familiar. Así se deduce de la deuda que declara don Pedro de Lugo, hijo del Adelantado, con los herederos de Bartolomé Benítez y que ascendía a 1.803.570 mrs. en el año 1525, por un préstamo que le había solicitado para levantar el ingenio de El Realejo. RIVERO-SUÁREZ, 1990, *El azúcar en Tenerife, 1496-1550*, p. 44.

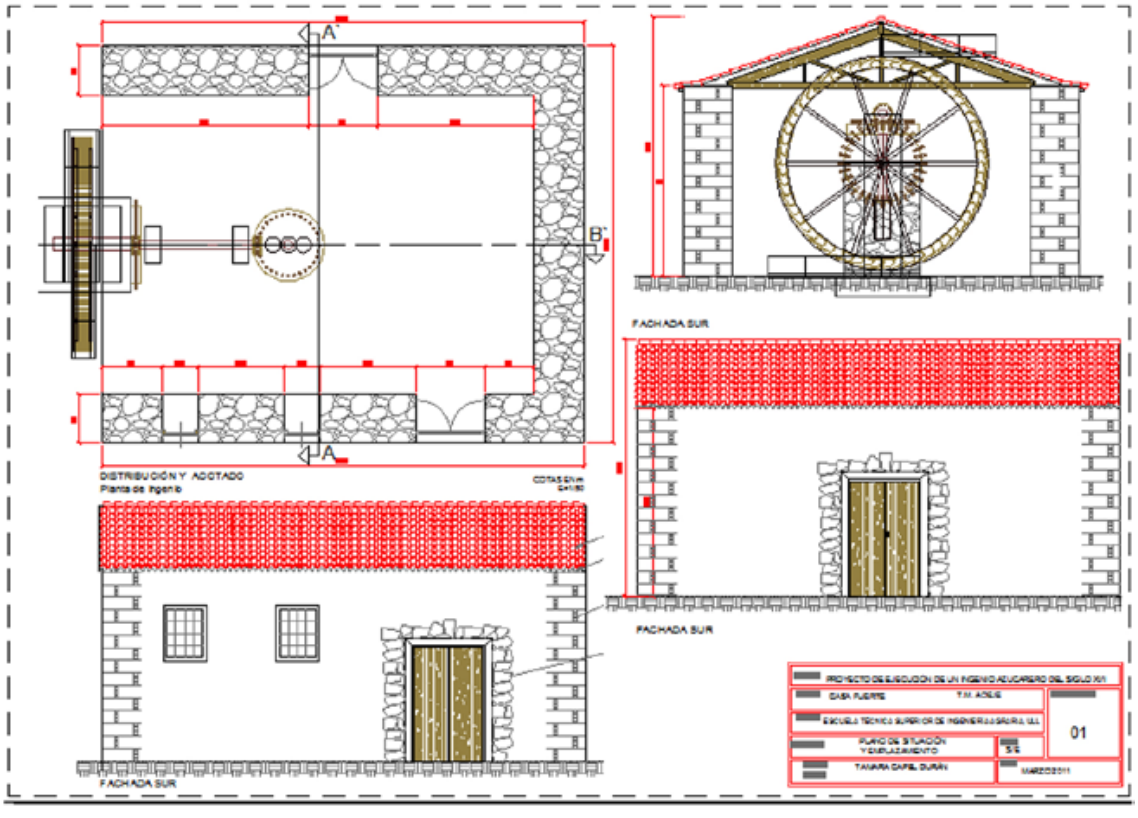
21. BMSCTF, Ms. 241, ff. 576 r^{o} y ss. y ff. 580v^{o} y ss., respectivamente.

22. Biblioteca de la Universidad de La Laguna. Fondo Lercaro. Escritura a favor de Pedro de Ponte en 1567. ES-38071-BULL-FLER-002-001-009, y Acta de toma de posesión del ingenio de los Fontes en La Orotava. ES-38071-BULL-FLER-002-001-010.

23. AHPTF, Legajo 180, ff. 111r^{o} y ss. Vid. RIVERO-SUÁREZ, 1990, *El azúcar en Tenerife, 1496-1550*, p. 50.

24. AHPTF, Legajo 591, ff. 552r^{o}-566v^{o}.

25. El ingenio había pasado a sus manos ya que Pedro de Lugo estaba endeudado con los Riberoles. Jácome y Antonio de Soberanis, mercaderes genoveses, compraron la hacienda a los herederos de los Riberoles y Pedro de Lugo se convirtió en arrendatario de los Soberanis hasta que se cumplió el contrato otorgado por los primeros.



^ Fig. 6 - Maqueta del ingenio azucarero de Adeje, Tenerife (Fuente: Tamara Capel Durán).

el complejo y sus dependencias: un «ingenio de agua», como la gran mayoría de los instalados en Canarias, con seis *calderas* grandes y cinco *tachas* de cobre y *cobre* menudo; una *casa de purgar* con sus *furos*, *formas* y *tablados*; una *casa de mieles*; un *estanco de remieles*, y 175 fanegas de agua con toda la tierra que le pertenecía. Resalta en este contrato la importancia que se otorga a los recursos hidráulicos, dada su escasez en el archipiélago, al tratarse de un cultivo de regadío y al ser el agua un elemento imprescindible para la molienda. Su control suponía en aquella sociedad isleña del seiscientos la hegemonía social y detentar el poder económico. Se trataba, además, como muy bien señala la documentación, de un «ingenio» en sentido amplio, es decir, una agroindustria que aunaba la plantación de caña dulce y la fábrica con la maquinaria necesaria para molerla y obtener el azúcar. En cuanto al molino, en el archipiélago casi todos los molinos o «ingenios» (en su sentido etimológico) eran «de agua», esto es, movidos por la fuerza motriz del líquido elemento, como este de La Orotava, aunque en otras islas como Gran Canaria hubo algún que otro «ingenio de bestias», muy pocos, en los que eran caballos los que hacían girar las ruedas (y que eran conocidos como «trapiches» o «ingenios de caballos», como el que poseía Alonso de Matos en la ciudad de Telde[26]). No obstante, nada se dice del tipo de molino hidráulico ni de los demás elementos que conformaban la que sería esa primera dependencia o *casa del ingenio*. Es de suponer que se trataba de un molino de cilindros horizontales, ya que no hemos encontrado evidencias de un sistema hidráulico más complejo en los ingenios analizados[27].

Junto al molino se construiría todo el complejo, dividido en dependencias o estancias en las que, de manera sucesiva, se iba realizando el proceso de fabricación del azúcar. En este caso, en el ingenio de La Orotava de 1518, se hallaría en primer lugar la llamada *casa de calderas*[28] (adaptación castellana del portugués *casa de caldeiras*), donde se procedería a la cocción del caldo; a continuación se encontraría la *casa de purgar* o dependencia en la que se realizaba la última etapa de elaboración de la azúcar, eliminando la *miel* que no había llegado a cristalizar, y la *casa de mieles* o almacén (generalmente dentro de la misma *casa de purgar*), donde se depositaba la *miel* obtenida de la purga de los azúcares, que se volvía a cocer varias veces para conseguir *remiel*[29].

26. Archivo Histórico Provincial de Las Palmas (AHPLP), Legajo 737, f. 118r°.

27. SÁNCHEZ-VALERÓN y MARTÍN-SANTIAGO, 2003, en su estudio *Génesis y desarrollo de Ingenio durante el siglo XVI*, pp. 88-89, al analizar la documentación grancanaria, recogen en un documento de 1517 la presencia de tres ejes para un molino, lo que les lleva a afirmar que «el molino hidráulico de tres mazas se aplicó antes en Canarias, introducido por los portugueses, que en Brasil», y añaden: «La duda, insistimos, es la colocación horizontal o vertical de los cilindros».

28. En otros documentos, denominada también *casa de fornallas*.

29. A veces como sinónimas de estas locuciones o incluso como dependencias diferentes habría que añadir en otros ingenios más complejos la presencia de la *casa de bagazo*, la *casa de escumas*, la *casa de refinar* y la *casa de pileras*.

Hemos señalado que los Riberoles, Cosme y su hijo Francisco, habían arrendado a Pedro de Lugo este ingenio por cuantía de 500 arrobas de azúcar anuales, una cantidad no muy elevada, que se cumplía en el año 1519 y por este mismo contrato estaba obligado a pagar 400 arrobas de azúcar blanco «bueno y lealdado» en el mes de agosto a partir del año 1520, dándose la posibilidad de redimir el censo por 4916 doblas y media en dinero de contado o en azúcar blanco. Esta misma propiedad, tras el fallecimiento de Pedro de Lugo, fue arrendada por su mujer Elvira Díaz a Domenigo Riço, mercader genovés con el que había mantenido frecuentes tratos el finado[30]. Este nuevo contrato ascendía a 550 doblas y 210 arrobas de azúcar, estipulándose los bienes recibidos y las condiciones en las que se encontraban las distintas dependencias del ingenio, necesitadas entonces muchas de ellas de importantes reparaciones. El arrendamiento fue realizado por la mitad del ingenio; la otra mitad continuaba en manos de su hija doña Isabel de Lugo. La documentación especifica que en esta mitad la propietaria mantenía sus *ejes*, *ruedas*, *prensas* y demás pertrechos, entre los que se contaban un *banco*, un *eje* pequeño y un *husillo* mal acondicionado que también correspondía reparar a Riço a cuenta del coste del arrendamiento que debía pagar en junio de 1528, advirtiendo que, si esta parte del ingenio necesitara una inversión mayor en *cobres*, *calderas* o *tachas*, se le descontaría del pago correspondiente al siguiente año.

4. Las dependencias del ingenio y sus aperos

El documento conservado sobre el ingenio de La Orotava resulta bastante prolijo en la descripción de las dependencias y de todos sus componentes: señala que en la *casa de calderas* se encuentran siete *calderas* y *paroles* grandes de cobre y tres *tachas* asentadas, aunque el cobre estaba «algo raydo e gastado»; las *hornallas* «fechas e adereçadas», con su *casa de fornallas*[31], *tendal* y *tinas*; a continuación aparecía la *casa de purgar*, con *andamios*, *furos*, *corrientes*, y en esa misma estancia un «soberado y pilleras para poner el açucar con su balcon para lo asolear», junto a otra *casa de pileras*[32] «en la que no hay sino un atajo de tablas» y, debajo, una despensa; en la *casa de refinar*[33] se encontraba una *caldera* grande de cobre, dos *tachas* asentadas sobre una *hornalla*, dos *tinas* grandes de palo, *andamios* en los que se purgaban los *sinos* de la *panela* con sus *corrientes* y *canalejas,* «por donde va la remiel de la dicha casa de refinar al tanque de la remiel». Añade el documento de arrendamiento que en la *casa de purgar* y *de refinar* había *formas* y *sinos* en los que purgaba los azúcares la propietaria y que el arrendatario recibiría en cuanto estuvieran desocupados. Señala, además, que el ingenio poseía una cocina con su horno, un *granel* y debajo de éste un *estanco*[34] para *remiel*.

Detalla asimismo el instrumental, tanto del propio ingenio como también las herramientas necesarias para el cuidado del cañaveral: tres *hurgoneros* de hierro, siete *batideras* de cobre, una *repartidera*, tres *pombas* todo de cobre,

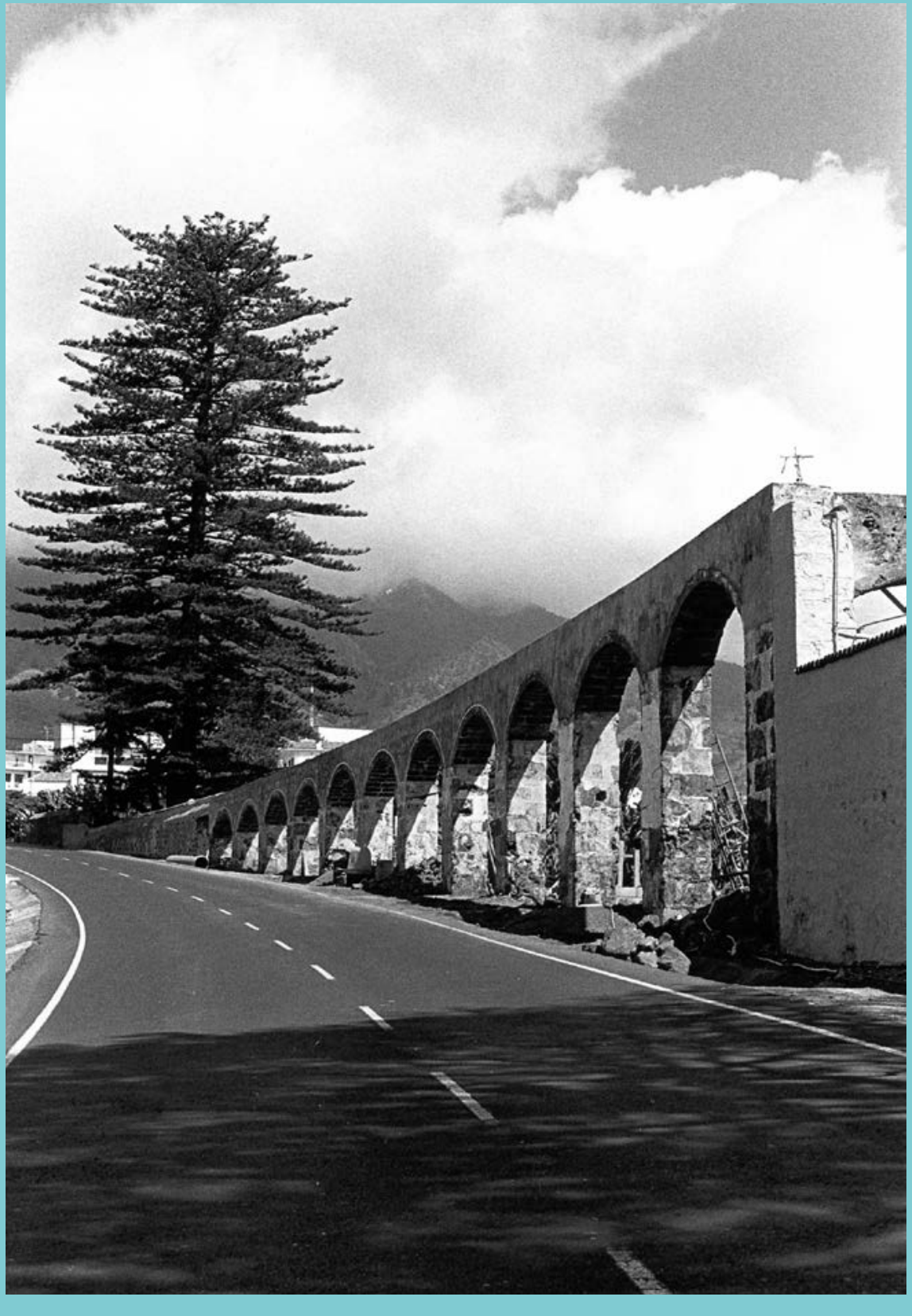
30. AHPTF, Legajo 608, ff. 521rº-526vº. Cit. por GALVÁN-ALONSO, 1990, *Protocolos de Bernardino Justiniano (1526-1527)*, doc. 1615 de 30 de julio de 1527.

31. La *casa de las fornallas* era la dependencia donde se encontraban los fogones y, por ello, se suele identificar con la *casa de calderas*, aunque en este ingenio parece que se encontraban diferenciadas. Resulta curioso el empleo de este término, de evidente origen portugués y que, sin embargo, en su estudio NUNES, 2003, *Palabras doces. Terminologia e tecnología históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico,* p. 382, no recoge en la documentación madeirense sino tardíamente en la brasileña (en 1711). Los registros canarios demuestran que, a pesar del vacío documental, la locución debió usarse, en el siglo XVI, también en el portugués europeo.

32. *Pilleras* y *casa de pilleras* son, asimismo, préstamos lusos, documentados en Madeira al menos desde 1505. Vid. NUNES, 2003, *op. cit.*, p. 510. En los ingenios azucareros hacía referencia al depósito o almacén donde se colocaban especialmente los panes de azúcar a secar, después de sacarlos de las formas. En esta época, el ingenio de La Orotava, según muestra este documento, poseía dos zonas de almacenaje, una para los panes de azúcar y otra para la madera.

33. Corresponde a la *casa de mieles* del inventario anterior, es decir, la dependencia del ingenio en la que el azúcar se sometía a una nueva cocción, en grandes calderas, para obtener un producto de mayor calidad, más blanco y puro.

34. En otros documentos, como el testamento de 1539 de Cristóbal García del Castillo, ya citado, lo que se recoge es el portuguesismo *tanque*.



< Fig. 7 - Canalizaciones de madera, Hacienda de Los Príncipes, El Realejo, Tenerife (Fondo particular).

< Fig. 8 - Acueducto de Argual, La Palma (Fondo Luis Asín).

tres *espumaderas* grandes, seis pequeñas, un *sino* de hacer lejía, cuatro cubos de cobre, dos *rascadores* de hierro, una *coladera* de cobre, una *caldera* de cobre viejo y otra «chiquita de hierro que se llama pie de cabra», una *almadana* pequeña, otra grande, una barra de hierro también grande, una pala y un *rodadillo* de hierro, una *tacha* grande de resfriar, tres *tachuelas* de cobre del *tendal*, una *paileta* vieja, dos hachas grandes y una pequeña, dos cadenas de negro, albardas, aparejos de dos camellos, una caja grande para el pan, una artesa de pino, un cepo de tea con su *tellera* de hierro, catorce *podones* de desburgar, ocho *calabozos*, cinco rejas de arados, dieciséis «açederas», tres «rosaderas», una lima de «açartadores», una carreta vieja, un par de tapiales de pino, cuatro *remiñones* de cobre, dos frenos para los negros, una olla de cobre, catorce «braças de guidaleça vieja», cuatro cajas de prensar bagazo con sus «sinchos» y chavetas. En el correspondiente inventario entraban siete esclavos, tres acémilas, catorce acémilas más, la mitad de siete camellos, junto a la huerta, los molinos de moler pan, las *casas de morada*, seis bueyes y dos novillos.

Aparecían incluidas en el arrendamiento, como es lógico en los contratos relativos a grandes complejos agroindustriales, las tierras de caña, cuyas medidas[35] y tasación pueden ofrecer una idea aproximada de la rentabilidad que se derivaba de su explotación. Domenigo Riço arrendaba tierras de un año de *planta* que contenían 10.150 brazas curadas y limpias en el cercado de la cueva de la Orchilla; otro pedazo con cañas del año en curso nacidas y escardadas, con un total de 14.460 brazas; tierras de cañas en el cercado de la cueva de la Orchilla, y tierras para sembrar cebada; cañas de *rezoca*; tierra por partir; la mitad de un cercado de cañas de *zoca*, curadas y limpias pero no cavadas; cuatro fanegas con cañas de *zoca*, escardadas; y otras cantidades de tierra sin especificar cultivo, solo de sembradura. A ello se unía la mitad del agua que pertenecía a don Pedro de Lugo en la acequia de La Orotava, ganados, casas de morada y viñas.

La documentación resulta relativamente prolija en los cambios que se iban produciendo en la hacienda a medida que se iban haciendo cargo de ella los sucesivos arrendatarios. Así en 1541[36], Alonso de Llerena arrienda a Elvira y a su hija Isabel de Lugo el heredamiento, describiendo de nuevo y con todo detalle las casas y utensilios que lo componían: un *ingenio* con ejes, ruedas, prensas y otros pertrechos, incluyendo el aprecio realizado por el carpintero Pedro Yanes, contratado a tal fin. En esta ocasión, el carpintero deja constancia de que el *eje* grande estaba quebrado «e una chumacera e limaton sobre questa arrimada la casa del ingenio», además de indicar la necesidad de trastejar las estancias. Añade que el ingenio es de «obra de madera y fierro». En la descripción de las distintas dependencias afirma que la «casa de calderas» tiene *hornallas* y *colgadizo* en buen estado con ocho *calderas* y *paroles*, seis en la *casa de calderas* y dos en la *de purgar*, y tres *tachas*, además de las cuatro tinas que se encontraban en el *tendal* de la *casa de calderas*. Por su parte, en la *casa de purgar* se conservaban 33 *andamios*, 103 *sinos*, «algunos desborcellados», 2500 *formas* sanas, nueve botas vacías, cuatro cajas de prensar *bagazo* con cinchos y chavetas y quince brazas de *guindalesas* viejas, aparte de otros utensilios como *espumaderas*, *remillones*, *pailas*, *rascadores* o *hurgoneros*, así como otros útiles propios de las labores de cura de cañas como los podones o hachas.

En este arrendamiento conjunto de madre e hija ya se aprecia la necesidad de renovar parte de la carpintería para obtener una mayor rentabilidad, pero cuando aún no había finalizado la reparación tiene lugar un nuevo traspaso. En el año 1546 Isabel de Lugo arrienda por un periodo de doce años la parte que le correspondió de su progenitor a Antonio de Franquis Luzardo y a Alonso Calderón[37]. El contrato lleva inserto un inventario de los bienes que incluye el detalle de las reparaciones que había efectuado el anterior arrendatario, Alonso de Llerena, y las mejoras que en aquellos momentos necesitaba el ingenio para su correcto funcionamiento. Destaca en el

35. Resulta frecuente en los distintos inventarios encontrar las medidas de cada una de las tierras y la cantidad de cañas de *planta*, *zoca* y *rezoca* cultivadas, como puede observarse también en la documentación relativa a las particiones que sufrieron otros ingenios como los de Argual y Tazacorte en la isla de La Palma.

36. La escritura está datada el 5 de diciembre del año 1541. AHPTF, Legajo 411, f. 718r°.

37. AHPTF, Legajo 215, ff. 365r°-369v°.

< Fig. 9 - Molino de sierra con cubo de madera, La Orotava, Tenerife (AHPTF, Archivo Zárate- Cólogan, s.f.).

> Fig. 10 - Descarga del bagazo, Los Sauces, La Palma (Fondo Pérez Vidal).

documento que, efectivamente, aún no habían finalizado las obras de mejora previstas en el arrendamiento anterior: «estaba faziendo una rueda nueva y 2 exes nuevos con su chapazon», y que los nuevos beneficiarios aceptaron esta situación de provisionalidad. Entre los utensilios del ingenio especifica la escritura que poseía en aquella época dos *prensas*, una nueva y otra usada en la «casa de molienda y prensas», además de cuatro cajas con sus cinchos y chavetas que, según el aprecio del carpintero Gonzalo Yanes, se encontraban en buenas condiciones. En la descripción de los bienes se señala que en la *casa de calderas* había cuatro *calderas* grandes, un *parol* grande y tres *tachas* en la que una era de *gangorra*[38]; también aparece un *tanque* para lavar las *formas*, cuatro *fornallas* con sus canales del agua, hechos de tea; una tina, un colgadizo para las *hornallas* y un corral de leña. En la *casa de purgar* enumera una tina grande, 33 *andamios* con sus *corrientes*, canales y *furos* y 2500 *formas* sanas. La *casa de pilleras* tenía tres pares de *pilleras* de tres *lances* de tablas; un *sino* de lejia de cobre sano y el *asoleador* de azúcar. Alude asimismo a la *casa de mieles*, en la que incluye una *hornalla* con dos *tachas* de cobre, una *tacha* grande para resfriar la *miel*, tres *paroles* y 123 *sinos* de barro, así como a otras dependencias como el *granel* y utensilios como los *remillones*, candados, «roçaderas», hurgoneros, etc.

La estructura básica del ingenio seguía siendo la misma que poseía desde sus primeros años de puesta en funcionamiento y repite el mismo esquema arquitectónico del tradicional ingenio madeirense: la *casa de molienda o prensas*, la *casa de calderas*, la *casa de purgar*, la *casa de pilleras* y la *casa de mieles*, a las que se añadía en esta ocasión un *granel*[39], seguramente el *soberado* con balcón que aparecía en el inventario anterior.

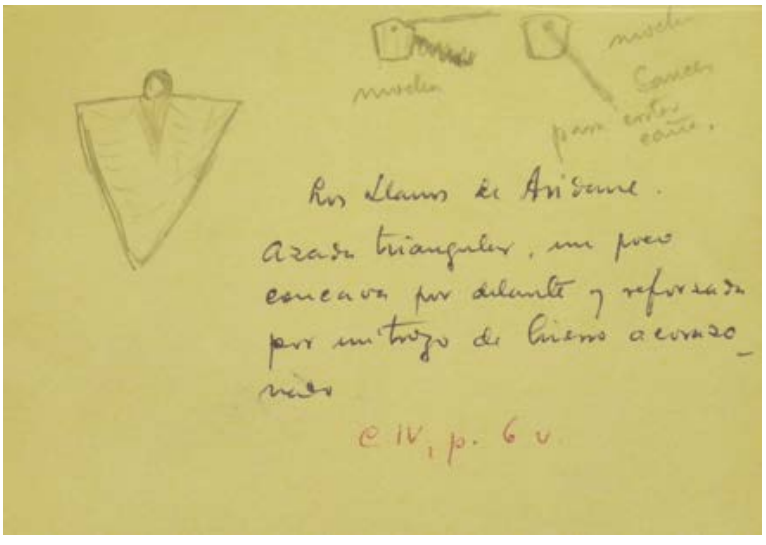
Tuvo este ingenio de La Orotava nuevos herederos a partir de 1566[40], ya que se hicieron cargo de él los nietos de don Pedro de Lugo, hijos de Isabel de Lugo y de su esposo Francisco de Valcárcel. El aprecio de inventario de bienes realizado en aquella fecha resulta todavía más completo en datos que los reseñados anteriormente. Aunque la herencia correspondía a los siete hijos del matrimonio, la partición se realizó en cinco partes, pues uno de los hijos era cesionario de dos de sus hermanos. La valoración del ingenio, o mejor, del complejo agroindustrial fue tasada en 16 cuentos de mrs. Da la impresión de que la primera edificación se mantuvo en el tiempo y las mejoras y reparaciones solo afectaron a aquellos elementos que se fueron desgastando por su uso continuado, como los construidos con madera, que era necesario sustituir a menudo y que están muy presentes en todos los aprecios y gastos que este tipo de edificación llevaba aparejados.

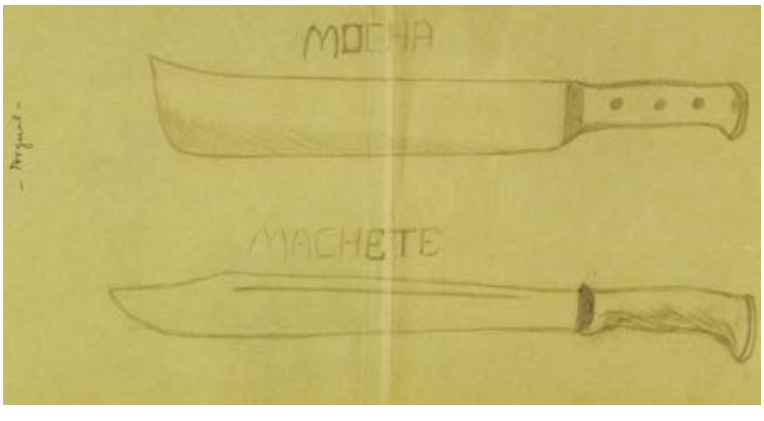
38. Es palabra portuguesa asociada en la documentación siempre a la voz *tacha*, quizá en el sentido de «palo pesado y duro». Su existencia la corroboran ejemplos similares que aparecen en otros documentos como el *Inventario del ingenio de Taganana* (*Tenerife*), de 1578, vid. AHPTF, Legajo 51, ff. 177r^{o}-179v^{o}, o el *Gasto del apuntamiento del ingenio de Argual*, de 1728, Sociedad Cosmológica de Santa Cruz de La Palma. Fondo Antiguo, S.I . 2, ff.106r^{o}-110v^{o}.

39. Otro portuguesismo usado en el sentido de «granero o desván».

40. AHPTF, Legajo 455, s.f.

Trapiche de los Sances. Salida o descarga del bagazo





^ Fig. 11 - Dibujo de una azada, Los Llanos de Aridane, La Palma (Fondo Pérez Vidal).
^ Fig. 12 - Dibujo de mocha y machete, Argual, La Palma (Fondo Pérez Vidal).
v Fig. 13 - Corte de caña, Los Sauces, La Palma (Fondo particular).

5. Inventarios de otros ingenios isleños

La posesión de Justiniano constituye, en definitiva, un buen ejemplo de cómo la inexistencia de vestigios materiales no supone ningún impedimento para que podamos conocer la estructura interna y el funcionamiento de un ingenio canario del siglo XVI.

Teniendo este ingenio de La Orotava como contraste, la descripción de los complejos similares que funcionaron en el archipiélago en época coetánea hasta entrado el siglo XVII se muestra bastante semejante en otros lugares de las islas. Así lo corroboran otros inventarios, como el del ingenio que poseía Agustín del Castillo en Telde (Gran Canaria) en el año 1592[41], o las tomas de posesión de bienes (como la de Los Sauces[42]), así como otros documentos de compraventa, particiones o litigios que aportan, en ocasiones, descripciones parciales pero también muy pormenorizadas de las reparaciones a las que fueron sometidos los ingenios, de las distintas construcciones que se fueron adosando, de los campos, del sistema de conducción de aguas, etc.

Las descripciones de las dependencias y utensilios de los ingenios nos permiten conocer algunos elementos característicos, como puede ser el numero de *hornallas* en la *casa de calderas*. La documentación también muestra que algunos de los elementos imprescindibles para el funcionamiento de los ingenios no se obtenían en las islas sino que fue necesaria su importación. Un testimonio lo encontramos en los ingenios de Argual y Tazacorte, en la isla de La Palma. Sus propietarios y administradores adquirían en el exterior, entre otros productos, las formas para la purga de los azúcares, procedentes en su mayoría de Aveiro (Portugal), como se observa en el ingenio de los herederos de Jácome Monteverde que, en 1556, adquirieron 300 *formas* y 300 *sinos* de barro para hacer y fabricar azúcar y traerlos al puerto de Tazacorte. De la misma fecha es el poder otorgado a Donis Pérez Pinto para comprar 8000 formas y 600 sinos de barro y llevarlos también a la localidad de Tazacorte[43], pues la escasez de barro de calidad en el suelo isleño hacía necesaria esta compra. Estas adquisiciones, tan abundantes para los ingenios de La Palma, también están presentes en ingenios de otras islas, como se advierte en la compra efectuada por Bernaldino de Palenzuela de 5000 formas en el año 1546, que deben ser de «barro liso y bien labradas de la bitola de luengo dos palmos y de ancho un palmo, han de estar huecas por la boca y que vayan hasta abajo anchas y no ajustadas». El precio establecido fue de veinte doblas por millar, «mas dos doblas muertas, además de lo que montase por todas las hormas»[44].

Al igual que las *formas* procedían en su mayoría del continente, otro tanto sucedía con los *cobres*, uno de los objetos más preciados del ingenio, al menos en la primera época, debido a su escasez y a su alto coste, por lo que era frecuente la existencia en los ingenios de personal encargado de repararlos o, como recoge la documentación, «poner suela de la caldera», oficio que desempeñaban los trabajadores de los cobres o *caldereros*, siendo su función principal la de ocuparse del buen estado y mantenimiento de las piezas de cocción, *pailas*, *calderas*, *paroles*, «cubos de guindar el caldo», *tachas*[45], etc. El oficio de *calderero* estaba bien remunerado como se observa en el contrato por el que Domingo Pérez se obliga a Juan Viader, mayordomo del ingenio de Rafael Fonte, a servirle como especialista en ese oficio durante la *zafra* de 1526, percibiendo

41. A través de esta escritura sabemos que en la *casa de calderas* se encontraban cuatro calderas, tinas, «un tinajon quebrado donde echan la seniza»; en la *casa de prensas*, al igual que en otros ingenios, tres prensas con sus «huzillos y espeques», cajas, canales, la rueda y canales de agua, etc.; en la *casa de refinar*, 70 formas y 24 tablas de forros y ocho andamios, «con su rrulla y tinajón», una caldera y perol de melado, un parolete pequeño, una tacha «susia», una tacha de batir, el remillón de la «basia», una repartidera, una de «encarformar», escumaderas, coladeras, etc. También se menciona una horqueta de hierro y un forrado de los sinos, un rascador de calderas y una «labadera de panelas». Por su parte, en la *casa de purgar* se alude a 102 tablas de furos en 23 andamios, el peso del azúcar con su brazo, dos balanzas de palo y una arroba y dos medias. Vid. AHPLP, Legajo 3127, ff. 92r^{o} y ss., de 1592. Cit. por LOBO-CABRERA, 1982, *La esclavitud en las Canarias orientales en el siglo XVI*, pp. 349-350.

42. VIÑA-BRITO, 2000, «Las tomas de posesión y los traspasos de bienes. El ejemplo de Los Sauces en los siglos XVI y XVII», pp. 2417- 2428.

43. VIÑA-BRITO, 2004, «La fortuna y el poder de los Monteverde en La Palma en el siglo XVI», p. 71.

44. AHPTF, Legajo 630, f. 428r^{o} de 17 de mayo de 1546.

45. En la documentación a veces aparece especificado el material: «Una tacha *de cobre* donde se guisa la comida a los trabajadores», apreciada en 20 reales. Sociedad Cosmológica. Fondo Antiguo, S.I., 2. «Partición de las dos quintas partes de la Hacienda», f. 370r^{o}.

46. AHPTF, Legajo 2785, s.f. de 5 de septiembre de 1525.

por su trabajo 1200 mrs.[46] El «adobio» de los cobres del ingenio está presente asimismo en varios contratos, como el realizado entre el Adelantado Alonso Luis de Lugo y Antonio de Franquis para el ingenio de El Realejo[47]. También fue necesaria para la reparación de *cobres* la adquisición de *fondos de calderas*, lo que generó un importante comercio con el exterior, sobre todo con Flandes[48]. El *cobre* se importó, además, para «tapar las bocas de las fornallas con piedra y barro»[49].

Las construcciones eran, como se ha señalado, de piedra y de madera y una buena parte de ellas estaba cubierta de tejas. De ahí las referencias que aparecen en la documentación relativas a la contratación de maestros para trastejar. En el ingenio de Argual se alude, por ejemplo, a la necesidad de abastecerse de teja para las distintas estancias: «obligamos a hazer y dar hechas en perfiçion sinquenta mill tejas de barro buenas y bien cochas de dar e reçebir...»[50]. Ello obligaba a la existencia de hornos de tejas en las cercanías de las instalaciones. Pero, sin duda, fue la madera el elemento principal en estos complejos agroindustriales, pues aparte de la necesidad de leña en la cocción[51] y, evidentemente, en la propia edificación, fue decisiva para realizar toda la infraestructura hidráulica, fundamentalmente para las canalizaciones[52]. En las propias actas del Cabildo de Tenerife[53], en el año 1559, se encuentra la autorización para cortar 5.000 cargas de leña en el valle de Igueste, con ciertas restricciones a algunas especies como el *palo blanco*, *laurel*, *til* y *sanguino* (en el caso del *palo blanco*, por su extraordinaria dureza, se usaba preferentemente para hacer los ejes y husillos de los ingenios).

Las referencias al uso de la madera para estos complejos agroindustriales se remontan a épocas muy tempranas, como se observa en el año 1507[54] cuando dos aserradores se obligaron a aserrar, para Hernando del Hoyo, 24 docenas de tablas para *furos* y *corrientes* de su ingenio, de dos palmos de ancho, 14 pies de largo y «el grueso de la tablazón de la vitola que les diere», al precio de 600 mrs. la docena de tablas. Asimismo, en el año 1546, en las cuentas del ingenio de los Benítez de Lugo en La Orotava, se especifica: «Item por el gasto que fizo en la casa de purgar que paresen 8 andamios de nuevo con sus furos y corrientes y de madera de tyl trayda de Ycode»[55].

En la misma línea se sitúa la denominada «traída de agua» al ingenio de Argual pues, como señaló Gaspar Frutuoso, la construcción de una nueva acequia hizo posible llevar el regadío a las tierras de aquella hacienda «com grande custo água para o dito engenho, e seus canaviais por lugares tão perigosos, rompendo grandes rochedos, que pareceu ao princípio impossivel tirar-se da mãi, e trazê-la ao dito lugar de Argal»[56]: la obra se realizó entre los años 1555 y 1557 y costó más de 12.000 cruzados[57]. Actualmente se conserva una parte del «acueducto», situado en el

47. AHPTF, Legajo 645, f. 880r^{o} de 23 de noviembre de 1562.

48. VIÑA-BRITO, 2006, «La organización social del trabajo en los ingenios azucareros canarios (siglos XV-XVI)», pp. 359-381.

49. Dada la carestía y escasez de este material básico, el robo estaba penalizado con una importante cuantía. Así, en un documento palmero se obliga al abono de cuatro reales a «quien arrancó los cobres y tapó la voca de las fornallas». Sociedad Cosmológica. S.I, 2 «Gastos del apuntamiento del ingenio de Argual» de 1746, f. 106r^{o}.

50. HERNÁNDEZ-MARTÍN, 2002, *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1557-1558)*, doc. 1368 de 15 de septiembre de 1557.

51. LUXÁN-MELÉNDEZ y VIÑA-BRITO, 2009, *La empresa azucarera en Canarias: siglos XV-XX*.

52. Aparte de todo ello, la madera también era necesaria para la realización de los envases de exportación del azúcar. Vid. AZNAR-VALLEJO y VIÑA-BRITO, 1989, «El azúcar en Canarias, escala entre dos mundos», pp. 173 y ss. Así se observa también en el contrato efectuado entre Álvaro Fernández, carpintero, y Jaime Joven para construir «100 cajas de azúcar para tres andamios, con dos palmos y tres dedos de alto y 10 maravedís por caja». Cit. por FABRELLAS, 1952, «La producción de azúcar en Tenerife», p. 467. Los Cabildos de las islas, y concretamente el de Tenerife, prohibieron hacer cajas de azúcar de *palo blanco* y, en ocasiones, de *pino*, siendo frecuente las realizadas con madera de *til* y *laurel*. La documentación refiere en ocasiones la elaboración de cajas para el *bagazo*, como se recoge en los gastos del ingenio de los Benítez de Lugo en La Orotava. BMSCTF, Ms. 241, f. 815r^{o}.

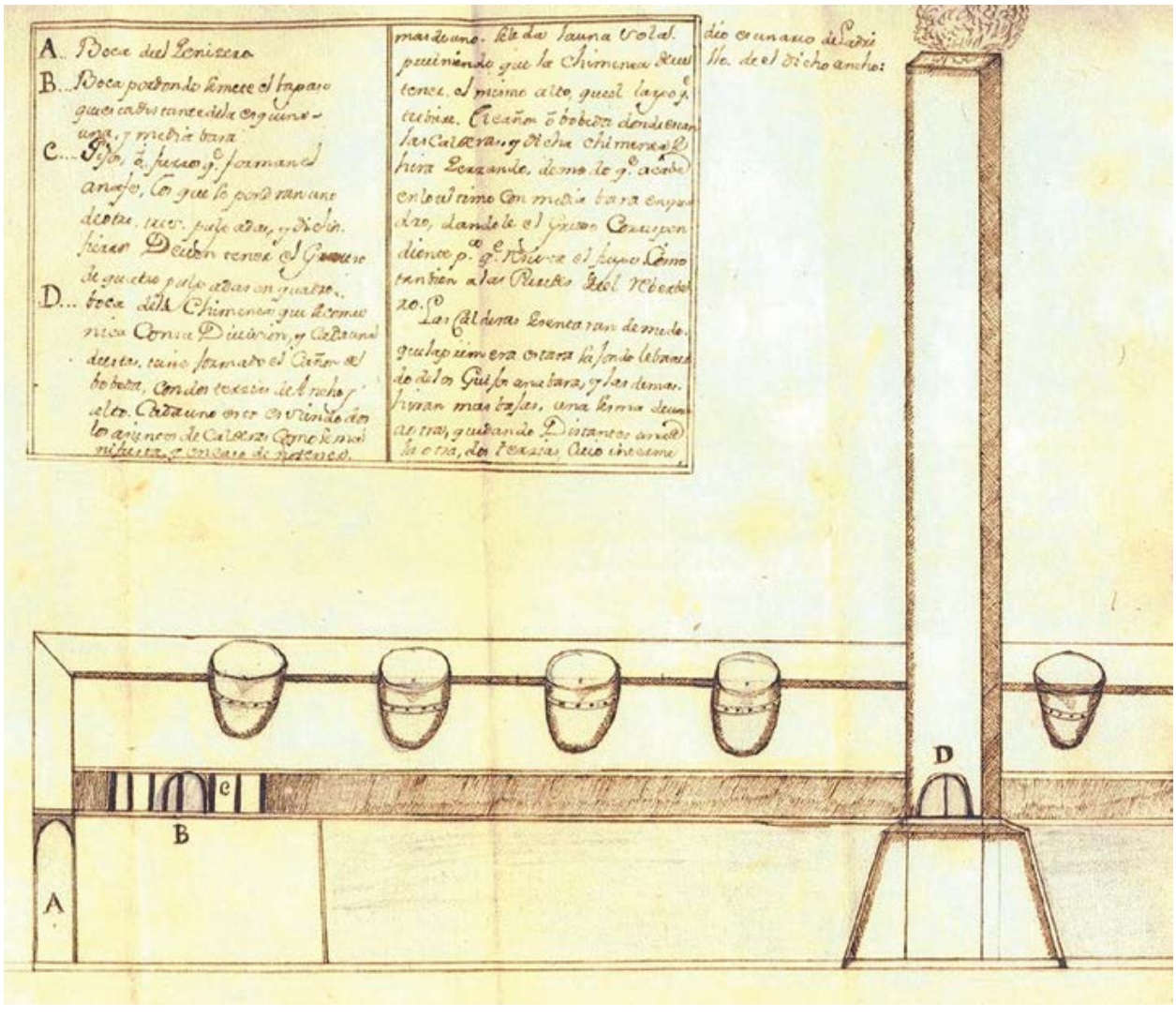
53. Archivo Municipal de La Laguna. L-V. Licencias de madera.

54. MARRERO-RODRÍGUEZ, 1974, *Extractos del protocolo de Juan Ruiz de Berlanga, 1507-1508*, doc. n^{o} 73.

55. Vid. nota 13, f. 818r^{o}.

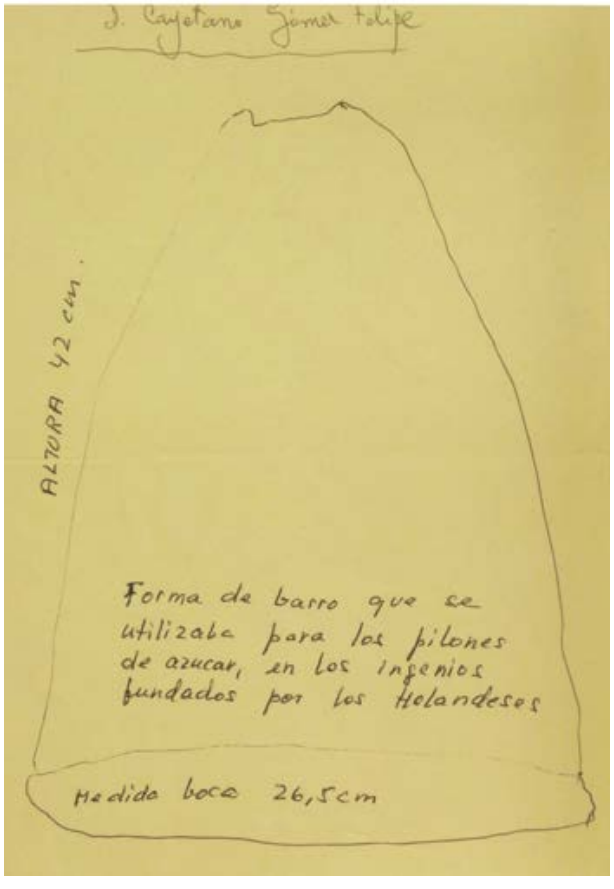
56. FRUTUOSO, 1964, *As Ilhas Canárias (De «Saudades da Terra»)*, p. 45.

57. Sobre las aguas véase, a modo de ejemplo, VIÑA-BRITO, 2008, «La Palma y sus recursos hídricos. Reflexiones sobre los heredamientos de aguas», pp. 127-158.



^ Fig. 14 - Fornallas, Casa-fuerte, Tenerife (Archivo Municipal de Adeje).

v Fig. 15 - Forma (Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife).



< Fig. 16: Dibujo de una forma, La Palma (Fondo Pérez Vidal).

denominado *camino de la bica*[58] o *camino del ingenio,* como era conocido en el siglo XVII. Estas «canales altas que van a la rueda» se levantaron sobre pilares y esteos y fueron sustituidas en el siglo XIX por la estructura de mampostería que se observa actualmente. Según se advierte en la documentación, a excepción de las piedras de moler, la rueda, el cubo y las canales eran todos de madera. Así se puede observar en el litigio entre los hermanos Diego y Francisco Benítez de Lugo, en el que se afirma que este último hizo a su costa «una rueda nueva con un esteo grande de la rueda de ferir y ansimismo hizo la canal de ferir y otras tres nuevas y tres esteos del dicho yngenio todo nuevo de tea fina», cuyo costo tanto de madera como de trabajadores ascendió a 120 doblas[59] .

Del trabajo de las canalizaciones de madera y de la «traída de las aguas» se ocupaban los maestros de sacar agua, como se observa en el poder especial que Gonzalo Yanes, hacedor de Juan de Monteverde, otorgó a Lesmes de Miranda y a Cristóbal de Espinosa, yerno de este, para cobrar de Juan de Monteverde la cantidad de 39.810 maravedís que estaba obligado a abonarle el primero de abril del año 1556, «de la segunda paga de la acequia que Yanes y los susodichos realizaron»[60]. Estos maestros de sacar agua se encargaban de la construcción de acequias y, como señala la documentación, «por gravedad que vayan al peso», de ahí que las mismas tendieran a ajustarse a la topografía del terreno, para llevar el agua desde los arroyos cercanos a las plantaciones y, asimismo, también eran los encargados de ejecutar las acequias menores que recorrían las plantaciones. Competía a estos especialistas, además, llevar a cabo o dirigir la fabricación de los estanques y cubos para saltos de agua en el molino, distribución de las cantoneras, etc. Así, en el ingenio de Argual, la rueda del ingenio y los molinos de moler pan eran movidos por la fuerza del agua conducida por la acequia levantada sobre pilares y arquería de piedra y ladrillo, cuyos restos aún permanecen. La construcción de embalses y canalizaciones generalmente se efectuaba con *tea* fina aunque también era frecuente el uso de *barbusano*, *aceviño* y *mocán* y se ha estimado que un canal de catorce pies, en el año 1549, costaba sesenta y seis maravedís y medio. En el caso de los estanques, podemos señalar que por su ejecución, en un año, con unas dimensiones aproximadas de treinta por veinte pies y ocho palmos de alto, se abonaron veinte doblas[61]. En otra ocasión, el 2 de agosto de 1614, Benito Afonso y Juan González, su yerno, maestros de cantería y de ingenio de sacar agua, se concertaron con Mateo Díaz, alguacil, para construir *tomaderos* y canales de *barbusano,* de «dos palmos de bara en quadra y palmo y medio de alto» y presas en el barranco de Acuyar, en Punta del Hidalgo (Tenerife) «hasta dar a la cima del tagoro», por un coste total de dieciocho mil reales[62].

58. Según señala AFONSO PÉREZ, 1997, *Góngaro. Origen y rasgos de la toponimia canaria*», p. 207, este portuguesismo «Tanto puede ser una fuente natural como el caño de una fuente para el abastecimiento público. Como topónimo, suponemos que se trata de una pequeña fuente o rezume que dispone de una poceta, donde se conserva el agua y tiene instalado un caño para facilitar su recogida, pues se trata del procedimiento que hemos tenido ocasión de observar en numerosos lugares».

59. BMSCTF, Ms. 241, f. 580v°.

60. HERNÁNDEZ-MARTÍN, 2000, *Protocolos de Domingo Pérez escribano público de La Palma (1554-1556)*, doc. n° 770 de 27 de noviembre de 1555.

61. VIÑA BRITO, 2006, «La organización social del trabajo en los ingenios azucareros canarios (siglos XV y XVI)», p. 366.

62. AHPTF, Legajo 265, f. 412r°. En estrecha relación con la madera debemos mencionar los gastos que para los propietarios de los ingenios suponía la adquisición de la brea necesaria para impermeabilizar las conducciones de agua, y que se obtenía de la tea quemada de los pinos, vid. VIÑA-BRITO y GONZÁLEZ-RODRÍGUEZ, 2008, «Hornos de brea en Tenerife. Catalogación e identificación», pp. 111-134. Este hecho se puede apreciar en la adquisición de 248 libras de brea en 1746 para el ingenio de Argual (Sociedad Cosmológica, «Gastos del apuntamiento del ingenio». S.I., 2, ff. 377r°-379r°).

^ Fig. 17: Localización del ingenio en Garachico, Tenerife, ca.1590 (Leonardo Torriani).

Tampoco podemos dejar de mencionar la labor de los carpinteros en la fabricación de las piezas para el instrumental del ingenio y evidentemente, como señalamos al inicio de este trabajo, para la edificación de las distintas dependencias, tal como se deduce por ejemplo del contrato efectuado en 1506 por el vizcaíno Pedro de Unçella, estante, quien se obliga con Tomás Justiniano a armarle de madera y tablazón una *casa de ingenio* y una *casa de purgar* «de 130 pies de luengo la casa de ingenio y 200 pies la casa de purgar y el ancho necesario». Tenía que construirlas sobre paredes de tijera y cubiertas de su tablazón, con sus puertas y ventanas[63].

A mediados del siglo XVI otras referencias apuntan al trabajo de los carpinteros como imprescindible en la reparación de los ingenios. Así sucedió, por ejemplo, en la hacienda de Daute, propiedad de Pedro de Ponte, vecino y regidor de Tenerife, que firmó un contrato con el carpintero Bartolomé Falcón, especificándole que debía poner bastante diligencia en la modelación de tornos, *cureñas*, *bancos*, husillos, cajas y todas las obras y edificios necesarios, indicando que, si fuera preciso rehacer las ruedas y los ejes o construir una prensa nueva, el salario sería más elevado[64].

Más escuetos son los datos sobre las dimensiones de las distintas dependencias o estancias del ingenio. Tenemos constancia de algunas medidas de las casas de ingenios como el de Argual cuyo «corral de la xuma de la leña», según los gastos del apuntamiento de 1746, medía 580,5 brazas (casi media fanega, la misma extensión que recogía la partición de 1557, lo que demuestra que la edificación inicial se mantuvo), mientras la *casa de purgar* presentaba una extensión de 271 por 30 pies, y la *casa de pilleras* ocupaba 43 brazas de cumplido. Las medidas de las distintas estancias son las mismas que figuran a su vez en la partición de la hacienda en 1586, cuyo balcón para asolear los azúcares medía cinco brazas y siete palmos; el establo, 14 brazas de medida de cordel, y la casita de madera junto al granel de 70 pies de cumplido, utilizado como almacén o «aperería»[65].

En cuanto a la distribución y situación de las estancias, por las descripciones que se han conservado es posible señalar que el ingenio de Argual, por ejemplo, se situaba en el margen derecho del camino que llevaba hasta él: la parte delantera la ocupaba la *casa de prensas*, con la *rueda*, *ejes* y *molienda* y las canales que llevaban el caldo a la *casa de calderas* y *de fornallas*; a su lado se disponía el corral y

63. AHPTF, Legajo 177, ff. 59v°-60r°. Agradecemos la localización y transcripción del documento a Leocadia Pérez González, técnico del AHPTF.

64. AHPTF, Legajo 2207, f. 584r° de 1 de diciembre de 1548. Este tipo de labores era frecuente en el mantenimiento de todos los ingenios. Así, en La Orotava se hace referencia a la reparación de «un pedaço de yngenio de las prensas de nuevo que se avia caido y lo armo sobre maderas de tea y lo cubrio de madera y teja». BMSCTF, Ms. 241, f. 580v°.

65. Sociedad Cosmológica, S.I., 2. VIÑA-BRITO, 2004, «La hacienda de Tazacorte (La Palma)», pp. 545-587.

^ Fig. 18: La Hacienda de Sotomayor en 1904 (Fondo particular).

el sitio de la *ruma* o almacén y, delante de las *fornallas*, se dejaba un espacio para la *gabacera*, donde se acumulaba el desecho de la caña prensada, con el fin de reutilizar el *bagazo* como combustible.

Tampoco se aprecian grandes cambios respecto al utillaje empleado en otras haciendas de las islas. En el ingenio de Tazacorte se mencionan 42 *andamios de furos* con sus corrientes y canales, y cada andamio con cuatro tablas arriba más las de abajo, 2000 *formas*, 211 *sinos* y, sobre el *tanque de la miel,* veintidós tablas de *furos*; en la *casa de calderas*, una *caldera* grande donde se echaba el caldo de las cañas, una *caldera de espumas* y otra donde se recibía el *melado*; tres *paroles* de cobre, una *caldera de espumas* y otra de recibir el caldo; tres *tachas* de cocer el *melado*, un *parol* para lejía, otro *parol* y varios cubos, tres *prensas* con sus husillos y espeques; en la *casa de prensas*, cuatro *espumaderas*, cuatro *pombas* de pasar el caldo de caldera a caldera, dos *batideras* y tres *remillones*. Los aperos son prácticamente los mismos que se detallan en la partición de 1613 de los citados bienes, añadiéndose el valor de algunos elementos como el *tanque de purgar* (en 150 doblas), que medía 37 palmos de vara de hueco de cumplido. Se especifica en esta partición de 1613, por lo que respecta a la *casa de purgar*, que ésta estaba constituida por una larga nave de 82 varas de longitud, con 32 *andamios* con sus *furos* y *corrientes*, cuatro para el azúcar empapelado, 19 para la *panela*, 250 canalejas de las *corrientes*, un *tanque* grande para la *remiel*, otro en el rincón pegado a las *pilleras*, un *tanquecillo* bajo estas, una tinaja grande enterrada para la *miel*, una *fornalla* y *tendal*, tres tableros para pasar la *miel* de los *tanques*, unas balanzas de madera para pesar el azúcar, y todo el instrumental de cobre.

Lo que no cabe duda es que, independientemente de la época, los gastos ocasionados por los ingenios fueron importantes, debido a la necesidad de mantener en las mejores condiciones no solo las plantaciones de cañas sino todo el complejo proceso de la molienda. En el año 1726, en el ingenio de Argual[66] las ganancias apenas suplieron el desembolso invertido en las reparaciones que hubieron de hacerse en maderas y cobres (4 reales de los cobres

66. Sociedad Cosmológica, S.I. 2, ff. 106rº-110vº.

< Fig. 19: Ingenio de Argual, La Palma, a.1751 (Detalle del retrato de don Antonio José Vélez y Pinto, realizado por Juan Manuel de Silva, Fondo particular).

para tapar las bocas de las *fornallas* con piedra y barro; 704 reales por sacar los *ejes* del interior de La Caldera; 60 reales de vergas para tornear los *ejes*, puntales y canales, así como los 72 dientes de palo para los *ejes*; 122 reales para la reposición de la rueda de la molienda, 68 reales para componer las *fornallas* y sentar las *calderas*, 5 reales en paños de las *tachas* y *gangorras*, remiendos, etc.). Las cuantiosas inversiones y el mantenimiento de las haciendas obligó, en muchas ocasiones, a que a pesar de las sucesivas particiones se mantuviera indiviso el edificio del ingenio, desde el prensado hasta la obtención de los pilones de azúcar. En aquella sociedad mercantilista y como sucedería después en América, se llegaron a realizar con asiduidad conciertos entre propietarios y mercaderes que se comprometían a adquirir el total del producto por adelantado con el fin de que aquellos pudieran afrontar todos los gastos e inversiones requeridas. Así se observa en el contrato de Cosme Riberol, mercader genovés vecino de Sevilla, con Cristóbal de Ponte, también genovés y dueño del ingenio de Garachico, que se concertaron por diez años para mantener el ingenio en producción[67].

6. Conclusión

De este complejo mundo del ingenio azucarero en Canarias apenas quedan vestigios materiales. Los documentos manuscritos, sin embargo, resultan reveladores, como hemos podido analizar, pues han guardado con celo la historia particular de cada una de las haciendas. Y son los testimonios de esos textos los que nos pueden ayudar a describir cómo eran aquellos ingenios, los patrones constructivos que siguieron, sus dimensiones, los materiales que se emplearon y en qué condiciones y con qué medios pudieron trabajar maestros, oficiales y esclavos. Una vez más, el rastreo documental se muestra como imprescindible para recomponer la vida diaria de aquellos ingenios y para poder contextualizar los hallazgos de las excavaciones que se están llevando a cabo.

67. MARRERO-RODRÍGUEZ, 1974, *Extractos del protocolo de Juan Ruiz de Berlanga, 1507-1508*, docs. 185 y 186, ambos de 17 de noviembre de 1507.

Archivos

Archivo Histórico Provincial de Tenerife. Sección de Protocolos Notariales:

Leg. 177, ff. 59v^{o}-60r^{o}

Leg. 180, f.111r^{o}

Leg. 215, ff.365r^{o}-369v^{o}

Leg. 265, f. 421r^{o}

Leg. 411, f. 718r^{o}

Leg. 455, s/f

Leg. 591, ff. 552r^{o}-566v^{o}

Leg. 608, ff. 521r^{o}-526v^{o}

Leg. 630, f. 428r^{o}

Leg. 645, f. 880r^{o}

Leg. 857, ff. 31r^{o}-37v^{o}

Leg. 2119, ff. 619v^{o}-620v^{o}

Leg. 2207, f. 584r^{o}

Leg. 2785, s/f.

Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Sección Protocolos Notariales:

Leg. 737, f. 118r^{o}

Leg. 3127, ff. 92r^{o} y ss.

Biblioteca Municipal de Santa Cruz de Tenerife. Fondo de Manuscritos, 241.

Biblioteca de la Universidad de La Laguna. Fondo Lercaro:

ES-38071-BULL-FLER-002-001-009

ES-38071-BULL-FLER-002-001-010

Sociedad Cosmológica (S/C de La Palma), Fondo Antiguo, S.I.,2.

Bibliografía

AFONSO-PÉREZ, Leoncio, 1997, *Góngaro. Origen y rasgos de la toponimia canaria*, Santa Cruz de Tenerife, Cartográfica de Canarias.

AZNAR-VALLEJO, Eduardo, y VIÑA-BRITO, Ana, 1989, «El azúcar en Canarias, escala entre dos mundos», in MALPICA, Antonio (ed.) *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos*, Granada, Vol. I, pp. 173-189.

CORRALES, Cristóbal, CORBELLA, Dolores, VIÑA-BRITO, Ana, 2014, *Léxico azucarero atlántico*, Logroño, Cilengua.

FABRELLAS, María Luisa, 1952, «La producción de azúcar en Tenerife», in *Revista de Historia Canaria*, 100, La Laguna (Tenerife), SPULL, pp. 455-475.

FRUTUOSO, Gaspar, 1964, *As Ilhas Canárias (De «Saudades da Terra»)*, La Laguna (Tenerife), Instituto de Estudios Canarios.

GALVÁN-ALONSO, Delfina, 1990, *Protocolos de Bernardino Justiniano (1526-1527)*, La Laguna (Tenerife), Instituto de Estudios Canarios.

HERNÁNDEZ-MARTÍN, Luis Agustín, 2000, *Protocolos de Domingo Pérez escribano público de La Palma (1554-1556)*, Santa Cruz de La Palma, Caja General de Ahorros de Canarias.

HERNÁNDEZ-MARTÍN, Luis Agustín, 2002, *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1557-1558)*, Santa Cruz de La Palma, Caja General de Ahorros de Canarias, Cabildo Insular y Colegio Notarial de las Islas Canarias.

LOBO-CABRERA, Manuel, 1982, *La esclavitud en las Canarias orientales en el siglo XVI*, Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo de Gran Canaria.

LUXÁN-MELÉNDEZ, Santiago, y VIÑA-BRITO, Ana, 2009, *La empresa azucarera en Canarias: siglos XV-XX,* Sevilla, Destilerías Arehucas y Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane.

MARRERO-RODRÍGUEZ, Manuela, 1974, *Extractos del protocolo de Juan Ruiz de Berlanga, 1507-1508*, La Laguna (Tenerife), Instituto de Estudios Canarios.

NUNES-NUNES, Naidea, 2003, *Palabras doces. Terminologia e tecnología históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Madeira, Governo Regional da Madeira.

RIVERO-SUÁREZ, Benedicta, 1990, *El azúcar en Tenerife, 1496-1550*, La Laguna (Tenerife), Instituto de Estudios Canarios

RODRÍGUEZ-YANES, José Miguel, 1989, «El ingenio de los Ponte, 1550-1610», in *Gaceta de Daute*, I, Santa Cruz de Tenerife, pp. 23-41.

SÁNCHEZ-VALERÓN, Rafael, y MARTÍN-SANTIAGO, Felipe Enrique, 2003, *Génesis y desarrollo de Ingenio durante el siglo XVI*, Ingenio (Gran Canaria), Ayuntamiento de la Villa de Ingenio.

SERRA-RÀFOLS, Elías, 1943, «Datas en Tenerife», in *Revista de Historia*, 9, La Laguna (Tenerife), SPULL, pp. 99-104.

SERRA-RÀFOLS, Elías, 1944, «Taganana», in *Revista de Historia*, 10, La Laguna (Tenerife), SPULL, pp. 320-322.

VIERA Y CLAVIJO, José de Viera, 2014, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias [1799]* (edición de Cristóbal Corrales y Dolores Corbella), Santa Cruz de Tenerife, Ediciones Idea.

VIÑA-BRITO, Ana, 2000, «Las tomas de posesión y los traspasos de bienes. El ejemplo de Los Sauces en los siglos XVI y XVII», in *XIII Coloquio de Historia Canario-Americana*, Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo de Gran Canaria-Casa Colón, pp. 2417- 2428.

VIÑA-BRITO, Ana, 2004, «La fortuna y el poder de los Monteverde en La Palma en el siglo XVI», in GARCÍA, Bernardo (coord.), *El Fruto de la Fe. El legado artístico de Flandes en la isla de La Palma*, Madrid, Fundación Carlos de Amberes y Cabildo de La Palma, pp. 63-73.

VIÑA-BRITO, Ana, 2004, «La hacienda de Tazacorte (La Palma)», in *Anuario de Estudios Atlánticos*, 50, Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo de Gran Canaria-Casa de Colón, pp. 545-587.

VIÑA-BRITO, Ana, 2006, «La organización social del trabajo en los ingenios azucareros canarios (siglos XV-XVI)», *En la España Medieval*, 29, Madrid, Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense, pp. 359-381.

VIÑA-BRITO, Ana, 2008, «La Palma y sus recursos hídricos. Reflexiones sobre los heredamientos de aguas», in *Heredamientos de aguas en Canarias*, Arucas, Ayuntamiento de Arucas, pp. 127-158.

VIÑA-BRITO, Ana, CORRALES, Cristóbal, CORBELLA, Dolores, 2014, *Islas y voces del azúcar*, Vol. I: *Tenerife, La Palma y La Gomera*, San Cristóbal de La Laguna/Las Palmas de Gran Canaria, Archivo Histórico Provincial de Tenerife/Archivo Histórico Provincial de Las Palmas.

VIÑA-BRITO, Ana, CORRALES, Cristóbal, CORBELLA, Dolores, 2016, *Islas y voces del azúcar*, Vol. II: *Gran Canaria*, San Cristóbal de La Laguna/Las Palmas de Gran Canaria, Archivo Histórico Provincial de Tenerife/Archivo Histórico Provincial de Las Palmas

VIÑA-BRITO, Ana, y BELLO-LEÓN, Juan Manuel, 1990, «Notas para el estudio de los orígenes de la gran propiedad en Tenerife a raíz de la conquista», in *IX Coloquio de Historia Canario-Americana*, Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo de Gran Canaria-Casa Colón, pp. 567-600.

VIÑA-BRITO, Ana, y GONZÁLEZ-RODRÍGUEZ, Román, 2008, «Hornos de brea en Tenerife. Catalogación e identificación», in *Revista de Historia Canaria*, 190, La Laguna (Tenerife), SPULL, pp. 111-134.

VV. AA., 2001, *Arte en Canarias [Siglos XV-XIX]: Una mirada retrospectiva*, Santa Cruz de Tenerife, Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias.

El ingenio azucarero de Hermigua (La Gomera, Islas Canarias): Nuevos aportes para su estudio

Ana Viña Brito[1] | Pablo Jerez Sabater[2]

Resumen

La historia de la explotación azucarera en la isla de La Gomera (Islas Canarias) es, quizá, una de las menos estudiadas hasta el momento. Conocidos hasta cinco ingenios en la isla desde finales del siglo XV, la localización de restos arqueológicos de una antigua piedra de molienda y el trabajo toponímico, permite rastrear las huellas de uno de los principales ingenios situados en Hermigua, localidad del norte de la isla y así poder aportar nuevos datos sobre su historia.

Palabras clave: Azúcar, ingenio, La Gomera, Edad Moderna

Abstract

The sugar cane mill of Hermigua (La Gomera, Canary Islands): new contributions for its study

The history of sugar production on the island of La Gomera (Canary Islands) is, perhaps, one of the least studied so far. Known up to five sugar cane mills in the island since the end of the fifteenth century, the location of archaeological remains and an old millstone and toponymic work, allows us to trace one of the main mills located in Hermigua, in the north of the island and also provide new information about its history.

Keywords: Sugar Cane, Sugar Cane Mill, La Gomera, Modern Age

1. Doctora en Historia y Profesora titular de Historia Medieval en la Universidad de La Laguna. Entre sus líneas de investigación: el azúcar en el mundo atlántico; archivística y documentación; conquista y colonización de Canarias.

2. Licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Sevilla. Profesor de Historia del Arte en la Escuela de Arte Pancho Lasso de Lanzarote. Entre sus líneas de investigación destaca los estudios relacionados con la historia y el patrimonio de la isla de La Gomera.

La isla de La Gomera, la segunda más pequeña de las Islas Canarias, entró en la Historia –con mayúscula- gracias a un hecho fundamental como fue la elección por parte de Cristóbal Colón de su puerto principal como última escala antes del viaje a las Indias y posterior descubrimiento del Nuevo Continente. En este sentido, cabe recordar que este hito ha marcado y marcará el devenir histórico de la isla, pero hay otros elementos menos conocidos que la singularizan y la convierten en un *microcosmos* de circunstancias, personajes y obras arquitectónicas y artísticas no menos importantes; es aquí donde comienza la historia del azúcar en La Gomera, en los momentos previos a la arribada del Almirante a la isla.

La llegada de la caña de azúcar a la isla de La Gomera tuvo lugar, posiblemente, tras la rebelión de sus habitantes frente a los Peraza, señores de la isla, a partir del año 1488, cuando Pedro de Vera desde Gran Canaria acude en ayuda de los señores e introdujo la caña de azúcar que pudo traer consigo.

Estamos en un momento histórico convulso, donde los pactos establecidos entre las facciones de aborígenes gomeros y los señores de la isla entraban en continua fricción, por lo que no fue hasta la llegada del ya referido Pedro de Vera cuando se sofocaron –no sin crueldad y ensañamiento- las revueltas insulares, lo que propició una cierta calma tras su partida y la posibilidad real de establecer nuevos cultivos, importados desde Gran Canaria con toda probabilidad.

Es en este contexto donde podríamos ver cómo desde finales del siglo XV y hasta finales del siglo XVI encontramos establecidos en diferentes puntos de la geografía insular un total de cinco ingenios azucareros: dos en Hermigua, uno en Valle Gran Rey y dos en Vallehermoso, manteniendo la actual división municipal en la isla.

En este sentido, el trabajo que presentamos pretende arrojar luz sobre aquellos existentes en Hermigua ya que, en fechas recientes, el descubrimiento en un solar particular de una antigua piedra de molienda ha permitido constatar el emplazamiento de uno de los dos ingenios existentes y, por tanto, iniciar una vía de estudio que nos permita conocer, con la documentación existente, las características de esta obra y su importancia para el estudio del azúcar en las Islas Canarias.

Hermigua en el contexto del azúcar

La señora de la isla, Beatriz de Bobadilla inició en la última década del siglo XV los repartos territoriales del valle de Hermigua. Las extraordinarias condiciones naturales y climatológicas del valle lo hicieron muy apetecible para aquellas primeras familias asentadas en la isla tras la conquista, lo que conllevó el aprestamiento en la introducción del cultivo de la caña de azúcar en sus fértiles suelos, aprovechando para ello los abundantes recursos hídricos de los que disponía la zona.

En este sentido, el valle alto será el lugar donde se asentaron este grupo de colonos, encontrando aquí las mejores condiciones para el cultivo y transformación de la caña en azúcar para su exportación. Su inmejorable situación estratégica, rodeado de grandes bosques que aportaban madera como combustible para el ingenio así como también el gran caudal de agua que discurría por los barrancos de Monteforte y La Calle, hicieron de esta zona, junto con su relativa proximidad a la villa capital, un lugar propicio para el desarrollo de la industria azucarera.

De esta manera, en la zona conocida como *Entrerríos*, en la unión de los barrancos de Monteforte y La Calle se construyó el primer ingenio en Hermigua. Esta zona era rica en palmeras y sabinas así como en sauces, que fueron aprovechados como alimentos para las calderas y hornos, haciendo desaparecer casi por completo el primigenio bosque que debió existir en la parte alta del valle; también fue el espacio destinado a las primeras roturaciones de tierras que debieron hacerse durante las primeras décadas del siglo XVI. Junto a ello, también

tendríamos que hablar de que es el momento en el que se construyen las primeras acequias que transportaban el agua hacia estos ingenios.

Por tanto, esta situación determinó que el azúcar se convirtiera en el elemento dinamizador del nuevo orden socioeconómico de Hermigua. A este valle se trasladaron las familias más acomodadas y cercanas al poder señorial. Para el aprovisionamiento de la población dedicada a la producción azucarera se requirió la roturación de tierras baldías cercanas a los cañaverales para el suministro de cereales y vino. Es en este momento cuando, bajo orden señorial, se construyen los caminos reales desde los ingenios hasta los montes aledaños, como es el caso del camino "El Cerrillal" que unía el ingenio azucarero del valle bajo con los montes de Sobreagulo.

A modo de síntesis podemos afirmar que nos encontramos en Hermigua con dos ingenios, uno en el valle alto y otro en el valle bajo, verdaderos ejes motores del desarrollo económico y social del norte de la isla. Ahora bien, ¿qué sabemos realmente sobre esta industria azucarera?

Las fuentes documentales, a pesar de su parquedad nos permiten tener una visión aproximada de la importancia de los ingenios de Hermigua, pues las fuentes arqueológicas han sido hasta la fecha prácticamente nulas. Sin embargo, el análisis de los pocos restos con el apoyo documental, unido a las crónicas -Martín Fernández de Enciso en la "Suma de Geografía que trata todas las partidas y provincias del mundo", del año 1519, decía respecto a La Gomera «cógese en ella mucho azúcar e mucha orchilla para teñir e mucha miel» y bibliografía al respecto[3], nos ha permitido presentar, muy sucintamente, algunos avances sobre los ingenios de Hermigua que ampliaremos en un futuro.

Nadie duda hoy en día la importancia que estos dos ingenios de Hermigua tuvieron desde finales del siglo XV al menos hasta mediados del XVII, pues ya en estas fechas se habla de un cultivo compartido en la localidad con el vitícola.

Las primeras referencias que poseemos para Hermigua aluden al repartimiento llevado a cabo por Beatriz de Bobadilla, el 23 de octubre del año 1493, a su criado Alonso de Ocampo[4] y que completa un repartimiento anterior para plantación de caña «Pedazos de regadío que se extendían desde unas tierras para cañaveral que le había datado con anterioridad, siguiendo por el cauce de un barranco que corre de inicio hasta El Tabaibal y el mar».

Las condiciones de esta localidad para la plantación de cañas se observa desde principios del siglo XVI y así, por ejemplo, en el año 1502, en la relación de bienes hecha por el Adelantado con motivo de la curaduría de los hijos de su esposa doña Beatriz de Bobadilla ya se expresa la importancia de esta zona tanto por su situación como por la riqueza hidráulica, ya fuera para el riego de cañaverales como sobre todo para los ingenios. Las alusiones al agua son constantes, pues no cabe olvidar que este cultivo se situaba dentro de una red de irrigación y ello determina la importancia tanto de la traída de agua como de la red de riego a través de las acequias, de ahí la frecuente referencia a los tres cursos de agua de la zona: barrancos de Monforte, de La Calle y de Liria en estrecha conexión con el propio ingenio de molienda, pues en La Gomera el sistema empleado fue el molino hidráulico y no el de tracción animal, generalmente denominado trapiche en la documentación.

Las referencias a la existencia de los ingenios en Hermigua son recogidas, entre otra documentación, en los inventarios de bienes como vemos en el efectuado por Guillén e Inés Peraza[5] que refiere dos ingenios en Hermigua, uno llamado ingenio viejo y el otro denominado el Tabaibal. El primero se situaba en la parte alta de esta zona, en un lugar denominado "Las casas del Barranco" en torno a los 400m. de altitud y el otro en el Tabaibal, ubicado en la margen izquierda de su cauce bajo, alimentado por las aguas del barranco de Monforte y el de La Calle. Este ingenio, según las crónicas, había sido trasladado desde cotas inferiores a la nueva ubicación

3. Es especialmente significativo el trabajo de DÍAZ & RODRÍGUEZ, 1990: *El señorío en las Canarias Occidentales. La Gomera y El Hierro hasta 1700.* Cabildo Insular de La Gomera.

4. *Idem*. p. 180. Se trataría de gran parte de la zona baja del valle de Hermigua. Actualmente existe un topónimo denominado Llano Campo cuyo nombre podría provenir de "Llano de Ocampo", esto es, de las tierras otorgadas a Alonso de Ocampo por parte de Beatriz de Bobadilla.

5. *Idem*. p. 317.

^ Fig. 1 - Localización del ingenio de Las Casas. Autoría de Ricardo Valeriano.

por las crecidas de los barrancos. Probablemente ambos ingenios pervivieron en el tiempo y por ejemplo en los años 40 de esta centuria la documentación sigue haciendo referencia a los dos ingenios en esta localidad.

La documentación inquisitorial también revela alguna información sobre estos ingenios azucareros en las primeras décadas del siglo XVI. Así, a través de un expediente inquisitorial, tenemos constancia de la existencia de Gonzalo Perón o Prieto, vecino y regidor de la isla y posible administrador del ingenio de Hermigua hacia 1514-1515, quien fue acusado en Sevilla en el año 1520 porque «teniendo gran cantidad de azúcar en el ingenio, cuando subía los panes a los andamios si observaba algún pan "ruin" lo señalaba para el diezmo metiéndole una paja[6]». También se le acusaba de no guardar las fiestas así como de ordenar trabajar a los esclavos en estos días.

