

**LAGAR DE VARAS
– NÚCLEO MUSEOLÓGICO
EM VILA VELHA DE RÓDÃO**

**Olive-oil press – Museum
at Vila Velha de Ródão**

António Maia Nabais



Vila Velha de Ródão, 2012

LAGAR DE VARAS – NÚCLEO MUSEOLÓGICO EM VILA VELHA DE RÓDÃO

Olive-oil press – Museum at Vila Velha de Ródão

António Maia Nabais¹

Palavras-chave: lagar de azeite; rio Tejo; Vila Velha de Ródão.

Keywords: Olive-oil press; Tagus river; Vila Velha de Ródão.

¹ Museólogo e historiador.

Resumo

Os lagares de azeite, os moinhos de água, os teares, os pisões ocuparam uma posição importante na vida material e social das comunidades rurais e adquiriram uma linguagem técnica própria.

O *Lagar de Varas* situa-se a nordeste do bairro Cabeço das Pesqueiras, margem esquerda do Ribeiro do Enxarrique, próximo do rio Tejo, em Vila Velha de Ródão.

Estamos perante um edifício que documenta uma enorme atividade agrícola na região e o país. Num concelho onde existem muitos testemunhos materiais da lagaragem este *Lagar de Varas* é o exemplar mais completo, não só porque exemplifica um conjunto de sistemas utilizados no fabrico do azeite, como também o edifício em xisto preserva os materiais de construção tradicionais desta região.

Este monumento documenta quase todas as etapas da produção do azeite segundo os métodos primitivos até aos sistemas mecânicos. Nos testemunhos materiais da mecânica do lagar, está visível, no essencial,

a tradição helenística e romana assente em engenhos de energia humana e animal, onde se conjugavam os princípios da alavanca, da roda, do parafuso, de cunha e do plano inclinado. Este lagar foi construído num local estratégico: integrado numa zona de olival, onde se encontram oliveiras centenárias nas imediações da Capela da Senhora da Alagada: “Pouco distante do rio, quase oculta por frondoso olivedo, fica a capelinha de Nossa Senhora da Alagada...” (Ribeiro, 1944). A iconografia e a documentação escrita medieval registam os lagares de varas que se ergueram por grande parte do território nacional e que este edifício testemunha e ajuda a entender este tipo de tecnologia rural.

A função desta unidade museológica não se limita a apresentar objetos e um monumento do azeite, mas procura ser um local de reflexão e de análise da vida rural, onde a comunidade local, num espírito de vizinhança, de convívio e de cooperação, produzia o seu produto alimentar precioso: o azeite.

O objeto principal desta unidade museológica é o monumento do azeite: o *Lagar de Varas*.

Abstract²

Olive-oil mills, water mills, wooden looms and ‘beetles’ held an important place in material and social life of rural communities, acquiring their own technical language.

The *Lagar de Varas* is located northeast of Cabeço das Pesqueiras’ district, on the Enxarrique’s left bank, close to Tagus River, at Vila Velha de Ródão.

The building has witnessed a great agricultural activity both in the region and country. Among the many material testimonies of olive-oil extraction existing in the municipality, this *Lagar de Varas* remains the most complete one, for it not only exemplifies the range of olive oil production systems but also preserves, as a schist-made building, the traditional construction materials of the region.

This monument documents nearly all the olive-oil production stages from the most primitive to mechanical systems. In these material testimonies of the olive oil mill ‘mechanics’ one may see, to its core, the Roman and Hellenistic tradition based on human and animal-powered mills, where

² Tradução de Raquel Lopes (CMVVR).

the principles of lever, wheel, screw, wedge and inclined plan were combined.

This mill was built on a strategic location: integrated in an olive-tree orchard area where one may find centenary olive trees, near the Chapel of Nossa Senhora da Alagada: “Not far from the river, almost hidden by a leafy olive-tree grove, is the small chapel of Nossa Senhora da Alagada...” (Ribeiro, 1944). The medieval iconography and written documentation keep records of the olive-oil beam-press mills which were erected across much of the country; this building has witnessed it and helps to understand this type of rural technology.

The function of this museological unit is not limited to museum objects and display of a monument to olive oil, but seeks to be a place of reflection and analysis of rural life, where, in a spirit of neighbourly cooperation and conviviality, the local community produced its valuable food product: olive oil.

The main object of this unit is the monument to olive oil: the *Lagar de Varas*.

“...os olivedos de Ródão pontuam, com geométrica regularidade, todas as ondulações do terreno” (Orlando Ribeiro, 1944).

