

O que se comia no Alentejo no século XX?

Maria Antónia Pires de Almeida

SEHA e Rural RePort
Coimbra, 2023

Investigadora do CICP, Universidade do Minho, (UID/CPO/0758/2020),
com o apoio da FCT, com fundos nacionais.

Investigadora do CIES, ISCTE-IUL, com o apoio da FCT
Financiamento da unidade de R&D UIDB/03126/2020.



- Arquivos das casas agrícolas ou industriais: livros de contabilidade, documentos dispersos
- A fotografia
- Fontes orais
- Literatura – neste caso Saramago, *Levantado do Chão* (1980)
- Outras fontes etnográficas, como música e poesia popular, artesanato.

Fonte: Casa Agrícola Godinho de Carvalho, Monte Padrão, Figueira e Barros, Avis

António Teles Godinho de Carvalho (n. 1913, m. 1993).

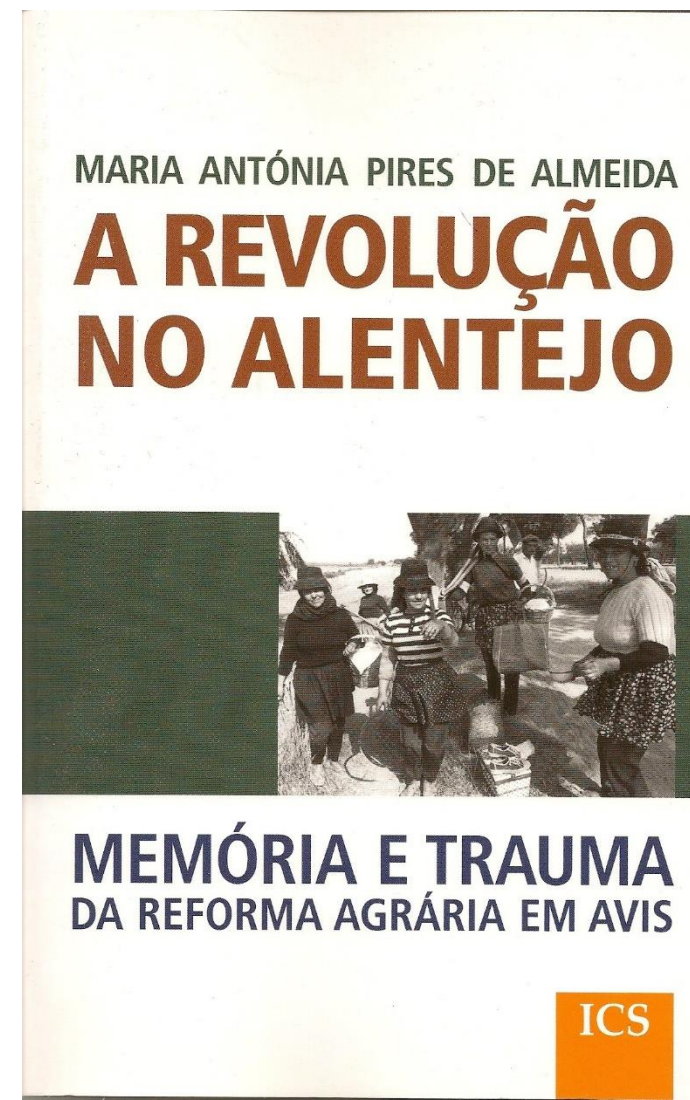
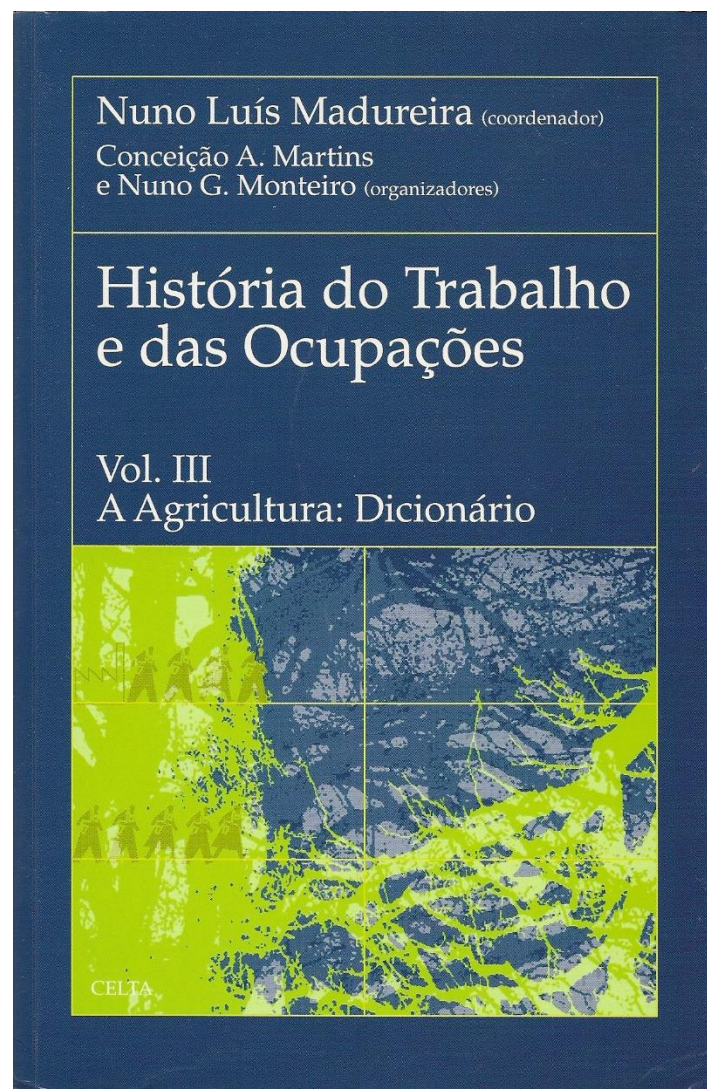
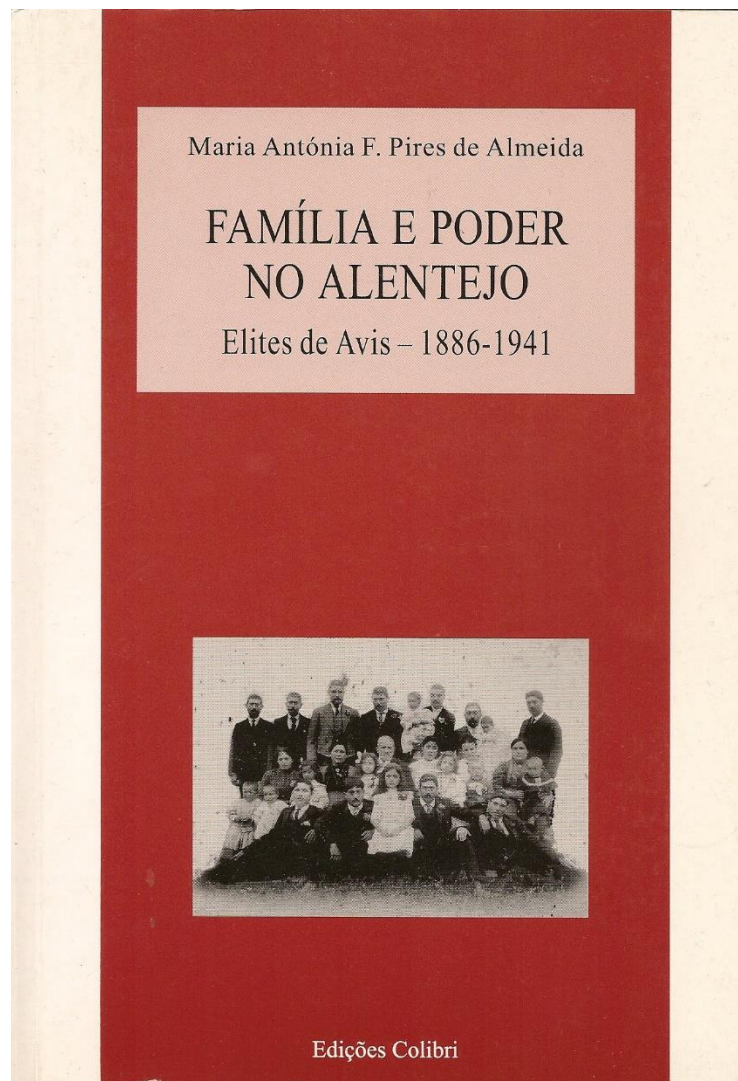
Livros de “Lavoura do Padrão. Receita e despesa”: Livros de contabilidade organizados pelo próprio de forma rigorosa e bastante detalhada. Livros vistos: 1937-1942.