Esta misma fuente documental refleja el nombre de un purgador en esta misma localidad, como es el caso de Alberto Delmores en 1514, según declaración de García de Arguijo[7].

Parece evidente la existencia de plantaciones de caña y la edificación de dos ingenios en Hermigua, tanto por la documentación inquisitorial como por la existencia de litigios e incluso por alguna de las datas otorgadas en esta localidad, pero hay que tener en cuenta un aspecto singular, que afectaba a esta isla en exclusiva y no al resto de las "islas azucareras" canarias, como era el hecho de que La Gomera era una isla de señorío y los señores eran los dueños de las tierras y aguas que por diversas circunstancias van cediendo a particulares y esto fue lo que probablemente sucedió en Hermigua, pues si bien los señores disponían de ingenios y heredamientos mencionándose los enclaves señoriales de Los Tabaibales, Jibalfaro, La Higuera, La Herrería, junto al ingenio viejo de abajo, junto a las plantaciones de caña en La Herrería y Los Tabaibales[8], ya a mediados del XVI los encontramos adquiriendo tierras de caña, como se observa en la compra efectuada al regidor Martín Manrique, en Hermigua, de un sitio de ingenio con tierras y pertenencias, lo que es un signo evidente que el cultivo sigue en auge y proporciona beneficios a sus detentadores.

Los señores de la isla, haciendo gala de su autoridad y control del territorio intentaron recuperar muchas de las tierras que estaban en manos privadas, como podemos ver, a modo de ejemplo, en la toma de posesión realizada por Gaspar de Castilla, en 1567, por la que recupera algunos bienes en Hermigua que habían pertenecido a los Fuentes[9], comportamiento que no es novedoso pues con anterioridad ya se había producido este proceso de adquisición de bienes, tal como podemos ver a través del testamento de don Guillén, en 1531, en el que se señala que ya había comprado, entre otros bienes, cañaverales en Hermigua a Juan de Langreo.

6. RONQUILLO, 2012: «El mundo del azúcar en la documentación inquisitorial canaria entre 1505 y 1526», en *La ruta azucarera atlántica: historia y documentación*. Ana Viña & Dolores Corbella, eds, p. 169.

7. *Idem*. p. 175.

8. *Idem*. p. 127.

9. *Ibidem*.

El ejercicio de este teórico dominio no solo afectó a la propiedad de la tierra y al cultivo de caña de azúcar sino también, y no menos importante, al control de la producción de azúcar, motor económico en los primeros momentos, ya fuera como propietarios o por el sistema de arrendamientos y, a este respecto, resulta significativa la obligación de pago contraída entre Silvestre Pinelo, genovés estante en Tenerife, con los hijos y herederos de Bartolomé Benítez, que ascendía a 1000 arrobas de azúcar que estaban pendientes por parte de Guillén Peraza, primer conde de la isla, según carta ejecutoria emanada desde la Chancillería de Granada. Por ello «descuenta a Pinelo las 1000 arrobas de azúcar de la renta que le ha de pagar por su ingenio y heredamiento del valle de San Pedro de Armiguam y Agulo de La Gomera, de las rentas de los años de 1537, 1538 y 1539[10]».

Las ricas y productivas tierras de Hermigua, así como los ingenios, pertenecían a personajes significativos en el ámbito insular y de todas las profesiones: regidores, escribanos, etc. Sirvan como ejemplo las referencias a «Cristóbal Díaz de Aguiar, que ha sido escribano público, pero ahora no lo es... además no vive en la villa sino en el valle de Ermiguan a tres o cuatro leguas y es persona muy ocupada en la administración del ingenio de azúcar... »[11] .

Estos ingenios, como consecuencia de sucesivas herencias y particiones, fueron pasando a varios propietarios que ya no detentaban una propiedad individual sino compartida lo que a la larga generará frecuentes litigios y un descenso de la rentabilidad como podemos observar, a principios del siglo XVII, en la vinculación en mayorazgo del año 1618 efectuada por don Gaspar de Castilla y su esposa Inés de la Peña, figura entre los bienes la cuarta parte del ingenio de Hermigua[12]; en el mayorazgo de don Diego de Ayala, en 1622, se incluye la octava del ingenio de Hermigua[13]; en la fundación de otro mayorazgo en 1618 es propietario de 1/5 del ingenio de Hermigua[14], dinámica que ya venía de etapas anteriores como vemos en el inventario *post mortem* de Melchor de Ayala (1569) en que figura que era poseedor de la mitad del ingenio de Hermigua[15];

Llama la atención en estos ingenios que nos están sirviendo de referencia, en cuanto al personal que trabajaba en los mismos, la escasa mención a los esclavos, cuando sabemos que las adquisiciones efectuadas para la isla de La Gomera desde Cabo Verde y Guinea fueron significativas, pero para los de Hermigua las noticias son muy pobres, así sabemos por ejemplo a través del aprecio realizado en el año 1568 en el ingenio de Hermigua de Martin Manrique se mencionan dos esclavos y se nos dice que otros han muerto. Tampoco las referencias al resto del personal que trabajaba en los ingenios son abundantes aunque suponemos que el personal cualificado sería semejante al de otros complejos agroindustriales, lo mismo que su procedencia, tanto de Madeira como de las otras islas azucareras[16], especialmente de Gran Canaria en los primeros momentos y también de La Palma. Así ya desde el año 1507[17] tenemos constancia del contrato efectuado entre Martín Álvarez, purgador de azúcar y vecino de La Gomera con Cristóbal Moreno, estante, por el que el primero da al segundo, 70 arrobas de azúcar empapelado y puesto en el Puerto de El Palmar[18], en el mes de septiembre. Moreno se obligaba, después de recibido el azúcar, a ponerlo en cajas y cargarlas en un navío con destino a Castilla o a otro lugar, pagando cada arroba de azúcar a 350 mrs de la moneda de Canarias y

10. ALFARO, 2000: *Protocolos de Hernán González (1534-1534)*. La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, Doc. 1003, pp. 308-309.

11. DÍAZ, 1996: *Colección documental de La Gomera del fondo Luis Fernández (1536-1646). Estudio paleográfico, diplomático e histórico.* Cabildo Insular de La Gomera,Tomo II, p. 29, doc. 7. Sevilla, 19 de agosto de 1595.

12. DÍAZ & RODRÍGUEZ: *Op. Cit*. p. 74. Habríamos de señalar que estos personajes fueron los encargados de concertar el poblamiento de Agulo con vecinos provenientes de la zona norte de Tenerife en el año 1607.

13. *Idem*. p. 76.

14. *Idem*. p. 128.

15. *Idem*. p. 127.

16. En Hermigua aún se conservan apellidos de origen luso como Melo, Brito o Tomé.

17. MARRERO, 1974: *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga, 1507-1508*. La Laguna, IEC, doc. 43 de 23 junio 1507.

18. Existe el topónimo de El Palmar, en la meseta que se encuentra justo sobre la playa de La Caleta, la conocida como *Playa del Azúcar*.

< Fig. 2 - Piedra de molienda hallada en Hermigua

se obligaba a entregar el importe total en abril del año siguiente.

Referencias a este personal cualificado tenemos por ejemplo a un maestro de azúcar, Leonel Rodríguez, que vivió 12 años en Madeira ejerciendo su profesión y luego se trasladó a La Gomera.

La importancia de estos ingenios es evidente, aunque las referencias sean escasas, no sólo por lo que contribuyeron al desarrollo de la localidad y el interés mostrado por los señores para recuperar estas tierras, sino también por su rentabilidad. Así vemos como por ejemplo en el año 1556 el rendimiento del ingenio de Hermigua, ascendió a 1900 arrobas[19], mientras que el de Valle Gran Rey era de 500 arrobas y 310 arrobas era la producción del ingenio de Alojera, cantidades que debieron mantenerse con ligeras variaciones. A través del remate del ingenio de El Tabaibal, efectuado en 1560, y valorado en 1.350.000 mrs., incluyendo ingenios, instalaciones, esclavos, etc., sabemos que su producción era de unas 600 arrobas[20] que era la producción de un ingenio medio, mientras la producción más alta se encontraba en el ingenio viejo de los Peraza con 1300 arrobas anuales.

La instalación de estos complejos agroindustriales en la fértil comarca de Hermigua tuvo también otras consecuencias no menos significativas como fue la apertura nuevas vías de comunicación, tanto desde los lugares de aprovisionamiento de madera y leña hasta el ingenio como también desde éste hasta los embarcaderos más cercanos y cuyos restos permanecen actualmente en la toponimia, como veremos posteriormente. Así para la conducción de leña al ingenio del Tabaibal se construyó un camino para carretas que iba de Ibo Alfaro a Sobreagulo, con un costo de 36.000 mrs[21].

En 1584 se decía de este ingenio que la casa de purgar estaba en el mejor sitio porque "no es húmedo ni está en el barranco y se sacan buenos azúcares».

Disponemos actualmente de algunas referencias documentales de inventarios de los ingenios como la llevada a cabo a mitad del XVI y que corresponde a un inventario parcial del ingenio de Hermigua: dos ejes, 4 cureñas, 2 cubos, 4 reminoles, 2051 formas, 2 canales para conducir el caldo a las calderas, 3 hornallas, 4 calderas, 3 tachas, herrería, casa de purgar, casa de calderas, casa de prensa, 4 cajas de paja para esclavos y trabajadores, 3 pesebres para los caballos, 4 bueyes[22]… Es decir prácticamente el mismo instrumental que encontramos en las descripciones de otros ingenios azucareros.

La decadencia del cultivo azucarero se inicia a finales del XVI; pero aún a principios de la siguiente centuria contamos con algunas referencias a los ingenios de Hermigua, así por ejemplo en el año 1644 don Luis Fernando Prieto pone en marcha un proyecto de reforma y explotación del ingenio de Hermigua[23]. Luis Fernando Prieto de Saa era regidor de la isla y alguacil del Santo Oficio y, a través de

19. DÍAZ & RODRÍGUEZ: *Op. Cit*. p. 440.
20. *Idem*. p. 320.
21. DÍAZ & RODRÍGUEZ: *Op. Cit*. p. 316.
22. *Idem*. p. 343.
23. *Idem*. p. 85.

los protocolos notariales de Tenerife, tenemos referencias de que con anterioridad, concretamente el 6 de diciembre del año 1641 en Garachico, se realizó un contrato entre este propietario con Pedro Francisco Gaytan, maestro de azúcar y Andrés Felipe, purgador, ambos vecinos de Los Llanos (La Palma) para la zafra del ingenio de azúcar que éste poseía en La Gomera, lo que demuestra la existencia del ingenio a mediados del siglo XVII.

También en esta centuria tenemos constancia de una serie de litigios por los tributos entre los señores de la isla, como la demanda efectuada por don Diego de Guzmán Ayala y Rojas al capitán Juan Gómez Oramas por haber vendido sin su licencia un tributo perpetuo de un cercado de tierras en el valle de Ermigua[24], en el que se incluía un tributo sobre las casas de purgar, que había de entregarle, o al año siguiente cuando el señor de la isla puso una demanda al capitán Juan Gómez, entre otras cosas, por una casa de purgar que dio a tributo perpetuo[25], lo que indica que aún el ingenio estaba en funcionamiento.

Posiblemente en la segunda mitad del XVII el ingenio ya no era rentable, tal como podemos deducir de la venta de cobres efectuada a propietarios de ingenios en La Palma, y aunque no desapareció el cultivo quedó muy reducido.

A través de las descripciones de la isla de La Gomera en el siglo XVIII[26] se señala que «por el interior del valle de Hermigua corre una acequia hasta llegar al ingenio, que estuvo primeramente en el interior del valle y ahora se conservan los vestigios de dos piedras grandes a modo de ruedas en su circulo todavía grande y también hubo otro donde llaman el valle de Abajo para cuya molienda corrían las aguas que ya quedan dichas de los barrancos de la Calle y Monteforte, el plantío de cañas para estas moliendas según se dice por tradición fueron en lo interior del valle y en los llanos de Santa Catalina; en cuya playa que tendrá de largo dos millas, puerto algo áspero que el mar es allí/ es fuerte por los cayos de arena que en el se contiene...".

Este mismo manuscrito, de la segunda mitad del XVIII, refiere que las aguas que caen de Aloxera[27] todas se juntaron a un estanque que se hizo para moler un ingenio de azúcar que se dice hubo en lo primitivo cuyos vestigios como se conservan para memoria, lo que indica que ya había desaparecido, y añade «Del citado estanque del Ingenio al mar es un tiro regular con munición y a los vestigios de la casa de molienda llega el mar cuando se embravece... [28]», así como que «hubo un ingenio de azúcar de la Consolación y hasta hoy se conserva el estanque[29]».

A principios del siglo XIX, y concretamente en un manuscrito de 1804 conservado en el Museo Canario, al mencionar el valle de Hermigua se dice «Esta plantado de viñas, ygueras de varias calidades, platanos, limones,

24. DÍAZ, 1996 Tomo II, p. 350, doc. 131 (La Gomera, 14-12-1643)
25. *Idem*. Tomo II, p. 351, doc. 132 (La Gomera, 05-04-1644
26. «Anónimo: *Descripción de la Ysla de La Gomera*. Ms. del siglo XVIII», 1774, El Museo Canario, fol. 20v°.
27. *Idem*, fol 29v°.
28. *Idem*, fol 30v°.
29. *Idem*, fol 36r.

naranjos dragos, morales, palmas y de todos arboles frutales, ñames y cañas dulses y con exselentes tierras calmas, todo bajo de abundantes aguas, que bajan de los barrancos que lo circundan que reuniendose a un solo punto desagua en el mar en la playa de Santa Catalina, en donde hay una ermita de este nombre: En el paraje nombrado las casas de Carrasco se ha construido un trapiche de exselente asucar». Si ya en el siglo XVIII se aludía a que los ingenios habían desaparecido y quedaban como vestigios dos piedras, es muy difícil por las sucesivas transformaciones del espacio situar con exactitud los citados ingenios; sin embargo, a través de las referencias documentales, como sobre todo de la toponimia y del descubrimiento de una de las piedras[30] podemos ubicar los ingenios.

Nos encontramos en una fase inicial pues la referencia documental a la existencia de esas piedras se corrobora con este descubrimiento en bastante buen estado. Este tipo de piedra o muelas lo encontramos también en algunos ingenios andaluces, como en el ingenio de La Palma en Motril, y cuya finalidad era la trituración o machaqueo de los trozos de caña repartidos en las piedras de moler. Las medidas y referencias de estas piedras de moler en los ingenios de la costa granadina tenían un diámetro variable entre 1.20 y 1.50 metros en función del tipo de molino y una altura entre 0.4 y 0.5 metros cuando eran nuevas, permaneciendo una de ellas fija y otra móvil que giraba sobre la anterior. La superficie de contacto de ambas piedras era bastante rugosa, tanto en las granadinas como en la de Hermigua e incluso podía tener unas hendiduras y cubrirse con carcasa de madera o esparto, con la finalidad de que el jugo de la caña no se derramase sino que a través de un canalillo fuese conducido a un recipiente donde se recibía el primer jugo del prensado. Con posterioridad pasaba nuevos prensados para aprovechar todo el jugo. En la piedra que hasta la fecha hemos encontrado las medidas son superiores, aproximadamente 1,60 metros de diámetro y muy semejante en altura, pero como hemos señalado nos encontramos en la fase inicial del trabajo.

Hemos señalado que la toponimia permite, a veces, reconstruir espacios. Así, por ejemplo, en Hermigua ya citamos al comienzo del trabajo el lugar conocido como *Entrerríos*, esto es, la confluencia de los barrancos de La Calle y Monteforte donde se encontraba el ingenio del valle alto, actualmente en la zona conocida como *Las Casas*. Siguiendo la descripción anónima que citamos del siglo XVIII, al referirse al barranco de Monteforte señala que "no sólo a la mano del norte es tan abundante que riega todas las haciendas y plantíos, y también por la parte del sur, por donde corre una acequia que transita todo lo interior del valle hasta llegar a la del ingenio". Este sistema de riego ha permanecido casi inalterable hasta nuestros días; actualmente las acequias del barranco de Monteforte siguen este mismo sistema de irrigación que el explicado en la descripción anónima. Pero es sobre todo la denominación de la actual playa de La Caleta como *Playa del Azúcar* lo que permite, con total fiabilidad, establecer un mapa de la exportación de la producción en el valle.

Viera y Clavijo refiere que «la playa del Azúcar, al extremo del pago de Montoro, playa tan espaciosa y bella

30. Agradecemos al historiador gomero Ricardo Valeriano Rodríguez esta noticia sobre la piedra.

31. VIERA, 1772-1773: *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, Ed. Goya, 1950 ,pp. 75-76.

< Fig. 3 - Vista del barranco de Monteforte

que muchas familias suelen un a recrearse en ella por los veranos"[31]. Partiendo de esta base, en la actualidad, la siguiente cala que sigue en dirección sur a esta playa se la denomina *Caletón del Azúcar*. ¿Coincidencia? Nada más lejos de la realidad. Una pequeña rada resguardada del viento y de las peligrosas corrientes marinas del norte de la isla, y que, además, conecta directamente con el antiguo camino real que unía el ingenio con esta zona, el actual sendero que discurre entre La Poyata y Montoro y que las fuentes orales llamaban *la ruta del azúcar*. Pero es más: el lomo que discurre sobre el barranco de Monteforte, en paralelo al ingenio, se denomina *El Aserradero*; evidentemente, hace referencia a las lomas de Los Aceviños, de donde bajaban madera para las calderas y hornos del ingenio.

En relación al ingenio del valle bajo, ya citamos el camino de "El Cerrillal", que conectaba Sobreagulo y sus montes, con el ingenio de la zona conocida como *Lo Carrasco*. De aquí parte un sendero que sube hacia la zona de los Álamos y conecta con la ya referida *ruta del azúcar*, por lo que conseguimos tejer una verdadera red de caminos para la exportación de la caña transformada en azúcar.

A través de este pequeño estudio sobre los ingenios de Hermigua queríamos llamar la atención como la teórica inexistencia de restos arqueológicos en Canarias no es determinante para el análisis de estos complejos agroindustriales, pues la referencias documentales unidas a la toponimia y el afortunado descubrimiento de la piedra de moler nos ha permitido determinar no sólo la existencia de los ingenios en Hermigua sino su localización aproximada.

Bibliografía

ALFARO HARDISSON, Emilio, 2000, Protocolos de Hernán González (1534-1534). La Laguna (Tenerife), Instituto de Estudios Canarios.

DÍAZ PADILLA, Gloria, 1996, Colección documental de La Gomera del fondo Luis Fernández (1536-1646). Estudio paleográfico, diplomático e histórico. Cabildo Insular de La Gomera,

DÍAZ PADILLA, Gloria & RODRÍGUEZ YANES, José Miguel, 1990, El señorío en las Canarias Occidentales. La Gomera y El Hierro hasta 1700. Cabildo Insular de La Gomera.

MARRERO RODRÍGUEZ, Manuela, 1974, Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga, 1507-1508, La Laguna (Tenerife), Instituto de Estudios Canarios.

RONQUILLO RUBIO, Manuela, 2012, «El mundo del azúcar en la documentación inquisitorial canaria entre 1505 y 1526», en La ruta azucarera atlántica: historia y documentación, Funchal-La Laguna, Ana Viña & Dolores Corbella, eds

VIERA Y CLAVIJO, José, 1772-1773 [1950], Noticias de la Historia General de las Islas Canarias. Santa Cruz de Tenerife, Ed. Goya.

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

A produção de açúcar (ou de derivados) na Madeira e nos Açores nos séculos XVI e XVII: novos dados resultantes das análises químicas de cerâmicas

Élvio Duarte Martins Sousa[1] | Fernando Castro[2]

Resumo

São apresentados os resultados das análises químicas de fragmentos cerâmicos de formas de pão de açúcar encontradas em intervenções arqueológicas, na Madeira e nos Açores. Os resultados, obtidos por espectrometria de fluorescência de raios X, são comparados com os constantes na base de dados químicos de materiais cerâmicos da TecMinho, por forma a identificar proveniências de fabrico.

Palavras-chave: análises químicas; cerâmicas

Abstract

title.....

The results of the chemical analysis of ceramic fragments of sugar loaf shapes found in archeological works done in Madeira and Azores are presented. The results, obtained by means of X-ray fluorescence spectrometry, are compared with those included in the chemical database of ceramic materials from TecMinho, in order to identify manufacturing origins.

Keywords: .....

1. Câmara Municipal de Machico

2. Professor Catedrático da Universidade do Minho, diretor do Laboratório de Análises Químicas da TecMinho,Guimarães

Caraterização química

Foi realizada a caraterização química de 48 amostras de cerâmicas utilizadas no fabrico de formas de pão de açúcar, provenientes de intervenções arqueológicas realizadas em várias localidades, principalmente na Madeira e Açores, mas também de outras proveniências, sendo as amostras as seguintes:

Madeira:
Palácio dos Cônsules, Funchal – 9
Solar dos Esmeraldos, Ponta do Sol – 5
Machico – 9
Santa Casa da Misericórdia, Santa Cruz – 7
Calheta – 1

Açores:
Mosteiro de Jesus, Ribeira Grande – 3
Angra do Heroísmo, barco - 1

Outras localidades:
Sto António da Charneca, Barreiro – 3
City of London – 3
Aveiro – 4
Pai Mogo, Lourinhã - 2
Engeno de las Candelarias, Canarias – 1

Em todas as situações trata-se de amostras de formas de pão de açúcar, validadas morfologicamente.

Os materiais foram analisados por espectrometria de fluorescência de raios X, no equipamento Philips X'Unique II, disponível no Laboratório de Análises Químicas da TecMinho, integrado na Universidade do Minho, em Guimarães. As análises foram realizadas após limpeza da superfície das amostras, com escovas, moagem e preparação de pérolas obtidas por fusão de mistura de metaborato de lítio com tetraborato de lítio. As pérolas foram, de seguida, analisadas, com quantificação dos óxidos e elementos seguintes:

SiO_2, Al_2O_3, CaO, K_2O, Na_2O, TiO_2, MgO, Fe_2O_3, Mn, Rb, Sr, Ba e Zr

Os resultados obtidos foram normalizados para 100 % em peso. Esta metodologia[3] é fundamental, para eliminar eventuais efeitos contaminantes, como seriam, por exemplo, os derivados de contaminação com material orgânico (açúcar, por exemplo) ou diferenças associadas à presença de material de origem vegetal ou tipo e grau de cozedura. O que, numa perspectiva de estudar a composição das cerâmicas com vista a determinar proveniências de fabrico se revela indispensável[4].

As análises foram realizadas em equipamento calibrado com materiais de referências certificados, e objeto de testes de inter-comparação laboratorial, realizados à escala mundial, com perto de duas centenas de laboratórios, duas vezes por ano, incidindo sobre materiais minerais, numa perspectiva geoquímica[5].

Resultados

A tabela seguinte apresenta os resultados obtidos, para cada uma das 47 amostras analisadas.

3. F. Castro, P. Oliveira, I. Fernandes - *Development of a methodologie for the estimation of the provenance of archaeological ceramics,* Medieval Europe'1997 - Volume 10 "Method and Theory in Historical Archaeology", ISBN 90-75230-11-7, Ed. Guy De Boe & Frans Verhaeghe, Zelik, 1997, pp. 123-125

4. Fernando Castro - *Statistical and analytical procedure for the estimation of the provenance of archaeological ceramics*, Actas do 4º Congresso Europeu sobre Cerâmica Antiga, ISBN 99920-0-202-6, Govern d'Andorra, 1999, pp. 52-58

5. Testes GeoPT - International Proficiency Test for Analytical Geochemistry Laboratories

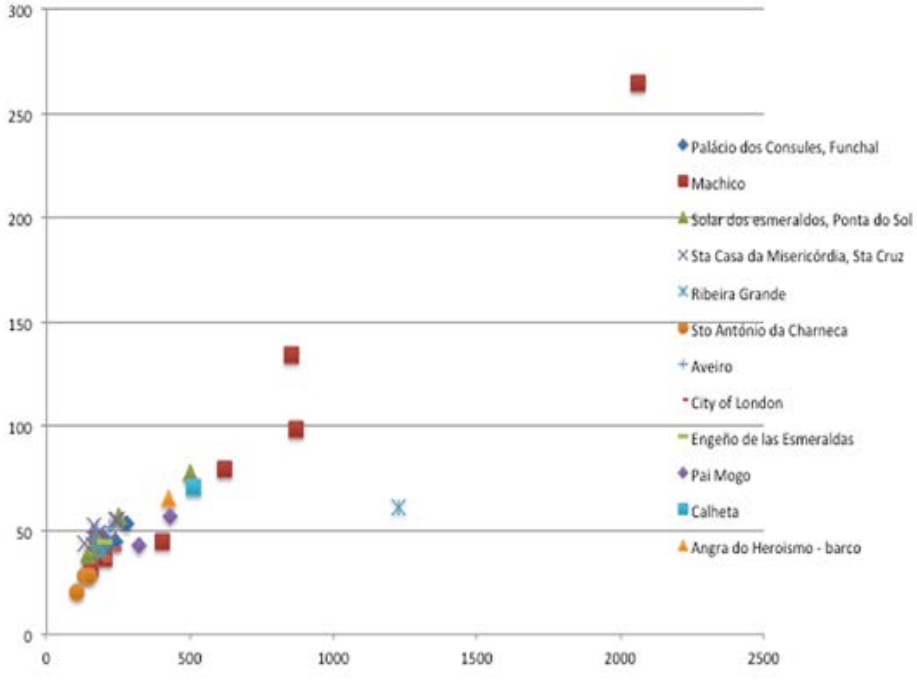
Origem	Local	SiO2	Al2O3	Fe2O3	K2O	Na2O	TiO2	CaO	MgO	Ba	Zr	Sr	Rb	Mn
Madeira														
Palácio Cônsules	Funchal	65,6	19,97	6,37	4,19	0,64	0,79	0,27	2,05	488	297	85	297	191
Palácio Cônsules	Funchal	66,61	19,64	5,97	4,11	0,56	0,75	0,25	1,97	346	264	71	275	193
Palácio Cônsules	Funchal	66,08	20,29	5,43	4,49	0,53	0,78	0,26	2,01	351	227	83	289	186
Palácio Cônsules	Funchal	66,6	19,68	5,95	4,1	0,56	0,75	0,24	1,99	356	275	71	275	183
Palácio Cônsules	Funchal	69,29	17,72	5,82	3,69	0,64	0,81	0,21	1,68	353	272	81	272	232
Palácio Cônsules	Funchal	66,55	19,43	6,17	4,23	0,55	0,75	0,25	1,94	356	272	73	293	188
Palácio Cônsules	Funchal	64,14	20,75	6,08	4,73	0,53	0,73	0,59	2,29	418	366	94	335	272
Palácio Cônsules	Funchal	66,89	19,18	6,12	4,18	0,56	0,76	0,27	1,92	365	302	73	292	198
Palácio Cônsules	Funchal	66,43	19,65	6,02	4,19	0,56	0,76	0,27	1,99	348	286	72	286	194
Solar Esmeraldos	Ponta do Sol	70,75	17,3	5,51	3,64	0,18	0,84	0,14	1,52	333	396	83	260	188
Solar Esmeraldos	Ponta do Sol	69,25	18,17	5,9	3,99	0,18	0,72	0,08	1,61	353	239	62	270	166
Solar Esmeraldos	Ponta do Sol	69,01	19,07	5,8	3,38	0,15	0,78	0,08	1,63	289	297	52	245	149
Solar Esmeraldos	Ponta do Sol	68,09	19,02	6,33	3,67	0,17	0,86	0,14	1,61	296	266	82	276	245
Solar Esmeraldos	Ponta do Sol	68,97	17,9	6	3,48	0,73	0,79	0,44	1,54	498	234	81	193	488
	Machico	67,04	18,22	7,54	3,29	0,36	0,89	0,56	1,88	747	225	41	184	839
	Machico	67,01	18,88	6,54	3,45	0,76	0,84	0,49	1,85	493	205	82	205	595
	Machico	69,22	17,82	7,04	2,72	0,56	0,98	0,56	0,94	430	246	82	133	399
	Machico	69,55	20,85	3,34	3,38	0,55	0,95	0,43	0,82	473	185	82	195	185
	Machico	57,85	13,86	5,65	3,15	0,71	0,68	15,06	2,81	502	164	426	120	819
	Machico	61,45	19,28	7,1	2,31	4,07	1,53	2,55	1,29	650	598	598	72	2062
Solar Ribeirinho	Machico	67,38	22,53	3	3,88	0,71	0,97	0,41	1	453	154	72	206	134
Solar Ribeirinho	Machico	66,48	23,02	3,47	3,83	0,69	1,02	0,35	1,01	539	166	73	187	135
J. F. Machico	Machico	69,99	20,54	3,71	3,43	0,3	0,85	0,21	0,88	444	186	62	196	165
SC Misericordia	Santa Cruz	67,98	18,35	6,81	3,76	0,17	0,86	0,15	1,79	448	285	61	234	194
SC Misericordia	Santa Cruz	68,85	18,54	5,86	3,96	0,17	0,71	0,13	1,62	758	236	92	277	154
SC da Misericoda	Santa Cruz	69,54	18,52	4,59	4,3	0,43	0,65	0,17	1,69	486	192	91	294	142
SC Misericordia	Santa Cruz	70,28	17,1	5,77	3,94	0,18	0,84	0,18	1,59	369	243	74	274	232
SC Misericordia	Santa Cruz	71,7	17,11	4,74	3,87	0,17	0,72	0,12	1,47	326	277	89	277	129
SC Misericordia	Santa Cruz	68,22	18,27	7,12	3,45	0,35	0,82	0,17	1,48	474	212	81	182	212
SC Misericordia	Santa Cruz	71,71	16,78	4,99	3,72	0,17	0,81	0,17	1,5	519	264	92	275	224
Marginal Calheta	Calheta	66,72	16,86	6,02	3,76	0,74	0,88	2,05	2,79	416	345	91	264	508
Açores														
Most. de Jesus	Rib. Grande	69,04	18,94	5	4,06	0,28	0,73	0,21	1,62	331	230	70	291	180
Most. de Jesus	Rib. Grande	69,38	17,94	5,46	4,13	0,23	0,79	0,26	1,68	340	278	82	299	186
Most. de Jesus	Rib. Grande	55,38	24,02	9,39	2,3	1,83	2,16	2,31	2,18	213	2211	128	106	1499
barco	A. Heroísmo	66,86	18,35	6,12	3,99	0,58	0,83	0,98	1,94	400	267	103	267	410
Outras localidades														
	S.A.Charneca	67,64	23,47	3,28	2,82	0,36	1,11	0,13	1,09	400	195	61	184	123
	S.A.Charneca	70,28	20,61	3,34	3,19	0,36	0,93	0,24	0,94	381	185	62	185	134
	S.A.Charneca	72,12	19,7	2,84	2,79	0,41	0,98	0,13	0,91	359	205	62	154	103
City of London	Londres	67,17	19,08	7,37	2,97	0,17	0,98	0,34	1,81	368	288	89	119	209
City of London	Londres	68,74	16,85	7,74	3,05	0,17	1,03	0,38	1,9	439	296	92	143	245
City of London	Londres	69,71	16,39	7,47	3,01	0,17	1,01	0,32	1,8	415	304	101	121	212
Aveiro	Aveiro	69,00	18,37	5,54	4,12	0,17	0,76	0,18	1,74	347	255	82	296	163
Aveiro	Aveiro	70,07	17,89	4,94	4,09	0,17	0,81	0,16	1,75	320	330	80	280	220
Aveiro	Aveiro	69,81	18,23	5,32	3,84	0,16	0,72	0,17	1,64	321	246	76	274	151
Aveiro	Aveiro	72,90	15,92	4,69	3,83	0,18	0,87	0,09	1,41	290	372	83	248	186
	Pai Mogo	64,18	20,07	7,67	3,65	0,71	0,91	0,35	2,16	560	183	51	194	407
	Pai Mogo	66,25	18,55	7,04	3,72	0,95	0,87	0,3	2,02	585	192	71	171	302
Engeno	Candelarias	66,63	19,71	5,47	4,66	0,36	0,8	0,24	2	257	226	82	318	185

^ Tabela de resultados, após normalização para 100 %. Valores expressos em %, exceto para Ba, Zr, Sr, Rb e Mn, em que estão expressos em mg/kg

Interpretação e conclusões

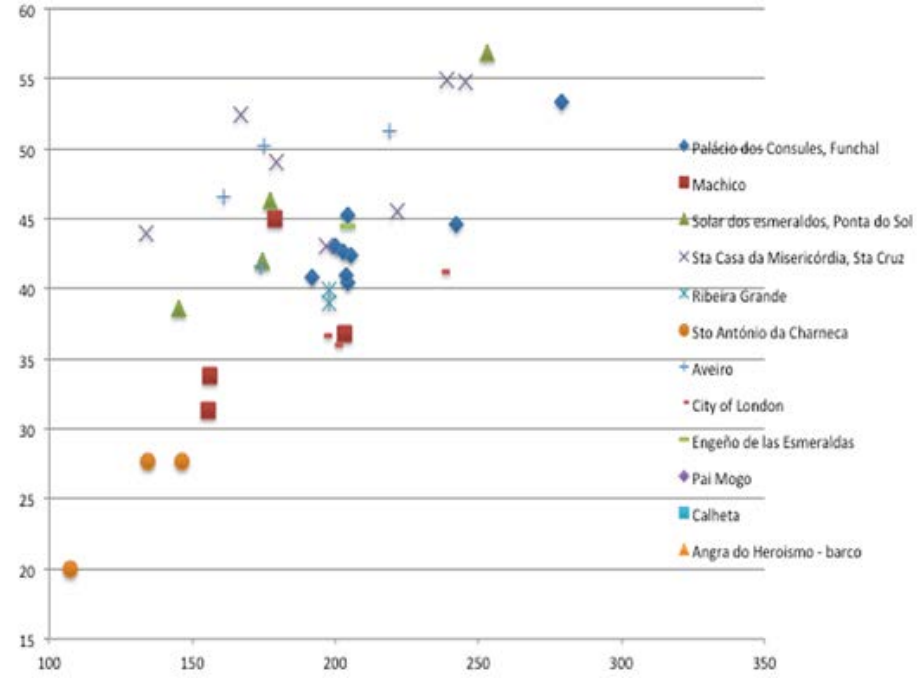
Os resultados obtidos foram transformados de acordo com uma expressão resultante da análise de componentes principais que incidiu sobre a totalidade das amostras constantes da base de dados disponível no Laboratório de Análises Químicas da TecMinho, e que contém mais de 2 milhares de resultados de análises cerâmicas efetuadas, desde 1995, no Laboratório. A análise de componentes principais[6] permite decompor em dois vectores os resultados multi-variados, sendo que esses dois vectores apresentam os dois graus máximos de explicação da variância total do conjunto de amostras. Esta é, por isso, uma forma simples, se bem que não isenta de erros, de representar, em duas dimensões, resultados que só o seriam em número mais elevado, 13 neste caso, de variáveis. As duas variáveis resultantes da transformação representam 45 e 28 % da variância total, respetivamente, ou seja, no total, 73 % da variância global do total de amostras.

A figura seguinte permite visualizar o resultado dessa apresentação dos resultados obtidos em duas dimensões.



< Representação resultante da análise de componentes principais, para as amostras analisadas

Excluindo as 4 amostras provenientes do Machico, que, claramente, agrupam fora das restantes, obtemos o seguinte resultado:



< Detalhe da representação resultante da análise de componentes principais, para as amostras analisadas

6. PCA - Principal Component Analysis

Tal permitiu verificar, desde logo, um bom agrupamento da generalidade das amostras, excetuando as de Angra do Heroísmo e parte das restantes de Machico.

Efetuou-se depois uma análise das distâncias de Mahalanobis entre os centróides dos grupos formados, permitindo avaliar proximidades entre composições químicas dos grupos cerâmicos.

Mahalanobis distance	Machico	Esmerald	SCM	Rib Gr	SA Charn	Aveiro	London
Palácio dos Cônsules	6,4	4,1	**3,4**	**3,3**	9,8	**3,2**	10,8
Machico		5,7	4,3	8,2	4,5	5,5	6,4
Solar dos Esmeraldos			**1,6**	**3,2**	7,6	**1,7**	8,4
Santa C. da Misericórdia				**2,2**	5,3	**1,4**	6,3
Ribeira Grande					10,2	**1,9**	16,2
Sto António da Charneca						**8,4**	14
Aveiro							9

^ Matriz de distâncias de Mahalanobis entre os grupos formados, indicando a fundo cinza os grupos mais semelhantes, em termos químicos

Esta comparação permite identificar que grande parte das amostras encontradas nas ilhas da Madeira e dos Açores, nomeadamente as provenientes do Palácio dos Cônsules, Solar dos Esmeraldos, Santa Casa da Misericórdia (Santa Cruz) e Ribeira Grande, apresentam fortes similitudes químicas com os materiais provenientes da região de Aveiro. Por outro lado, os materiais das Canárias, Engeño de las Esmeraldas, sem apresentar composição química muito diferente, apresenta uma maior distância. Quatro das amostras encontradas no Machico apresentam estrutura de composição química diferentes de todos os grupos neste estudo.

Comparando estes resultados com os dados constantes da base de dados do Laboratório de Análises Químicas da TecMinho, conclui-se, contudo, que um agrupamento de 26 amostras, provenientes de Palácio dos Cônsules, Solar dos Esmeraldos, Santa Casa da Misericórdia, Ribeira Grande, Aveiro e Engeño de las Esmeraldas, apresenta uma distância de Mahalanobis de 1,82 face a um grupo de barros de Barcouço. Tal sugere que as amostras arqueológicas analisadas neste estudo poderão ter origem de fabrico na zona sul do Distrito de Aveiro.

Por outro lado, o grupo de 4 amostras encontradas no Machico, apresenta similitude química com amostras de barros de Taveiro, Coimbra, com distância de Mahalanobis de 1,98. Tal sugere que parte das amostras encontradas na área da Capitania de Machico podem ter tido origem de fabrico na zona de Coimbra.

Por outro lado, pese embora sem grande interesse prático para o presente estudo, o trabalho permitiu criar novos grupos, nomeadamente os de cerâmicas de formas de pão de açúcar de Santo António da Charneca (Barreiro), City of London e Pai Mogo (Lourinhã).

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

Zenóbio Acciaoli, um «generoso e rico» dono de engenho

Isabel Santa Clara[1]

Resumo

Nascido na Madeira e herdeiro do morgadio que seu pai, o florentino Simão Acciaoli instituíu, Zenóbio Acciaoli possuia numerosos bens de raiz, entre os quais um engenho, além de ricas vestes, jóias e objectos de ouro e prata, móveis, tapeçarias, armas e nove escravos para o serviço da casa. Foi cavaleiro da Ordem e do Hábito de Cristo, um dos fidalgos que se destacaram no episódio do saque dos corsários franceses, em 1566, e também vereador da Câmara do Funchal.

O seu prestígio mereceu de Gaspar Frutuoso a adjectivação de «generoso e rico». De facto, nas suas disposições testamentárias, declara ter sepultura no Convento de São Francisco e ter mandado aí fazer todo o capítulo. Enquanto mordomo da Confraria do Santíssimo Sacramento, tinha começado a expensas suas, obras no retábulo. É também de sua iniciativa a construção de uma ermida na sua quinta da Boa Vista, à saída da cidade. Esta capela, de rara planta cruciforme tem, no lintel da entrada, um dístico elegíaco em latim com a data da construção e conserva no altar-mor duas pinturas coevas (Imaculada Conceição com Santa Ana e São Joaquim e Padre Eterno com o Espírito Santo).

É notável a relevância social deste fidalgo, cujas casas e engenho se implantavam num ponto estratégicamente situado de uma cidade já bem definida. Tal relevância reflete-se nas suas iniciativas enquanto comitente de obras de arte, que tanto contribuiram para o enriquecimento do nosso património tanto imóvel, como móvel.

Palavras-chave: dono de engenho, comitente, retábulo, capela, pintura.

Abstract

Zenóbio Acciaoli, a 'generous and wealthy' sugar mill owner

Zenóbio Acciaoli was born in Madeira Island and inherited the «morgadio» instituted by his father, the florentine noble and sugar merchant Simão Acciaoli. His numerous properties included plantations, a sugar mill, houses, jewelry, gold and silver objects, precious clothes and furniture, tapestries, weapons and nine slaves. He was a Knight of the Order of Christ, a member of the city council and one of the noblemen who defended the island from the french corsairs, during the sack of 1566.

His contemporary Gaspar Frutuoso considered him to be «generous and wealthy» and, in fact, he commissioned the construction of the chapter room of Saint Francis Convent, where he has a tomb. As a member of the Confraternity of the Blessed Sacrament, he also commissioned an altarpiece, unfinished at the time of his death (1598). The chapel he built in his large property "Boa Vista" has a rare cruciform plan and, in the lintel, we can see the construction date and an elegiac inscription in latin. Above the altar two coeval paintings (Saint Anne, Saint Joachim and the Virgin Mary and God the Father with the Holy Spirit).

The social relevance of Zenóbio Acciaoli is remarkable, his houses and sugar mill occupied a strategic place in Funchal, that was, already at that time, a well defined urban settlement. Such relevance is visible in his initiatives as a patron of arts, which highly contributed to the enrichment of Madeira cultural heritage.

Keywords: owner of a sugar mill, patron, chapel, altarpiece, painting.

1. Nasceu no Funchal, em 1951, concluiu o Curso Complementar de Pintura, em 1975, e lecionou no ensino superior artístico, primeiro na AMBAM, depois no ISAPM e em seguida na Universidade da Madeira, onde foi professora auxiliar até 2014 (áreas de artes plásticas, história da arte e estudos interartes). A tese de doutoramento (2004), incidiu sobre a pintura maneirista na ilha da Madeira. É membro dos centros de investigação ARTIS (Universidade de Lisboa) e CIERL (Universidade da Madeira). Foi coordenadora da área de artes plásticas e autora de entradas do Dicionário Enciclopédico da Madeira. Foi curadora de numerosas exposições e, como artista plástica, expõe desde 1973.

Algumas publicações recentes: «Temas e problemas da construção de uma história da arte na/da Madeira», in *Que saber(es) para o século XXI?, História, Cultura e Ciência na Madeira*, Lisboa, Esfera do Caos, 2014; «Artes Plásticas: exposições, protagonistas e circunstâncias de lugar», *Letras com vida*, nº 7, Lisboa, INCM. Em co-autoria: «A incorporação do tríptico de Provoost no Museu Nacional de Arte Antiga e a sua origem», 2011, MNAA; «Exotisme flamand mitigé à Madère: les huit Coxcie de la cathédrale de Funchal», 2012, KKOLK. Mechelen, nº 116; «Contributos para o Estudo das Pinturas do Convento de Santa Clara do Funchal», 2015, *Islenha* nº 58; «As pinturas da igreja matriz de Machico» 2017, in *O Quotidiano do Açúcar no Território da Antiga Capitania de Machico*, Solar do Ribeirinho.

Ao observar a carta do Funchal de Mateus Fernandes executada por volta de 1570, destaca-se, de entre os poucos antropónimos utilizados, o de «Zanobio Chiole», cujas casas e engenho vêm assinalados junto à ribeira de Santa Luzia, em lugar tido como nova área de desenvolvimento da cidade, onde se alternavam casas, terras de vinhas e de canas e engenhos que, no dizer de Gaspar Frutuoso, muito a enobreciam[2]. Tratava-se, pois, de uma cidade que, a esta data, a produção e comércio do açúcar tinham afeiçoado, aproveitando a acidentada orografia sulcada por cursos de água que as levadas prolongavam artificialmente. Enchia-se de boas construções tanto particulares como públicas e era servida de vias de circulação não só dentro da área urbana mas também de acessos aos principais pontos da ilha. Que relevância tinha este homem cujas casas e engenho se implantavam num ponto estrategicamente situado de uma cidade já bem definida?

Cerca de 1515, chega à Madeira seu pai, Simão Acciaioli[3], originário de Florença, que rapidamente se estabelece entre os grandes da terra, salientando-se entre outras intervenções, pelo apoio à expedição a Safim de 1531, através da compra de mantimentos e de pagamentos à gente que integrou a armada de socorro a esta praça marroquina. Casa com Maria Pimentel e Drumond, e vem a substituir seu sogro, Pero Rodrigues Pimentel, no cargo de almoxarife dos quintos[4]. O brasão de armas que lhe manda passar D. João III, em 1529, é o reconhecimento da pureza da sua linhagem e das armas que vinham a ser já usadas pela sua família.

Herdeiro do morgadio que seu pai instituiu, Zenóbio Acciaoli mantém a política de entrosamento com a nobreza local, casando, em 1562, com Maria de Vasconcelos, filha de Duarte Mendes de Vasconcelos, descendente de Zarco, e de Joana Rodrigues de Mondragão. Esta declara no seu testamento: «cazei minha filha Maria de Vasconcellos com Zanobio Achialy ao cual dotei dois mil cruzados em ouro, prata, escrauos, moueis e hum pedaso de rais por asim mo pedirem digo por asim mo pedir seu irmão Francisco Chiali e me dizer que so desto tinha nesecidade porque por sua morte lhe ficaua tanta rais [..] dos moueis e mais couzas tinha necesidade de que tinha escrito do dito meu genrro e quitação»[5]. Pode-se inferir de tal disposição que ele era suficientemente abastado para não lhe serem atribuídos bens de raiz na proporção que lhe seria devida.

A preocupação com a transmissão do morgadio está, como não podia deixar de ser, presente nas disposições testamentárias de Zenóbio Acciaioli, e é também aí explícita a vontade de perpetuação do nome, já que ele determina que os sucessores terão obrigação de se chamarem de apelido Acciaioli para que haja memória do nome[6].

De um modo geral, a geração de Zenóbio Acciaioli vive inicialmente um tempo de paz, passadas que eram as intervenções no Norte de África[7], e «estando a cidade do Funchal no mais alto e prospero estado que podia ser, mui rica de muitos assucares e vinhos, e os moradores prosperos, com muitas alfayas e ricos enxovaes, mui pacificos e abastados, sem temor do mal que não cuidavam»[8]. É pois esta cidade rica e desprevenida que os corsários franceses encontram em 1566, quando desembarcaram na Praia Formosa e marcharam sobre ela. O capitão Francisco Gonçalves da Câmara tenta improvisar uma defesa reunindo os fidalgos da cidade, entre os quais Zenóbio Acciaioli, o capitão Aguiar, Favila Vieira, João Esmeraldo. Esta tentativa não foi coroada de êxito pois «Estiveram muito aa sua vontade os francezes na cidade do Funchal, enchendo e carregando seus navios, naos de bom porte; e tanto tiveram que carregar, que não lhe coube em

2. FRUTUOSO. 2007, *As Saudades da Terra*, p. 85.

3. A grafia deste patronímico é variável e optámos por não uniformizar, recorrendo àquela que é utilizada nos documentos citados em cada caso.

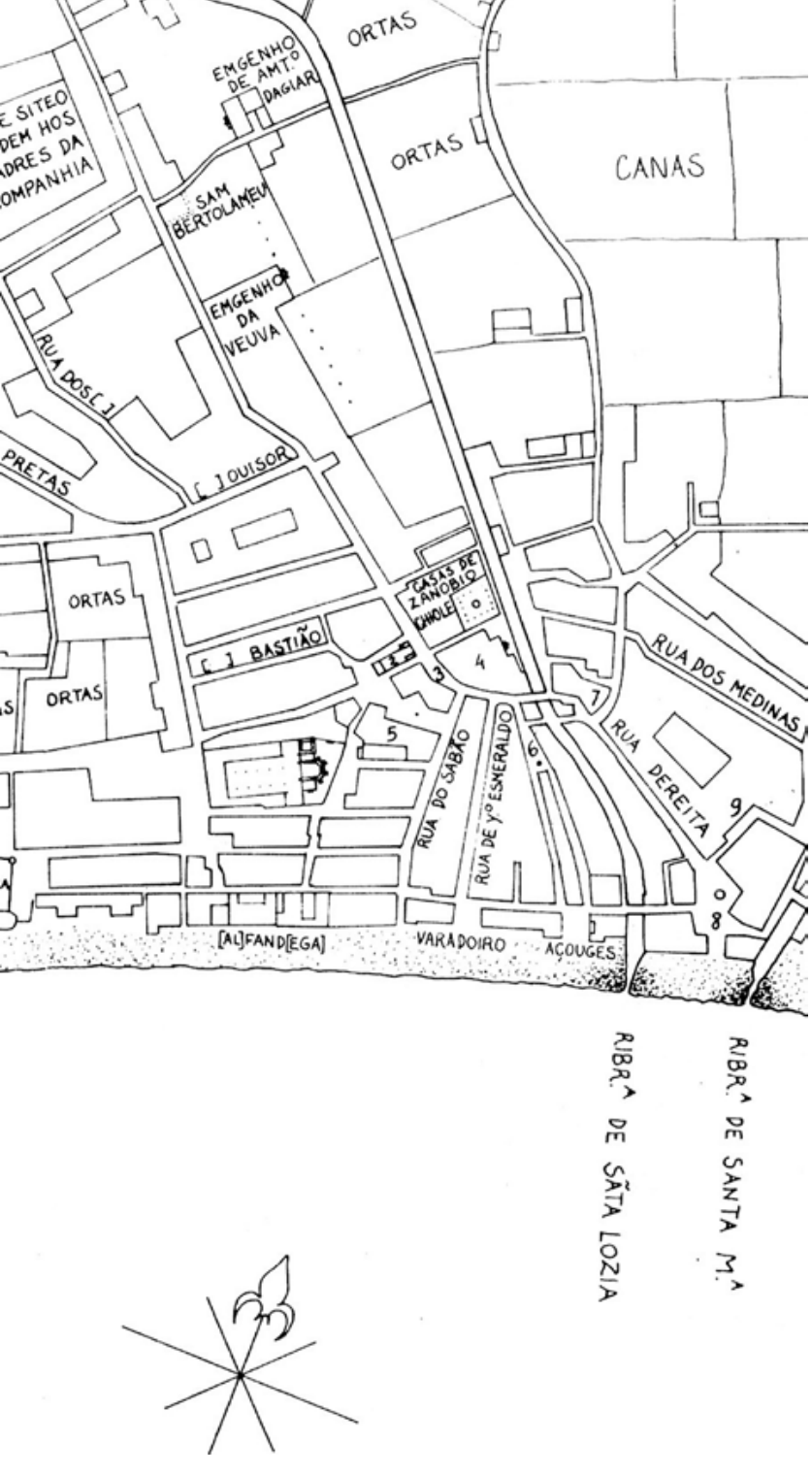
4. PEREIRA, 1990, *Documentos sobre a Madeira no século XVI existentes no corpo cronológico*, vol. II, pp. 417, 418.

5. COSTA, 1990, «A família Mondragão na sociedade madeirense do séc. XVI», p.1192. Neste artigo o autor transcreve abundante documentação que esclarece as ligações entre as famílias Acciaioli e Mondragão.

6. ARM, JRC, *Treslado do Testamento de Zanobio Acciolly*, Cx 12, nº5 f. 23.

7. Esta mudança vem na sequência da política de D. João III que abandona o Norte de África para se concentrar nas riquezas do Oriente. Neste contexto também se altera o protagonismo da Madeira na sua contribuição em homens de armas, que só se irá reativar mais efetivamente nas campanhas da Restauração, sobretudo no Brasil.

8. FRUTUOSO. 2007, *As Saudades da Terra*, p. 247. Quase idêntico é o texto de LEITE, 1989, *Descobrimento da Ilha da Madeira*, p. 105 sobre este assunto.



^ Fig. 1 – Casa e engenho de Zenóbio Acciaioli na planta do Funchal de Mateus Fernandes.

as suas tres naos; tomaram huma caravela, que no porto estava […] a qual com a nao de São Thomé que tambem tomaram, carregaram muito aa sua vontade […]»[9].

O «generoso e rico»[10] Zenóbio Acciaoli, segundo a descrição que consta do seu inventário de bens[11], vivia num aposento de casas sobradadas com suas varandas e um pátio grande diante delas, quintais sobre a ribeira e, por cima, uma sala grande. Da habitação faziam parte ainda cinco «câmaras», cozinha, casa de forno com casas dos picheiros e despensa. Noutra casa anexa viviam Maria Folgada e Antónia Folgada e, do lado da ribeira, ficava um «granel grande». Havia outra casa no canto do beco com um passadiço e estrebarias e ainda, existiam aí oito lojas que serviam de purgar e duas estrebarias pertencentes ao engenho. Todo este conjunto está representado no mapa do Funchal de Mateus Fernandes, de c. de 1570, estando a igreja de S. Sebastião, assinalada com o nº2, a Rua dos Ferreiros com o nº 3 e o engenho de Zenóbio Acciaioli com o nº4. O pátio acima referido está por um quadrilátero com um círculo (uma fonte?) ao centro, tendo à volta um ponteado que sugere a existência de colunas. Isto permite aventar a hipótese, consentânea com as raízes italianas deste fidalgo, de tratar-se de um pátio bem ao gosto renascentista, com as suas *loggie*[12] (fig.1), que corresponderiam às varandas descritas no inventário de bens supracitado.

Para além destas casas, situadas numa zona em que a vizinhança era de homens honrados, segundo o citado memorialista[13], construiu este fidalgo uma ermida na sua quinta da Boa Vista, bem como o capítulo no Convento de São Francisco e instituiu aí uma capela, iniciativas a que voltaremos mais adiante. Possuía plantações de canas nos sítios da Palmeira, Palmeira de Baixo, Levada de Santa Luzia, D. João, São Tiago, Amendoeiras, Martinho,

9. *Ibidem*, p. 269.

10. *Ibidem*, p. 85.

11. ARM, Arquivo da Família Betencourt Mimoso, *Treslado do inventario dos bens que fiquaram por fallecimento de Zenobio Accialli cavalleiro da ordem e do habito de Cristo*, Cx. 1, nº5, fls. 6v.-7.

12. ARAGÃO, 1992, p.16 (extratexto com cópia da planta). O original encontra-se na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro e a Câmara Municipal do Funchal possui uma cópia conforme ao original. V. ainda sobre esta planta CARITA, 1982.

13. FRUTUOSO. 2007, *As Saudades da Terra*, p. 85.

Além da Forca, Ribeira de Gonçalo Aires; terrenos plantados a vinha na Ribeira de Santa Luzia (com palheiro e lagar), na Palmeira, e na Boa Vista (onde também tinha horta); montados e currais no Romeiro e, ainda, montado e terras de pão na Ribeira de João Gomes.

Não lhe faltavam, para além dos bens de raiz e conforme consta do inventário de bens[14], ricas vestes (ferragoulos, capotes, roupões, roupetas, pelotes, gibão, manto, saio, vasquinhas e corpinhos da viúva), joias e objetos de ouro e prata (cadeia, colares, manilhas, botões, pratos, jarros, gomis, salvas, saleiro, talheres, castiçais, arreio de cabeçada com campainhas, estribeiros, peitoral e guarnição de veludo e brocado), móveis, tapeçarias (alcatifas, guarda-portas, panos de figuras), armas (adaga, lanças, pique, montante, espada e rodelas de crina) e nove escravos para o serviço da casa[15]. O prestígio social deste cavaleiro da Ordem e do Hábito de Cristo[16] é também visível no facto de ter sido vereador da Câmara do Funchal, documentado pelo menos em 1596 e 1597 como vereador mais velho[17]. Poder e prestígio eram necessários para o cargo, e saíam reforçados através dele, pelo que predominam, entre os titulares destes cargos, «os elementos pertencentes às principais famílias do burgo, que vão rodando entre si os postos mais cobiçados»[18].

Destaca-se, de entre os seus bens, o engenho que Zenóbio Acciaioli herdou de seu pai, referido no inventário como um engenho com suas pertenças, situado junto à ribeira e fazendo confrontação pela parte de trás com casas de Luis «Merelles» e Bernardo Rodrigues. Menciona as benfeitorias que nele fez, entre as quais uma parede do lado das casas dos Morenos, outra do lado da rua com armação e telha e uma casa no canto do beco. Diz ainda que o engenho estava arrendado e que quando o rendeiro acabasse tinha obrigação de o dar «moente e corrente».

Informa que pertenciam ao engenho novecentas e sessenta formas de açúcar grandes e setenta pequenas e que os franceses, ao saquear a cidade, roubaram o cobre que lá havia, pelo que «todo o cobre deste engenho comprou o defunto que são quatro calldeiros grandes hum parol e tres tachas e a bacia de receber e ha batedeira de bater e hua de passar e duas escumadoiras pequenas e quatro grandes e dous reminhoes e hua repartideira he hum rominhol de coada e tres pombas e dous cabos do callcanho e o sino da decuada e ho parol dos […]»[19].

Por este documento verificamos que o cobre roubado do engenho durante e saque foi por ele reposto, assim como foram de sua iniciativa benfeitorias introduzidas na construção. Também se verifica que a exploração do engenho não era feita pelo proprietário, uma vez que o tinha arrendado, cabendo-lhe receber a sua parte dos lucros.

As propriedades que possuía, que mais acima discriminámos, refletem a situação de mudança que então se vivia quanto ao tipo de cultura e ao modo de exploração da terra. Predominam as plantações de canas, em que se sente a necessidade de remediar o esgotamento produzido pela monocultura, na medida em que vários terrenos são divididos em partes, ficando umas de planta nova, outras de soca velha, outras cavadas para plantar, e aparecendo também algumas partes não cultivadas. Também se sente a passagem ao arrendamento em pequenas parcelas, de meias, que garante a exploração da terra sem uma intervenção muito direta do proprietário, com distribuição de lucros e despesas. É uma situação que só se generalizará no final do século[20], mas surgem aqui indicadores de uma nova era. Como tal poderá ser vista também a existência de caseiros numa das terras, como acontece, por exemplo, na Lombada da Ponta do Sol em terras de herdeiros de João Esmeraldo. Salienta-se já uma percentagem de terras

14. ARM,*Treslado do Inventário de bens* f. 4v

15. Este número ultrapassa a média de 1 a 5 escravos por casal, e aproxima-o do grupo de 2% de proprietários de mais de 10 escravos, segundo o estudo de VIEIRA, 1991, *Os Escravos no arquipélago da Madeira*, p. 150.

16. Vem assim identificado, como era uso, na documentação coeva.

17. COSTA, 2002, *Vereações da Câmara do Funchal. Segunda metade do século XVI,* p. 73, 111. A documentação camarária para este período é lacunar, pelo que não sabemos desde quando era vereador.

18. MENESES, RODRIGUES e VIEIRA, 1986, «O município do Funchal (1550-1650)», p. 1006.

19. *Treslado do inventário dos bens*, fls. 7- 7v.

20. SOUSA, 1994, *História rural da Madeira: a colonia*, p. 23.

de vinhas, cultura que no futuro viria a oferecer alternativa à plantação de canas e permitir a passagem a um novo ciclo económico. Quanto aos montados, currais e terras de pão, surgem numa proporção mais reduzida, mas sem dúvida vêm trazer uma diversificação de produtos que equilibra todo o conjunto.

Uma das propriedades estava vinculada a um encargo pio, com missas pelas almas de Isabel Ferreira e Pero Rodrigues Pimentel, que eram os pais de Maria Pimentel e Drumond, sua mãe. A quinta da Boa Vista, com casas, horta, vinha, um tanque de água e, facto bastante significativo, uma ermida que ele mandou construir (de que adiante nos ocuparemos) parece ser uma residência secundária à saída da cidade, junto ao caminho do concelho que ia para a serra e para o Faial.

Passemos à análise da vertente religiosa na figura de Zenóbio Acciaioli. As suas disposições testamentárias foram feitas em 1593 e aprovadas em 1598, na presença do licenciado Manuel Afonso Arraes, cónego e mestre-escola na Sé que as redigiu a rogo do testador e abrem com uma profissão de fé enquadrada numa estrita ortodoxia pós-tridentina, como era usual. Declara, assim, ter fé no livro que os Apóstolos compuseram depois do Espírito Santo descer sobre eles, em todas as interpretações e declarações dos santos padres, dos concílios sagrados, e afirma que folga morrer tendo nas mãos esse testamento, que oferece como escudo contra os embustes, enganos e ciladas do demónio[21]. Invoca como advogados Nossa Senhora da Piedade e São João Evangelista, santos da sua devoção.

Segue-se, no testamento, a declaração de que tem «sepulltura no Mosteiro de Çam Francisco desta çidade na capella que mandei fazer no capitolllo delle» e aí quer ser sepultado, com o respectivo hábito, «porquanto eu fiz todo o capitollo e nelle estão as sepulturas de mjnha molher he de meus filhos he erdeiros[22]». Efetivamente, Henrique Henriques de Noronha, ao descrever este convento em 1722, refere que « […] estão na Claustra dous capítulos, que se destinguem com os nomes de novo e velho. O mais antigo edificou Simão Achiaoli Cavalheyro Florentino […]. Faleceu em 15 de fevereiro de 1544 e jaz aqui sepultado com sua mulher defronte do altar de N. S. da Piedade, que he de excelente pintura […]. Na parte da Epístula esta o 2. Filho Zenobio Achiaoli, herdeiro desta Caza, fidalgo del Rey; e cavaleiro do habito militar de Cristo; edificador da Irmida da N.S. do Fayal na sua quinta por cyma da Cidade onde institurão morgado; como ja dicemos: faleceu em 20 de Mayo de 1598, e diz o seu epitáfio: Sepultura de Zenobio Achiaoli, e de sua mulher D. Maria de Vasconcellos, e seus herdeiros; cuja he esta Capella»[23].

Deixa destinado grande número de ofícios e missas pela sua alma. A acompanhar o funeral deseja o provedor e irmãos da Misericórdia, de que fazia parte, o Cabido, os padres de S. Francisco, os curas e capelães e mais clérigos da Sé, os beneficiados e curas de Nossa Senhora do Calhau e de S. Pedro, os clérigos extravagantes que assim o quiserem, os irmãos da Confraria de Jesus da Sé, os pobres, quer levem tochas ou não, a todos eles deixando generosas esmolas. Deixa ainda esmolas para as confrarias de Nossa Senhora do Rosário (da Sé), de Nossa Senhora da Piedade e do Socorro (da Igreja de S. Tiago).

Foi mordomo da Confraria de S. Tiago, entre 1592 e 1594,[24] e da Confraria do Santíssimo Sacramento, para a qual começou a expensas suas obras no retábulo, que não pôde terminar devido à sua doença, tendo deixado para acabar o douramento tudo o que lhe deviam, mais oito libras de ouro que tinha emprestado aos padres da Companhia de Jesus, e catorze ou quinze que tinha Francisco Pacheco. Foi incumbido desta obra o dourador Diogo Gomes, que Zenóbio Acciaioli conhecia bem pois aparece, em 1598,

21. ARM, JRC, *Treslado do Testamento de Zanobio Acciolly* Cx 12, nº 4, *doc. 10*. Ver também CAEIRO,1993, «Concepções de vida e de morte na Madeira entre 1580 e1640», pp. 575-583.

22. ARM, JRC, *Treslado do Testamento de Zanobio Acciolly* Cx 12, nº 4, *doc. 10.*

23. NORONHA, 1996, *Memorias Seculares e Eclesiasticas para a Composição da História da Diocese do Funchal na Ilha da Madeira*, p. 240.

24. ARM, Confraria de São Tiago, *Receita e Despesa 1592-94*, Pt nº 70, f. 23.

como testemunha de aprovação do seu testamento e trabalhara antes para a Confraria de S. Tiago quando era mordomo Zenóbio Acciaioli [25].

A juntar à edificação do capítulo de S. Francisco[26] e às obras do retábulo do Santíssimo Sacramento, fica a realização de maior vulto, a ermida que mandou construir na quinta da Boa Vista, e que ainda hoje se conserva[27]. É mencionada por Henrique Henriques de Noronha como «ermida de Nossa Senhora da Natividade em cuja arvore de seus progenitores se ve sua venturoza May Sancta Anna, com a qual o fundador parese tinha Devoção; he igreja sagrada, em forma de hua cruz sobre a sua porta se le o seguinte Distico, com o anno em que foi edificada, 1582:

DELUBRUM, MAGNUS POSSUIT ZENOBIUS, ANNAE
ANGELICUM RECITES, VIRGINIS OPTAT AVE»[28].

Esta inscrição pode ser traduzida como «O grande Zenóbio mandou edificar a capela a [Santa] Ana. Deseja que se recite, da Virgem, a angélica saudação». Segundo Telmo Reis este epigrama está muito bem construído pois é um dístico elegíaco de métrica rigorosa, em que se destaca no primeiro verso o nome do doador e no segundo o nome da Virgem, uma disposição análoga ao que encontramos na pintura, a partir do Renascimento, quando o retrato do doador é colocado em paralelo com a representação de uma figura sagrada[29].

A designação da quinta alterou-se ao longo do tempo. No inventário de bens de Zenobio Acciaioli consta uma fazenda da quinta da Boa Vista com seu aposento de casas e uma ermida que o defunto fez[30]. Depois, e até hoje, a propriedade ficou conhecida por Quinta do Faial pois ficava situada no caminho que ia da cidade ao Faial[31], ficando o topónimo Boa Vista para uma zona mais a sudoeste. Também em relação à capela aparecem três variações: duas reportam-se à invocação de ermida e à temática que se pode ver no seu retábulo (Natividade e Santana ou Santa Ana) e a outra à toponímia do local (Faial).

É um edifício que se distingue dos outros que na ilha se ergueram por utilizar uma planta em cruz grega (fig. 2). É de salientar a raridade desta planta cruciforme e pode-se pôr a hipótese de ter havido na traça dela intervenção do mestre das obras reais Mateus Fernandes, que esteve na Ilha entre 1566-67 e 1595, a trabalhar nas obras de fortificação subsequentes ao saque.

A fachada principal tem um portal em cantaria cujo lintel, encimado por cornija simples, ostenta a inscrição acima referida e se encontra atualmente abrigado sob um alpendre (fig.3). Os remates de cantaria são constituídos por pináculos nos cunhais e, nas empenas, por cruzes de Cristo assentes numa base cilíndrica gomada.

O interior é coberto por uma falsa abóbada revestida a madeira que assenta na cornija em pedra e, ao longo das paredes, a via sacra é evocada através de cruzes de Cristo também em pedra. O chão conserva ainda azulejos pavimentares monocromos do século XVI, colocados na diagonal, em que o branco alterna com o verde, o azul e o tom avermelhado da tijoleira[32] (fig. 4). Uma torre sineira no muro adjacente à capela tem duas pilastras caiadas e remates de cantaria com pináculos.

25. ARM, Família Bettencourt Mimoso, Cx 12, nº 4, doc. 10 e veja-se ainda a nota 21. ARAGÂO, 1987, *Para a História do Funchal*, p. 220 refere este retábulo em branco como sendo do Convento de S. Francisco, mas cremos que se trata da Confraria do Santíssimo da Sé.

26. A edificação era habitualmente atribuída a Simão Acciaioli, mas este testamento diz claramente que foi o filho Zenóbio quem o mandou fazer. Para mais informação ver PESTANA, 2004, *Das coisas visíveis às invisíveis. Contributos para o estudo da pintura Maneirista Ilha da Madeira (1540-1620)*, pp. 256-258.

27. O conjunto constituído atualmente pela quinta e pela capela está classificado como monumento de interesse público através da Portaria nº 69/2006, da Secretaria Regional do Turismo e Cultura, publicada no *Jornal Oficial da R.A.M.*, série I, nº 77, 20 de Junho de 2006, p. 2.

28. NORONHA, 1996, *Memorias seculares e ecclesiásticas para a Composição da História da Diocese do Funchal na Ilha da Madeira*, p.192.

29. A tradução e os comentários aqui veiculados devem-se a Telmo Corujo dos Reis a quem muito agradecemos.

30. ARM, Arquivo da Família Bettencourt Mimoso, *Treslado do inventario dos bens que fiquaram por fallecimento de Zenobio Acciolli cavalleiro da ordem e do abito de Cristo* (1598), Cx 1, nº 5, f.9.

31. Na carta do Funchal de Mateus Fernandes aparece como «caminho que vai pera a serra e pera ho Faial», V. ARAGÂO, 1992, *O espírito do lugar*, p. 16 (extratexto).

32. CALADO, 1999, *Azulejaria na Madeira & na coleção da Casa-,Museu Frederico de Freitas*, p. 42.

^ Fig. 2 – Vista da cobertura da capela da Quinta do Faial. (foto: ISC)
Fig. 3 – Lintel do portal da capela da Quinta do Faial, 1582. (foto: DRAC)
Fig. 4 – Interior da capela da Quinta do Faial. (foto: DRAC)

^ Fig. 5 - *Santa Ana, S. Joaquim e a Virgem Maria,* óleo sobre tábua, final do século XVI. (foto: ISC)

Tem esta capela no altar-mor duas pinturas bem conservadas, ainda que já não estejam na máquina retabular original. Na tábua principal (fig. 5), *Santa Ana, S. Joaquim e a Virgem Maria* que, como acima vimos, é referida por Henrique Henriques de Noronha como sendo Nossa Senhora da Natividade e Santa Ana, integrada numa árvore dos seus progenitores. Não se trata, no entanto de uma natividade propriamente dita, pois não é representada a cena do nascimento de Maria, mas sim de uma alegoria da sua Imaculada Conceição.

Nesta pintura os pais da Virgem estão ajoelhados em posição orante junto a uma coluna que evoca o Encontro na Porta Dourada, episódio baseado em textos apócrifos e na *Lenda Dourada* de Jacopo de Voragine, e que alude à Imaculada Conceição de Maria. Dos santos saem duas hastes de roseira entrelaçadas, numa reminiscência da Árvore de Jessé, tema usado para representar a genealogia de Cristo. No alto destes ramos, sentada sobre nuvens e rodeada de anjos, aparece uma juvenil Virgem Maria coroada de rosas. Estas relacionam-se com uma das frases laudativas das ladainhas marianas em que a Virgem é designada como «rosa sem espinhos». Prende-se esta metáfora com a ideia da pureza decorrente da sua Imaculada Conceição e é sobretudo, mas não exclusivamente, difundida no âmbito da devoção à Virgem do Rosário. Podemos ver uma Virgem coroada de rosas numa xilogravura de 1476, do monge dominicano Jakob Sprenger, fundador da primeira Confraria do Rosário em Colónia, que representa a festa das grinaldas de rosas.

No céu uma forte claridade amarela tinge-se de rosa à medida em que se afasta do centro, como um nimbo difuso em torno figura da Virgem, a quem os sombreados densos concedem um particular destaque. O fundo de paisagem é simplificado, sem rigor perspético nem unidade de espaço, pois recorre a diferentes escalas, remetendo para um sistema de figuração próprio de um *ex-voto*: por detrás de Santa Ana vê-se uma construção de aspecto conventual e num plano mais recuado, embora representada em maiores dimensões, uma nau onde se distinguem duas figuras voltadas para terra, uma das quais parece ser um nobre, de mãos postas, vestindo traje negro de gorgeira encanudada (fig. 6).

^ Fig. 6 - Pormenor da paisagem de fundo de *Santa Ana, S. Joaquim e a Virgem Maria*. (foto: ISC)

Cornelis van Coninxloo, na primeira metade do século XVI, (coleção Fürstlich Hohenzollernsche, em Sammlungen) e, em 1555, o pintor Hernando de Esturmio ou Ferdinand Sturm, holandês radicado em Sevilha (colegiada de Osuna), pintaram versões da alegoria da Imaculada Conceição afins da que encontramos na Capela da Quinta do Faial. Associam também estes pintores o tema do Encontro de Santa Ana e S. Joaquim com o tema da Árvore de Jessé, embora com bem distintas soluções formais. Na pintura van Coninxloo os santos, de pé, seguram hastes de uma flor da qual sai a Virgem coroada, segurando o Menino; Estumio representa os santos ajoelhados e deles saem duas hastes de açucena sobre as quais assenta a Virgem com o Menino ao colo, rodeada de anjos e a ser coroada. Em ambos os casos a nuvem em forma de mandorla que rodeia a Virgem é um elemento significativo, pois sublinha a condição celestial da figura.

< Fig. 7 - *Padre Eterno e Espírito Santo*, óleo sobre tábua, final do século XVI. (foto: ISC)

A pintura que remata o conjunto, mais pequena, representa o *Padre Eterno* (fig. 7), com a mão assente sobre o globo do mundo e, logo abaixo, o *Espírito Santo*, recortando-se de um fundo de tonalidades idênticas às do quadro anterior. O manto, cortado na parte superior esvoaça em círculo sobre a cabeça, sugerindo um emolduramento original em *tondo* ou ovalado. São frequentes os remates com esta temática, como é o caso do retábulo de Arouca, da autoria de Diogo Teixeira, de panejamento dinâmico e efeitos de profundidade. Na Madeira existe um outro exemplar de *Padre Eterno*, de execução menos apurada, na Capela de S. Paulo, à Rua da Carreira.

As duas pinturas da capela do Faial, que foram tidas por diversos autores como de origem flamenga, estão, no entanto, em sintonia com a produção portuguesa do seu tempo, particularmente com a oficina de Fernão Gomes (1548-1612), que tem, na Madeira, obra documentada bem como outras peças atribuídas. Este pintor nasceu em Albuquerque, Espanha e, após ter feito a aprendizagem com o holandês Anthonis Blocklandt, fixou-se em Lisboa e foi pintor régio de Filipe I (Filipe II de Espanha). Os valores cromáticos e lumínicos, alguns tipos fisionómicos, o quebrar das pregas das vestes, lembram obras de Fernão Gomes, como *O Senhor dos Mártires* do Museu de S. Roque, ou a *Ascensão* do Museu da Arte Sacra do Funchal[33]. Na figura de Maria bem como nos anjos coroados de flores que vemos em *Ascensão e Coroação da Virgem*, do Convento de Santa Clara, as afinidades estilísticas são ainda mais evidentes.

É difícil, no estado atual da investigação, encontrar estudos que forneçam os termos de comparação para abordar a figura de Zenóbio Acciaioli numa verdadeira perspectiva prosopográfica. Apesar do aparecimento de inovadores contributos na historiografia sobre a Madeira, paira ainda uma neblina sobre uma época dita de crise, que terá sido também, por força das circunstâncias, de reformulações e de metamorfoses. Podemos no entanto reunir algumas questões apontadas ao longo deste trabalho, em função das alterações que se vão dando nesta pequena parcela de um «Mediterrâneo aberto», em que os problemas internos se cruzavam com os nacionais e, necessariamente com os internacionais.