Introdução

A Câmara Municipal de Vila Velha de Ródão desenvolve o projeto de criação, gestão e funcionamento de diferentes unidades museológicas em todas as freguesias do concelho – V.V. de Ródão, Perais, Sarnadas, Foz do Cobrão, Fratel - constituídas para a preservação do património de forma descentralizada, a participação ativa das comunidades locais e o acesso dos turistas a todo o território do concelho. O projeto desenvolve todas as atividades museológicas: investigação sobre a vida rural, nomeadamente sobre a produção do azeite e do linho, e a paisagem cultural; incorporação de objetos e preservação ‘in situ’ de testemunhos históricos; inventariação do património rural; registo da literatura oral referente à vida no campo, no olival, no lagar de azeite, nas relações económicas e sociais com a raia espanhola; conservação e segurança; comunicação (percursos expositivos, publicações - roteiros, desdobráveis, ‘site’); carácter pedagógico, nomeadamente na formação na tecelagem, utilizando as técnicas tradicionais.

Na região e no País não existe em funcionamento um conceito de museu descentralizado com estas características, onde se pode observar uma paisagem cultural diversificada entre vários rios - Tejo, Ocreza e Ponsul - e visitar exposições temáticas que ajudam a compreender o património cultural de todo o território: desde a arte rupestre até ao fabrico do azeite, ao contrabando, à produção e utilização do linho, à utilização de vários tipos de transportes terrestres e fluviais. Por outro lado, a preservação do património rural 'in situ' e no seu 'habitat' oferece uma nova dimensão ao projeto que garante a continuidade do espaço e equipamentos com uma nova função: a função cultural e didática.

A descentralização museológica concretiza-se com a criação de núcleos museológicos em todas as freguesias: V. V. de Ródão, Perais, Sarnadas, Foz do Cibrão e Fratel. É uma memória e, ao mesmo tempo, uma homenagem aos camponeses da Beira. A força afetiva deste património permite transmitir de uma forma espontânea as informações de todos os objetos e espaços acessíveis ao público. Deste modo, o património cultural é visto inserido no seu 'habitat', entendendo-se facilmente a função de cada objeto, monumento ou paisagem: quer seja um lagar de azeite com o seu equipamento, quer seja um moinho, quer

seja um muro apiário ou um tear, quer seja uma torre ou sítio arqueológico. É todo este vasto património que as Portas de Ródão abrem ao turista: é uma porta sempre aberta ao passado, ao presente, perspetivando o futuro.



Figura 1. Vila Velha de Ródão (Beira Baixa) – Olive grove on the banks of the Tagus river, in «Portugal. Notes and Pictures». Lisboa: SNI, 1953.

1. O azeite em Vila Velha de Ródão

A riqueza da produção de azeite nas terras de Vila Velha de Ródão levou à instalação de lagares de azeite por todo o território do concelho: de Vila Velha de Ródão, a Monte Fidalgo, a Perdigão, a Gavião, a Foz do Cobrão e a Sarnadas e do Fratel, a Vale de Figueira, a Vilar de Boi, a Vale da Bezerra e a Gardete.

A história, desde a antiguidade até à atualidade, está cheia de referências e de invocações a respeito da oliveira: o Egito faraónico, as terras bíblicas da Judeia, a Fenícia mareante e mercadora, a Grécia, sábia e olímpica, a África mediterrânea, a Itália agrária e a Península Ibérica, romana, visigoda e árabe. O azeite oferece uma longa e rica história: uma herança de ouro. Um património – matéria prima - com múltiplos usos: óleo alimentar, fonte de luz, cosmético, lubrificante, unguento, óleo sagrado, remédio...

Os romanos, os visigodos e os árabes, povos que se fixaram em terras de Vila Velha de Ródão, estão associados à produção de azeite. No ribeiro de Enxarrique entre o Núcleo Museológico Lagar de Varas e a foz, no Tejo, como em outros locais férteis do concelho (Vila da Revelada, Fonte dos Piolhos, Quinta do Açafal e Salgueiral) registam-se

testemunhos da época romana. Do período Visigótico resta a memória do rei Wamba, visigodo, associada ao Castelo de Ródão. Os visigodos produziam e protegiam o azeite: o Código Visigótico, nas suas leis de proteção à agricultura, prescreve uma multa para quem arrancasse uma oliveira alheia.

