

AGRICULTURA E AGRICULTORES EM CASCAIS

TEMÁTICA

Profissões da nossa terra

UNIDADE CURRICULAR

A vida quotidiana e a organização da comunidade

INTRODUÇÃO

Ainda que ao longo dos séculos a vila de Cascais se tenha destacado em função da pesca, a maioria dos habitantes do concelho sempre se dedicou a uma agricultura de subsistência. Desta forma, num período marcado pelos ataques e pilhagens de piratas e corsários, as populações tenderiam a não habitar perto da costa, razão pela qual o centro de Carcavelos se encontra a cerca de 1 100 metros do mar, o da Parede a 800 metros, os do Murtal e da Galiza a 1 000 metros, o da Amoreira a 1 600 metros e os da Torre e da Areia a 1 200 metros.

À atividade agrícola associa-se a figura do saloio, com fortíssima implantação nas freguesias de Alcabideche e de S. Domingos de Rana, que representavam a maior extensão rural do concelho. Por saloio entende-se genericamente o camponês que se encontrava no termo de Lisboa à data da sua conquista por D. Afonso Henriques, desenvolvendo uma cultura própria, traduzida nos seus costumes, crenças, linguagem e vestuário. Foi, assim, o herdeiro da tradição árabe do amanho da terra, a que viria a ser roubado em meados do século XIX, em função do surto de desenvolvimento do litoral, para passar a dedicar-se sobretudo à construção civil ou a servir nas casas abastadas.

DESCRIÇÃO

A agricultura teve um grande incremento em Cascais durante o período romano, de que ainda subsistem importantes vestígios, como celeiros e lagares de vinho e azeite, nomeadamente nas *villae* de Miroiços e de Freiria. Não obstante, foi durante os quase quatro séculos e meio de domínio muçulmano que se difundiu por todo o concelho, assistindo-se, então, ao nascimento de uma constelação de pequenas aldeias que ainda hoje constituem parte fundamental da matriz identitária de Cascais, em que se destacava Alcabideche, cujos moinhos de vento o poeta Ibn Mucana celebrou no século XI.

«Ó tu que habitas Alcabideche, não te faltará o grão nem terás escassez de cebolas, nem de abóboras!
Se és homem enérgico não te faltará a nora das nuvens, nem necessidade de mananciais,
pois a terra de Alcabideche, quando o ano é bom, não produz mais que vinte cargas de cereais,
e se der alguma coisa mais, chegam as manadas de javalis reiteradamente.

Há pouca coisa útil nesta terra, como em mim próprio que sou duro de ouvido.
Deixei os reis cobertos com os seus mantos, deixei de ir em seus cortejos.
Converti-me em Alcabideche em colhedor de espinhos com uma foice guarnecida e afiada.
E se me perguntam: “Gostas?” Respondo-lhes: “o amor à liberdade faz parte do carácter nobre”.
O apreço e os benefícios de abÔ Bakr al-Muzaffar conduziram-me até aqui, à minha morada»



Moinhos de vento, em Alcabideche
Veja a [imagem](#) no Flickr.

A conquista cristã de Sintra e Lisboa, em 1147, empurrou a fronteira de Portugal mais para sul, acautelando a segurança dos habitantes desta parcela de território, num período marcado pela fundação de póvoas marítimas, garante da proteção da costa e das necessidades de um comércio em desenvolvimento. Cascais beneficiou desta evolução enquanto porto privilegiado para o escoamento dos produtos agrícolas do concelho de Sintra, a que pertenceria até 1364, quando D. Pedro I a erigiu enquanto vila.

Em 1514, D. Manuel I outorgou o primeiro foral expressamente produzido para o município, que inclui um elevado número de referências ao pão, base da alimentação da época, produzido a partir de farinha de trigo, cevada, centeio, milho painço ou aveia. O mesmo sucede nas respostas aos inquéritos paroquiais de 1758, que nos permitem concluir que as produções mais comuns eram as de trigo e de cevada, que

preponderavam sobretudo na zona norte do concelho, em terras de planalto, nos cabeços do Pisão e da Malveira e nas extensões semiplanas de Manique a Trajouce/Talaíde. Nas terras mais a sul, nas imediações do mar, dominava a fruta, com pomares de espinho, de caroço e de pevide e a vinha. Tal facto não implica a ausência de pequenas searas, pois os registos dão-nos conta de diversas «terras de pão», em incontáveis pequenas parcelas.