Seguindo o percurso de Zenóbio Acciaioli, vemo-lo beneficiar à partida da situação de seu pai acumular diversos estatutos que o colocam entre a elite mais destacada. É a linhagem, é o facto de ser italiano num tempo e num lugar em que a comunidade italiana liderava economicamente, é o reforço destas duas posições pelos laços matrimoniais e por ser funcionário régio, e é, consequentemente, a confortável dimensão que atinge o morgadio que ele instituiu.

Mas se seu pai viveu uma época em que a Madeira é uma importante peça de apoio, tanto à rota da Índia, como às praças do norte de África, a Zenóbio toca um tempo em que desaparecem as solicitações de índole guerreira ao serviço do rei, e a atividade agrícola e mercantil ocupa a nobreza fundiária empenhada na difícil manutenção de casas que tinham atingido grandes dimensões. A sua posição é solidamente alicerçada na extensão das suas terras e na rentabilidade do engenho e de alguns foros. É significativo o descuido das defesas e a riqueza dos despojos que o saque dos corsários franceses vem revelar, e que anda normalmente associado a épocas de paz e abundância. Encontrámos no modo de exploração das terras indicadores de adaptabilidade a novas circunstâncias, como os contratos de meias e a existência de caseiros, assim como a introdução da vinha, e sobretudo uma preocupação pela diversificação de culturas, e pelos afolhamentos a garantir produtividade.

33. Obra adquirida pela Confraria da Ascensão da Sé em 1572. FERREIRA, 1963, *A Sé do Funchal*, p. 108.

Muitas questões, para além das que aqui foram abordadas num primeiro desbravar de terreno, ficaram em aberto. Que relações manteria Zenóbio Acciaioli com as suas raízes italianas? Até que ponto o seu gosto artístico seria influenciado por elas? Como terá gerido o morgadio e o engenho? Quais seriam as suas simpatias políticas e como teria vivido as transformações que conduziram à união das coroas peninsulares, ele que desempenhou o cargo de vereador e que morreu no mesmo ano que Filipe I? Apesar das lacunas que persistem, esperamos ter podido dar mais consistência à figura deste dono de engenho. Outros estudos semelhantes ajudarão a melhor conhecer o tecido social a que pertencia, bem como as vicissitudes do período de transformações em que viveu.

Bibliografia

AAVV, 1995, *A pintura maneirista em Portugal. A arte no tempo de Camões,* Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.

ARAGÃO, António, 1987, *Para a História do Funchal*, 2ª ed., Funchal, SRTC / DRAC.

ARAGÃO, António, 1992, *O Espírito do Lugar. A Cidade do Funchal*, Lisboa, [s.n.].

CAEIRO, Maria Margarida C. N. M., 1993, «Concepções de vida e de morte na Madeira entre 1580 e 1640. Alguns contributos para a história das mentalidades no arquipélago» in *Actas do III Colóquio Internacional de História da Madeira,* Funchal, CEHA, pp.575-583.

CALADO, Rafael Salinas, 1999, *Azulejaria na Madeira & na Coleção da Casa-Museu Frederico de Freitas,* Funchal, DRAC.

CARITA, Rui, 1982, «A planta do Funchal de Mateus Fernandes, de c. de 1570», separata do *Boletim da Biblioteca Geral Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra*, vol. 37, pp. 57-108.

CARITA, Rui, 1991, *História da Madeira (1566-1600). A crise da 2ª metade do séc. XVI,* vol II, Funchal, Secretaria Regional da Educação.

CLODE, Francisco e VIEIRA, Alberto, 1996, *A Rota do Açúcar na Madeira*, Funchal, CEHA.

COSTA José Pereira da, 1990, «A familia Mondragão na sociedade madeirense do séc. XVI», *Actas do I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol II, Funchal, SRTCE / DRAC, pp.1090-1210.

COSTA José Pereira da, 2002, *Vereações da Câmara do Funchal. Segunda metade do século XVI*, Funchal, SRTC / CEHA.

FERREIRA, P.e Pita, 1963*, A Sé do Funchal*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.

FRUTUOSO, Gaspar, 2007, *Livro Segundo das Saudades da Terra*, Funchal, Funchal 500 Anos [1590].

LEITE, Jerónimo Dias, 1989, Descobrimento da Ilha da Madeira, Lisboa, Alfa [1590].

MACHADO, F. S. de Lacerda, 1941, *A família Acciaioli de Florença e de Portugal, com suas ramificações em Espanha e no Brasil*, Lisboa, Imprensa Beleza.

MARKL, Dagoberto L., 1973, *Fernão Gomes, um pintor do tempo de Camões. A pintura maneirista em Portugal*, Lisboa, Lisboa, Comissão Executiva do V Centenário da Publicação de «Os Lusíadas».

MARKL, Dagoberto L., 1993, «Fernão Gomes no Mosteiro dos Jerónimos», in AAVV, in *Jerónimos, quatro séculos de pintura*, vol I, Lisboa, Secretaria de Estado da Cultura / Instituto Português do Património Arquitectónico e Arqueológico / Mosteiro dos Jerónimos, pp. 114-130.

MENESES, Avelino, RODRIGUES, Vitor e VIEIRA, Alberto, 1986, «O município do Funchal (1550-1650): Administração, Economia e a Sociedade. Alguns elementos para o seu estudo», in *Actas do I Colóquio de História da Madeira*, vol II, Funchal, SRTCE / DRAC, pp. 1004-1089.

NORONHA, Henrique Henriques de, 1996, *Memorias seculares e ecclesiásticas para a Composição da História da Diocese do Funchal na Ilha da Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico / Secretaria Regional do Turismo e Cultura.

PEREIRA, Fernando Jasmins, 1990, *Documentos sobre a Madeira no século XVI existentes no corpo cronológico*, vol II, Lisboa, ANTT.

PESTANA, M. Isabel C. Santa Clara Gomes, 2004, *Das coisas visíveis às invisíveis. Contributos para o estudo da pintura Maneirista Ilha da Madeira (1540-1620)*, 2 vol., Tese de Doutoramento, Funchal, Universidade da Madeira.

SERRÃO, Vítor, 1983, *O Maneirismo e o estatuto social dos pintores portugueses*, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda.

SERRÃO, Vítor, 1989, «Fernão Gomes, Pintor maneirista de bravo talento». In Revista *Oceanos*, n°1, jun, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, pp. 27-28.

SERRÃO, Vítor, 2002, *História da Arte em Portugal. O Renascimento e o Maneirismo*, Lisboa, Presença.

SOUSA, João José Abreu de, 1985, «Notas de História da Madeira. O Engenho de Zenóbio Acciaiouli», in *Diário de Notícias – Cidade-Campo*, Funchal, 2-jun, Funchal, pp. 5-7.

SOUSA, João José Abreu de, 1994, *História rural da Madeira: a colonia*, Funchal, Funchal, DRAC.

VIEIRA, Alberto, 1991, *Os Escravos no arquipélago da Madeira - Séculos XV e XVI*, Funchal, SRTCE / DRAC.

ZAGALLO, Manuel C. de Almeida Cayola, 1943, *A pintura dos séculos XV e XVI da Ilha da Madeira (Subsídios para o seu estudo e inventário),* Lisboa, [s.n.].

Fontes manuscritas

ANTT, Cabido da Sé do Funchal, *Livro da Fábrica da Sé* nº 6 (1574-1604).

ARM, Arquivo da Família Bettencourt Mimoso, *Carta de partilha dos bens de Zenobio Achaioly cavalleiro da ordem e do abito de Cristo*, Cx. 1, n°4.

ARM, Arquivo da Família Bettencourt Mimoso, *Treslado do inventario dos bens que fiquaram por fallecimento de Zenobio Accialli cavalleiro da ordem e do habito de Cristo*, Cx. 1, n°5.

ARM, Confraria de São Tiago, *Receita e Despesa 1592-94*, Pt nº 70.

ARM, JRC, *Treslado do Testamento de Zanobio Acciolly*, [1593], Cx I2, n°4 doc. 10.

FIG

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

O material arqueológico relacionado com afazeres e lazeres no seio de uma comunidade Clarissa, de finais do século XVI a finais do século XVII: interpretação, e inferências possíveis à luz dos conhecimentos atuais*

Manuela Almeida Ferreira[1] e Catarina Cunha Leal[2] com contributos de Daniela Mota

Resumo

No interior dos muros do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha de Coimbra, que vida levavam as Clarissas, sendo elas provenientes da alta aristocracia? Consagravam-se ao trabalho e à oração ou tinham um estilo de vida análogo ao das mulheres do mesmo nível da sociedade civil? Em que medida respeitavam a Regra da Ordem? E no que respeita às pessoas de fora que, por diferentes razões, tivessem que estabelecer qualquer contacto com a comunidade das religiosas, que testemunhos materiais existem dessa aproximação?

São dadas respostas a estas interrogações a partir da interpretação de achados arqueológicos, à luz dos conhecimentos já estabelecidos em outros estudos e levando em linha de conta fontes escritas, fontes iconográficas e estudos etnográficos.

Palavras-chave: arqueologia monástica, mobiliário doméstico, Clarissas.

Abstract

Hardworking and worshiping nuns, or a group of privileged women leading indoors about the same style of life than the female members of the aristocracy they actually belonged to? How did the Poor Clares of the Monastery of Santa Clara-a-Velha in Coimbra led their life in closure? What did they spend their time at? Did they observe the *Regra* mandatory principles? And concerning outside people related in some way with the religious community, are there any traces of their relationship with the nuns?

It is on the grounds of the archaeological finds that the several activities, both of work and of leisure, that these questions are answered, the interpretation of the data having been unlighted by the facts already established on the basis of other sources, namely written, iconographic and ethnographic.

Keywords: monastery daily life; household materials; Franciscan order of Clares.

* A segunda parte deste estudo será objecto de publicação no próximo número da Revista do CEAM.

1 Técnica superior aposentada. Licenciada em História e Mestre em Arqueologia e História da Arte.

2 Técnica superior principal. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha. Licenciada em Arqueologia.

Introdução

Eram, supostamente, os seguintes, os haveres da madre abadessa do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha de Coimbra, de preclara estirpe, D. Leonor da Sylva, cujo falecimento ocorreu em 1590:

> «Consistião seus thesouros em cilicios, & disciplinas, com que se mortificava, livrinhos devotos, que acēdem o espirito, roupa pobre, que tocava a seu uso. Não tinha profanidades, nem dellas pódem usar as boas religiosas: o cofre, em que guardava estas alfaias taõ santas, era só hũa arquinha sem cháve.»[1]

A validade documental de textos desta índole é, naturalmente, muito controversa. Se, por um lado, os espólios arqueológicos, gerais e tumulares, negam tais afirmações, por outro, entendemos que seriam considerados, como «profanidades», objectos desprezíveis enquanto haveres, por se reduzir o alcance da sua posse ao valor instrumental dos mesmos. Pensamos, por exemplo, nas facas e nas tesouras usadas em trabalhos manuais. Poderia considerar-se que este tipo de instrumental era colectivo, quer dizer, que não fazia parte dos haveres de nenhum membro particular da comunidade. O facto é, porém, que tanto quanto as alfaias de piedade levadas para a sepultura (rosários, medalhas...), as facas antroponímicas contrariam a posse colectiva de muitas pequenas entidades significantes de *status*.

Frei Manuel da Esperança, fazendo eco de uma proposição de Santo Agostinho, escreveu no Capítulo XXVIII da sua *Historia Serafica*..., a propósito das celebrações anuais do Dia de S. Bartolomeu no mosteiro, as quais incluíam a recepção e alimento de pobres, que as freiras se comportavam como

> «… abelhas industriosas, & puras. Hũas amassaõ o pão: outras fazem o comer. As Preladas lhes concertão as suas reçoēs na porta: o Confessor, & companheiros com os criados da casa as repartem pelos hospedes.»[2]

Sabendo-se, todavia, que no Convento clarista de S. Guglielmo de Ferrara, uma freira comprou o direito à isenção de todo o trabalho manual[3] e, ainda, que foi periodicamente necessário limitar o número de criadas que cada freira podia ter ao seu serviço,[4] não será de tomar este tipo de relatos mais como a expressão da norma do que da prática?

Lê-se, num relatório de 1704, constante da *História dos Mosteiros Conventos e Casas Religiosas de Lisboa*:

> «(…) eram actualmente as Religiosas professas trinta e oyto, noviça huma, pupilas trese, criadas da comunidade vinte e quatro.»[5]

O Convento da Esperança tinha permissão para ter criadas; como sinal das mudanças que os tempos introduziram, até mesmo os conventos considerados mais observantes tinham serviçais, acerca do que se lê nas *Constituições*:

> «(…) &, que não possa haver em cada Convento mais de huma criada pêra dez Freiras; pelo que, aonde houver só trinta Freiras, não poderá haver mais de três criadas; & assim respectivamente se há de computar nos mais Conventos.»[6]

De Helena da Cruz, que em Santa Clara-a-Velha viveu, sabe-se que só a contra gosto executava os trabalhos da casa, mas que gostava de fiar[7] e «ornava custosamente os altares de São João Evangelista».[8] Outras prefeririam a música, e não só sob a forma vocal como sob a forma da prática instrumental, a que aludem algumas das fontes escritas que pudemos ler[9] e que ilustram, à

1. Esperança, 1666, p. 69.
2. *Idem, ibidem,* p. 66.
3. Guelichi e Librentini 1998, p. 121.
4. *Idem*, *ibidem*, p.123.
5. *História dos Mosteiros Conventos e Casas Religiosas de Lisboa…* Tomo II, Lisboa, na Imprensa Municipal de Lisboa, 1972, p. 326, cit. por Belo, 1993, p. 82.
6. *Constituições Geraes pera todas as freiras….* cit. por Belo in *Relação da vida e morte da serva de Deus a venerável madre Helena da Cruz por Sóror Maria do Céu*, 1993, p. 99-100.
7. Esperança, 1666, p. 83.
8. *Idem*, *ibidem*, 1666, p. 84.
9. Ferreira, 1949, p. 87, 91.
10. Oliveira, Galhano e Pereira, 1991, p. 47.

saciedade, as figurinhas campaniformes (são, de facto, campainhas de barro) tocadoras de instrumentos musicais.

Laboriosas e puras se deviam as freiras. Deixando de parte, por ora, a segunda premissa, para que tipo de trabalho remetem os teólogos? Privilegiam eles o trabalho manual, equiparam-no ao trabalho intelectual, ou fazem prevalecer, nas prioridades a observar, o segundo sobre o primeiro? «Ocupações» e «afazeres»: entre os mais retintamente espirituais, e aqueles que eram mais terra à terra, existiria espaço para algo ainda diverso?

Neste estudo se discorre, com base no largo espólio recolhido, sobre as ocupações e afazeres das freiras clarissas, e demais membros da comunidade monástica de Santa Clara-a-Velha, entre os finais do século XVI e os finais do século XVII, período a que corresponderá este acervo.

No exame da vida de uma comunidade cenobítica, é hábito distinguir o *victus* do *vestitus*. Correspondem ao *victus* as actividades das quais depende a satisfação das necessidades alimentares; o *vestitus*, conceito que, aludindo embora lexicalmente ao vestuário, abrange outras necessidades como sejam a provisão em mobiliário e em objectos de devoção e, de forma geral, todas as tidas como básicas.

A metodologia adoptada, partindo da vida do corpo para a vida do espírito, é portanto banal. Poderia, em última análise, questionar-se, ainda, a natureza primária das necessidades supridas por algum do espólio.

Vida material

1. Fiação e tecelagem

1.1. Os dados

Hoje residual, a cultura do linho foi em tempos uma actividade primordial na vida económica europeia. Em Portugal, nos séculos XVI e XVII, e obedecendo a uma divisão sexual do trabalho vinda de longa data, era comum fiarem e tecerem mesmo mulheres de classes sociais privilegiadas.

De igual modo as freiras do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha exerciam, no âmbito das suas ocupações, estas actividades, conforme atesta o espólio arqueológico.

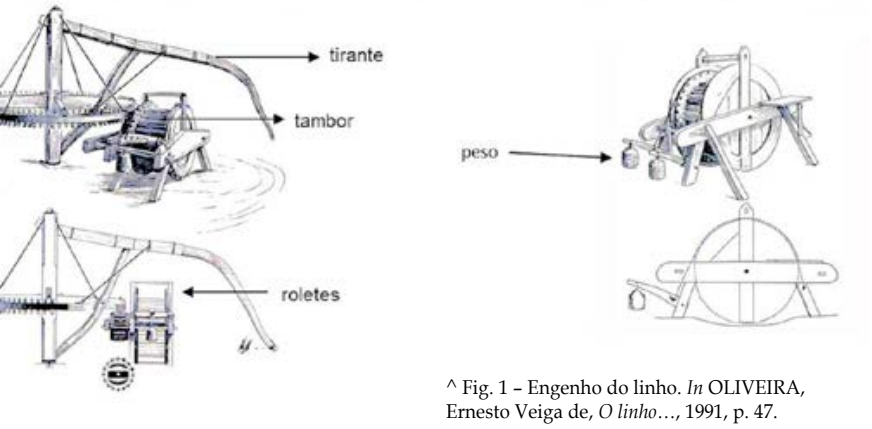
Apesar de uma primeira investigação não ter revelado vestígios paleobotânicos da planta do linho na zona envolvente do Mosteiro, vários artefactos atestam fases fundamentais da tecnologia do fabrico de tecidos de linho.

No que respeita ao espólio, ele documenta a preparação da fibra (maçagem, assedagem), a fiação e a tecelagem.

A *maçagem* do linho supõe a existência de um engenho, movido por tracção animal ou a água, constituído por uma roda dentada horizontal (tambor) articulada a um carreto vertical; o movimento depende de um tirante, ao qual se liga a besta, que fornece a força motora, ao andar em redor do engenho. Dessa forma, a roda horizontal motora transmite movimento ao carreto, o qual o comunica ao sarilho, entre cujo tambor, e os roletes que o revestem, se introduz o linho em bruto, a fim de o libertar da parte lenhosa (fig. 1).[10]

A pressão exercida pelos roletes no tambor do sarilho é regulada pela colocação, no braço do sarilho, numa de três posições no caso da fig. 1, de um peso de pedra.

A descoberta, na Ala Norte do Claustro, de um destes pesos (fig. 2) pode ser interpretada como tendo existido um engenho do linho nas imediações do Mosteiro. Se este engenho era de tracção animal, ou hidráulico, não pode afirmar-se.



^ Fig. 1 – Engenho do linho. *In* OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, *O linho*…, 1991, p. 47.

^ Fig. 2 – Peso de engenho do linho. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Fig. 3 – Sedeiro. Anverso e reverso. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha. Recuperação e conservação de Ana Teresa Ramos.

> Fig. 4 – Sedeiro. Século XX. Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques. Lousã.

A segunda operação de preparação da fibra, a espadelagem, não aparece documentada em termos materiais. A esta, seguia-se a assedagem. É digno de nota, em si mesmo como pelo seu bom estado de conservação, o sedeiro encontrado, cuja função consistia em separar as fibras do linho das da estopa, mais curtas estas do que as daquele.

O sedeiro de Santa Clara-a-Velha (fig. 3) é análogo a um exemplar conservado no Museu Nacional de Etnologia e descrito pelos autores de *O Linho - Tecnologia Tradicional Portuguesa*, como "um cepo de madeira, de forma paralelipipédica revestido de chapa, onde estão implantadas duas ordens de dentes de aço, de secção redonda, pontiagudos, na metade esquerda mais grossos e afastados uns dos outros, na metade direita, mais finos e juntos.[11] (fig. 4)

A peça de madeira é, no homólogo seiscentista dos exemplares etnográficos considerados, eriçada de pontas metálicas douradas que se elevam através de cerca de uma centena e meia de orifícios, quase regularmente praticados numa chapa, dourada, de latão. Os dois lados maiores do cepo de madeira eram revestidos pelas abas, decoradas por martelagem; os dois lados menores desta chapa única não desciam até à base do cepo. Não obstante, percorre o limite inferior, em todos eles, um sulco praticado pelo lado externo; na face superior, dois sulcos paralelos, incisos pelo lado interno, enquadram as pontas metálicas, constituindo uma espécie de moldura. Em cada vértice, um orifício deixa crer que quatros pregos fixavam a chapa metálica ao suporte lenhoso. O mesmo é válido para as duas abas longas.

A fiação é a operação pela qual se obtém o fio. Ela supõe a utilização de um fuso e uma roca. O novelo, ou manelo, é fixado imediatamente abaixo do topo da roca por meio do enrolamento de uma correia que é impedida, por uma espicha, de se soltar. O fuso funciona de forma giratória no estiramento do manelo de linho em ordem a ir obtendo fio. (fig. 5)

As espichas de Santa Clara, de osso, em forma de punhal, são constituídas por um corpo entalhado, decorado por motivos vazados, e por uma ponta lanceolada.[12] (fig. 6a-c)

Certas rocas apresentam terminais, designados por torres, por vezes ornamentalmente dignas de nota, e as pontas de alguns fusos são protegidas do desgaste por ponteiros designados por ferretes.

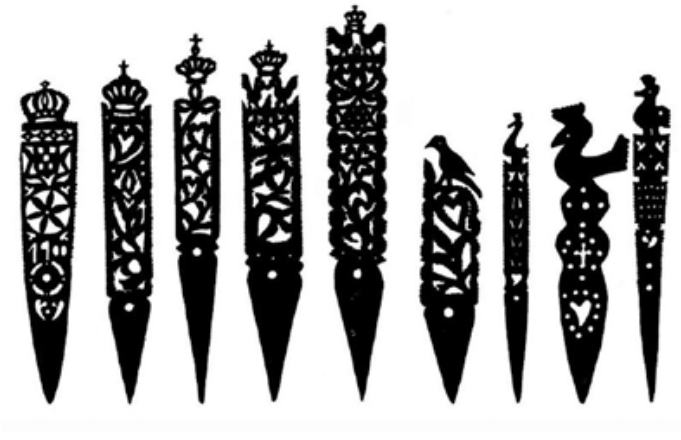
Historicamente, todos os utensílios ligados à fiação e tecelagem mantêm, ainda no século XVII, no essencial, as características que lhes são conhecidas de longa data.

Em Mértola, por exemplo, em contextos dos séculos XII e XIII apareceram fusos, pontas de fuso, cossoiros, torres de roca, agulhas, dedais e uma tesoura.[13] Aos três últimos, ligados igualmente a outros trabalhos de mãos femininos distintos da produção caseira de tecidos, adiante nos referiremos.

Etnograficamente, não nos deteremos nos vários tipos de rocas, mas não deixaremos de fazer uma breve alusão à decoração das peças que as encimam: as torres de roca (fig. 7a-e) que, enfiadas na ponta do roquil, (fig. 5) evitam que as «fugas» do mesmo se fendam, alongando-o demasiado. Dessa decoração, muitas vezes feita com motivos de tipo geométrico ou emblemático, (fig. 7a-b) não estão ausentes motivos figurativos, entre os quais se contam animais, frequentemente talhados ou pirogravados.[14] São correntes as janelas, vazadas ou entalhadas, dispostas em vários planos, o que parece observar-se na torre de roca zoomórfica da fig. 7e.

11. Oliveira, Galhano e Pereira, 1991, p. 72.
12. *Idem*, *ibidem*, p. 94.
13. Macías, 1996, p. 88-91.
14. Oliveira, Galhano e Pereira, 1991, p. 95-99.
15. *Idem*, *ibidem*, p. 76-77, fig. 33e-f.

^ Fig. 5 – Fiandeira. *Union Postale Universelle 34* – Costumes do Passado (*fac-simile*).



^ Fig. 6 – Espichas etnográficas portuguesas. *In* OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, *O linho…*, 1991, p. 94.

^ Figs. 6a, 6b, 6c – Espichas do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Fig. 7 – Trabalhos esculpidos em osso.
a - e – Torres de roca. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

Os extremos inferiores ocos torneados das cinco torres de roca da fig. 7 revelam que estas peças se destinavam, indubitavelmente, a ser encaixadas nos roquis de rocas usadas em Santa Clara-a-Velha. Nenhuma roca, porém, se conservou, verosimilmente por serem feitas em materiais perecíveis (cana, madeiras flexíveis).

Uma das torres de roca apresenta, perto do cimo, um orifício possivelmente destinado a fazer passar um fio que mais firmemente a mantivesse fixa à extremidade da roca. (fig. 7d) Esta conjectura radica no facto de fios, por garridice coloridos, em certos casos, serem usados para o mesmo efeito em exemplares etnográficos.

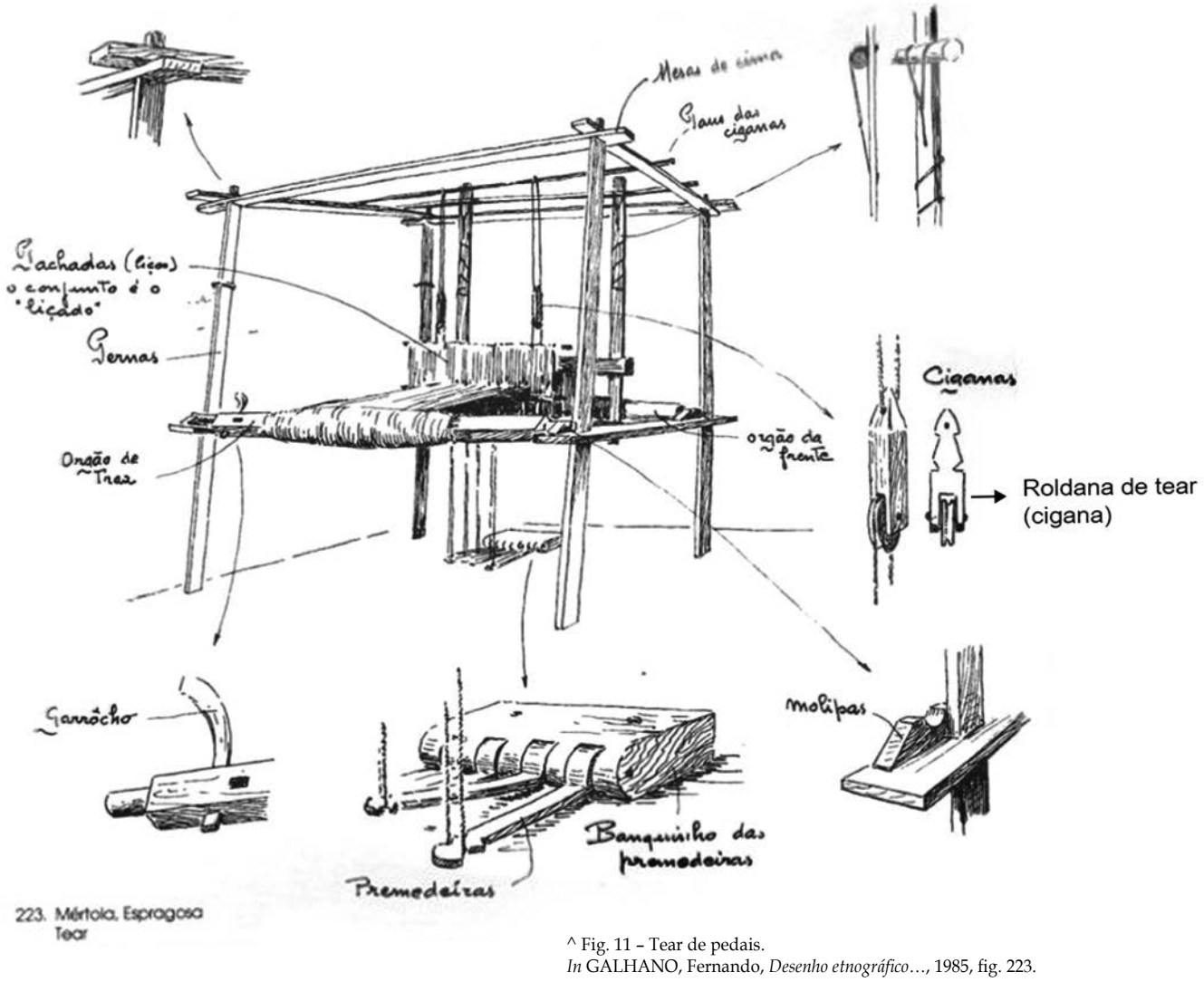
Os fusos usados em Santa Clara-a-Velha são de um dos três tipos existentes em Portugal, designadamente, daquele que se encontra por todo o país a Norte do rio Tejo.[15] (fig. 8a)

^ Fig. 8a – Fusos etnográficos. *In* OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, *O linho…*, 1991, fig. 33e-f.

^ Fig. 8b – Fusos do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha. Inv^{o} (da esq. à direita) IU 584 e IU 565.

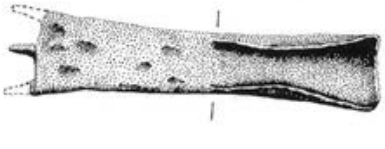
^ Fig. 9 – Ferrete de fuso. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Fig. 10 – Escultura de vulto. Catedral de Chartres.



^ Fig. 11 – Tear de pedais.
In GALHANO, Fernando, *Desenho etnográfico…*, 1985, fig. 223.

^ Fig. 12a – Tempereiro. Condeixa-a-Nova. Madeira e ferro. 1ª metade do séc. XX.
In ALARCÃO, A. Moutinho de, PONTE, Salete da (co-autora), 1982, «O tempereiro e a antiguidade do tear horizontal de pedais», Sep. *Conimbriga*, 21, Coimbra, Instituto de Arqueologia da Universidade Est. I.



< Fig. 12b - Extremidade de tempereiro de Conimbriga. Ferro. Época romana tardia.

^ Fig. 13 – Eixo de roda de fiar (?).
Mosteiro de Santa Clara-a-Velha. Coimbra.

Quanto aos ferretes,[16] habitualmente de ferro, são, neste contexto monástico, maioritariamente de latão. A cor dourada que daí decorre acrescenta, ao conjunto, luminosidade e contraste visual. Apresentam-se, geralmente, em mau estado de conservação (quebrados, dobrados, achatados), mas um existe de particular boa qualidade: a liga em que foi feito permitiu que nos chegasse intacto e é visível, no interior, a madeira do fuso a que pertenceu. (fig. 9)

Das figuras de vulto que, na catedral gótica de Chartres, documentam as tecnologias medievais do linho e da lã, apresentam-se as que a fases daquela se referem. (fig. 10)

O achado de uma cigana (roldana de tear) em Santa Clara de Coimbra e das peças metálicas das extremidades de tempereiros[17] fazem crer que existiam, no mosteiro, teares de pedais estruturalmente análogos aos ainda existentes actualmente. (fig. 11)

Por fim, e ainda relacionadas com a tecelagem em teares horizontais de pedais, [18] há a registar o aparecimento de, pelo menos, uma ponta de tempereiro, em ferro.

Citaremos Adília Alarcão e Salete da Ponte, em artigo em que são consideradas trinta e duas extremidades metálicas de tempereiros encontradas em Conimbriga: «O tempereiro é uma peça usada no tear horizontal de pedais para regular a largura do tecido e mantê-lo sempre esticado à medida que o fio de trama vai passando pelos liços e forma o urdume.» (fig. 12a-b)[19]

Neste estudo, é referida a persistência, na actualidade recente, de tempereiros no fabrico artesanal de tecidos, conforme o havia já considerado Veiga de Oliveira. Os que foram publicados por este etnólogo, feitos unicamente em ferro, ao contrário do tempereiro da fig. 12a, que mede cerca de meio metro, têm comprimento inferior.[20]

^ Fig. 14 – Rodas de fiar, rocas e fusos. Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques. Lousã. Século XX.

Infelizmente, não possuímos registos, nem gráfico nem fotográfico das pontas de tempereiro de Santa Clara-a-Velha.

Foi descoberta uma peça de madeira de secção circular afeiçoada, nas extremidades, em forma de esferas, dotadas, cada uma, de um pequeno orifício. (fig. 13)

Dado que não foram recuperados cossoiros na área escavada do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha, aventamos, ainda que com a devida reserva, a hipótese de se tratar de um elemento de algum utensílio ligado à fiação, mormente um raio de uma roda de fiar do tipo da que se vê na fig. 14.

De facto, os cossoiros, que estão associados ao uso da roca e do fuso, ocorrem, essencialmente, nos espólios arqueológicos medievais e são já excepcionais no século XVI, visto que nesta centúria se divulgara já a fiação com recurso à roda de fiar.[21] Sendo os fusos numerosos em Santa Clara, e a despeito da, por isso mesmo, surpreendente inexistência de cossoiros, é natural que os dois métodos coexistissem. Em todo o caso, porém, o uso do fuso é já algo obsoleto para o século XVII.

> «As voltas que o linho leva,
> Antes de ir para o tear,
> Não são tantas como as voltas,
> Tirana,
> Que neste mundo vou dar.»

16. Oliveira, Galhano e Pereira, p. 76-77, fig. 33e-f.
17 Não desenhados nem fotografados.
18 Galhano, 1985, fig. 223.
19 Alarcão e Ponte, 1982, p.165-166 e Est. I.
20 Oliveira, Galhano, e Pereira, 1978, *Tecnologia Tradicional Portuguesa – O linho*, Lisboa, fig. 91, cit. por Alarcão e Ponte, 1982, p. 165, nota 4.
21 Hurst, 1986, p. 206.

1.2. Os factos

Que fiar era tarefa nobre de qualquer mulher, provam-nos tanto a afirmação de Martim Afonso de Miranda, como a estampa de Jerónimo Wierix. (fig. 15)[23] Fá-lo-iam as clarissas de Santa Clara de Coimbra, desde o tempo da Rainha Isabel de Aragão.

«Idade de ouro e tempo santo quando a Raynha Dona Caterina assi era contínua no trabalhar que da secura que lhe causava o fiar tinha sempre a par de si hum púcaro com agua em que molhava os dedos.»[24]

Esta quadra, de uma canção tradicional da Beira Litoral, evoca o laborioso processo da preparação artesanal do fio de linho, destinado a suprir as necessidades de têxtil, em matéria de vestuário (hábito e cordão) e de mortalhas, provavelmente de toalhas de altar e de outros produtos têxteis destinados a vários fins (inclusive medicinais, como é o caso dos pachos de linho embebidos em papas de centeio para aliviar dores prolongadas), que eram produzidos pela própria comunidade.

Os panos «simples» e «pobres» (*sic*) referidos no Capítulo IV da *Regra* da Ordem, sobre a forma de vestir, não iriam para além de tecidos de lã e de linho. Atente-se no que, a este respeito, nos ensina a *Regra*.

> «Cada irmã, além do cilício, caso o queira usar, ou da estamenha pode ter duas túnicas, ou mais, segundo o parecer da abadessa e um manto que deve apertar à volta do pescoço.
>
> (...)
>
> Usem também escapulário sem capelo, de pano pobre ou de estamenha, de comprimento e largura proporcionais à natureza de cada uma.
>
> (...)
>
> As túnicas exteriores, os escapulários e os mantos não devem ser de cor totalmente preta nem totalmente branca. Depois da profissão usem um cordão simples à cintura.
>
> Devem cobrir uniformemente a cabeça com toucas ou véu totalmente branco de pano simples e pobre, de maneira que cubram a testa, parte do rosto, o pescoço e a garganta (...). Usem também um véu preto, simples e pobre, estendido sobre a cabeça, tão largo e comprido que cubra os ombros (...).»[22]

Sepultura	Localização	Cordão	Hábito ou Mortalha
6	nave sul do coro		vestígios de tecido
9	nave sul do coro	Cordão	
18	nave sul do coro	Cordão	
23	nave central do coro		vestígios de tecido
34	nave norte do coro		vestígios de tecido
37	nave norte do coro		vestígios de tecido
39	nave norte do coro		vestígios de tecido
43	nave norte do coro		vestígios de tecido
57	nave central do coro		vestígios de tecido

^ Fig. 15 – Distribuição dos restos têxteis detectados no Mosteiro de Santa Clara-a-Velha. Tabela de Daniela Mota.

^ Fig. 16 – *Santa Teresa.* Jerónimo Wierix. Gravura ao buril. (c. 1553 – 1620).

22 *In* Miranda, Martim Afonso de 1622, *Tempo de agora*, Vol. I, p. 106 (ed. de 1785), cit. por Vasconcellos, 1988 (ed. *fac-simile*, 1ª ed. 1905), p. 23.

23 *Josefa d'Óbidos*…, 1993, p. 58.

24 Nemésio, 2002, p. 39, 62.

Mais teceriam também, a crer nas referências a «tear», «urdidura» e «lançadeira», evocados por Nemésio na biografia de Isabel de Aragão cuja correcção científica o Prof. José Matoso sanciona no prefácio.[25]

Em qualquer caso, existe na toponímia local, a curta distância para poente do Mosteiro, a Rua da Feitoria dos Linhos e, de uma forma geral, nos arrabaldes da cidade, vários micro topónimos remetem para a tecnologia do linho, como é o caso do nome da pequena localidade de Mainça.

No romance *A hua Dama fiando*, Frei António das Chagas (1631-1682) alinhou as seguintes quadras:

« (...) Logo quando chega à roca
A muitos escandelisa,
Fiar tão pouco da gente
Quem tanto da roca fia.

(…) Bem que do alinho não seja
Anda o fuso mui azinha
Porque ella de parafuso[26]
Tudo quanto quer avia.

Nas mãos cuido que lhe baila,
Mas bem que bailando a sirva,
Porque viva alma naõ pare,
O tras sempre em roda-viva.

Nunca por mais que trabalhe
Lhe fasem mosa as maiças,
Antes de a ver tão direita
Andão ellas mui trocidas.

(…) Esta roca inda que seja
De quem trás roca na sinta,
Sem que leve tudo ao cabo
He cabo de muitas vidas.» [27]

A *Regra* é muito parca em dados quanto às actividades que as monjas desenvolviam nas oficinas do Mosteiro. De facto, nenhuma actividade concreta é indicada.

O que talvez seja de sugerir é que, tal como as clarissas do Funchal tinham aforado um engenho de açúcar,[28] as freiras de Santa Clara de Coimbra tenham tido, arrendado a caseiros, um engenho de linho de que dependia, entre outras actividades dos sectores primário e secundário, a rentabilização das terras do mosteiro.

Na produção pré-manufactureira de fio destinado à tecelagem, para fornecer matéria-prima para um tear, era necessário o trabalho de oito ou dez fiandeiras.[29]

Dado que foram exumados duzentos e dois fusos, podemos estimar que, no momento do seu abandono, existiriam no mosteiro pelo menos cerca de vinte teares.

O *Vocabulário...* de Raphael Bluteau reteve, pelo menos, três variedades de «pannos», na terminologia da época, em cuja composição entrava o linho. São eles o droguete, a beatilha e o calhamaço.

O mais natural é que a comunidade monástica produzisse diferentes qualidades de têxteis de linho mesclado, ou não, com outras fibras. A prescrição, de resto repetida, do uso de tecidos qualificáveis como «simples» e «pobres» deixa margem para pensar na beatilha, que Bluteau descreve como sendo um tecido «fino e ralo».[30] Seriam, verosimilmente, de linho, as mortalhas e, em vida, aquele constituiria a matéria-prima que dominava o traje monacal. De linho seriam as túnicas, as toucas e o véu curto.

Além da camisa de estamenha, em lã grosseira, que podia ser trazida cingida à pele, para mortificação do corpo, seria de lã o manto que defenderia as monjas do frio. Todavia, não há provas materiais do uso de tecidos de lã, nem associado à panóplia da tecnologia têxtil, nem aos enterramentos.

25 Nemésio, 2002
26 É a designação dada ao fuso em Guimarães. *Cf.* Oliveira, Galhano e Pereira, 1991, p. 76.
27 Amaral, 1953, p. 435.
28 Sousa, 1991, p. 64, 65.
29 Santos, 1998, p. 76.
30 Bluteau, 1712, Vol. II, p. 77.

2. Costura, bordados e rendas

Dava Sobel publicou, em *Galileo's daughter*, as cartas que uma filha bastarda de Galileu, de seu nome Virgínia, feita clarissa no Convento de San Matteo em Acetri, na Toscânia, sob o nome de Soror Maria Celeste, escreveu ao pai.[31] Nesta epistolografia aparece, por diversas vezes, a menção a trabalhos de agulha. Citemos dois casos, extraídos, o primeiro, de uma missiva datada de 20 de Outubro de 1623, e, o segundo, de uma outra não datada.

> « Most illustrious and beloved Lord Father
> I am returning the rest of your shirts that we have sewn, and the leather apron, too, mended as best I could. (…) Now I am tending to the work on your linens, so that I hope you will be able to send me the trim for borders at the ends, and I remind you, Sire, that the trimmings needs to be wide, because the linens themselves are rather short.
> (…)
> Most affectionate daughter
> S.M.C»

> «… since the collars [de Vicenzio, o irmão mais novo de Soror Celeste] are truly old (…) I could like to make him four new ones with lace trim and matching cuffs; however, since I have neither the time nor the money to do this all by myself, I should like for you to make up what I lack, Sire, by sending me a *braccio* of fine cambric and at least 18 or 20 *lire* to buy the lace…»[32]

Os excertos acima referem pois, expressamente, trabalhos de costura.

As caixas de costura e de bordar mantiveram-se praticamente iguais a elas mesmas desde há séculos. Se, dos séculos XVIII e XIX se conservaram exemplares intactos,[33] o espólio descoberto em Santa Clara de Coimbra, ligado a estas actividades, parece confirmar a suposição de que idênticas «bocetas» de trabalho existiam já no século XVII.

A mesa de costura da fig.17 é um exemplo requintado, usado por freiras do Convento da Esperança de Beja, na primeira metade do século XVII.[34]

^ Fig. 17 – Mesa de costura em pau-santo e castanho com embutidos de marfim. Museu Nacional de Arte Antiga.

^ Fig. 18 – *Albarello*. Países-Baixos. Início-meados do séc. XVI.

31 Sobel, 1999. *Cf.* Bibliografia.

32 *Idem, ibidem*, p. 117-118.

33 Arminjon e Blondel, 1984, p. 579, nº 2707: caixa de utensílios para bordar do século XVIII.

34 Pinto, 1985, p. 45.

^ Fig. 19 – Caixa metálica, esmaltada, em forma de borboleta. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

Existe, em Santa Clara de Coimbra, uma caixa metálica que reveste a insólita forma de uma mariposa. De recorte barroco, foi paramentada por um revestimento estanífero branco no qual sobressaem motivos fitomórficos ao estilo dos de certa majólica de Antuérpia do século XVI, designadamente de meados de seiscentos.[35] (fig.19) Do conjunto se desprende toda a poesia que flores e borboletas podem invocar. E todo o conjunto afasta este artefacto notável, quer pela técnica, quer pelo debuxo, da esmagadora presença do barroco no espólio do Mosteiro, aproximando tão artístico artefacto da estética Renascentista. (fig. 18)

A forma, porém, evoca a transitoriedade da vida, tema presente em muita literatura barroca. Citemos apenas um exemplo, da pena da franciscana Sóror Maria do Céu:

> «Se tua beleza atrai tanta borboleta errante a consumir-se, a manhã em seu ocaso chamará bicho faminto a sustentar-se; se a mariposa rodea a chama, ao depois o bichinho buscará a cinza, senão podes renascer da cinza, porque fazes, ó fermosura, caso da chama?»[36]

Permita-se-nos especular e admitir que esta caixa possa ter abrigado os *kits* de costura e de bordar de alguma clarissa.

2.1. Os dados

Os utensílios encontrados representam quase inteiramente o universo dos homólogos que continham as caixas de costura mais antigas que se conservaram, ou seja, as do século XVIII: agulha, alfinete, tesoura, pequena faca, dedal, furador.

Enquanto as agulhas sobreviveram em pequeno número, os alfinetes são incontáveis. Umas e outros, bem como as tesouras, os dedais, (fig. 20a) alguns elementos dos cabos de facas e o furador são de metal amarelo. Alguns dos alfinetes destacam-se por serem particularmente longos e outros pelas cabeças em forma de flores.

As pequenas dimensões das facas excluem a sua utilização como talher de mesa. Quatro cabos apresentam inscrições possessórias: «D. IVLIANA», «DONA INES D LACERDA» (dentro de cartela) e «D. CLAD / GUSMAO». Estas individualizam indubitavelmente e restringem o seu uso a uma só pessoa. Do mesmo modo, dois dos trinta e dois dedais apresentam, um, as iniciais «A» (fig. 20b), e outro, «B».

^ Fig. 20a – Tesouras e dedais. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.
^ Fig. 20b – Pormenor de dedal.

^ Fig. 21a e 21b – Alfinetes e agulhas. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

35 Falk e Gaimster, 2002, p. 374, fig. 6 e p. 386, fig. 20.
36 Belo, 1993, p. 43-44.

^ Figs. 22a-c - Facas.
Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Fig. 23a – Dedais.
Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Fig. 23b – Pormenores de dedais.

^ Fig. 24 - Fuso de bilros.
Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

De resto, estas pequenas facas apresentam uma factura requintada fazendo prova do bom gosto das utilizadoras.

Alguns cabos de facas são terminados por pináculos, figas, e estriados na vertical; um deles, metálico, é martelado e outros são de madeira ou osso.

Alguns dedais ostentam motivos decorativos, designadamente corações[37] e flores, o que parece ser corrente visto que os paralelos ingleses da mesma cronologia que conhecemos também os apresentam.[38] (fig. 23a-b)

Certos destes utensílios serviam, também, quando se tratava de bordar. Quatro fusos de rendeira de bilros (fig. 24) se contam entre o acervo. Os bilros são conhecidos em todos os países marítimos da Europa, já que herdam da técnica de fazer as redes pesqueiras.

Embora iconograficamente documentada, pelo menos, desde a Grécia Antiga, foi na Idade Moderna que a arte das rendas de bilros terá sido aperfeiçoada, no século XVI, em cidades italianas como Veneza, Génova e, principalmente, Milão. Da Península Itálica foi importada, por assim dizer, pela Flandres onde, por 1630, era já trabalho de mãos de grande relevo comercial, exportado, designadamente, para os países ibéricos. No que respeita à Itália, existe documentação que associa as rendas de bilros aos conventos femininos e à *entourage* abastada das freiras.[39] O mesmo terá sucedido em Portugal.

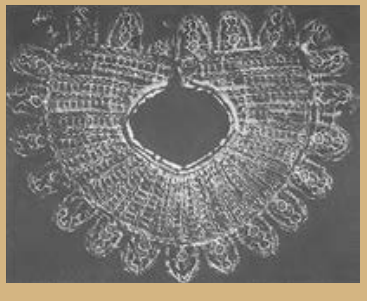
O carácter intimista que se desprende de *A Rendeira* de Vermeer (fig. 25) terá tido homólogo no ambiente da sala de lavor do Mosteiro. A postura revela concentração no trabalho, o que também se observaria no contexto monástico em análise.

Na biografia de uma freira franciscana do Mosteiro da Madre de Deus de Vinhó, é questão de rendas "feitas em almofadas", quer dizer, de rendas de bilros. Trata-se de Madre Soror Batista do Céu Custódia, que morreu em 1767. Ela atesta, como se verá, um uso dos alfinetes para além do relacionado com o traje, a costura e a picotagem de papel:

> «(…) que quando estivessem fiando nas suas rocas, considerassem que os fios eram cordas com que prenderão ao Senhor, e a Roca a Cruz; as que nas

37 O coração será símbolo da caridade, segundo Leite de Vasconcelos.
38 Killock e Meddens, 2005, p. 67-68, fig. 34/16-17.
39 Brito, 1997, p. 16-18.
40 Ferreira, 1949, p. 92.

^ Fig. 25 - *A Rendeira.* Vermeer. Museu do Louvre. Paris. C. 1669-70.



^ Fig. 26 – Gola de renda. Século XVII.

> suas almofadas fizessem renda contemplassem nos alfinetes os Espinhos, e assim não havia emprego algum a que não aplicasse os Misterios da Paixão do Redemptor …»[40]

Nas telas de Josefa d'Óbidos, vêem-se finas toalhas rematadas por rendas. Para os altares se entregariam as clarissas às rendas de bilros, bem como para adornar a indumentária daqueles membros da comunidade que, vivendo embora no *jardin clos* de Santa Clara de Coimbra, não haviam professado (mulheres solteiras ou viúvas) e podiam, consequentemente, trajar civilmente. Finalmente, alguma desta produção poderia destinar-se a ser vendida no exterior por intermediários, constituindo fonte de receita para o mosteiro. Todavia, julgamos não estar apurada a existência de fontes escritas que atestem estas suposições.

As campainhas antropomórficas modeladas em barro vermelho são talvez, no conjunto do espólio, o material que melhor evoca a moda feminina do século XVII, como se verá quando for publicada a segunda parte deste estudo.

Pelos meados do século XVII, «A gola, feita do mais fino linho e enfeitada com renda, aos poucos foi descendo cada vez mais em direcção aos ombros, deixando à mostra uma grande parte das costas.» (fig. 26)[41]

O Convento de clarissas de Santiago de Compostela alberga, presentemente, treze irmãs que realizam, por encomenda trabalhos para particulares e igrejas da cidade: passam e engomam, e bordam a ouro, inclusive bandeiras de equipas de futebol!

Frei Manuel da Esperança registou que uma certa irmã Helena da Cruz não gostava de fazer os «ofícios da casa», mas se azafamava a ornar «custosamente» altares de S. João Evangelista.[42] Também Baptista do Ceo Custodia, do Mosteiro de Vinhó (Gouveia), especialmente devota, que era, do Menino Jesus, passava muito tempo

> «… ocupandose gostozicima na fatura, e compuzição dos vestidinhos, e alfaias, com q. Avia de ornar a Vosa Imagem e de Vosa Mãy SS.ma»[43]

41 Köhler, 2005, p. 384 e fig. 386.
42 Esperança, 1666, p. 84.
43 Ferreira, 1949, p. 80.

^ Fig. 27 – Freira espanhola. Painel anónimo. Finais do séc. XVIII (?).

Passou-se tal nos séculos XVII e XVIII, mas o certo é que a tradição ficou: entre muitas outras imagens devocionais da actualidade, o Menino Jesus da Cartolinha, da esmagadora catedral de Miranda do Douro, ainda hoje é dotado, pela piedosa população, de extenso guarda-roupa.

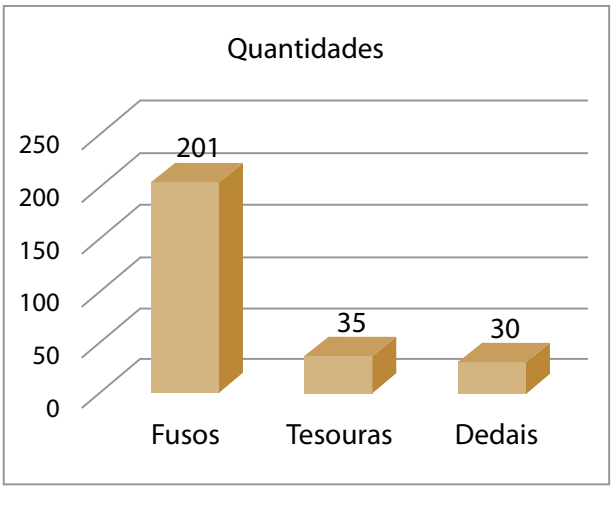
O retrato da Madre Maria Anna Josefa de Senhor Santo Inácio (fig. 27), embora possivelmente de finais do século XVIII e de outra ordem que não a das clarissas,[44] contém, como elementos dignos de nota, uma imagem de São Tiago, que deverá ter sido o santo da predilecção da freira, e dois registos, sendo o da direita comparável a palmitos presentes na pintura de Josefa d'Óbidos.

44 «Retrato de la M. Maria Anna Josefa de Sr. Sn. Ignacio: Religiosa Profesa en el Convento de Sr. Sn. José de Gracia: hija legítima de Dn. José Francisco Ventemilla y de Dna. Maria Garcia Profesó el dia 13 de Octubre de 1795, de 16 anos, 13 dias de edad.»

2.2. Quantificação do espólio

por Daniela Mota

Apresenta-se, em gráfico, o número total de algumas das categorias de utensílios acima analisados.



^ Fig. 28 – Distribuição dos utensílios mais frequentes.

^Fig. 29 – Trajes ornados com aljôfar.
a – Pormenor de pintura portuguesa do século XVI. Museu Nacional de Machado de Castro.
b – Pormenor de *Madalena penitente*. Caravaggio. C. 1600.
c – Painéis do Convento da Princesa Santa Joana. Aveiro. Século XVIII.

3. Trabalhos em aljôfar, mica, arame e contas

Vitorino Nemésio, na biografia de Isabel de Aragão, por três vezes refere como trabalho de mãos feminino enfiar aljôfar (pequenas pérolas irregulares de inferior qualidade):

> «...há doze anos que Isabel criava consigo uma neta, D. Maria. (...) ensinava-lhe a enfiar aljôfar e a conhecer o avesso dos panos, como é que se dava estado a uma donzela e valor a um tapete.»[45]

Trabalhos de aljôfar aparecem, representados na pintura, nos toucados e nos trajes sumptuosos, da Idade Média em diante.[46] (fig. 29)

> «[Em Espanha]... forma muito comum para o ornamento para os cabelos eram as correntes de pérolas e as penas de avestruz.»,

foi a conclusão a que chegou o já citado Köhler.[47]

Quanto às pérolas e às missangas, se as freiras as não usavam sobre si próprias, ornamentavam, provavelmente, com tais enfiadas, os trajes das imagens de sua devoção.

Uma observação, atenta, da pintura do Maneirismo e do Barroco revela que não seriam incompatíveis, o porte simultâneo do véu religioso, e de indumentária ornada por «correntes de pérolas».

45 Nemésio, 2002, p. 58.

46 Agradecemos à Drª Virgínia Gomes (Museu Nacional de Machado de Castro) a cedência da documentação fotográfica da fig. 29.

47 Khöler, 2005, p. 352.

^ Fig. 30 – Variedade de contas e missangas. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Fig. 31 – Filamentos de arame de liga de cobre. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

3.1. Os dados

Nesta estação arqueológica, o material que se prende com estes afazeres, os quais, para além de serem parte da educação de uma donzela da nobreza, proporcionavam às clarissas algum prazer, compreende micas, arames e contas de vários tamanhos e formatos e aquilo que actualmente se designa por «missangas» (fig. 30), para além de, eventualmente, pequenas pedras preciosas, semi-preciosas ou vidrilhos, conhecidos por «dobletes».

As contas são de materiais naturais, predominando as de azeviche e madeira. Todavia, há-as também de cristal de rocha, âmbar, pedras semi-preciosas, argila engobada, sementes, osso, pasta vítrea e vidro.

Há arame de várias espessuras e cores, predominando o fio metálico de liga de bronze, consequentemente dourado, a maior parte das vezes oxidado. (fig. 31)

^ Fig. 32a – Trabalhos recortados em folhas de mica. Diversas formas (de pétalas?). Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Fig. 32b - Elementos de caixilho em folha de mica. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

Quanto à mica, para além de placas não trabalhadas, contam-se elementos de várias formas, a saber pétalas, corolas, folhas, uma estrela (fig. 32a) e cantos de caixilhos. (fig. 32b)

^ Fig. 33 - Trabalhos em arame, vidrilhos e lantejoulas. Século XIX.

3.2. Os factos

Na narrativa da recepção de uma mulher da nobreza pelo Grão-duque de Florença, intitulada *Infortúnios trágicos da constante Florinda*, de Gaspar Pires de Rebelo, lê-se:

> «Florinda saiu (…) com um vestido tão rico e de tanto feitio que mostrava um claro desengano aos olhos de todos, que não havia mais que ver. Era, pois, este de fio de ouro e prata, sem parecer seda alguma… (…) O feitio tinha mais de custo do que de artifício, porque a certos compassos tinha seus miúdos golpes, tomados os remates com grãos de aljôfar, e no meio servia de botão a cada um sua pedra de muita estima…»[48]

Ornar-se-iam as mulheres que nos conventos procuravam segurança, com análogos avatares?

Na ausência de prova da associação do espólio acima considerado na execução de trabalhos precisos, podemos supor que eles foram utilizados para as finalidades referidas a seguir, com base nos paralelos que chegaram até aos nossos dias, de pequenas obras de arte executadas ao longo de gerações por qualquer jovem prendada.

A par deste trabalho executariam outras decorações artísticas, destinadas a flores artificiais e à ornamentação de livros, por exemplo, como é o caso da que acima se reproduz. (fig. 33) [49]

48 Rebelo, 1625, p. 60.

49 Trabalhos executados por Sarah Bette (n. 1884-1985), nos finais do século XIX. Trata-se de uma encadernação de um bloco que contém apontamentos pessoais e imagens piedosas, designadamente a da fig. 37a deste estudo.

< Fig. 34– Fragmento de terço. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

< Fig. 35 - Flor feita em fio metálico. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

^ Figs. 36a-c – Registos e maquineta portugueses.

Verdadeiramente, apenas aparecem, associados, o arame às micas e o arame às contas, neste caso na montagem de terços e rosários, (fig. 34) à semelhança do que ainda hoje se verifica, por exemplo, no Convento do Louriçal.

A associação de arame e micas (fig. 32) estaria ao serviço do fabrico de flores, embora também existam flores feitas unicamente em fio metálico (fig. 35), finamente espiralado. Estas são as flores artificiais da época, com que se ornariam registos, maquinetas, e à execução das quais por certo também se entregariam as freiras, visto o pendor tanatológico da época, e que podiam ainda florir pequenas jarras.

A associação de elementos de molduras relacionar-se-á com registos do tipo «maquineta». (fig. 36c)

Um registo é, basicamente, uma estampa, ou uma estampa enquadrada por uma moldura de flores artificiais em cera, e em linho, no qual são aplicados também galões, rendas ou papel recortado, por vezes prateado e dourado, pérolas e vidrilhos,[50] frequentemente sob vidro.

Estes pequenos quadros de devoção eram feitos por freiras nos conventos nos séculos XVII a XIX.[51]

Ignoramos se, nas fontes de arquivo relativas ao Mosteiro de Santa Clara de Coimbra, são mencionados registos (fig. 36a-b), e maquinetas em relação com o recheio das celas. Em todo o caso, outras fontes escritas coevas provam a sua existência.

^ Fig. 37a - Estampa de Santa Clara. Finais do Século XIX.

^ Fig. 37b - Flores de algodão e cera. Finais do Século XIX.

A fig. 37a apresenta uma estampa francesa de Santa Clara (inscrição «L Turgis à Paris») e um ramo de flores de algodão e cera (fig. 37b), ambos de finais do século XIX, que mostram a continuação do fabrico deste tipo de objectos de devoção por parte de leigos. Lembremos que, a este propósito, comentou Luís Chaves, em 1949, que «não havia festa religiosa sem o seu registo». Este, também denominado pagela (fig. 37a), atestava, não só a presença do seu possuidor na festa, como que contribuíra, ao comprá-la, para custear a mesma.[52]

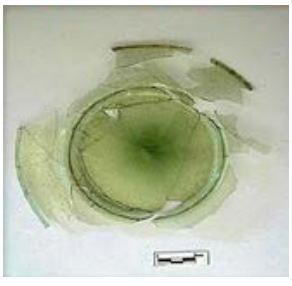
As flores em algodão revestido de cera (fig. 37b) eram uma forma, entre outras, como vimos, de obter flores artificiais para inserir nas maquinetas.

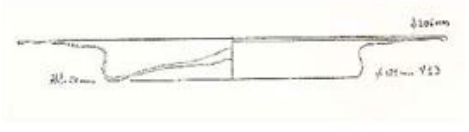
50 Lino, 1990, p. 85-86.

51 *Idem*, *ibidem*, p.85-87.

52 Chaves, 1996, p. 223-224. Os objectos das figs. 37a-b pertencem, respectivamente, a Catarina da Cunha Leal e Manuela Almeida Ferreira.

^ Fig. 38 - Fundo de taça de faiança. Inscrição "[Do]caria".





^ Fig. 39 - Prato de vidro. Soprado em vidro tingido de verde. Ø do bordo 206 mm.

4. Doçaria e actividades afins

É lugar-comum dizer-se que a doçaria de excelência nasceu nas mais ilustres casas conventuais portuguesas, como, por exemplo, nos Conventos de Santa Clara do Porto, do Funchal, de Évora e, por certo, de Coimbra.

De forma geral, todos os doces à base de ovos e amêndoa, em cuja composição entram grandes quantidades de açúcar, conjugam, por outro lado, o doce com o salgado. É o caso do Manjar Branco de Coimbra, todavia não exclusivo desta cidade, entre cujos ingredientes se encontra carne desfeita do peito de galinha, e o cuscuz e as morcelas doces, estas últimas ligando até, ao açúcar, a canela e o cravinho-da-Índia![53] Três outras receitas de Coimbra são os Pastéis de Santa Clara, a Lampreia de Ovos e o Pudim de Ovos, cuja receita reza como segue:

> «Ponham em ponto de pasta 500 gramas de açúcar e batem-se dez gemas de ovos com 25 gramas de manteiga. Logo que o açúcar arrefeça, vão-se deitando as gemas e batendo sempre. Unta-se uma forma de manteiga e leva-se ao forno».[54]

O livro *O Doce nunca amargou... Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário*, de Emmanuel Ribeiro, regurgita de receitas culinárias nas quais abundam ingredientes caros, e ainda raros, se vistos do ponto de vista dos nossos dias, como é o caso do açúcar.

O receituário culinário é uma fonte importante para o conhecimento dos recipientes e demais utensílios da cozinha. No espólio de Santa Clara de Coimbra estão ainda por averiguar os recipientes cerâmicos, com excepção de uma tacinha de faiança com a inscrição «DOCE», (não ilustrada) que possam ter estado ao serviço da doçaria.

A receita dos pastéis denominados por alfitetes, confeccionados no Convento de Santa Clara de Évora, termina com a especificação da forma de os apresentar:

«Dispõem-se com gosto e arte em pratinhos de vidro ou porcelana fina e podem-se servir.»[55] (fig. 39)

Esta indicação remete-nos para as fontes iconográficas onde abundam representações de toda a casta de gulodices. Veja-se a natureza-morta reproduzida na fig. 40.

Conforme se lê em Leite de Vasconcelos, citado no *Catálogo da Exposição «O Doce Nunca Amargou»*,[56] à doçaria anda associado o papel recortado. Esta prática está documentada materialmente desde o século XVIII. Mais remotamente, segundo Maria Proença, no prefácio de *A Arte do Papel Recortado em Portugal*, de Emmanuel Ribeiro, terá tido origem em Portugal no século XVI.[57]

53 Para o Mosteiro de Celas, E. Ribeiro obteve dados em *Index da Fazenda*, Mosteiro de Celas. *Cf.* Ribeiro, s. d. [1997] (1ª ed. 1930), p. 45.
54 Ribeiro, s. d. [1997] (1ª ed. 1928), p. 82.
55 *Idem*, *ibidem*, p. 104.
56 *O Doce nunca amargou…*, 1997, p. 10.
57 Ribeiro, 1999, p. 18.

^ Fig. 40 - Juan van der Hamen y Léon. *Natureza morta com doces e vidros*. 1622. Museu do Prado. Madrid.

^ Fig. 41 – *Napperon* para adorno das caixas de lampreias de ovos de Coimbra. *In* RIBEIRO, Emmanuel, *A Arte do Papel Recortado*, s. d. [1999] (1ª ed. 1928), p. 85.

^ Fig. 42 - Albarello. Mosteiro de Santa Clara-a-Velha. *In* Jordan e Cherry, p. 51, fig. 12.

Sendo o papel ainda um produto caro no século XVII, a sua utilização para forrar caixas de doces ou frutos cristalizados, ornamentar pratos ou salvas sob a forma de *napperons*, (fig. 41) terá sido apanágio dos mais afortunados.

Para além dos papéis recortados à tesoura, as monjas executavam igualmente papéis picados, mediante o uso de alfinetes. Emanuel Ribeiro refere que certos motivos decorativos «davam o timbre da casa monástica onde eram feitos».[58]

Na cozinha, seriam ainda feitas hóstias. De resto, a obreia, fina massa com que estas são confeccionadas, seria também a base de certas doçarias.

Faríamos aqui um parêntesis para referir o interesse que revestem certos romances históricos escritos por ficcionistas esclarecidos cujas narrativas repousam em aturada investigação documental. Em *O profeta do castigo divino – Aventurosa vida de Gabriel Malagrida, o jesuíta que tentou salvar Lisboa de terramoto de 1755*, que é um destes casos, referem-se, a página duzentos e sessenta e dois, «os ferros para se fazerem as hóstias e as tesouras para as aparar».[59] Não há motivo algum, a despeito da ausência de espólio arqueológico que o comprove, para afastar a hipótese de as clarissas de Coimbra terem fabricado hóstias, designadamente para os serviços litúrgicos dos vizinhos padres franciscanos.

4.1. Os dados

Os *albarelli* de vidro (apenas dois foram detectados) deviam ser destinados à botica. Quanto a canudos de botica em faiança, apenas um pôde ser identificado, até à data.

Possivelmente, foram recipientes para conter açúcar. Não esqueçamos que tal é função que é atribuída a análogos recipientes existentes no Museu da Farmácia e que, já no século XVIII, os vasos da mesma tipologia são designados por «potes» ou «açucareiros» (fig. 42).

58 Saramago, 1997, p. 72.
59 Vieira, 2005, p. 262.

4.2. Os factos

Além dos bolos e de outras doçarias para consumo mais ou menos imediato, há que considerar as compotas, conservas e frutos cristalizados («confeitos», na linguagem da época). «Confitar» é técnica que ainda hoje se usa, na alta cozinha dos *chefs*, consistindo em preparar muito lenta e demoradamente, a baixa temperatura, uma receita.

Naturalmente que a doçaria só é conhecida pelo receituário culinário e não há evidência material dos papéis ornamentais que, no Mosteiro de Santa Clara de Coimbra, possam ter sido recortados e picados para apresentar doces.

As sementes de abóbora chila e os caroços de pêssego, entre outros restos de cozinha,[60] podem ser associados ao fabrico de doces e compotas,[61] bem como as tesouras e um número incontável de alfinetes entre o espólio, estarão relacionadas com a doçaria e actividades afins.

Estavam previstas dádivas obrigatórias dos mosteiros, em doçarias, em certas épocas do ano, aos membros das ordens monásticas masculinas. É verosímil que as freiras de Santa Clara presenteassem com as suas iguarias quem lhes rezava as missas, as confessava, lhes dava a extrema-unção.[62]

Além dos trabalhos de mãos, ou de lavor, considerados até agora, outras actividades preenchiam o quotidiano da comunidade. Elas serão abordadas em segundo artigo. Todavia, avançaremos, desde já, que as mesmas se prendem com o ensino da leitura, da escrita e da música, incluindo a última o canto coral e a prática instrumental, às jovens confiadas às religiosas. Juntem-se-lhes a récita de livros de devoção ou de erudição e a encenação, por ocasião de épocas festivas, de danças de que um notável conjunto de damas-campainhas, em argila pintada a branco, ilustra à saciedade. Além de claras posturas de dança, este figurado modelado foi concebido de forma a transportar para a cerâmica instrumentos específicos amiúde identificáveis. Tanto este espólio como as fontes escritas («Relligiozas muzicas») atestam, portanto, o empenho das freiras em cultivar a música, no século XVII do nosso melómano D. João IV.

Fechos e cantos de livros em metal foram exumados; a iconografia da panóplia dos instrumentos da escrita e o espólio que à mesma se pode imputar, o mesmo sucedendo quanto à pintura, sugerem outras actividades com que eram mobiladas as horas que, no quotidiano, sobravam do exercício dos afazeres. Uma delas eram os jogos de tabuleiro, documentados por várias peças análogas às do actual jogo das damas. No que à sociabilidade toca, e apesar de constrangidas, pela Regra, à clausura, parece entrever-se alguma socialização com pessoas de elevado estatuto social exteriores à comunidade. Ou não se tratassem, as comunidades religiosas femininas do jaez da de Santa Clara-a-Velha de Coimbra, de grupos de donas da mais preclara origem social.

60 Trabalhos do CIPA, p. 105.
61 Ribeiro, s. d. [1997] (1ª ed. 1928), p. 45.
62 ESperança, 1966, p. 69.

Bibliografia

ARMINJON, Catherine, BLONDEL, Nicole, 1984, *Objets civils domestiques – Vocabulaire Typologique – Principes d'analyse scientifique*, Paris, C.N.R.S.

BLUTEAU, Raphael, 1712-1728, Vocabulario portuguez e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico, brasilico, comico, critico, chimico, dogmatico, dialectico, dendrologico, ecclesiastico, etymologico, economico, florifero, forense, fructifero... autorizado com exemplos dos melhores escritores portugueses, e latinos..., Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesu.

CHAVES, Luís, 1966, *Lisboa nas auras do povo e da História – Ensaios de Etnografia – Artigos publicados em revistas e jornais*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.

CHEVALIER, Jean, GHEERBRANT, Alain, 1982, *Dictionnaire des Symboles, mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Paris, Éditions Robert Laffont.

O Doce nunca amargou – Catálogo de Exposição no Museu de Arte Popular – Junho - Dezembro de 1997 1997, s. l. [Lisboa], Instituto Português de Museus.

GALHANO, Fernando, 1985, *Desenho Etnográfico de Fernando Galhano I – Portugal*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica e Instituto de Investigação Científica Tropical.

FALK, Alfred, GAIMSTER, David, 2002, «Majolica in the Baltic c.1350-1650: A Material Index of Hanseatic Trade and Culture Exchange» in John Veeckman, ed., Majolica and Glass: From Italy to Antwerp and Beyond: The Transfer of Technology in the 16th - early 17th century, Antwerp - Stad Antwerpen, 371-90.

HURST, John G., Neal, David St., van Beuningen, H.J.E.; with contributions by Ann Clark 1986, *Pottery produced and traded in north-west Europe 1350-1650,* Rotterdam, Foundations «Dutch Domestic Utensils», Museu Boymans, Roterdão.

KILLOCK, Douglas, MEDDENS, Frank, 2005, "A 17th -century Maritime Site in Limehouse, London", *Post-Medieval Archaeology*, Volume 39, Parte 1, Leeds, Maney Publishing, p. 1- 91.

KHÖLER, Carl, 2005, História do Vestuário, s. l. [Lisboa], Martins Fontes.

LINO, António, 1990, *O homem e a casa, a casa e o tempo*, Odivelas, Instituto de Cultura e Língua Portuguesa. There is an article by Falk and Gaimster called "Majolica in the Baltic c.1350-1650: a material index of Hanseatic trade and cultural exchange with Western Europe" that is in a book called, published in Belgium in 2002.

MACÍAS, Santiago, 1996, *Mértola Islâmica – Estudo Histórico-Arqueológico do Bairro da Alcáçova (Séculos XII-XIII)*, Mértola, Campo Arqueológico de Mértola.

MOURÃO, Teresa, 2004, *Entre murmúrios e orações – Aspectos da vida quotidiana do Convento de Santa Clara-a-Velha captados através do espólio funerário (séculos XVI e XVII)*, 2 vols., policopiado, Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

NEMÉSIO, Vitorino 2002, *Isabel de Aragão Rainha Santa*, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, GALHANO, Fernando, PEREIRA, Benjamim 1991, *O Linho - Tecnologia Tradicional Portuguesa*, 2ª ed., Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica.

PINTO, Mª Helena Mendes, 1985, *Os móveis e o seu tempo – Mobiliário português do Museu Nacional de Arte Antiga – Séculos XV--XIX*, Lisboa, IPPAR.

RIBEIRO, Emanuel, 1997 (1ª ed. 1930), *A O Doce Nunca Amargou... Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário (Prefácio de Maria Proença)*, Sintra, Colares Editora.

Ribeiro, Emanuel, 1999 (1ª ed. c.1925), *A Arte do Papel Recortado em Portugal (Prefácio de Maria Proença)*, Sintra, Colares Editora.

SANTOS, Reynaldo dos, QUILHÓ, Irene, 1960, *Ourivesaria portuguesa nas Colecções Particulares Vol. II*, Lisboa, Edição dos Autores.

SARAMAGO, Alfredo, 1993, *Doçaria conventual do Alentejo: as receitas e o seu enquadramento histórico*, Sintra, Colares Editores.

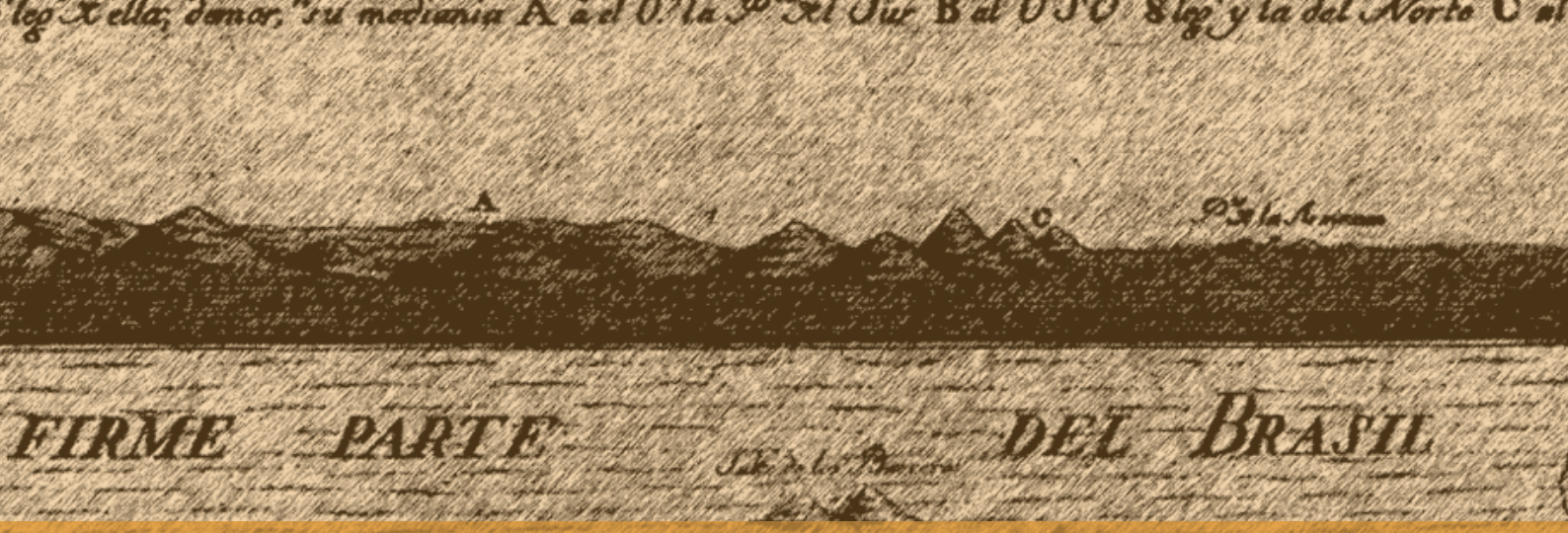
SOUSA, João J. Abreu de, 1991, *O Convento de Santa Clara do Funchal*, Funchal, Secretaria Regional de Turismo, Cultura e Emigração.