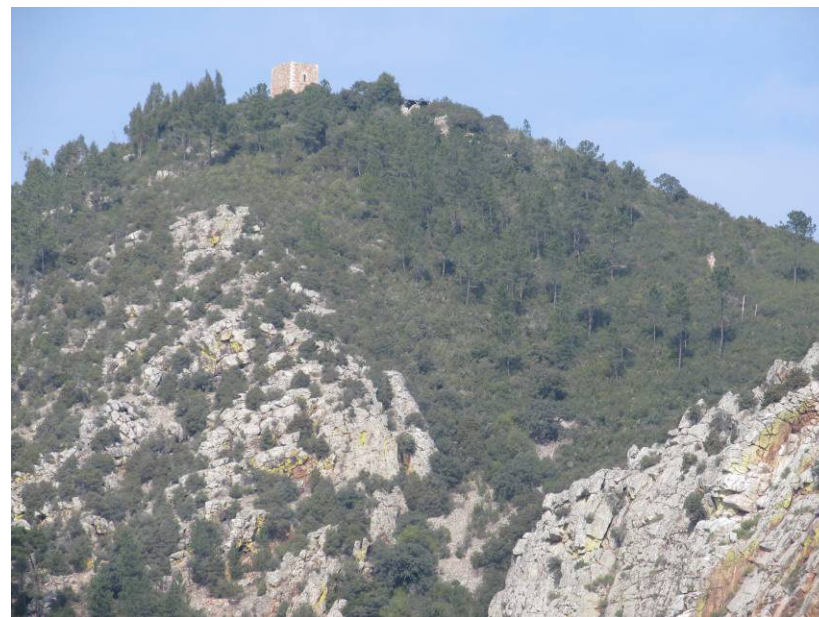


Figura 2. Castelo de Ródão (A.N., 2012).

Igualmente, os árabes fomentaram a produção do azeite. O documento escrito mais antigo existente em Portugal referindo a cultura do azeite é o foral de 1170, dado por D. Afonso Henriques aos mouros forros de Lisboa, Almada, Palmela e Alcácer: “... e todallas minhas vinhas adubedes e vendades os meus figos, e o meu azeite, como venderem os moradores da villa e aterça dos meos moyos” (Flores e Nabais, 1983, p. 51). A presença muçulmana nas terras de Ródão está registada na toponímia de origem árabe de localidades da região (Alfrívada, Açafa...).

No início da fundação de Portugal, estão registados olivais na região de Vila Velha de Ródão. Os Templários, senhores de grandes lagares de azeite em Tomar, no reinado de S. Sancho I, receberam o território da Açafa, onde o olivedo faz parte da paisagem cultural. A partir do século XVIII, os textos referentes ao termo de Vila Velha de Ródão referem sempre a produção de azeite. Em 1708, “o seu termo é fértil de pão, azeite, linho, e tem muita caça, e colmeias, com algum vinho” (Costa, 1868, p. 276). Em 1758, “os frutos que secolhem os moradores em mayor abundância sam pam, azeite, mel” (A.N.T.T., Memórias Paroquiais). O termo de Vila Velha de Ródão é regado por “muitos ribeiros, ribeiras e regatos” que forneciam energia para mover os lagares de azeite, os moinhos de cereais e os pisões. Em 1886,

registaram-se lagares de azeite movidos a água em Vila Velha de Ródão e Foz do Cobreão. No início do século XX, em que as oliveiras são dominantes na paisagem deste território: “está a povoação voltada a nascente, como que envolvida em copados arvoredos predominando os olivedos” (“Domingo Ilustrado”, 1900, p. 1006). O mesmo periódico destaca a importância económica do ribeiro que corre na Foz do Cobreão: “Olho de Água. Passa este ribeiro ao nascente da aldeia do Vale do Cobreão. Não seca nunca, e além de regar grande porção de terrenos move muitos pisões, moinhos e lagares. É confluyente do Ocrea” (Id.).

No início do século XX existiam cerca de seis dezenas de Lagares de Azeite, sendo a maior parte movidos por animais, que funcionaram até aos anos cinquenta do século passado; atualmente há 9.

Em Vila Velha de Ródão “cultiva-se porém a oliveira em escala bastante desenvolvida, e se, geralmente, a produção não é muito abundante, é contudo muito fina a qualidade do azeite” (Pereira, 1915, p.26). No entanto, é o concelho do distrito de Castelo Branco que tem maiores olivais: “esta região, célebre pelos seus magníficos azeites, está repleta de ricos olivedos, que por toda a parte se desenvolvem. (...) O Concelho

de Ródão é superior a todos os do distrito porque, sem dúvida, em nenhum outro o olival ocupa uma tão grande área, principalmente na freguesia de Vila Velha, nos sítios denominados Charneca e Campo de Vila Velha e, também, em Fratel, Sarnadas e Alfrívada” (Pereira, 1915, p.255).



