

A CASA DE RIBALONGA NO SÉCULO XVII: A CULTURA DA VINHA NO CONTEXTO DO PATRIMÓNIO RURAL E PAISAGEM AGRÍCOLA

Ana Maria Afonso

Directora do Arquivo Distrital de Bragança

1. INTRODUÇÃO

No presente trabalho¹, versando a cultura da vinha, pretendemos prestar um modesto serviço aos historiadores especialistas nesta matéria. Todavia, neste texto apenas apresentamos uma primeira síntese de elementos documentais que estamos empenhados em ampliar com o desenvolvimento da nossa investigação. O trabalho é constituído pelo estudo da vinha num património vastíssimo, registado num tomo pertencente ao arquivo da Casa de São Payo², custodiado pelo Arquivo Distrital de Bragança. O Tombo, datado de 1648, regista o património pertencente ao morgado da Capela de Nossa Senhora da Graça³, situada junto à igreja matriz de Ansiães.

Ansiães localizada na actual freguesia da Lavandeira, foi durante a Baixa Idade Média uma vila de relevo. D. Afonso Henriques em 1160, Sancho I em 1198, Afonso II em 1219 e, finalmente, D. Manuel I, concedem-lhe forais. Até D. Manuel I, Ansiães estava dividida em duas paróquias: a de S. João, extra muros, cuja sede de abadia se situava na igreja românica de S. João Baptista, e a de S. Salvador, intramuros, onde funcionava a sede de abadia com o mesmo nome. Por autorização papal, D. Manuel converteu estas abadias em reitorias que deram origens a duas comendas da Ordem de Cristo.

Tanto a igreja de S. Salvador como a de S. João, foram sedes de amplas paróquias, atestando a importância urbana e administrativa da Vila de Ansiães ao longo dos séculos da Baixa Idade Média. Importância em declínio a partir dos finais da Baixa Idade Média. A sede do concelho é transferida para Carrazeda em 1736⁴.

O morgado foi instituído por D. Mecia de Melo, natural de Ansiães, por testamento feito em 6 de Novembro de 1584⁵.

D. Mecia de Melo nomeia como herdeiras suas sobrinhas D. Joana e D. Maria, filhas de Reis Dias de Sampaio, irmão da testadora⁶.

De acordo com a sua vontade testamentária, as herdeiras, para terem direito aos bens, não podiam casar nem ser freiras, não podiam vender nem escambar,

nem de outra maneira alguma alienar. Por morte delas, a fazenda ter-se-ia que manter indivisível⁷.

Para a nomeação do administrador do morgado, exigiu que fosse macho e, na falta deste, fêmea, não podendo ser descendentes nem ascendentes de Reis Lopes de Sampaio. O administrador tinha como obrigação de administrar o morgado, mandar dizer uma vez por ano, na capela de Nossa Senhora da Graça, 54 missas e reparar a dita capela. Todo o remanescente da fazenda seria para pagar o seu trabalho.

2. O TOMBO DA CASA DA RIBALONGA

O Tombo foi feito por especial provisão de S. Majestade D. Pedro II, dada em Lisboa, a 3 de Maio de 1683.

Manuel de Mello Sampaio⁸, legítimo e perpétuo administrador do morgado, nomeou, em 30 de Novembro de 1683, como seu procurador o P. Domingos Mendes, o qual assistiu a todas as medições, confrontações e demarcações do Tombo.

Em virtude do tabelião nomeado ter falecido e para que se continuasse a feitura do Tombo, a pedido de Manuel de Mello Sampaio, é substituído por Dr. Francisco Pessoa de Sampaio.

A 27 de Junho de 1684, em Ribalonga, foi feito o termo de publicação de sentença do traslado do Tombo. O Juiz do Tombo mandou que se cumprisse a sentença e se tirasse o processo como requeria o dito administrador para *sua conservação e firmeza de seu direito e justiça*.

Os intervenientes do Tombo são:

- Dr. Francisco Pessoa de Sampaio – Corregedor da Comarca de Torre de Moncorvo e Juiz do Tombo.
- P. Domingos Mendes – Procurador de Manuel de Mello Sampaio.
- Gaspar Mendes e Miguel Pereira – Louvados.
- Francisco Gonçalves Parres – Juiz da Vara de Ribalonga.
- Manuel de Mello Sampaio – Administrador do Morgado.
- António de Morais Mesquita e Domingos Carneiro Borges – Escrivão do Tombo⁹.
- Pascoal Fernandes – Porteiro do Juízo Ordinário da Vila de Ansiães.

Ordem de apresentação dos documentos no Tombo:

- Reconhecimento de posse dos prazos e foros por parte dos foreiros, estes, podiam ser reconhecidos pelos próprios ou à rebelia. O reconhecimento era feito perante o Juiz do Tombo. Os editais eram afixados durante nove dias no pelourinho, pelo Porteiro do Juízo. Apregoava as audiências, marcadas para as segundas, quartas e quintas de cada semana, nas várias localidades de cada concelho.

- Medição das terras e as respectivas confrontações, feitas pelos louvados, com base em documentos antigos existentes e informações particulares.
- Por último, era feito o registo de todos os prazos e foros e a descrição das propriedades.

As propriedades localizavam-se em três concelhos: na Vila de Ansiães, em Vilarinho da Castanheira e em Lamas de Orelhão.

O Tombo, em muito mau estado de conservação, é constituído por 299 fólios. No final contém dez fólios não numerados onde consta o índice.

O suporte é papel, mede 290x420mm e 120mm de lombada.

A encadernação, de madeira revestida a couro, parece ser da época, mas encontra-se bastante danificada.

3. A CASA SÃO PAYO E O SEU ARQUIVO

Em 1988 a família São Payo¹⁰ doou o seu arquivo ao Arquivo Distrital de Bragança. Com esta oferta adquiriram os historiadores portugueses elementos preciosos para a sua investigação. Esta doação constituiu um gesto exemplar. Revela, por esta família, a consciência da importância dos arquivos históricos privados para o estudo da história local, a afirmação da identidade regional e consequentemente da história nacional. Ao decidir colocar o arquivo na região de onde a família procede, sublinha, de uma forma exemplar, o respeito pelos seus antepassados.