SANTOS, Mª Luísa, 1998, «A Fiação doméstica e manufactureira» *in* CUSTÓDIO, Jorge, SANTOS, Luísa, RIBEIRO, Isabel; PINHEIRO, Elisa C., 1990, *Catálogo do Museu de Lanifícios da Universidade da Beira Interior. Núcleo da Tinturaria da Real Fábrica de Panos,* Covilhã, Universidade da Beira Interior.

SERRÃO, Vítor (coordenação), 1993 (2ª ed.), *Josefa de Óbidos e o Tempo Barroco*, Lisboa, IPPC.

VASCONCELLOS, Carolina Michaëlis de, 1905, *Algumas palavras a respeito de Púcaros de Portugal*, ed. fac-simile de 1988, Lisboa, José Ribeiro Editor.

VIEIRA, Pedro Almeida, *O profeta do castigo divino: romance*, 2005, Lisboa, Dom Quixote.



AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

Entre os Açores e o Brasil:
vida e alimentação a bordo em meados do século XVIII

Alice Borges Gago[1]

Resumo

A partir de documentação existente no Arquivo Histórico Ultramarino, no núcleo referente aos Açores, pretende-se estudar a vida diária e a alimentação dos tripulantes a bordo dos navios que, em meados do século XVIII, viajavam para o Brasil em busca de uma vida melhor, medida que ia de encontro aos interesses da coroa portuguesa.

São de todos conhecidas as dificuldades e doenças que essas longas viagens implicavam, muitas das vezes provocadas pela deterioração dos alimentos. Estes nem sempre eram, de todo, adequados às condições da viagem.

Através do registo e assento de transporte de colonos dos Açores para o Brasil, arrematado por Feliciano Velho Oldemberg em 1747, referem-se quais os alimentos presentes a bordo desses navios, como deviam ser confecionados e como se fazia a distribuição alimentar, distinguindo crianças de adultos. Refere-se ainda a dieta alimentar para todos aqueles que adoecessem a bordo, e que devia ser tida em conta aquando da preparação da equipagem do navio. Definiam-se ainda as relações entre tripulação e passageiros, assim como os hábitos a bordo, de modo a serem por todos respeitados, sob pena de sanções.

Com este texto apresenta-se uma visão parcial da vida e alimentação a bordo no século XVIII, nas viagens entre os Açores e o continente americano.

Palavras-chave: alimentação, vida a bordo, sociedade, Açores

Abstract

Between Azores and Brazil:
daily life and nourishment aboard in the middle 18th

With this article we intend to study the daily life and nourishment of the passengers aboard ships travelling from Azores to Brazil searching for a better life in the middle of the 18th century. For this purpose it will be analyzed several documents concerning to Azores held by the Arquivo Histórico Ultramarino, at Lisbon.

The difficulties and diseases that such a long travel implied are well known, and often were caused by improper food and storage in the journey.

The contract settled between the Crown and Feliciano Old Oldemberg, a tobacco contractor, in 1747, tells us which food was taken to these ships, how it was cooked and distributed and what were the storage conditions. It also refers to diets for those who got sick on board, and what should be accounted when the ship was being prepared.

These documents determined the rules imposed to the life of those on board (crew and passengers) as well as the sanctions to be applied in case of disobedience.

Keywords: nourishment, daily life, society, Azores

1. Alice Borges Gago é bolseira de doutoramento em História, especialidade de Arquivística Histórica pela Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (FCT SFRH/BD/101022/2014). Na mesma instituição licenciou-se em História, obteve o grau de Mestre em História Medieval com um trabalho sobre a casa senhorial de Diogo Soares de Albergaria e mais tarde a pós-graduação em Ciências da Informação e da Documentação, ramo Biblioteconomia. Tem participado em diversos projectos de investigação, na transcrição e publicação de fontes históricas. Das suas publicações destacam-se os sete volumes de *Tombos da Ordem de Cristo*, publicados pelo Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa e *Manuel Heleno: fotobiografia* publicado pela INCM em 2013. De referir ainda: GAGO, Alice Borges, 2012, «Uma família de mercadores na Guimarães medieval» in ROSA, Maria de Lurdes (org.), *Arquivos de Família, séculos XIII-XX: Que presente, que futuro?*, Lisboa, Instituto de Estudos Medievais, Centro de História de Além-Mar e Caminhos Romanos, pp. 155-170; GAGO, Alice Borges, 2015, «Serving the Counts of Feira in the 19th's: João Jerónimo do Couto de Castro e Sousa, archivist and judge», in ROSA, Maria de Lurdes e HEAD, Randolph C. (eds.), *Rethinking the archive in Pre-Modern Europe: family archives and their inventories*, Lisboa, IEM, pp. 79-84.

Em 1747 Feliciano Velho Oldemberg, contratador alemão residente em Lisboa[2], assentou com o Rei D. João V o transporte de mil colonos para o Brasil[3]. O contrato previa que os mesmos poderiam ser oriundos de Lisboa, outros das ilhas dos Açores e da Madeira[4], e tinham como destino a ilha de Santa Catarina, o Rio Grande de São Pedro e a Praça de Santos. Pela documentação consultada, sabemos que, cerca do dia 21 de Outubro do mesmo ano[5], saíram do porto de Angra duas galeras, a *Jesus Maria José*[6] e a *Santa Ana e Senhor do Bonfim*[7]. A primeira transportava duzentas e trinta e seis pessoas, a segunda duzentas e trinta e sete, num total de quatrocentos e setenta e três passageiros[8], todos provenientes das ilhas açorianas.

No que se refere aos Açores, os pedidos dos habitantes para poderem emigrar eram antigos[9]. No ano de 1746, estes foram reenviados a D. João V, no sentido do monarca atender «á grande multidão de povo que nelas se acha sem emprego nem meios para subsistir e a necessidade que há de povoadores para o Brasil»[10]. Pediam ainda que se dignasse em «mandar tirar das mesmas ilhas o numero de cazais que lhe parecesse e transportalos á América donde rezultaria ás ilhas grande alívio em não ver padecer os seus moradores reduzidos aos males que traz consigo hũa extrema indigencia»[11].

Este pedido ia, por seu lado, de encontro ao interesse da coroa portuguesa em proceder ao povoamento do Brasil Meridional, o qual tinha por base as lutas pela posse de territórios e fronteiras disputados entre Portugal e Espanha no continente americano[12]. A política de emigração de casais das ilhas para o Brasil surge, assim, integrada na preparação da defesa do território que será depois a fronteira atribuída a Portugal pelo Tratado de Madrid, de 1750.

Os benefícios eram, à primeira vista, óbvios: o Brasil recebia colonos para os seus vastos territórios, que se achavam «dezertos ou ocupados de barbaros»[13] e traziam à Fazenda Real «hũ consideravel aumento pelo muito que produzirião para ela aqueles cazais que postos nas ilhas nada lhe rendem por falta de emprego e de extenção»[14]. Para além destas razões, alegavam-se ainda, como já foi referido, motivos defensivos face às possessões castelha-

2. Feliciano Velho Oldemberg era contratador dos tabacos do Brasil, tendo obtido em 1744 o privilégio de remeter todos os anos um navio dos Açores para o Brasil, e no ano de 1747 três navios, com obrigação de transportar, à sua custa, dois casais por cada cem toneladas de mercadoria transportada. KELLENBENZ, s. d., «Feliciano Velho Oldemberg», pp. 434-435; PIAZZA, 1999, *A epopéia açórico-madeirense (1746-1756)*, pp. 144 e 147.

3. Para transportar os mil colonos contratados, Feliciano Velho Oldemberg realizou três viagens (1747, 1748 e 1749), cujo valor deste transporte importou para a coroa o montante de 2.646$960 reis. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 10, p. 29; doc. 15, pp. 61-62, 64.

4. Em 1747 D. João V, através de uma representação da Câmara do Funchal, procurou solucionar o problema social e económico (provocados por crises de subsistência desde inícios do século) que atingia a Madeira, promovendo a saída de famílias voluntárias para povoar, colonizar e guarnecer militarmente a Ilha de Santa Catarina. No entanto, pela dificuldade de fazer transportar os interessados da Madeira para o Açores, só em 1749 se aprontou um navio para sair do Funchal directamente para o Brasil. PIAZZA, cit., p. 208; SANTOS, 1999, *Os madeirenses na colonização do Brasil*, pp. 17-18.

5. As duas galeras estavam prontas para partir no prazo estabelecido (vinte dias após a chegada das mesmas à baía de Angra, vindas de Lisboa), mas, devido ao mau tempo que se fazia sentir, tiveram de adiar por dez dias a sua partida para o Brasil. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 19, p. 77.

6. Capitaneada por Luis Lopes Godilho. *Ib.*, doc. 16, p. 68.

7. Capitaneada por Pedro Lopes Arraia. *Ib.*, doc. 19, p. 76.

8. Pelo pedido de certidão de alistamento sabemos os nomes de alguns dos colonos: António Ferreira de Lemos, 32 anos, sapateiro, com sua mulher e três filhos; Gabriel Silveira, 32 anos, pedreiro, com sua mulher e três filhos; Manuel Machado de Quadros, 20 anos, lavrador, noivo de Maria da Conceição (13 anos), filha do já referido António Ferreira. Todos eram naturais de Velas, na Ilha de São Jorge. Para além destes, surge também o nome de um capitão, Domingos Machado Barcelos e de um alferes, António Rodrigues Coelho, naturais de Angra que, desprovidos de relevantes meios materiais, pretendiam oportunidade de ascensão social e prestígio em terras brasileiras. *Arquivo dos Açores*, cit., doc. 17, pp. 69-72 e doc. 30, p. 102. No que se refere à Madeira, Maria Licínia Fernandes dos Santos (1999, *Os madeirenses na colonização do Brasil*, pp. 19 e 21) publica o rol dos alistados dessas ilhas no mesmo ano.

9. Walter PIAZZA (cit., pp. 39-45) refere que, já no ano de 1722, haviam pedidos e listas de pessoas interessadas em ir para o Brasil.

10. *Arquivo dos Açores*, cit., doc. 10, p. 23.

11. *Ib.*.

12. Até cerca de 1735, a despesa da coroa com a colónia de Sacramento tinha-se revelado pouco dispendiosa, mas a partir desta data tornou-se premente o envio de soldados de Lisboa ou do Rio de Janeiro para proteger essa zona. De 5 de Outubro de 1735 até 22 de Setembro de 1737, a colónia de Sacramento esteve sitiada, e pela assinatura do Tratado de Madrid de 1750, foi cedida a Espanha em troca dos territórios correspondentes às missões jesuíticas de Sete Povos, nas bacias do Paraguai e do Uruguai. SANTOS, 1999, *Os madeirenses na colonização do Brasil*, p. 103.

13. *Arquivo dos Açores*, cit., doc. 10, p. 23.

14. Para além destes motivos, juntava-se ainda a vantagem do investimento: estimava-se que no prazo de dois ou três anos os colonos pagariam, de direitos dos géneros que produziriam e do que consumiam, mais do que o juro de 2$500 reis do valor total do seu transporte. *Ib.*, pp. 23-24.

nas fronteiriças, em Santa Catarina, Rio Grande de São Pedro e Praça de Santos[15].

O rei submeteu a proposta ao Conselho Ultramarino e posteriormente ao Procurador da Fazenda Régia, à qual foi dado manifesto consentimento e apoio. Estabeleceu-se, entre outras coisas, que o valor que se poderia despender com o transporte e sustento dos passageiros seria o seguinte: por cada pessoa de sete anos de idade para cima, o valor seria de quarenta mil reis, metade (vinte mil) para os de três a sete anos e todos aqueles que eram menores de três anos seguiriam gratuitamente. O pagamento ao contratador seria efectuado à chegada a Santa Catarina, contando apenas para tal quem tivesse sobrevivido à viagem[16].

Esta despesa efectuada pelo erário régio seria recompensada com todas as benesses já referidas. Não tendo disponibilidade financeira para a efectuar, a Coroa decidiu ajustar por assento a quem ofereceu o preço mais barato para fazer o transporte[17].

Nas povoações das ilhas açorianas (e madeirenses[18]) foram colocados editais, onde se declarava «a mercê que Sua Magestade fas aquelles moradores que se quizerem hir estabelecer no Brazil nam sendo os homens de mais de 40 annos de idade e nam sendo as mulheres de mais de trinta annos[19] fazendo lhes as conueniencias que podem facilitar lhes o seu transporte e o seu estabelecimento»[20].

Para além desta mercê, o edital informava os interessados como deveriam repartir as terras nas colónias, que construções deveriam erguer, que ferramentas lhes eram atribuídas, sementes para cultivar, ajudas de custo, gado, entre outras disposições[21].

Em Junho de 1747 era já grande o número de casais alistados que tinha vendido a totalidade ou alguns dos seus bens e estavam «com ancia esperando as embarcações que os conduzão»[22] ao Brasil. O processo estava um pouco demorado, pelo que o Conselho Ultramarino pensou entregar a Xavier do Canto, morador da ilha Terceira, o transporte dos casais que se tinham alistado na mesma ilha, ao preço de 16 mil reis por cada pessoa[23]. No entanto, este não reunia as condições exigidas para efectuar condignamente o transporte, pelo que acabaria por ser rejeitado[24]. É com base neste documento, datado de Junho de 1746, que podemos constatar em que condições se deveria efectuar o transporte dessas pessoas, que regras deveriam respeitar a bordo, para uma boa convivência entre tripulantes e passageiros. E ainda que alimentos deveriam ser fornecidos e que constituíam a sua alimentação diária nas longas semanas da travessia[25].

A 7 de Agosto do mesmo ano Feliciano Velho Oldemberg arrematou o transporte dos casais que, dos Açores e da Madeira, se passaram ao Brasil, pelo preço de quarenta mil reis por cada pessoa[26].

15. *Ib.*, doc. 10, pp. 24-25, 33. No ano de 1735 foi enviado para a capitania de Santa Catarina o brigadeiro José da Silva Pais, com o intuito de a fortificar. Face à necessidade de manutenção dos territórios na posse dos portugueses, insiste com o rei, sobretudo a partir de 1742, para que este envie para a Ilha de Santa Catarina, casais das ilhas para poder reforçar o regimento existente. SANTOS, 1999, *Os madeirenses na colonização do Brasil*, p. 103. Sobre a biografia de Silva Pais, ver PIAZZA, 1999, *A epopéia açórico-madeirense (1746-1756)*, pp. 96-97.

16. Estando o navio pronto a partir, o assentista deveria receber metade do que lhe importou o preço do transporte. Receberia o restante quando chegasse ao Brasil, após confirmação, por seis testemunhas, das condições que tinham sido contratadas para a viagem e do respeito pelas mesmas. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 10, pp. 31-32 e doc. 90, p. 348.

17. Pensou-se em efectuar o transporte recorrendo a empréstimo de dinheiro a juro, mas desconhecendo-se se o projecto era exequível, decidiu-se optar pelo ajuste por assento. *Ib.*, doc. 10, pp. 25-26.

18. Como já foi referido, esta resolução, datada de 22 de Dezembro de 1747, foi alargada aos habitantes da ilha da Madeira. Em consequência, foram afixados editais naquelas ilhas, iniciando-se assim um empreendimento colonizador oficial e de larga escala, com o registo em dois livros dos casais madeirenses que se propunham emigrar. SANTOS, 1999, *Os madeirenses na colonização do Brasil*, pp. 104, 137-235.

19. No processo de alistamento declaravam-se as identidades, idades, descrição física, disposição e saúde dos interessados, assim como os ofícios com que se ocupavam. No entanto, a norma da idade não foi respeitada em 1748 por diversas razões. Uma delas era que muitos ultrapassaram a idade prevista devido à demora da viagem, outros não poderiam embarcar deixando família para trás, etc. *Ib.*, doc. 10, pp. 30-31; doc. 29, pp. 99-101; SANTOS, cit., pp. 104 e ss.

20. Algumas formas de aliciar os colonos eram, por exemplo, a promessa de que os homens não seriam obrigados a servir nas tropas regulares pelo prazo de dois anos, até ao seu pleno estabelecimento no Brasil; outra é que era dado a cada casal um quarto de légua de terra, ou até mesmo uma légua (caso a família fosse numerosa) e ainda eram dadas ajudas de custo às pessoas que tivessem algum ofício. *Ib.*, doc. 10, pp. 30-31.

21. Em carta enviada ao governador do Rio de Janeiro, em Junho de 1746, são enviadas algumas instruções acerca do modo de estabelecimento dos colonos em Santa Catarina, nomeadamente na distribuição de terras aos casais, como hão de ordenar as ruas, as casas, entre outras disposições. Uma delas seria a construção de igrejas ou ermidas, enviando-se, para cada uma, um ou dois missionários jesuítas com a côngrua costumada paga pela Fazenda Real. *Ib.*, doc. 10, pp. 27, 33; doc. 13, pp. 46-50.

22. *Ib.*, doc. 13, p. 38.

23. *Ib.*.

24. Foram ainda apresentadas mais propostas, como a de João José Chamberlim, Mateus João de Bettencourt e Vasconcelos Correia e Ávila. PIAZZA, 1999, *A epopéia açórico-madeirense (1746-1756)*, pp. 144-146.

25. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 13, p. 38.

26. *Ib.*, doc. 90, p. 350. Seguiram-se outras arrematações: em 1749, 1751 e 1754, com destino a Santa Catarina por Francisco de Sousa Fagundes (p. 61-62); em 1750, com destino ao Pará, por João Francisco (pp. 62-63); em 1753, para o Pará, José Rodrigues Esteves e Bento José Alvares (p. 63).

A vida a bordo

O contrato de arrematação do transporte dos colonos para o Brasil[27], acordava que o mesmo teria de ser feito em navios novos, ou que estivessem em «bom uso e seguros e de nenhuma sorte ronceiros»[28], pelo que o contratador tinha de apresentar, ao Conselho Ultramarino, uma certidão emitida pelo mestre construtor da Ribeira das Naus, que atestasse da boa construção dos mesmos e da sua segurança. Para chegar a bom porto contava-se também com pilotos de conhecida capacidade e experiência, dos quais se esperava segurança e brevidade na viagem.

Neles se transportavam os futuros colonos, os seus objectos pessoais e os mantimentos, não havendo lugar para mercadorias que se destinassem ao Brasil, para aí serem vendidas. Nem mesmo poderiam transportar haveres que pretendessem vender posteriormente. Todo o espaço era pouco para alojar, com a comodidade possível, as pessoas e seus haveres, inclusive aqueles que o rei obrigava a que levassem para se estabelecerem no seu destino.

Homens e mulheres viajavam separados. Para a travessia, Feliciano Oldemberg teve de preparar na câmara e antecâmara debaixo e, ainda, na parte de trás do navio, o cómodo para as mulheres «fechado e separado da comunicação das outras pessoas com portas de duas chaves deferentes e nellas postigos tambem com duas diversas chaves»[29]. Obras necessárias e vistoriadas antes da partida por funcionários do Conselho Ultramarino.

As acomodações eram simples, como não poderia deixar de ser. Cada pessoa que embarcasse, maior de catorze anos, teria direito a uma cama e a uma arca para guardar os seus pertences. Poderia levar consigo sementes e plantas, mas pouco mais, tudo o resto teria de ser ajustado, mediante autorização e preço, com o capitão ou mestre do navio.

No que respeita à regulamentação da convivência a bordo entre passageiros e tripulantes, ficamos a saber que, logo nas ilhas, eram nomeados, pelo ministro ou juiz ordinário encarregues da expedição, dois homens por cada navio. Escolhiam-se entre os cabeças de casal que, embarcando com suas famílias, tivessem «maior graduação e capacidade»[30], atribuindo-se-lhes os títulos de *mandantes*. Ficavam encarregados de governarem na viagem todos os passageiros, constituindo duas companhias. Em caso de doença ou morte de algum deles, era nomeado um substituto. No caso de o navio fazer escala, *mandante* e substituto deveriam assistir ao embarque dos novos passageiros e, desde logo, fazer observar a boa ordem.

Como já foi referido, homens e mulheres viajavam em separado. O capitão ou mestre do navio entregava ao primeiro *mandante* que embarcasse «ha das chaves das portas e postigos das Camaras em que houverem de ir as mulheres»[31], ficando a outra em poder do mesmo capitão.

Chegava mesmo a montar-se uma guarda, composta por duas pessoas nomeadas (de entre as vinte e quatro cabeças de casal de cada companhia) pelo *mandante*, a cada uma das portas. Os turnos eram de quatro horas, e os guardas encontravam-se munidos com as armas que tinham levado. Eram também dois os homens, casados e fieis, que levavam à câmara das mulheres a água e os alimentos vindos do fogão[32]. Um deles assistia à preparação das refeições e verificava se estavam conforme ao que havia sido estipulado pelo regulamento. O outro tinha o mesmo cuidado no que se refere à alimentação dos homens e dos rapazes. Nomeados também por cada um dos *mandantes*, a tarefa não podia ser recusada, visto ser para «utilidade comũa»[33].

27. O contrato, ou assento, assinado entre a Coroa portuguesa e Feliciano Velho Oldemberg possui vinte e quatro clausulas e foi assinado a 7 de Agosto de 1747, na presença de cinco ministros do Conselho Ultramarino. *Ib.*, doc. 90, pp. 344-350.

28. A morosidade da viagem exigia, a quem tivesse de a realizar, preparativos especiais, de modo a minorar os riscos da mesma. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 377; *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 344.

29. *Ib.*, p. 345.

30. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 13, p. 41.

31. *Ib.*.

32. O fogão costumava localizar-se na primeira coberta. DOMINGUES, GUERREIRO, 1988, «A Vida a Bordo na Carreira da Índia (século XVI)», p. 208.

33. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 13, p. 42.

Praticamente reclusas, dentro das câmaras das mulheres não entrava homem algum, salvo em caso de doença. Nessa altura apenas se autorizava a entrada do cirurgião ou do capelão, quando fosse preciso administrar os Sacramentos a alguma enferma. Até mesmo uma simples conversa estava proibida. O regulamento era claro: homens não podiam falar com mulheres, salvo o marido à sua mulher, o filho à sua mãe, ou o irmão à sua irmã. Mesmo assim tinham de obter licença do capitão ou mestre do navio, e também do *mandante*, os quais iriam abrir o postigo e estariam presentes enquanto aquele se conservasse aberto.

Praticamente reclusas e sem privacidade, era de supor que algumas mulheres se rebelassem, por isso eram nomeadas, também entre elas, duas de maior graduação (social) e capacidade para, alternadamente, exercerem autoridade sobre todas as outras da sua câmara, a fim de que nelas se conservasse o «bom governo e sossego»[34]. O tempo custaria menos a passar (ou talvez não) àquelas que levavam consigo os seus filhos, menores de sete anos.

Apenas saíam das suas câmaras nos dias santos para ouvir a missa celebrada pelo capelão[35]. Nessa altura todos os guardas punham-se em ala nas passagens, e só então se abriam as portas às mulheres. Após a sua saída desse compartimento, o mesmo era imediatamente fechado.

Durante a missa as mulheres ficavam no lugar mais perto ao altar. Logo depois o capitão, os *mandantes* e seus substitutos, seguidos de todos os guardas. Atrás destes «a mais gente, e depois de todos os marinheiros, gurumetes, e moços do navio»[36].

Acabada a missa, tornavam-se a pôr em ala os guardas para a passagem das mulheres, que após recolhidas, viam fechar sobre si as portas dos seus aposentos.

Normas e penas rigorosas.

Se alguém da tripulação, ou outro passageiro do navio, falasse com alguma mulher, sem ter qualquer parentesco com a mesma, ou que não tivesse licença ou, ainda, que se algum deles fosse «ousado a cometer a respeito das mesmas mulheres algum descomedimento ou fizer na viagem alga outra desordem ou distúrbio com que inquiete ou cauze molestia aos mais passageiros ou equipagem»[37] teria pena adequada. O mesmo se passaria para quem transgredisse, ou faltasse á obediência e respeito aos *mandantes*, capitão ou ao regulamento.

A pena era julgada e aplicada ao prevaricador na proporção do delito cometido, podendo revestir várias formas: ser de prisão, diminuição da ração alimentar, ou ainda, de prisão na arca da bomba ou reclusão a ferros, pelo tempo que fosse determinado. Os casos mais graves eram punidos com reclusão a ferros até ao porto de desembarque, onde se entregaria o preso à ordem do Governador, que lhe aplicaria o procedimento mais justo e adequado. Não eram apenas os prevaricadores os punidos, nas penas incorreriam também, conforme as circunstâncias do caso, os guardas que houvessem consentido em qualquer excesso ou transgressão, por malícia ou por negligência.

Todas estas regras não impediram, no entanto, que à chegada ao Brasil alguns casamentos se tivessem ajustado entre «moços e moças solteiros»[38], alguns ainda mesmo nas ilhas, outros «na passagem das ilhas para aqui»[39], como referia, já em Santa Catarina, um oficial régio.

O regulamento determinava ainda que as melhores acomodações da embarcação fossem atribuídas aos sacerdotes, ao capelão e às pessoas mais distintas, para que todos fossem «contentes e bem tratados»[40]. Teriam, com certeza, um pouco mais do que o espaço de uma cama e uma arca.

34. *Ib.*, p. 43.

35. A missa era celebrada todos os domingos e dias de festa, mas também por ocasião de certas efemérides, tais como a passagem do Equador, entre outras. Após o Concílio de Trento passou a celebrar-se a missa seca nas naus, que constava de uma mera recitação das preces litúrgicas sem consagração. Após a missa dos domingos e dias santos tinha sempre lugar o sermão, prática religiosa muito utilizada nas naus como estratégia de catequização. A temática das pregações poderia incidir sobre aspectos do evangelho e do calendário litúrgico mas também sobre problemas concretos da nau, tais como a falta de obediência a bordo, os furtos e os juramentos frequentes, a necessidade da confissão para quem anda em contínuos perigos de morte. LOPES, 1998, «Devoções e invocações a bordo da Carreira da Índia (séculos XVI-XVIII)», pp. 434-436.

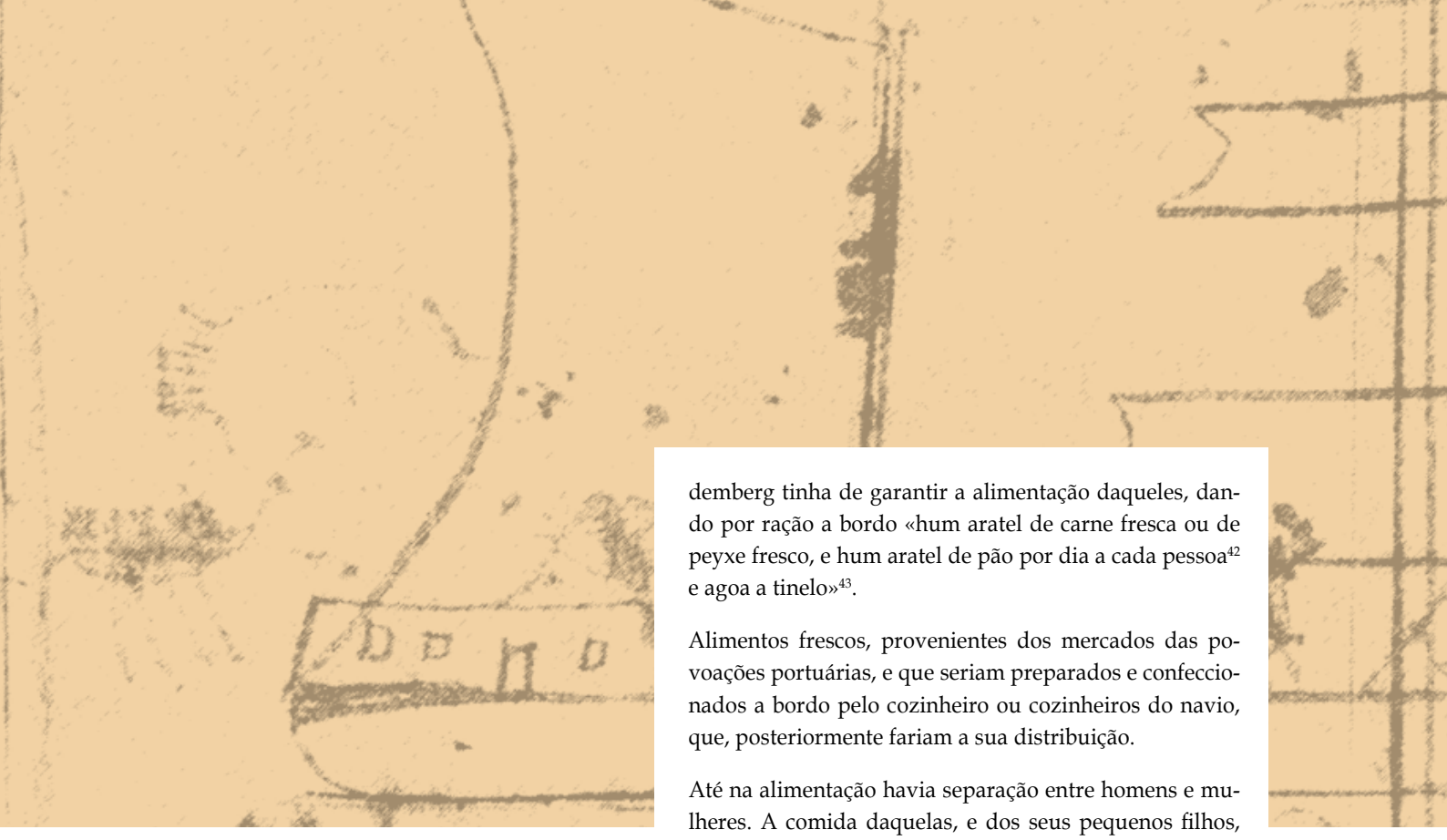
36. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 13, p. 43.

37. *Ib.*.

38. PIAZZA, 1999, *A epopéia açórico-madeirense (1746-1756)*, p. 161.

39. *Ib.*.

40. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 13, p. 44.



A alimentação

No que se refere à alimentação, o contratador estava encarregado de fornecer a alimentação a todos aqueles que se começassem a embarcar. O corregedor ou juiz ordinário tinha de emitir ao mestre do navio uma certidão dos passageiros que haviam embarcado, onde constava o dia em que tinham embarcado e a idade de cada um, com excepção das crianças com idade inferior a três anos.

Que alimentos eram embarcados? Como eram cozinhados? Tudo isso se encontra descrito no auto de arrematação.

Os mantimentos embarcados tinham de ser verificados por um ministro ou juiz ordinário, de forma a confirmar se eram em quantidade suficiente para alimentar passageiros e restante equipagem[41].

Por cada dia que o navio se demorasse no porto de embarque ou em qualquer escala que fizesse, e a partir do dia seguinte ao embarque dos passageiros, Feliciano Oldemberg tinha de garantir a alimentação daqueles, dando por ração a bordo «hum aratel de carne fresca ou de peyxe fresco, e hum aratel de pão por dia a cada pessoa[42] e agoa a tinelo»[43].

Alimentos frescos, provenientes dos mercados das povoações portuárias, e que seriam preparados e confeccionados a bordo pelo cozinheiro ou cozinheiros do navio, que, posteriormente fariam a sua distribuição.

Até na alimentação havia separação entre homens e mulheres. A comida daquelas, e dos seus pequenos filhos, era preparada separadamente da dos homens. Durante as aguadas e a viagem.

Antes da partida do navio para o Brasil tinha de ser confirmado pelas autoridades portuárias das ilhas se os mantimentos e as aguadas eram em quantidade suficiente para a proporção de gente a bordo, tendo especial cuidado com a quantidade de água.

Assim, sabemos que os legumes secos, como os feijões fradinhos, os feijões brancos, as ervilhas, as favas; os cereais, como o arroz, o milho, entre outros, eram consumidos ao jantar[44], «em cada dia diversos»[45], em ração de um alqueire por cada quarenta pessoas.

Nas ceias dos domingos, terças e quintas feiras juntava-se a estes legumes a carne, e cada pessoa recebia três quartas dela: meio arrátel de carne de vaca, salgada[46], e uma quarta de toucinho. Sugeria-se que se cozesse o toucinho com os legumes do jantar, e que pudesse sobrar algo para a ceia do mesmo dia, acrescentando azeite e vinagre, e que com eles se temperasse o salgado da vaca[47].

41. *Ib.*, doc. 90, p. 348.

42. A cada pessoa maior de sete anos, e aos restantes (os de sete até três anos) meia ração.

43. *Ib.*, doc. 90, p. 345.

44. São vários os autores que referem os horários estabelecidos para as refeições no século XVIII. Para Carlos Veloso (1992, *Alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, pp. 29-30 e 39) e Jean-Louis Flandrin, (2001, «Os tempos modernos», pp. 163-164) o trabalhador rural tinha em regra três refeições diárias: o almoço pelas 9 da manhã; o jantar ou merenda, conforme a estação do ano, às 12 ou 13 horas e a ceia à noite (cerca das 20 horas). O almoço poderia ser constituído por biscoitos, pão torrado com manteiga e café, ou chá com leite. Ver CRESPO, HASSE, 1981, «A Alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa (1766-1831)», p. 96.

45. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 346.

46. A preparação da carne exigia cuidados para não apodrecer, pelo que o mais frequente era salgá-la. No entanto, como já atrás foi referido, para a sua cozedura era necessário gastar muita água e, para além disso, o «sal faz sede que no mar aflige muito os homens», como refere um autor em meados do século XVI. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 379.

47. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 346. A sopa constituiu, desde sempre, um prato fundamental e essencial. Sobre a sua importância ver FLANDRIN, 2001, «A alimentação campesina em economia de subsistência», p. 196.

Nas ceias das quartas feiras e sábados juntavam-se aos legumes ou cereais meio arrátel de bacalhau[48] por pessoa, e para seu tempero, por exemplo, do bacalhau com arroz, acrescentava-se pimenta, alhos, ou cebolas[49], uma canada de azeite, e vinagre quanto bastasse, dependendo da sua acidez[50]. Esta quantidade de alimentos era o que se confeccionava para cerca de sessenta pessoas[51].

Nos restantes dias, às ceias das segundas e sextas feiras, como dias de abstinência, apenas se consumia arroz, meio arrátel por pessoa.

Diariamente não poderia faltar o biscoito, nem a água. Do biscoito sabemos que cada pessoa tinha direito a um arrátel dele por dia, de preferência «novo e sem corrupção alguma»[52] . Quanto à agua, era distribuída com muita contenção, cada pessoa tinha direito, ao menos, a uma canada por dia para beber, independentemente da sua idade, além da que era necessária para a confecção dos alimentos[53].

Os alimentos acima referidos constituíam a ração inteira, semanal, a que cada pessoa com idade superior a sete anos tinha direito, sendo que aos outros se atribuía meia ração, tal como já atrás ficou dito. Com excepção da água, que era para todas as idades na mesma quantidade.

Durante cerca de dois meses era esta a dieta de todos quantos iam a bordo, passageiros e equipagem do navio. A ração tinha de ser suportada pelo contratador até ao desembarque nas terras brasileiras, em quantidade suficiente que permitisse o bom sustento dos tripulantes[54].

48. O peixe mais apreciado e procurado, por vários motivos, era o bacalhau, constituindo um verdadeiro caso à parte do panorama alimentar português, o qual era consumido por todas as classes sociais. Era, geralmente, comido seco e salgado. O seu papel era fundamental na sociedade portuguesa setecentista, sujeita, anualmente, por imperativo religioso a um número considerável de dias de jejum e abstinência. VELOSO, 1992, *Alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, pp. 61-62.

49. As cebolas requeriam cuidados especiais para não se estragarem. Ou se dependuravam ao ar, ou, para durarem mais, retirava-se-lhes a casca exterior e furavam-se com um espeto em brasa pelo olho, acomodando-se depois em barris. Deitava-se-lhes então uma mão cheia de sal e atestava-se com vinagre bem forte e decorridos alguns dias poderiam fechar-se nos barris. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 390.

50. Relativamente à confecção dos alimentos, era fundamental a utilização de temperos: a cozinha portuguesa setecentista utilizava frequentemente o azeite e o vinagre, os alhos na carne, mas também especiarias. VELOSO, 1992, *Alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, p. 110.

51. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 347.

52. Era frequente o carregamento de géneros alimentares de má qualidade, muitas vezes ditados pela avareza dos armadores, com a conivência dos feitores. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 378; *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 347.

53. O consumo da água doce devia ser bem regulado. A própria alimentação, constituída por arroz, peixe e carne salgados precisavam de muita água para se cozer, o que levava a que o seu uso fosse restringido ao essencial, recorrendo-se à do mar para múltiplas utilizações. De referir ainda que as pipas não conseguiam, muitas vezes, conservar a água potável devido à má qualidade da madeira. GRACIAS, 1998, «Entre Partir e Chegar: Saúde, Higiene e Alimentação a Bordo da Carreira da Índia no século XVIII», p. 461; MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 379.

54. Caso sobejassem mantimentos, os mesmos podiam ser vendidos no Brasil, mas apenas em portos alfandegados, com o devido pagamento de impostos. No término da viagem, o regulamento previa que fossem escolhidos seis passageiros para darem o seu parecer acerca das condições em que tinha decorrido a viagem, se haviam sido assistidos e tratados conforme o estipulado no contrato. Havendo, o capitão seria confrontado com a queixa e o descontado no pagamento a receber pelo transporte. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, pp. 348 e 350.

Este era também obrigado a prevenir uma outra dieta, a que se destinava aos que adoeciam durante a viagem[55]. Para cada cinquenta pessoas devia fornecer-se de trinta galinhas[56], uma arroba de doce (marmelada)[57], de ameixas[58], lentilhas[59] e grãos, dois alqueires de cada. Levaria ainda duas arrobas de açúcar, outras tantas de farinha e três barris de biscoito branco, de boa escolha[60].

A complementar, em cada navio seguiria uma botica, bem preparada e vistoriada pelo boticário do rei, que estaria a cargo de um cirurgião «capaz e embarcadiço»[61] atestado pelo cirurgião das Armas. Boticas necessárias e que, por relatos de transportes em anos posteriores ao aqui tratado, não chegavam para tratar de todos os que adoeciam.

No regimento de 1747 não há qualquer referência a fruta, nem aos ovos que as galinhas poriam, nem tão pouco a vinho. Com certeza o embarcariam, ao menos uma garrafa no gabinete do capitão. Ou na bagagem do capelão, para celebração da eucaristia. No documento de pagamento da despesa a Feliciano Oldemberg, datado de 1749, estes vinham arrolados para pagamento, no lote das despesas feitas com os doentes[62].

A seis de Janeiro do ano de 1748 chegaram à ilha de Santa Catarina quatrocentas e sessenta e uma pessoas, «entre grandes e pequenas»[63].

Podemos concluir que a vida a bordo nestas duas galeras que fizeram o transporte de mais de quatrocentas pessoas em meados do século XVIII se apresentava algo dura. Enquanto os homens pareciam ter uma certa liberdade para poderem circular e contactarem com a tripulação, para as mulheres a realidade era completamente diferente. Seguiam confinadas a um só espaço, de onde apenas saiam para respirar ar fresco aos dias santos. E mesmo assim com restrições.

Restrita era também a alimentação, como não poderia deixar de ser. Os alimentos embarcados eram os que mais facilmente podiam resistir às longas semanas de viagem. Carne salgada, bacalhau salgado, legumes secos. Temperados com alhos, cebolas e pimenta, para disfarçar o sabor. E água para beber.

55. As doenças mais frequentes a bordo eram o escorbuto, doenças intestinais, febres tropicais, doenças venéreas e outras de pele causadas pela falta de higiene. As causas eram várias, algumas pessoas embarcavam já doentes e as doenças rapidamente se espalhavam a bordo, piorando devido ao consumo de alimentos impróprios (pobres em proteínas ou sem serem frescos), da falta de higiene e do calor. Muitos morriam durante a viagem. GRACIAS, 1998, «Entre Partir e Chegar: Saúde, Higiene e Alimentação a Bordo da Carreira da Índia no século XVIII», pp. 458-460.

56. Nas viagens da carreira da Índia, no século XVII, escolhiam-se galinhas caseiras, adquiridas em lugares próximos do mar e acostumadas a viverem em capoeiras, para mais facilmente se habituarem ao à viagem. Mas para que não fossem facilmente acometidas de doença, teriam de viajar apartadas umas das outras, metendo-se-lhe em cada capoeira um galo ou, preferentemente, um ganso, já que melhor as apartava nas brigas, causadoras de morte. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 387; MATOS, 1994, «A Bagagem e os Alimentos nas viagens dos Jesuítas do Japão (1576-1604)», p. 255.

57. Os doces eram considerados o melhor mantimento para a viagem, por serem «comer feito» e ainda por serem apropriados para os doentes. Para melhor se conservarem deveriam ser confeccionados com açúcar em ponto grosso e guardados em vidros e panelas. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 385.

58. Os frutos secos eram muito apreciados na ementa de bordo. Davam-se habitualmente aos doentes uvas e ameixas. Preparavam-se ameixas de várias maneiras: metiam-se em tenores entre camadas de açúcar em pó ou eram passadas por água a ferver e bem enxutas, para depois se colocarem em açúcar em ponto. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 389.

59. Os legumes e, sobretudo, as lentilhas eram muito usados no tratamento dos doentes. Para que não fossem acometidas de bicho, deviam esfregar-se com azeite num alguidar, cobrindo-as depois no barril com um pouco do mesmo líquido. MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 390.

60. Quanto ao biscoito, o trigo de Sintra e o dos arredores de Lisboa era considerado o melhor para o mar. Para que o biscoito não se deteriorasse com a humidade, devia ser acondicionado em barris de 6 almudes (cerca de 150 litros) forrados de papelão, enquanto a farinha, depois de bem peneirada, era embalada em barris de 4 almudes (cerca de 100 litros), forrados de pano da Índia (teadas). MATOS, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», p. 387; MATOS, 1994, «A Bagagem e os Alimentos nas viagens dos Jesuítas do Japão (1576-1604)», p. 256; *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 348.

61. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 348.

62. O pagamento do transporte deu-se em 1749, após contagem dos passageiros chegados a Santa Catarina. PIAZZA, 1999, *A epopéia açórico-madeirense (1746-1756)*, pp. 369-371.

63. Dos quatrocentos e setenta e três que embarcaram em Angra, faleceram doze pessoas durante a travessia para o Brasil. *Arquivo dos Açores*, 2005, vol. III, doc. 90, p. 360; PIAZZA, cit., pp. 161 e 306.

Bibliografia

Arquivo dos Açores, 2005, dir. por Artur Teodoro de Matos e Avelino de Freitas de Meneses, transc. de Alice Borges Gago, 2.ª série, vol. III, Ponta Delgada, Centro de Estudos Gaspar Frutuoso.

CRESPO, Jorge, HASSE, Manuela, 1981, «A Alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa (1766-1831)», in *Revista de História Económica e Social,* n.º 7, Lisboa, pp. 93-110.

DOMINGUES, Francisco Contente, GUERREIRO, Inácio, 1988, «A Vida a Bordo na Carreira da Índia (século XVI)», *Revista da Universidade de Coimbra,* vol. 34, Coimbra, pp. 185-225.

FLANDRIN, Jean-Louis, 2001, «A alimentação campesina em economia de subsistência», in FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir.), *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar, pp. 185-211.

FLANDRIN, Jean-Louis, 2001, «Os tempos modernos», in FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir.), *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar, pp. 143-167.

GRACIAS, Maria de Fátima da Silva, 1998, «Entre Partir e Chegar: Saúde, Higiene e Alimentação a Bordo da Carreira da Índia no século XVIII», in MATOS, Artur Teodoro de e THOMAZ, Luís Filipe F. Reis (ed.), *A Carreira da Índia* e as Rotas *dos Estreitos. Actas do VIII Seminário Internacional de História Indo-Portuguesa,* Angra do Heroísmo, [s. n.], pp. 457-467.

KELLENBENZ, Hermann, s. d., «Feliciano Velho Oldemberg», in *Dicionário de história de Portugal*, SERRÃO, Joel (dir.), Porto, Figueirinhas, vol. IV, pp. 434-435.

História da vida privada, 2011, MATTOSO, José (dir.), *A Idade Moderna*, MONTEIRO, Nuno Gonçalo Monteiro (coord.), Lisboa, Círculo de Leitores.

LOPES, Maria de Jesus dos Mártires, 1998, «Devoções e invocações a bordo da Carreira da Índia (séculos XVI-XVIII)», in MATOS, Artur Teodoro de e THOMAZ, Luís Filipe F. Reis (ed.), *A Carreira da Índia* e as Rotas *dos Estreitos. Actas do VIII Seminário Internacional de História Indo-Portuguesa,* Angra do Heroísmo, [s. n.], pp. 433-444.

MATOS, Artur Teodoro de, 1998, ««Quem vai ao Mar em Terra se Avia». Preparativos e Recomendações aos Passageiros da Carreira da Índia no século XVII», in MATOS, Artur Teodoro de e THOMAZ, Luís Filipe F. Reis (ed.), *A Carreira da Índia* e as Rotas *dos Estreitos. Actas do VIII Seminário Internacional de História Indo-Portuguesa,* Angra do Heroísmo, [s. n.], pp. 377-394.

MATOS, Artur Teodoro de, 1994, «A Bagagem e os Alimentos nas viagens dos Jesuítas do Japão (1576-1604)», in CARNEIRO, Roberto e MATOS, Artur Teodoro de (ed.), *O Século Cristão do Japão,* Lisboa, [s.n.], pp. 251-258.

PIAZZA, Walter F., 1999, *A epopéia açórico-madeirense (1746-1756)*, 2.ª ed., Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

SANTOS, Maria Licínia Fernandes dos, 1999, *Os madeirenses na colonização do Brasil*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

VELOSO, Carlos, 1992, *Alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Coimbra, Minerva.

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

Da importância de uma Arqueologia dos primórdios do povoamento e colonização europeias

João Palla Lizardo

Resumo

Pretende relevar-se o papel da arqueologia para o conhecimento dos fenómenos expansionistas para fora do continente europeu, estabelecendo-se uma distinção "arqueologia colonial" e "arqueologia da expansão portuguesa, adiantando-se alguns dados quanto a iniciativas neste último caso, suas especificidades e necessidade de relacionamento com os países onde se inserem os vestígios dessa expansão.

Palavras-chave: Arqueologia, expansão portuguesa, colonialismo, metodologias, contatos internacionais.

Abstract

The importance of the primitive europeian colonialism archaeological study

The role of archeology for the knowledge of the expansionist phenomena outside the European continent is to be highlighted, establishing a distinction between "colonial archeology" and "archeology of Portuguese expansion", advancing some data regarding initiatives in the latter case, its specificities and the need for a relationship with the countries where the vestiges of this expansion are inserted.

Keywords: Archeology, portuguese expansionism, colonialism, methodology, international relationship.

O presente texto resulta da intervenção efetuada em Maio de 2014 num encontro promovido pelo CEAM na Ilha de Santa Maria, do Arquipélago dos Açores, e, como tal, apresenta alguns desfasamentos relativamente à atualidade, os quais não se acham totalmente sanados pelas notas que lhe foram adicionadas, mas considera-se que, apesar disso, ainda se revestem de pleno interesse as posições aí sustentadas, não se podendo deixar de relevar o valor, não exclusivamente simbólico, do local onde inicialmente se tornaram públicas as considerações que se seguem.

Ao abordarmos a Arqueologia da Idade Moderna e a sua crescente implantação, não poderemos ignorar que, em grande medida, a sua génese está intimamente associada à investigação dos fenómenos relacionados com a expansão dos europeus para além do seu próprio Continente, e, por isso, em tempos, como neste texto de 1977, a Arqueologia da Idade Moderna era definida como consistindo e, passo a citar, «… arqueologia da difusão da cultura europeia através do Mundo desde o séc. XV e o seu impacto junto dos povos indígenas» (SHEPHERD, 2006, p. 70).

Esta visão já se acha totalmente ultrapassada mas o facto de ter existido, é bem significativo da importância da Arqueologia da Idade Moderna para o estudo dos fenómenos colonizadores, adotando esta expressão num sentido amplo e valendo a pena utilizar a palavra alheia para recordar que «*os métodos da arqueologia são particularmente poderosos no explorar da natureza dos processos de colonização com um detalhe maior do que é possível apenas a partir das fontes documentais*». (CUNLIFFE, 2006, p. 317).

Num plano abrangente, um arqueólogo tão importante como Jorge Alarcão chama a atenção, de forma exemplarmente clara, para que, «*a arqueologia … dando-nos a conhecer o "outro", é antídoto contra o etnocentrismo ocidental, contra esta ideia de que a nossa "civilização" é "a civilização" …*» (ALARCÃO, 98, p. 57), relevando assim o seu inestimável papel para o conhecimento da expansão, povoamento e colonização que foram efetuadas pelos europeus e dominam todo o panorama histórico da Idade Moderna.

Ao fim e ao cabo, sem a Arqueologia, por que via chegará ao nosso conhecimento o colonizado, se este, regra geral, não dispunha, nem podia dispor, de meios para conservar as palavras que proferia?

Embora com um acento ligeiramente caricatural, pode-se afirmar que após a visão esclavagista, que despojava o outro do seu carácter humano, passámos para uma visão em que o escravo e os demais colonizados também não são realmente vistos como pessoas, mas sim como vítimas inermes do colonizador, sendo premente ultrapassar esta imagem e conhecer como se comportariam, apesar de todos os obstáculos com que se confrontavam, esses seres humanos, e, neste âmbito, apenas a Arqueologia pode falar por quem estava forçosamente silenciado, mas que nem por isso deixava de ter voz.

No entanto, também nas situações em que à deslocação e fixação dos europeus não correspondia a existência de outro povo que ficasse sujeito ao seu domínio, a Arqueologia pode desempenhar um especial papel, pois, nos primeiros tempos desses povoamentos serão tendencialmente mais escassos os documentos escritos, os quais, além disso, ressentem-se de dificuldades para traduzir as novas realidades e, sobretudo, inevitavelmente serão afetados pela necessidade de gerar antepassados heroicos e um passado prestigiante, à semelhança das "glórias" que enformavam as bases ideológicas da sociedade donde provinham e seus povoadores.

Neste aspeto, a Madeira constitui um excelente modelo de "lendas fundacionais" que assolam quase por completo a história do seu povoamento, mas esta "necessidade" ainda hoje ressurge, por aqui e por ali, assumindo de vez em quando inusitada mediatização, que favorece a suposta descoberta de vestígios dos atlantes ou dos fenícios, senão mesmo dos ET's, que vêm substituir os heróis míticos de um passado anterior à chegada dos simples e banais europeus.

Ou, dito de outra forma, a insuficiência dos textos históricos gera monstruosidades que até encontram franco acolhimento por parte de muito boa gente …

Num outro plano, nos textos dessa época, quer as necessidades do novo quotidiano, quer o discurso ideológico que condicionava toda a produção escrita, geravam também profundas distorções da realidade, não sendo possível escamotear que toda a Expansão, para angariar adesões, necessita de propagandear sucessos e riquezas que podem não ser reais, e, não será o "país verde" da

Groenlândia o mais radical exemplo das campanhas publicitárias do passado[1].

Reconhece-se que será pouco recomendável a invocação de exemplos auto- laudatórios, mas, não se afigura descabido referir que uma rudimentar investigação sobre os vestígios portugueses na costa da Península Arábica pôs em causa a existência de perto de uma dezena de supostas fortalezas, alegadamente de construção portuguesa, as quais se encontram detalhadamente desenhadas e descritas nos textos da época, mas que, com toda a probabilidade, nunca chegaram a ser totalmente concretizadas, de uma forma que questiona as condições da passada presença dos portugueses nessa zona do Globo (LIZARDO, 2015). É certo que estamos perante um dos segmentos geograficamente menos significativos da nossa Expansão e, sobretudo, dos menos estudados, o que, de certa maneira, explica que nunca tivessem sido detetadas as incongruências atrás referidas, mas, para além desta constatação, nasce a dúvida quanto à credibilidade dos textos escritos relativamente às demais situações.

Ou, num exemplo doutro Continente, só a arqueologia permitiu conhecer o grande número de igrejas católicas inicialmente instaladas no México e que de maneira nenhuma apresentam semelhanças com a noção corrente do que seja um templo católico. (GUSMAN, 1995).

No entanto e apesar destas evidências, ainda recentemente um importante manual editado em França em 2009 e dedicado à arqueologia medieval e moderna, apresenta apenas uma ligeiríssima referência à «difícil arqueologia dos povos colonizados» e do povoamento do Novo Mundo. (AAVV, 2009, p. 22).

Seria incontestável o carácter inócuo de palavras em louvor de uma "Arqueologia da Expansão", se nada se dissesse relativamente ao trabalho a desenvolver nessa área, sucedendo que num importante encontro realizado em 2012 em Lisboa, foi apresentada por Maria Magalhães Ramalho uma comunicação especificamente virada para a arqueologia da arquitetura no âmbito da Expansão Portuguesa, onde se apresentaram objetivos programáticos que servem de ponto de partida para as considerações que se seguem. (RAMALHO, 2012, p. 299).

A sua autora definiu as seguintes linhas de trabalho:

- Levantamento gráfico e fotográfico pormenorizado do edifício;

- Pesquisa documental e iconográfica;

- Escavações arqueológicas, caso se justifique …;

- Registo e interpretação estratigráfica do edifício;

- Construção de modelos de evolução cronológica e funcional dos espaços;

- Levantamento do património associado;

- Contextualização territorial do edificado.

Porém, haverá que transferir para o primeiro lugar aquele que figura como sexto objetivo, pois, investigar neste âmbito significa defrontarmo-nos com condições que são diferentes das realidades europeias e, por isso, o conhecimento da situação local deve preceder qualquer outra medida.

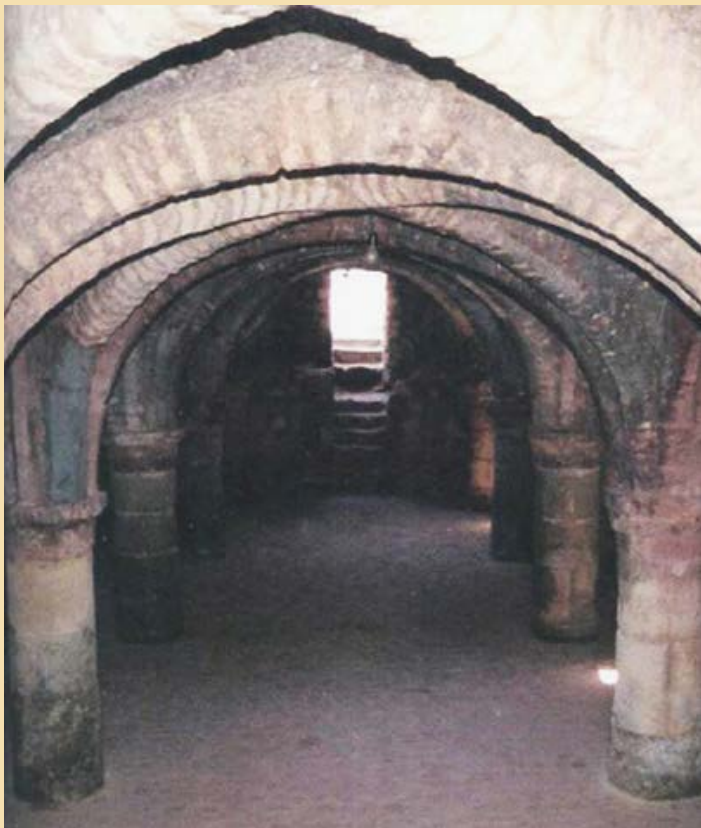
Em muitas zonas surgirão dificuldades especiais, no âmbito do clima, por exemplo, ou, esporadicamente, no que toque à falta de condições de segurança, dificuldades essas que exigem capacidade de adaptação e prévio conhecimento quanto à região, mas, sobretudo, exige-se uma séria averiguação quanto à cultura e história locais.

Por outro lado, suponho que para além de recolher dados, haverá que, de alguma forma "sentir" as condições locais, sentir o calor ou o frio, sentir a paisagem, apreciar (ou detestar!) a comida, etc., etc..

Um dos principais historiadores da Expansão Portuguesa, Luís Filipe Thomaz, afirmava, com algum azedume, que:

«*os historiadores da época colonial observaram o outro lado como se ele não existisse … sob as aparências de história indo-*

1. Neste aspeto, nada melhor que as palavras de Diogo do Couto, no séc. XVII, quando no "Soldado Prático", afirmava que assim como os romanos se esqueciam do seu passado quando atravessavam o Rio Letes, também os portugueses esqueciam o respeito pela verdade e pela honestidade quando atravessavam o Cabo da Boa Esperança e chegavam ao Oriente.



< Fig. 1 - DIU, o baluarte do mar - construção local reaproveitada e integrada na fortificação portuguesa. Fig. 2 - DIU, capiteis, provavelmente da Igreja Matriz em formato "manuelino" e decoração tipicamente hindu. Fig. 3 – CHAÚL, União Indiana, Convento de Sto Agostinho – investigação e obras de recuperação locais. Fig. 4 - BAÇAIM, União Indiana, Igreja de N. Sra da Vida – obras de recuperação locais. Fig. 5 - BARÉM, fortaleza portuguesa – após restauro local. Fig. 6 - ORMUZ, Irão – cisterna na fortaleza.

-portuguesa, continua-se, deste modo, a fazer, frequentemente, "história luso-portuguesa", tendo o Oriente como complemento circunstancial de lugar». (THOMAZ, 2005, P. 512).

Seguindo estas prevenções, a investigação arqueológica que se propõe só será válida se integrar os povos indígenas no contexto da expansão, como tem sido magistralmente defendido e praticado por Kathleen Deagan. (DEAGAN, 2002, p. 4).

Por outro lado, pessoalmente colocaria também como objetivo primacial o estabelecimento de contactos com os arqueólogos, historiadores e conhecedores do património da zona que se pretenda abordar, tratando-se de questão que julgo merecer uma referência mais detalhada.

Essa vertente acha-se frequentemente secundarizada, tal como sucede na comunicação que abordamos, provavelmente com base na consideração de que, «*a maior parte dos imóveis ou conjuntos edificados situa-se em países com poucos recursos*» (RAMALHO, 2012, p. 298) mas estas palavras não correspondem exatamente à realidade e bastaria recordar a zona do Golfo Pérsico para se detetarem vestígios portugueses em países que têm fama de serem dos mais ricos e dos maiores utilizadores das tecnologias mais desenvolvidas deste planeta.

A verdade é que tem existido um escasso contacto, quer com instituições, quer com investigadores dos países que podem ser associados à expansão portuguesa mas essa ausência de contactos é totalmente alheia à situação económica ou ao desenvolvimento cultural desses países.

Aliás, no que diz respeito ao país vizinho, a situação não será muito diferente, no que toca ao relacionamento entre a arqueologia espanhola e a ibero-americana, a julgar pelas seguintes palavras de Kathleen Deagan:

«*Comparativamente (com a arqueologia americana) existiu menos atenção da arqueologia direcionada para os conteúdos da habitação doméstica em Espanha relativamente aos sécs. XVI e XVII e muitos escassos estudos de arqueologia comparada entre a Espanha e a América Espanhola*». (DEAGAN, 2012, p. 14).

Aliás, bastará atentar nas denominações atribuídas à cerâmica datada nos países americanos, as quais, por vezes, são francamente infelizes, como no caso da expressão "Merida Ware", que corresponde ao bens conhecidos "pucarinhos de Extremoz" e constatar-se-á que o seu estudo se iniciou na outra margem do Atlântico e não na sua zona de origem.

Ainda no que toca à necessidade de contactos internacionais, é corrente, no nosso país, a ideia de que o património "português" espalhado pelo Mundo se encontra ao abandono, mas tal não é exato, sendo vários os países onde se verifica a situação inversa, predominando neste momento a tendência para restaurarem o "seu" atual património de origem portuguesa.

Ora, nesta matéria, deveria ser regra a colaboração portuguesa, mas, se ela não existe, dificilmente se poderão assacar responsabilidades pelos respetivos resultados aos países que efetuam esses restauros.

Se me permitem uma pequena historieta exemplificativa, com referência a uma escavação num convento de Goa, ainda há pouco tempo ouvi da responsável, uma reputada arqueóloga e académica japonesa, a afirmação de que tinha procedido à identificação das cerâmicas portuguesas com único acesso a uma publicação inglesa de há quase cem anos, quando praticamente nada se conhecia a esse respeito.

Mas, se nada transpirava para outros continentes quanto à investigação que se fazia no nosso país, não chegando ao Oriente as correspondentes publicações, a principal responsabilidade por esse facto era obviamente nossa.

O caminho da colaboração com países tão diversos é complexo e moroso, mas é indispensável e altamente exigente.

Está ultrapassada a fase em que uma Fundação portuguesa se apresentava perante um qualquer país soberano com um projeto de restauro completamente executado em Portugal e que era autenticamente imposto como se nada existisse no país em causa.

Sobretudo, são impensáveis e não podem ser repetidas declarações como as de um Ministro dos Negócios Estrangeiros português que, numa visita oficial ao Omã, (DN, 8/4/2008) anunciava a realização de um programa de recuperação do património português no mundo, corroborado por resolução do Conselho de Ministros de 16/7/2008, "esquecendo" que esse património se situava

> Fig. 7 - TAKWA, Quénia, mesquita – faiança portuguesa como decoração do tanque de abluções.

em países estrangeiros que sempre teriam a primeira palavra na matéria.[2]

Estes projetos não foram sequer levados a sério, e, se o fossem, gerariam seguramente alguma crise diplomática, mas a sua existência em datas ainda bem recentes, constitui um negativo exemplo da forma como a colaboração tem sido vista em Portugal.

Pela positiva, numa brevíssima e superficial referência, destaque-se entretanto o Congresso realizado pelo CHAM em 2012, denominado "Velhos e Novos Mundos", com edição das comunicações datada desse ano, bem como o "1º Congresso Internacional de Faiança Portuguesa", realizado pelo IAP em 2013, e com publicação datada de 2017, bem como o Seminário "África – Arqueologia e Paisagem", realizado em Mação em 2015 e com algumas das comunicações já publicadas na revista "Africania Studia" nº 24, onde se acham formuladas conclusões que no essencial apontam para a importância de reforçar a pesquisa transnacional.

De destacar também, pelo seu carácter inovatório, o protocolo estabelecido entre a Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da UNL e o governo do emirado de Sharjah, dos Emiratos Árabes Unidos com vista à investigação arqueológica nessa zona.

Apesar dos respetivos âmbitos coincidirem em muitos aspetos, é conveniente estabelecer uma clara diferenciação entre a "Arqueologia da Expansão Portuguesa" e a "Arqueologia Colonial", sucedendo que, para a "Arqueologia Colonial", é assinalável uma tradição relativamente longa, assente, sobretudo, em trabalhos nos Estados Unidos da América e que consistem na investigação e análise das condições de vida dos colonos que aí se estabeleceram.

Com efeito, o arquétipo da noção de "colonialismo" corresponde a povoamentos em que os seus agentes transferem para um novo território os respectivos hábitos, tecnologias, investimentos produtivos e práticas culturais, replicando ao máximo a situação que existia no seu país de origem, e, por isso, este modelo ideal desenvolve-se em territórios totalmente despovoados ou em que os seus indígenas são reduzidos a um papel totalmente insignificante que, preferencialmente, tem em vista o seu completo extermínio. Neste caso, para os colonizadores nada interessavam os produtos obtidos segundo regras anteriores à sua chegada, quer se destinassem ao consumo, quer se destinassem a uma hipotética comercialização e, numa visão forçosamente generalizada, também não interessava a força de trabalho que poderia ser propiciada pelos indígenas, tudo se passando, ao fim e ao cabo, como se estes consistissem apenas num estorvo para a sua ação.

Com exceção do caso brasileiro, não seria exatamente esta a situação dos portugueses que participavam na Expansão, daonde decorre uma amplitude de análise muito superior àquela que é abrangida pela "Arqueologia Colonial", pois, a imensa maioria dos portugueses que se deslocavam para o Oriente não o faziam com a intenção de aí implantarem aqueles que eram os objetivos e anseios de vida que traziam do seu local de origem, mas, pelo contrário pretendiam exercer atividades comerciais ou de rapina que lhes permitissem regressar à Metrópole o mais rapidamente possível. É certo que nem sempre esses objetivos eram concretizados, mas, nesse caso, apenas lhes restava uma adaptação, em maior ou menor grau, às condições pré-existentes no território onde se encontrassem, aproveitando estruturas sociais do local e, provavelmente, nelas se inserindo, muitas vezes em atividades marginais, prestando serviço como mercenários dos poderes regionais, ou, com melhor sorte, assumindo um papel equivalente ao dos "condottiere", ou dedicando-se a todo o tipo de contrabando, como era o caso dos "pimenteiros".

A adaptação, sob as mais diversas formas, à situação encontrada nos novos países correspondia ou, podia corresponder, conforme os casos, a uma visão radicalmente diferente daquela que era assumida pelos colonos "tradicionais". Para estes, ou nem sequer existiam indígenas, ou a sua presença era irrisória, mas, mesmo que assim não fosse, os povos locais não passavam, aos olhos destes co-

2. Uma ex-Ministra da Cultura desse Governo, Isabel Pires de Lima, comentaria posteriormente (DN, 4/11/2009) que essas intenções programáticas continham "um linguajar com laivos pós-coloniais, se não neocoloniais", tratando-se de propostas "que têm a pecha megalómana de disparar para todos os lados".

lonizadores, de meros empecilhos. Porém, relativamente à Expansão Portuguesa, depois de ultrapassado o Cabo da Boa Esperança e à medida que se caminhava para o norte, os "indígenas" iam sendo objeto de uma visão que os valorizava aos olhos dos portugueses e que levava por vezes a que lhes fosse reconhecida superioridade relativamente aos recém-chegados, quer no aspeto das "riquezas", quer mesmo no aspeto do desenvolvimento técnico e da organização social, como sucedia com os frequentes e superlativos juízos de valor relativamente à China.

Quer isto dizer que investigar a Expansão Portuguesa, ultrapassando os limites decorrentes dos textos escritos, implica aprofundar (por vezes quase se poderia dizer – iniciar …) o conhecimento dos povos que já habitavam os territórios que eram então objeto de "descoberta" por parte dos portugueses. É claro que a sua movimentação para além do território continental europeu foi muito variada, mas, em muitos casos, correspondeu à integração ou, pelo menos, à colaboração, com sociedades bem distintas das europeias. Entre o inglês ou outro europeu que diligenciava reproduzir no continente americano as condições a que sonhava aceder na sua terra natal e o europeu, v.g. português, que lutava pela sua sobrevivência (e, "lutar", neste caso, não consistia numa mera figura de estilo) num ambiente a todos os títulos diverso daquele que conhecia, existia uma substancial diferença. Ao convocar a investigação e conhecimento das sociedades anteriores à chegada dos portugueses a "Arqueologia da Expansão" postula por isso uma interdisciplinaridade e multiplicidade de conhecimentos que a afasta da "Arqueologia Colonial", pelo menos no que diz respeito à visão tradicional desta.

Embora sob o ponto de vista histórico, Luís Filipe Thomaz é bem claro e incisivo ao considerar que:

«*De facto, entre estes fenómenos da primeira expansão europeia e nós, interpõem-se os modelos da moderna expansão colonial, mais próximos, melhor conhecidos e mais fáceis de estudar …*

Estas considerações levam-nos ao problema da história comparativa … é inútil comparar a expansão portuguesa no Índico durante o séc. XVI com a conquista britânica da Índia no séc. XVIII, porque tudo é diferente: ambiente religioso e cultural, condições económicas e sociais, tecnologia, conceitos jurídicos, etc.». (THOMAZ, 2005, p. 11).

Ainda numa curta reflexão e invocando, mais uma vez, Kathleen Deagan, retome-se a importância da interdisciplinaridade, a qual no campo da Idade Moderna, é imprescindível e tornará inócuas as intervenções arqueológicas que a não levem em consideração.

«*Muito disso (os trabalhos arqueológicos) era sobretudo técnico e descritivo, fornecendo resultados mas relutantemente quanto a entretecer dados arqueológicos com informação histórica ou quanto ao interpretá-los …*

… Para muitos dos arqueólogos da Idade Moderna nos anos 70 e 80 do século passado, (a apresentação dos dados) correspondia ao formato da arqueologia pré-histórica, que enfatizava a análise descritiva dos vestígios físicos interpretados com referência à estratigrafia e organização do sítio.

Uma abordagem comparativa, multidisciplinar da arqueologia exige quer a apresentação dos procedimentos técnicos e dados

^ Fig. 8 - TAKWA, Quénia, mesquita – faiança portuguesa como decoração do tanque de abluções.

Fig. 9 - MOMBAÇA, Forte de Jesus – graffitti portugueses.

que podem ser utilizados para análise comparativa com outros sítios e, ao mesmo tempo, a apresentação de um relato coerente e integrado a respeito do sítio e do seu significado …». (DEAGAN, 2012, pág. 21).

Refira-se ainda, com a brevidade possível, a necessidade de ultrapassar radicalmente hábitos e práticas que veem na escavação o único campo de trabalho da arqueologia.

Ou recorrendo mais uma vez à palavra alheia:

«*Porque razão um objeto de vidro ou de cerâmica saído de uma escavação será arqueológico e já não o será o seu homólogo encaminhado pelo desfazer das coleções para detrás da vitrine de um museu? O quebrado e o escondido serão os "critérios da arqueologicidade?*». (AAVV, 2009, p. 23).

Aí se afirma também, talvez com demasiada ênfase, «*a preponderância da escavação como base da prática arqueológica trava o seu desenvolvimento …*», (AAVV, 2009, p. 7).

Num registo altamente fragmentário, sublinhe-se também o alerta de Luis Oosterbeek: «*Na ausência de debate, de contradição, faz caminho a ideia de que a metodologia de escavação é uma questão apenas técnica, e que, por isso, haveria muitas teorias mas um só método …*» (OOSTERBEEK, 2004, p. 13).

Só para terminar, parece-me ser por demais evidente que o início do povoamento implicou necessariamente a adoção de soluções improvisadas e originais, e, parece-me necessário realçar que uma dessas soluções passava pela intensa utilização de estruturas escavadas no meio rochoso, que assumiu um grande relevo na Madeira[3], para não falar das Canárias ou dos Açores e isto para dizer que esperamos que um próximo encontro seja dedicado a este fenómeno e, nesse caso, em breve voltaremos a encontrarmo-nos.

Bibliografia

AAVV, 2009, "Manuel d' Archéologie Mediévale et Moderne », ed. Armand Colin, Paris;

ALARCÃO, Jorge, 1998, "Para quê conservar e como apresentar os vestígios do passado", in "Al-Madan", nº 7;

CUNLIFFE, Barry, 2006, "Afterwood: historical archaeology in the Wider discipline", in, "The Cambridge Companion to Historical Archaeology", ed. Dan Hicks Beaudry, Londres;

DEAGAN, Kathleen, 2002, "Columbus's outpost among the Taínos", ed. Yale University, Yale;

DEAGAN, Kathleen, 2012, "Artifacts of the Spanish Colonies of Florida and the Caribbean", in, "Velhos e Novos Mundos", ed. CHAM, Lisboa;

GUSMAN, Rafael López, 1995, "Las primeras construciones y la definicion del mudéjar en Nueva España", in, "El Mudéjar Iberoamerican", ed. Lunwerg, Málaga;

LIZARDO, João, 2015, "Vestígios da Expansão Portuguesa na Costa da Arábia", ed. IAP, Lisboa;

OOSTERBEEK, Luiz, 2004, "Contra o Ecletismo", in, "ERA", nº 6, Lisboa;

RAMALHO, Maria Magalhães, 2012, "Velhos e Novos Mundos", ed. CHAM, Lisboa;

SHEPHERD, Susan Lawrence, 2006, "Historical archaeology and colonialism", in, "The Cambridge Companion to Historical Archaeology", ed. Dan Hicks Beaudry, Londres;

THOMAZ, Luís Filipe, 2005, "Keynote Adress", in, "Indo-Portuguese History: Global Trend – Proceedings of the International Seminar on Indo-Portuguese History", ed. Maurren and Canvete Publishers, Goa.

3. Embora num plano muito limitado no que diz respeito à Madeira, será útil a investigação arqueológica respeitante à situação dos escravos fugidos, como p. ex:

- "Algunas consideraciones sobre la arqueologia del cimarronaje", Luís Alejandro Pequeno Guzman, in, Boletin del Museo del Hombre Dominicano, n. 22, 1989, pags. 163.
- "Scars of Brutality: Archaeology of the Maroons in the Caribbean". E. Kofi Agorsah, in "Archaeology of Atlantic Africa and the African Diaspora", ed. Indiana University Pres", Bloomington, 2010, pags. 332.
- "The Archaeological Study or the African Diaspora in Brazil", Pedro P. Funari, in, ob. Cit., pags. 355.

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM centro de estudos de arqueologia moderna e contemporânea

O lugar de Santana
– resultados da prospeção e primeiras sondagens de verificação e caraterização

José Luís Neto[1] | Luís Borges[2] | Magda Peres[3] | Pedro Parreira[4]

Resumo

Apresentam-se os resultados de um estudo de três anos, que envolveu prospeção bibliográfica e arqueológica, bem como a execução de sondagens de verificação, e procurou caraterizar o povoado de Santana, primeiro lugar ocupado durante o povoamento da ilha Terceira, no arquipélago dos Açores. A caraterização da estratigrafia e o estudo dos achados materiais, permitiram balizar a zona de ocupação, deixando a porta aberta a uma investigação futura mais exaustiva.

Palavras-chave: Povoamento dos Açores; arqueologia de campo; arqueologia da paisagem;

Abstract

The Santana homestead – findings of the archeological prospecting and initial dig site results

The following results relate to a study made over three years that connected book prospecting as well as archaeological field work, including the creation of several excavations, attempting to characterize the Santana homestead, the first occupied location of the Terceira Island settlers, in the Azores archipelago. The stratigraphy and the material finds paved the way for pinpointing the area in which future archaeological work may reveal concrete data regarding this early settlement.

Keywords: Azorean settlement; field archaeology; landscape archaeology.