Este lavrador frequentou Direito e Letras em Coimbra. Não acabou qualquer dos cursos devido à morte do pai, acontecimento que o fez abandonar os estudos e dedicar-se à lavoura.

Livros organizados por ano agrícola: de outubro a setembro. Cada mês está registado em folhas separadas, com indicação do dia, e das respetivas despesas. Os pagamentos aos trabalhadores eventuais estão registados semanalmente, enquanto as despesas com os fixos são apresentadas no final de cada mês. No final de SETEMBRO apresenta-se o balanço do ano, com as listas mensais de receitas e despesas.

Distinguem-se os empregados fixos da herdade, chamados “justos”, que lá residiam, recebendo parte dos seus salários em comedorias (géneros), dos jornaleiros, sem qualquer vínculo com a herdade, deslocando-se diariamente das suas casas e ganhando à semana. Existe ainda um grupo de trabalhadores especializados que realizam trabalhos eventuais, recebendo dinheiro e por vezes comida. Cada empregado está registado com o respetivo salário no dia em que o recebeu.

Memórias dos Avisenses





Maria Antónia Pires de Almeida

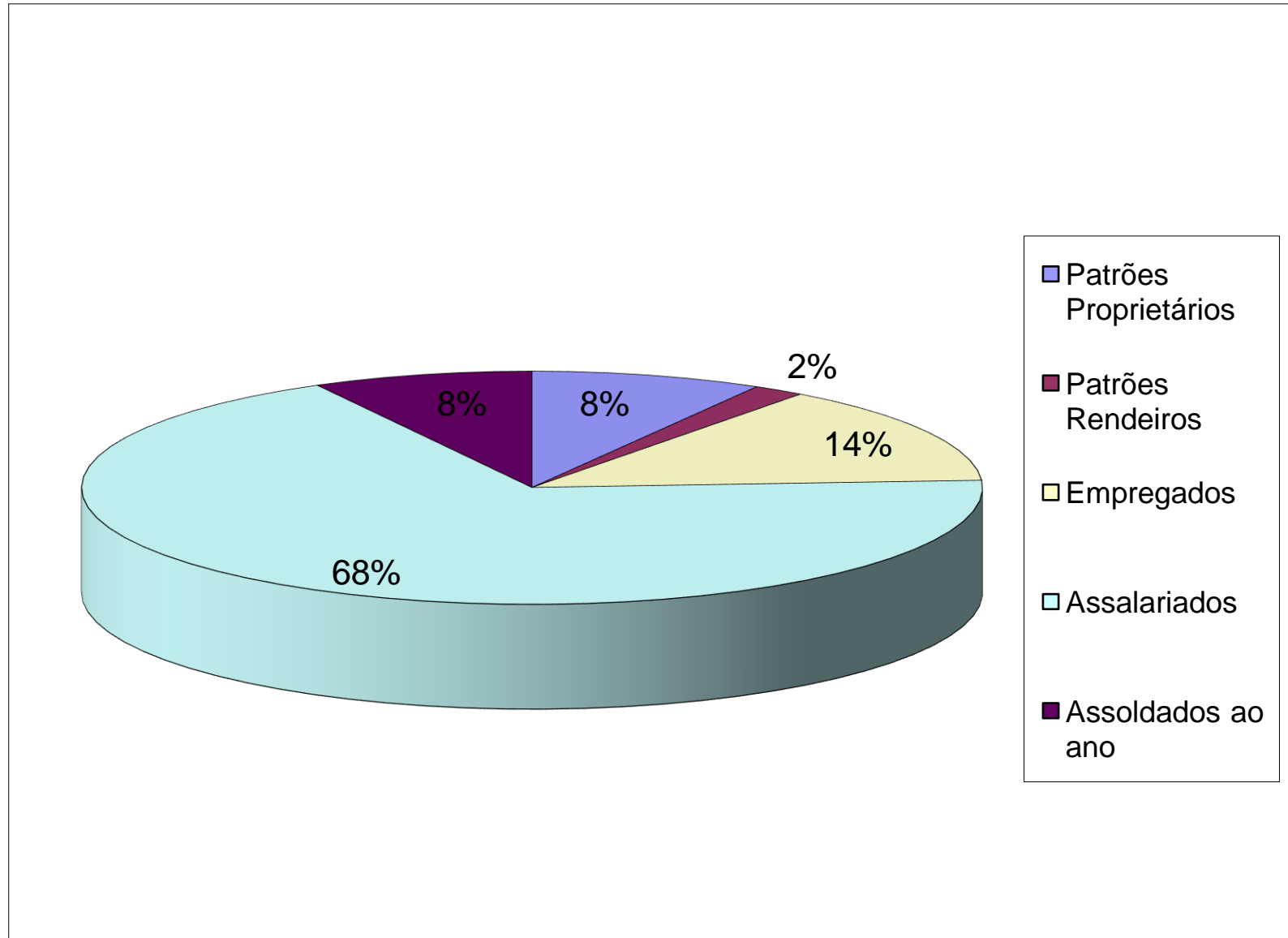
MEMÓRIAS ALENTEJANAS DO SÉC. XX



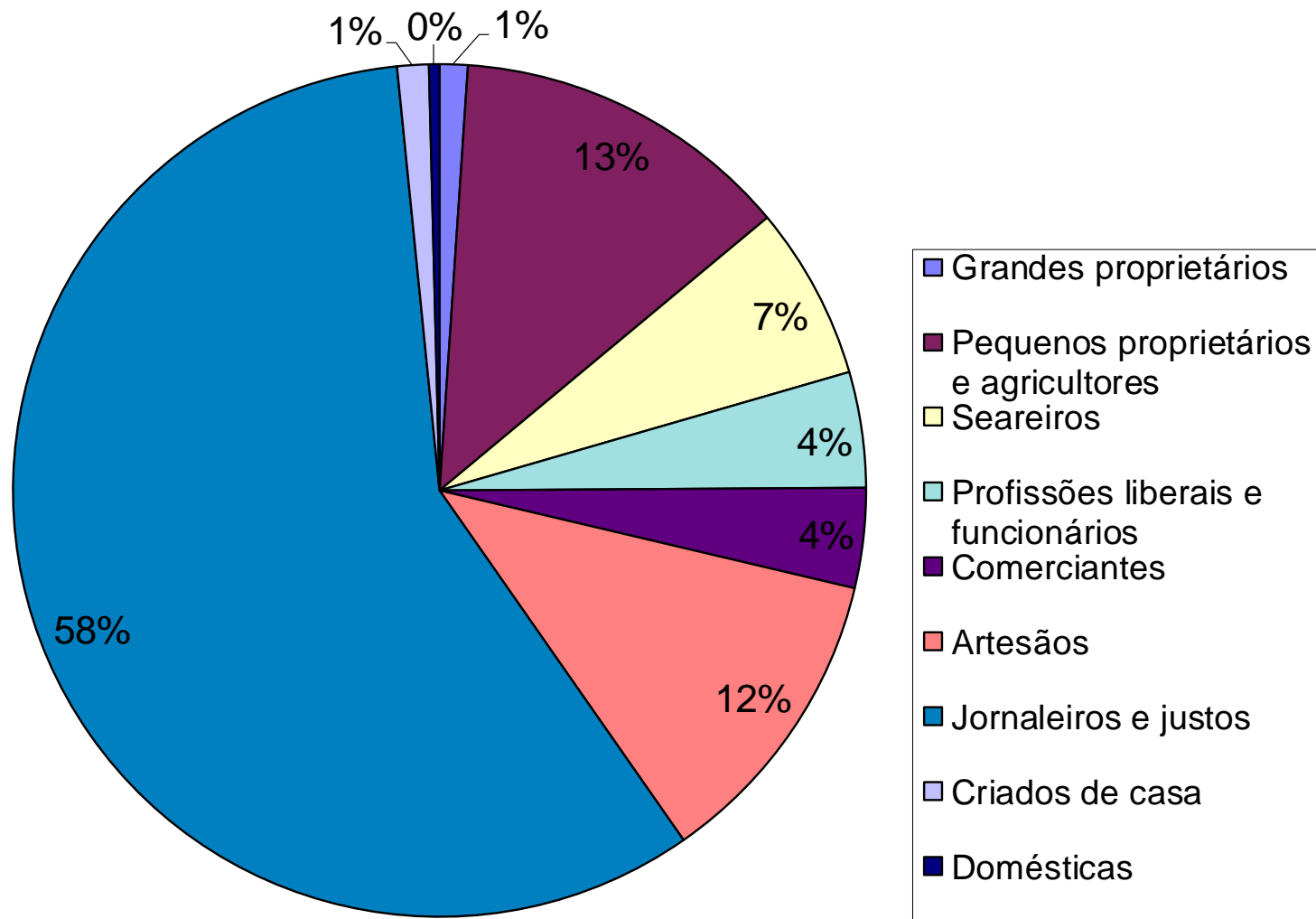
PRINCIPIA

Os ricos e os pobres no Alentejo (Cutileiro, 1977)

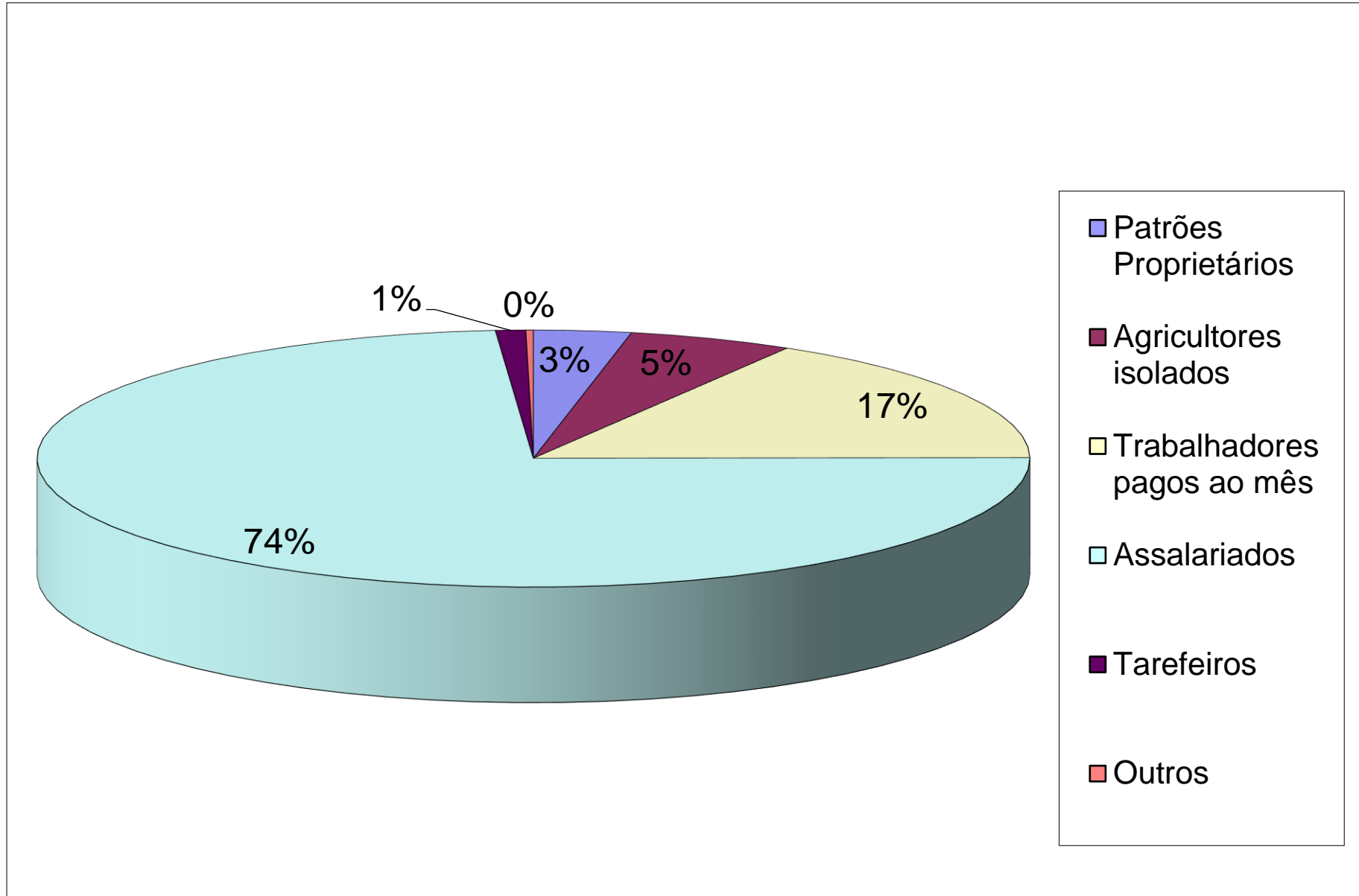
Distribuição da população de Avis em 1940 (dados INE)