O valor dos arquivos depende muito da sua integridade. No distrito de Bragança assiste-se frequentemente à dispersão de arquivos familiares por ignorância, descuido ou por negócios de ocasião. O exemplo da família São Payo deve, portanto, ser sublinhado pelo que demonstra de compreensão das obrigações de uma família cuja história está ligada de forma relevante à da região e à do país.

O arquivo da Casa de São Payo, constituído no decorrer de vários séculos, é, como já afirmámos, de alto interesse para a história do Nordeste Transmontano. Nele encontramos as sucessivas confirmações e novas mercês que consolidaram a Casa. Documentos respeitantes às terras de que os São Payo eram donatários, como os forais manuelinos de Vila Flor, Chacim, Freixo de Espada à Cinta e Mós. Livros de actas das Câmaras e de cartórios notariais, documentos provenientes da ouvidoria do donatário. Tombos de bens, inúmeros documentos pessoais (mercês, cartas de dote, testamentos) etc.

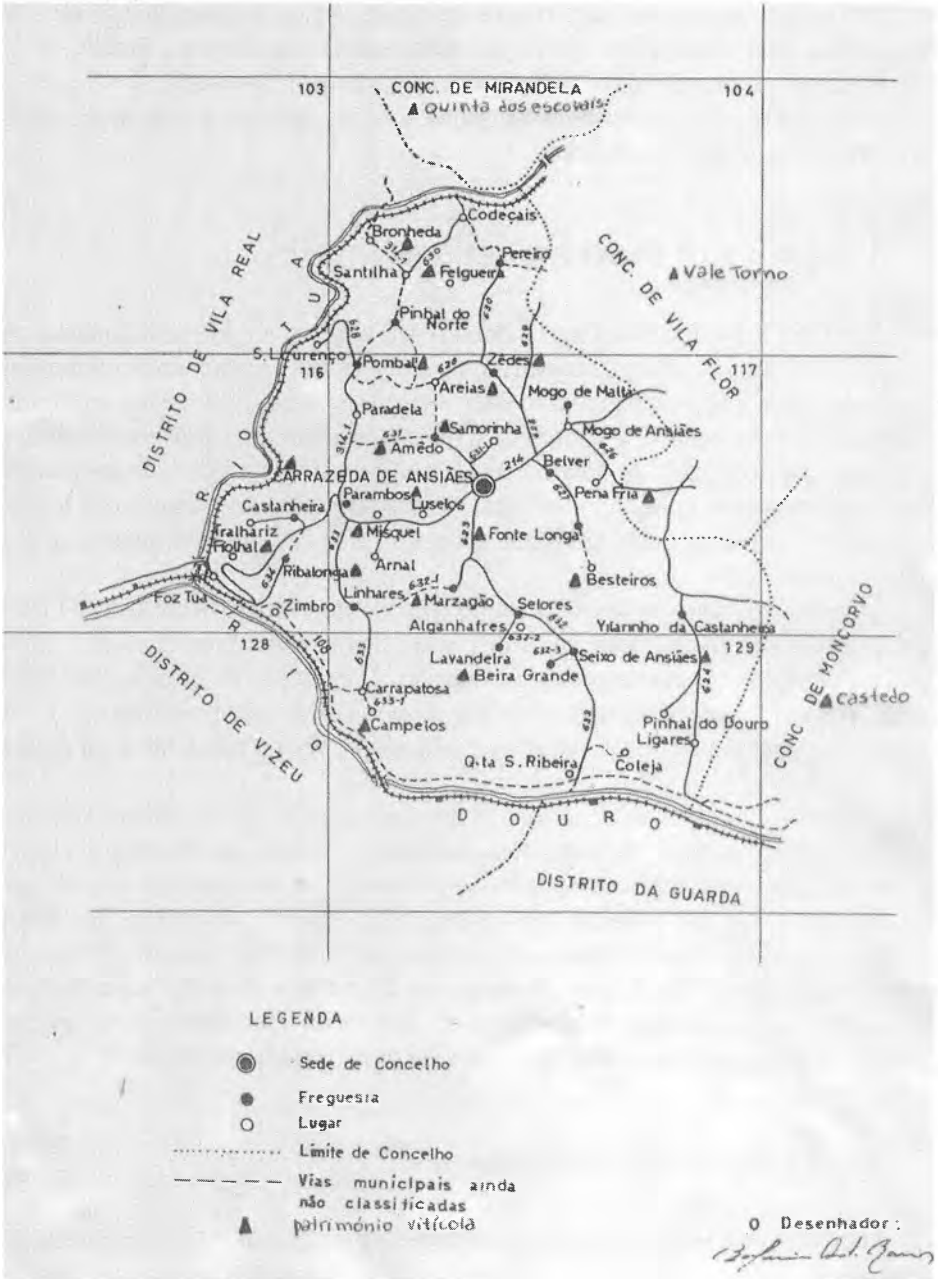
4. O PATRIMÓNIO VITÍCOLA

Debrucemo-nos, agora, sobre o estudo do património vitícola descrito no Tombo.

MAPA 1 – Extensão do Património Vitícola

CONCELHO DE CARRAZEDA DE ANSIÃES

ESCALA 1:200.00



O património espraivava-se praticamente por todo o concelho de Carrazeda de Ansiães, estendendo-se ainda pelo concelho de Mirandela, Vila Flor e Moncorvo. Assim, limitavam-no a sul o rio Douro, a Oeste o rio Tua, a este o concelho de Vila Flor e Moncorvo e a norte o concelho de Mirandela¹¹.

O património assume um carácter fragmentário; tratar-se-ia de um espaço interpenetrado por outros patrimónios, de diferentes proprietários. Estava longe de constituir um espaço contínuo, bem delimitado. Era, antes de tudo, um território muito repartido donde emergiam casais, casas e aldeias.

Estamos perante um património exclusivamente com bens em regime de exploração indirecta.

No vasto património sobressai o casal, constituindo este a base territorial. As parcelas que nos são descritas sem estarem integradas num casal, não eram mais que o resultado da desagregação de alguns casais que começou a ocorrer em finais da Idade Média¹². O facto de o domínio ter uma estrutura dispersa favoreceu a sua fragmentação, processada ao sabor de partilhas, vendas e doações.

A maior parte das glebas eram cultivadas por aqueles que as tinham recebido por intermédio dos prazos ou pelos seus descendentes.

As parcelas, incluídas nos casais, são-nos descritas com a respectiva dedicação agrícola, sendo possível conhecer com algum rigor a distribuição das terras e os seus produtos.