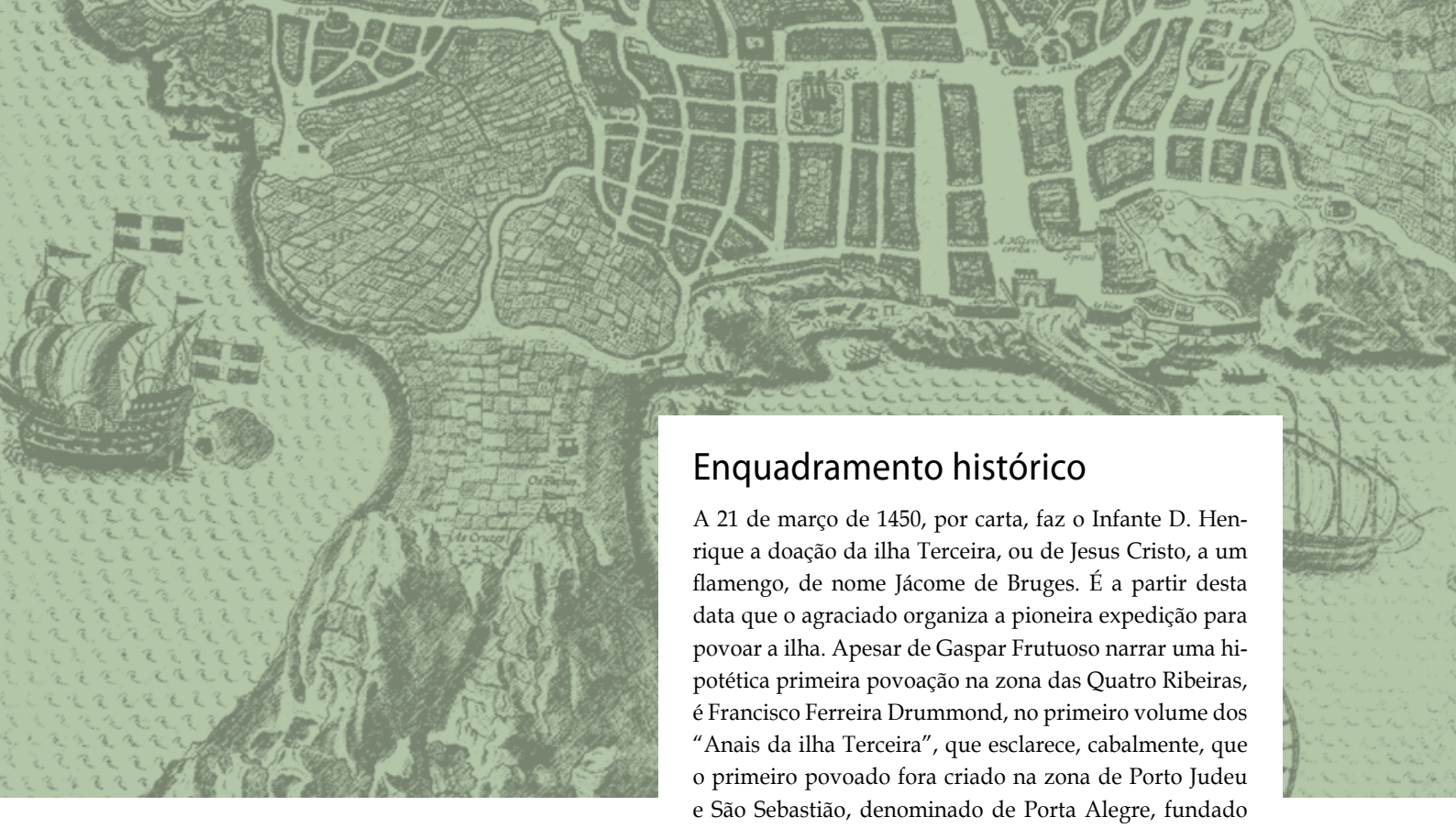
1. José Luís Neto é técnico superior da Direção Regional de Cultura do Governo dos Açores, onde atualmente exerce o cargo de Chefe de Divisão do Património Móvel, Imaterial e Arqueológico. Doutorado em arqueologia pós-medieval pela Universidad de Salamanca, mestre em arqueologia pela Universidade de Salamanca, mestre em património e museologia pela Universidade dos Açores, pós-graduado em filosofia pela FLUL e licenciado em História pela FCSH-UNL, é autor de uma dezena de livros da especialidade e conta com cerca de três centenas de artigos publicados nas áreas da história, arqueologia, património e museologia. Lecionou diversas cadeiras no âmbito do património na Universidade Moderna – Setúbal e pontualmente em Belas Artes de Lisboa e Universidade dos Açores. Colaborou na criação do Museu do Sabão de Belver e foi o museólogo responsável pelo Museu da Tecelagem de Belver. Foi bolseiro da Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses. É Investigador do Centro de Estudo de Ciências da Arte e do Património – Francisco de Holanda da Faculdade de Belas-Artes da Universidade de Lisboa. Colabora frequentemente com diversos órgãos de comunicação social especializados em cultura.

2. Luís Carlos Silva Borges é Assistente Técnico da Direção Regional de Cultura do Governo dos Açores, onde atualmente exerce o cargo na Divisão do Património Móvel, Imaterial e Arqueológico.

Possui Curso Técnico de Museografia Arqueológica (Grau III) pela Escola Profissional Alsud em Mértola. Estagiou em 2009 no Campo Arqueológico de Mértola sob coordenação dos Arqueólogos Susana Gomez Martinez e Virgílio Lopes, onde participou na escavação do mausoléu paleocristão de Mértola e da necrópole da basílica paleocristã junto do Cine-Teatro de Mértola. Exerceu cargo de Assistente Técnico no Museu de Angra do Heroísmo entre 2010 e 2017. Participou nas campanhas de prospeção realizadas pela Direção Regional da Cultura nas ilhas Corvo, Flores, São Jorge e Graciosa, sob orientação do Arqueólogo José Luís Neto.

3. Magda Peres é Assistente Técnica da Direção Regional de Cultura do Governo dos Açores, onde atualmente exerce o cargo no Museu de Angra do Heroísmo. Possui Curso Técnico de Assistente de Arqueólogo (Grau III) pela Escola Profissional Alsud em Mértola. Participou na escavação da Necrópole paleocristã do Monte Mosteiro, Concelho de Mértola, e na escavação de um torreão islâmico na Rua Alves Redol, também em Mértola. Participou nas campanhas de prospeção realizadas pela Direção Regional da Cultura nas ilhas Corvo, Flores, São Jorge e Graciosa, sob orientação do Arqueólogo José Luís Neto.

4. Pedro Parreira é arqueólogo, atualmente em função de prestação de serviços para a Direção Regional de Cultura do Governo dos Açores e membro da Associação HistóriaSábias, voltada para a defesa do património cultural, histórico e arqueológico. Licenciado em arqueologia e história, pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, e, atualmente, mestrando em património, museologia e desenvolvimento, pela Universidade dos Açores, é coautor da Carta Arqueológica dos Açores Online, bem como do Guia do Património Cultural Subaquático dos Açores e de outras publicações pontuais em revistas como a *Fazendo* e a *Atlântida*, onde se tem aplicado na divulgação da investigação arqueológica que tem vindo a realizar no arquipélago, desde 2015. Foi colaborador na criação do novo Museu da ilha das Flores e membro da Comissão para a Inventariação e Classificação do Património das Relheiras dos Açores, em 2016.



Introdução

Entre os dias 8 e 29 de agosto de 2016, com a duração de 14 dias úteis, realizou-se uma primeira campanha de sondagens de verificação e caraterização da estratigrafia do lugar de Santana, freguesias de Porto Judeu e de São Sebastião, concelho de Angra do Heroísmo, na Ilha Terceira[5].

Entre 2013 e 2015, o primeiro signatário desenvolveu ações de prospeção no Paul, uma área vasta, localizada entre a Serra da Ribeirinha e a Serra do Cume, com aproximadamente 30 km², com vista à deteção de indícios de um povoado que se havia denominado de *Porta Alegre*. Em fevereiro de 2015, desenvolveu-se a primeira campanha oficial, de prospeção, com uma equipa constituída por José Luís Neto, Luís Borges, Magda Peres e Pedro Parreira, cuja metodologia utilizada foi a de prospeção sistemática, com batida de campo exaustiva, em intervalos entre corredores de dois metros. Realizou-se o registo das ocorrências patrimoniais, tanto em cartografia, como em fotografia, a sua georreferenciação, bem como se procedeu à recolha de materiais de superfície associados às eventuais estruturas existentes, tendo-se produzido o "Relatório da prospeção arqueológica realizada no povoado da Porta Alegre", cuja conclusão foi a de, com alto grau de probabilidade, se ter encontrado a zona onde havia existido o povoado, génese do povoamento da ilha Terceira.

Enquadramento histórico

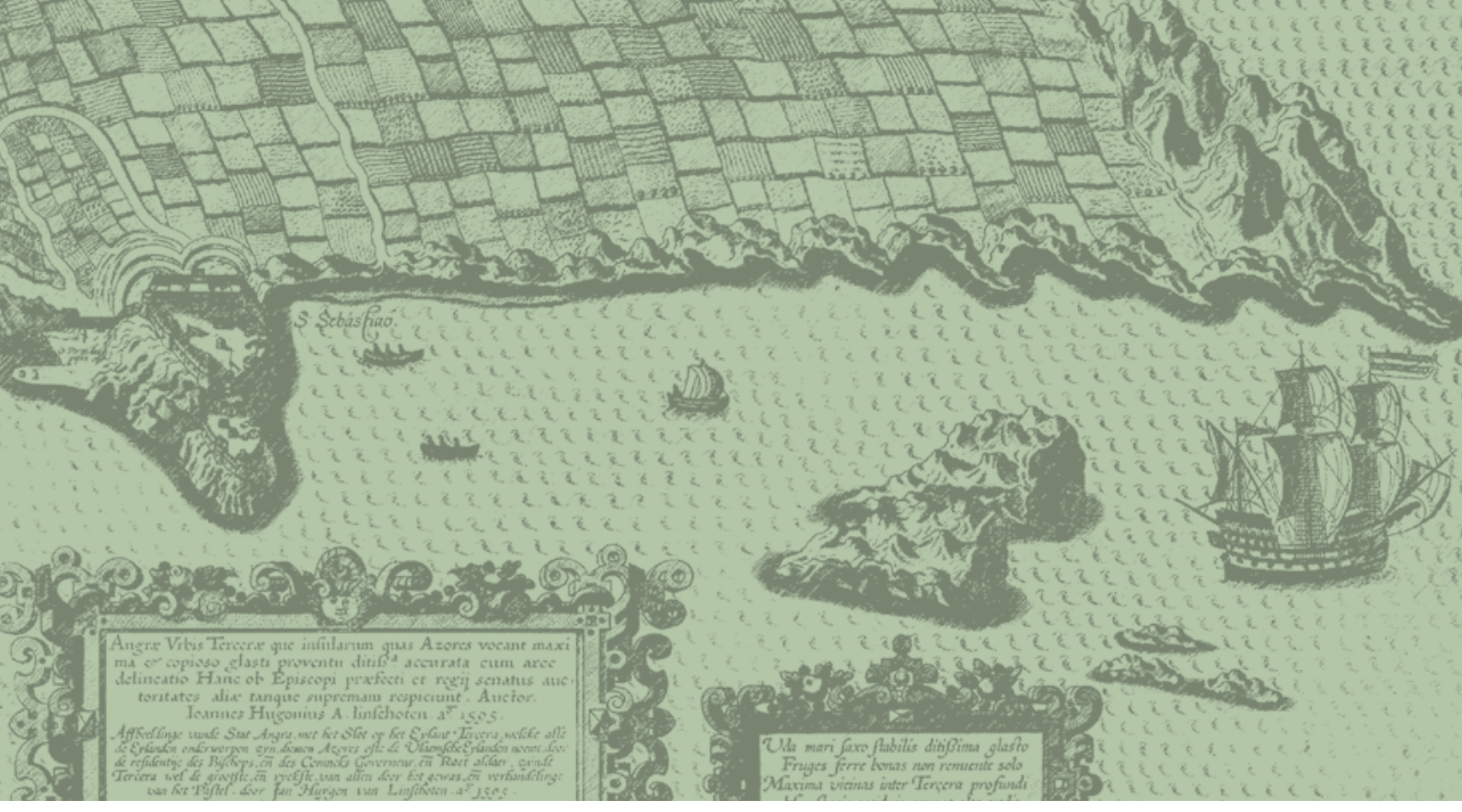
A 21 de março de 1450, por carta, faz o Infante D. Henrique a doação da ilha Terceira, ou de Jesus Cristo, a um flamengo, de nome Jácome de Bruges. É a partir desta data que o agraciado organiza a pioneira expedição para povoar a ilha. Apesar de Gaspar Frutuoso narrar uma hipotética primeira povoação na zona das Quatro Ribeiras, é Francisco Ferreira Drummond, no primeiro volume dos "Anais da ilha Terceira", que esclarece, cabalmente, que o primeiro povoado fora criado na zona de Porto Judeu e São Sebastião, denominado de Porta Alegre, fundado pelo próprio donatário, aí erigindo a primeira igreja, cuja evocação era de Santana, cerca de 1455.

Sobre este lugar, diz-nos Gaspar Frutuoso, no final de Quinhentos, que: «*Arriba deste lugar [Porto Judeu], entrando pelas terras de criação tanto como uma légua do mar, está uma ermida de Santa Ana, a qual foi já freguesia, onde houve lugar e trinta moradores, que se dizia Portalegre, por razão de haver nele muitos impérios e folgares. Este lugar se destruiu de todo, ficando um só morador, chamado Rodrigo Álvares, e algumas casas derrubadas, com alguns pomares ao redor, por memória de suas ruínas de água muito boa*»[6]. Manuel Luís Maldonado, na "Fénix Angrense", acrescenta que: «*São outros de opinião que esta primeira povoação principiou nas bandas do Sul da Ilha, onde hoje está situada a vila de S. Sebastião, e que a primeira freguesia, e igreja que nela se erigiu foi uma cujos vestígios ainda hoje se acham pouco distantes desta mesma vila, da invocação de Santa Ana, que se diz a Velha, porquanto pelo tempo em diante se mudou a dita ermida para o lugar da vila onde existe. O fundamento que há para assim se crer é em razão das grandes e espaçosas campinas que ali se acham, tão planas e dilatadas que todos os forasteiros que as vêm as comparam com os campos da Província do Alentejo* (…). *E como assim se colige, que em razão da cultura, seria este o lugar primeiro, da povoação da Ilha. Parecem estas opiniões ambas consentâneas, cada qual siga a que melhor lhe parecer, que eu tenho por mais provável a segunda, em razão dos fundamentos da Igreja de Santa Ana a Velha, cujas paredes hoje existem, ainda que quase desfeitas pelo tempo.*»[7]

5. Esta campanha resulta de uma parceria estabelecida entre a Direção Regional da Cultura, Câmara Municipal de Angra do Heroísmo, Junta de Freguesia de Porto Judeu, Junta de Freguesia de São Sebastião, Associação Agrícola da Ilha Terceira e UNICOL. Foi coordenada por José Luís Neto e Pedro Parreira, tendo nela participado Luís Barbosa, estudante de arqueologia na Universidade de Coimbra, enquanto assistente de arqueólogo, voluntário, Valdemiro Cardoso e Vítor Fonseca, funcionários da Junta de Freguesia de Porto Judeu, e Ana Castro, Daniela Correia e Rita Ferreira, ao abrigo do programa OTLJ, seção Férias com Cultura.

6. Frutuoso, 1998, Saudades da Terra, 10.

7. Maldonado, 1990, Fénix Angrense, 79-80.



Francisco Ferreira Drummond explica, e bem, que Jácome de Bruges (Jacob van Brugge) selecionou o local do primeiro povoado a uma légua da costa - medida não muito exata, que varia aproximadamente entre os atuais 4 a 7 quilómetros - porquanto era intenção do donatário que o mesmo não fosse avistado a partir do mar, atendendo a que, isolado no Atlântico, para poder vingar, não era desejável que fosse assaltado e destruído pelos inimigos do Reino. Drummond fala especificamente da Espanha, porém a Guerra da Beltraneja sucederia apenas na década de 70. À época desta primeira implantação, estava-se perante a ressaca da batalha de Alfarrobeira e assistia-se, penosamente, à queda de Constantinopla. Os inimigos, para D. Afonso V, eram outros, nessa altura, os muçulmanos turcos e magrebinos, em inteiro espírito de cruzada. Um fator que igualmente terá contribuído para esta localização, terá sido o facto de ser um planalto com vegetação pouco densa.

Acrescenta ainda que: «*É de presumir que a ermida de Santa Ana que ali houve fosse edificada por Jácome de Bruges*[8], *escolhendo esta gloriosa santa para orago da mesma igreja, por haver desembarcado no dia em que se celebrava a sua festividade, que, segundo o antigo calendário, era o de 26 de Julho; sendo isto o que se costumava praticar nas terras descobertas. Que esta fosse a primeira igreja da ilha não duvidam os nossos cronistas, alguns dos quais ainda conheceram ali as paredes, e algumas casas das 32 que se diz fizeram o maior número da povoação. Pelos anos do 1530 era naquela igreja vigário Gaspar Afonso, a quem vários testadores encomendaram as missas e trintários por suas almas; contudo já no ano de 1568 não se fez menção de tal paróquia nas que se enumeraram para o aumento das côngruas dos seus vigários.* (…) *Já depois de 1633, em que acho documentos da existência da igreja, sem dúvida em ruína, incorporaram-se as suas alfaias e bens à principal de S. Sebastião, e os mordomos aforaram por 700 reis os cinco alqueires de pasto junto do Rocio onde ela estava. A Câmara tomou posse do sítio da povoação, que era mui grande, e aforou a maior parte, ficando naquele sítio unicamente dois pequenos poços que serviram, e ainda servem, ao povo, em razão de não haver perto água alguma, senão na lagoa do Ginjal.*»[9]

Apesar de ser o genésico povoado da ilha Terceira, onde decididamente foi batizado Gaspar Gonçalves, o primeiro que na ilha Terceira nasceu[10], certo é que um século volvido, o povoado encontrava-se deserto. A capela ainda se foi mantendo por mais sessenta e cinco anos após a desvinculação; dali partiram as pessoas para fundar as vilas de São Sebastião, a da Praia e a de Angra, bem como as demais freguesias. Foram, mas não voltaram. A Porta Alegre esgotou o seu propósito de criação, à medida que o povoamento floresceu, em Quinhentos, não passando de uma ruína desmembrada, no século XVII.

8. «*Eu, o Infante D. Henrique (...) faço saber que Jácome de Bruges, natural da Flandres, me disse que (...) estando a ilha Terceira, nos Açores, erma e inabitada, me pedia que lhe desse autorização para a povoar, como senhor das ilhas. E eu, (...) querendo lhe fazer graça e mercê, me apraz conceder-lha. E tenho por bem que ele a povoe da gente que lhe aprouver, desde que seja de fé católica.*» In J. M. da Silva Marques. *Descobrimentos Portugueses*. Lisboa, INIC, 1988.

9. Drummond, 1981, Anais da Ilha Terceira, 34-35.

10. Drummond, 1981, Anais da Ilha Terceira, 14.

Metodologia e descrição dos trabalhos

A metodologia dos trabalhos consistiu na abertura de cinco sondagens, orientadas a Norte, duas de 5 x 5 metros e três de 2 x 2 metros, escavadas manualmente e projetadas segundo o método Wheeler-Barker, ou seja, por subtração de camadas e estruturas artificiais e registo sistemático das mesmas (fotográfico, desenho científico e descritivo), com vista a abertura em área, no caso de serem detetadas estruturas. A escavação foi realizada em planos artificiais de cerca de 5/10 cm, até se atingir o substrato geológico[11].

A sondagem 1 tinha 5 x 5 metros. Foi aberta na zona onde, durante a campanha de prospeção de 2015, se havia localizado fragmentos datáveis dos séculos XV a XVI. O solo tinha um coberto vegetal constituído por pastagem (camada 0). Sob esta, terra castanha, arenosa, de grão fino/médio, pouco compacta, extremamente uniforme, com cerca de 25 a 30 cm de espessura (camada 1a), seguida por uma outra, idêntica à anterior, mas heterogénea, com mistura de pedra-pomes, ocre, resultado do esfarelamento do substrato geológico, com espessura idêntica (camada 1b). Abaixo, a deposição de pedra-pomes, com cerca de 20 cm de espessura, a anteceder o afloramento rochoso. A distinção entre camada 1a e 1b, deve-se apenas à profundidade do arado do trator, que sendo mais frequentemente remexida, lhe ofereceu a aparência uniforme. Registou-se o que pareceu ser um monte de pedras empilhadas, no canto Nordeste, levando ao alargamento da mesma, em 2 x 2 metros, sendo que não se verificou a hipótese interpretativa avançada, pelo que se concluiu que não se registou qualquer estrutura ou alicerce.

O espólio exumado carateriza-se por ser extremamente fragmentado e de muita baixa intensidade. Neste detetou-se um fragmento de *Melado* (PA/16/S1/1), de origem sevilhana (c. 1450 – 1700), dois fragmentos de cerâmica esmaltada *Columbia Plain* (c. 1480 – 1650), um deles de fundo de taça, de origem similar, cujas cronologias de produção e usos são coevas ao povoado (PA/16/S1/2 e PA/16/S1/3). Detetaram-se igualmente quatro fragmentos de cerâmica esmaltada e pintada de tipo industrial, possivelmente produções da Fábrica de Cerâmica Terceirense, cuja cronologia é enquadrável de finais do século XIX a meados do século XX. Acrescem cinco fragmentos de cerâmica comum, de produção regional, cujas cronologias vão do século XVI ao XX, não se constituindo, por isso, como bons fósseis diretores.

A sondagem 2 tinha 2 x 2 metros. Foi aberta no centro do que corresponde ao microtopónimo *Santana*. O solo tinha um coberto vegetal constituído por pastagem (camada 0). Sob esta, terra castanha, arenosa, de grão fino/médio, pouco compacta, extremamente uniforme, com cerca de 20 cm de espessura (camada 1a), seguida por uma outra, idêntica à anterior, mas heterogénea, com mistura de pedra-pomes, ocre, resultado do esfarelamento do substrato geológico, com espessura idêntica (camada 1b). Abaixo, a deposição de pedra-pomes, com cerca de 20 cm de espessura, que antecede o afloramento rochoso. Não se registou qualquer estrutura ou alicerce. A distinção entre camada 1a e 1b, deve-se apenas à profundidade do arado do trator, que sendo mais frequentemente remexida, lhe ofereceu a aparência uniforme.

O espólio exumado carateriza-se por ser extremamente fragmentado e de muita baixa intensidade. Neste detetou-se dois fragmentos de cerâmica esmaltada, de origem sevilhana, *Columbia Plain* (c. 1480 – 1650), cujas cronologias de produção e usos são coevas ao povoado (PA/16/S1/14 e PA/16/S1/15). Detetaram-se igualmente oito fragmentos de azulejo de revestimento, cuja cronologia é enquadrável na fase final do século XX. Acrescem cinco fragmentos de cerâmica comum, de produção regional, cujas cronologias vão do século XVI ao XX, não se constituindo, por isso, como bons fósseis diretores.

A sondagem 3 tinha 5 x 5 metros. Foi aberta numa área próximo de uma casa arruinada, onde se havia detetado alguns fragmentos cerâmicos de cronologia incerta e silhares de cantaria, na prospeção de 2015. O solo tinha

11. Os desenhos dos cortes foram realizados à escala 1:20 e os de altimetria, em 1:100. Posteriormente foram inseridos digitalmente, recorrendo ao programa de tratamento de imagens GIMP. Os materiais exumados foram depositados no Museu de Angra do Heroísmo. O ponto 0 selecionado fica a 284.47 metros de altitude.

um coberto vegetal constituído por pastagem (camada 0). Sob esta, terra castanha, arenosa, de grão fino/médio, pouco compacta, extremamente uniforme, com cerca de 25 cm de espessura (camada 1a), seguida por uma outra, idêntica à anterior, mas heterogénea, com mistura de pedra-pomes, ocre, resultado do esfarelamento do substrato geológico, com espessura idêntica (camada 1b). Abaixo, a deposição de pedra-pomes, misturada com cascalho, com cerca de 15 cm de espessura, que antecede o afloramento rochoso. Não se registou qualquer estrutura ou alicerce, pelo que se suspendeu a escavação, quando se percebeu da sua inutilidade. A distinção entre camada 1a e 1b, deve-se apenas à profundidade do arado do trator, que sendo mais frequentemente remexida, lhe ofereceu a aparência uniforme.

O espólio exumado carateriza-se por ser extremamente fragmentado e de muita baixa intensidade. Neste deteta-se um fragmento de cerâmica esmaltada e pintada a azul de tipo industrial, talvez que da Fábrica de Alcobaça, um fragmento de cerâmica esmaltada e pintada a azul de tipo industrial, provavelmente uma produção inglesa, bem como um fragmento de cerâmica esmaltada e pintada a negro de tipo industrial, possivelmente produções da Fábrica de Sacavém, cujas cronologias são enquadráveis de finais do século XIX a meados do século XX. Um fragmento de cerâmica vidrada, a melado, cuja cronologia é demasiado vasta se constituir fiável fóssil diretor. Detetou-se, também, um fragmento de vidro transparente, em idênticas circunstâncias como fóssil diretor. Acrescem cinco fragmentos de telha e dois fragmentos de cerâmica comum, de produção regional, cujas cronologias vão do século XVI ao XX, não se constituindo, por isso, como bons fósseis diretores cronológicos.

A sondagem 4 tinha 2 x 2 metros. Foi aberta em terreno identificado pelo proprietário como sendo zona de abundante presença de vestígios cerâmicos, durante o processo de arar. O solo tinha um coberto vegetal constituído por pastagem (camada 0). Sob esta, terra castanha, arenosa, de grão fino/médio, pouco compacta, extremamente uniforme, com cerca de 20 cm de espessura (camada 1a), seguida por uma outra, idêntica à anterior, mas heterogénea, com mistura de pedra-pomes, ocre, resultado do esfarelamento do substrato geológico, com espessura idêntica (camada 1b), com cerca de 20 cm de espessura. Abaixo, a deposição de pedra-pomes, com cerca de 5 cm de espessura, que antecede o afloramento rochoso. Não se registou qualquer estrutura ou alicerce. A distinção entre camada 1a e 1b, deve-se apenas à profundidade do arado do trator, que sendo mais frequentemente remexida, lhe ofereceu a aparência uniforme.

O espólio exumado é constituído por um único fragmento, de um cano de cerâmica, vidrada a melado, da segunda metade do século XX.

A sondagem 5 tinha 2 x 2 metros. Foi aberta no centro do que corresponde ao microtopónimo *Rocio de Santana*, local que, apesar de não ser expetável ter vestígios de estruturas, deverá documentar atividades humanas. O solo tinha um coberto vegetal constituído por pastagem (camada 0). Sob esta, terra castanha, arenosa, de grão fino/médio, pouco compacta, extremamente uniforme, com cerca de 30 cm de espessura (camada 1a), seguida por uma outra, idêntica à anterior, mas heterogénea, com mistura de pedra-pomes, ocre, resultado do esfarelamento do substrato geológico, com espessura idêntica (camada 1b), com cerca de 15 cm de espessura. Abaixo, a deposição de pedra-pomes, com cerca de 5 cm de espessura, que antecede o afloramento rochoso. Não se registou qualquer estrutura ou alicerce. A distinção entre camada 1a e 1b, deve-se apenas à profundidade do arado do trator, que sendo mais frequentemente remexida, lhe ofereceu a aparência uniforme.

O espólio exumado é constituído por um único fragmento, de *Reflexo Metálico*, de origem valenciana ou sevilhana, cuja cronologia de produção e uso, séculos XV a XVI, é coeva ao povoado (PA/16/S1/42)[12].

12. Todas as sondagens foram reenterradas, procedendo-se primeiramente à deposição de pedras, só depois de terra, de modo a não interferir com a atividade agrícola a que os terrenos estão destinados.

Análise e interpretação

São indissociáveis a prospeção de 2015 e a campanha de sondagens de verificação e caraterização de 2016, devendo, por isso, ser analisadas em conjunto. Em 2015, notou-se que a poente da Ribeira do Testo, existe uma capela fundada em 1905, cuja evocação é de Santana, revivalismo da capela desaparecida há seculos. 1000 metros a Sul, subsistiam os microtopónimos de "Canada de Santana" e "Rocio de Santana", indicados na Carta Militar, datada de maio de 1959. Em toda aquela área, recorrendo à microtoponímia e aos inquéritos a moradores de Porto Judeu e de São Sebastião, que haviam sido realizados, limitara-se a área de prospeção sistemática, a 2,5 km^2.

Havia a necessidade de critérios técnicos que pudessem auxiliar a encontrar o que seria invisível aos olhos, pois que não se esperava encontrar paredes inteiras em zona de pastagens (pasto e cultivo de milho, destinado às vacas), mas sim outros elementos indicativos, que denunciassem o local.

Para tal, para além da observação da terra, pela metodologia anteriormente descrita, procedera-se à:

1 – Análise de todos os muros dos cerrados, palheiros e habitações, que denunciassem pedra trabalhada, procurando reutilizações de pedra nobremente talhada, talqualmente terá sido utilizado na edificação de Santana-a-Velha.

2 - Procura, em todas as terras de pastagem, de locais que possuíssem abundância de telha de meia-cana. Mesmo que as casas da Porta Alegre tenham possuído cobertura de colmo, como era habitual em todas as ilhas e ainda se verificava em pleno século XX, também é igualmente um facto que: «*Tendo havido sete telhais na Terceira, quase nos finais do século XVI este número descerá para seis e estarão assim distribuídos: quatro em Angra (um deles localizava-se me S.ta Luzia, onde desembocava um cano de água), um na Praia e outro em S. Sebastião. Um século depois, os dízimos da telha fabricada na capitania de Angra rondarão, em média, 15$000 réis, quantitativo um pouco inferior ao da venda de legumes, mas superior, por exemplo, aos da madeira ou do mel. Tal abundância de telha fez com que nesta ilha se procedesse, desde cedo, à substituição do colmo, como forma de cobertura, estendendo-se o progresso a algumas "cafuas" de "vaqueiros"*.»[13] Independentemente de se perceber se as casas tinham, ou não, cobertura em telha de meia-cana, certamente que a igreja de Santana-a-Velha a possuiu.

3 – Procura, em todas as terras de pastagem, de locais que apresentassem indícios de cultura material enquadrável na época em questão, ou seja, na baliza cronológica definida entre cerca de 1455 a 1633.

Percorrida, integralmente, a área de 2,5 km^2, em prospeção sistemática, um local, a 3750 quilómetros do porto de Porto Judeu, em linha reta, reunira condições elegíveis como o lugar onde, eventualmente, terá existido o povoado da Porta Alegre, no sítio denominado, na microtoponímia, por Canada de Santana, nas coordenadas 38°40'37.90" Norte e 27° 7'58.88" Oeste, a sensivelmente 280 metros de altitude.

Trata-se de um, entre muitos outros, do conjunto de cerrados de pastagem, idênticos aos demais naquela área. Na área específica detetada, encontram-se duas casas oitocentistas, geminadas, com utilização de cantaria trabalhada, porém, foi um palheiro em utilização, muito próximo, que se revelou interessante. Nele existem silhares de pedra trabalhada de muito maior dimensão e mais rudemente cinzelada, não se encontrando nos 2,5 km^2 nada de minimamente semelhante. Ressalta também que é na esfera do ponto central que se concentram numerosos vestígios de alvenaria trabalhada aplicada nos muros dos cerrados e que, em muitos dos casos, tiveram outros usos pretéritos (silhares de portas, por exemplo).

Nos terrenos em redor foi possível identificar dois fragmentos de asa de fita de faiança portuguesa a azul e branco olisiponense, e um assentamento de asa da mesma tipologia, cuja cronologia se situa entre os séculos XVII e XVIII.

Existe, de igual modo, um fragmento de bordo de alguidar de pastas vermelhas, vidrado a verde, de possível produção olisiponense, genericamente datável entre os séculos XVI a XVIII. Foram igualmente recuperados um fragmento de fundo de taça esmaltada a branco com pé baixo em anel *Columbia Plain* (c. 1480 – 1650), um fragmento de bordo de taça esmaltada a branco com decoração a azul de cobalto e um fragmento de fundo de taça de pé baixo em anel com decoração em vinoso, ambos oriundos de Sevilha, de tipo *Isabela Polychrome* (c. 1450 – 1550).

13. Santos,1989, Os Açores nos Séculos XV e XVI, 346.

No cerrado da sondagem 1, em 2015, foi possível levantar 204 fragmentos de telha de meia-cana, espessos, feitos em argila local. Foi igualmente possível identificar oito fragmentos muito reduzidos de faiança portuguesa a azul e branco, cuja cronologia se situa entre os séculos XVII e XVIII. Um outro fragmento, muito pequeno, apresenta pastas beijes acinzentadas, é esmaltado a branco e tem um escorrimento vidrado a verde. Trata-se de um fragmento de peça de tipo *Columbia Plain white and green*, igualmente uma produção sevilhana cuja cronologia é enquadrável no século XV.

Considerou-se que, com base nas metodologias utilizadas, com alto grau de probabilidade, se havia encontrado vestígios do povoado da Porta Alegre, o que parece, ano e meio depois, continuar a ser válido, se bem que não propriamente resolvido, pois que, o que as sondagens demonstraram, apesar da total ausência de estruturas, é que, no eixo Norte-Sul, das sondagens 5, 2 e 1, há efetivamente existência de materiais coevos com o assentamento e que, de vinte fragmentos, datáveis com fiabilidade, 30% correspondem ao período do povoado genésico da Ilha Terceira, ao passo que os restantes são de finais do século XIX e século XX.

Em suma, tendo-se escavado 66 m^2, ou seja, somente cerca de 2,5% da área tida como de interesse para o local da primeva implantação humana na Ilha Terceira, a explicação racional mais provável, para que 30% do espólio exumado, passível de datação, seja coevo com a colonização da Ilha, mais a mais em alhures, é que se esteja perante o sítio fundacional da mesma.

O que a campanha de sondagens revelou, também, é uma verdadeira demonstração que: «a ciência nunca resolve um problema sem criar pelo menos outros dez», como confessou Bernard Shaw. Veja-se que a potência estratigráfica do local é baixa, não chegando a atingir um metro. Note-se igualmente que o substrato geológico está alterado, apresentando-se esfarelado, na forma de pedra-pomes. Tal faz com que seja de supor que as estruturas do antigo povoado, aquando detetadas, não só se poderão apresentar apenas ao nível dos alicerces (fraca potência estratigráfica e ação continuada do arado), como podem mesmo mostrar-se somente em negativo (mercê do substrato geológico se mostrar muito alterado).

Conclusões preliminares

Os procedimentos da investigação arqueológica são, em geral, morosos, adaptando-se, de modo imperfeito, às necessidades mediáticas de uma sociedade de informação, ávida de originalidades. Esta investigação, é, nesse sentido, educativa e, simultaneamente, paradigmática, possuindo todas as caraterísticas para atestar as fases de uma metodologia científica. Os recursos técnicos utilizados, e a utilizar, são multidisciplinares e o acumular do conhecimento é vagaroso, num itinerário que se revela difícil. Na prossecução da investigação, que se iniciou em 2013, na sequência dos resultados preliminares ora apresentados e da extensa área de Santana, procurando uma tentativa mais eficaz de deteção de estruturas arquitetónicas, que possam ser passíveis de identificar como do assentamento, propõe-se avançar, recorrendo a métodos de deteção remota, que são aplicados à deteção e registo de estruturas arqueológicas, ou seja, recorrer a uma prospeção geofísica a realizar no local, com vista ao mapeamento de áreas a futuramente escavar.

Bibliografia

DRUMMOND, Francisco Ferreira, 1981, *Anais da Ilha Terceira*, Tomo 1, Angra do Heroísmo, Ed. Secretaria Regional da Educação e Cultura.

FRUTUOSO, Gaspar, 1998, *Saudades da Terra*, Livro VI, Ponta Delgada, Ed. Instituto Cultural de Ponta Delgada.

GUTIÉRREZ, Alejandra, 2000, *Mediterranean pottery in Wessex households (13th to 17th centuries)*, Oxford, British Archaeological Reports, British Series 306.

MALDONADO, Manuel Luís, 1990, *Fénix Angrense*, Volume 1, Angra do Heroísmo, Ed. Instituto Histórico da Ilha Terceira.

MARQUES, J. M. da Silva Marques, 1988, *Descobrimentos Portugueses*, Lisboa, Ed. Instituto Nacional de Investigação Científica.

SANTOS, José Marinho, 1989, *Os Açores nos Séculos XV e XVI*. Volume 1, Maia, Ed. Direção Regional de Cultura e Universidade dos Açores.

SOUSA, Élvio Duarte Martins Sousa, 2011, *Ilhas de arqueologia. O quotidiano e a civilização material na Madeira e nos Açores (Séculos XV – XVIII)*, Lisboa, Dissertação de doutoramento apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

SOUSA, Élvio Duarte Martins Sousa, 2012, "A importação de cerâmica europeia para os arquipélagos da Madeira e dos Açores no século XVI" in *Velhos e Novos Mundos: Estudos de arqueologia moderna*. Lisboa, Centro de História Além-Mar, volume II, pp. 797 – 812.

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

Musealização de um Naufrágio: Caroline

José Luís Neto[1]

Resumo

Neste pequeno estudo acerca do naufrágio do navio Caroline, sito ao largo da ilha do Pico, arquipélago dos Açores, procuraremos explicitar as opções museológicas e museográficas tomadas, de modo a permitir classificar os destroços e a sua fruição pública.

Palavras-chave: Naufrágio, salvaguarda do património, museologia, museografia

Abstract

Museualization of a Shipwreck: Caroline

The following study relates to the shipwreck of the barque Caroline, out on the coastline of Pico Island, on the Azores archipelago. What is presented atempts to describe the museological and museographic options that were undertaken to enable the classification of the wrecksite and its public fruition.

Keywords: Shipwreck, heritage protection, museology, museography

1. José Luís Neto é técnico superior da Direção Regional de Cultura do Governo dos Açores, onde atualmente exerce o cargo de Chefe de Divisão do Património Móvel, Imaterial e Arqueológico. Doutorado em arqueologia pós-medieval pela Universidad de Salamanca, mestre em arqueologia pela Universidade de Salamanca, mestre em património e museologia pela Universidade dos Açores, pós-graduado em filosofia pela FLUL e licenciado em História pela FCSH-UNL, é autor de uma dezena de livros da especialidade e conta com cerca de três centenas de artigos publicados nas áreas da história, arqueologia, património e museologia. Lecionou diversas cadeiras no âmbito do património na Universidade Moderna – Setúbal e pontualmente em Belas Artes de Lisboa e Universidade dos Açores. Colaborou na criação do Museu do Sabão de Belver e foi o museólogo responsável pelo Museu da Tecelagem de Belver. Foi bolseiro da Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses. É Investigador do Centro de Estudo de Ciências da Arte e do Património – Francisco de Holanda da Faculdade de Belas-Artes da Universidade de Lisboa. Colabora frequentemente com diversos órgãos de comunicação social especializados em cultura.

^ Fig. 1 - Caroline III

Narrativa de um naufrágio

Arrolada na Carta Arqueológica dos Açores com, o n.º 24, a Caroline repousa nas coordenadas 38º 31' 887'' Norte de Latitude e 28º 32' 420'' Oeste de Longitude, a -10 metros de profundidade. A história do trágico naufrágio deste veleiro é-nos contada a partir das páginas do periódico faialense *O Telegrapho*, que entre os dias 4 e 17 de setembro de 1901, reporta a malograda história em seis notícias, coligidas por Paulo Monteiro. Diz-nos o investigador: «A *Caroline* era uma barca de quatro mastros, construída em ferro, nos estaleiros navais Ateliers et Chantiers de la Loire, de Nantes. A *Caroline* tinha 97,86 metros de comprimento, uma boca de 13,71 metros e um calado de 7,74 metros, arqueando 3011 toneladas brutas.

A *Caroline* entrou na companhia Antonin Dominique Bordes et Fils, sob o comando do Capitão C. le Bras, em maio de 1896, ficando destinada à Carreira do Salitre, realizada através do Cabo Horn entre o Chile e a França. (…)

O capitão Louvet, comandante do *Caroline*, avistou no escuro da noite uma ilha que calculou ser a das Flores. Depois de dobrar a sua extremidade sueste, o comandante ordenou rumo oeste, em direção à ilha do Faial. Infelizmente, um cronómetro irregular e a falta de um farol em terra levaram a que Louvet tivesse dobrado a ilha do Faial e não a das Flores, como julgava. Assim, em vez de ter mar aberto à sua frente, encontrou pela proa a ilha do Pico.

Pelas 23 horas do dia 3 de setembro de 1901, em plena cerração, a *Caroline* encalhou numas pedras, rombando e ficando com o bordo à superfície do mar, numa zona de águas pouco profundas entre a Areia Larga, a Madalena e os ilhéus do canal do Pico.

No dia seguinte, as autoridades locais e o capitão da barca verificaram que a *Caroline* estava completamente perdida, com a ré abatida e submersa. Foram então dadas ordens para que no posto fiscal da Areia Branca fossem armazenadas as bagagens, os viradouros e outros apetrechos da barca.

Na manhã de 7 de setembro o rebocador português *Condor* tentou safar a *Caroline* das rochas, mas o navio resistiu a todos os esforços para o fazer desencalhar. Quatro dias depois, a 10 de setembro, um temporal que se abateu sobre o Pico, quebrou a barca ao meio, abatendo-se todos os mastros e aparelhos.

A arrematação dos seus restos realizou-se na vila da Madalena no dia 16 de setembro de 1901, pela importância de 315$000 réis, atribuídos a uma sociedade sob a direção de Manoel Rodrigues Ferreira.

Os destroços estão situados entre os 10 e os 8 metros de profundidade, exatamente em frente da Fábrica de Conservas da Madalena, a meia distância entre a linha de costa e o ilhéu de baixo da Madalena. Os destroços do *Caroline* apresentam ainda uma estrutura coerente. A estibordo apresenta uma secção central com cerca de 55 balizas contíguas, unidas ainda à quilha e a parte da sobrequilha. À proa podem observar-se os restos das duas caldeiras auxiliares que serviam para a manobra dos guindastes e cabrestantes.

A disposição original dos mastros da barca, submersos após a tempestade que a desarvorou é ainda visível, estando perfeitamente marcada pelo alinhamento das braçadeiras de ferro que uniam os mastros aos mastaréus.»

Construída nos estaleiros de la Loire, em Nantes, em 1895, alçando 3026 toneladas brutas, foi, efetivamente, perdida ao largo da vila da Madalena, ilha do Pico, arquipélago

Fig. 2 - Aspeto dos destroços do navio Caroline (Foto - DRCAçores)

dos Açores, a 3 de setembro de 1901, devido a uma avaria no sistema de navegação. O local do naufrágio é conhecido oficialmente desde o Verão de 1998, aquando do projeto *Açores Shipwreck Survey*, pois que após as campanhas de 1996 e 1997, na baía de Angra, a equipa luso-americana procurou investigar as ilhas do Faial, do Pico e de São Jorge. Nessa campanha a descoberta mais importante foi a do *Her Majesty Ship Pallas*, contudo, a *Caroline* fora detetada e sumariamente registada.

Logo no ano seguinte, é apresentada a proposta, da autoria de Paulo Monteiro, à época da Delegação dos Açores do Centro Nacional de Arqueologia Náutica e Subaquática, para a criação de um sistema arquipelágico de reservas arqueológicas subaquáticas, que abrangeria quatro ilhas, cujos objetivos consistiam, grosso modo, em contribuir para uma maior consciencialização cultural e para melhor salvaguardar o património cultural subaquático. Naturalmente a *Caroline* estava incluída. Porém, em 2000, a tutela do património arqueológico passa para a Região Autónoma, pelo que o projeto, cujos promotores estavam sedeados em Lisboa, é esquecido.

Em 2002, pouco após assumir a tutela do património arqueológico no arquipélago, a Direção Regional de Cultura dos Açores, vai procurar reativar o projeto, já não como reservas arqueológicas subaquáticas, mas sim enquanto parques arqueológicos, de acordo com a Lei 107/2001, de 8 de setembro. Porém, mercê de se tratar de um projeto que se candidatou a fundos comunitários, não encontrou o sucesso desejado, ficando, consequentemente, paralisado o processo.

Em 2008, no âmbito da colaboração entre a Direção Regional de Cultura dos Açores e a Fundação Rebikoff-Niggeler, volta-se ao local, onde se faz um primeiro registo arqueográfico do mesmo, com grande detalhe, a partir de sonar de varrimento lateral, fotografia e vídeo.

Em 2010, surge uma nova proposta, proveniente do Museu do Pico, em carta datada de 17 de novembro, solicitando à Direção Regional de Cultura dos Açores a criação do parque arqueológico do Caroline, por diversas razões que passo a reproduzir:

«1. Recentemente foi-nos entregue, pelo Senhor Luís Figueiredo, morador na Vila da Madalena, duas plantas/projetos originais da embarcação francesa CAROLINE, naufragada, em 1901, ao largo da Madalena do Pico (…)

2. Procedemos de imediato à sua digitalização, uma vez que o estado de conservação destas duas magníficas peças não permite muitos manuseamentos;

6. Entendemos, em função da natureza do sítio, da sua dimensão trágico-marítima e do seu valor ambiental, que deve este património arqueológico ser estudado, levantado, interpretado, protegido e classificado, transformando-o num sítio visitável do ponto de vista turístico e cultural;

7. Uma vez avaliadas as suas condições e potencialidades (proximidade da costa, pouca profundidade e importância do espólio) e consagrada em lei a sua classificação, poder-se-ia avançar para a criação de um parque arqueológico subaquático, contributo importante para o desenvolvimento sustentado do ecoturismo e do turismo cultural na ilha do Pico e nos Açores.»

Em consequência da carta expedida, a Direção Regional de Cultura dos Açores deu início ao processo, mas, devido a um conjunto de fatores que se prenderam com a reestruturação dos serviços de arqueologia, o mesmo ficou suspenso.

Porém, em junho de 2013, o município da Madalena, solicita, uma outra vez, à Direção Regional de Cultura dos Açores, a criação do parque arqueológico do veleiro *Caroline*. Deste breve historial podem tirar-se algumas conclusões, que parecem ser evidentes. A primeira das quais é que a *Caroline* é um anseio antigo, quer da comunidade dos arqueólogos, quer do Governo Regional, quer das instituições públicas da ilha do Pico. Existem, certamente, razões distintas por parte dos distintos atores, mas o que se demonstra é que foi somente com a articulação de todos que a *Caroline* foi oficialmente reconhecida a nível institucional.

^ Fig. 3 - Aspeto dos destroços do navio Caroline (Foto DRCAçores)

Processo de classificação

Musealizar um naufrágio, requer, para além da dimensão jurídica, uma dimensão prática. E, como é evidente, o oceano não é o ambiente mais propício à musealização de um sítio arqueológico. No já referido "Projeto de implementação de reservas arqueológicas subaquáticas da Região Autónoma dos Açores", da autoria de Paulo Monteiro, o capítulo sétimo é dedicado à metodologia.

Nesse capítulo, defende o autor, que «para o estabelecimento de um RAS será necessário:

- Proceder ao levantamento arqueológico completo do local;

- Proceder à caraterização histórica do naufrágio;

- Divulgar junto da comunidade a criação da nova reserva;

- Estabelecer no local um sistema de amarração conforme a figura abaixo. As amarrações estão projetadas para serem usadas em condições de vento fraco e por embarcações de menos de 10 metros. Em caso algum deverão ser permitidas ancoragens num raio de 200 metros em torno da embarcação. De igual modo, todas as embarcações que transportem mergulhadores para a RAS deverão permanecer amarradas à bóia de amarração por toda a duração do mergulho.»

O sistema de amarração proposto consiste, basicamente, na colocação de uma poita de betão no fundo marinho, à qual se prende uma corrente, que liga a uma boia de amarração flutuante. Desta poita central, parte também uma linha que orientaria os mergulhadores até ao naufrágio, tendo um painel explicativo antecedendo o destroço.

Com isto, Paulo Monteiro pretendia evitar que o naufrágio fosse perturbado pelas fateixas ou âncoras que, inevitavelmente, destruiriam o que pretendiam visitar. Este sistema não é original, encontramo-lo atualmente em diversos parques subaquáticos no mundo, se bem que foi criado e experimentado, pela primeira vez, em Ustica, uma pequena ilha localizada a norte da Sicília, concebido por Alessandro Fioravanti e Edoardo Riccardi, criadores do primeiro itinerário arqueológico subaquático, em 1990. Ainda hoje o itinerário arqueológico subaquático de Ustica é uma referência, tanto pelo seu pioneirismo, como pelos conteúdos visitáveis, de cronologias muito diversas, num local de mergulho por excelência.

O sistema foi adotado, principalmente em parques arqueológicos subaquáticos localizados em lagos, tanto nos Estados Unidos da América, como no Canadá. De facto, poucos locais de água-livre suportam este sistema de amarração e musealização.

Esta experiência foi repetida em Portugal, em 1993, aquando da musealização do navio almirante francês, *L'Océan*, perdido em 18 de agosto de 1759, junto à Boca do Rio (Vila do Bispo, Algarve), numa batalha contra ingleses no contexto da Guerra dos Sete Anos. Apesar do

sucesso da experiência, não houve continuidade, mercê da logística e custos regulares que daí advinham.

Em 2005 este sistema foi o escolhido para implementar o parque arqueológico da baía de Angra do Heroísmo, ilha Terceira. Logo resultaram problemas. No ano de inauguração perdeu-se a primeira boia. Desde então os acidentes têm-se sucedido repetidamente. Para se ter uma ideia, em 2012, uma das boias soltou-se com a forte ondulação e foi apanhada uma semana depois, ao largo da ilha de São Miguel. Se isto se passa na baía de Angra do Heroísmo, mostrando reiteradamente a inconveniência da adoção deste método no meio do oceano Atlântico, simplesmente não é equacionável este método para qualquer local mais desabrigado. Tal é impraticável para a *Caroline*, uma vez que, ao contrário da baía de Angra, que é um local de mergulho de nível de dificuldade mínimo, o mergulho na *Caroline* tem um outro grau de exigência, claramente mais elevado, mercê das correntes do canal Faial-Pico, que tornariam totalmente insustentável a sua aplicação.

No que às placas explicativas subaquáticas diz respeito, tal foi logo abandonado no parque arqueológico de Angra do Heroísmo, evidentemente impraticável em águas oceânicas, optando por colocar uma grande placa metálica explicativa junto da Prainha que, também assim, poucos anos volvidos, revela a inclemência da proximidade marinha. Se assim o é no parque arqueológico de Angra do Heroísmo, tal é, por maioria de razões, impraticável na *Caroline*.

Para além das dificuldades concretas de materialização consistente, é evidente que a metodologia até agora utilizada, baseia-se ainda num outro conceito que lhe está inerente. O da visita livre, por mergulhadores escafandristas, aos parques arqueológicos subaquáticos, deixando de parte, todos os que não são mergulhadores, ou seja, a maioria esmagadora dos residentes e dos turistas que visitam a ilha onde está instalado o parque arqueológico subaquático. Poderíamos até chamar-lhe de visita livre precondicionada. Este princípio deve, do nosso ponto de vista, ser claramente questionado, porquanto parecendo apresentar-se como uma evidência, não tem de ser necessariamente deste modo, pelo menos em termos absolutos.

Se a visualização da *Caroline* não está, por tudo isto, posta em causa, é evidente que a sua musealização por intervenção direta, seria uma opção que resultaria ecologicamente indefensável, discriminadora e extraordinariamente onerosa.

É atendendo a estes fatores que se desenhou um outro método que visa manter as virtudes associadas à metodologia anterior, mas ultrapassar as suas limitações. Como objetivo temos a proteção e a fruição de um bem patrimonial. Para aceder a esse bem há duas formas principais de ingresso direto, caso do mergulho de escafandro e da visualização através de embarcação de fundo transparente. No caso das embarcações de fundo de vidro os impactos sobre o bem patrimonial são mínimos. No caso dos mergulhos de escafandro, a única forma de assegurar as boas práticas no local, é regular os mergulhos, recusando o princípio de visita livre precondicionada.

Regular o mergulho nos parques arqueológicos implica que estes deixam de estar publicamente assinalados com poitas e boias, o que determina que não há ação humana direta sobre o frágil ambiente criado e seu ecossistema, bem como determina que não haja poluição dos mares. Condicionar a acessibilidade, parece ser o pré-requisito indispensável para que exista uma formação mínima sobre como lidar com o bem, de modo a explicitar que não se pode trazer pedaços do naufrágio, que não se deve vandalizar o bem, que não se pode extrair espólio associado, algo que está enunciado na legislação, mas que não tem como ser controlado de forma minimamente eficaz na prática de mergulho livre.

Assim, optou-se por regular que o acesso aos parques arqueológicos apenas possa ser feito por operadores de mergulho licenciados e clubes navais, que têm prévia formação e são responsabilizados pela salvaguarda do bem patrimonial em causa, passando igualmente a fornecer dados estatísticos de visitantes. Para tal não é necessário criar legislação adicional, apenas utilizar os instrumentos jurídicos já existentes e fazer adaptações na legislação específica das classificações já existentes.

Atendendo ao profundo conhecimento que os centros de mergulho têm sobre os mares das ilhas onde estão instalados, também não se corre o perigo de apoitarem sobre o naufrágio em causa. Esse risco só é preocupante no caso de pessoas que desconheçam os locais, que assim deixam de estar livremente autorizadas a nos parques arqueoló-

< Fig. 4 - Localização dos destroços do navio Caroline (Fotografia aérea retirada do Google Earth)

gicos subaquáticos mergulhar. Com esta opção fornece-se uma segurança, criando uma zona onde é proibida a amarração, sendo dada aos operadores licenciados, de acordo com as correntes, a liberdade de criarem um itinerário de mergulho que visa a fruição do naufrágio.

Acresce que, com esta metodologia, se poupam verbas e se ganham dados estatísticos fiáveis sobre números de visitantes. Com base nesse número de visitantes, calculando um custo médio por indivíduo, pode a Direção Regional de Cultura fazer um cálculo ao que deve investir na prossecução da estratégia de investigação, proteção e musealização do património cultural subaquático, adequando a procura com a oferta.

Com isto cria-se um método que é autossustentável. Trata-se de um conceito, proveniente da ecologia, que define a exploração de recursos naturais em base não-predatória, neste caso adotado ao património, que é um recurso cultural limitado. Isto significa a implementação ou a racionalização de projetos de exploração de modo a que:

1. Causem mínimo impacto sobre o meio-ambiente circundante, e sobre os recursos que não são diretamente utilizados pelo projeto;

2. Ofereçam tempo à natureza de recompor os recursos renováveis de interesse do projeto;

3. Tenham retorno monetário suficiente para o sustento das pessoas envolvidas e suas famílias com dignidade, ou seja, sem carestia, de modo que não precisem sobre explorar o recurso, ou recorrer a práticas predatórias, para complementarem sua renda.

Tendo estes três componentes, o projeto é considerado *autossustentável*, porque deste modo a exploração de um dado recurso pode prolongar-se indefinidamente, pelo menos numa perspetiva teórica. A atividade sustenta-se a si mesma, sem necessidade de recorrer a recursos externos para sua manutenção.

Centro Nacional de Arqueologia Náutica e Subaquática - 1999	Direção Regional da Cultura - 2014
Mergulho de escafandro livre – sem controlo de visitantes e más-práticas	Mergulho de escafandro condicionado – controlo de visitantes e *briefings* prévios sobre comportamento nos PAS - Açores
Bóias de amarração, com correntes e poitas – ecologicamente intrusivo	Ponto de ancoragem com referência GPS – ecologicamente sustentável
Musealização direta – Poluidor do meio aquático. Sem qualquer relação com a oferta cultural do local onde está instalado.	Musealização indireta – ecologicamente sustentável, integrando os PAS na oferta turística cultural local
Oneroso na criação e manutenção	Sem custos relevantes de criação e manutenção
Tem um nicho de mercado muito restrito, o turismo arqueológico	Integrado na oferta turística cultural global

TABELA 1: principais mudanças na estratégia de musealização do mergulho cultural arquipelágico entre 1999 e 2014.

No caso da *Caroline* há a criação de uma zona de reserva, onde não é possível qualquer ancoragem. De acordo com o sentido das correntes, a submersão é feita com auxílio do cabo e, devido às correntes fortes que se fazem sentir, o visitante, simplesmente é arrastado pela direção da corrente, encontrando a *Caroline* de proa ou popa, vendo-a em toda a sua magnificência, podendo observar ainda alguns mastros, caldeiras, cavername de ferro fundido e rebitado e tudo o que este destroço de navio tem a oferecer, sendo recolhido na outra extremidade por outro cabo de amarração.

Visto este aspeto para a observação direta, resta explicitar uma metodologia para a observação indireta. Apesar do interesse que a história da *Caroline* encerra, seria lamentável desarticular este, que é um caso pontual, de toda uma narrativa maior, que é a da apropriação do canal Pico-Faial, quer na sua curiosa vertente de navegação-ligação, bem como o que isso representou e representa de um ponto de vista sociocultural. Nesse sentido, optou-se por englobar a história da *Caroline* no discurso museográfico da "Casa das Memórias do Canal", que está a ser construída pelo município madalenense, no centro da vila. Através da inclusão da narrativa da *Caroline* nesta infraestrutura, passará a existir uma musealização permanente, que complementa a visualização direta do naufrágio, sendo aí disponibilizadas as informações de acesso ao mesmo. Trata-se, consequentemente, de um processo que visa a criação de um envolvimento de vários parceiros, em rede, integrando a *Caroline* na oferta turística cultural.

Mergulho na história dos naufrágios e património cultural subaquático

Para além do parque arqueológico, outros locais há que estão inventariados na Carta Arqueológica dos Açores, onde, respeitando a mesma metodologia, faz-se um roteiro de mergulho pelo Património Cultural Subaquático do Canal. Se a *Caroline* é o ex-libris, pelo seu forte significado histórico, desafiando o mergulhador com fortes correntes, não é menos interessante um mergulho de profundidade ao navio de pesca *Viana*, um arrastão bacalhoeiro de 75 metros de comprimento, 5,7 de calado e 1485 toneladas de arqueação bruta, antiga pertença da Sociedade de Pescas de Aveiro. O *Viana* sofreu um incêndio na madrugada de 16 de abril de 1994, perecendo um membro da tripulação e tendo sido totalmente perdido. «Com uma profundidade elevada, este mergulho acaba por ser realizado essencialmente sobre a quilha do *Viana* e em patamares de descompressão. O tempo de mergulho com ar comprimido normal pouco passa dos 3 a 4 minutos de fundo. Alguns mergulhadores optam por utilizar misturas enriquecidas com oxigénio (denominadas por NitrOx) para prolongar o tempo de fundo sem sobrecarregar os patamares de descompressão.»[2]. Trata-se de um mergulho com um grau de exigência claramente elevado para o mergulhador, encerrando nele a capacidade narrativa da saga portuguesa do bacalhau, história que remonta ao século XV e foi tão estruturante para as comunidades piscatórias lusas.

O *Pontão 16*, de nome original *Pontoon 16*, trata-se de um navio com cerca de 40 metros de comprimento, 17 de boca e 1045 toneladas de arqueação bruta. Era pertença da empresa Tecnovia Açores e foi utilizado nos anos 80 do século XX nas obras de construção do Porto da Madalena. Por já não possuir condições de navegabilidade foi afundado a 5 de dezembro de 2003, a uma profundidade de 26 metros. «A antiga embarcação encontra-se na Baía da Praia do Almoxarife, assente aos 26 metros sobre uma plataforma homogénea de areia. No convés há diversas aberturas que permitem a exploração do interior. No entanto, as correntes formadas pela circulação de água podem colocar em causa a segurança pelo que é fortemente desaconselhada a entrada.»[3]. Trata-se de um mergulho com um grau de exigência moderado para o

2. Cardigos, 2013, Relatório sobre as embarcações afundadas "Viana" e "Pontão 16", p. 4.

3. Cardigos, 2013, Relatório sobre as embarcações afundadas "Viana" e "Pontão 16", p.15.

mergulhador, encerrando nele a capacidade narrativa da história portuária açoriana e a sua reestruturação recente, recolocando o arquipélago como centro logístico do Atlântico Norte.

Por fim, um diferente conceito de mergulho no património cultural subaquático é a imersão no *núcleo de canhões da Horta*, constituído no âmbito do acompanhamento arqueológico da Horta, espécie de reserva museológica submarina, com as peças de maiores dimensões encontradas, nomeadamente várias peças de artilharia, situado na baía de Entre Os Montes, a uma profundidade de 18 metros. Trata-se de um jardim escultórico subaquático, com peças de artilharia que datam entre os séculos XVII e XIX, num mergulho sem grau de exigência para o mergulhador. Estes quatro núcleos visitáveis fazem o *Itinerário de mergulho em naufrágios e património cultural subaquático do Canal Faial-Pico*, tratando-se de uma experiência cultural e desportiva única pela sua importância, singularidade e beleza.

Em terra firme, este percurso pelo património marítimo é complementado, na cidade da Horta, por dois núcleos. O Museu da Horta possui uma exposição sobre a história do seu porto, fundamental para a navegação do Atlântico Norte, desde o século XVIII até à atualidade. Nas suas coleções conta com o espólio da *Nossa Senhora da Luz*, naufrágio ocorrido em 7 de novembro de 1615, de uma nau da Carreira da Índia. Trata-se de um naufrágio particularmente bem documentado, que trazia cargas preciosas do Oriente, nomeadamente parte de um tesouro da Birmânia, pelo que a administração real foi profícua na produção documental de tipo burocrático, bem como no investimento em salvados.

O naufrágio foi alvo de uma tentativa de reconhecimento, em 1998, numa intervenção coordenada por Kevin Crisman, no âmbito da *Azores Shipwreck Survey*, mas que por diversas razões, desde ao tempo da expedição, às condições climatéricas, inviabilizaram o sucesso da campanha nesta ilha. Aquando da intervenção de 1999, na área de ampliação da marina da Horta, realizada por Paulo Monteiro, Catarina Garcia e Erik Phaneuf, os investigadores aproveitaram e, com sucesso, delimitaram a área do naufrágio. Em 2000 fez-se nova campanha de reconhecimento. A partir de 2002 é José Bettencourt que se vai dedicar a este sítio arqueológico, primeiramente com a Arqueo-Nova, depois com o CHAM, fazendo uma campanha de prospeção de 2002 e uma de monotorização de 2004, bem como realizando uma dissertação de mestrado submetida à Universidade Nova de Lisboa.

Não menos importante, conta igualmente nas suas coleções com os materiais exumados na intervenção arqueológica de acompanhamento das obras do porto da Horta, onde foram descobertos seis outros navios que foram devidamente intervencionados. A baía da Horta converteu-se rapidamente num dos mais impressionantes locais da arqueologia subaquática portuguesa, quase a par da baía de Angra, sendo de destacar um deles acima dos outros. É José Bettencourt que nos confidencia essa nova realidade tocante: «Os portos históricos têm um registo extraordinário. Séculos de utilização resultaram na acumulação do que normalmente se chama "lixo", por vezes naufrágios que ocorreram durante batalhas, manobras mal sucedidas ou em condições de mar adversas. (…) O estudo preliminar dos dados disponíveis sugere que estes vestígios constituem o que resta de um navio inglês, envolvido no tráfego atlântico durante a primeira metade do século XVIII. Nesta época, a exploração de marfim africano, a par do tráfego de ouro e escravos, tinha grande importância, sabendo-se que numa única campanha na região africana dos Camarões se chegaram a abater mais de 2 000 elefantes, o que correspondia a aproximadamente 60 toneladas de marfim. No caso da carga perdida na Horta a matança foi indiscriminada, encontrando-se presas com poucas dezenas de centímetros, de animais jovens, a outras com quase dois metros de comprimento. A localização do naufrágio estará por isso relacionada com a escala técnica do porto da Horta, onde ao longo do século XVIII os navios britânicos que operavam entre Inglaterra e as suas colónias trocavam manufaturas por víveres ou vinho do Pico, então exportado para a Europa e para a América Central e do Norte.»[4]

O segundo núcleo terrestre da Horta é a Fábrica da Baleia de Porto Pim, que começou a laborar em 1942, ainda em fase experimental. Era pertença da Sociedade Industrial

4. Bettencourt, 2011, "Um património para o futuro – a arqueologia subaquática da baía da Horta", pp.6-20.

^ Fig. 5 - Cartaz da Casa Draeger, Paris, 1935

Marítima Açoreana, com vista à exploração baleeira. Esteve em funcionamento ao longo de 30 anos. Atualmente alberga o Observatório Marítimo dos Açores, onde se encontra a exposição permanente da antiga fábrica, sendo complementada por exposições temporárias de temáticas marinhas.

Na ilha do Pico temos o Museu do Pico, com as extensões do Museu dos Baleeiros, na vila das Lajes e do Museu da Indústria Baleeira, na vila de São Roque. Conta ainda com a extensão do Museu da Vinha, na vila da Madalena. O Museu da Indústria Baleeira é um imponente edifício, correspondendo à antiga fábrica "Armações Reunidas Lda." da indústria baleeira, denominada "Fábrica de Vitaminas, Óleos, Farinhas e Adubos", que foi construído em 1942 e se manteve em funcionamento até 1984. Trata-se do primeiro museu de arqueologia industrial do arquipélago e nele se pode aprender, através das cadeias operatórias conjugadas com a maquinaria industrial e imagens, o ciclo da pesca da baleia, da produção de derivados de cetáceos e da comercialização dos mesmos.

O Museu dos Baleeiros remonta a 1977, mas no seu formato atual data de 1988. Encontra-se instalado em Oitocentistas "casas dos botes baleeiros" e encontra-se classificado como Imóvel de Interesse Público pela Portaria n.º 23/77, de 20 de agosto, e a Resolução n.º 28/80, de 29 de abril. Nele se narra a caça à baleia e ao cachalote nos mares açorianos, bem como as tecnologias, tradições e formas sociais de organização dos baleeiros, história essa que remonta ao início do povoamento do arquipélago. É de salientar ainda o núcleo de arte baleeira, com gravuras e/ou esculturas/entalhes sobre marfim e ossos de cachalotes, o denominado "scrimshaw", que une tanto os baleeiros açorianos aos franceses do Cabo Horn. Tal pode ser verificado no Musée Internationale du Long Cours Cap-Hornier, em Saint-Malo, na Bretanha. Esta arte corresponde a uma ocupação das horas mortas a bordo, bem como revelam a saudade da família e da terra-natal. É também no Museu dos Baleeiros que se encontram peças da embarcação *Caroline*.

Complementar a essa visita, para quem se deixe cativar pela beleza do "scrimshaw", é a obrigatória passagem pelo Museu do Scrimshaw, instalado no Peter Café Sport, considerado pela "Newsweek" como um dos melhores bares do mundo. Este espaço, localizado na cidade da Horta, é um marco histórico e cultural do arquipélago e, particularmente, da ilha, pois nele aportam cidadãos de todo o mundo que ali confluem numa pausa de navegação. O Museu, inaugurado em 1986, alegadamente possui a maior e mais bela coleção particular de "scrimshaw" de todo o mundo.

Central neste percurso passará a ser a "Casa das Memórias do Canal", localizada no centro da vila da Madalena, onde se narrará e procurará, em doze momentos distintos, contudo interligados pelo Canal como cimento unificador, numa abordagem museológica coesa, sem ruturas ou hiatos no que concerne à sua exposição, transportar o visitante do passado ao presente, mostrando como a geografia modela radical e intrinsecamente o património humano e cultural. Nele, se conta a história da *Caroline*, é certo, mas se narram também muitas outras a descobrir.

Fontes Documentais

Direção Regional da Cultura, DPMIA, *Parques Arqueológicos dos Açores*, 4 vols.

Direção Regional da Cultura, DPMI, *Caroline*, Carta Arqueológica dos Açores, Processo 24/A.

Arquivo Distrital e Biblioteca Pública da Horta, *O Telegrapho*, 04 de setembro de 1901.

Arquivo Distrital e Biblioteca Pública da Horta, *O Telegrapho*, 05 de setembro de 1901.

Arquivo Distrital e Biblioteca Pública da Horta, *O Telegrapho*, 11 de setembro de 1901.

Arquivo Distrital e Biblioteca Pública da Horta, *O Telegrapho*, 12 de setembro de 1901.

Arquivo Distrital e Biblioteca Pública da Horta, *O Telegrapho*, 16 de setembro de 1901.

O Telegrapho, 17 de Setembro de 1901 – Arquivo Distrital e Biblioteca Pública da Horta.

Bibliografia

BAPTISTA, Brígida, 2011, "Arqueologia subaquática nos Açores. O balanço de 15 anos de trabalhos na região" in *Atlântida*, vol. LVI, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, pp. 187 – 196.

BETTENCOURT, José, 2005-06, "Os vestígios da nau Nossa Senhora da Luz: resultados dos trabalhos arqueológicos" in *Arquipélago – História,* 2.ª série, IX-X, Ponta Delgada. Universidade dos Açores, pp. 231 – 274.

BETTENCOURT, José, 2008, *A nau Nossa Senhora da Luz (1615) no contexto da carreira da Índia e da escala dos Açores: uma abordagem histórico-arqueológica*, Dissertação de mestrado à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.

BETTENCOURT, José; CARVALHO, Patrícia; FONSECA, Cristóvão e COELHO, Inês, 2008e, "Componente patrimonial dos Estudo de Impacto Ambiental. Ordenamento do Porto da Horta 1.ª Fase" in *Anais de História de Além-Mar IX*, n.º 9, Lisboa, CHAM, pp. 482 – 485.

BETTENCOURT, José, 2009, "Trabalhos arqueológicos no quadro do projecto Ordenamento do Porto da Horta, 1.ª Fase" in *Anais de História de Além-Mar IX*, n.º 10, Lisboa, CHAM, pp. 440 – 442.

BETTENCOURT, José, 2011, "Um património para o futuro – a arqueologia subaquática da baía da Horta" in *Fazendo*, n.º 52, 6-20 de Janeiro, p. 3.

BETTENCOURT, José et allii, 2012, "O papel dos centros de investigação na devolução do Património Cultural Subaquático à sociedade: a experiência da equipa do CHAM" in *Actas de las V Jornadas de Jóvenes en Investigación Arqueológica*, Santiago de Compostela, JAS Arqueología S.L.U., pp. 245 – 249.

BLAKEMORE, H., s/data. John Thomas North, the Nitrate King in *History Today* online, http://www.historytoday.com/h-blakemore/john-thomas-north-nitrate-king

BRIOT, Claude e Jacqueline Briot, 2003, *Cap. Horniers français. 2. Histoire de L'Armement Bordes et de ses navires*, Le Chasse Marée, Tour.

CARDIGOS, Frederico, 2013, *Relatório sobre as embarcações afundadas "Viana" e "Pontão 16"*, Horta, Centro do IMAR da Universidade dos Açores.

CRISMAN, Kevin, 1999, "Looking for ships: the 1998 Central Azores Shipwreck Survey" in*The INA Quaterly*, vol. 26, n.º 1, pp. 3 – 9.

FLYNN, Peter Erik, 2006, "*H. M. S. "Pallas": Historical reconstruction of an 18th Century Royal Navy Frigate*, Dissertação de mestrado apresentada à Texas A&M University.

GARCIA, Ana Catarina, 2004, "Museus dos Açores e arqueologia subaquática. Projetos de museologia" in *Museus e Património Náutico e Subaquático*, Portimão, pp. 53 – 59.

GARCIA, Ana Catarina, 2004, "A importância histórica dos Açores e o seu património arqueológico subaquático" in *Atlantis Cup*, Horta, Clube Naval da Horta, pp. 31 – 32.

GARCIA, Ana Catarina, 2004, *O Porto de Angra e o sistema portuário do Atlântico*, Dissertação de mestrado apresentada à Universidade dos Açores.

GARCIA, Ana Catarina, 2005, "A arqueologia em contextos de navios dos sécs. XVI-XVII. Testemunhos açorianos" in *Arquipélago-História*, 2.ª série, vol. IX, pp. 89 – 104.

GUEDES, Maria Ana Marques, 1995, "Viagem da Birmânia aos Açores – Filipe de Brito de Nicote e o Naufrágio, no Faial, da Nau Capitânia N.ª S.ra da Luz" in *O Faial e a periferia açoriana nos sécs. XV a XIX*, Horta, Núcleo Cultural da Horta, pp. 141 – 160.

LE COAT, Brigitte e Yvonnick, 2002, *Cap. Horniers français. 1. Mémoire de Marins des Voiliers de L'Armement Bordes*, Le Chasse-Marée, Éditions Ouest-France.

MONTEIRO, Paulo, 1999, *Proposta para a criação de um sistema arquipelágico de reservas arqueológicas subaquáticas*, Angra do Heroísmo, Delegação dos Açores do Centro Português de Arqueologia Náutica e Subaquática.

MONTEIRO, Paulo, 1999, *O naufrágio da nau da Carreira da Índia Nossa Senhora da Luz*, relatório de localização entregue ao Centro Nacional de Arqueologia Náutica e Subaquática.

MONTEIRO, Paulo, 2000, "A Carta Arqueológica Subaquática dos Açores: Metodologia, resultados e sua aplicação na Gestão do Património Subaquático da Região Autónoma dos Açores" in *Actas do 3.º Encontro de Arqueologia Peninsular*, Porto, ADECAP, pp. 497 – 519.

MONTEIRO, Paulo, s/data, *Caroline,* Lisboa, Centro de Arqueologia Náutica e Subaquática, Instituto Português de Arqueologia.

ROCHA, José Olívio Mendes, 2006, "O património cultural submerso nos Açores – o contributo do Museu de Angra" in *Atlântida*, vol. LI, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, pp. 237 – 248.

SÁ, Nuno, 2010, *Guia de Mergulho do Grupo Central*, Ponta Delgada, Associação Regional de Turismo.

VV.AA. (2013) – *Histórias que vêm do Mar*, Ed. Direção Regional de Cultura, Observatório do Mar dos Açores e Centro de História Além-Mar, Ponta Delgada.