Figura 3. Lagar da Foz do Cibrão com a utilização da energia hidráulica (A.N., 2012).

Devido à situação geográfica estratégica, em relação à Beira Baixa e ao norte alentejano, a navegabilidade do Tejo de Vila Velha de Ródão até Lisboa praticou-se durante séculos. Em 1795, José de Abreu Bacellar Chichorro na “Memória Económica Política da Província da Extremadura traçada sobre as Instruções Régias de 17 de 1793” coloca em evidência o Porto de Vila Velha de Ródão para servir os concelhos dos distritos da Guarda, Castelo Branco e Portalegre: “esta Província [Extremadura], pela sua fertilidade, situação, proximidade da Corte, e navegação do Mar, e Rio Tejo, he mais apta para sustentar hu comercio interno activo, e mais intenso, e ella o faz de géneros da sua produção, e d’aquelles de parte das duas Prov.as da Beira, e Alemtejo; que sendo conduzidos das Com.cas de Cast.º br.co, Arganil, e Guarda; e das do Crato, Portalegre, Aviz, Estremoz, e Evora aos Portos de Vila Velha de Ródão, Alvega, Abrantes, Punhete, Tancos, Barquinha, Santarem, Benavente, são d’ali levados a capital de Lisboa, de onde os seus Agentes reconduzem Sal, Bacalhau, Arroz, Manteiga, Açucar, Peixe seco e salpicado, Linhos, Estôfos de Lãa d’Inglaterra, Ferragens, Sedas, Mercadorias da Costa do Coromandel, e China, &. Que espalhão nesta Provincia, e nas outras de onde recebem os fructos da sua negociação.” O mesmo autor acrescenta ainda: “Da Beira alta se conduzem Azeites, que são os da melhor qualidade do Reyno, Lãas, Queijos, Fructas, os produtos da

Fabrica da Covilhã, muitos outros tecidos de Lã, e linho, de que parte se transporta por terra para os portos d'Abrantes, Punhete, Tancos, e Barquinha, e parte pela navegação de Villa Velha de Ródão, que alem de perigosa, não he praticável em m.tas estações do anno" (Id., Ibid., p. 50). No século XX, Orlando Ribeiro confirma a saída de embarcações do porto fluvial de Vila Velha de Ródão carregadas de azeite: "no Porto do Tejo arriavam-se umas 20.000 cargas por ano (a 10 arrobas), cerca de 3 mil toneladas, de madeira de castanho, cortiça, azeite, vinho, sal, lã, etc..." (Ribeiro, 1944).



Figura 4. Porto de Ródão.



Figura 5. Foz do Enxarrique (A.N., 2010).

2. Lagar de Varas

Situa-se a nordeste do bairro Cabeço das Pesqueiras, margem esquerda do Ribeiro do Enxarrique, próximo do rio Tejo, em Vila Velha de Ródão. Este lagar foi construído num local estratégico: integrado numa zona de olival, onde se encontram oliveiras centenárias nas

imediações da Capela da Senhora da Alagada: “pouco distante do rio, quase oculta por frondoso olivedo, fica a capelinha de Nossa Senhora da Alagada...” (Ribeiro, 1944). Este monumento documenta quase todas as etapas da produção do azeite segundo os métodos primitivos até aos sistemas mecânicos. Nos testemunhos materiais da mecânica do lagar, está visível, no essencial, a tradição helenística e romana assente em engenhos de energia humana e animal, onde se conjugavam os princípios da alavanca, da roda, do parafuso, de cunha e do plano inclinado. A iconografia e a documentação escrita medieval registam os lagares de varas que se ergueram por grande parte do território nacional e que este edifício testemunha e ajuda a entender este tipo de tecnologia rural.

Estamos perante um edifício que documenta uma enorme atividade agrícola na região e no país. Num concelho onde existem muitos testemunhos materiais da lagaragem este Lagar de Varas é o exemplar mais completo, não só porque exemplifica um conjunto de sistemas utilizados no fabrico do azeite, como também o edifício em xisto preserva os materiais de construção tradicionais desta região.

O objeto principal desta unidade museológica é o monumento do azeite: o Lagar de Varas.