O casal era a “unidade de gestão e fiscal” por excelência, pois sobre ele recaíam as imposições senhoriais. Apesar de não corresponder a um espaço contínuo, uniforme, a verdade é que surge como uma clara unidade de administração através da qual o administrador introduz uma certa ordem no conjunto das parcelas. Para o administrador, a vantagem imediata estava na capacidade de controlo que o casal lhe permitia, transferindo para o foreiro a responsabilidade de prestar contas e pagar rendas, por um certo número de terras.

Na sua estrutura interna era constituído pelo assento, e por um certo número de parcelas agricultáveis de dimensões e cultivos diversificados. Faziam parte do assento a “casa de morada”, à qual se associava um conjunto de edifícios e espaços de funcionalidade variada, ligados à criação de gado e à arrecadação e transformação de produtos, desde os estábulos, às cortes de gado, projectando-se depois na eira, local onde a família camponesa realizava determinados trabalhos, como a malha do cereal. Ao lado da casa construía-se os celeiros. Nas zonas vitícolas associavam-se adegas e lagares. A família camponesa podia também dispor, contiguamente, de um espaço produtivo circundante, a cortinha, horta, tapado e o eixido.

Os foreiros teriam que assegurar a sua subsistência e a comercialização dos excedentes, pois tinham que realizar numerário para o pagamento das rendas, solvidas parte em dinheiro, parte em géneros¹³. Essa auto-subsistência remetia-nos para uma produção variada (cereal, azeite, vinho, cultivos hortícolas, fruteiras, linho, etc.), embora o cereal ocupasse a grande maioria das parcelas do património.

Sabemos que a agricultura em Portugal do Antigo Regime apresenta-se marcada pela diversidade regional, social e cultural, sendo difícil reconstruir uma visão coerente do conjunto dos seus problemas, estruturas e tendências. Quanto aos espaços cultivados da metrópole, encontravam-se nitidamente dominados por três culturas principais: os cereais, a vinha e a oliveira. No domínio dos cereais, reunindo o trigo, o centeio e, desde o século XVI, o milho máis. O milho Entre Douro e Minho e na Beira Litoral. O centeio desenvolvia-se em termos maioritários nos interiores transmontanos e das regiões beirãs¹⁴.

De facto, o cereal era o grande protagonista dos cultivos do património. Os cereais produzidos eram o centeio e o trigo¹⁵, contudo, o centeio tinha lugar de destaque. As suas qualidades nutritivas e a sua particular adaptabilidade a solos menos exigentes, a condições climáticas desfavoráveis e a tecnologia pouco desenvolvida, à qual se reunia a facilidade de conservação sem perder qualidades nutritivas, assim o determinava¹⁶. Em muitas situações, porém, não sabemos com rigor que tipo de cereal era cultivado, pois o Tombo apenas nos refere na quantidade de sementeira “pão”¹⁷.

Os cereais eram de capital importância na alimentação. Numa altura em que a batata praticamente não era ainda cultivada em Trás-os-Montes, os principais alimentos eram o pão, o vinho, o azeite, a castanha e a carne, ocupando o primeiro um lugar destacado. Os cereais panificáveis eram o trigo, o centeio e o milho, ao passo que a cevada se destinava sobretudo à alimentação animal.

Sobre as técnicas de cultivo, a fonte praticamente nada nos revela. Para isso, muitas tarefas tinham que ser realizadas pelo camponês, sobretudo numa região onde a terra se revelava pouco produtiva. Era necessário lavrá-la convenientemente para que houvesse melhores colheitas e se evitasse o esgotamento rápido do solo.

Passemos agora a analisar que tipo de parcelas eram dedicadas ao cultivo da vinha e as respectivas áreas¹⁸. A vinha, distanciando-se bastante da produção do cereal e azeite, surge-nos, no contexto do património, como a terceira cultura.

As dimensões são-nos indicadas em alqueires de sementeira. Esta informação da capacidade de sementeira não permite estimar com rigor a área das parcelas, pois ignoramos a verdadeira capacidade das medidas de cereal na zona para a época, e sabemos que elas variavam de região para região. Também não conhecemos o grau de produtividade das terras, e é sabido que as mais produtivas levariam menos semente e vice-versa¹⁹.

A área ocupada pela vinha, como referimos, era no conjunto do património muito menor, em relação aos cereais e à oliveira, assim como menores eram as terras que recebiam o seu cultivo. As suas áreas oscilavam entre os 0,5 alq. e, excepcionalmente, os 15 alq. A média situava-se nos 2 alq.²⁰.

O vinho acompanhando o pão na alimentação diária, tornou-se cada vez mais apreciado, levando a que a sua produção se expandisse, mesmo em regiões menos favoráveis ao seu cultivo.

Podemos afirmar que, tal como as searas, as vinhas acompanhavam, por toda a parte, o estabelecimento humano. Sabemos que elas se integravam nos

casais, e provavelmente não se afastariam muito da habitação do seu cultivador. Esta aparece-nos associada aos lameiros, hortas, terra, eixidos, cortinhas, etc.²¹.

O cultivo da vinha instala-se sobretudo perto dos centros de consumo, evitando deste modo os problemas que o transporte deste produto ocasionava para a conservação do vinho. O património situava-se maioritariamente no interior do concelho, distanciando-se, quer do Douro, quer do Tua.

Surgem-nos também indicações referentes aos bacelos (método de reprodução que consiste em enterrar uma vide, vide essa que depois de enxertada se transformará na videira), apontando-nos, assim, para o seu incremento. As vinhas *novas* também nos remetem para a expansão dessa cultura. O agricultor tinha que produzir para consumo próprio.

Das fainas agrícolas dedicadas a esta cultura, variadas e penosas, a fonte nada nos revela. O cultivo da vinha não exigia um grande equipamento em material e em animais, mas um maior número de braços, uma vez que os tratamentos que se aplicavam às vinhas eram mais numerosos e requeriam mais tempo de trabalho.

Refiram-se também as hortas, que se associavam à vinha, apesar de ocuparem uma área limitada, desempenhavam um papel de extrema importância na satisfação da subsistência alimentar quotidiana. Por esta razão, elas eram parte indispensável da paisagem rural periurbana e intra-urbana.