A exploração da terra efetuava-se, assim, sobretudo em regime de minifúndio, por meio de aforamentos e arrendamentos. Já as maiores propriedades seriam constituídas no século XVIII, ainda que não possam ser comparadas aos latifúndios do centro/sul do país. Numa perspetiva de autossustento, um casal saloio deveria poder aceder a todo o tipo de produção, inclusive a animal, com o domínio da cabra e da ovelha. O burro era essencial para os trabalhos e transporte de bens e os bois muito importantes para a lavra e como animais de carga.



Camponês com carro de bois em Caparide, c. 1900
Veja a [imagem](#) no Flickr.

As descrições do território até ao início do século XX falam-nos de uma área costeira considerada “estéril”, quase sem terra, rochosa e lavada pelos ventos e pela chuva, a que se sucediam pequenas parcelas com muros de pedra seca, que produziam fruta, algum cereal e vinho. Era a vinha um bem transacionável importante, como se observa

nos livros de sisas. O seu plantio subia o concelho pelos vales das ribeiras, acompanhando as hortas. Ainda hoje o curso de água que desagua em Cascais se denomina Ribeira das Vinhas.

Desde a Ribeira da Lage, já em Oeiras, até ao Estoril produzia-se o vinho generoso de Carcavelos, que, adotando o nome da terra onde, por tradição, mais se produzia, alcançou fama internacional. Se Cascais funcionava como porto de mar para o território de Sintra, a zona leste do concelho podia mais facilmente enviar por carreiros os seus produtos para o Portinho (atual Praia da Torre) ou Paço d'Arcos, onde embarcavam vinhos para os armazéns da capital, para consumo e exportação.

Produções agrícolas

Em 1900, Martinho de França Pereira Coutinho referir-se-ia ao atraso técnico e excessivo emparcelamento dos terrenos agrícolas do concelho. O território continuava a caracterizar-se sobretudo pela secura, abundando tojos, carrascos, estevas e urzes, alternados por talhões irregulares com muros de pedra solta. Consequentemente, «apenas nalguns vales mais frescos e anateirados, o arvoredado viçoso dos pomares espreita[va] os seus irreconciliáveis adversários por sobre os muros das quintas, verdadeiros oásis na aridez do restante solo».

Ainda que de natureza geológica diversa, os terrenos agrícolas geravam searas consideráveis quando cultivados, «como prova o facto deles produzirem razoavelmente, mal trabalhados, com um arado rudimentar e sem estrumes ou quase, logo que o ano corra favorável, isto é, logo que não escasseie muito a humidade». O maior defeito era, desta forma, a secura de que se ressentiam durante o estio, agravada pelo deficiente abastecimento de água, visto que a maioria dos cursos de água quase secava. Desta forma, apesar de algumas nascentes permitirem o funcionamento de azenhas no inverno, muitas propriedades tinham de recorrer a engenhos como as noras, os estanca-rios, as cegonhas ou picotas e ainda os moinhos de vento.

A agricultura revelava-se de baixo rendimento e técnica e tecnologicamente deficitária, pelo que a produção não supria sequer as necessidades de consumo internas. Na realidade, nem mesmo a lavra do trigo, a mais relevante do concelho, satisfazia a procura, o mesmo sucedendo com a da cevada, de produção menos significativa, porque cultivada em terrenos de qualidade inferior, para ração. Também o milho era considerado secundário, à semelhança de outras culturas tradicionais, casos da aveia, do centeio e da fava.



Campos agrícolas junto à Ribeira das Vinhas, em Cascais, c. 1930
Veja a [imagem](#) no Flickr.

Escasseavam igualmente as hortas, por necessitarem de muita água, sendo sobretudo instaladas nas quintas, perto dos vales mais frescos e junto a terras abastecidas por ribeiros ou servidas por poços, tal como os pomares, em que se encontravam oliveiras, figueiras, pessegueiros, pereiras, amendoeiras, nogueiras, alperceiros, romãzeiras, abrunheiros, macieiras, laranjeiras, tangerineiras, limoeiros e nespereiras. Num concelho em que «a grande propriedade não existe [...] e a mediana é, pode-se dizer, rara; a divisão do terreno em algumas partes vai tão longe que melhor diríamos a propriedade estar aí pulverizada do que dividida». A explicação encontra-se no elevado custo dos terrenos, propiciado pelo crescimento populacional e por um surto de construção civil que se acentuou a partir dos finais do século XIX.