Figura 6. Núcleo Museológico do Lagar de Azeite (Vila Velha de Ródão).

A partir da receção para atendimento dos visitantes, apresentação e venda de produtos e instalações sanitárias, segue-se o percurso museológico pelo Lagar de Varas. Na sua área envolvente existem espaços que permitem o desenvolvimento de ações culturais. O edifício

mantém toda a estrutura arquitetónica de um lagar de azeite tradicional, sendo todos os espaços visitáveis, para que os públicos possam compreender a memória do monumento industrial, quer a arquitetónica quer a funcional. O maquinismo geral do lagar, que envolve um conjunto de elementos que asseguram o percurso da azeitona até ao azeite – desde as tulhas e a moenda até à refinação – é acessível ao público com a utilização de materiais expográficos que não interferem na leitura das operações distintas do fabrico do azeite. Este precioso líquido criará a imagem desta unidade museológica, dada a importância deste produto alimentar na vida quotidiana dos cidadãos. Para uma melhor compreensão deste processo, explica-se como a azeitona chegava ao lagar - a colheita, a escolha e o transporte – e as várias repartições: as tulhas, os moinhos, o estábulo, as prensas, a fornalha... Assim, através do património 'in situ', apresentam-se os vários espaços seguindo um percurso que se inicia na receção com a planta geral do Lagar:

- As tulhas, no exterior;
- A sala da moenda com os seus aparelhos: pio com a galga e o pio com duas galgas;



Figura 7. Sala da moenda (Núcleo Museológico do Lagar de Azeite de Vila Velha de Ródão).

- O estábulo que funciona como espaço onde se apresentam os produtores de azeite do concelho, sem impedir a leitura das marcas de fixação dos animais;
- A sala das prensas: varas, prensas modernas (prensa hidráulica), ceiras... tarefas, vasilhas para o transporte do azeite...;



Figura 8. Vara (Núcleo Museológico do Lagar de Varas de Vila Velha de Ródão).

- Roda hidráulica;
- Fornalha;
- Sala do piso superior: exposição permanente com uma narrativa que aborda a história de V.V. de Ródão e o azeite nas suas múltiplas utilizações.



Figura 9. Sala da Exposição Permanente (Núcleo Museológico do Lagar de Varas de Vila Velha de Ródão).

A partir desta unidade museológica, parte-se à descoberta de todo o território: a paisagem cultural e as unidades museológicas.

Referências bibliográficas

A Bíblia Sagrada. Tradução do Padre António Pereira de Figueiredo. Lisboa: Silva & Sousa, 1852.

A Oliveira, Publicação do «Lavrador», 2.^a edição. Porto: Oficinas do «Comércio do Porto», 1921.

Alarcão, Jorge de (1979) - *Um lagar de azeite na antiguidade*, in «História», n.º 5. Lisboa: Publicações Projornal, Ld.a.

Baptista, Graça (2001) - *Vila Velha de Ródão – Viagens do Olhar*. Vila Velha de Ródão: Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento de Vila Velha de Ródão.

Bella, João António Dalla (1784) - *Memorias e Observações sobre o modo de aperfeiçoar a Manufactura do Azeite de Oliveira em Portugal*. Lisboa: Oficina da Academia Real das Ciências.

Catarino, Maria Luísa Robalo (2003) - *Foz do Cobreão. Os Ancestrais de Hoje e de Amanhã*. Foz do Cobreão: Grupo dos Amigos da Foz do Cobreão.

Chichorro, José de Abreu Bacellar (1943) - *Memória Económica Política da Província da Extremadura traçada sobre as Instruções Régias de 17 de 1793*. Lisboa, edição organizada e prefaciada por Moses Bensabat Amzalak.

Correia, Araújo (1967) - *O Tejo*. Lisboa: Verbo.

Costa, P. António Carvalho da (1868) - *Corografia Portuguesa e Descrição Topográfica do famoso Reino de Portugal*, tomo segundo (a 1.^a edição 1708). Braga: Tipografia de Domingos Gonçalves Gouveia.

Custódio, Jorge (1998) - *O Lagar e o “Azeite Herculano”*. Santarém: Câmara Municipal de Santarém.

Fernandes, Nuno Pires Champel (2005) - *Memórias Paroquiais*. Vila Velha de Ródão: Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento de Vila Velha de Ródão.

Flores, Alexandre M. e Nabais, António J. (1983) - *Os Forais de Almada e o seu Termo: I. Subsídios para a história de Almada e Seixal na Idade Média*. Edição das Câmaras Municipais de Almada e Seixal.