As hortas, onde em geral encontramos legumes e algumas árvores de fruto, eram complemento obrigatório de todas as explorações, embora, no panorama agrícola da região, a horticultura representasse um traço absolutamente secundário, cuja produção não iria muito além do consumo familiar. A maioria dos camponeses possuía e cultivava, o mais próximo possível da sua residência, uma pequena parcela de terra que estrumava com mais frequência, melhorando a sua qualidade para as culturas hortícolas.

4.1. As árvores

Porque absorviam grande parte do esforço agrícola, as culturas arvenses tendiam a influenciar fortemente a estrutura e o arranjo geral da paisagem rural. Daí resultou, conforme as regiões do País e os diversos tipos de relações interculturais (dos cereais entre si ou com outras culturas), uma grande variedade de formas de organização dos campos. Segundo Orlando Ribeiro, existiriam três tipos principais de campos: “abertos” (limpos ou arborizados, com ou sem pousio), “fechados” (de sequeiro, de regadio, campos-prados) e “intercalares”. Os campos abertos, sem qualquer tipo de muros, predominavam na maior parte do País, numa extensa área que ia desde Trás-os-Montes até à serra algarvia. Compreendiam, contudo, várias modalidades, com uma expressão regional diversificada. No Norte interior (Trás-os-Montes e a Beira Alta, consistiam em campos praticamente limpos de árvores, cultivados em regime de afolhamento bienal, uma ocupada pelo cereal (maioritariamente o centeio, mas

também o trigo) e a outra deixada de pouso para pastos. Este sistema era complementado por uma estrutura individualista de prédios fechados de regadio, implantados juntos dos povoados, com hortas, árvores de fruto, vinha e lameiros. O campo fechado, assente em pequenas parcelas delimitadas por renques de árvores e uveiras, indissociável da rega, preenchido por uma policultura, milho, feijão, horta, no Verão. No Inverno destinado ao pasto ou cultura de centeio.

As árvores eram uma componente da paisagem agrária muito valorizada quer as árvores florestais, quer as fruteiras. Ambas desempenhavam um papel fundamental na alimentação humana e na animal.

Exceptuando os soutos e os pomares, tudo nos leva a crer que as árvores registadas se dispersariam, matizando a paisagem, não raras vezes no limite das terras, servindo-lhes até de delimitação.

QUADRO n.º 1 – Árvores associadas à vinha

LOCALIDADES	OLIVEIRA	FIGUEIRA	MACIEIRA	CARVALHO	SOBREIRO	AMENDOEIRA	CASTANHEIRO	CERDEIRO	PEREIRA	OLMOS	FREIXO
Ribalonga	48	35	1	x	4	x				x	
Carrazeda		1					x				
Amedo							15				
Brunheda	11	2						x	1		
Val de Torno											
Seixo		5								7	
Pombal	x	x									
Campelos		1									5
Pena Fria				x			x				
Besteiros							5				
Fiolhal	30										
Quinta dos Escovais	10	8									3
Castedo		1									
TOTAL	99	53	1	0	4	0	20	0	1	7	8

(x) Não é indicado o número de árvores.

A oliveira era a mais representativa²². Mas cabe ainda uma referência a outras culturas que ao associarem-se à vinha, apesar de terem uma expressão geográfica mais restrita, não deixavam de imprimir a sua marca na paisagem agrícola. Estão neste caso as árvores de fruto mediterrânicas (figueiras, amendoeiras).

A figueira assume papel de destaque. Trata-se de uma árvore cujos frutos, de grandes qualidades nutritivas, se conservam durante todo o ano. A figueira,

tal como a amendoeira, representava um suplemento alimentar, que, depois de seco, se podia conservar durante todo o ano, fazendo face aos anos de escassez cerealífera. Ajudava também a suportar, mais facilmente, as restrições impostas pelos jejuns quaresmais.

Os pomares figuram em número reduzido, talvez não houvesse intenção de reservar um espaço próprio à sua plantação²³; a horta, a vinha e o pomar interpenetravam-se, recebendo aquela videiras e árvores de fruto. Esta característica era uma constante da paisagem rural. Por vezes, essa associação era feita com árvores florestais²⁴.

4.2. Os contratos agrários

Todos os bens que constituíam o património estavam cedidos a outrém, através de contratos agrários²⁵.

O senhor entrega os seus bens aos foreiros com carácter de enfiteutas, por uma, duas ou três vidas, equivalentes a cada geração que se encarregava do foro²⁶, ou a título perpétuo.

Era sobre os foreiros que assentava toda a organização do domínio, pois só com a sua intervenção o administrador conseguia manter e melhorar o seu património²⁷.

O administrador transformava-se num potentado rentista, que exercia grande parte do seu domínio através de um complexo sistema de rendas. Tentando abranger todas as actividades produtivas da vida rural, estas acabaram por ocupar um lugar cada vez mais importante no seio da economia senhorial, transformando-se no principal elo de ligação entre a terra, os homens que a trabalhavam e o poder senhorial²⁸. Os senhores, conscientes das dificuldades na exploração dos seus domínios, tentam, através das rendas, manter o seu poder, cientes que estavam de que o decréscimo dos rendimentos implicava directamente uma diminuição daquele.

Analisemos, então, as rendas de Ribalonga referentes ao património estudado. Antes, porém, importa referir que, quando falamos em rendas, o fazemos num sentido amplo e totalizante, ou seja, reportámo-nos aos rendimentos derivados do exercício dos direitos dominiais e senhoriais.

4.2.1. As rendas

A *renda principal*, constituída por duas componentes: o cânon fixo, sua parte fundamental, e as direituras, simples complemento sem grande expressão, constituído sobretudo por galinhas, não passando de um pagamento simbólico em reconhecimento do senhorio. No registo que a fonte nos faz dos foros, não nos é separado o cânon das direituras, o que nos cria alguns obstáculos na sua identificação. A maioria dos outros encargos, habituais em séculos anteriores, tinha praticamente desaparecido.