Internet – Companhia Bordes e Caroline

http://pages14-18.mesdiscussions.net/pages1418/Forum-Pages-d-Histoire-aviation-marine/marine-1914-1918/chili-compagnie-bordes-sujet_1195_1.htm

http://www.crwflags.com/fotw/flags/fr~hfbor.html

http://www.caphorniers.cl/Flota_Bordes/Flotte.htm

http://pages14-18.mesdiscussions.net/pages1418/Forum-Pages-d-Histoire-aviation-marine/marine-1914-1918/caroline-muskoka-bordes-sujet_3411_1.htm

http://pages14-18.mesdiscussions.net/pages1418/Forum-Pages-d-Histoire-aviation-marine/marine-1914-1918/caroline-voilier-compagnie-sujet_2727_1.htm

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM centro de estudos de arqueologia moderna e contemporânea

1. The Sugar Cane in the Relations Between Cape Verde and Brazil. Paper elaborado no âmbito da participação no Congresso Internacional "Relações Transatlânticas entre a Europa, América e as Ilhas Atlânticas (Séculos XV- XX)", Vila do Porto – Ilha de Santa Maria, Açores, 1-5 maio, 2014, International Congress "Transatlantic relations between Europe, America and the Atlantic Islands", Vila do Porto- Santa Maria Island, Azores, 1st – 5th May, 2014.

2. Shênia Patrícia Cassiano de Oliveira has been researching on Tourism, Heritage, and socio-cultural Development topics. Shênia is Bachelor in Tourism (Universidade Federal de Ouro Preto), MSc in Heritage and Development (Universidade de Cabo Verde), and PhD student in Development Studies (ISEG - Instituto Superior de Economia e Gestão, Universidade de Lisboa).

E-mails: sheniapco@gmail.com; shenia@phd.iseg.ulisboa.pt

A Cana-de-açúcar nas relações entre Cabo Verde e Brasil[1]

Shênia Patrícia Cassiano de Oliveira[2]

Resumo

O presente trabalho trata do entendimento da evolução das relações entre Cabo Verde e Brasil, através da História Comparada sob o contexto da expansão portuguesa, tendo como fio condutor a cultura da cana-de-açúcar e alguns dos factores que desencadearam o desenvolvimento e que aproximaram os dois países.

Neste sentido, destaca-se a importância geográfica de Cabo Verde como entreposto de produtos e escravos, bem como as condições geográficas propícias para exploração no Brasil (apesar de distante do continente europeu), que teve a contribuição de Cabo Verde para seu crescimento, pela experimentação de culturas, ladinização de escravos e localização deste arquipélago.

Em uma primeira fase, Cabo Verde enviou espécies que foram de grande importância no contexto colonial do Brasil, este que também foi recíproco neste ponto. Em uma segunda fase, vieram daquele país da América do Sul, as influências culturais.

No paralelismo, especificamente sob o ponto de vista da cultura açucareira, tem-se uma noção da importância das trocas interatlânticas e da relevância socioeconômica desencadeada, nos dois países, pelo valor comercial dos seus derivados e pela dispersão das suas técnicas de cultivo e de produção.

Nota-se o legado histórico na terminologia e tecnologia açucareiras, vistas como património partilhado, onde há semelhanças de meios de produção, terminologia e identificação cultural. Este trabalho evidencia uma herança que, se por um lado desempenhou papel importante nestes países, por outro traz à tona a sua interculturalidade.

No entendimento deste relacionamento, há valorização do património material e imaterial, contribuindo para o desenvolvimento de Cabo Verde e do Brasil através do reconhecimento das origens, fortalecimento da identidade e promoção da cultura.

Palavras-chave: Cabo Verde, Brasil, cana-de-açúcar, história, paralelo, interculturalidade, património.

Abstract

The Sugar Cane in the Relations Between Cape Verde and Brazil

This work tries to understand the evolution of the relations between Cape Verde and Brazil, through Compared History and under the context of the Portuguese expansion. Its focus is on the sugar cane culture and on the factors which caused their development and brought the two countries closer together.

In this sense, the geographical situation of Cape Verde is highlighted as a warehouse of products and slaves, as well as the unique geographical conditions of Brazil (even though it is distant from the European continent), which had a contribution from Cape Verde for its growth, because of the experimentation of cultivations, religious conversion of slaves and the location of this archipelago.

Primarily, Cape Verde sent species which played a very important role in the colonial context of Brazil, country which was also reciprocal in this point. On a second stage, cultural influences came from the South American nation.

In this parallelism, specifically under the point of view of the sugar cane culture, we are able to perceive a notion of the importance of Atlantic trades and of the social and economic relevance originated, in both countries, as a result of the commercial value of its derivates and of the widespread of its cultivation and production techniques.

One can see the legacy of this History in the terminology and technology related to sugar, perceived as a shared heritage, where similarities between production means, terminology and cultural identification can be found. This study emphasizes a legacy which, on the one hand played an important role in these countries, on the other brings back to surface their interculturality.

Understanding this mutual influence, this study argues, there is a clear valorization of the material and immaterial heritage, thus adding to the development of both Cape Verde and Brazil, through the recognition of their origins, identity strengthening and the promotion of culture.

Keywords: Cape Verde, Brazil, sugar cane, history, parallel, interculturality, heritage.

1. Introdução

Busca-se o entendimento da evolução das relações entre Cabo Verde e Brasil, a percepção das raízes da interculturalidade, tomando por base um importante produto para o desenvolvimento colonial, a cana-de-açúcar, salientando sua importância económica e principalmente, suscitando a sua persistência técnica e sociocultural.

Segue-se o padrão da historiografia baseada na História Comparada (paralelo) no contexto colonial português para compreensão cultural do Brasil e de Cabo Verde, fazendo uma ligação entre estes, no que refere às suas bases históricas a partir do factor de troca e, cabe salientar, que no método comparado não há relevância de uma cultura sobre a outra, apenas um paralelo para que se perceba as influências advindas do processo.

A colonização portuguesa entre os séculos XV e XVII foi factor de grande impacto na economia mundial, principalmente no que tange à formação de suas novas colónias. Buscou-se, através da experiência nas Ilhas da Madeira, Açores e Cabo Verde, a inserção da cultura da cana sacarina no Brasil, onde foi bem sucedida, a ponto de sustentar as bases de exploração colonial e enriquecimento europeu, durante pelo menos dois séculos. Este fenómeno processou-se no intercâmbio de mercadorias através do Atlântico e não só, a mão-de-obra foi baseada na escravatura, que proporcionou, em conjunto com a inserção do colonizador na nova colónia, um longo processo de miscigenação cultural nestes países.

Cabo Verde, que se encontrava desabitado no século XV, recebeu escravos para ladinização e "transferência" para o Brasil, parte dos quais permaneceu no território cabo-verdiano para sustentar a agricultura e suportar as demandas envolvidas na função de entreposto deste arquipélago.

Este país, enquanto centro experimental de culturas agrícolas e entreposto de escravos que se destinavam muitas vezes ao Brasil desempenhou papel chave no desenvolvimento do cultivo da cana, seja através da experimentação, seja pelo fornecimento de mão-de-obra escrava.

Neste universo de inserção de factores estranhos às culturas envolvidas, nos três continentes: África, Europa e América, encontram-se as raízes da sociedade actual, o que proporcionará pistas para a interpretação da interculturalidade cabo-verdiana e brasileira, que estão intrínsecas ao seu património cultural, e, para uma maior valorização do mesmo, devem ser resgatadas.

Acredita-se que o estudo do contexto histórico desde a colonização portuguesa trará à tona as bases para este questionamento, pois se destaca como principal hipótese que a relação cultural entre os países em questão, vistos sob o foco do intercâmbio africano-europeu-americano a partir do século XVI, economicamente motivado pela cana-de-açúcar e escravidão, a última em função da primeira, desencadeou uma segunda fase marcada pela interculturalidade entre Cabo Verde e Brasil, mais nítida a partir do século XIX. Neste sentido, a autora fará algumas referências para estudos futuros nas considerações finais deste trabalho.

2. Cabo Verde e Brasil e as suas relações iniciais

Com a descoberta oficial das Ilhas de Cabo Verde (desabitadas), entre 1460 e 1462, em duas viagens sucessivas, pelos navegadores ao serviço de Portugal, Diogo Gomes e António de Noli, genovês, cabe salientar a importância das ilhas e de alguns pontos continentais como vértices das rotas da colonização, complementando as formas de exploração económica e comercial, pelas viagens directas da Coroa, dos arrendatários ou mesmo de liberdade concedida aos povoadores das mesmas.

A motivação principal que levaria à necessidade de ocupação do espaço de Cabo Verde, designadamente da ilha de Santiago foi a sua situação geoestratégica. Esta determinou de imediato a obrigatoriedade do seu povoamento de modo a que, efectivamente, pudesse servir de base de apoio logístico da navegação atlântica.

> *As ilhas passam a ter importância. Estas foram chamadas a desempenhar, desde o início da progressão dos portugueses em direcção à ponta meridional de África, o papel de placa giratória no quadro do abastecimento de navios em água e víveres. (…) O Procurador dos moradores da vila da Ribeira Grande, João Jorge, em 1510 pedia a confirmação dos privilégios concedidos em 1466 por D. Afonso V. Entre as razões aduzidas para que tal confirmação se concretizasse, era grande o peso da posição geográfica de Santiago, que conferia inestimável apoio aos navios de longo curso. (…) por seu turno, o contador de Cabo Verde, André Rodrigues, em carta dirigida ao rei D. João III, em 1549, dizia o seguinte em documento publicado por Básio, p. 395, em que diz que "pouco se alembra [sic] Vossa Majestade desta ilha de Santiago, merecendo-lhe lembrar-se dela". Complementa: "porque tirando a cidade de Lisboa, nem duas cidades do Reino rendem tanto como ela, porque vai em crescimento por razão que toda a navegação de Brasil e de Peru e das Antilhas e da Ilha de S. Tomé para todas é repairo" [sic]. (Pereira, 2007).*

Alonso de Sotomayor e Diego Flores e Valdez referem-se à importância estratégica de Cabo Verde e ao apoio logístico concedido à armada espanhola a caminho do Brasil. Eles tratam a Ilha de Santiago como entreposto de grande importância para a Realeza espanhola. (Brásio *apud* Pereira 2007).[3]

Em 22 de Abril de 1500, Cabral chegou ao Brasil. No que concerne a esse país, nas suas rotas com paragens nas ilhas atlânticas para escalas de complemento de carga, pode-se dizer que se tinha navegação diferente da Carreira da Índia ou Rota do Cabo, uma navegação isenta da tutela de instituições centrais ou locais.

2.1. As disparidades geográficas e o factor de complementaridade

Nota-se, desde já, a relevância de estudar a ligação entre países tão diferentes, mas que se complementam (atestar-se-á ao longo deste trabalho), pois se pode verificar que, enquanto um tem um papel fundamental de entreposto e beneficiou dele em diferentes épocas, o outro o tem no desenvolvimento colonial. Assim ambos com importância no que tange à viabilização e consolidação deste.

E isso se torna evidente na geografia destes países: Cabo Verde, apesar de escasso em espécimes animais e vegetais faz-se importante, principalmente pela sua localização geográfica, mais próxima da Europa e ao meio do caminho entre e o Brasil; este último, apesar de mais distante do continente europeu, torna-se importante pelo seu potencial de exploração de recursos para extracção e produção de riquezas que fomentaram a colonização portuguesa durante séculos.

No Brasil é evidente a abundância das várias e diferentes espécies com excelentes qualidades nutritivas; a adaptação ao solo brasílico, daquelas que os portugueses, na boa tradição de transplante das espécies, levaram de Portugal, das ilhas e mesmo da longínqua Ásia, para um ambiente novo e único no Brasil. A terra fértil e a vegetação e água abundantes, alem da grande infinidade de espécies nativas fazem com que as de outros mundos se desenvolvam de tal modo que são, na maior parte das vezes, mais abundantes e excelentes no Brasil do que nas suas terras de origem. (Seixas, 2003).

Sob o ponto de vista ecológico, podemos considerar que o arquipélago de Cabo Verde beneficiou com a introdução de numerosas espécies, sobretudo vegetais no seu ambiente natural que foram se adaptando ao ecossistema saheliano, com vista a permitir o desenvolvimento de um espaço agro-ecológico muito próprio. Mas, por outro lado, as espécies tanto da Macaronésia como as tropicais,

3. É oportuno citar um trecho retirado de Brásio, Pe. António - *Monumenta Missionária Africana (África Ocidental)*, 2ª série, Vol. III, Doc. 14, p.90, 92 e 93 *apud* Pereira, 2007 que ilustra esta afirmativa sobre Alonso de Sotomayor e Diego Flores Valdez. Para o primeiro, teria sido forçoso deixar de "a sido forzoso detenerse aqui la armada algunos dias para hazer carne e lema". Para o segundo, dando "cuenta del suceso de la jornada, hasta llegar a este puerto de Santiago de Cabo Verde... Adonde me he detenido más de lo que yo quisiera, por vinir algunas naos algo maltratadas, lo outro por hacer aqui algunos bastimientos ... y por lo que yo he visto, y entiendo, es uma islã de mucha importância para el servicio de Vuestra Majestad y de su real hacienda".

viveram sempre em ruptura de seus ciclos com o equilíbrio climático, devido a sucessivas secas. Mesmo as introduzidas, mais tarde, após a colonização, grande parte não vingou devido às condições climáticas pouco favoráveis do arquipélago. Houve várias tentativas de introdução e experimentação de determinadas "culturas de rendimento" de origem tropical, com o objectivo exclusivo de serem expandidas e reexportadas para outras paragens. No entanto, *as ilhas negaram-se a receber o melhor produto que o litoral fronteiro lhes podia proporcionar. Foi o Brasil que ministrou o contributo essencial à agricultura cabo-verdiana.* (Ribeiro, 1962, p.142).

Neste sentido, o autor reforça a relevância das trocas de espécies entre Cabo Verde e Brasil e que foram importantes para o desenvolvimento destes países. Estas trocas interatlânticas, dinamizadas pelos portugueses, serão destacadas a seguir.

Chegaram ao conhecimento da Europa, além de muitas outras coisas, sementes, propágulos e, ocasionalmente, plantas, cujo interesse começou, desde cedo, a ser investigado, no sentido de lhes encontrar formas valiosas de utilização, de averiguar a possibilidade de as introduzir na Europa ou de experimentá-las nas terras que iam sendo descobertas. Exemplo disto é a citação do Padre Baltazar Barreira, em carta escrita ao Meirinho Mor em 15 de Maio de 1605, que dizia que «*como tivemos assento procuraremos haver plantas da Ilha do Cabo Verde para ver se cá se dão bem*».[4] (Brásio, *apud* Ferrão, 2005, p.15).

A partir do descobrimento do Brasil, estabelecem-se entre os dois territórios, trocas abrangendo plantas, animais e, homens. Durante todo o século XVI, o Brasil, através da Bahia, recebeu, vindos de Cabo Verde, a palmeira da Índia, a cana-de-açúcar, introduzida na capitania de Ilhéus, que também foi da ilha da Madeira, a semente do arroz e o inhame. (Pereira, 2007).

As novas plantas assumiriam uma notável importância nos locais onde foram introduzidas, de tal forma que modificaram a economia das regiões, provocaram alterações nas técnicas agrícolas e nos hábitos alimentares em extensas regiões do mundo. Se for analisada, por exemplo, a importância que hoje assumem para o contexto económico agrícola mundial as culturas do milho, batateira, tomateiro, feijoeiro, tabaco, pimenteiros e outras, esta questão é atestada.

A respeito das plantas idas de Cabo Verde para o Brasil, o Padre Barreira, em 1604[5], cita a Ilha de Santiago com presença da cana sacarina, tâmaras, parreiras, marmeleiros, figueiras, limoeiros e várias árvores de espinho, melões, uvas, figos e marmelos. Dois anos mais tarde, refere estas mesmas plantas ou frutos, mas acrescentando agora as maçãs, pêras e mamões. Sobre os dois últimos, refere que já haviam chegado do Brasil, além outros frutos trazidos de diversas partes.[6](Ferrão, 2005).

No que se tange às plantas idas do Brasil para Cabo Verde, destacam-se a mandioca e o milho. Este último, supostamente teria sido introduzido do Brasil para a Costa Ocidental africana, de acordo com vários autores. Embora existam inúmeras versões sobre o seu cultivo e origem, é inegável sua importância nesta última.

> *Do Brasil vieram o milho maíz, ou milho grosso, e os feijões que lhe estão associados, que se instalaram no arquipélago cabo-verdiano e se tornaram o fundamento da sua agricultura e de mais intenso povoamento, sendo, até hoje, a base de alimentação do povo cabo-verdiano. Do Brasil passou também a Cabo Verde, embora com menor expansão do que o milho, a cultura da mandioca, que, entretanto, foi transportada para o Continente africano. (Pereira, 2007)*

4. Carta do Padre Baltazar Barreira ao Conde Meirinho- Mor. (13.5.1605). In Brásio, A.- M.M.A., 1958. 4:67-69.

5. Informações da Carta do Padre Baltazar Barreira ao Provincial de Portugal (22/07/1604). In: Brásio, A.- M.M.A, 1958. 4: 41-49.

6. Informações da Carta do Padre Baltazar Barreira ao Padre João Álvares (1/08/1606). In: Brásio, A.- M.M.A, 1958. 4: 159-174.

3. A cana-de-açúcar nas relações entre Cabo Verde e Brasil

Desde o início do povoamento cabo-verdiano, chegaram as primeiras mudas da cana sacarina. Desta forma, o seu surgimento em Cabo Verde, segundo vários autores, dentre eles (Teixeira e Barbosa, 1958), deu-se desde os primórdios de sua ocupação.

O cultivo da cana não se desenvolveu muito, provavelmente pelas condições geoclimáticas do arquipélago, mas mesmo tratando-se de uma importante cultura, em princípios do século XVI, a produção era pequena.

Essas ilhas na sua maioria áridas, com difíceis condições para a agricultura, não foram de imediato aproveitadas. Apesar disso, logo em 1490, assinala-se a existência de cana-de-açúcar na Ilha de Santiago. (Carreira, 1982).

Cabe citar alguns autores que discursam sobre a cana na época, como André Faro, que em 1662, referindo-se à Ilha de Santiago, informava que *dá esta ilha açúcar em boa quantidade, mas não se fazem engenhos grandes como no Brasil*. Cerca de 150 anos mais tarde, em 1721, Barros descrevia que *os comerciantes de Lisboa enviavam cada ano um ou outro navio carregar açúcar*. Já em 1797, João da Silva Feijó, *verificou que se cultivava a cana para fabrico de aguardente e algum açúcar.* (Ferrão, 2005)

No início do cultivo da cana foi produzido principalmente o "açúcar preto" ou "açúcar de forma". A produção do açúcar declinou após alguns séculos, pois o país não tinha condições para suportar a concorrência, seja pelas condições geográficas, seja pelas económicas. Cabe salientar que este foi factor determinante para que o agricultor voltasse a sua produção para a aguardente. Apesar disso, a cana desempenhou papel de grande importância no arquipélago.

No caso do Brasil, no que concerne às estruturas para o desenvolvimento deste produto, destaca-se a Casa da Índia, que teve uma importância primordial no fomento da cultura da cana e no fabrico do açúcar no Brasil, porque estava interessada nos negócios da região. Em 1516, procurava encontrar e enviar para o Brasil uma pessoa especializada no fabrico do açúcar, mas em 1518 já lá existiam vários engenhos de açúcar onde trabalhavam negros, revelando um relevante desenvolvimento e entre 1520 e 1526 já figuram, na Alfândega de Lisboa, registos de direitos sobre o açúcar vindo de Pernambuco. (Ferrão, 2005).

Em 1600, o açúcar representava então a maior riqueza do Brasil. Cultivava-se principalmente nas três capitanias de Pernambuco, onde a cidade mais importante era Olinda, Itamaracá, além do estado da Paraíba, bem como em Recôncavo, o mercado ligado à Bahia, enquanto no sul havia especialmente pontos de apoio isolados como Rio de Janeiro, Espírito Santo e São Vicente. A base de subsistência era constituída por criação de gado, cultura de mandioca e de outros frutos. As principais ligações faziam-se com a Metrópole, a que se seguiam as ligações com África, para onde, para obtenção de escravos e produtos. (Andrade *et al.*, 1975).

3.1. Brasil como receptor de escravos ladinizados em Cabo Verde

Cabe ressaltar que os escravos africanos chegaram ao Brasil em maior quantidade a partir de 1550, e, em pouco tempo, passaram a constituir a maior parte da população brasileira; a eles juntaram-se brancos de baixa condição social, degredados ou não; logo surgem os tipos consequentes desta mestiçagem e forma-se, em conjunto, um imenso contingente de mão-de-obra escrava ou servil.

É oportuno considerar Cabo Verde como um entreposto de escravos que iam trabalhar nos engenhos brasileiros e que, devido ao poder do catolicismo no contexto colonial, se pode afirmar uma outra função do arquipélago: a de ladinização dos escravos.

> *O comércio escravocrata não aproximou apenas as praias que ficavam frente a frente nas duas margens do atlântico, mas estendeu pelo sertão adentro o seu alinhavado, uma vez que muitos dos escravos levados para o Brasil e que foram trabalhar em Minas, Rio de Janeiro, Goiás, Bahia, Pernambuco ou Alagoas partiram de regiões do interior do continente africano, das savanas e das bordas dos desertos, muitos passando por Cabo Verde. O "negro Cabo Verde" era aquele que dominava a técnica do aguardente e tinha rudimentos da panaria, artes e ofícios aprendidos, primeiro, no laboratório humano da Cidade de Ribeira Grande de Santiago e, depois, na Praia de Santa Maria. (Pereira, 2007).*

Nota-se tamanha importância da formação católica aos escravos que vinham para o Brasil. *Através de certas épocas coloniais observou-se a prática de ir um frade a bordo de todo o navio que chegasse a porto brasileiro, a fim de examinar a consciência, a fé*. (Freyre, 1977, p. 29).

4. Persistência técnica e sociocultural da cana-de-açúcar

Neste último capítulo da pesquisa, após ter verificado a pertinência do factor de troca das plantas, de produtos, de homens, enfim, de culturas, através das deslocações exploratórias interatlânticas dos portugueses em África, mais especificamente em Cabo Verde, e na América, a destacar o Brasil, deve-se ter em conta a persistência técnica e sociocultural destas relações nos países de estudo. E, em consonância à temática deste trabalho, a autora achou oportuno tratar aqui das questões tecnológicas e terminológicas da cana-de-açúcar.

Por notar a importância da cana-de-açúcar e, porque muitas de suas fases de produção tradicional de derivados e terminologia ainda perduram nos dias actuais, mesmo com as inovações tecnológicas, esta deve ser estudada e salvaguardada. Assim, a cultura que envolve a cana-de--açúcar merece ser reconhecida como património histórico-cultural, considerando todo o contexto social, cultural e económico envolvente.

A partir do conhecimento de si e do seu passado, o homem estará, portanto, ciente de quem é, de qual o seu papel na sociedade. O património, tanto material como imaterial, é capaz de transmitir, a quem o recebe, uma série de aspectos pertencentes à geração passada, como costumes, danças, técnicas, entre outros. (Menezes, 2009).

Desta forma, e considerando a terminologia do açúcar como património partilhado entre Cabo Verde e Brasil, destaca-se aqui uma amostra da pesquisa que realizada. Por exemplo, no que tange às operações de cultivo e colheita da cana, se encontram as mesmas denominações nos dois lados do Atlântico (com ênfase nos países deste estudo) designadamente plantar com a variante popular *prantar a cana, limpar a cana* e *cortar ou colher a cana.* Também as denominações das diferentes partes da cana e diferentes fases do seu crescimento são idênticas, nomeadamente *pé da cana, raiz* ou *soca; semente, muda* ou *planta da cana*, o pedaço de cana semeado*; gomo da cana,* a parte mole da cana que se chupa*; nó da cana,* a parte dura das divisões da cana em gomos*; olho da cana*, que denomina simultaneamente *o rebento do nó da cana*, a parte de cima da cana; *pendão (da cana)* e *bandeira*, a flor da cana. (Nunes, 2008, p.182).

Muitos dos termos e técnicas da produção açucareira passam do Mediterrâneo para a ilha da Madeira e desta são inseridos em Cabo Verde e no Brasil, nomeadamente os termos *trapiche*, *pão de açúcar, garapa, açúcar de escumas, açúcar cândi, açúcar de uma cozedura, açúcar de duas cozeduras, açúcar de mel e açúcar branco*. Na ilha da Madeira, surgem novos termos e técnicas, designadamente *açúcar de panela, açúcar somenos e rapadura*. O mesmo acontece no Brasil, com o desenvolvimento da produção açucareira na América, surgem novos termos, nomeadamente *açúcar de cara fechada, açúcar de cara quebrada, açúcar redondo,*

A incumbência de Cabo Verde para ser o elo no comércio do tráfico negreiro deveu-se ao facto de as ilhas terem uma posição estratégica e privilegiada para o avigoramento das relações com a costa africana, por um lado, mas também, por outro, a posição geoestratégica de Ribeira Grande que permitia eternizar os interesses comerciais da monarquia portuguesa nessa transacção. Estava a nascer, portanto, uma área de domínio colonial português *off shore* com poderes político-administrativos sobre toda a costa ocidental do continente africano a partir de Ribeira Grande de Santiago. (Borges, 2005).

> *Na segunda metade do século XVI e começo século XVII quase todo o comércio da costa ocidental africana para o "Novo Mundo" passava pela ilha de Santiago. A cidade de Ribeira Grande foi nesse trato um porto de passagem quase obrigatório. Era aí que os navios que iam para o Brasil e Antilhas se abasteciam de escravos e outras mercadorias africanas, após alguns deles terem desembarcado as mercadorias europeias necessárias aos moradores das ilhas para a sua sustentação ou para o resgate nos rios da Guiné. Com esses navios chegavam também à capital do arquipélago os "estantes estrangeiros" e a "gente forasteira" que constituíam então a maioria da sua população. A existência desses dois grandes grupos de habitantes ocasionais fez da Ribeira Grande um centro urbano cosmopolita, onde a circulação e renovação de parte da população eram contínuas. (Cabral, 1995, p.245).*

Neste sentido*, a cidade de Ribeira Grande se transformou numa importante praça mercantil, de passagem obrigatória para homens de negócios porque todo o centro de comércio entre a Europa, a costa ocidental Africana e a América se dava ali.* (Borges, 2005, p. 21).

açúcar batido e açúcar macho, entre outros. (Nunes In: Murakawa; Gonçalves, 2007 p.192.)

No Brasil, actualmente na produção açucareira artesanal e rudimentar de Minas Gerais e do Nordeste Brasileiro, não existem formas de açúcar feitas de barro, de molde cónico e com um furo no fundo para purgar o açúcar, mas existem formas quadradas de madeira, usadas no fabrico de *rapadura* (açúcar de cana bruto, mascavado ou não purgado), em que não se separa o açúcar do mel, o mesmo acontece com o *açúcar "da terra"* de Cabo Verde. (Nunes, 2009? p.67).

Em Cabo Verde, onde ainda se encontram os termos e as técnicas da antiga manufactura açucareira, registou-se o termo *forma*, em Santiago, nomeadamente *forma de açúcre*, com as variantes *forma de açúcra* e *forma*, e os termos correspondentes: *forma de barro*, ou *forma de metal*, *forma de coco*, *forma de palha de bananeira*, *forma de pano*. Em Santo Antão, registou-se *forma de açúcar*, com a variante *forma* e os termos equivalentes *forma de mel* e *forma de pano* ou *forma de fazenda*. Como se pode notar, através das denominações recolhidas, a forma de barro tende a ser substituída por formas feitas de outros materiais (de coco, de metal, de pano, etc.), deixando de apresentar um buraco no fundo, uma vez que o açúcar se cristaliza sem ser purgado. Na documentação oral de Cabo Verde, registou-se ainda o termo *forminha* para designar a forma de açúcar pequena usada para fazer o denominado *açúcar de nata* ou *açucrinha*, em que a forma diminutiva do termo indica o seu tamanho pequeno, relativamente às formas de açúcar grandes. (Nunes, 2009? p.67-68).

> *O facto de se tratar de uma área de actividade especializada, com terminologia técnica, pode explicar a menor variação social e geográfica. Assim, registámos uma grande uniformidade terminológica intra e inter Estados (do Brasil), sendo que as variações dialectais e sociolinguísticas não são muito evidentes. No entanto, registámos algumas variações sociais e terminológicas entre denominações mais populares e termos mais técnicos, por exemplo: caldo (de cana) denominação mais popular e garapa designação mais técnica do sumo da cana; melaço denominação mais popular e melado, designação mais técnica do mel de cana. (…) Também podemos verificar que os fenómenos de variação e mudança encontrados no Português do Brasil são semelhantes aos que ocorrem nas outras regiões açucareiras estudadas, nomeadamente na Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe, havendo grande proximidade entre as duas margens do Atlântico. (Nunes, 2008, p.195).*

Em Cabo Verde e no Brasil, um conjunto de referências da cana persiste, tanto sob a forma imaterial, através dos saberes, como material, através de sua tecnologia. O espaço físico dos antigos trapiches ou engenhos, plantações de cana ou propriedades, conservam elementos correspondentes ao antigo modo de produção do açúcar.

Mesmo que o período inicial da cultura açucareira nestes países esteja alguns séculos distantes da sociedade contemporânea, os complexos produtivos tradicionais exercem influência ainda hoje em diversas práticas desta cultura. A riqueza cultural produzida é hoje motivo de vários estudos, entre várias áreas de conhecimento.

Como foi demonstrado neste estudo, o intercâmbio entre Cabo Verde e Brasil sempre gerou desenvolvimento, seja económico ou cultural. Deste modo, a sua relevância ultrapassa as questões económicas e pode ser notada na forma vivenciada de suas populações.

O resgate do património açucareiro poderá contribuir no desenvolvimento, tanto em Cabo Verde, como no Brasil, no que tange à atribuição de valor e identificação das tecnologias e terminologias tradicionais. Resgata-se, assim, a autoestima das gerações envolvidas na actividade, aumenta-se seu sentimento de pertença, gerando motivação para o seu sustento, reconstrói-se a sua história e pode gerar-se uma forte salvaguarda cultural. Esta pode minimizar possíveis intenções de extinção do tradicional em função de uma modernização dispendiosa e despreparada, prevenir a aculturação e produzir renda em função da criação de actividades que possam ser adaptadas ao contexto actual e às suas necessidades de mercado, atraindo investimentos no que tange à submissão de projectos, como de criação de um museu temático, confecção de produtos artesanais, formação de profissionais para trabalhar com um nicho de mercado, seja ele turístico ou de produção artesanal, fomentar a visitação e o comércio local, desenvolver infraestruturas, e complementar a renda da população, gerando o intercâmbio cultural. O património é uma fonte inesgotável de recursos, sejam eles materiais ou imateriais.

Resgatar este legado cultural fortalece a base familiar, a educação, e ajuda no descobrir da identidade da população, tornando a mesma mais assertiva, com base no conhecimento histórico adquirido através da herança que lhe foi partilhada.

5. Considerações finais

Para o fecho é importante mencionar que, mesmo com a decadência da produção do açúcar em Cabo Verde, ainda se encontra açúcar de fabrico artesanal à venda em mercados tradicionais, a exemplo do de Assomada. É um indício de que há registos (mesmo que escassos) de produção tradicional do açúcar no país. Neste sentido, devem ser criados esforços para que o património açucareiro continue presente nos dias actuais. Se há escassez de capital humano a conhecer as técnicas, deve-se atentar para esta questão, de modo a preservá-la.

Assim, o trabalho de pesquisa também suscitou a seguinte reflexão: como justificar que as formas tradicionais com adaptações contextuais de cultivo e de produção relacionadas à cana-de-açúcar ainda perdurem nos dias actuais?

Para responder a esta questão, pode-se dizer que a persistência das técnicas de produção tradicional tem a componente económica como um dos factores condicionantes, já que muitos dos pequenos produtores não dispõem de meios financeiros para actualização tecnológica, tanto em Cabo Verde como no Brasil, nomeadamente neste último, por se ter destacado neste sector, onde essas inovações ficaram a cargo, muitas vezes dos médios e grandes produtores.

Mas, concorda-se com Menezes (2009), em que a dinamicidade da cultura se encontra na capacidade que esta possui de acompanhar os fluxos e demandas da sociedade, absorvendo os aspectos pertencentes a outras sociedades, através de aproximações diversas, como uma guerra ou uma aliança, tornando-se, portanto, mutável. No entanto, a sociedade apresenta alguns mecanismos de resistência que permitem manter a estrutura cultural essencial. Cada civilização tem a sua cultura definida. Embora diferentes sociedades possam aproximar-se em alguns aspectos culturais, como o tipo de vestuário ou a religião, as manifestações ocorrem de maneira distinta e, ainda que a cultura de um grupo seja transmitida para outro, esta transmissão não é completa, pois há o factor de adaptação contextual.

Voltando ao relacionamento intercultural entre Cabo Verde e Brasil (elementar na perguta de partida): neste sentido, poderá verificar-se, com o estudo de diversas fontes, a contar com Pereira (2007), que a partir do século XIX, através do Porto Grande, na Ilha de São Vicente que se dará continuidade ao relacionamento entre Cabo Verde e Brasil, pela frequência dos barcos brasileiros que demandavam esse porto, a caminho da Europa. Este facto influenciou, decisivamente, a implantação e desenvolvimento do Carnaval da cidade do Mindelo, na música, e influenciando a literatura cabo-verdiana. Tal aconteceu por via dos Claridosos, cujo movimento literário cabo-verdiano "Claridade", considerado como o mais prestigiado do país, muito foi influenciado por autores brasileiros, designadamente os do Nordeste, como por exemplo, Josué de Castro, Manuel Bandeira, Jorge Amado, entre tantos outros.

Para finalizar, é relevante que os resultados deste trabalho suscitem novas pesquisas, onde, voltando à especial temática, somam as seguintes questões: além da cana-de-açúcar, quais seriam as outras pontes para confecção de um estudo que tratasse das relações entre Cabo Verde e Brasil? Qual seria a sua repercussão na sociedade actual?

Para respondê-la, deverá ser considerado que, para que o património, ou seja, o legado cultural resultante deste relacionamento, contribua para o desenvolvimento dos países a serem estudados, será necessário descobri-lo, conhecer o seu contexto, a sua história. Assim, mais pesquisas reforçariam a valorização do património histórico-cultural cabo-verdiano e brasileiro e trariam à tona as suas raízes, a sua identidade.

6. Referências

- Bibliográficas

ANDRADE, Banha *et al., 1975*. **Balanço da Colonização Portuguesa.** Lisboa: Iniciativas Editoriais.

BORGES, Aidil de Carvalho Martins Barbosa, 2005. **O património ecológico e arqueológico da Cidade Velha: subsídios para o uso sustentável dos recursos naturais e do desenvolvimento turístico**. Florianópolis, Brasil, 198 p. (Dissertação de Mestrado em Gestão Ambiental da Universidad de León: Fundação Universitária Ibero-americana).

CABRAL, Iva, 1995. "Ribeira Grande: vida urbana, gente, mercancia, estagnação". In: SANTOS, Maria Emília Madeira (Coord.). **História Geral de Cabo Verde**. Lisboa e Praia: Instituto de Investigação Científica Tropical e Direcção Geral do Património de Cabo Verde. Vol. II, p. 225-273.

CARREIRA, António, 1982. **Estudos de economia cabo-verdiana.** Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda.

FEIJÓ, João da Silva, 1815. Ensaio Económico sobre as Ilhas de Cabo Verde em 1797. Lisboa: Academia Real das Sciencias.

FERRÃO, José Eduardo Mendes, 2005. **A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses.** 3ª ed. Lisboa: Instituto da Investigação Científica Tropical; Chaves Ferreira Publicações, S.A; Fundação Berardo.

FREYRE, Gilberto, 1977. **Casa-grande & senzala, Nordeste e Novo mundo nos trópicos**. Rio de Janeiro: Nova Aguilar.

NUNES, Naidea Nunes, 2003. **Palavras Doces**. **Terminologia e Tecnologia Históricas e Actuais da Cultura Açucareira: Do Mediterrâneo ao Atlântico**. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Governo Regional da Madeira.

QUIVY, Raymond; CAMPENHOUDT, Luc Van, 1998. **Manual de Investigação em Ciências Sociais**. 2ª ed. Lisboa: Gradiva-Publicações Lda.

RIBEIRO, Orlando, 1962. **Aspectos e Problemas da Expansão Portuguesa.** Lisboa: Junta de Investigações do ultramar. p. 142.

TEIXEIRA, António J. S. e Barbosa, Luís A. Grandvaux, 1958. **Agricultura do arquipélago de Cabo Verde, Cartas Agrícolas, Problemas Agrários.** Lisboa: Ministério do Ultramar.

- Webgráficas

MENEZES, Catarina Agudo. **A cultura do açúcar: uma herança dos antigos engenhos de Alagoas. V ENECULT** - Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura**.** Faculdade de Comunicação/UFBA, Salvador. 27 a 29 de Maio de 2009. Disponível em: http://www.cult.ufba.br/enecult2009/19486.pdf. Acesso em 29 de Março de 2010.

NUNES, Naidea Nunes. "Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira (do século XV à actualidade) "**.** In**: Novas contribuições para o estudo da história e historiografia da língua portuguesa**. Organizado por Clotilde de Almeida Azevedo Murakawa; Maria Filomena Gonçalves. Araraquara: FCL-UNESP Laboratório Editorial; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2007. Disponível em: http://home.uevora.pt/~fvaz/Publica%E7%F5esProjectoCen%E1culo/FilomenaGon%E7alves1.pdf. Acesso em 15 de Março de 2010.

Mudança e variação na terminologia açucareira actual do Brasil. Revista de Estudos Linguísticos da Universidade do Porto, 2008, vol. 3. Disponível em: http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/6881.pdf. Acesso em 15 de Março de 2010.

A Terminologia da Cerâmica do Açúcar de Cana. 2009? Disponível em**:** http://ceam.pt/wp-content/uploads/2009/01/nn.pdf**.** Acesso em 15 de Março de 2010.

La Terminologia Azucarera de Madeira, Canárias, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe y Brasil (Algunos ejemplos). (s.d). Disponível em:

http://www.iula.upf.edu/materials/060217nunes.pdf. Acesso em 20 de Março de 2010.

PEREIRA, Daniel. **A Importância de Cabo Verde na Formação do Mundo Atlântico**. 2007. Disponível em: http://www.embcv.org.br/portal/modules/mastop_publish/?tac=143. Acesso em 09 de Junho de 2009.

SEIXAS, Maria Lucília Barbosa. **A Natureza Brasileira nas Fontes Portuguesas do Século XVI- Para uma tipologia das grandezas do Brasil**. Viseu: Passagem editores, 2003. Disponível em: http://clientes.netvisao.pt/phanenbe/passagem/A%20Natureza%20Brasiliera.pdf. Acesso em 12 de Dezembro de 2009.

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM centro de estudos de arqueologia moderna e contemporânea

1. Sérgio Alberto Fontes Rezendes nasceu em 21 de Abril de 1975, em Ponta Delgada, cidade onde sempre viveu e estudou. É Licenciado em História e Ciências Sociais (Via Ensino) e Mestre em Património, Museologia e Desenvolvimento pela Universidade dos Açores, com a tese "A Grande Guerra nos Açores: Memória Histórica e Património Militar". Entre 2001 e 2010 foi subdiretor do Museu Militar dos Açores tendo passado pelo Museu Militar de Lisboa e Arquivo Histórico Militar, onde realizou arquivística.

Atualmente é professor do Colégio do Castanheiro em Ponta Delgada. É Doutorado em História Insular e Atlântica (séculos XV-XX) pela Universidade dos Açores com o tema de dissertação "Receios, privações e miséria num ambiente de prevenção armada: ecos da II Guerra Mundial nos Açores." É assessor científico do Museu Militar dos Açores, colaborador da Comissão Coordenadora da Evocação do Centenário da I Guerra Mundial e do Centro República, e investigador do Instituto de História Contemporânea da Universidade Nova de Lisboa. Dos vários cursos ou ações complementares que detém, destacam-se as intervenções arqueológicas ao nível do Mesolítico e curso Intensivo de Iniciação à Arqueologia Subaquática.

Pelo despacho nº 1.311/2014, de 30 de julho de 2014 da S.R. da Educação e Cultura da RAA, foi nomeado membro da Comissão Científica e Pedagógica responsável pelas orientações curriculares e metodológicas da Disciplina de História, Geografia e Cultura dos Açores e pelo despacho n.º30/SEADN/2014 da Defesa Nacional, como vogal da Comissão de Turismo Militar dos Açores.

A Grande Guerra nos Açores:
aspetos da evolução político-militar.

Sérgio Rezendes[1]

Resumo

A apresentação versa a Grande Guerra e as difíceis circunstâncias que se abateram sobre as ilhas durante os anos de 1914 a 1918. De uma guerra inicialmente longínqua, o estrangulamento das exportações açorianas rapidamente se faria sentir em especial nos mercados tradicionais, agora em guerra. A presença de esquadras de superfícies nas nossas águas marcaria o quotidiano das nossas cidades até à Batalha da Jutlândia, desaparecendo com a mesma rapidez com que a inicial neutralidade protegera as embarcações alemãs em portos portugueses.

Os primeiros indícios da presença de submarinos alemães no mar dos Açores surgem em 1915 e reforçam os receios das autoridades militares nas ilhas que solicitavam meios ao Ministério da Guerra desde o início do conflito. Com o bombardeamento do Funchal estes receios seriam ampliados atingindo-se o clímax com o bombardeamento de Ponta Delgada a 4 de Julho de 1917.

Este episódio faria a Grande Guerra nos Açores ganhar uma nova dimensão: da necessidade de defender dois importantes portos, um Depósito de Concentrados Alemães e estações de cabo telegráfico ou de T.S.F., os Açores passariam a ser um dos focos de atenção no Atlântico Norte por parte dos E.U.A. e, por acréscimo, do Governo português que tentaria ombrear com a implantação de uma base naval estrangeira em solo nacional.

Contudo, a vida dos açorianos tornara-se madrasta: da escassez das importações e exportações, geravam-se graves dificuldades financeiras, agravadas por uma necessidade de defesa que afastara dos campos de cultura o camponês, entretanto transformado em soldado, apesar dos parcos meios para o apetrechar. E como um azar não vem só, à fome e à guerra haveria de se juntar a peste e a morte agravando ainda mais as crises sociais de uma I República, já de si bastante dividida pela profunda inconstância política e económica.

Palavras-chave: Açores, Atlântico, I Guerra Mundial

Abstract

The Azores in World War I

The presentation will cover the difficult circumstances that hit the Azores islands (Portugal) with the Battle for the Atlantic and the devastation of the war in Europe. From a secondary geostrategic position and a distant war in 1914, the first economic concerns started at the end of that summer, with the strangulation of the Azorean exports to the traditional markets in the north of Europe, now at war. The presence of surface fleets in the Azorean waters marked the daily lives of the Azores, a situation that would be reverted after the Battle of Jutland and the evocation of the neutrality of ports such as Ponta Delgada or Horta for the protection of German merchant ships.

The first signs of the presence of German submarines appeared in 1915, and brought with it the reinforcement of the fears of the Azorean military authorities. The islands were not properly defended, and the Ministry of War and Navy knew it since the beginning of the conflict. With the bombing of Funchal (Madeira Archipelago), these fears were amplified and generated a line of events that would reach the climax with the bombing of Ponta Delgada on July 4, 1917, with Portugal as a belligerent country.

After this episode, the Great War in the Azores would gain a new shape: from the need to defend the sea and two important ports, a German Concentrated POW and TSF stations, the Azores would became a point of attention in the Atlantic North by the US NAVY and with it, by the Portuguese Government, creating a High Commission of the Republic for the islands. The strategy outlined at national level for the Azores had been forced to change facing the presence of foreign forces on the islands.

However, the life of the Azoreans had become worse: from the scarcity of imports and exports, serious financial difficulties were generated, aggravated by the need for defense that had removed from the fields the peasant, transformed him into a soldier, despite the meager means to equip him. Hunger and the Spanish flu would join the war, grating social crises and instability of public order, already divided by the profound inconstancy of the Portuguese First Republic.

In this difficult context, the Military Institution would have the arduous task to assume not only their mission but the civilians too, working with the poor technological and economic means at their disposal, with the support of the American friend and ally.

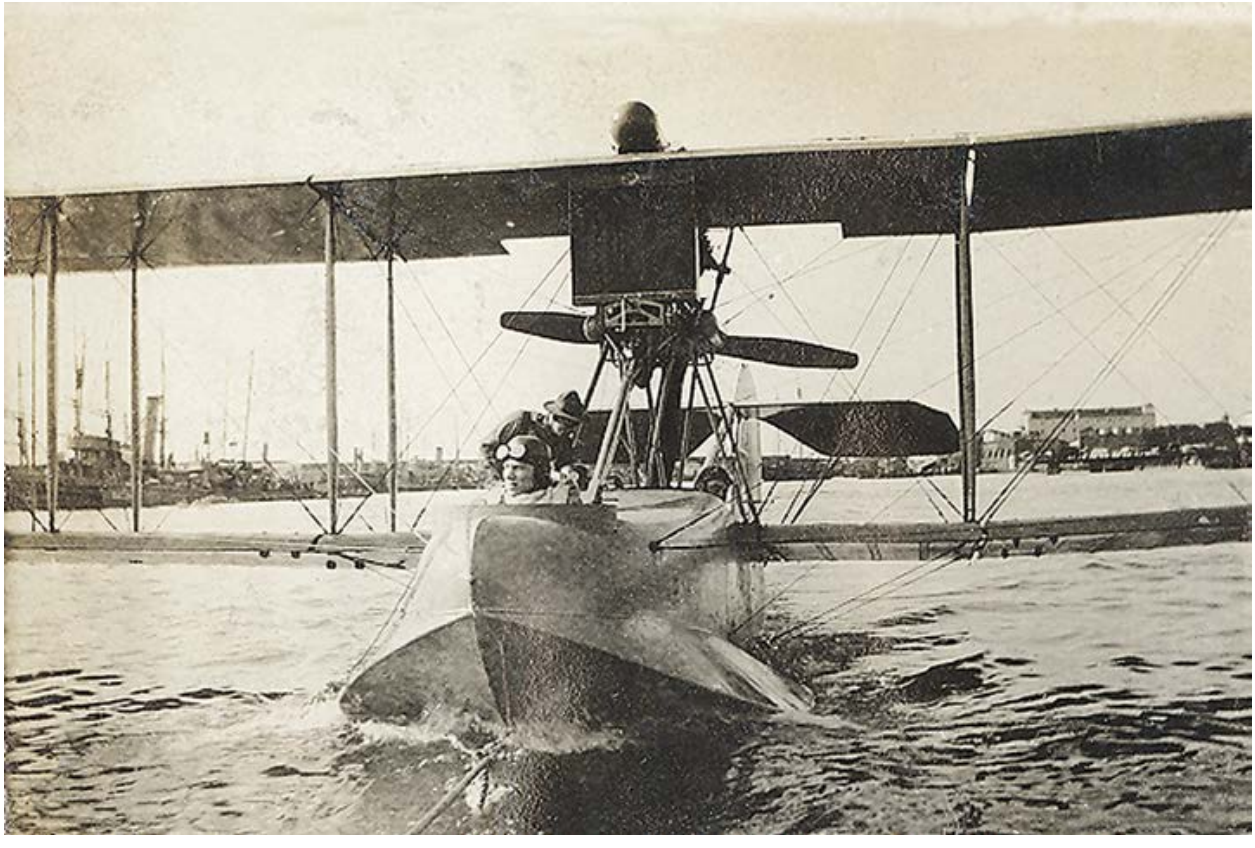
Keywords: Azores; I World War; Atlantic

Os Açores em inícios da I Guerra mundial encontravam-se desenquadrados ou renegados para segundo plano no que concerne aos conceitos de defesa militar do império e da I República. O eixo de interesse económico apontava Cabo Verde como arquipélago prioritário, uma vez que constituía uma escala das matérias - primas recebidas do império ultramarino. Esta situação mudaria ao longo da guerra, pois os Açores tinham pontos de interesse como o mar, as comunicações e os portos, ameaçados com o evoluir do conflito.

O advento do submarino em finais do século XIX, melhorado e adaptado a uma nova estratégia a partir de 1914, faria o fascínio dos açorianos que apesar de nunca o terem visto, conheciam as façanhas de submarinos-cargueiros como o *U-155*, por intermédio do *Açoriano Oriental*. Mal saberiam que, artilhado, atacou Ponta Delgada a 4 de julho de 1917. Identificados nos mares dos Açores pela primeira vez em 1915, a presença de U-boats haveria de aumentar exponencialmente até 1918, tornando-se regular as observações nas ilhas. As suas capacidades não passariam despercebidas pelos comandantes militares das três grandes ilhas, e do Comando Militar dos Açores, sediado na ilha Terceira. Informados pelos jornais, mala postal e cabo telegráfico, eram alvo dos ecos das outras oito ilhas, via TSF. Os Açores já disponham de uma rede de antenas que, apesar de limitadas e antiquadas, tinham interesse regional e eventualmente internacional. Muitos foram os recordes estabelecidos entre as ilhas e os navios que passavam ao largo, tendo particular importância o aviso à TSF do *USS Orion* na defesa da cidade micaelense a 4 de julho de 1917. Novamente seria crucial no ataque do *U-139* ao *Augusto de Castilho* e ao paquete *San Miguel*, coordenando a ação entre os dois navios e no incessante pedido de socorro para Ponta Delgada, onde se sabia poder contar com o apoio da Marinha portuguesa e do *US Navy Detaschment*. A montagem de uma poderosa estação inglesa em 1918 na freguesia das Feteiras (São Miguel) reforça esta importância, de tal forma que seria protegida por uma peça de artilharia de tiro rápido, americana. Internamente, ilhas como São Miguel contavam já com Telegrafia Com Fio, ligando-se por cabo terrestre as áreas mais distantes a Ponta Delgada, cidade onde começava a surgir uma embrionária rede telefónica entre as autoridades, a 1.ª classe e as *delegacias* da polícia.

Este acompanhamento à ação da Guerra Naval levou a que, desde 1914, os militares avisassem o Ministério da Guerra para este tipo de ameaça, a que se alia a de superfície, sabendo-se de antemão que as ilhas não estavam minimamente preparadas para a repelir. Nenhuma medida prática seria tomada até abril de 1916. Preocupados com o Reviralhismo na I república, e com possíveis ameaças monárquicas à ilha de São Miguel (1914), o Exército mantinha uma presença discreta mas constante nas três grandes ilhas. Com alguma regularidade saiam diligências militares a pedido dos governadores civis, ocupando posições em freguesias ou mesmo em outras ilhas, como a Graciosa. Os motivos? A manutenção da ordem pública por necessidade de requisitar cereal; impor medidas de saúde e/ou higiene pública; atos eleitorais ou mesmo por ações clandestinas, caso de atentados a juízes ou ataques/ boicotes a instituições de carater político. Internamente, as duas unidades de infantaria e de artilharia buscavam o equilíbrio entre o precário número de soldados e os fracos orçamentos, assim como corresponder aos fracos rendimentos familiares, sempre dependentes dos chefes de família para o trabalho nas terras. Apesar das novas designações republicanas, e maior responsabilidade, as unidades militares não haviam sido atualizadas nas respetivas dotações orçamentais, persistindo e agravando-se problemas como os antiquados quartéis; a falta de material de aquartelamento e de tração (obsoleto); alimentação; uniformes e necessidades de transporte, por exemplo, dos mancebos das ilhas mais pequenas. O arquipélago necessitava de artilharia de costa tiro rápido mas a estratégia militar nacional antes de entrar no conflito, não encarava os Açores como zona prioritária, e depois da beligerância, pior ainda: o melhor material seria desviado para o Corpo Expedicionário Português, acabando por vir parar às ilhas algum de finais do século XIX, nomeadamente *Armstrong* 10 cm e *Krupp* 15 cm, tecnologicamente de transição. A infantaria não estava em melhor situação, uma vez que o seu armamento datava do mesmo período, inclusive as suas parcas metralhadoras, pelo que o seu real efeito era duvidoso.

Com a apreensão das embarcações alemãs no império português, incluindo nos portos de Ponta Delgada e da Horta, deu-se a declaração de guerra a Portugal. Em beligerância informal desde 1914, junto das suas fronteiras angolanas e moçambicanas, o país preparou-se para a



^ Fig. 1- Marine Hugh H. Squires preparando a descolagem a partir da baía o porto de Ponta Delgada (1918).
Fonte: Hugh H. Squires Collection, M.C.H.D

guerra na Europa e para os comandantes militares nos Açores, os novos ventos de guerra elevaram os estados de alerta, aumentando os velhos receios e apresentando novas questões: qual o novo enquadramento legal a dar aos inimigos no arquipélago, nomeadamente as tripulações e os funcionários do cabo submarino? Com resposta tardia por parte do Estado, todos os alemães em idade militar seriam retidos em campos de prisioneiros, criando-se na ilha Terceira um dos maiores do império, o Depósito de Concentrados Alemães (DCA), no forte de São João Batista. Em funcionamento a um maio de 1916, agregaria outros dois provisórios no arquipélago, em agosto desse ano, passando a receber prisioneiros de todo o império português. Estes civis foram tratados de acordo com as Convenções de Genebra, procurando-se uma ligação com os seus familiares por intermédio de delegações diplomáticas, caso dos EUA e Espanha, ou por organismos internacionais como a Cruz Vermelha, que se implanta no arquipélago.

A sua existência agravaria ainda mais a missão do Comando Militar dos Açores, uma vez que era mais uma ilha com um forte motivo para atacar, tendo exíguos meios para a defender. Um forte golpe de mão alemão, rápido e eficaz, executado a partir de U-boat, poderia libertar os prisioneiros. A apreensão não ficaria por aí. A quinhentista fortaleza não se encontrava preparada para receber um elevado número de presos (cerca de 750), mais as famílias (caso pagassem a alimentação, o que não funcionaria na prática) e uma guarnição reforçada, a que se juntavam também as famílias. Para além da saída de vários órgãos e unidades militares da fortaleza (e consequente necessidade de as realojar em Angra do Heroísmo), tornava-se urgente melhorar o saneamento básico, a água canalizada, a habitabilidade de espaços, a alimentação, o vestuário, o material de aquartelamento e a higiene pública, numa época extremamente delicada neste ponto: o último ano da guerra constituiria um bom exemplo nesse sentido.

É notória a divisão cronológica da Grande Guerra dos Açores em quatro fases distintas, separadas a meio pelo ataque de 4 de julho de 1917 a Ponta Delgada. Quanto às respostas governamentais, apenas o antes e depois do bombardeamento, apesar da chegada de algum material de artilharia à cidade micaelense, e o estabelecimento de um estado de sítio na ilha Terceira, em virtude da concentração dos prisioneiros alemães (1916). Desde 1914 que o Comando Militar dos Açores instigava o Ministério da Guerra a melhorar os orçamentos das unidades açorianas e a enviar algum material capaz de executar a sua missão, mesmo que não fosse o mais atual. Com a beligerância, a situação agravava-se por se conhecer a ação inimiga em zonas similares às dos Açores, e pelo facto do inimigo conhecer bem as ilhas, em resultado dos tradicionais reabastecimentos e visitas, em muitos casos inopinadas, às costas das ilhas antes do conflito.

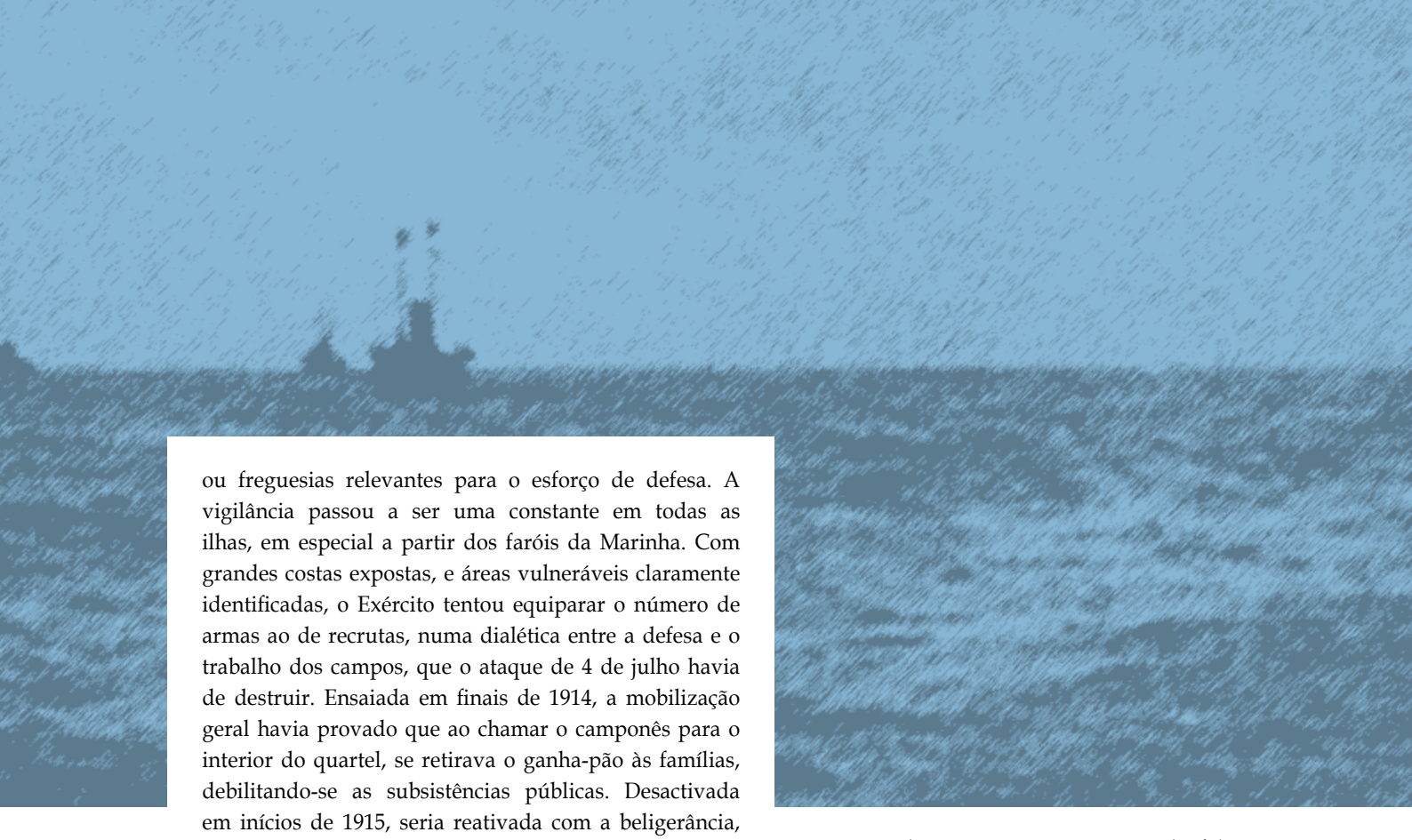
Com os três bombardeamentos às principais cidades dos dois arquipélagos, finalmente o governo da república

reagiria ao que os comandantes militares afirmavam desde 1914. No caso açoriano, a defesa havia sido assegurada por ajuda externa, o denominado "milagre do Santo Orion", navio carvoeiro americano que, por estar com problemas mecânicos na popa e atracado ao molhe do porto de Ponta Delgada, estava em melhores condições para fazer fogo ao *U-155*, afastando-o. Apesar do governo português ter enviado cinco peças de artilharia em 1916, novamente material de transição, apenas três é que se encontravam operacionais no Alto da Mãe de Deus, local onde foram implantadas apressadamente. Imbuídas num conceito de defesa que faria sentido caso a unidade alemã entrasse na baía da cidade, a sua fraca cadência de fogo e alcance das granadas de nada valeriam na defesa, pelo facto do *U-155* ter atacado ao largo da cidade, numa interpretação bem conhecida pelo Estado-maior do Exército, mas cujas ordens nem haviam sido enviadas para o arquipélago. As *Armstrong* 10 cm seriam mais tarde complementadas com a instalação das duas restantes no espaldão da Carreira do Tiro, e duas peças *Krupp* 15 cm do Campo Entrincheirado de Lisboa, em Santa Clara, rapidamente eclipsadas por uma única Costa-Tiro-Rápido americana em 1918. As *Krupp*, desmontadas, seriam enviadas para a Horta.

Consequência imediata do ataque seria também a chegada a Ponta Delgada, de unidades navais dos EUA, ainda antes do final desse mês de julho. Sem conhecimento oficial do governo português, a sua presença forçaria as autoridades locais a pressionar o Estado a interagir com os aliados perante a nova interpretação da posição geoestratégica dos Açores, criando a necessidade de defender os interesses nacionais perante uma potência estrangeira que se implantava em solo nacional, bem como os de uma segunda, a Inglaterra, que instalaria uma poderosa estação TSF na mesma ilha. Uma vez formalmente autorizado, o *Azores detachment of the United States Atlantic fleet* receberia para além dos navios de comando e apoio, embarcações para perseguição a submarinos, duas peças de artilharia de última geração, submersíveis e aeronaves. O governo português, já com Sidónio Pais como Presidente da República, tentaria criar uma base aeronaval na Horta e em Ponta Delgada, e outra terrestre na Terceira, sem sucesso, apesar de algumas diligências e da passagem de vultos da aeronáutica nacional pelas ilhas.

Com o ataque alemão a Ponta Delgada ocorreria uma mudança nos eixos de interesse nacionais e internacionais em relação ao mar do arquipélago. Como o patrulhamento inglês recuara para junto das suas costas, deixando o mar dos Açores livres para os u-boats, os EUA sentiram a necessidade de ocupar este vazio, assegurando proteção aos comboios marítimos ou mesmo às suas costas. Com uma base americana em Ponta Delgada, não só se retiraria pressão sobre o mar e ilhas dos Açores, como sobre a I República, incapaz de as proteger. Essa responsabilidade passaria para os aliados, como as indicações à engenharia militar nas ilhas bem o demonstram, ao ordenar-se todas as facilidades às iniciativas americanas por incapacidade de apoio a partir da capital. Procurando salvaguardar os interesses nacionais e equilibrar as patentes nas ilhas, Sidónio Pais nomeou um Alto-Comissário da República para os Açores, o general Simas Machado, comandante da 2.ª Divisão do CEP, que viera a Portugal de férias. Com a missão de se corresponder com o comandante do destacamento americano, o Almirante Herbert O. Dunn, Simas Machado tinha a responsabilidade de resolver os problemas no arquipélago. Tido como anglófono, agrega o comando das esferas civis e militares, valendo-se de duas seções, uma chefiada pelo comandante militar dos Açores, provisoriamente em Ponta Delgada, e a segunda por José Bruno Tavares Carreiro, fiel e conhecedor secretário-geral do Governo Civil de Ponta Delgada. Apesar de carecer de maiores estudos, sabe-se que o Alto-comissário vem imbuído de poderes judiciais, pecuniários, eleitorais e alfandegários, para além de militares e diplomáticos.

Operacionalmente, com a beligerância executaram-se os planos delineados desde 1914: ocorreram as saídas de pequenas diligências militares para áreas tidas como sensíveis, caso das estações de cabos telegráficos



ou freguesias relevantes para o esforço de defesa. A vigilância passou a ser uma constante em todas as ilhas, em especial a partir dos faróis da Marinha. Com grandes costas expostas, e áreas vulneráveis claramente identificadas, o Exército tentou equiparar o número de armas ao de recrutas, numa dialética entre a defesa e o trabalho dos campos, que o ataque de 4 de julho havia de destruir. Ensaiada em finais de 1914, a mobilização geral havia provado que ao chamar o camponês para o interior do quartel, se retirava o ganha-pão às famílias, debilitando-se as subsistências públicas. Desactivada em inícios de 1915, seria reativada com a beligerância, num misto de licenças que terminariam com o ataque a Ponta Delgada. Com as ligações marítimas escassas, os açorianos tinham que se bastar e defender a si próprios, não sendo de contar com abastecimentos a partir do exterior: não só os mercados abastecedores haviam entrado em economia de guerra, como a ação submarina afastara das ilhas os navios particulares não cobertos pelas obrigações estatais, e não defendidos pela Marinha. Com o evoluir da guerra, e consequentemente da presença dos submarinos alemães no mar dos Açores, os veleiros e vapores privados deixaram de reabastecer as ilhas em bens necessários como por exemplo, fósforos, estagnando-se o comércio de importação e exportação. Taxados pelo Ministério das Finanças, os fósforos não seriam alvo de reajustes tendo em conta a especificidade das ilhas, e dada a galopante inflação resultante da escassez, preço do frete, seguros de guerra e prémio às tripulações, os comerciantes deixariam de os importar. Esta falta de sensibilidade estatal pela realidade arquipelágica levou a que a população procurasse meios alternativos, logo ilegais, imperando uma queima constante de lenha que levaria os recursos locais à exaustão.

Com as vítimas a darem à costa regularmente a partir de 1917, os proprietários dos veleiros, sem defesas, optaram por os manter afastados das ilhas. Casos como o *Gamo,* da empresa Bensaúde ao largo da ilha das Flores assim o atestam. Quanto a vapores, a Empresa Insulana de Navegação manteria por imposição estatal as ligações com Lisboa e com o Funchal, mas a altos preços, correndo riscos como o episódio do *Augusto de Castilho* e o *U-139*, comprovam. Como resultado, a inflação agravava-se dia-a-dia nas ilhas, assim como a escassez de metal, papel e moeda miúda. Os açambarcamentos de géneros como ovos, galinhas e lagostas, entre outros, complementavam este cenário de crise. Aos açorianos tudo faltava, aos americanos tudo surgia em catapulta.

Em ilhas mais pequenas como Santa Maria, acusava-se a empresa de abandono. Carente de importações, tinha gado bovino para exportação para os lucrativos mercados continentais mas por falta de navio, raramente era escoado. Sem porto capaz, para a companhia o risco de paragem era elevado, pelo que as ligações entre os grupos de ilhas eram céleres e breves, novamente como o caso do *Augusto de Castilho* confirma. Aguardado em Santa Maria, o paquete *Sãn Miguel* nem teria hipótese de parar, seguindo de máquinas a fundo, e em linha reta, para Ponta Delgada.

Dado o ataque, o receio tomara conta das ilhas. O efeito da luminescência das cidades lançara o arquipélago na escuridão, fomentando a criminalidade e a necessidade dos militares apoiarem nas prisões, e patrulhamento dos povoados. Ao desviar os soldados das suas funções elementares, a existência de patrulhas militares estava condicionada às exigências de serviços como a rendição das diligências, piquetes para manutenção da ordem pública ou novos destacamentos para ilhas como Santa Maria e Terceira, ainda em 1916. Até ao final da Grande Guerra, os militares seriam enviados para todas, nem que em efetivo simbólico.

Outra questão que trespassaria o arquipélago durante a I Guerra Mundial, era a grave falta de meios para o controlo de doenças, ou higiene pública e privada. Doenças como a febre tifoíde, a escarlatina ou a tuberculose eram cíclicas, agravadas por outras como a do vírus *influenza* em 1918. Habituada a doenças ditas endémicas, resultantes da falta de infra-estruturas públicas e privadas; hábitos de higiene ou água canalizada, a população açoriana

padecia de doenças que nos anos de 1930 ainda seriam designadas de terceiro mundo. A falta de alimentação equilibrada; as águas estagnadas e o descontrolo de pragas como o rato não constituíam surpresa para as autoridades sanitárias, ou mesmo para a população. Em meados de setembro de 1918, um segundo surto de *influenza* apanharia as autoridades desprevenidas, e sem meios de a combater, aliás como em todas as áreas afetadas. Procurou-se minimizar os efeitos, cuidando-se dos vivos e enterrando os mortos, valendo o apoio do destacamento americano que mandaria um *destroyer* a Gibraltar apanhar medicamentos, e do Alto-comissário que apoiaria todas as ilhas a bordo do *NRP Vasco da Gama*. O Exército criaria uma espécie de proteção civil, enviando soldados para rachar lenha, fazer sopa e pão, desinfestar áreas insalubres, e apoiar os familiares, farmacêuticos, enfermeiros e médicos. Com as notícias do ataque ao *Augusto de Castilho*, a sociedade reviveria o medo e a falta de materiais ao mais alto nível, pelo que a notícia do Armistício seria recebida em apoteose.

Dada esta breve leitura da I Guerra Mundial nos Açores, será de concluir que é evidente a crescente importância geoestratégica que os Açores desempenharam no conflito, dada a batalha pelo controlo do Atlântico norte, não só pelo domínio do seu mar como pela capacidade de apoio logístico dos seus portos ou controlo de comunicações. Eventos como a criação de um depósito de prisioneiros de guerra na ilha Terceira; o ataque do *U-155* e a instalação de uma base aeronaval americana em Ponta Delgada; assim como a estação TSF inglesa em São Miguel e a vinda de um Alto-comissário da República para os Açores, assim o comprovam. Episódios como o combate do *Augusto de Castilho* contra o *U- 139*, "o Monstro", fortalecem a ideia de que, apesar dos parcos recursos e dos grandes combates se verificarem em longínquas paragens, as populações insulares também passaram por momentos claramente difíceis.

Falar da Grande Guerra nos Açores será pois, o articular uma teia de diferentes acontecimentos, catástrofes e naturezas, que no seu ponto central atacam em simultâneo a população, deixando-a indefesa mas não apática. Neste ponto destaca-se o que se entende ser o clímax da guerra nas ilhas ou seja, mesmo na parte final, os meses de outubro e de novembro de 1918 quando o maior flagelo epidémico do século XX atinge as ilhas. Com exportações estagnadas e importações dependentes do apoio americano, a inflação contribuíra para um fosso social abrupto. Entre 1914 a 1919, ano em que é desmobilizado o DCA, as expectativas da população na proteção e apoio da "mãe-Pátria" saíram logradas até à chegada do Alto-Comissário, sendo minimizadas pelo apoio da base naval estrangeira que, trazendo géneros dos EUA, e apoiando nos transportes e segurança, daria uma maior tranquilidade aos locais, em especial aos da maior das ilhas. A nível interno, as *ilhas adjacentes* assistiam e sofriam de perto os eventos que caracterizariam a jovem República, uma vez que à sua escala, padeceriam também de alguma instabilidade política e económica, muitas vezes alimentada por deportados políticos, a que se aliava uma profunda clivagem social e ideológica, agravada a partir de 1916 pela declarada intervenção belicista nos palcos europeu e africano.

Apesar da fertilidade, os invernos rigorosos prejudicavam as culturas e danificavam estruturas como estufas de ananás, contribuindo, em conjunto com a escassez de transportes e a entrada dos mercados tradicionais em guerra, para a fome junto das camadas mais baixas e a paralisação da economia. A solução em exportar bens essenciais como gado e cereais, se imposta no primeiro caso levantaria no segundo, profundas reflexões éticas: ao exportar, gerava-se comércio mas sob o grave risco de se pagar um alto preço, caso faltassem. Guarda-los por não ser possível assegurar um apoio externo, geraria prejuízo junto dos que dinamizavam ainda a parca economia, correndo o risco de apodrecerem nos graneis. Dada a escassez de transportes, as importações não seriam suficientes para corresponder às necessidades, gerando escassez e inflação, destacando-se também os medicamentos, o material de aquartelamento e as fazendas. Os preços atingiriam patamares fora do alcance da maioria da população. A gestão e resolução de todos estes problemas acabaria por ser uma simbiose entre militares e civis, autoridades locais e estrangeiras. A presença do Alto-comissário aceleraria em muito estas dinâmicas, uma vez que antes, as respostas do governo central eram tardias e muitas vezes, sem efeitos práticos. Com uma defesa assente em forças terrestres, sem reforços continentais, e uma parca, mas valiosa presença da Marinha, o Alto-comissário optaria por uma política de colaboração, mostrando o que tinha e recebendo a ajuda americana quando necessário, instando à paz e concórdia entre todas as forças.

Bibliografia

BARBOSA, André Tavares, "Espaço Afro–Ibero-Latino-Americano: geopolítica, geoestratégia e importância para a Lusofonia", *Linha de Investigação, Europa, Segurança e Migrações*, (http://cepese.up.pt/ficheiros/Working%20Paper%20ATB5.pdf - (acesso a 12 de fevereiro de 2009).

CEIMAC, *A Artilharia e a defesa de costa da barra do Tejo a Cascais nós séculos XIX e XX - O Museu de Artilharia de Costa*, Separata do Boletim da Artilharia Antiaérea n.º5, Outubro, Regimento de Artilharia Antiaérea n.º 1, Queluz, 2005.

CHAGAS, Joaquim, *A Telegrafia sem fios nos Açores,* Relatório, Arquivo da Fundação Portuguesa das Comunicações, Lisboa.

CORTESÃO, Jaime, *Memórias da Grande Guerra*, Portugal Editora, Lisboa, 1969.

FERREIRA, J. M., "Revisão Histórica da participação de Portugal na primeira Guerra Mundial: a dimensão Ibérica-insular", *Boletim do Instituto Histórico da ilha Terceira*, XLIII (II), Angra do Heroísmo, 1985, pp. 635-647.

FERREIRA, J. M., "Os Açores nas duas Guerras Mundiais", *Boletim do Instituto Histórico da ilha Terceira*, XLV (I), Angra do Heroísmo, 1987, pp. 73-90.

FERREIRA, J. M. "A importância do Porto de Ponta Delgada na I Guerra Mundial", *Ponta Delgada - cinco séculos de concelho 1499-1999*, Câmara Municipal de Ponta Delgada, Ponta Delgada, 2001, pp. 233-239.

FERREIRA, José Medeiros, "José Bruno Carreiro, o Almirante Dunn e o presidente Wilson: o triângulo que nunca existiu?", *Franklin Roosevelt e os Açores nas duas Guerra Mundiais*, Fundação Luso-Americana, Lisboa, 2008, pp. 61 – 79.

GARRIDO, Álvaro (coord.), "Mais de 470 milhas em dories, sem mantimentos nem água", *A Pesca do Bacalhau, História e Memória*, Ed. Diário de Noticias, s.d.

GOMES, Nuno Santa Clara, "Armas e armamentos", *Portugal e a Grande Guerra*, N.º 14, Diário de Noticias, Lisboa, 2003, pp. 157-168.

HERDADE, J.R, *Armamento do Exército português*, Lisboa, Estado-maior do Exército, Lisboa, 2001.

JÚNIOR, Abílio Cruz, "Sacadura Cabral - O homem que deu asas à Marinha", *Revista da Armada,* n.º 330, Abril, 2000.

LEAL, Ernesto Castro, "memória, literatura e ideologia", *Portugal e a Grande Guerra*, fascículo 49, *Diário de Notícias*, 2003.

MATOS, J. Semedo e VARELA, Dionísio, "Oitenta anos sobre a morte de Carvalho Araújo", *Revista da Armada,* n.º 314 (Novembro), Lisboa, 1998, pp. 7 – 9.

MATOS, L. S., "República: um corpo com alma", *Nova História Militar de Portugal*, Vol: 4, Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2004, pp. 117 – 142.