Saloios de Cascais: Modos de vida e regime alimentar

O regime alimentar dos saloios, que tinha por base o pão, os legumes e o vinho, era marcado pela sobriedade e parcimónia, anotando-se, em 1858, que comiam «a horas incertas [...] grandes fatias de pão de milho ou de cevada, porque de trigo só em dias de festa». Não obstante, Maria Micaela Soares no seu meticoloso estudo acerca dos saloios de Cascais consegue identificar algumas rotinas. Os dias começavam, assim, pelo café, às cinco horas da manhã, onde se migavam sopas de pão, por vezes acompanhadas de um copo de aguardente ou de vinho, com ou sem açúcar: o «mata-bicho». Ao almoço, por volta das nove horas, bebia-se vinho e comia-se pão com

queijo fresco, chouriço ou bacalhau, alternado com sardinha, carapau, chicharro ou cachucho fritos, figos ou azeitonas. Já ao jantar, perto das doze horas, eram habitualmente servidas batatas cozidas e grão com bacalhau ou peixe seco ou só com cebolas. À ceia, no final do dia, comia-se sopa de feijão, chicharos ou grão com hortaliça e abóbora-menina, enriquecida com azeite, toucinho ou chouriço, a que se podia seguir algum «conduto» com pão, «o mais sagrado e mais ambicioso de todos os alimentos»... Era também habitual a confeção de açordas e de «sopas de cavalo cansado», tal como o consumo de saladas de alface e pepino e de «azeitonas retalhadas». Ainda assim, considera-se que «a criação – coelhos, galinhas, ovos, uma matança de porco por ano – [e] alguns vegetais sazonais, era[m] a fonte de sobrevivência do agregado familiar».

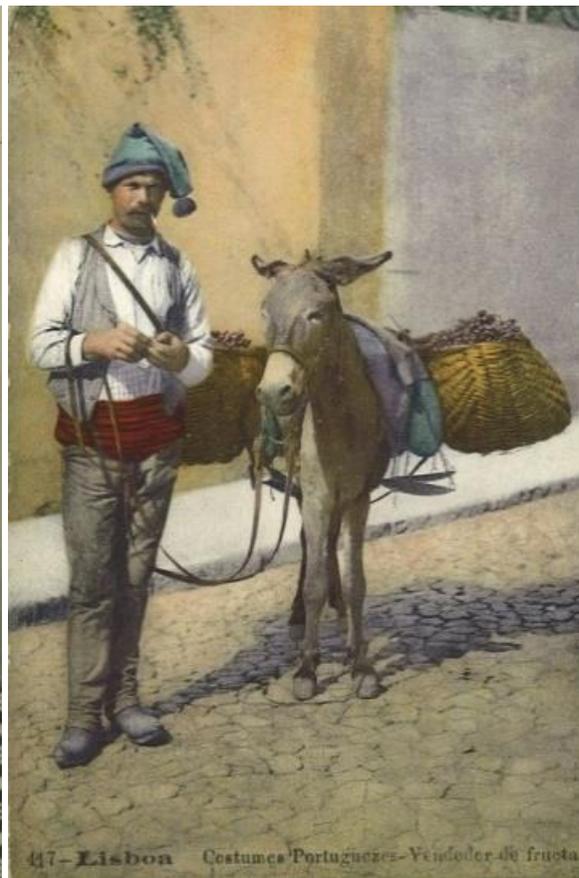


Casal de horticultores, Alcabideche, c. 1970
Veja a [imagem](#) no Flickr.

A alimentação transformava-se nas quadras festivas, recorrendo-se, então, à criação doméstica, em que se destacavam coelhos, galinhas, patos, perus e pombos. Pelo Natal costumava-se proceder à matança do porco – investimento para o novo ano, pois o animal era esquartejado para consumo imediato, salga ou produção de enchidos – ou do galo, cozinhado com arroz. Em Janes, na véspera do dia de Natal coziam-se os merendeiros, recheados de torresmos e «os famosos bolos tradicionais, verdadeiras fogaças, em forma de ferradura ou de falcada lunar, aromatizadas com chá de limão e canela e cozidos no lar quente do forno sobre folhas verdes de limoeiro». Note-se que estes bolos de Natal são considerados a iguaria mais identificadora dos saloios de

Cascais, para além das filhós, também preparadas pelo Entrudo, com vinho do Porto ou de Carcavelos, entre outros ingredientes.

A arquitetura popular, dita saloia, hoje preservada sobretudo no interior do concelho, constitui um testemunho desta importante cultura, que detém núcleo de especial interesse em Manique de Baixo. A casa saloia tem algumas particularidades. Tradicionalmente tem a sua frente virada para um logradouro murado com um portal, mais ou menos simples. As fachadas que enfrentam o exterior não têm fenestrações, exceto, muitas vezes, uma pequena janela num primeiro piso que funciona como vigia e entrada de luz. Aqui costuma haver duas “conversadeiras”. No logradouro erigiam-se as arribanas, que podiam guardar alfaias, animais, carroças e a loja com o forno de pão. Presume-se que este habitar “virado para dentro” foi uma resposta à necessidade de segurança.