Quadro n.º 2 – Rendas dos casais onde se incluíam as vinhas

LOCALIDADE	PÃO (alqueire)							AZEITE			VINHO			DINHEIRO (réis)			GALINHA	CARNEIRO	ARRATEIS DE LINHO		
	Meado	Trigo	Centeio	Terçado	Pão	Quarta de Meado	Quarta de Centeio	Quarta de Trigo	Quarta de Terçado	Cântaro	Quartilho	Cântaro	Quartilho	Almude	Galinha (*)	Carneiro				Marram	Réis
Ribalonga	129,5	29,5	60	9	53	4	8	3	4,5	4,5	124				1542			160	4		
Samorinha			9				1,5														
Misquel			14																		
Marzagão			9																1		
Carrazeda		15	28		43										100				1		
Areias	1										3										
Amedo			22																		
Brunheda		3	64		31		4						100						9		
Val de Tomo			12															300			
Parambos			6																		
Beira Grande															1						
Seixo		2	4																1		
Pombal			7																		
Zedes			4																		
Campelos			27																		
Pena Fria		0,5	10,5				2,5					4	38	5,5					2	1	6
Fonte Longa			30																		
Besteiro		57																	4		
Felgueiras			10												1						
Quinta Escovais		96,5																	10		
Castedo					20		1												2		
TOTAL	284	50	316,5	9	156	4	17	3	4,5	6,5	127	4	38	5,5	1642	100	1290	460	34	1	6

(*) Cada galinha equivalia a 100 réis, excepto das que equivaliam a 50 réis cada.

(**) Duas galinhas equivaliam a 2 tostões.

As rendas em género não predominavam sobre as rendas em numerário²⁹.

Apesar de o processo de monetarização das rendas senhoriais a partir dos finais da Idade Média, muitas delas continuavam a ser pagas em produtos, nomeadamente cereais.

O centeio, produção maioritária, era o que oferecia maiores ingressos³⁰.

O cânon fixo, quando constituído por dinheiro, podia, pelo menos em teoria, ser fixado com bastante liberdade. Habitualmente, estipulavam-se dias certos que, em regra, coincidiam com datas festivas do calendário litúrgico.

O cânon em géneros era condicionado pelo ciclo vegetativo dos produtos cultivados e os pagamentos efectuavam-se quase sempre em data próxima da colheita. Deste modo, escalonavam-se também ao longo de todo ano, mas com os períodos de maior acumulação de rendas determinados pela época de maturação das espécies agricultadas. Os pagamentos neste património eram maioritariamente pagos no dia de Nossa Senhora de Assunção.

Nas direituras³¹ incluem-se galinhas e, em menor número, marrã e o pescado³². Podiam ser pagas, alternativamente, em dinheiro³³. Estes ingressos teriam menor representatividade no conjunto das rendas. No entanto, eles integravam a maior parte das rendas. Os galináceos revestiam-se de uma grande importância na dieta do homem.

A arrecadação desta multiplicidade de foros colocava alguns problemas. A sua correcta cobrança requeria uma fiscalização por largos espaços, o que implicava a participação de um pessoal numeroso a deslocar-se por todo o domínio, e o pagamento de abundantes carretos para o transporte das receitas em géneros.

Assim, era necessário colocar uma série de funcionários disseminados pelo senhorio, para fiscalizar e receber os foros e assegurar o seu transporte³⁴.

O recebimento das rendas, que podia ser feito nas próprias terras, exigia a presença de alguém para medição, transporte e fiscalização, não fosse o foreiro sonegar os réditos.

Este processo, se podia diminuir os ingressos senhoriais, diminuía também substancialmente os gastos de administração, assegurando uma cómoda percepção das receitas. Certo é que parte das rendas era pagas em dinheiro, o que tornava mais simples a cobrança. Os próprios direitos senhoriais estavam já, na sua maioria, convertidos em numerário.

Não deixa também de ter a mesma leitura – simplificação das cobranças, o facto de, apesar da preocupação de incrementar o cultivo da vinha, e incidindo as rendas sobre os produtos cultivados, praticamente não consignasse o vinho no rol das rendas; sendo de difícil transporte, colocar-lhe-ia problemas acrescidos na já complexa estrutura de cobrança das rendas.

CONCLUSÃO

Do que ficou exposto resultou uma determinada imagem: O património, mais concretamente o património vitícola da *Casa de Ribalonga*.

A imagem traçada, apenas um esboço, poderá adquirir contornos mais definidos, aquando do estudo integral do Tombo. Dado o seu volume não foi possível fazê-lo para este trabalho. Pensamos, todavia, ter dado algumas achegas para o estudo da paisagem rural e da cultura da vinha, da região, na Idade Moderna.

NOTAS

- ¹ Na elaboração deste estudo utilizámos como única fonte documental um Tombo pertencente à casa de São Payo. Gostaria de manifestar o meu reconhecimento à Élia Maria Mofreita, técnica do Arquivo Distrital de Bragança, pelo precioso auxílio da recolha dos dados.
- ² Para os tombos (registo de património) se copiava o essencial dos vários contratos relativos a bens patrimoniais, bem como outra documentação. Relativamente organizados, transmitiam uma imagem de que podia não corresponder em absoluto à realidade. Entre o registo do clausulado de um contrato e o cumprimento, por parte do foreiro, das obrigações aí contidas ia uma certa distância, muitas vezes impossível de estabelecer.
- ³ “capella de nossa Senhora da Graça cabeça deste Morgado (...)” (ADBGC, FCSP, *Tombo do Morgado da Ribalonga*, doc. A, fl. 8 v.). “Uma capella toda de cantaria laurada liza toda por dentro fora alta e em boa porporçam com seu forro de madeira e tilhado que esta esta (sic) na villa de Anciais dos muros adentro junto a porta da Igreja Matris cujo nome do Orago he o Salvador a mao direita da dita porta principal que pollo nacente pegua e parte com a parede da dita Igreja pellas costas” (*Tombo...*, fl. 81).
- ⁴ Os principais motivos deste despovoamento devem estar relacionados com a escassez dos meios de produção, nomeadamente terra arável, água, bem como uma deficiente rede de acessos que a fortificação tinha em relação ao principal eixo de escoamento da produção: o rio Douro. A intensificação da produção de tradicionais e novos produtos agrícolas que, cada vez mais, foram direccionados para objectivos comerciais. Estas alterações podem ter favorecido o crescimento das aldeias circundantes. A produção de vinho, azeite e figos verdes ou secos, que começam a constituir os principais produtos de proveniência local comercializados no porto da foz do rio Tua. Desta forma se tornou irreversível o despovoamento da velha Ansiães que, a pouco e pouco, se vê ultrapassada pelo crescimento de Carrazeda, para onde se mudou em 1736 a sede do concelho. PEREIRA, António Luís; SOARES, Nuno Miguel – *Ansiães, um povoado com rupturas no seu processo histórico*. “DOURO – Estudos & Documentos”. Vol. II (4), 1997 (2.º), 63-67.
- ⁵ A terra era fonte de rendimento e de prestígio social. A constituição de morgados servia a este pressuposto. Esta figura jurídica constituiu a base material de sobrevivência e reprodução de famílias nobres. Podiam integrar o morgado bens móveis e imóveis, bens que ficavam perpetuamente vinculados a uma família, transmitindo-se, indivisíveis, ao primogénito. Os morgados foram considerados um dos factores responsáveis pela decadência da agricultura, pelo facto de os administradores de morgados descuidarem a gestão dos bens. No entanto, a vinculação de terras podia ser considerada uma forma de manutenção e de recuperação económica das casas senhoriais.. “Os morgados foram o sustentáculo de uma das colunas do Estado, a aristocracia. Mas foram também um dos muitos obstáculos existentes no Antigo Regime que impediram o acesso à propriedade plena da terra. NETO, Margarida Sobral – “A persistência senhorial”, in *História de Portugal* (dir. de José Mattoso), Lisboa, Círculo de Leitores, vol. III, pp. 165-175.
- ⁶ “Fazenda do Morgado de Manoel de Mello e Sampayo fidalgo da Caza de sua Magestade pertencente a capella de nossa Senhora da Graça cita na Villa de Anciais (...)” (*Tombo...*, fl. 3).