MARQUES, A. J., *Material de Artilharia – Pólvora e explosivos*, Escola Central de Sargentos, Lisboa, 1920.

MARQUES, Isabel Pestana, *Memórias do General - Os meus três comandos de Fernando Tamagnini*, parte II, SACRE/Fundação Mariana Alves, Viseu, 2004.

MESQUITA, Mário, "A escala de Roosevelt nos Açores durante a I Guerra Mundial" in *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, Angra do Heroísmo, pp. 37 – 59.

MONTEIRO, Albertino J. R., *A mortalidade no concelho de Ponta Delgada no primeiro quartel do século XX*, Tese de Mestrado, Policopiado, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 2000.

MONTEIRO, Henrique Pires, "Discurso de apresentação da Comissão Técnica de Infantaria", *Livro de Ouro de Infantaria*, Comissão Técnica da Arma de Infantaria, Lisboa, 1922.

MONTEIRO, Sandra M. G., *Gentes e memórias do concelho da Lagoa, 1910-1933*, Santa Casa da Misericórdia, Santo António, Lagoa, 2014.

ORNELAS, Carlos, *O Açoriano na Grande Guerra*, Revista Insular e de Turismo, Gazeta dos Caminhos-de-ferro, Lisboa, 1931.

PEREIRA, Rodrigo Alvares, *Esboço Histórico do Batalhão de Caçadores n.º 11 mais tarde Regimento de Caçadores n.º 11 depois Regimento de Infantaria n.º 26*, Artes Gráficas, Ponta Delgada, 1927.

"Prever a Próxima Gripe letal", *National Geographic Portugal* n,º 55 (Outubro), Lusomundo Editores, Lisboa, 2005.

REZENDES, Sérgio, *O Depósito de Concentrados Alemães na ilha Terceira – as memórias de uma reclusão forçada*, Sep da Revista Insulana, Instituto Cultural de Ponta Delgada, Vol. LVIII, Ponta Delgada, 2002.

REZENDES, Sérgio, "O Alto da Mãe de Deus em Ponta Delgada", Revista *Atlântida*, Vol. XLIX, Instituto Açoriano de Cultura, Angra do Heroísmo, 2004, pp. 93 - 122.

REZENDES, Sérgio, "O Convento de São João", Revista *Insulana*, Instituto Cultural de Ponta Delgada, Vol. LXI, Ponta Delgada, 2005.

REZENDES, Sérgio Alberto Fontes, "Guerra Mundial, I", *Enciclopédia Açoriana*, Centro de Conhecimento dos Açores, Direcção Regional da Cultura in http://pg.azores.gov.pt/drac/cca/.

REZENDES, Sérgio Alberto Fontes, *A Grande Guerra nos Açores: Memória Histórica e Património Militar*, Letras Lavradas, Ponta Delgada, 2014.

ROGERS, M., *A Horta dos Cabos submarinos*, Delegação de Turismo da Horta, Horta, 1983.

SIMÕES, Luís José, *200 milhas a remos: Narrativa trágico-marítima*, Folhetins do "Diário de Noticias", Lisboa, 1920.

SONDHAUS, Lawrence, *Naval warfare 1815-1914*, Routledge, London, 2001.

TAVARES, João Carlos Moreira, "A defesa de Portugal durante a Grande Guerra. Doutrina e antecedentes históricos", *Atas do XIII Colóquio Portugal militar. Da Regeneração à paz de Versalhes*, Comissão Portuguesa de História Militar, Lisboa, 2003.

TEIXEIRA, Nuno Severiano, "Porque foi Portugal para a guerra: os objectivos nacionais e as estratégias políticas", Portugal e a Grande Guerra, *Nova História Militar de Portugal*, Vol. 4, Circulo de Leitores, Rio de Mouro, 2004, pp. 14 – 34.

TELO, A. J., "*Os Açores e o Controlo do Atlântico*", ASA, Lisboa, 1993.

TELO, A. J., "Os começos do Século", *Nova História Militar de Portugal*, Vol: 4, Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2004, pp. 350 – 385.

TELO, António José, "Os Açores e as Estratégias para o Atlântico", *História dos Açores – do descobrimento ao século XX*, Vol. II, Instituto Açoriano de Cultura, Angra do Heroísmo, 2008, pp. 217-264.

TRINDADE, Luís, "A morte anunciada", *Revista História*, Lisboa, 1998, pp. 36 - 98.

WARNER, Guy, *Under the Goshawk's wings. A History of Aviation in the Azores; Sob as asas do Açor. História da aviação nos Açores*. S/l, April Sky Design, 2008.

PAM

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

Formae e cantarelli dal castello di Ariano Irpino

Marcello Rotili[1] | Nicola Busino[2]

Abstract

Archaeological researchers at the end of the nineties of the last century and 2008 have been led at castle of Ariano Irpino, a centre in the Apennine Campania. The fortress was built at the end of ninth century and then restored several times until sixteenth century, as it has been abandoned. Now the castle's remains consist of the rests of the residential core, in which it is visible the main tower with a rectangular plan; this building has incorporated a precedent one with a circular plan. Other castle's remains are the perimeter walls and four circular plan towers in every corner with 'barbacane' bases which englobed - in the second half of XVth century - as much towers with a quadrangular section.

Among the numerous quantities of ceramics discovered during excavations, we have a large amount of pottery which can be identified as sugar cane vessels (so called *formae* and cantarelli). These moulds were found in the filler grounds which have been put on for getting up the ancient plan of the fortress both in XIIIth-XIVth century restorations, both from that which have been put on during the XVth century restoration, both still at the works which were promoted by Ferrante Gonzaga after 1532 for the last arrangement of the castle which was useful for the fire weapons' settlement.

On the strength of clear similarities with vessels from the Steri building in Palermo, it is possible to refer the Ariano's objects to the second half of the sixteenth century. We can also hypothesize for them (or some of them) a Sicilian provenience: by the way, Sicilian sugar cane vessels in the peninsular areas of Italy are connected with the industrial policy of the Sicily under the Aragonian Crown; Sicilian producers were aiming at spreading on the Italian and European markets the sugar also in the version of the raw product to refine in the place of destination.

Keywords: sugar cane vessels, medieval archaeology, medieval castles, excavations, ceramics, glazed pottery, Middle Age.

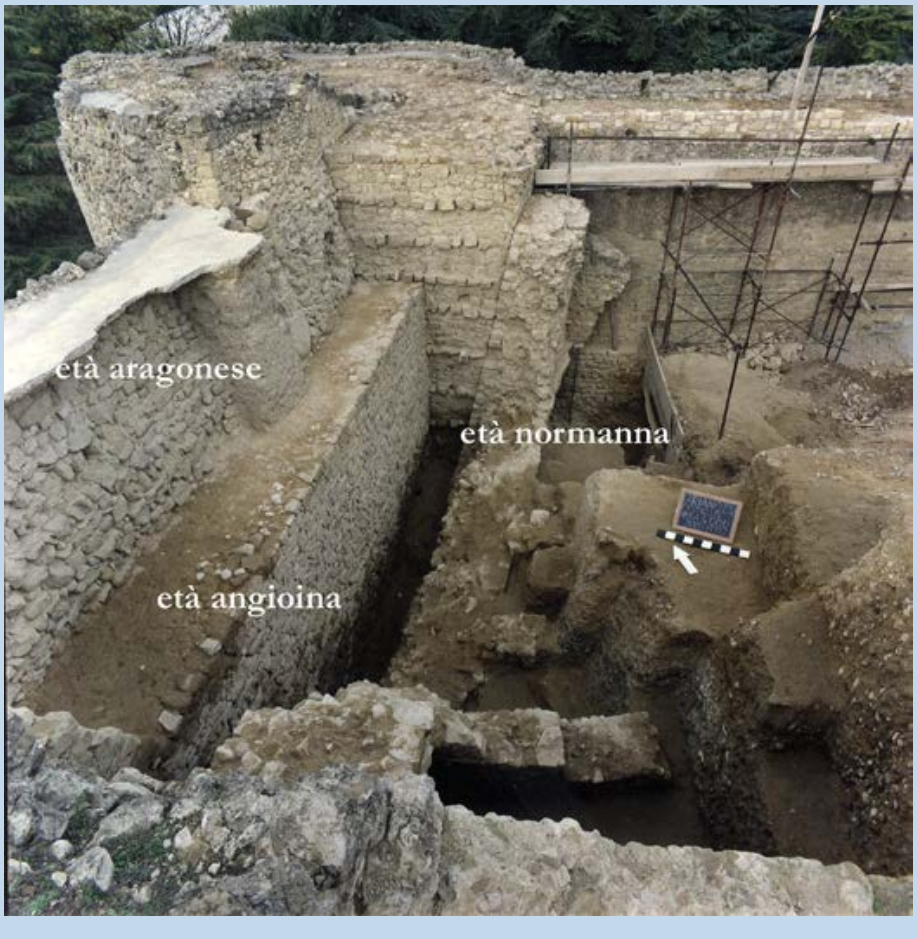
1. Marcello Rotili, ordinario di Archeologia cristiana e medievale nella Seconda Università di Napoli (Dipartimento di Lettere e Beni culturali), è stato direttore di Dipartimento (2000-08; 2015-17). Dal 1° gennaio 2015 è Presidente dell'Accademia di Archeologia, Lettere e Belle Arti in Napoli di cui è socio ordinario dal 1987. È socio ordinario dell'Accademia Pontaniana e socio corrispondente dell'Istituto Nazionale di Studi Romani. Dirige la collana *Archeologia postclassica* e co-dirige la serie *Giornate sulla Tarda Antichità e il Medioevo*. È corrispondente della rivista "Archeologia medievale" e componente dei comitati scientifici di diverse riviste e collane scientifiche. Ha coordinato numerosi progetti di ricerca (su problemi di storia dell'insediamento, sulla cartografia archeologica, sulla tecnologia delle armi longobarde, ecc.) e diretto decine di campagne di scavi archeologici in città, castelli e chiese dell'Italia meridionale. Negli anni 1980-88 ha preso parte a scavi di necropoli e villaggi nel bacino del Danubio (Racàlmas-Göböljaras e Kölked) e del Tibisco (Örmenykut) in collaborazione con l'Università di Budapest "Eötvös Loránd" e nell'ambito di intese fra l'Accademia delle Scienze d'Ungheria ed il C.N.R. Al centro dei suoi interessi scientifici, che spaziano dalla tarda antichità fino all'inizio dell'età moderna, sono il tema dei castelli, quello della città nella transizione romano-germanica, nonché la vicenda migratoria e l'etnogenesi dei Longobardi: i numerosi contributi su questo argomento sono stati oggetto di recenti sistematizzazioni, fra cui *I Longobardi: migrazioni, etnogenesi, insediamento*, in *I Longobardi del Sud*, Roma 2010, pp. 1-77. Ha organizzato mostre di livello internazionale in Italia e Svezia e numerosi convegni nazionali e internazionali. Ha tenuto relazioni e conferenze in diversi paesi europei.
Ha al suo attivo circa 260 pubblicazioni scientifiche fra le quali 9 monografie; fra queste:
- *La necropoli longobarda di Benevento*, Napoli 1977;
- *Benevento romana e longobarda. L'immagine urbana*, Napoli-Ercolano 1986;
- *Archeologia del* donjon *di Montella*, Napoli, Accademia di Archeologia, Lettere e Belle Arti, 1999
- *Archeologia postclassica a Torella dei Lombardi. Ricerche nel castello Candriano (1993-97)*, Napoli 1997 (in collaborazione con altri; v. anche voll. a cura)
- *Sant'Angelo dei Lombardi: ricerche nel castello (1987-96). I. Settore sud-est e Ambiente 12*, Napoli 2002;
- *Benevento nella Tarda Antichità. Dalla diagnostica archeologica in contrada Cellarulo alla ricostruzione dell'assetto urbano*, Napoli 2006;
- *Montella: ricerche archeologiche nel* donjon *e nell'area murata (1980-92 e 2005-07)*, Napoli 2011.
- in collaborazione con N. Busino, *Ricerche archeologiche nel castello di Ariano Irpino* (1988-94 e 2008), Bari 2017.

2. Nicola Busino è professore associato di Archeologia cristiana e medievale presso il Dipartimento di Lettere e Beni Culturali della Seconda Università di Napoli.

Ha al suo attivo oltre quaranta titoli scientifici e due monografie. Tra essi:
- *La media valle del Miscano fra tarda antichità e medioevo. Ricerche a Montegiove (1999-2000)*. Napoli 2007.
- *Potere e territorio in area capuana. L'insediamento fortificato di Castel Morrone*, in M. L. Chirico, R. Cioffi, S. Quilici Gigli, G. Pignatelli (a cura di), *Lungo l'Appia. Scritti su Capua antica e dintorni*, pp. 77-82, Napoli 2009.
- *Il comprensorio di Greci e Savignano Irpino (AV) fra tarda antichità e alto medioevo. Dati preliminari per una ricerca topografica*, in E. Milano, S. Valente, *Minoranze linguistiche e territorio. Voci e testimonianze dal Meridione d'Italia*, vol. 18, pp. 97-120, Napoli 2011.
- M. Rotili, N. Busino, *Castello di Ariano Irpino. Ricerche archeologiche 1988-94, 2008*, in S. Patitucci Uggeri (a cura di), *Archeologia castellana nell'Italia meridionale. Bilanci ed aggiornamenti*, vol. XI, pp. 139-166, Palermo 2011.
- *La chiesa di San Pietro apostolo di Aldifreda (Caserta)*, in F. Redi, A. Forgione (a cura di), *VI Congresso nazionale di Archeologia medievale* (vol. VI), pp. 511-515, Firenze 2012.
- *Aspetti innovativi e persistenze nella ceramica da mensa dal castello di Ariano Irpino tra basso medioevo ed età moderna*, in C. Varaldo (a cura di), *La ceramica nei periodi di transizione. Novità e persistenze nel Mediterraneo tra XII e XVI secolo*, (vol. XLIII), pp. 161-172, Albenga 2012.

^ Fig. 1 – Castello di Ariano Irpino. Veduta da nord (F. Rinaldi, 2008).

v Fig. 2 – Aree 4000 e 5000. Veduta scavi con le principali evidenze archeologiche (M. Rotili, 1994, Università della Campania).



1. Formae e cantarelli dagli scavi al castello (1988-94 e 2008)

Le ricerche archeologiche svolte nel 2008 nel castello di Ariano in occasione del completamento dei lavori di restauro per l'allestimento del Museo della Civiltà normanna (inaugurato il 24 ottobre 2009), hanno proseguito e ampliato le ampie indagini svolte già tra il 1988 e il '94[3] che rappresentarono un approccio del tutto inedito al complesso monumentale, fino a quel momento mai interessato da esplorazioni archeologiche. In quella circostanza vennero individuate le principali fasi edilizie della fortezza la cui area risulta occupata dalla fine del IX secolo, allorché il *castellum ariani* è attestato in un documento dell'abbazia di Cava de' Tirreni[4], fino all'età normanna (epoca dell'istituzione del *comitatus* arianese), a quelle angioina e aragonese e alle trasformazioni di età vicereale (fig. 1).

Le indagini del 1988-94 avevano subito evidenziato, specie nei settori settentrionali del complesso monumentale, che una parte dei riempimenti interni erano dovuti all'esigenza di adeguare il castello al dispiegamento delle artiglierie e ai movimenti dei militari nel suo più recente periodo d'impiego: promossi da Ferrante Gonzaga dopo il 1532, questi lavori costituirono l'ultimo restauro della fortezza dopo il significativo rinnovamento della seconda metà del XV secolo che pure aveva comportato la realizzazione di interri[5] e prima del suo definitivo abbandono entro la fine del XVI[6].

Fino agli anni '70 del secolo scorso il castello è stato oggetto di azioni di spoglio e/o distruttive, come il ripetuto prelevamento di pietre da impiegare nell'attività edilizia[7] e l'impianto di serbatoi dell'acquedotto nell'area a sud della Torre Grande.

Oltre alla ceramica, ai metalli, ai manufatti lapidei e a quelli vitrei, le *formae* e i cantarelli per la raffinazione dello zucchero figurano tra le classi di manufatti più rilevanti, rinvenuti nel corso degli scavi; essi provengono sia da stratigrafie di XIII-XIV e di XV secolo, sia - come elemento residuale - da quelle di XVI (fig. 2).

Con l'eccezione di alcuni rinvenimenti pisani (tuttora inediti) e veneziani[8], gli oggetti arianesi rappresentano l'unica attestazione in area peninsulare di manufatti simili a quelli provenienti da due contesti siciliani[9]. È pur vero che la scarsità delle segnalazioni nella penisola

3. Le ricerche condotte da Marcello Rotili sono state riprese nel 2008. Gli esiti sono stati presentati in ROTILI, 1988, *Ricerche archeologiche nel castello di Ariano Irpino. Primo bilancio*; ROTILI, 1994-95; «Ricerche archeologiche in alta Irpinia: testimonianze di età romano-barbarica», pp. 307-316; ROTILI, 1996, «Archeologia medievale I», pp. 268-271; ROTILI, 2008, «Il castello: le ricerche archeologiche», pp. 131-139; ROTILI, BUSINO, PRATILLO, 2008, «Il castello di Ariano Irpino: dinamiche costruttive e aspetti della cultura materiale (secoli XI-XVI). Altri dati sulla ceramica dall'Irpinia», pp. 131-177; ROTILI, BUSINO, 2010, «Castello di Ariano Irpino. Ricerche archeologiche 1988-94, 2008», pp. 139-143. L'edizione definitiva dello scavo è stata pubblicata da ROTILI, BUSINO, 2017, «Ricerche archeologiche nel castello di Ariano Irpino (1988-94 e 2008)».

4. Si tratta di un atto di vendita dell'892 (*CDC*, I, n. CIII, pp. 131-133): Teodemario, *habitator intus castello ariano*, vende ad Ermetanco figlio di Caccone alcuni beni ubicati *intus salernitana civitate*, insieme ad alcuni mulini nei pressi del fiume Sabato, nel suburbio meridionale di Benevento.

5. Richiesta dai rovinosi terremoti del 1456 e 1466 e dalle nuove esigenze difensive scaturite dall'impiego sistematico delle armi da fuoco, la ristrutturazione fu attuata dopo il 1486, quando Ariano, per volere di Ferrante d'Aragona, era passata al regio demanio. Affidati ad Oliviero di Pontelandolfo, i lavori comportarono la realizzazione della nuova recinzione muraria individuata dai possenti bastioni e dalle grandi torri angolari di forma cilindrica su base scarpata che inglobarono le torri a pianta quadrangolare del XIII secolo. Fu inoltre ricostruita la *magna turris*.

6. Nel 1585 l'*Istrumento del possesso del nuovo Castello di Ariano...ed Inventario di tutto ciò che era nel Castello, per notar Giovan Francesco Attanasio*, oltre a riportare un prezioso inventario dei beni presenti nella fortezza, ricorda che la Torre Grande risultava «scoverta senza quasi solare ne porte, con una gran quantità di travi et legname vecchio, et fracito gran parte, et le muraglie minacciano roina». Il documento è pubblicato da VITALE, 1794, *Storia della Regia città di Ariano e sua diocesi*, doc. n. XLIX, pp. 447-448.

7. Nel 1636 il Viceré consentì ai padri Cappuccini di servirsi delle pietre cadute per completare la fabbrica del loro convento (VITALE, 1794, *Storia della Regia città*…cit., p. 234) mentre nel XIX secolo l'Amministrazione comunale autorizzò il prelievo di conci dai lati nord e ovest per la lastricatura di alcune strade come ricorda GRASSO, 2003[3], «Il castello di Ariano», p. 72. Il testo della conferenza tenuta dal Grasso, professore di geografia nell'Università di Messina, la sera del 27 settembre 1899 nell'aula consiliare del Palazzo Municipale di Ariano era stato edito nel 1900.

8. Notizie relative ad un'industria zuccheriera nella laguna veneta sono in CANAL, 1976, «La lavorazione dello zucchero a Venezia documentata dal ritrovamento di forme e cantarelli nella laguna veneta», pp. 125-142.

9. Ai rinvenimenti dal palazzo dello Steri, a Palermo (FALSONE, 1974, «Forme e cantarelli. I vasi per la raffinazione dello zucchero alla luce dei recenti rinvenimenti dello Steri», pp. 105-109) si affiancano quelli dal relitto di Marsala (PURPURA, 1985, «Un relitto di età normanna a Marsala», pp. 129-136). A proposito di altri rinvenimenti palermitani, cfr. MANGIARACINA 2015, cds.

va posta in relazione con la limitata consuetudine degli archeologi con questo tipo di contenitori: è poco probabile che essi non siano effettivamente presenti nelle città raggiunte dalle esportazioni siciliane come Napoli, capitale del Regno aragonese, interessata da ultimo da intense attività archeologiche nell'ambito dei lavori per la metropolitana.

Alla luce dell'edizione definitiva dei dati di scavo[10], è stato possibile produrre seriazioni tipologiche complessive che in realtà non differiscono molto dal quadro preliminare tracciato nel 2007[11]. Ulteriori approfondimenti hanno riguardato la messa a fuoco del dato archeologico e la sua associazione con quello contestuale[12] inerente la produzione ed il consumo dello zucchero nel basso medioevo, in particolare in età aragonese, anche nei centri minori: i contenitori rinvenuti ad Ariano, per la varietà delle loro forme, fanno riferimento sia ai processi di lavorazione sia all'esportazione del prodotto dopo la prima fase di raffinazione, testimoniando che i processi ulteriori, conseguenti alla seconda ed all'eventuale terza bollitura, avvenivano nella località irpina. È infatti poco probabile che il prodotto finito venisse inviato all'acquirente nelle *formae*, mentre si può giustificare l'impiego di queste quali contenitori da trasporto del semilavorato (ottenuto anche con il loro impiego) alla luce del rinvenimento di Marsala del 1983 che inerisce verosimilmente un'esportazione dalla Sicilia[13]; si deve inoltre tenere conto della consuetudine di commercializzare prodotti semigrezzi e grezzi seguita dagli imprenditori siciliani per i più svariati generi merceologici[14] e tale prassi si concilia appunto con l'uso delle *formae* per il trasporto al termine del primo ciclo di lavorazione.

Nel contesto mediterraneo, la Sicilia è l'area produttiva alla quale rinviano sia la rassomiglianza fra alcuni contenitori conici rinvenuti ad Ariano sia i più generali dati sulla produzione dalla seconda metà del XIV secolo[15]: è d'altra parte noto che in Italia, l'isola, per le sue peculiari condizioni climatico-ambientali, fu sostanzialmente l'unica regione nella quale la canna potesse essere coltivata e lavorata subito dopo la raccolta e l'inizio della fermentazione che l'avrebbe resa inutilizzabile[16], anche se sono noti i tentativi di coltivazione effettuati in Calabria nella seconda metà del XV secolo, in Campania e nel Lazio meridionale (a Scauri, presso Formia, è documentato un trappeto nel 1491) e in Toscana in periodi di sensibile addolcimento del clima[17]. La fornitura del semilavorato alle aziende arianesi impegnate nella lavorazione dello zucchero (se erano più d'una) avrebbe quindi riguardato anche quella di uno degli strumenti della produzione (con probabile aggravio dei costi per l'acquirente), mentre il rinvenimento di un gran numero di cantarelli destinati a raccogliere la melassa o 'miele di canna', nel provare lo svolgimento di attività di raffinazione ad Ariano, conferma che vi veniva esportato il prodotto grezzo o semigrezzo e non quello finito che peraltro veniva

10. ROTILI, BUSINO, 2017, «Ricerche archeologiche…» cit.

11. BUSINO, 2008, «Primi dati sui contenitori da zucchero», pp. 163-167. Avviato nel 2007 e completato nel 2010, l'esame dei contenitori da zucchero che sono conservati presso il Museo Civico e della Ceramica di Ariano Irpino ha comportato la redazione di 120 schede RA (reperto archeologico) corredate dalla relativa documentazione fotografica e grafica. Si è provveduto anche al restauro di alcuni manufatti.

12. **DATI ARCHEOLOGIA MEDIEVALE???**

13. PURPURA, 1985, «Un relitto di età normanna…» cit.

14. TRASSELLI, *Storia…* cit., pp. 14-16, sottolinea che «la storia dell'economia siciliana, salve brevi parentesi per limitati settori, è tutta di esportazione di grezzi e di importazione di manufatti» rilevando che «la cultura della canna e la cottura dello zucchero sembra che non abbiano fatto un solo passo avanti dal XII al XVII secolo, salvo l'uso della calce e del sapone che è provato alla fine del sec. XVII ma di cui non si può negare in via assoluta l'uso anche nei secoli precedenti» sicché «lo zuccherificio siciliano…non ebbe alcuna evoluzione e si ridusse abbastanza presto alla produzione ed all'esportazione di semigrezzi e grezzi».

15. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero nei domini della corona d'Aragona», pp. 108-112.

16. Le perplessità sull'esigenza di rapidità nei tempi di lavorazione della canna in rapporto al suo deterioramento espresse da TRASSELLI, *Storia dello zucchero siciliano*, pp. 2-3 in base al documento di trasporto di 107.300 canne da Calatabiano a Messina nel dicembre 1684 sono troppo genericamente motivate: infatti non vengono prospettati le condizioni attuative dell'operazione e gli accorgimenti tecnici che necessariamente dovettero essere adottati per consentire la sopravvivenza delle piante fino al momento della loro vendita entro il mese di aprile 1685. L'Autore fa anche riferimento ad altri documenti di trasporto via mare di quantitativi non precisati di canne. Altro settore consono all'impianto di zuccherifici è certamente la penisola iberica, le cui condizioni climatiche unite alla buona disponibilità idrica rendeva agevole la coltivazione della canna da zucchero ed i suoi trattamenti successivi (MALPICA CUELLO, FÁBREGAS GARCÍA, 2009, «La dimensión cultural y económica del azúcar en Al-Andalus: viejos y nuevos problemas de una planta que ha recorrido el mundo», pp. 42-47).

17. TRASSELLI, *Storia…* cit., pp. 2, 22-23 e la bibl. cit.

solitamente trasportato in anforacei di capacità superiore a quella delle *formae*. Inoltre la diversificata morfologia di queste ultime e dei cantarelli nelle tipologie che non riscontrano analoghi manufatti siciliani (si tratta dei pezzi di minori dimensioni sotto indicati), oltre a poter documentare la realizzazione di zuccheri e derivati di differente qualità evidentemente richiesti dal mercato, indica che la produzione dei contenitori da parte dei ceramisti di Ariano costituisce una valida ipotesi che potrà essere suffragata da altri rinvenimenti.

Se il numero dei manufatti rinvenuti - peraltro in giacitura secondaria - nel deposito archeologico scavato nel castello di Ariano è inferiore a quello di cui doveva disporre un'azienda produttrice, è pur vero che si tratta solo della parte destinata alla discarica; e tuttavia essa è sufficiente a provare l'esercizio di un'attività zuccheriera rivolta, fra i secoli XIV e XVI, alla produzione di almeno tre diversi tipi di zuccheri se può applicarsi al caso di Ariano quanto rilevato per le coeve produzioni di Cipro in base ai rinvenimenti di Kouklia-*Stavros*[18]: basandosi sulle indicazioni del mercante fiorentino Francesco Balducci Pegolotti, rappresentante della Banca dei Bardi nell'isola intorno al 1340[19], è stato ritenuto che le *formae* più piccole venissero utilizzate per la produzione di maggiore pregio (gli zuccheri detti *bambillonia* e *caffettino)*, quelle di formato medio per ottenere il *musciatto*, di qualità inferiore, mentre con le forme più grandi sarebbe stato realizzato lo zucchero in cristalli noto come *polvere di zucchero*[20]. Quest'ultimo tipo era comunque ritenuto di ottimo livello e giocò un ruolo molto significativo nelle esportazioni cipriote tanto che il numero maggiore di *formae* rinvenute nello scavo di Kouklia-*Stavros* riguarda quelle più grandi[21]: ciò non è casuale perché evidentemente lo zucchero più largamente commerciabile veniva prodotto nelle maggiori quantità.

Dall'esame dei reperti rinvenuti dagli scavi al castello emerge un quadro tipologico diversificato con riguardo alle *formae* e dei relativi cantarelli: per i primi sono stati infatti riconosciuti quattro sottoinsiemi per i contenitori della Serie A e tre per quelli della Serie B (come indicato *infra*). Tale diversificazione non si giustifica con l'importazione del prodotto semigrezzo dalla Sicilia nelle *formae* di lavorazione, anzi, la circostanza che venivano impiegate quelle più grandi - che riscontrano gli analoghi manufatti siciliani[22] - attiene solo all'ottimizzazione del trasporto; così la diversificazione fa piuttosto riferimento alle ripetute raffinazioni del semilavorato[23] e alle differenti opzioni produttive rispondenti all'articolazione delle richieste del mercato che dal Quattrocento in avanti divennero ovunque sempre più pressanti in rapporto al rinnovamento della cucina e alla crescente diffusione degli sciroppi e dei dolciumi, ad esempio di marzapane, senza dire dell'impiego farmaceutico dello zucchero che pure contribuì ad imporlo: dal Cinquecento esso fu il dolcificante più richiesto ai livelli medio-alti delle società europee costituendo anche un segno di distinzione sociale[24], tanto che da allora il miele perse del tutto il ruolo che aveva avuto nel mondo antico e venne relegato a quella funzione secondaria che da allora ha sempre più svolto. Un ricettario toscano della fine del Trecento, redatto sulla base del *Liber de coquina* prodotto in area meridionale[25], attesta l'affermarsi della preferenza per lo zucchero rispetto al miele; il mutamento del gusto è ancora più manifesto in alcuni ricettari di area

18. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre of the cane sugar industry», pp. 326-345.

19. *La Pratica della Mercatura*, pp. 297, 308-310, 362-365. Il Balducci Pegolotti, p. 362, fa riferimento anche allo *zucchero dommaschino* (citato anche a pp. 297, 308-310) e al *muccara* (citato anche a p. 297) del quale sottolinea l'eccezionale qualità apprezzata dal sultano tanto che era oggetto di esportazione in occidente in quantità molto limitate; rileva altresì l'eccellente qualità del *caffettino* ritenuto migliore del *bambillonia*.

20. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…», p. 338.

21. Complessivamente lo scavo di Kouklia-*Stavros* e quello della seconda raffineria individuata presso il santuario di Afrodite *hanno* restituito circa 6700 *formae* e 3000 cantarelli: cfr. al riguardo von WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…cit.», p. 338.

22. Si fa riferimento alla *serie* A (*tipi* 4-7) di cui al paragrafo successivo.

23. Dopo la bollitura del succo estratto dalla cima delle canne la mistura veniva lasciata macerare nelle *formae* per circa quaranta giorni. Si apriva quindi il foro per lasciar defluire il liquido zuccherino; all'interno del contenitore rimaneva la parte cristallizzata, il pane da zucchero di forma conica. Il procedimento doveva essere ripetuto una o più volte per ottenere un prodotto migliore. Sulla tecnica di raffinazione cfr. TRASSELLI, 1982, *Storia*… cit., pp. 102-103.

24. MONTANARI, 2002, «Agro, agrodolce, dolce: l'affermazione di un sapore», pp. 69-71.

25. SADA-VALENTE, 1995, Liber de coquina. *Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana.*

> Fig. 3 – Forma con profilo troncoconico per la produzione dello zucchero (M. Rotili, 1994, Università della Campania).

settentrionale (Siena, Venezia) della fine del XIV secolo, nei quali la predilezione per il primo dolcificante risulta più spiccata di quanto non attestino i coevi ricettari francesi e tedeschi[26].

La completa affermazione dello zucchero di canna che sarebbe stato sostituito da quello ricavato dalla barbabietola solo all'inizio del XIX secolo[27], è evidenziata dal largo impiego nel corso del celebre banchetto offerto alla regina Cristina di Svezia il 27 novembre 1655: a non ricordare altro, il trionfo che rappresentava l'Olimpo era ornato da colonne, vasi e frutti fatti di zucchero; sulla sommità di un altare due puttini sostenevano una corona reale sopra lo stemma della regina[28]. Le impressionanti ricette di Bartolomeo Scappi (1570), relative a banchetti con un elevato numero di portate rivelano l'esteso uso del dolcificante a Roma nel XVI secolo nella cucina dei ceti egemoni: per un pranzo di magro nel mese di luglio vengono suggeriti ben quindici piatti da servire dopo gli antipasti e prima dei post-pasti e lo zucchero è previsto in dieci piatti; per la cena dello stesso giorno Scappi consiglia altri dieci piatti con zucchero [29].

Considerato che le *formae* più grandi rinvenute ad Ariano sono nel numero maggiore (circa il 65%), in analogia con quanto indicato per Kouklia-*Stavros*[30], si può ritenere che la produzione più ampia riguardasse lo zucchero in cristalli o *polvere di zucchero*, cioè un prodotto di buona qualità ma più a buon mercato di altri.

Se ne ricava che la diversificazione per grandezza di *formae* e cantarelli non va riferita a successivi processi di raffinazione dello stesso prodotto ma alla lavorazione di zuccheri di diversa qualità: ed è ovvio che i contenitori più grandi venissero adoperati per le produzioni meno costose mentre quelli di minori dimensioni fossero destinati alla raffinazione di zuccheri richiesti dalle fasce di mercato più alte, in quantità sensibilmente più limitate.
M. R.

2. I contenitori da zucchero

Lo studio degli oltre trecento pezzi per lo più frammentari (316; il 2,62% del materiale fittile rinvenuto) rinvenuti e riconducibili a manufatti impiegati nella raffinazione dello zucchero ha consentito il riconoscimento di almeno 164 *formae* coniche e 152 cantarelli. Gli esemplari meglio conservati e/o ricostruiti provengono in larga parte dalle aree 4000 e 5000, ovvero dai settori di scavo aperti a ovest e a nord, in prossimità dei muri d'ambito della fortezza (fig. 2): si tratta di oggetti rinvenuti in associazione con protomaiolica, ceramica a smalto bianco e con smaltata a disegni blu (*fasi di XVII-XIX* e *XX secolo*: area 4000/89, us 1; area 5000/89, us 1; area 5000/93, uuss 20, 50; *fase di XV-XVI secolo*: 4000, ampl. B/92, uuss 53, 110, 150, 160, 180; area 4000/92, us 444; area 5000/93, uuss 54, 105; area 3000/08, saggio 2, uuss 104, 106, 108), classi di manufatti attestate in altri siti irpini oltre che nel Mezzogiorno tra il basso medioevo e l'età moderna[31]; i manufatti provengono per lo più dagli interri depositati in occasione dei lavori del primo trentennio del XVI secolo. Un gruppo di pezzi è stato altresì rinvenuto dagli strati che coprivano il bastione 4240-4160, realizzato nel XIII-XIV per integrare e potenziare le strutture di età normanna (area 5000, taglio 1/89, us 3; area 4000, ampl. B/92, taglio 2, uuss 270 e 300). L'associazione dei contenitori da zucchero con questi

26. MONTANARI, 2002, «Agro, agrodolce, dolce…» cit., pp. 68-69.

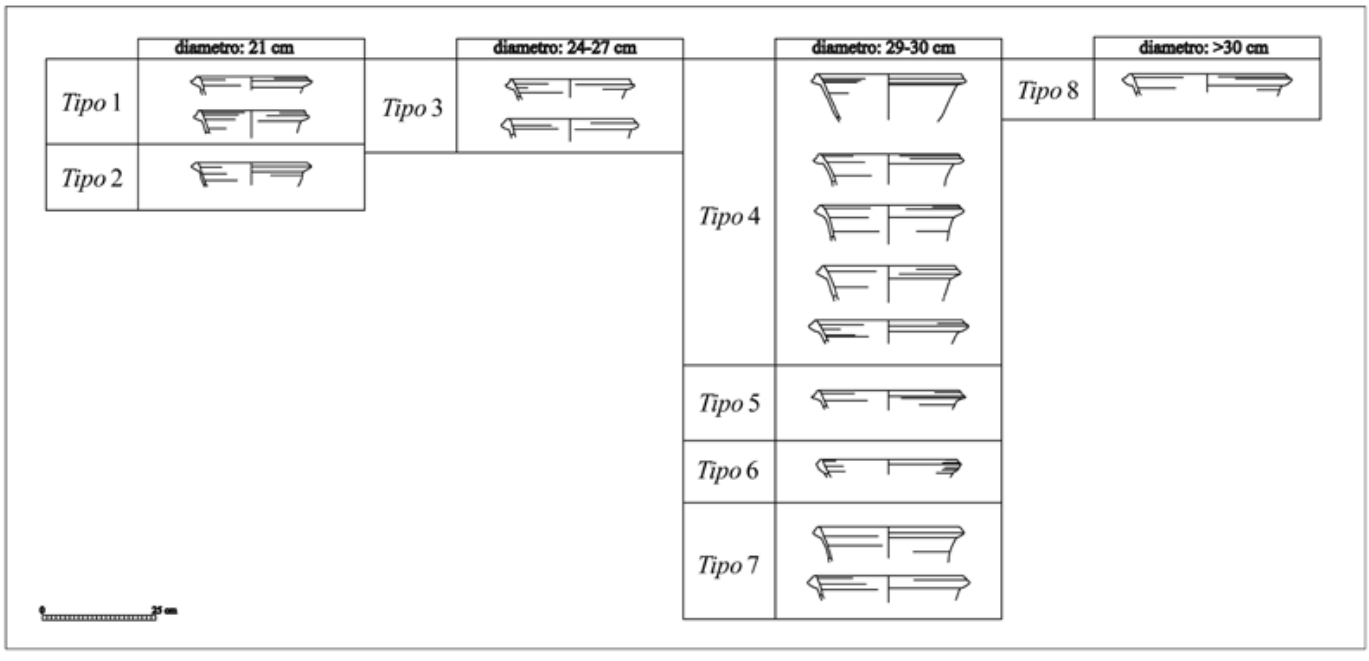
27. TRASSELLI, 1982, *Storia*… cit. p. 27 ricorda che nel 1747 il Margraff aveva dimostrato l'equivalenza fra lo zucchero di barbabietola e quello di canna facendo altresì presente che nel 1840 lo zucchero di barbabietola rappresentava il 5% della produzione totale e che nel 1880 aveva superato quella dello zucchero di canna.

28. TRASSELLI, 1982, *Storia*… cit. p. 34.

29. TRASSELLI, 1982, *Storia*… cit. pp. 35-41 e la bibl. cit. a nota 4.

30. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…», p. 338.

31. ROTILI 2011, «Nuove produzioni nel Mezzogiorno fra l'età normanna e l'età aragonese», pp. 119-121, 125-135 e la bibl. ivi cit.



^ Fig. 4 – Formae emerse dagli scavi al castello. Serie A (M. Rotili, N. Busino 2008, Università della Campania).

materiali ne riferisce l'uso a prima del momento della ristrutturazione della fine del XV secolo, contribuendo ad individuare un'attività produttiva avviata nei contesti siciliani e tuttavia proseguita sotto il dominio della Corona d'Aragona sul Mezzogiorno.

Il catalogo dei manufatti si articola in alcune seriazioni sulla base delle dimensioni e della morfologia. I contenitori risultano realizzati al tornio veloce e lisciati superiormente con un panno o, in casi meno numerosi, con la stecca; malgrado questo trattamento, essi risultano avere una superficie polverosa. Dall'indagine autoptica sono emersi tre tipi di impasto:

- *fc*1: impasto di colore rosa chiaro (5YR 7/4 pink; 8/3 pink), cotto in ambiente ossidante, ruvido, a frattura irregolare. Scarsa presenza di inclusi bianchi e neri di piccole dimensioni (0-0,5 mm). Presenza molto rara di piccoli vacuoli (0-0,5 mm). Compare nel 52% dei reperti catalogati;

- *fc*2: impasto cotto in ambiente ossidante, di colore cuoio (2.5YR 7/4 light reddish brown), ruvido, a frattura irregolare. Rara presenza di inclusi bianchi e neri di piccole dimensioni (0-0,5 mm); sono presenti vacuoli (0-0,5 mm). È attestato nel 23% dei contenitori;

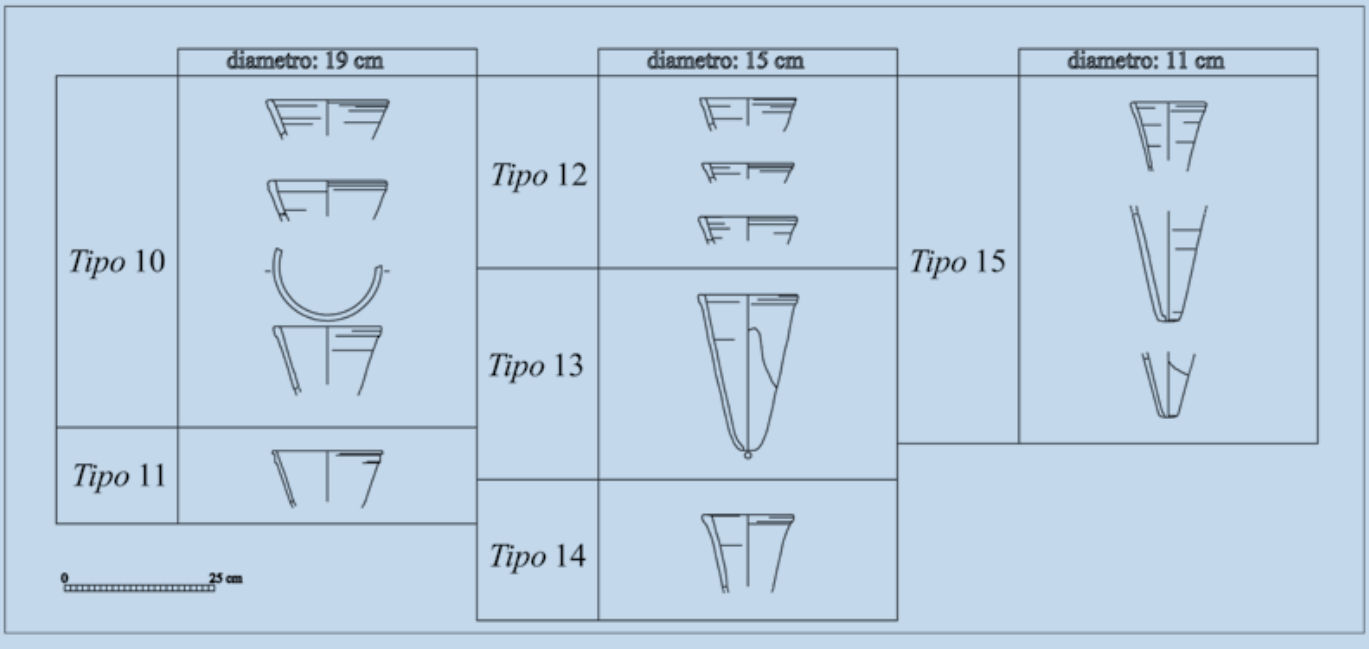
- *fc*3: cotto in ambiente ossidante, colore arancio (2.5YR 6/6 light red), ruvido, a frattura irregolare. Rare inclusioni bianche e nere di piccole dimensioni (0-0,5 mm); poco attestati i vacuoli (0-0,5-1 mm). È attestato nel 25% dei reperti.

Le *formae* sono contenitori conici che venivano adoperati in posizione rovesciata: all'apertura della parte sommitale corrisponde, in quella inferiore, un foro di dimensioni variabili tra 1,5 e 2 cm che veniva occluso con della paglia durante il periodo di macerazione del prodotto (fig. 3), risultante dalla macinatura e bollitura della canna da zucchero per essere quindi aperto e consentire il deflusso del liquido zuccherino: ne sono state distinte due serie in base alle dimensioni e alla forma dell'orlo.

Serie A. È costituita da contenitori di forma conica con orlo ingrossato a sezione triangolare (fig. 4). Alcuni esemplari si caratterizzano per la solcatura sull'orlo esterno: questo accorgimento tecnico era funzionale all'impilamento di questi oggetti o più probabilmente al posizionamento del coperchio. In base al diametro e alla forma della bocca sono stati distinti otto tipi raggruppabili in quattro sottoinsiemi: *tipi* 1-2: diametro di 21 cm; possono essere con (*tipo* 1) o senza solcatura (*tipo* 2); *tipo* 3: diametro tra 24 e 27 cm (poco attestato); *tipi* 4-7: diametro tra 29 e 30 cm. Oltre agli esemplari a sezione triangolare (*tipi* 4-5, 7), fanno parte di quest'ultimo gruppo anche esemplari con l'orlo atrofizzato e pressoché privo di solcatura (*tipo* 6), ma di capacità analoga. È il gruppo più numeroso e presenta evidenti analogie morfologiche con gli esemplari rinvenuti negli scavi del palazzo dello Steri di Palermo[32]; *tipo* 8: diametro superiore a 30 cm - attestato da un minor numero di manufatti. La capacità delle *formae* della Serie A varia da 4 a 8 litri circa. Apparteneva a questa serie anche un *tipo* 9 che però è stato successivamente ricondotto al n. 5.

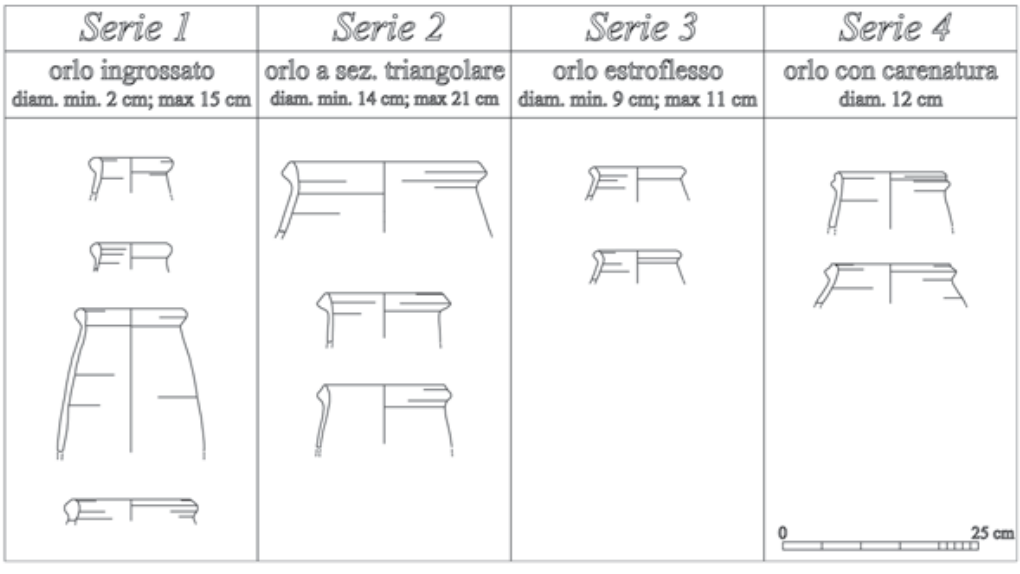
Serie B. È formata da contenitori di forma conica con orlo appiattito e poco ingrossato (fig. 5). Sebbene le bocche manchino di solcature, non è da escludere che anche questi recipienti, dalle dimensioni più contenute rispetto

32 FALSONE, 1974, «Forme e cantarelli. I vasi per la raffinazione dello zucchero…» cit., p. 105, figg. 4, 8.

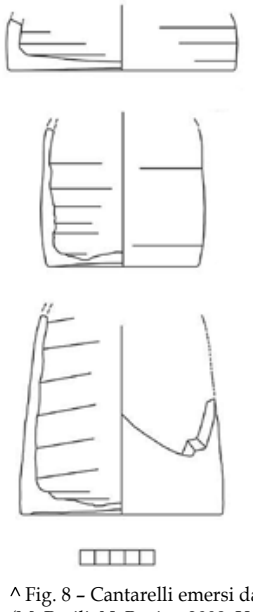


^ Fig. 5 – Formae emerse dagli scavi al castello. Serie B (M. Rotili, N. Busino 2008, Università della Campania).

v Fig. 6 – Cantarelli emersi dagli scavi (M. Rotili, 1994, Università della Campania).



^ Fig. 7 – Tipologie di fondi dei cantarelli (S. Fiori, 1990).



^ Fig. 8 – Cantarelli emersi dagli scavi. Seriazione (M. Rotili, N. Busino 2008, Università della Campania).

ai precedenti, fossero chiusi da tappi e/o coperchi; questi recipienti hanno dimensioni più contenute rispetto ai primi (circa 1,5 l). Dal diametro e dalla forma del labbro superiore sono stati riconosciuti sei tipi, aggregabili in tre sottoinsiemi: *tipi* 9-10: diametro di circa 19 cm; orlo con carenatura atrofizzata; *tipi* 11-13: diametro di circa 15 cm; orlo con lieve carenatura; *tipo* 14: diametro di circa 11 cm; orlo poco estroflesso. La capacità delle *formae* della Serie B varia da 0,5 a 2 litri.

I *cantarelli* sono contenitori di forma cilindrica con fondo apodo piano o poco convesso (fig. 6) nei quali venivano inserite le *formae* (delle quali costituivano il sostegno) per farvi defluire il succo a base zuccherina, dopo aver aperto il foro presente nella parte inferiore (fig. 7). L'esame autoptico ha arricchito la seriazione di questo tipo di recipienti proposta alcuni anni or sono[33], portando a distinguere quattro serie in base alle dimensioni e alla forma dell'orlo (fig. 8): *serie 1*: i manufatti si caratterizzano per l'orlo ingrossato e il diametro tra i 7 e i 15 cm; *serie 2*: contenitori con orlo a sezione triangolare e diametro tra i 14 e i 21 cm; *serie 3*: manufatti con orlo estroflesso e diametro tra i 9 e gli 11 cm; *serie 4*: esemplari con carenatura e diametro di 12 cm. Le tracce di malta di calce presenti su alcuni cantarelli ne evidenziano il reimpiego in attività edilizie.

Come si anticipava, le analogie delle *formae cum eorum cantarellis* rinvenute ad Ariano con gli analoghi manufatti dal palazzo dello Steri di Palermo[34] sono solo in parte probanti della cronologia che, per gli esemplari arianesi, è ancorata alle stratigrafie di provenienza. Secondo gli scopritori, gli esemplari palermitani la cui definizione è reperibile nella locale documentazione d'archivio del XV secolo[35] richiamano prodotti del XVI rinvenuti nelle

33. BUSINO, 2008, «Primi dati…» cit., pp. 164-165.

34. Il palazzo dello Steri era una residenza signorile (l'*hosterium*, da cui deriva il toponimo attuale) fatta edificare a Palermo dai Chiaramonte conti di Modica, nel quadro del complessivo riassetto urbano voluto da Federico II d'Aragona all'inizio del XIV secolo. Gli scavi condotti negli anni '70 del secolo scorso (TUSA, 1973, «Scavi medievali a Palermo», pp. 57-75; FALSONE, 1974, «Forme e cantarelli. I vasi per la raffinazione dello zucchero…» cit., pp. 103-112; FALSONE, 1976, «Scavi medievali allo Steri di Palermo», pp. 110-122) hanno restituito ingenti quantità di fittili.

35. FALSONE, 1974, «Forme e cantarelli. I vasi per la raffinazione dello zucchero…» cit., pp. 105-107.

esplorazioni archeologiche di numerose installazioni per la coltivazione, raccolta e raffinazione (mulini, impianti idrici, trappeti) dello zucchero marocchino[36]. L'associazione dei contenitori dallo Steri con numerose ceramiche a smalto ha indotto a datarli al XV secolo e ad associarne l'esistenza all'industria zuccheriera di Palermo ove nel 1417 erano segnalati ben trentuno trappeti urbani di cui tre ubicati proprio nel circondario del palazzo[37]. La maggior parte delle *formae* palermitane è rappresentata da contenitori di forma conica, con orlo ispessito, alti 37 cm circa e con diametro della bocca di 18-19 cm. Da questa tipologia se ne distacca una maggiormente attestata per le maggiori dimensioni dei contenitori (h: 50 cm circa; Ø: 26 cm ca.): foggiati con argilla grezza di colore rosso o grigiastro, tutti i recipienti sono di fattura grossolana e talvolta presentano un rivestimento ad ingobbio all'esterno. Più problematica è risultata l'identificazione dei cantarelli, sebbene si distinguessero dai pur numerosi cantari (recipienti di forma cilindrica con larga imboccatura) restituiti dagli scavi. In base alle dimensioni ne sono stati riconosciuti due tipi, caratterizzati dal profilo panciuto e dal diametro della bocca di 9,5-10 cm: il primo tipo si distingue per il breve orlo estroflesso e le dimensioni maggiori (h: 31-35 cm); il secondo è attestato (in misura inferiore) da esemplari di minori dimensioni (h: 24,5-26,7 cm) con orlo verticale a sporgenza concava verso l'interno.

L'analisi autoptica ha evidenziato palesi somiglianze fra la seconda categoria di manufatti dallo Steri (n. St. 622, figg. 4, 8a) e la *serie* A (*tipi* 4-7) da Ariano: oltre alla sorprendente corrispondenza formale dell'orlo a sezione triangolare con solcatura superiore, le due tipologie di contenitori sono assimilabili per le dimensioni. Qualche differenza si riscontra tra i cantarelli, più panciuti e con orlo più pronunciato quelli palermitani rispetto agli esemplari arianesi. N. B.

Lo zucchero di canna in età medievale

Stando alle attuali conoscenze, la canna da zucchero proverrebbe da alcune isole del Pacifico meridionale, in particolare dalla Nuova Guinea, ma in età antica ebbe scarsa diffusione e fu conosciuta soprattutto come prodotto esotico dell'India dove la sua coltura venne avviata con successo nel IV secolo a.C.: la conseguente produzione di zucchero in cristalli fu molto limitata a differenza di quella di sciroppi estratti dal succo di canna. Sembra che la coltivazione di quest'ultima, in Persia, preceda di non molto l'occupazione islamica alla quale sarebbe seguita la successiva diffusione della pianta nel bacino del Mediterraneo fra VII e VIII secolo[38]. È stato fatto notare tuttavia che l'Arabia non divenne mai un'area di produzione[39] sebbene siano stati gli invasori islamici a condurre con sé un gran numero di artigiani esperti nella lavorazione della canna: dalle fonti risulta che lo zucchero era prodotto in Siria già nel 700 e che fino al XV secolo l'industria di quel paese rifornì il mercato di grossi quantitativi[40]. Grazie ai terreni salmastri, inadatti alla coltivazione del frumento ma non a quella della canna e all'ampia disponibilità di acqua, dall'VIII secolo l'Egitto divenne un produttore di rilievo. Non è nota la fonte di approvvigionamento del legno necessario al funzionamento degli impianti ed è stato ipotizzato che, almeno dal XII secolo, esso venisse fornito dai mercanti genovesi che acquistarono zucchero nel Medio Oriente sin dal 1156[41]. La conquista della Terra Santa aveva contribuito alla conoscenza del prodotto in Occidente ed i crociati ne divennero fruitori e artefici mentre la disponibilità di legno ed il clima sub-tropicale svolsero un ruolo favorevole allo sviluppo dell'industria zuccheriera

36. BERTHIER, 1966, *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, pp. 210-217.

37. FALSONE, 1974, «Forme e cantarelli. I vasi per la raffinazione dello zucchero…» cit., pp. 110-111.

38. TRASSELLI, 1982, *Storia*…cit., p. 27; VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…» cit., p. 326; ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…» cit., pp. 106-107. Per le questioni inerenti la diffusione dello zucchero di canna nei contesti mediterranei come spia dell'incipiente economia capitalista, cfr. MALPICA CUELLO, FÁBREGAS GARCÍA, 2009, «La dimensión cultural y económica del azúcar en Al-Andalus…» cit.; FÁBREGAS GARCÍA, 2013, «Vias de acceso del azúcar del Reino de Granada al mercado europeo: la sociedad de los frutos (siglos XIV-XV)», pp. 23-54; FÁBREGAS GARCÍA, 2013, «El azúcar en los mercados europeos a fines de la edad media: el ejemplo del azúcar nazarí», pp. 147-159.

39. WATSON, *Agricultural innovation in the early islamic world,* Cambridge, 1983, p. 26.

40. DEER, *History of sugar*, I, p. 74

41. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…» cit., p. 107.

nel Marocco[42] e nelle aree meridionali islamizzate della penisola iberica ove l'avvio della produzione è attribuito all'emiro Abd al-Rahman che prese il potere nel 756: la regione di Granada (*infra*) svolse una funzione significativa che sarebbe stato assolta fino alla riconquista del 1492 anche grazie all'attività condotta dai mercanti genovesi, toscani e catalani attivi a Málaga ed Almería[43]; e non per caso la produzione e l'uso dello zucchero in Andalusia furono oggetto di alcuni trattati agronomici[44].

Il declino degli stati crociati ed i fattori ambientali favorevoli consentirono lo sviluppo della produzione a Creta e soprattutto a Cipro ove si registrano gli interessi degli ospitalieri di S. Giovanni, dei genovesi e dei veneziani; in riferimento a questi la famiglia dei Cornaro costruì la propria fortuna economica e politica sulla produzione dello zucchero: alla metà del XIV secolo si avvaleva di manodopera per quattrocento unità impegnate nel territorio di Episkopi[45]. I sovrani della dinastia dei Lusignano, originari del *Poitou*, nonostante le difficoltà derivanti dalla sconfitta subita ad opera dei Mamelucchi d'Egitto e dalle scelte economiche proprie del sistema feudale che avevano portato a trascurare la commercializzazione dei prodotti dell'isola a vantaggio dell'investimento fondiario tanto da fare spazio all'iniziativa mercantile di genovesi e veneziani, continuarono a controllare, nel complesso, la produzione dello zucchero[46]. E a *Stavros*, attuale Kouklia, dove l'attività industriale venne tuttavia affidata per un certo tempo alla ditta veneziana dei Martini[47], in prossimità della costa sud-occidentale di Cipro e dei resti monumentali del palazzo reale è stato scavato un impianto per la produzione dello zucchero di canna che, per la sua complessità evidenziata dalla ricerca archeologica[48], è emblematico dell'ampia attività produttiva dell'isola: è stato ritenuto che le sperimentazioni tecniche rese possibili dai notevoli investimenti che devono sostenere la produzione dello zucchero (in macchinari, per quanto rudimentali, nella gestione delle indispensabili risorse idriche, in animali da tiro impiegati anche per la produzione di concime, nella fornitura del legno necessario alla cottura del succo di canna, nei contenitori o serbatoi in cui stivare il succo estratto e in generale nei locali di lavorazione), siano state trasferite dall'isola nel Mediterraneo occidentale[49].

Il complesso, formato dalla piantagione, da due mulini a ruote orizzontali (uno aggiunto in un secondo momento per incrementare la produzione) e dalla raffineria, era servito da un acquedotto funzionale all'attività molitoria e all'irrigazione dell'area posta a coltura. La tecnica documentata dalla struttura dei mulini se risentì dei progressi conseguiti in questo campo in Francia e a Venezia, venne probabilmente mutuata dall'oriente franco grazie ai rapporti che con esso intratteneva la dinastia dei Lusignano, considerate le sue origini[50]. La cottura del succo avveniva in uno spazio caratterizzato dalla presenza di un buon numero di focolari come conferma il loro rinvenimento nell'area del vicino santuario di Afrodite dov'è stata individuata una seconda raffineria posta sotto il controllo reale le cui strutture sono molto danneggiate[51]. L'impianto di Kouklia-*Stavros* risale probabilmente alla fine del XIV secolo ed era ancora in funzione nel XVI come indica la ceramica rivestita della prima età moderna rinvenuta insieme ad una grande quantità di contenitori da zucchero, difficilmente databili se non grazie all'associazione con altri materiali.

Il declino dell'industria zuccheriera cipriota in seguito alla conquista turca fu all'origine del forte incremento delle produzioni siciliana e iberica. Entrambe furono in gran parte rivolte al mercato internazionale, da intendere, nel caso della prima, anche in riferimento ad alcuni stati della penisola (Genova e Venezia); circa la penisola iberica, va inoltre segnalata la vivacità con cui l'economia nasride del regno di Granada – già strutturata al suo interno sul finire del XIII secolo per la produzione di merci come la seta e, appunto, lo zucchero

42. A differenza degli altri contesti mediterranei, la produzione marocchina – esaminata sulla base della documentazione scritta ed archeologica - risulterebbe basata sull'impiego di manodopera schiavistica, com'è stato ipotizzato anche in virtù delle locali evidenze toponomastiche (BERTHIER, 1966, *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, p. 239).

43. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…» cit., pp. 107-108.

44. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…» cit., pp. 107-108.

45. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…» cit., p. 109 e la bibl. cit.

46. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…» cit., pp. 327-329.

47. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…» cit., p. 329 e la bibl. cit.

48. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…» cit., pp. 329-334. Cfr. inoltre VON WARTBURG, 1995a, «Production du sucre de canne à Chypre: un chapitre de technologie médiévale», pp. 126-130; VON WARTBURG, 1995b, «Design and technology of the medieval cane sugar refineries in Cyprus. A case study in industrial archaeology», pp. 81-116; VON WARTBURG, 2001, «The archaeology of cane sugar production: a survey of twenty years of research in Cyprus», pp. 305-335.

49. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…» cit., p. 326.

50. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…» cit., p. 334.

51. VON WARTBURG, 1984, «*Paphos* as a centre…» cit., p. 334.

– raggiunse un ragguardevole successo nella diffusione nei mercati mediterranei di diverse qualità di zucchero di canna, grazie anche alla intermediazione di mercanti genovesi[52]. Sul finire del XIV secolo, ma ancor più nel XV, la produzione iberica si avvalse della mediazione commerciale della *Große Ravensburger Handelsgesellschaft* che si impegnò molto nell'attività industriale. Gli imprenditori genovesi impiantarono piantagioni nell'Algarve portoghese mentre alla commercializzazione dei prodotti contribuì l'operatività dei mercanti islamici. Maestranze musulmane impegnate in aree già conquistate dai cristiani si videro peraltro garantite nella pratica della loro religione. Le esportazioni verso la Germania, le Fiandre e l'Inghilterra e più in generale il forte aumento della domanda di zucchero furono, insieme alla crisi della produzione cipriota, all'origine del sensibile incremento di quella siciliana che era stata modesta sotto il dominio islamico e nelle successive epoche normanna e sveva, nonostante l'interessamento di Federico II che nel 1239 chiese a Riccardo Filangieri, *baiulus* del regno di Gerusalemme, che fossero condotti in Sicilia, da Tiro, degli esperti nella lavorazione della canna per ridare slancio alla produzione[53]. Se in età normanna essa era stata limitata ai giardini di Palermo, nel Quattrocento venne promossa in varie località (in relazione alla disponibilità di acqua e di legname) soprattutto da imprenditori locali: prova dell'ampliamento delle attività produttive al territorio regionale fu l'estensione nel 1452, ad opera di Alfonso d'Aragona, della tassa sullo zucchero da Palermo, dove veniva riscossa, ad altre parti dell'isola; e del resto nel 1440 una delle porte di Siracusa venne chiamata *Porta degli Zuccheri*[54].

Il declino dell'industria siciliana e valenzana è stato attribuito al carico fiscale imposto dalla monarchia, ma è possibile che esso sia dipeso dal costo di molto inferiore dello zucchero prodotto su iniziativa di portoghesi e castigliani nelle aziende impiantate nello stesso XV secolo a Madeira e nelle Canarie, isole dalle quali si potevano rifornire i consumatori del Nord Europa meglio che da altre località. Così fu lo zucchero prodotto nell'Atlantico orientale a soppiantare quello del Mediterraneo occidentale alla fine del XV secolo[55], molto prima che la produzione caraibica fondata su manodopera schiavistica non la soppiantasse a sua volta[56], invadendo i mercati del vecchio continente, dal XVII secolo, con prodotti a basso costo e, nel caso della Gran Bretagna, contribuendo allo sviluppo della locale attività di raffinazione del semilavorato che veniva importato dalle colonie in virtù del notevole peso politico del paese: una condizione, questa, di cui non poterono usufruire altre nazioni europee, ma della quale avevano beneficiato le località, come Ariano, che erano riuscite a importare il prodotto grezzo dalla Sicilia.

In questo quadro generale di riferimento le *formae* e i cantarelli rinvenuti ad Ariano Irpino testimoniano, con la loro prevalente riferibilità al XV secolo desunta dai contesti stratigrafici di rinvenimento, la capillare diffusione del prodotto semigrezzo siciliano e un tipo di iniziativa industriale di trasformazione dovuta da una parte all'incompleto sviluppo dell'industria dell'isola, dall'altra all'iniziativa di imprenditori della Campania: pur non figurando fra i prodotti regolamentati dalle linee guida dell'integrazione mercantile fra i regni aragonesi sulle opposte sponde del Tirreno, un vero e proprio mercato comune promosso da Alfonso il Magnanimo[57], lo zucchero fu comunque un genere merceologico che non sfuggì all'attenzione dell'amministrazione aragonese e che rientrò fra le componenti dell'efficace politica economica attuata dal 1451 nell'ambito del programma che il sovrano aveva maturato dopo la conquista del regno di Napoli ultimata nel 1443.

M. R.

52. FÁBREGAS GARCÍA, 2002, «Vias de acceso del azúcar del Reino de Granada al mercado europeo: la sociedad de los frutos (siglos XIV-XV)», pp. 23-54; FÁBREGAS, 2014, «Il regno nasride di Granada e i mercati del Mezzogiorno», pp. 334-349. Circa il territorio andaluso, cfr. MALPICA CUELLO, FÁBREGAS GARCÍA, 2009, «La dimensión cultural y económica del azúcar en Al-Andalus: viejos y nuevos problemas de una planta que ha recorrido el mundo», pp. 47-58; MALPICA CUELLO, 2012, «La caña de azúcar en los agroecosistemas irrigado andalusíes», pp. 9-22.

53. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…cit.», pp. 109-110.

54. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…cit.», pp. 110-111 e la bibl. cit.

55. ABULAFIA, 2000, «La produzione dello zucchero…cit.», pp. 105-106, 116-118.

56. FÁBREGAS GARCÍA, 2000, «Del cultivo de la caña al establecimiento de las plantaciones», pp. 62-73: la studiosa indica le possibili cause fra cui i cambiamenti climatici, la competitività dei prodotti americani, la progressiva diffusione di nuove tecnologie di molitura e, naturalmente, l'impiego sempre maggiore degli schiavi.

57. DEL TREPPO, 1972², *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, pp.596-605.

Abbreviazioni e bibliografia

ABULAFIA D., 2000, «La produzione dello zucchero nei domini della corona d'Aragona», in ROSSETTI G., VITOLO G. (eds.), Medioevo, Mezzogiorno, Mediterraneo. Studi in onore di Mario Del Treppo, vol. II, Napoli, Liguori editore, pp. 105-119.

BERTHIER P., 1966, *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, voll. I-II, Rabat, Impr. Françaises et Marocaines.

BUSINO N., 2008, «Primi dati sui contenitori da zucchero», in ROTILI, BUSINO, PRATILLO, «Il castello di Ariano Irpino: dinamiche costruttive e aspetti della cultura materiale (secoli XI-XVI)…», pp. 163-167.

CDC = *Codex Diplomaticus Cavensis*, M. MORCALDI M., SCHIANI M., DE STEFANO S. (eds.), Napoli-Milano 1873-93, Tipografia italiana.

CANAL E., 1976, «La lavorazione dello zucchero a Venezia documentata dal ritrovamento di forme e cantarelli nella laguna veneta», in *Padusa*, 1-4, Rovigo, pp. 125-142.

DEERR N., 1949-50, *History of sugar*, I-II, Chapman & Hall, London.

DEL TREPPO M., 1972², *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Napoli, L'Arte Tipografica.

FÁBREGAS A., 2014, «Il regno nasride di Granada e i mercati del Mezzogiorno», in FIGLIUOLO B., SIMBULA P. F. (eds.), *Interscambi socio-culturali ed economici fra le città marinare d'Italia e l'Occidente dagli osservatorî mediterranei*. Atti del Convegno Internazionale di studi (Amalfi, 14-16 maggio 2011), Amalfi, pp. 333-349.

FÁBREGAS GARCÍA A., 2000, «Del cultivo de la caña al establecimiento de las plantaciones», in AAVV, *História e tecnologia do açúcar*, a c. del Centro de Estudos de História do Atlântico (CEHA), Funchal (Madeira), pp. 59-85.

FÁBREGAS GARCÍA A., 2002, «Vias de acceso del azúcar del Reino de Granada al mercado europeo: la sociedad de los frutos (siglos XIV-XV)», in AAVV, *História e tecnologia do açúcar: rotas e mercato*. Actas del Segundo Seminario Internacional de la Caña de Azúcar, a c. del Centro de Estudos de História do Atlântico (CEHA), Funchal (Madeira), pp. 23-54.

FÁBREGAS GARCÍA A., 2013, «El azúcar en los mercados europeos a fines de la edad media: el ejemplo del azúcar nazarí», in SABATÉ F. (ed.), *El sucre en la història. Alimentació, quotinianitat i economia*, Lleida, pp. 147-159.

FALSONE G., 1974, «Forme e cantarelli. I vasi per la raffinazione dello zucchero alla luce dei recenti rinvenimenti dello Steri», in *Sicilia archeologica*, 24-25, Trapani, Cartograf, pp. 103-112.

FALSONE G., 1976, «Scavi medievali allo Steri di Palermo», in AA.VV. Atti del Colloquio Internazionale Archeologia Medievale, Palermo-Erice, Istituto di storia medievale (Università di Palermo), pp. 110-122.

GRASSO G. 2003³, *Il castello di Ariano*, in D'ANTUONO M. (ed.) Il castello di Ariano, Ariano Irpino, Melito editore, pp. 37-78.

La Pratica della Mercatura = BALDUCCI PEGOLOTTI F., *La Pratica della Mercatura*, EVANS A. (ed.), Cambridge Massachusets, Medieval Academy of America, 1936.

MALPICA CUELLO A., 2012, «La caña de azúcar en los agroecosistemas irrigado andalusíes», in AAVV, *La ruta azucarera atlántica: hystoria y documentacion*, a c. del Centro de Estudos de História do Atlântico (CEHA), Funchal (Madeira), pp. 9-22.

MALPICA CUELLO A., FÁBREGAS GARCÍA A., 2009, «La dimensión cultural y económica del azúcar en Al-Andalus: viejos y nuevos problemas de una planta que ha recorrido el mundo», in AAVV, *Açúcar antes e depois de Colombo*. Seminário internacional de história do açúcar, a c. del Centro de Estudos de História do Atlântico (CEHA), Funchal (Madeira), pp. 41-58.

MANGIARACINA C. F., cds, «Strumenti per la lavorazione dello zucchero dagli scavi di Corso dei Mille a Palermo (Sicilia)», in AAVV, XIth AIECM3 International Congress on Medieval and Modern Period Mediterranean Ceramics (Antalya, 19-23 October 2015).

MONTANARI M., 2002, «Agro, agrodolce, dolce: l'affermazione di un sapore», in MONTANARI M., MANTOVANI G., FRONZONI S. (eds.), Tra tutti i gusti il più soave, Bologna, Clueb, pp. 55-72.

PURPURA G., 1985, «Un relitto di età normanna a Marsala», in *Archeologia Subacquea*, 2, suppl. 29, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato, pp. 129-136.

ROTILI M., 1988, *Ricerche archeologiche nel castello di Ariano Irpino. Primo bilancio*, Ariano Irpino, Lucarelli.

ROTILI M., 1994-95, «Ricerche archeologiche in alta Irpinia: testimonianze di età romano-barbarica», in *Romanobarbarica*, 13, Roma, Herder editrice e libreria, pp. 297-324.

ROTILI M., 1996, «Archeologia medievale I», in PESCATORI COLUCCI G., CUOZZO E., BARRA F. (eds.), Storia illustrata di Avellino e dell'Irpinia, vol. I, Pratola Serra, Sellino Editore, pp. 257-272.

ROTILI M., 2008, «Il castello: le ricerche archeologiche», in ROTILI, BUSINO, PRATILLO, «Il castello di Ariano Irpino: dinamiche costruttive e aspetti della cultura materiale (secoli XI-XVI)…», pp. 131-139.

ROTILI M., 2011, «Nuove produzioni nel Mezzogiorno fra l'età normanna e l'età aragonese», in AAVV, *La ceramica nei periodi di transizione. Novità e persistenze nel Mediterraneo tra XII e XVI secolo*. Atti del XLIII Convegno internazionale della ceramica (Savona, 28-29 maggio 2010), Albenga, Tipolitografia Bacchetta, pp. 117-138.

ROTILI M., BUSINO N., 2010, «Castello di Ariano Irpino. Ricerche archeologiche 1988-94», in PATITUCCI UGGERI S. (ed.), Archeologia castellana nell'Italia meridionale. Bilanci e aggiornamenti, Palemo, Officina di Studi Medievali, pp. 139-166.

ROTILI M., BUSINO N., 2017, *Ricerche archeologiche nel castello di Ariano Irpino (1988-94 e 2008)*, Bari, Edipuglia.

ROTILI M., BUSINO N., PRATILLO P., «Il castello di Ariano Irpino: dinamiche costruttive e aspetti della cultura materiale (secoli XI-XVI). Altri dati sulla ceramica dall'Irpinia», in *Rendiconti dell'Accademia di Archeologia, Lettere e Belle Arti*, LXXIV, Napoli, Arte Tipografica, pp. 131-177.

SADA L., VALENTE V. (eds.), 1995, Liber de coquina. *Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Bari.

TRASSELLI C., 1982, *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Sciascia.

TUSA V., 1973, «Scavi medievali a Palermo», in *Sicilia archeologica*, 23, Trapani, Cartograf, pp. 57-75.

VITALE T., 1794, *Storia della Regia città di Ariano e sua diocesi*, Roma (rist. anast. Sala Bolognese, Arnaldo Forni Editore).

VON WARTBURG M. L., 1984, «Paphos as a centre of the cane sugar industry», in MAIER F. G., KARAGEORGHIS V. (eds.), *Paphos*. History and Archaeology, Nicosia, A.G. Leventis Foundation, pp. 326-345.

VON WARTBURG M. L., 1995a, « Production du sucre de canne à Chypre : un chapitre de technologie médiévale », in BALARD M., DUCELLIER A. (eds.), *Coloniser au moyen âge. Méthodes d'expansion et techniques de domination en Méditerranée du XI^e^ au XVI^e^ siècle*, Paris, A. Colin, pp. 126-130.

VON WARTBURG M. L., 1995b, «Design and technology of the medieval cane sugar refineries in Cyprus. A case study in industrial archaeology», in MALPICA A. (ed.), Paisajes del Azúcar. Actas del Quinto Seminario Internacional sobre la Cãna de Azúcar, Granada, Diputación provincial de Granada, pp. 81-116.