Saloios, c. 1900

Veja a [imagem](#) esquerda e a [imagem](#) direita no Flickr.

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Reconhecer a agricultura como uma das atividades tradicionais do concelho e a sua evolução ao longo dos séculos.

Identificar alguns dos locais mais emblemáticos para a história da agricultura em Cascais.

Identificar as principais produções agrícolas do concelho ao longo dos tempos.

Conhecer os modos de vida dos agricultores de Cascais.

RECURSOS

Álbum [Agricultura e agricultores em Cascais](#) de *Cascais em Imagens* (Flickr),

Rota do Cascais Romano (a disponibilizar brevemente)

Rota das Quintas Históricas de Carcavelos (a disponibilizar brevemente)

Rota da Arquitetura Popular de Manique de Baixo (a disponibilizar brevemente)

FICHA DE EXPLORAÇÃO

Lê a ficha de conteúdos e indica nos relógios os horários alimentares dos saloios:

Pequeno-almoço



Almoço



Jantar



Ceia



PARA SABER MAIS

CARDOSO, Guilherme; CABRAL, João - *Povoamento e arquitectura popular na freguesia de Cascais*. Cascais: Junta de Freguesia, 2004. 144 p. ISBN 972-99239-0-6

Consulte [aquí](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

CARDOSO, Guilherme; ENCARNAÇÃO, José - *Património arqueológico*. Cascais: Câmara Municipal, D.L. 2010. 63, [8] p. ISBN 978-972-637-225-7

Consulte [aquí](#) a cópia pública da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

CARDOSO, Guilherme; MIRANDA, Jorge; TEIXEIRA, Carlos A. - *Registo fotográfico de Alcabideche e alguns apontamentos histórico-administrativos*. Alcabideche: Junta de Freguesia, 2009. 468 p. ISBN 978-972-9406-46-1

Consulte [aquí](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

COUTINHO, Martinho de França Pereira - *A cultura no concelho de Cascaes*. Lisboa: Typ. e Lithographia de A. F. Barata, 1900. 102 p. Orig.: Dissertação inaugural apresentada ao Conselho Escolar do Instituto de Agronomia e Veterinária

Consulte [aquí](#) a cópia pública da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

FREIRE, João Paulo - *O saloio: sua origem e seu carácter: fisiologia, psicologia, etnografia: infâmias, mentiras e disparates que se têm escrito sobre o saloio, seus usos e costumes*. Porto: [s.n.], 1948. 359, [6] p.

Consulte [aquí](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

PAQUETE, Manuel - *Cozinha saloia: hábitos e práticas alimentares no termo de Lisboa*. [Sintra]: Colares Ed., [200-?]. 238 p. ISBN 972-782-035-2

Consulte [aquí](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

Patrimónios de Cascais: exposição. Cascais: Câmara Municipal, D.L. 2003. 180 p. ISBN 972-637-117-1

Consulte [aquí](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

PEREIRA, Ana Duarte Baptista - *A vinha e o vinho de Carcavelos: contributos para o seu estudo*. Cascais: Câmara Municipal, 2007. 199 p. ISBN 978-972-637-175-5

Consulte [aquí](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

SABIDO, José Luís Tomé - *Tires: quando eu era pequenino*. São Domingos de Rana: Junta de Freguesia; Cascais: Associação Cultural, 2005. 102, [13] p. ISBN 972-9406-39-1

Consulte [aquí](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

SOARES, Maria Micaela R. T. - *Salórios de Cascais: etnografia e linguagem*. Cascais: Câmara Municipal, 2013. 488 p. ISBN 978-972-637-249-3

Consulte [aqui](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

SOTTO MAYOR, António da Cunha Pereira de - *Physiologia do saloio*. Lisboa: Livraria Central: 1858. 64 p.

TEIXEIRA, Carlos A.; CARDOSO, Guilherme; MIRANDA, Jorge Augusto - *Registo fotográfico da freguesia de São Domingos de Rana e alguns apontamentos histórico-administrativos*. São Domingos de Rana: Junta de Freguesia, 2003. 286 p. ISBN 972-9406-27-8

Consulte [aqui](#) a disponibilidade da obra nas Bibliotecas Municipais de Cascais

FICHAS RELACIONADAS

- As villae romanas de Cascais: atividade agrícola e vida quotidiana
- A arquitetura popular
- O vinho de Carcavelos
- Sistemas de moagem tradicionais
- Pesca e pescadores de Cascais
- Canteiros de Cascais: A arte de trabalhar a pedra