- ⁷ “por seu fallecimento da derradeira faço e hordeno della huma capella em a Igreja de nossa senhora da graça que esta na villa de Anciais junto do salvador donde jas meu Paj e Maj e meus Avós (...) seia obrigado a mandar dizer cada hum anno deste dia pera todo sempre na dita Igreja de nossa senhora da Graça sincoenta e coatro missas conuem a saber na capella donde fazem meu paj e maj e Avós (...) sera obrigado a reparar a dita capella das cousas que lhe forem necessarias de maneira que sempre andé melhorada e nam piorada” (*Tombo...*, fl. 8).
- ⁸ Manuel de Mello de Sampaio, fidalgo da Casa Real, instituidor do vinculo do Espírito Santo em Ribalonga. Foi capitão-mor da Vila do Castanheiro, Valença do Douro e Paradella. Faleceu em em 1705. ALVES, Francisco Manuel – *Memórias Histórico-Arqueológicas do Distrito de Bragança*. Bragança: Museu do Abade de Baçal, 1981-1982, vol. VI, pp. 427-428.
- ⁹ Inicialmente, o Tombo começou por ser escrito pelo escrivão António de Moraes Mesquita, este faleceu e deu-lhe continuação Domingos Carneiro Borges.
- ¹⁰ Vasco Pires de São Payo foi o fundador da Casa. Era filho de Pedro do Souto, senhor de vários lugares em Trás-os-Montes, e de D. Francisca Pais, senhora da honra de São Payo, no termo de Vila Flor. Vasco Pires, por sua mãe, descenderia do infanção Martim de São payo, que se julga pertencer à família dos Braganções. Sobre a família São Payo consulte-se: ALVES, Francisco Manuel – *Memórias Histórico-Arqueológicas do Distrito de Bragança*. Bragança: Museu do Abade de Baçal, 1981-1982, vol. VI, pp. 415-441.
- ¹¹ Cf. Mapa 1.
- ¹² SAMPAIO, Alberto – *As Vilas do Norte de Portugal: Estudos históricos e Económicos*. Editorial Veja, 1979, vol. I, pp. 106-107.
- ¹³ Cf. Quadro 2.
- ¹⁴ SERRÃO, José Vicente. – “O quadro económico. Configurações estruturais e tendências (de evolução”, in *História de Portugal* (dir. de José Mattoso), Lisboa, Círculo de Leitores, vol. IV, p. 75.
- ¹⁵ No pagamento das rendas, o centeio aparece em preponderância, mais adaptado às condições geográficas diminuía os riscos de uma má produtividade. Cf. Quadro 2.
- ¹⁶ MARQUES, A. H. de Oliveira – Centeio. *D.H.P.* Vol. II, p. 552.
- ¹⁷ O pão quotidiano era, nas terras transmontanas, o centeio. Ainda nos anos 50, este cereal era “o pão nosso de cada dia”. Hoje em dia, nalguns locais do mundo rural do Nordeste, a palavra pão continua a designar o centeio. Existe o pão e o trigo.
- ¹⁸ Cf. Apêndice A. A vinha, na época moderna, encontrava-se bastante disseminada pelo País e conheceu, a partir dos finais do século XVII, uma expansão notável. No séc. XVIII, às regiões já consagradas vêm juntar-se outras, principalmente a do Dão e a do Douro.
- ¹⁹ Tomámos, então, o alqueire com um valor de 14 litros, tendo por base: MARQUES, A. H. de Oliveira – Pesos e Medidas. *D.H.P.* Vol. V, pp. 67-72.
- ²⁰ Cf. Anexo A.
- ²¹ Cf. Anexo A. “hum tapado (...) que tem sereigeiras sobreiros e Carvalhos e huma figueira e videiras e des oliveiras novas e arvores de fruto e sem elle” (*Tombo...*, fl. 84). “huma vinha tapada de per si com suas oliveiras e figueiras” (*Tombo...*, fl. 94).
- ²² Cf. Quadro 2.
- ²³ Dos pomares diz-nos SAMPAIO, Alberto – *As Vilas do Norte de Portugal*, p. 96: “... intermeadas com elas, (vinhas) os pomares aproximando-se todavia das casas, junto das quais estavam as cortinhas e as hortas...”.
- ²⁴ “tres tapados juntos com uma corte coberta que serve gado dentro deles mais tres castanheiros e duas figueiras mais arvores de fruto e sem ele mais vinha e mata de carvalhos grande e pequenos” (*Tombo*, fl. 84 v.).
- ²⁵ “Era tudo hum prazo fateozim e perpetuo de outenta e sinco alqueires de pam e tresentos e cincoenta Reis de marrram” (*Tombo...*, fl. 12). “Foros e mais pertenças tocantes a capella de nossa senhora da graça cita na villa de Anciais da correiçam de moncorvo (...) e sendo os emphyteutas assim de vidas como fateosins sensualistas peerpetuos e remiveis”

(*Tombo...*, fl. 295 v.). “do prazo paguam ao administrador desta capella cada anno mil reis e doze peixes de palmo por dia de natal de cada anno em caza do senhorio onde quer que estiver como obrigçam mais de passar na barqua do Rio do porto de Sam martinho” (*Tombo...*, fl. 77). “de que vendendo parte ou todo do dito prazo sem conssentimento do direito Senhorio paguarem o laudemio de des hum e que nesta forma reconheciam por direito Senhorio da dita capella e seu administrador” (*Tombo...*, fl. 119).