VON WARTBURG M. L., 2001, «The archaeology of cane sugar production: a survey of twenty years of research in Cyprus», *Antiquaries Journal*, 81, The Society of Antiquaries of London, pp. 305-335.

WATSON A., 1983, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World: the Diffusion of Crops and Farming Techniques, 700-1100* (Cambridge Studies in Islamic Civilization), Cambridge, Cambridge University Press (nuova ediz. 2008).

AMC

Arqueologia Moderna e Contemporânea . n.º2 . 2020

CEAM
centro de estudos
de arqueologia moderna
e contemporânea

As Formas de Açúcar de Aveiro (Portugal): Estado Actual da Investigação

Ricardo Costeira da Silva[1] | Paulo Jorge Morgado[2]

Resumo

A cidade de Aveiro surge recorrentemente associada a um papel relevante no ciclo da produção açucareira como centro produtor de Formas de Açúcar. Nos últimos anos tem-se procedido ao registo sistemático da ocorrência deste tipo de recipientes que surgem, neste local, em grande abundância, provenientes quer de achados fortuitos quer fruto de intervenções arqueológicas cientificamente conduzidas.

Neste artigo, pretende-se, em primeiro lugar, apresentar a carta do centro histórico de Aveiro com indicação actualizada de todos os sítios onde se registou a presença de Formas de Pão de Açúcar e expor as características morfológicas e tipológicas dos lotes referenciados. Ao mesmo tempo, faz-se um balanço da investigação realizada e do estado actual dos conhecimentos, apresentando os principais objectivos que deverão nortear o programa ulterior dos trabalhos a desenvolver.

Palavras-Chave: Aveiro; Produção Cerâmica; Formas de Açúcar; Características; Variantes Tipológicas.

Abstract

Aveiro Sugar Moulds (Portugal): Current State of Research.

The city of Aveiro often comes associated to the sugar production cycle as a Sugar Moulds producing center. In the last few years, a systematic record of the occurrence of such containers has been carried out, as they come up very often, either in fortuitous findings or scientific archaeological interventions.

This article intend, first of all, to submit a map from Aveiro showing the location of all Sugar Moulds, and to expose the morphological and typological characteristics of these pottery. At the same time, an assessement is made concerning the current state of knowledge, therefore presenting the main goals to a further work program.

Keywords: Aveiro (Portugal); Pottery Production; Sugar Moulds; Characteristics; Formal Typologies.

1. Doutorado em Arqueologia pela Universidade de Coimbra tendo apresentado a tese *"O Museu Nacional de Machado de Castro – um ensaio de arqueologia urbana em Coimbra: do fórum augustano ao paço episcopal de Afonso Castelo Branco"*, é actualmente Professor Auxiliar da Faculdade de Letras da UC e Investigador do Centro de Estudos de Arqueologia, Artes e Ciências do Património (CEAACP).

No âmbito da sua actividade profissional tem desenvolvido intervenções preventivas, especialmente em meio urbano, e participado em projectos científicos, com resultados publicados em colaboração com vários autores. Nos últimos anos tem-se debruçado sobre os estudos de cerâmica numa perspectiva de longa diacronia, desde época proto-histórica até ao século XVI/XVII.

ricardo_silva78@hotmail.com

2. Licenciado em engenharia Geológica pela Universidade de Aveiro, em 1994; Mestre em Geoquímica pela Universidade de Aveiro, em 1997.

Investigador do GeoBioTec (Grupo de Geobiociências, Geotecnologias e Geo-engenharias), da Universidade de Aveiro. Elemento da equipa de património e arqueologia da reitoria da universidade de Coimbra de 2003 a 2007. Elemento do Gabinete de Candidatura à UNESCO da Universidade de Coimbra, de 2007 a 2009. Tem desenvolvido trabalhos no âmbito das arqueociências. Autor de alguns estudos sobre a produção oleira de Aveiro nos inícios da época Moderna, destacando-se a produção da cerâmica do açúcar.

1. Introdução[3]

A região de Aveiro destaca-se, em termos geológicos, pela riqueza das suas argilas cujas propriedades químicas e mineralógicas são indicadas para o seu uso como matéria-prima da actividade olárica. A existência destas formações de argila, acessíveis à superfície, a par da estreita ligação à laguna de Aveiro, permitiu que a produção de cerâmica tomasse parte das principais actividades produtivas das comunidades locais. Efectivamente, os dados arqueológicos têm revelado que a produção de cerâmica tem estado lado a lado com a ocupação humana destes territórios, sendo ainda hoje uma das indústrias mais preponderantes da região.

Entre as peças de barro vermelho produzidas neste local nos inícios da Época Moderna, ganha grande notabilidade, pela sistemática recorrência do seu achado e grande abundância, a denominada cerâmica do açúcar constituída pelas Formas de Pão de Açúcar. Apesar da sua manufactura estar documentada e ser comummente aceite, na verdade, nesta região e até ao momento não foi identificado nenhum forno produtor de cerâmica que se consubstanciasse como evidência física da produção deste tipo de peças.

Não obstante, um pouco por todo o centro histórico da cidade de Aveiro é comum presenciar a reutilização destes recipientes como elemento constitutivo nos paramentos dos edifícios mais antigos. Para além disso, não existe sondagem, vala aberta no subsolo ou simples revolvimento de terra, realizada em área próxima do antigo Bairro das Olarias, onde não surjam fragmentos de Formas de Açúcar em quantidade bastante superior a qualquer outro tipo de recipiente cerâmico. Em última instância e como se tentará demonstrar, estes e outros factos poderão ser considerados como provas materiais da sua origem local e regional.

A cidade de Aveiro surge assim recorrentemente associada a um papel relevante no ciclo da produção açucareira como centro produtor de Formas de Açúcar. Apesar disso, apenas nos últimos anos se tem procedido, ainda que de modo informal e não integrado em nenhum projecto formalizado, à recolha ou registo sistemático de todas as situações onde surge este tipo de cerâmica, proveniente quer de achados fortuitos quer de intervenções arqueológicas. Nas próximas páginas pretende-se apresentar, abreviadamente, o balanço do actual estado da investigação que se pauta ainda pela existência de lacunas no integral conhecimento deste processo produtivo.

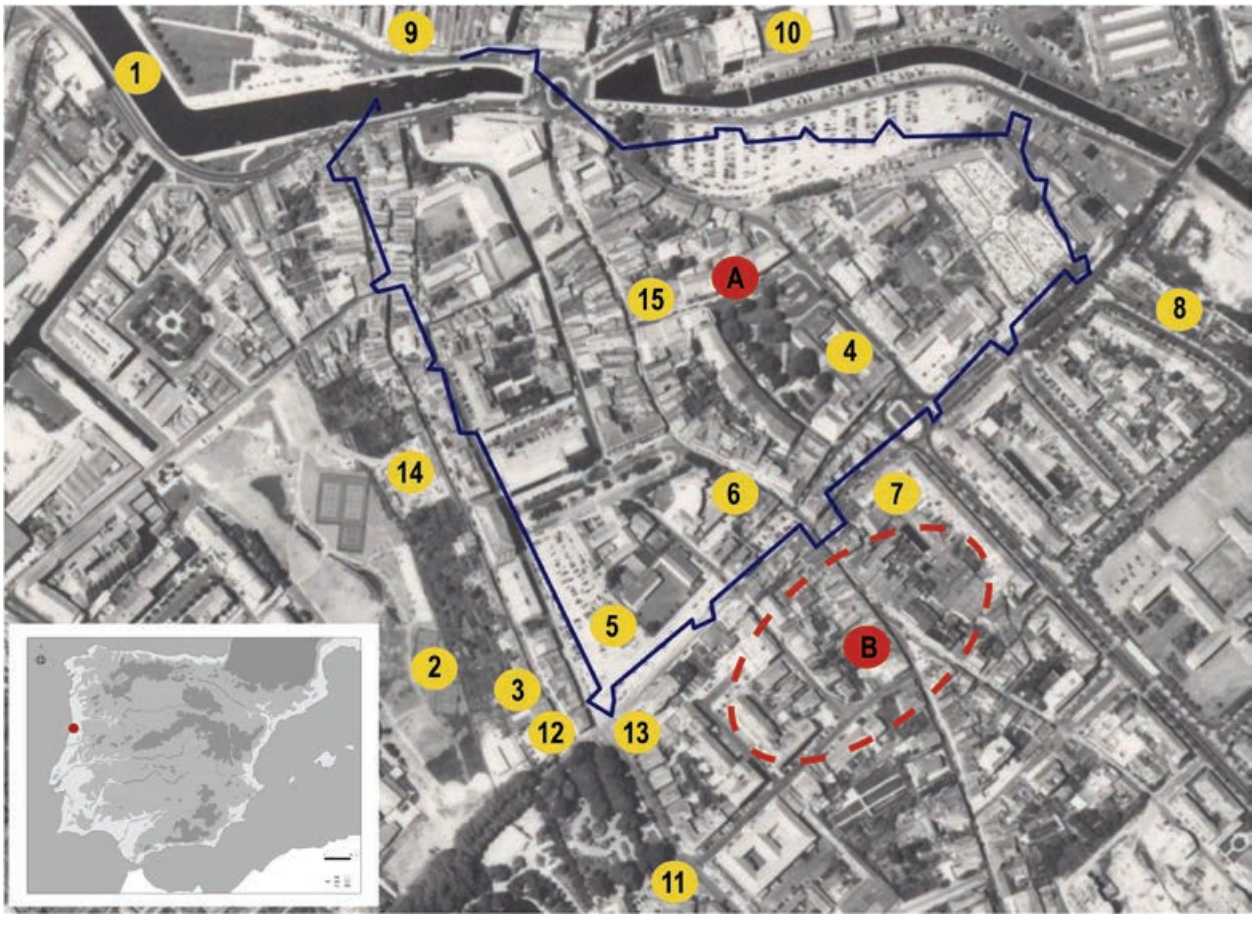
2. As Formas de Açúcar de Aveiro

As Formas de Açúcar de Aveiro têm vindo a ser catalogadas e divulgadas em diversos trabalhos científicos[4]. Pouco de novo haverá a acrescentar a esses inventários. No entanto, deveremos também aqui e mais uma vez, de forma abreviada, apresentar as colecções que se têm vindo a reunir em contextos terrestres. Nesta apresentação distinguem-se os recipientes recolhidos fruto de achados ocasionais, dos fragmentos exumados nas recentes intervenções arqueológicas realizadas na orla do antigo Bairro das Olarias. Ao mesmo tempo, do ponto de vista tecnológico[5] a análise macroscópica das pastas cerâmicas não nos autoriza, com segurança e rigor, o estabelecimento de um quadro detalhado de fabricos. Se por um lado a homogeneidade de constituição das pastas é uma realidade, por outro a multiplicidade de resultados finais a que se assiste ao nível da cozedura e acabamentos daria lugar a uma repartição exagerada e nada conclusiva do conjunto. Com efeito, podemos dizer que as pastas se apresentam arenosas, de cor clara, tendencialmente alaranjada, de textura compacta, dura, pouco depurada, com abundância de elementos não plásticos, mal distribuídos, de pequeno e médio calibre – onde facilmente se distinguem grãos rolados de quartzo leitoso, mica e pequenas partículas de óxido de ferro de cor escura. A cozedura é predominantemente oxidante. No entanto, verifica-se com frequência a existência de um núcleo redutor (cozedura redutora com arrefecimento oxidante) apenas na zona do bordo, onde a espessura da parede é mais significativa. As superfícies são sempre alisadas, devendo realçar-se a presença muito comum de uma fina película de engobe de cor castanho acinzentado nalguns recipientes.

3. O presente artigo foi redigido em 2013 para integrar as actas do congresso "O Açúcar: Paisagens, Civilização Material e Economia (Séculos XV-XX)", que se realizou em Machico em Junho de 2013.

4. ALVES *et alii*, 1998, «A cerâmica dos destroços do navio dos meados do século XV *Ria de Aveiro A* e da zona *Ria de Aveiro B*(…), pp. 185-210; MORGADO, 2009, «A Cerâmica do Açúcar em Aveiro na Época Moderna», pp. 117-142; MORGADO, SILVA e FILIPE, 2013, «A cerâmica do açúcar de Aveiro: recentes achados na área do antigo bairro das Olarias», pp. 771-782; COELHO, 2013, «Muito mais do que lixo – a cerâmica do sítio arqueológico subaquático Ria de Aveiro B-C», pp. 757-770.

5. A este propósito deverá complementar-se esta informação com o estudo também apresentado no mesmo congresso e intitulado "A cerâmica do açúcar de Aveiro e Barreiro: caracterização química e mineralógica" de Fernando Rocha, Paulo Morgado e Sónia Filipe.



^ Fig. 1 – Vista aérea de Aveiro com demarcação do suposto traçado da muralha da cidade, localização das primitivas olarias (A), da área proposta do bairro das Olarias em Época Moderna (B) e dos diversos sítios onde se identificou a presença de Formas de Açúcar: 1 – Arqueosítio Ria da Aveiro B (canal da antiga Lota de Aveiro); 2 – Baixa de Santo António: muro de adobe (destruído), 3 - Baixa de Santo António: muro na plataforma superior, 4 – Museu de Aveiro/Convento de Jesus, 5 – Garagem da PSP (demolida), 6 – Muro adjacente aos Correios; 7 – Edifício na Av. Santa Joana (demolido); 8 – Muro sul da plataforma superior do canal do Cojo; 9 – Casa junto á Praça do Peixe (demolida); 10 – Casa do Seixal; 11 – Convento de Santo António; 12 - Gaveto da Av. Dr. Artur Ravara e R. Homem Cristo Filho; 13 – Gaveto da Av. Araújo e Silva e a Av. de Santa Joana; 14 - Lixeira ou entulheira de época Moderna; 15 - Casa do Visconde de Santo António.

2.1. Os achados fortuitos

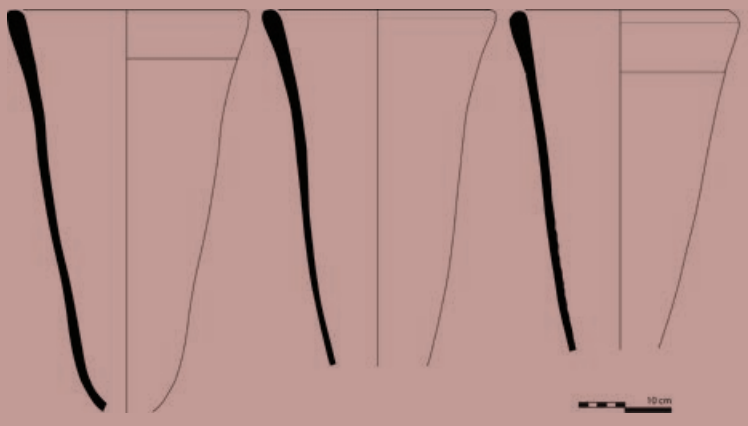
Nos últimos anos tem-se intensificado o reconhecimento (um pouco por todo o centro histórico da cidade de Aveiro (Fig. 1[6]) da utilização destes recipientes como material de construção no edificado[7], numa zona onde a ausência de afloramento rochoso motiva o recurso a este expediente.

É comum observar-se a aplicação de Formas inteiras no coroamento de muros de adobe (Fig. 1 - n.º 2, Fig. 2 e Fig. 3). Não obstante, o caso mais emblemático é o edifício seiscentista da Casa do Seixal (Fig. 1 - nº 10) onde se detectou uma parede totalmente constituída por uma sucessão de Formas de Açúcar inteiras, colocadas horizontalmente e agregadas com argamassa (Fig. 4). A análise destas peças permitiu verificar que na sua maioria apresentam algum tipo de defeito desenvolvido durante a cozedura (Fig. 5): umas estão deformadas, outras frac-

^ Fig. 2 – Muro de adobe com topo formado por sequência de Formas de Açúcar (sítio n.º 2).

6. Assinalam-se apenas os sítios mais significativos. No limite teria de se assinalar todo o centro histórico de Aveiro dada a recorrência com que surge este tipo de achado.

7. MORGADO, 2009, «A Cerâmica do Açúcar em Aveiro na Época Moderna», pp. 117-142.

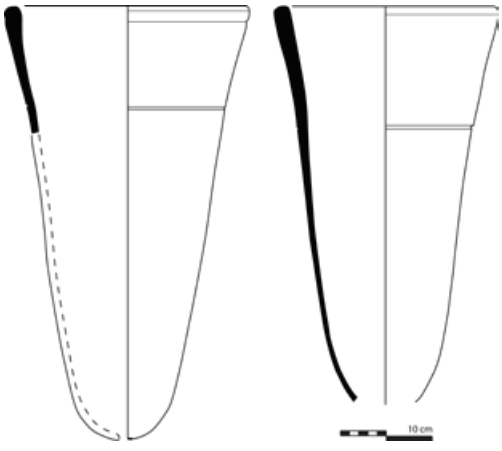


< Fig. 3 – Alguns dos exemplares de Formas de Açúcar recuperados, provenientes do coroamento de um muro localizado no parque da Baixa de Santo António (sítio n.º 2).

v Fig. 4 – Casa do Seixal – parede constituída por exemplares inteiros de Formas de Açúcar (sítio n.º 10).

v Fig. 5 – Pormenor de Forma de Açúcar deformada reaproveitada num muro (sítio n.º 3).

v Fig. 6 – Exemplo de reutilização de bordos de Formas de Açúcar no enchimento de muros.



^ Fig. 7 – Formas de Açúcar recolhidas na laguna de Aveiro por pescadores.

^ Fig. 8 - Exemplos de Formas de Açúcar encontradas em Aveiro.

turadas, outras, ainda, não apresentam orifício na sua base (ainda que alguns autores defendam a possibilidade deste também poder ser produzido após a cozedura da peça). Somos levados a pensar que se trata de peças de refugo, rejeitadas do circuito comercial.

Para além destes exemplos, verifica-se ainda a utilização de um elevado número de fragmentos na constituição de diversos edifícios antigos e muros em vários pontos da cidade (Fig. 1 - n.º 4 e 8 e Fig. 6). Normalmente surgem associados à utilização de pedras basálticas, muito provavelmente, utilizadas como lastro nos navios e que também testemunham contactos entre esta região e as ilhas atlânticas.

Por fim, deve-se registar o crescente achado de Formas inteiras nas margens lodosas da laguna de Aveiro (Fig. 7).

Os exemplares enumerados revelam elevada homogeneidade morfológica. Tratam-se de Formas de bordo simples e lábio boleado com diâmetro exterior que varia entre os 186mm e 265mm e uma altura que oscila dos 435mm a 470mm (Fig. 8).

2.2. Os contextos arqueológicos[8]

Para além dos achados ocasionais assinalados, recentes trabalhos arqueológicos desenvolvidos na orla do antigo Bairro das Olarias permitiram exumar um conjunto de peças semelhantes em contexto estratigráfico selado. Entre estes, conta-se a intervenção de diagnóstico decorrente do projecto de reabilitação do conjunto edificado formado pela Igreja de Santo António e Capela de S. Francisco (Fig. 1 - nº 11) e o acompanhamento arqueológico das construções de dois edifícios de habitação e comércio: um em terreno baldio localizado na confluência da Av. Dr. Artur Ravara com a R. Homem Cristo Filho (Fig. 1 - nº12) e outro na esquina da Av. Araújo e Silva e a Av. de Santa Joana[9] (Fig. 1- nº 13).

Não importa aqui descrever com exaustão as relações estratigráficas e o contexto histórico-arqueológico destas intervenções já apresentadas noutro trabalho[10]. No entanto, interessa referir que em todas estas intervenções as Formas de Açúcar exumadas provêm de contextos similares. O traço comum e original reside no facto de terem sido recolhidas, quase exclusivamente, no aterro de colmatação de várias estruturas em negativo (fossas

8. Apenas se enumeram os contextos arqueológicos terrestres. No entanto, terá sempre que se ter em linha de conta os contextos arqueológicos subaquáticos que têm revelado a presença de Formas de Açúcar. Cf. a título de exemplo, ALVES *et alii*, 1998, «A cerâmica dos destroços do navio dos meados do século XV *Ria de Aveiro A* e da zona *Ria de Aveiro B*(…), pp. 185-210; COELHO, 2013, «Muito mais do que lixo – a cerâmica do sítio arqueológico subaquático Ria de Aveiro B-C», pp. 757-770.

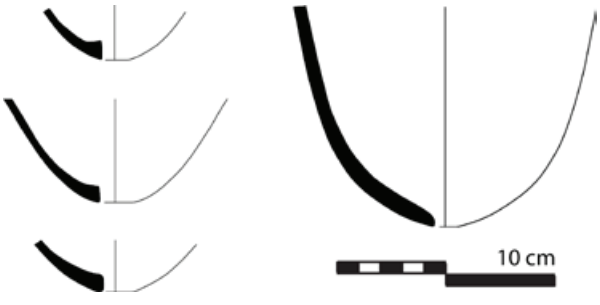
9. A intervenção arqueológica de diagnóstico e de apoio à elaboração de projecto de requalificação da Igreja de Santo António e Capela de S. Francisco é da responsabilidade dos autores deste texto. Por sua vez, o acompanhamento arqueológico da construção de edifício de habitação e comércio no gaveto da Av. Artur Ravara e R. Homem C. Filho foi realizado sob a direcção de um dos autores (R.C.S.) e Carla Alegria Ribeiro. Por fim, a intervenção realizada na esquina da Av. Araújo e Silva e a Av. de Santa Joana foi dirigida por Luciana Jesus a quem agradecemos a cedência das Formas de Açúcar para estudo.

10. MORGADO, SILVA e FILIPE, 2013, «A cerâmica do açúcar de Aveiro: recentes achados na área do antigo bairro das Olarias», pp. 771-782.

^ Fig. 9 - Vista geral da sondagem 1 da intervenção realizada no convento de Santo António (sítio n.º 11), com marcação da estrutura em negativo.

abertas no substrato geológico argiloso) detectadas nestes três sítios.

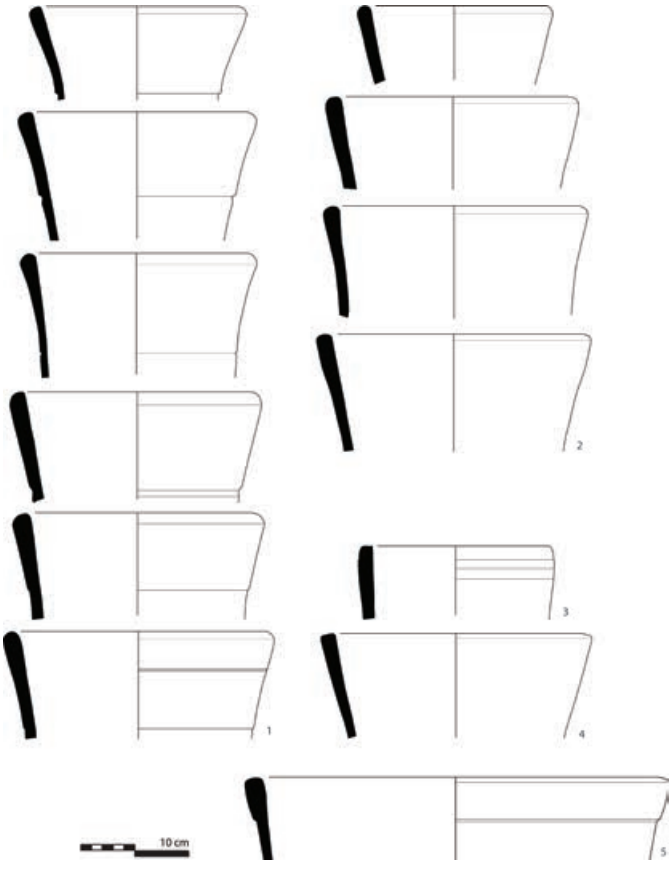
O conjunto edificado composto pela Igreja de Santo António, Capela da Ordem Terceira de S. Francisco e respectivos anexos conventuais (casa do despacho) (Fig. 1 - nº 11), corresponde a uma interessante mole arquitectónica implantada na periferia meridional do centro histórico da cidade de Aveiro. O primitivo convento franciscano de Santo António, de que apenas subsiste a igreja e parte do complexo claustral, terá sido fundado em 1524[11]. Numa das sondagens de diagnóstico, implantada junto às fundações do altar-mor daquela igreja, identificou-se uma destas fossas de formato elipsoidal escavada na argila sedimentar (Fig. 9). Do aterro que a colmatava resultou a exumação de um numeroso lote de materiais cerâmicos composto em 65% por fragmentos de Formas de Açúcar. Esta situação poderá ser relevante quando confrontada com a cronologia estimada do depósito. Na verdade, a datação auferida aponta para o primeiro quartel do século XVI em momento coetâneo ou imediatamente anterior à construção da Igreja de Santo António em 1524.



^ Fig. 10 – Formas de Açúcar do convento de Santo António.

Relativamente às Formas de Açúcar recolhidas regista-se a presença de 75 fragmentos de bordo e 19 pertencentes ao fundo. Apesar da relativa porção de bordos identificados, apenas 21 (28%) permitem a obtenção do diâmetro de abertura que varia entre os 180mm e os 250mm encontrando paralelismo com o tipo 1 do Barreiro[12] e tipo 3 da Madeira[13]. Apenas um exemplar oferece um diâmetro de 390mm. Este reflecte, do ponto de vista morfológico, o tipo menos representado (7%) composto por recipientes de bordo em fita com ressalto acentuado sobre o corpo (Fig. 10-5) que encontra afinidade com o tipo 2 da olaria de Santo António da Charneca[14].

O conjunto denota a predominância (76%) dos modelos mais simples com bordos de lábios boleados (Fig. 10-1 e 2) exibindo, por vezes, uma canelura ou pequeno ressalto na demarcação do bordo. Para além destes, considera-se a presença de formas de bordo simples mas com lábio



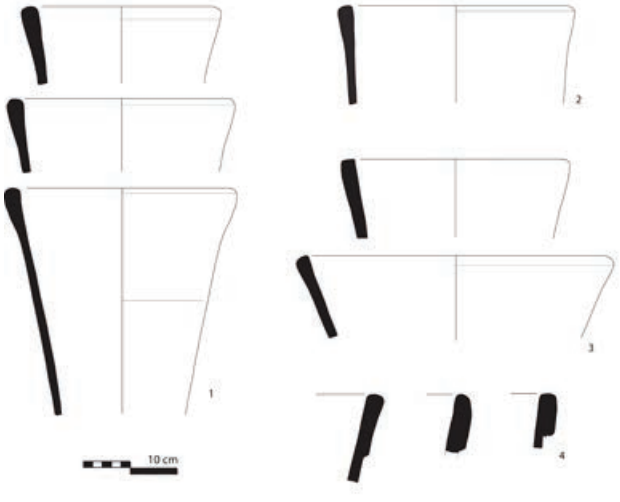
^ Fig. 11 - Formas de Açúcar do convento de Santo António – Fundos.

11. GONÇALVES, 1959, *Inventário Artístico de Portugal: distrito de Aveiro – zona Sul*, p. 133.
12. BARROS, CARDOSO e GONZÁLEZ, 2006, «As formas de Pão de Açúcar da Olaria de Santo António da Charneca – Barreiro», pp. 33-45.
13. SOUSA, 2006, «A Cerâmica do Açúcar das cidades de Machico e do Funchal. (…)», pp. 9-31.
14. BARROS, CARDOSO e GONZÁLEZ, 2006, «As formas de Pão de Açúcar da Olaria de Santo António da Charneca – Barreiro», p. 36.

^ Fig. 12 - Perfil estratigráfico do canto NW da área de intervenção do Gaveto da Av. Dr. Artur Ravara e R. Homem Cristo Filho (sítio n.º 12), com indicação do depósito de Época Moderna.

aplanado (17%). Este modelo comporta recipientes normalmente afunilados, embora se ateste um espécime de boca cilíndrica marcada por incisões na face externa (Fig. 10-3 e 4). Os fundos apresentam orifício aberto em momento pré-cozedura no seu vértice cuja base é frequentemente aplanada (Fig. 11).

O acompanhamento arqueológico do projecto de construção localizado na confluência da Av. Dr. Artur Ravara com a R. Homem Cristo Filho (Fig. 1 - nº 12) permitiu igualmente identificar uma estrutura em negativo idêntica à anterior (Fig. 12). A remoção manual do depósito que a colmatava permitiu reunir uma colecção de materiais cerâmicos composta por louça de uso comum e Formas de Açúcar (34%). Entre estas contabilizaram-se 34 fragmentos de bordo cujo diâmetro varia entre 210mm e os 260mm (apenas um exemplar apresenta 340mm de abertura de boca). Do ponto de vista morfológico constata-se novamente a primazia do modelo de bordo mais simples (31 exemplares) com lábio boleado (Fig. 13-1), ou boca mais cilíndrica (Fig. 13-2) ou de lábio menos arredondado ou aplanado (Fig. 13-3). Regista-se ainda a presença de apenas três elementos com bordo em fita com ressalto destacado no exterior de que não dispomos de diâmetro (Fig. 13-4).



^ Fig. 13 – Formas de Açúcar do sítio do Gaveto da Av. Dr. Artur Ravara e R. Homem Cristo Filho (sítio n.º 12).

Por fim, noutro acompanhamento arqueológico realizado na zona limítrofe á antiga muralha medieval de Aveiro (Fig. 1 - nº 13) identificaram-se outras três fossas semelhantes às anteriores (Fig. 14) que se encontravam, mais uma vez, preenchidas com grande quantidade de material cerâmico. Entre o espólio recolhido durante esta intervenção foi possível distinguir a presença de 78 fragmentos de bordo de Formas de Açúcar cujo diâmetro alterna entre os 210mm e os 290mm. Do ponto de vis-

^ Fig.14 – Vista geral das estruturas em negativo detectadas durante os trabalhos arqueológicos de acompanhamento da construção de edifício localizado na esquina da Av. Araújo e Silva e a Av. de Santa Joana (sítio n.º 13) – Fotos de Luciana Jesus.

< Fig. 15 – Formas de Açúcar exumadas no sítio n.º 13.

ta morfológico nada de novo se destaca, constatando-se, mais uma vez, a primazia do modelo mais simples com lábios pouco sugeridos, arredondados ou, por vezes, ligeiramente aplanados (Fig. 15).

Ao contrário do sucedido na intervenção na Igreja de Santo António, torna-se mais difícil atribuir uma cronologia de depósito precisa nestes dois últimos locais. No entanto, tendo em conta os modelos da cerâmica de uso comum (panelas, cântaros, taças e alguidares) que surge a par com as Formas de Açúcar com paralelo em produções locais e regionais[15] e a louça de mesa de fabrico fino (faianças) pode-se admitir a formação destes depósitos a partir da 2ª metade do século XVI.

2.3. Os contextos de produção cerâmica em Aveiro

A actividade oleira tem sido apontada e documentada como de significativa importância económica para Aveiro desde, pelo menos, o século XVI. No entanto, e apesar de se conhecerem as áreas onde supostamente se terão instalado os bairros oleiros medievais e modernos, até ao momento, nenhum forno foi arqueologicamente identificado e registado.

O bairro oleiro medieval, na sua origem, estaria localizado no interior do espaço amuralhado, junto ao sítio onde em 1462 se iria instalar o Mosteiro de Jesus[16]. Em consequência desta edificação e da pressão exercida pelas freiras daquele mosteiro o bairro terá sido gradualmente transferido para o exterior da cerca urbana[17], para a zona sul da cidade (Fig. 1 – B).

Relativamente ao bairro "primitivo", regista-se a notícia do aparecimento (e consequente destruição na sequência da construção de vários prédios de habitação) de alguns fornos nas traseiras do Convento de Jesus (Fig. 1 – A), actual Rua Nascimento Leitão[18]. Neste local, Amaro Neves afirma ter também identificado um conjunto cerâmico, onde se incluíam Formas de Açúcar. Na verdade, nenhum destes testemunhos foi até hoje dado à estampa. Partindo

15. ALVES *et alii*, 1998, «A cerâmica dos destroços do navio dos meados do século XV *Ria de Aveiro A* e da zona *Ria de Aveiro B* (…), pp. 185-210; BETTENCOURT e CARVALHO, 2008, «A carga do navio Ria de Aveiro A (Ílhavo, Portugal): uma aproximação preliminar ao seu significado histórico-cultural», pp. 257-287; CARVALHO e BETTENCOURT, 2013, «De Aveiro para as Margens do Atlântico – a carga do navio Ria de Aveiro A (…)», pp. 733-746; «COELHO, 2013, «Muito mais do que lixo – a cerâmica do sítio arqueológico subaquático Ria de Aveiro B-C», pp. 757-770.

16. NEVES e FERREIRA, 2009, *História de Aveiro. Síntese e Perspectivas*, pp. 125-126.

17. GASPAR, 1997, «Aveiro na História», pp. 143-144.

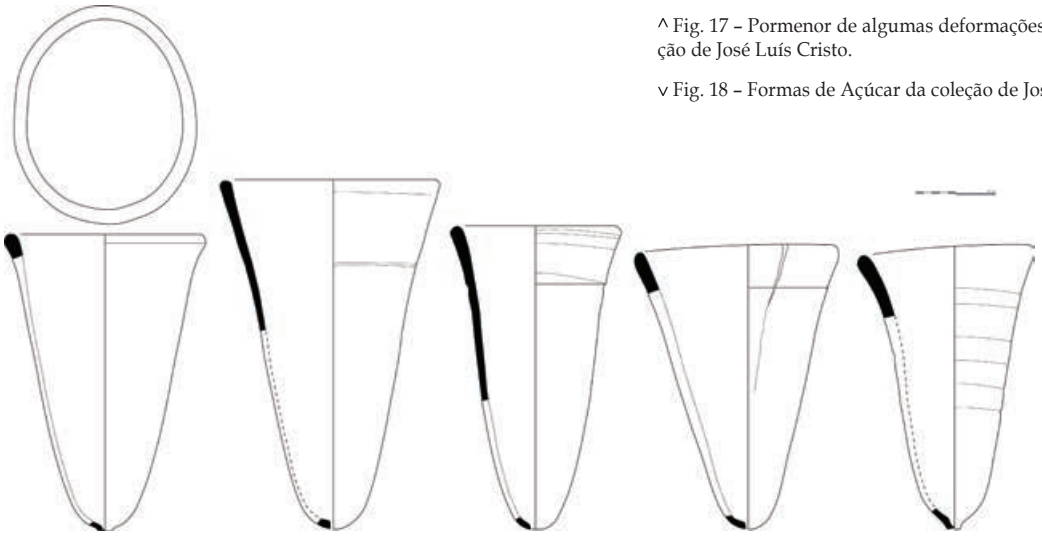
18. NEVES, 1985, *Azulejaria Antiga em Aveiro. Subsídios para o estudo da cerâmica*.

do pressuposto da existência de tais vestígios estruturais que terão sido irremediavelmente destruídos sem que deles houvesse registo[19], permanece ainda o alento de que parte das olarias demolidas se encontre no terreno contíguo, ocupado em parte pela casa do Visconde de Santo António (Fig. 1 – 15). Esta é aliás a convicção dos actuais proprietários daquele imóvel histórico. Esta crença reside igualmente no facto de um dos herdeiros (José Luís Cristo) deter na sua colecção um conjunto de cinco Formas de Açúcar que poderão ser provenientes do logradouro da dita casa (Fig. 16). Todas as peças apresentam deformações e linhas de fractura, defeitos de modelagem ou de cozedura[20] (Fig. 17) que as excluiu do circuito mercantil. Apesar da deformação evidente destas peças foi possível determinar o seu diâmetro que oscila entre os 220mm e os 260mm e a altura média que se fixa nos 360mm (apenas um exemplar atinge os 430mm de altura – Fig. 18).

^ Fig. 16 – Formas de Açúcar da coleção de José Luís Cristo.

^ Fig. 17 – Pormenor de algumas deformações dos exemplares da coleção de José Luís Cristo.

v Fig. 18 – Formas de Açúcar da coleção de José Luís Cristo.



19. Esta destruição surge apenas documentada na comunicação social local.

20. O esmero de colecionador levou o proprietário a encerar ou envernizar a superfície exterior das Formas de Açúcar pelo que se deve abstrair do brilho metálico que algumas peças ostentam.

A precisa localização do bairro oleiro implantado na área sul extramuros da cidade (que vem substituir aquele de fundação baixo-medieval) apesar de se encontrar sugerida pela cartografia antiga ainda não se encontra plenamente elucidada. A este respeito devemos apoiar-nos nas intervenções arqueológicas (referidas no capítulo anterior) realizadas na orla da área que continuadamente tem sido apontada como coincidente com a sua localização. Os dados a que nos referimos são escassos e frágeis mas revelam uma certa coerência. Nas três intervenções realizadas (Fig. 1 - n.º 11, 12 e 13), que distam entre si menos de 100m, foi possível descortinar a presença de fossas abertas no substrato geológico (Fig. 9, 12 e 14). A configuração destas estruturas em negativo, a presença de várias peças cerâmicas deformadas entre o conjunto exumado, a constituição argilosa do substrato geológico onde foram abertas e a sua proximidade geográfica com o antigo bairro das olarias levam-nos a ponderar a hipótese de poderem estar relacionadas com a actividade oleira, não se encontrando ainda determinada a sua função específica. Não cremos que possa estar relacionada com a exploração de reservas argilíferas, mas antes, possivelmente, com o tratamento, depura ou decantação do barro ou correspondem simplesmente a entulheiras. Situação que deverá ser aprofundada com o devir da investigação.

Por último e relacionado com este tópico, apenas se menciona o reconhecimento de um aterro disposto no lado imediatamente exterior ao traçado da antiga muralha (Fig. 1 – nº 14) onde recentes trabalhos de desmatação e limpeza puseram a descoberto uma invulgar concentração de fragmentos cerâmicos à superfície (Fig. 19 – A e B). A par dos vestígios de recipientes de cerâmica doméstica comum, que ilustram formas e tipos semelhantes aos recolhidos nas embarcações modernas da Ria de Aveiro[21], superiorizam-se os fragmentos de formas de açúcar de diversas tipologias e dimensões (Fig. 20). Para além disso, é possível notar a presença de fragmentos de fornos e vários fragmentos de apoio à produção oleira (Fig. 19 – C e D respectivamente). A sua localização e características levam-nos a equacionar a hipótese de se tratar de uma grande área de descarte/lixeira ou entulheira de época Moderna (séculos XVI-XVII), cujo aparente bom estado de conservação motiva uma análise mais circunstanciada em futuras investigações.

3. Algumas problemáticas em torno das Formas de Açúcar de Aveiro

Em consequência da inexistência de evidências materiais de estruturas de produção cerâmica para a Época Moderna em Aveiro, somos levados a socorrermo-nos de outras fontes de informação que, indubitavelmente, indicam este lugar como importante centro produtor.

A identificação de vários exemplares de Formas de Açúcar num local onde historicamente não é conhecida nem a cultura da cana do açúcar nem a sua produção, o recorrente reaproveitamento de peças deformadas nas paredes do casario daquela urbe, a sua presença nas cargas dos navios de época moderna identificados na laguna de Aveiro compostas na sua totalidade por peças de produção local[22], a frequência da sua ocorrência em detrimento de outro tipo de recipientes cerâmicos e o seu aparecimento em contextos arqueológicos de descarte e datados do século XVI podem, em última instância, ser considerados como provas materiais da sua origem local e regional.

É, no entanto, a documentação histórica que dissipa, definitivamente, quaisquer dúvidas que ainda pudessem subsistir.

A leitura de um manuscrito do séc. XVII (acta da vereação da Câmara Municipal do Funchal, datada de 1626), refere que os oficiais da autarquia funchalense, ao constatarem a carência de formas para a produção de cana expectável, mandam chamar *Cosme Camelo*, proprietário de uma caravela, «*e lhe diserão que esta tera estava falta de formas que mandase a carauela que ora tinha comprado a Aveiro a buscalas pera que sem falta sem perderia muita cantidade de canas se as ditas formas não fosem buscar e pelo dito Cosme Camelo foi dito que elle queria mandar buscar as ditas formas e que (…) se obrigava a trazer a dita carauela chea de formas de Aveiro*»[23]. Fica assim definitivamente atestada a actividade produtiva de Aveiro deste tipo de recipientes que deverá ter assumido, neste campo, uma influência dominante nos circuitos comerciais transatlânticos. Realidade que se transpõe do estudo efectuado por Manuel Cabrera[24] onde se indica que entre os anos 1560-1575 se importam de Aveiro, por serem de boa qualidade, 13850 Formas de Açúcar para os engenhos das Ilhas Canárias.

21. CARVALHO e BETTENCOURT, 2013, «De Aveiro para as Margens do Atlântico – a carga do navio Ria de Aveiro A (…)», pp. 733-746; COELHO, 2013, «Muito mais do que lixo – a cerâmica do sítio arqueológico subaquático Ria de Aveiro B-C», pp. 757-770.

22. BETTENCOURT e CARVALHO, 2008, «A carga do navio Ria de Aveiro A (Ílhavo, Portugal): uma aproximação preliminar ao seu significado histórico-cultural», p. 272.

23. SOUSA, 2011, *Ilhas de Arqueologia* (…), p. 215.

24. CABRERA, 1987, «El comercio entre Portugal e Canarias en el quinientos. (…)», pp. 8-11.

^ Fig. 19 – Vista geral (A) e de pormenor (B) de lixeira ou entulheira de Época Moderna (sítio n.º 14): C – fragmentos de fornos; D – exemplos de fragmentos de apoio à produção oleira.

v Fig. 20 – Formas de Açúcar provenientes do sítio n.º 14.

Ultrapassada esta pendência deverão abordar-se outros indicadores de relevo na discussão deste tema. Entre estes, a questão da diacronia de produção destes elementos em Aveiro. Testifica o Conselheiro José Ferreira da Cunha e Sousa[25], na sua «Memória sobre Aveiro do século XIX», datado de 1908, que «*No bairro das Olarias apenas conheci dois vélhos que me diziam terem sido oleiros, mas que já não trabalhavam (…) Também ali se fabricavam fôrmas dos chamados pãis de açúcar que iam para o Brasil e que deixaram de ir, desde o infelicíssimo tratado de 1810, sendo algumas dessas fôrmas aplicadas à construção de muros de quintais, e bastantes vi eu no muro que fechava a quinta da Fábrica pelo lado da Corredoura.*»

Por aqui se depreende que a produção de Formas de Açúcar em Aveiro se terá prorrogado até aos primeiros anos do século XIX. Pelo contrário, o início dessa mesma produção não está, a nosso ver, totalmente esclarecido. Este tem sido recorrentemente fixado no século XV, surgindo associado à introdução do cultivo da cana do açúcar na Madeira e nos Açores[26]. Na verdade, até ao momento este tipo de recipientes não foi detectado em contextos arqueológicos terrestres, selados e fidedignos, de datação anterior ao século XVI[27]. Aquela premissa tem-se apoiado em dois tipos de achados cuja cronologia estimada deverá ser tida, por enquanto, com alguma cautela. Uma destas situações reporta-se, como já se referiu, à descoberta (e demolição), em 1975, de supostos fornos de cerâmica em torno do Convento de Jesus[28]. Afiança-se que neste local terão sido recolhidas algumas peças cerâmicas (entre elas, as ditas Formas de Açúcar) a que foi atribuída uma cronologia da 1ª metade do século XV. Não obstante, não foram ainda dadas à estampa quaisquer peças que garantidamente sejam provenientes daquele local.

A outra situação ainda não totalmente esclarecida provém da análise das cargas dos navios naufragados e detectados na laguna de Aveiro. As datações por radiocarbono da jazida subaquática "Ria de Aveiro A" apontam para os meados do século XV[29]. No entanto, subsistem algumas inconsistências que levaram à realização de novas datações por radiocarbono e termoluminiscência que se encontram em curso[30], e que não nos autorizam, para já, a tomá-las como definitivas.

De qualquer modo, os dados avalizados permitem intervalar a produção das Formas de Açúcar em Aveiro numa ampla diacronia entre o século XV (ou XVI) e os inícios do século XIX.

Esta dilatada diacronia de produção contrasta com os dados cronológicos obtidos no outro centro produtor de Formas de Açúcar conhecido em território português, localizado na região do Barreiro. Tanto para o forno da Mata da Machada[31] como para o identificado em S. António da Charneca[32] tem-se considerado um período de laboração entre a 2ª metade do século XV e a 1ª metade da centúria seguinte. Como se poderá interpretar tamanha assincronia? Na verdade, esta é uma questão que não tem sido satisfatoriamente debatida. Este facto está certamente relacionado, como fica demonstrado, com o défice de conhecimento ainda existente para a produção de Aveiro mas também para o centro produtor do Barreiro, onde outros fornos já identificados deveriam ser objecto de intervenção. Por outro lado, a toda esta equação deverá futuramente relacionar-se o achado ocorrido na localidade de Paimogo (Lourinhã) de fragmentos de Formas de Açúcar associados a um contexto que se presume pertencer a um forno cerâmico[33]. No entanto, perante a informação

25. SOUSA, 1940, «Memória de Aveiro no século XIX», p. 22.

26. SOUSA, 2011, *Ilhas de Arqueologia* (…), pp. 424-428.

27. São pouco numerosos e conhecidos os indícios de ocupação humana anteriores ao século XVI em Aveiro. Publicados, apenas se conhecem dois locais, na R. Homem Cristo Filho (BARBOSA *et alii*, 2008) e na Av. Santa Joana (SILVA *et alii*, 2017), com ocupação atestada do séc. XV. Não foram identificadas Formas de Açúcar em nenhum destes níveis quatrocentistas. Situação que contrasta com a realidade dos contextos do séc. XVI, onde a presença deste tipo de recipientes é recorrente e até maioritária.

28. NEVES, 1985, *Azulejaria Antiga em Aveiro. Subsídios para o estudo da cerâmica*.

29. ALVES *et alii*, 2001, «The hull remains of Ria de Aveiro A: a mid-15th century shipwreck from Portugal (…)», pp. 317-345.

30. CARVALHO e BETTENCOURT, 2013, «De Aveiro para as Margens do Atlântico – a carga do navio Ria de Aveiro A (…)», pp. 742-743.

31. TORRES, (s/d), *Um forno cerâmico dos séculos XV e XVI na cintura industrial de Lisboa*, p.4.

32. ARROS, CARDOSO e GONZÁLEZ, 2006, «As formas de Pão de Açúcar da Olaria de Santo António da Charneca – Barreiro», p. 40.

33. MATEUS, 2008, «A cerâmica na Lourinhã».

disponível e tomando apenas como referência os dados provenientes de Aveiro e Barreiro, apresentam-se algumas linhas de pensamento que poderão fundamentar o desfasamento das balizas cronológicas entre estes dois centros de produção.

Em primeiro lugar, deverá realçar-se o facto da área florestal da Mata da Machada, localizada na zona estuarina da margem sul do Tejo, ser gerida directamente, a partir do século XIV, pela Casa Real[34]. É nesta circunstância que se poderá basear grande parte da argumentação. Embora com algumas reservas, tem-se apontado o Infante D. Henrique como o principal responsável pela opção do cultivo da cana-de-açúcar na Madeira[35]. Ao admitir-se esta disposição como iniciativa régia, também se deverá ponderar que a produção inicial dos receptáculos associados ao processo de purga do açúcar fosse por ela determinada[36]. Assim sendo, uma das hipóteses que levantamos é a de que as olarias localizadas na "Real" Mata da Machada tivessem sido pioneiras na produção de Formas de Açúcar. Numa segunda fase, após o total incremento do plantio da cana e perante o seu grande desenvolvimento, assiste-se à liberalização do fabrico das formas cerâmicas. Esta desvinculação poderá, aliás, encontrar-se intimamente relacionada com o estabelecimento da postura real de D. Afonso V e o Regimento de D. Manuel I (1501) que procuram instituir e normalizar o fabrico de Formas de Açúcar[37]. Será então o início da produção destas cerâmicas em Aveiro coetâneo daquelas posturas reais? Neste emaranhado de incertezas apenas temos como certo que, a partir do século XVI, Aveiro se terá imposto como o principal centro produtor das Formas de pão-de-açúcar em território português. Se anularmos todo o raciocínio anterior e admitirmos a contemporaneidade no início da produção entre o Barreiro e Aveiro, outras possíveis conjecturas se apresentam como plausíveis. Desde logo que, numa fase inicial, as olarias de Aveiro não conseguissem corresponder às necessidades deste mercado que se terá desenvolvido bruscamente e alastrado a outras regiões produtivas de cana-de-açúcar. Neste caso, a curta duração da produção de Formas de Açúcar nos fornos da região do Barreiro surge justificada e arrolada à autolotação da actividade olárica de Aveiro. Pelo que trespassa e à luz dos conhecimentos actuais, muito dificilmente se poderão compreender em absoluto tais dinâmicas. Esta será certamente uma linha de investigação que deveria nortear os estudos futuros.

Outra das problemáticas actuais sobre esta temática reside na inexistência de testemunhos em Aveiro de outros fragmentos ou peças cerâmicas integradas na denominada cerâmica do açúcar. Para além das Formas, integram-se usualmente neste conceito os porrões ou panelas e os sinos (Formas de grandes dimensões), cuja funcionalidade se tem relacionado com a produção açucareira[38]. Face ao elevado grau de ocorrência e quantidade de Formas detectadas nesta cidade, seria expectável que o mesmo sucedesse com aqueles outros tipos cerâmicos. É igualmente provável que os centros açucareiros, carentes de cerâmica, importassem toda a baixela relacionada com o processo produtivo do açúcar. Ainda mais verosímil nos parece que o mesmo centro oleiro abastecedor de Formas satisfizesse essas necessidades de fornecimento. Por tudo isto, este assunto é incontornável e ambíguo. No entanto, para além das contingências próprias do registo arqueológico, outros motivos poderão justificar esta aparente ausência.

O vocábulo porrão denomina o recipiente de barro que seria colocado por baixo das Formas para recolher o mel resultante da purga do açúcar. Na documentação histórica consultada na ilha da Madeira, não se verifica a ocorrência desta designação, surgindo antes o nome *jarro de Castela* como termo especializado e específico da produção açucareira[39]. Esta incidência, que reporta para a importação deste tipo de receptáculos a Castela, surge

34. TORRES, (s/d), *Um forno cerâmico dos séculos XV e XVI na cintura industrial de Lisboa*, p.2.

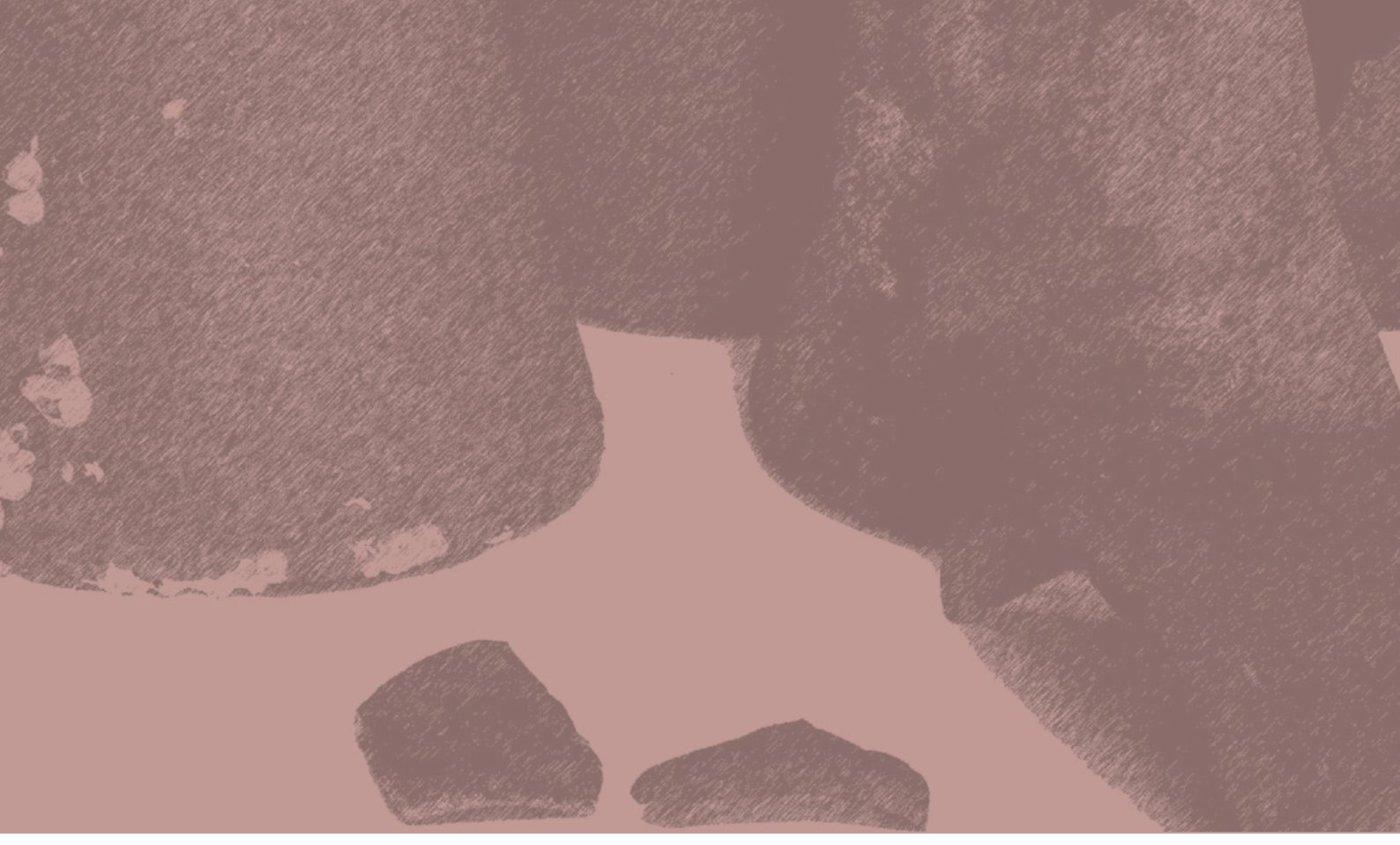
35. SOUSA, 2011, *Ilhas de Arqueologia* (…), pp. 425-426.

36. Neste tema poderá igualmente incluir-se a presença abundante de marcas de oleiro nos bordos das Formas de Açúcar provenientes da olaria da Mata da Machada e que se encontram ausentes em Aveiro. Cf. em CARMONA e SANTOS, 2005, *Olaria da Mata da Machada* (…), p. 29.

37. SOUSA, 2006, «A Cerâmica do Açúcar das cidades de Machico e do Funchal. (…)», p. 26.

38. *Idem*, p. 10.

39. NUNES, 2006, «A Terminologia da Cerâmica do Açúcar de Cana», p. 68.



como primeira justificação para a sua ausência em Aveiro. Por sua vez, também as designações *porronis*, *porrones*, *porrons de terra* e *pórron* surgem associadas a produções de Valência[40].

Por outro lado, verifica-se que os objectos destinados a esta função não exigem uma morfologia particular e exclusiva. Apenas necessitavam de características que proporcionasse suster a Forma em equilíbrio e com estabilidade[41], no caso de as suportarem directamente, ou simplesmente servissem como receptáculo e depósito ao líquido escorrente. Logo, somos forçados a admitir que outras formas cerâmicas (panelas, potes, talhas…) se pudessem adscrever a esta tarefa. Neste caso, recorda-se que entre o espólio detectado nas cargas das embarcações naufragadas na Ria de Aveiro foram identificados outros tipos cerâmicos[42] em associação com as Formas de Açúcar que poderiam perfeitamente desempenhar aquela incumbência.

Por último, outro factor que poderá estar relacionado com a aparente ausência deste porrões é reportado por Naidea Nunes (2006: 68-69) e poderá associar-se ao incremento de um novo processo de recolha dos meles resultantes da purga. Segundo o que nos transmite a autora, com o acréscimo da produção açucareira (durante o séc. XVI) e tendo em conta o elevado custo da importação de cerâmica, desenvolve-se um novo sistema baseado na disposição das Formas em andaimes de madeira (tábuas com furos) que vertiam o mel para um canal que o conduzia para um tanque colector. Este método para além de abolir a necessidade dos tais porrões no processo de transformação do açúcar introduz neste discurso uma outra categoria de recipiente que tem estimulado o debate – os sinos.

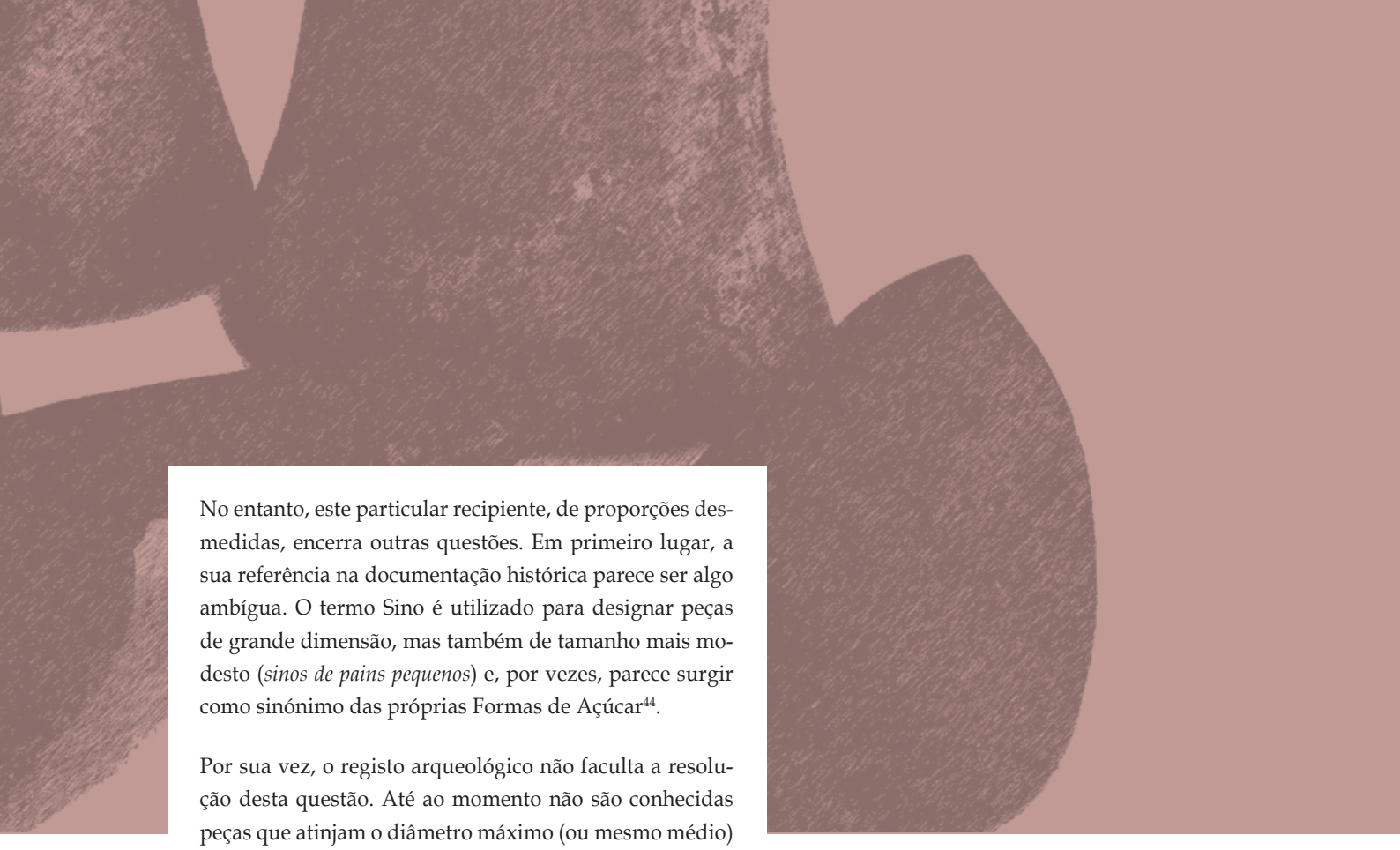
O termo Sino tem vindo a ser empregue para designar recipientes de morfologia semelhante às Formas de açúcar, distinguindo-se destas por serem de maior dimensão. Correspondem a esta característica as peças integradas no tipo 1 de Machico[43] que para além da grande abertura de boca (com diâmetro que oscila entre os 550 e os 420mm), apresenta a particularidade de ostentar bordo emoldurado. Este típico acabamento do bordo tem sido relacionado com a colocação das peças nas aberturas dos andaimes de madeira atrás referidos. De facto, a enorme dimensão destas peças invalida o tradicional processo mediterrânico de purga assente nos ditos porrões de barro.

40. *Idem*.

41. SOUSA, 2006, «A Cerâmica do Açúcar das cidades de Machico e do Funchal. (…)», p. 18.

42. ALVES *et alii*, 1998, «A cerâmica dos destroços do navio dos meados do século XV *Ria de Aveiro A* e da zona *Ria de Aveiro B* (…), pp. 185-210; CARVALHO e BETTENCOURT, 2013, «De Aveiro para as Margens do Atlântico – a carga do navio Ria de Aveiro A (…)», pp. 733-746; COELHO, 2013, «Muito mais do que lixo – a cerâmica do sítio arqueológico subaquático Ria de Aveiro B-C», pp. 757-770.

43. SOUSA, 2006, «A Cerâmica do Açúcar das cidades de Machico e do Funchal. (…)», p. 22.



No entanto, este particular recipiente, de proporções desmedidas, encerra outras questões. Em primeiro lugar, a sua referência na documentação histórica parece ser algo ambígua. O termo Sino é utilizado para designar peças de grande dimensão, mas também de tamanho mais modesto (*sinos de pains pequenos*) e, por vezes, parece surgir como sinónimo das próprias Formas de Açúcar[44].

Por sua vez, o registo arqueológico não faculta a resolução desta questão. Até ao momento não são conhecidas peças que atinjam o diâmetro máximo (ou mesmo médio) constatado no tipo 1 de Machico em nenhum dos centros produtores oleiros assinalados em território português. Na zona do Barreiro, na olaria de Sto. António da Charneca o tipo II (de bordo emoldurado), apenas representado por um exemplar, atinge os 360mm de diâmetro[45]. Na Mata da Machada, nenhum dos tipos retratados ultrapassa os 400mm de diâmetro[46]. O mesmo sucede em Aveiro, à excepção do tipo IV registado na jazida subaquática Ria de Aveiro B-C, de bordo emoldurado e com 430mm de diâmetro[47]. Como ficou demonstrado, tanto na Ria de Aveiro-A como em todos os contextos terrestres apenas se contemplam dois modelos distintos: um de menor dimensão de bordo simples que raramente ultrapassa os 290mm de diâmetro e outro, de bordo emoldurado com 390mm de abertura de boca (ainda que este surja em percentagem consideravelmente inferior que o anterior). Embora de maior capacidade e apesar de ostentarem a moldura no bordo relacionável com encaixe em andaimes de madeira, dificilmente conseguimos associar este último tipo com os grandes recipientes (Sinos) atestados na ilha da Madeira, integrando-se facilmente no modelo médio, tipo II de Machico[48]. De qualquer modo, somos tentados a compará-los com os *sinos de pains pequenos* referidos na documentação histórica. A este debate não poderá ser indiferente a tentativa de normalização da dimensão das Formas ocorrida em Portugal a partir da segunda metade do século XV. A postura promulgada durante o reinado de D. Afonso V define o modelo das Formas, padronizando a sua dimensão. No mesmo sentido, o regimento dos oleiros de 1501 (reinado de D. Manuel) dando conta da existência de Formas grandes, preconiza a medida padrão que serviria de modelo aos oleiros do Reino e de Castela, mas também aos produtores e mercadores que actuassem na Madeira[49]. Assim sendo, como se explica a presença dos grandes sinos em Machico, em contextos do século XVI e XVII? Serão ainda produções anteriores ao século XVI? E qual a sua proveniência? Uma vez que não se conhecem paralelos em território português.

Pelo que fica exposto, mais uma vez, a documentação escrita parece não esclarecer certos aspectos morfológicos que as próprias limitações do registo arqueológico não clarificam e podem, por vezes, sentenciar falsas proposições.

44. NUNES, 2006, «A Terminologia da Cerâmica do Açúcar de Cana», p. 64.

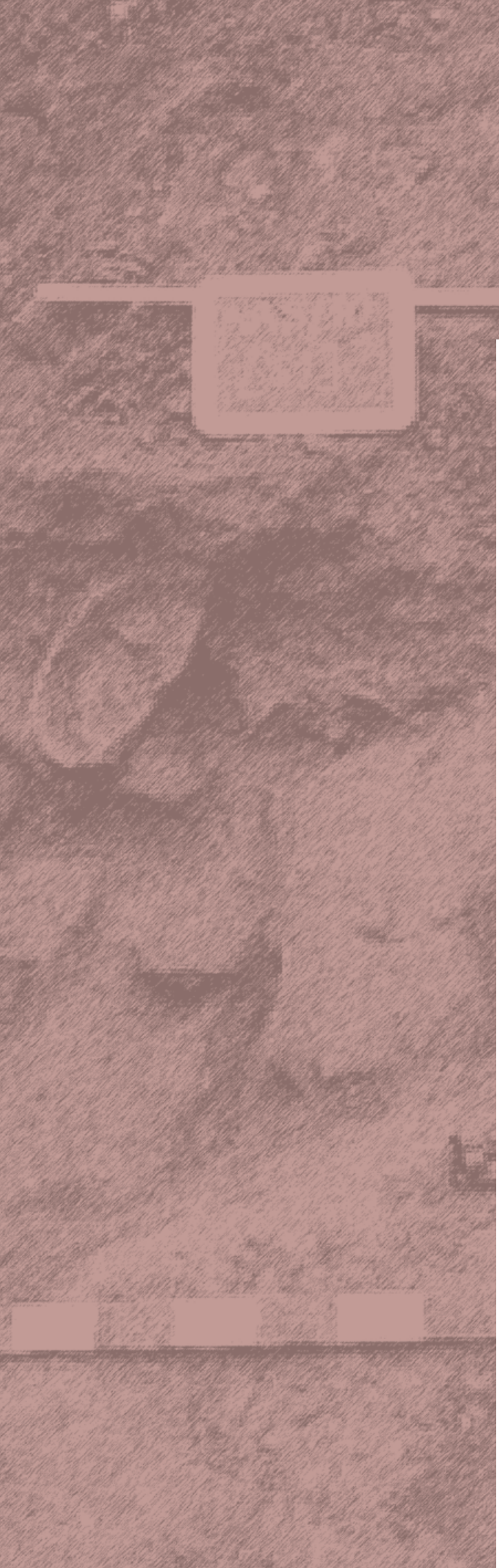
45. BARROS, CARDOSO e GONZÁLEZ, 2006, «As formas de Pão de Açúcar da Olaria de Santo António da Charneca – Barreiro», p. 36.

46. SILVA, 2012, *As Formas de Pão de Açúcar da olaria da Mata da Machada* (…), pp. 26-42.

47. COELHO, 2013, «Muito mais do que lixo – a cerâmica do sítio arqueológico subaquático Ria de Aveiro B-C», p. 761.

48. SOUSA, 2006, «A Cerâmica do Açúcar das cidades de Machico e do Funchal. (…)», p. 22.

49. Cfm " regimento dell Rey nosso señnor que falla da maneyra que am de teer os allealladores no allealldamento dos açuquares" AHM, Vol XVII, doc. 246, 1973, pp. 408-416, *apud* SOUSA, 2006, «A Cerâmica do Açúcar das cidades de Machico e do Funchal. (…)», p. 26.



5. Nota final

Este texto pretende cumprir dois objectivos essenciais. Em primeiro lugar, expõe-se a colecção de Formas de Açúcar que tem vindo a ser reunida e inventariada em Aveiro, fruto de recolhas em contextos terrestres. A exposição circunstanciada das principais características morfológicas destes lotes procura colaborar na elaboração do *corpus* das Formas de Açúcar de Aveiro que, aos poucos, se vai compondo.

Num segundo plano, enumeram-se várias questões associadas às dinâmicas de produção e exportação da denominada cerâmica do açúcar. Nesta exibição de enredadas problemáticas não se procura a apresentação de uma solução. Por um lado tem o propósito de despertar, mais uma vez, os investigadores para temas controversos ou não satisfatoriamente resolvidos e trazê-los para a discussão. Por outro, aponta para que o estado actual dos conhecimentos acerca destas temáticas é ainda muito incipiente. Por fim, põe-se em evidência que a transposição da balança de informação disponível só será possível através da implementação de um projecto abrangente e concertado entre centros produtores de cerâmica e centros transformadores do açúcar.

A arqueologia urbana da cidade de Aveiro tem sido consecutivamente negligenciada devido a uma multiplicidade de factores, entre os quais se destaca o facto da ocupação humana persistente neste local se ter iniciado apenas em época medieval. Estamos em crer que a implementação sistemática de medidas de minimização arqueológica no decurso das obras realizadas no centro histórico desta cidade (situação várias vezes descurada) possa contribuir para o aumento significativo da actual plataforma de conhecimento associado a esta temática e abrir novas linhas de estudo complementares.

Tendo em conta a ausência de um centro coordenador e receptor de informação relativa às Formas de Açúcar de Aveiro, continuaremos o trabalho até aqui desenvolvido procurando também enobrecer os anónimos oleiros desta terra que habilmente transformaram a sua riqueza geológica exportando-a para aquém e além-mar.

Referências Bibliográficas

ALVES, Francisco *et alii* (1998), «A cerâmica dos destroços do navio dos meados do século XV *Ria de Aveiro A* e da zona *Ria de Aveiro B*. Aproximação tipológica preliminar», in *Actas das 2ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós Medieval*. Tondela. pp. 185-210.

ALVES, Francisco *et alii* (2001), «The hull remains of Ria de Aveiro A: a mid-15th century shipwreck from Portugal: a preliminary analysis», in ALVES, F. ed. – *International Symposium on Archaeology of Medieval and Modern Ships of Iberian-Atlantic Tradition: Hull remains, manuscripts and ethnographic sources: a comparative approach*. Lisboa, Instituto de Português de arqueologia pp. 317-345. (Trabalhos de Arqueologia 18)

BARBOSA, Teresa; CASIMIRO, Tânia; MANAIA, Rodolfo (2008), «A late 15th century household pottery group from Aveiro (Portugal)», in *Medieval Ceramics*. London. 30, pp. 119-138.

BARROS, L.; CARDOSO, G.; GONZÁLEZ, A. (2006), «As formas de Pão de Açúcar da Olaria de Santo António da Charneca – Barreiro», in *A Cerâmica do Açúcar em Portugal na Época Moderna* - Colecção "Mesa Redonda". Lisboa/Machico. 1, pp. 33-45.

BETTENCOURT, José; CARVALHO, Patrícia (2008), «A carga do navio Ria de Aveiro A (Ílhavo, Portugal): uma aproximação preliminar ao seu significado histórico-cultural», in *Cuadernos de Estudios Borjanos*. Borja. L-LI, pp. 257-287.

CABRERA, M. (1987), «El comercio entre Portugal e Canarias en el quinientos. Estudio aproximado», in *Revista de História Económica e Social*. (s.l.). 19, pp. 1-16.

CARVALHO, Patrícia e BETTENCOURT, José (2013), «De Aveiro para as Margens do Atlântico – a carga do navio Ria de Aveiro A e a circulação de cerâmica na época Moderna», in *Velhos e Novos Mundos - Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. 2, CHAM/FCSH da Universidade Nova de Lisboa, pp. 733-746.

COELHO, Inês P. (2013), «Muito mais do que lixo – a cerâmica do sítio arqueológico subaquático Ria de Aveiro B-C», in *Velhos e Novos Mundos - Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. 2, CHAM/FCSH da Universidade Nova de Lisboa, pp. 757-770.

GASPAR, J. G. (1997), «Aveiro na História», in *Aveiro. Apontamentos Históricos*. Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro.

GONÇALVES, A. N. (1959), *Inventário Artístico de Portugal: distrito de Aveiro – zona Sul*. Lisboa: Academia Nacional das Belas Artes. 6, pp. 133-138.

MATEUS, I. (2008), «A cerâmica na Lourinhã», in *Boletim do Museu da Lourinhã*. GEAL. nº 7.

MORGADO, Paulo (2009), «A Cerâmica do Açúcar em Aveiro na Época Moderna», in *Patrimónios*, Série II, n.º 7, Aveiro, pp. 117-142.

MORGADO, Paulo; SILVA, Ricardo C. e FILIPE, Sónia (2013), «A cerâmica do açúcar de Aveiro: recentes achados na área do antigo bairro das Olarias», in *Velhos e Novos Mundos - Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. 2, CHAM/FCSH da Universidade Nova de Lisboa, pp. 771-782.

NEVES, Amaro (1985), *Azulejaria Antiga em Aveiro. Subsídios para o estudo da cerâmica*. Aveiro. Ed. Autor.

NEVES, Amaro e FERREIRA, Delfim B. (2009), *História de Aveiro. Síntese e Perspectivas*. Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro.

NUNES, Naidea (2006), «A Terminologia da Cerâmica do Açúcar de Cana», in *A Cerâmica do Açúcar em Portugal na Época Moderna* - Colecção "Mesa Redonda". Lisboa/Machico. 1, pp. 63-69.

SILVA, Filipa G. (2012), *As Formas de Pão de Açúcar da olaria da Mata da Machada e o comércio marítimo atlântico, no século XV e primeira metade do século XVI*, Dissertação de Mestrado em História da Náutica e Arqueologia Naval apresentada ao Departamento de História da Universidade Autónoma de Lisboa.

SILVA, Ricardo C.; FILIPE, Sónia; MORGADO, Paulo (2017), «Aveiro em Quatrocentos: evidências materiais de um período (pouco) conhecido junto ao Mosteiro de Jesus (Aveiro, Portugal)», in *Actas do II Congresso de Arqueologia da Associação dos Arqueólogos Portugueses*. Lisboa, pp. 1595-1609.

SOUSA, Élvio (2006), «A Cerâmica do Açúcar das cidades de Machico e do Funchal. Dados Históricos e Arqueológicos para a Investigação da Tecnologia e Produção do Açúcar em Portugal», in *A Cerâmica do Açúcar em Portugal na Época Moderna* - Colecção "Mesa Redonda". Lisboa/Machico. 1, pp. 9-31.

SOUSA, Élvio (2011), *Ilhas de arqueologia: o quotidiano e a civilização material na Madeira e nos Açores (séculos XV-XVIII)*, 2 vols., Dissertação de Doutoramento em História Regional e Local apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

SOUSA, J. F. C. (1940), «Memória de Aveiro no século XIX», in *Arquivo do Distrito de Aveiro*. Aveiro. V. 6, N. 22, p. 92

TORRES, C. (s.d.), *Um Forno Cerâmico dos Séculos XV e XVI na cintura industrial de Lisboa*. (s.l.) Câmara Municipal do Barreiro.