Girão, A. de Amorim (1949-1951) - *Geografia de Portugal*, 2.^a edição. Porto: Portucalense Editora, S.A.R.L.

Herculano, Alexandre (1946) - *Cartas Inéditas a Filipe de Soure*. Lisboa: Fernandes & C.^a, Ld.^a.

Langhans, Franz Paul de Almeida (1949) - *Apontamentos para a História do Azeite em Portugal*, sep. do Boletim da Junta Nacional do Azeite. Lisboa: Junta Nacional do Azeite.

Lapa, João Ignacio Ferreira (1868) - *Tecnologia Rural*. Lisboa: Tipografia da Academia.

Lima, Augusto César Pires de (1951) - Oliveiras em Portugal, in «Estudos Etnográficos, Filológicos e Históricos», 6.º volume. Porto: Junta de Província do Douro Litoral.

Marçal, Ramiro Larcher (1908) - *A Olivicultura em Portugal*, in «Notas sobre Portugal», volume I. Lisboa: Imprensa Nacional.

Meneses, António Cardoso de (1901) - *Noções de Oleicultura Prática*, 2.ª edição. Coimbra: França Amado – Editor.

Mira, Ferreira (1939) - *Valor alimentar e terapêutico do azeite*, folheto de Divulgação III. Lisboa: Junta Nacional do Azeite.

Montês, António (1942) - *Terras de Portugal*, 3.ª série. Lisboa: Portugália Editora.

Natividade, J. Vieira da (1939) - *The Production of Olive. Oil in Portugal*. Porto: Grémio dos Exportadores de Azeite.

O Azeite. Instalação do lagar. Preceitos de extracção, folheto de Divulgação II. Lisboa: Junta Nacional do Azeite.

Paquete, Manuel (2009) - *O Azeite na Cultura e no Património Alimentar*. Sintra: colares editora.

Peixoto, Alfrânnio (1938) - *Viagens na Minha Terra. I Portugal*. Porto: Livraria Lello & Irmão, Editores.

Pereira, Benjamim (2005) - *Tecnologia do azeite em Portugal*. Idanha-a-Nova: Centro Cultural Raiano.

Pereira, José de Campos (1915) - *A propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional.

Pery, Gerardo A (1875) - *Geografia e Estatística Geral de Portugal e Colónias*. Lisboa: Imprensa Nacional.

Queiroz, José (1909) - *Arte do Ferro*, in “Da Minha Terra: Figuras Gradadas – Impressões de Arte”. Lisboa: Imprensa Libanio da Silva.

Ribeiro, Carina (2004) - Núcleo Museológico do Azeite. Sarnadas de Ródão: Junta de Freguesia de Sarnadas de Ródão.

Ribeiro, Orlando (1944) - *Guia de Portugal*, III volume. Lisboa: Biblioteca Nacional.

Ribeiro, Orlando (1993) - *Portugal: O Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Edições João Sá da Costa.

Ribeiro, Orlando (1995) - *Opúsculos Geográficos*, IV Volume – Estudos Regionais. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

Russo, R. S (2008) - *Requalificação do Lagar de Varas e a sua envolvente no Cabeço das Pesqueiras, em Vila Velha de Ródão – Estudo prévio*. Évora: Rui Silva Russo – Atelier de Arquitectura, Lda.

Saldanha, Maria Helena (1999) - *Benefícios do Azeite na Saúde Humana*. Lisboa: Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural.

Sequeira, Gustavo Matos (1953) - *Álbum de Portugal*. Lisboa: “O Século”.

Vasconcellos, J. Leite (1924) - *Velador e Candeia*, in “Boletim de Etnografia, n.º 3. Lisboa: Imprensa Nacional.

Vasconcellos, J. Leite (1936) - *Etnografia Portuguesa*, Vol. II. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda.

Vasconcellos, J. Leite (1975) - *Etnografia Portuguesa*, Vol. VI. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda.

Vasconcelos, J. Leite de (1985) - *Etnografia Portuguesa*, vol. IX. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

Vieira, Afonso Lopes (1908) - *O Pão e as Rosas*. Lisboa: Livraria Ferreira – Editora.

Vila Velha do Ródão, in “Domingo Ilustrado”, (Arquivo de História Patria), 5.º Volume. Lisboa: Tipografia da Biblioteca Popular de Legislação, 1900.

Vila Velha de Ródão, n.º 65, Cruz Quebrada: Edição ROTEP, 1953.