²⁶ As três vidas dos empraçamentos portugueses correspondem, em regra, a duas gerações – 1.^a vida – pai; 2.^a vida – mãe (ambos da mesma geração); 3.^a vida – filho (2.^a geração). Na Galiza, por exemplo, as 3 vidas (vozes) correspondem a 3 gerações: avô, filho e neto. Não significa o exposto que não haja excepções.

²⁷ Constata-se genericamente que no interior do campesinato português dominam com larga margem os camponeses dependentes, rendeiros, enfiteutas. Agarrados a uma pequena parcela fundiária, arrendada muitas vezes através da modalidade de renda senhorial que, com o empraçamento em vidas, não garantiam a estabilidade produtiva e familiar, os camponeses laboram num contexto de exploração senhorial, pagando pesados foros, direitos e impostos, quase todos ainda de características feudais.

²⁸ Cf. Quadro 2. “do prazo paguam ao administrador desta capella cada anno mil reis e doze peixes de palmo por dia de natal de cada anno em caza do senhorio onde quer que estiver como obrigçam mais de passar na barqua do Rio do porto de Sam martinho” (*Tombo...*, fl. 77). “de que vendendo parte ou todo do dito prazo sem conssentimento do direito Senhorio paguarem o laudemio de des hum e que nesta forma reconheciam por direito Senhorio da dita capella e seu administrador” (*Tombo...*, fl. 119). Sobre a evolução das rendas em Portugal consulte-se: CASTRO, Armando – Renda. *D.H.P.* Vol. V, pp. 282-285.

²⁹ Cf. Quadro 2.

³⁰ Todavia, há que ter prudência nas ilações de caracter quantitativa a tirar sobre as produções das espécies em que os foros eram pagos. Por vezes tais diferenças parece corresponderem, muitas vezes, a problemas relacionados com a tradição e a dieta alimentar, a facilidade de colocação em mercado, etc., e não a diferenças simples de produção.

³¹ Sobre elas, Cf. BARROS, Henrique da Gama – *História da administração...*, T. VII, pp. 329-331; COSTA, Mário Júlio Brito de Almeida – *Origem da enfiteuse...*, pp. 88-92 e CASTRO, Armando de – Renda. *D.H.P.* Vol. V, pp. 282-285.

³² Os peixes eram pagos pelos enfiteutas de Ribalonga por usarem a barca do Porto de São Martinho. Cf. nota 27.

³³ “huma gualinha ou cem reis por ella” (*Tombo...*, fl. 84).

³⁴ “lhe paguam alguns foros sabidos e por se terem divididos em muitos herdeiros com que tinha muita diminuiçam na cobrança delles me me pedia lhe fizesse merce conceder Aluara pera que haia pessoeiros em os cazaiis dos ditos foros” (*Tombo...*, fl. 4 v.). “continuassem os possueiros que se achavao eleitos na cobrança do dito foro e por fallecimento destes se elegessem outros dous capazes que tivessem a maior parte da fazenda e que fossem ricos e abonados de quem o administrador pudesse segurar e suavemente cobrar o foro que pertenssia a capella que administrava (...)” (*Tombo...*, fl. 12 v.).

ANEXO A – PATRIMÓNIO VITÍCOLA

LOCALIDADE: RIBALONGA

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMFADURA
Regato	1+ terra de fora		x	x	4 alq. pão
Lameira	1		4	x	5,5 alq. pão
O Lameiram	1+ tapado + terra			x	2 alq. pão
A Cabana Tapada	1				0,5 alq. pão
Ao Abixeiro	1 tapada		7	x	6 alq. pão
Os Moinhos	metade de 1 vinha		1		
Lameiros	1				
Os Pousadouros	1				
O Abixeiro	1		1		1 alq. pão
A Carreira Ancha	1 + cortinha				3 alq.
Os Lameiros	videiras		3	x	2 alq.
A Figueira	1				
Junto ao Douro	1 + courela		1	1 macieira	4 alq. cent.
A Chouza do Pezo	1 + tapado		x	1 carvalho	6 alq. pão
A Cavaqua	1 + terra	4	1		15 alq. pão
Dompayo	novas vinhas + terra	40	x		15 alq. pão
Não refere	videiras + horta			3 sobreiros	1 alq. pão
A Debatendeiro	1 + terra	12			10 alq. pão
Dompayo	1 tapada	250			1,5 pão
Dompayo	1		1	x	
Ao Tapado	videiras			1 carvalho	2 alq. pão
O Lameiram	videiras + lameiro		1	x	1 alq. pão
O Tapado	videiras + terra			1 sobreiro	2 alq. pão
Figueira Legua	1 + terra		1	x	6 alq. pão
Fonte do Valle	parreiras + cortinha	5	1		1 alq. pão
Fonte de Entre Vinhas	videiras + tapado	10	1	x	4 alq. pão
O Marco	1 tapada + terra		4		10 alq. pão
O Lameiro	1 + mata de carvalhos		2	x	12 alq. pão
A Cabeceira	1 tapada				
A Portela	1	x	2	x	
Val do Muro	1	1		x	
Lavandeira	videiras + tapado	1		x	0,5 alq. pão
Fonte do Sumagre	1 tapada + horta		2		4 alq. pão
A Decrasto	videiras + tapado	60			0,5 alq. pão
A Decalvo	1		2	x	2 alq. pão
A Lameira	videiras + terra tapada			olmos	1 alq. pão
Dompayo	1				
Dompayo	1 + tapado + terra				
Aos Moinhos	1 tapada + terra fora				
Ao Val do Muro	1 tapada	x	x	x	
As Bouças	1 + terra fora	x			

As Paradinhas	1				
Dompayo	1 + tapado	x	x		
O Lameiram	1 + tapado				
A Nogueira	1 + tapado				
Dompayo	1 + terra de fora			x	
A Decalvo	1 + tapado	x	x	x	
As Bouças	1 + tapado + terra				amêndoeira
A Foz	1 + terra			x	
Os Moinhos	1				
Dompayo	1				
Dompayo	1				
Os Pelames	1				
A martim de Linhares	1				

LOCALIDADE: SAMORINHA

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Pegua	1 + cortinha				3 alq. pão
Pegada ao Quinteiro	1 + casa				
Deveza	1 quinhão de vinha				0,5 alq. pão
Levadeira	1 + terra				3 alq. pão
Soamedo	videiras + horta				

LOCALIDADE: MISQUEL

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
O Outeiro	1 tapada				1,5 alq. pão
A Porcaria	metade				
Ao Outeiro	1				
O Outeiro	1				

LOCALIDADE: MARZAGÃO

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Costa	1 courela de vinha				1,5 alq. cent.

LOCALIDADE: CARRAZEDA

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Ribeiro	metade de videiras + lameiro			1 cast.	2 alq. trigo
Os Pombais	1 + terra				2 alq. pão
A Fonte	videiras + horta				1 alq. pão
Ao Poço	1				
Ao Poço	1 + terra		1	5 cast.	5 alq. pão

LOCALIDADE: AREIAS

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Lage	1				

LOCALIDADE: AMEDO

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Ponte	videiras + horta				0,5 alq. cent.
A Fonte Fria	1 + cortinha			15 cast.	

LOCALIDADE: BRUNHEDA

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Barroqua	1 tapada				
A fonte da Pedra	1 tapada		2		1 alq. pão
Ao Val de Simão	1 tapada				
Vallado	1 + horta tapada			x	
Portela da Mota	1				0,5 alq. pão
Ao Val dos Ilhós	1				4 alq. cent.
Baixo	4ª parte da vinha				
Ao Val de Simão	bacello				
A Moreirinha	1 + terra			x	3 alq. pão
Ao Poço	1			x	
Aos Olmos	1 tapada				
Ao Sorominheiro	1	1			
De Trás das Casas	1	4			1 alq.
Batendeira	1 tapada	2			1 alq. cent.
A Portela da Sentrilha	1 tapada		x	x	
Ao Val dos Ilhós	1 tapada		x		
Carrasqua	1 nova tapada			cerdeiros	
A Fonte	videiras + horta tapada	1		1 pereira	
Batendeiro	1			x	
Batendeiro	videiras + tapado				
Ao Barrinho	1	3			
Barroqua	1				
A Porta	1	x			

LOCALIDADE: VAL DO TORNO

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Entrada do Ladram	1				0,5 alq. pão
Levada	1 + terra tapada de fora			x	2,5 alq. pão

LOCALIDADE: PARAMBOS

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Aos Lobeteos	1 tapada				

LOCALIDADE: BEIRA GRANDE

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Ao Prado	1				

LOCALIDADE: SEIXO

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Aos Outeiros	1				
A Deseiram	1				2 alq. pão
A Dechinque	1 + 1 pardieiro		5	10 x	
A Mira	1 + cortinha				
A Oleira	1 + tapado + monte			x	

LOCALIDADE: POMBAL

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Boenga	1 courela de vinha + terra			x	
A Boenga	1 courela de vinha + terra + monte				
Ao Figueiredo	1 + terra	x	x		
Ao Esperam	1				

LOCALIDADE: ZEDES

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Fontella da Vinha	1 + terra tapada				

LOCALIDADE: CAMPELOS

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Fonte do Lugar	1 + cortinha		1	5 freixos	4 alq. cent.
Aos Barreiros	bacelo com tapado				
O Serro	1 tapada				2 alq. pão
Os Olmos	1				0,5 alq. pão

LOCALIDADE: PENA FRIA

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Porta	1 + lameiro tapado				
Pegado às casas	1 pedaço de vinha				
De trás das casas	1				
As Hortas	videiras + horta			1 cast.	
O Prado	1 + terra				
A Eira Velha	1				
No Cimo do Lugar	1				
A Costa	1				
O Prado	1 + cortinha + horta + pombal				
Ao Juncal	videiras em prop. tapada			cast./carv.	
Ao Prado	1 courela de vinha				
A Costa	1				
A Fonte	1 + lameiro tapado				
Ao Prado	1 tapada				
A Ribeira	1 + terra de nabal				
Aos Nabais	1				

LOCALIDADE: FONTELONGA

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Moinho	1 quinhão de 1 vinha				

LOCALIDADE: BESTEIROS

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Junto às casas	1			5 cast.	1,5 alq. pão
A Nogueira	1 tapada				1,5 alq. cent.
O Taboleiro	1 tapada				1,5 alq.cent.
As Vinhas dos Paços	1				2 alq. pão

LOCALIDADE: ALGANHAFRES

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
As Chouzinhas	videiras + emxido tapado			x	

LOCALIDADE: FIOHAL

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
As Canadas	1 tapada	30		x	

LOCALIDADE: FELGUEIRA

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
Aos Poços	1 tapada				
Ao Navalho	1 tapada				

LOCALIDADE: QUINTA DOS ESCOVAIS (CONC. DE LAMAS)

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Fonte	1			2 x	0,5 alq. pão
A Fonte	1	2 mad.		3 freixos	0,5 alq. pão
A Figueirinha	1 + terra de pão				0,5 alq. pão
Os Seixos	1 + tapado + terra de fora		2		3 alq. pão
Val das Canas	1 + tapado + terra de fora	3	2	x	2 alq. pão
A Figueirinha	1 tapada + terra de fora				1 alq. pão
O Cabeço Gordo	1 + terra de fora		x	x	alq. e meio
A Vinha Velha	1 + seu sumagral				
Val das Canas	1		2		
Urgueiras	1		x		1 alq. pão
Ao Bacelinho	1 tapada		2		1 alq. pão
A Fonte	1				1,5 alq. pão
O Bacelinho	1	5			
A Fonte	1				1 quarta depão

LOCALIDADE: CASTEDO (CONC. DE VILARINHO)

LUGAR	VINHAS	OLIV.	FIG.	OUTRAS	SEMEADURA
A Costa	1 enxido com parreiras		1	x	
Santa Barbara	1				

(x) Não é indicado o número de árvores.