Estrutura social de Avis, Recenseamento eleitoral de 1941



Distribuição da população de Avis em 1970 (Estatísticas Agrícolas)



Sociedade rural alentejana a partir dos censos e das listas eleitorais e de Silva Picão, 1903:

- **grandes proprietários**, exercem a sua atividade profissional de proprietários e pagam os seus impostos, são Elegíveis e Maiores Contribuintes até à Republica e a partir de então com o critério da posse de pelo menos uma herdade verificada nos inventários por morte. Lideram a elite económica e social local.
- **pequenos proprietários**, também chamados lavradores, agricultores ou criadores de gado, também rendeiros de grandes proprietários e tinham como objetivo comprar sempre um pouco mais de terra para desenvolver a sua própria lavoura.
- **seareiros**, descritos por Picão como "caseiros (...) que lavram por sua conta, a *quarto* ou *quinto*, terras cedidas pelo proprietário ou rendeiro geral". Alguns evoluíram para rendeiros e mais tarde proprietários, outros para alugadores de máquinas nos anos 1960.
- **criados das lavouras**, incluindo uma enorme gama de profissões: feitores, abegãos, guardas rurais, hortelãos, carreiros, entre outros, incluindo os ganadeiros: pastores, vaqueiros, boieiros, cabreiros, etc. Esta profissão era paga em "**comedorias**", que consistiam geralmente em carne de porco, farinha e azeite, com uma parte mais reduzida em dinheiro. Residiam habitualmente nos montes e celebravam contratos ao ano.
- **jornaleiros**, ou trabalhadores "à jorna" (ao dia), sem qualquer pedaço de terra próprio e sem qualquer vínculo ao patrão, sendo contratados e pagos apenas nos períodos necessários; a isto chama-se o trabalho sazonal. O seu trabalho dependia das épocas de sementeiras, colheitas, mondas ou tratamento das árvores, estando sujeito até às condições meteorológicas. Eram pagos em dinheiro e levavam a comida de casa, se contratados por um só dia (pagos "a seco"). Desde 1912 que se encontram informações sobre um certo associativismo nesta classe, o qual desaparece por completo com o Estado Novo.

As profissões ligadas aos sectores secundário e terciário (urbanas em concelhos rurais) e com mais altas taxas de alfabetização, já que podiam frequentar as escolas:

- **artistas**, denominação dada a todo o artesão ou mestre de um ofício, na maioria dos casos trabalhando por conta própria. Grande parte dos seus produtos eram consumidos nas atividades agrícolas, como é o caso das ferraduras, arreios e selas para os cavalos e outros animais de tração (ferrador, arrieiro e seleiro) ou as albardas para os burros (albardeiro). Muitos outros artesãos trabalhavam com os produtos da agricultura e da pecuária: moleiros, padeiros, tosquiadores, etc. Nas atividades de carácter mais urbano, distinguem-se os sapateiros, os quais ocupam a maior parte das listas dos cargos das juntas de freguesia e alguns são várias vezes eleitos vereadores. Quanto aos moleiros, alguns possuíam moinho próprio, o que lhes conferia um estatuto superior aos empregados dos moinhos dos grandes proprietários.
- **comerciantes:** lojistas, taberneiros, estalajadeiros e forneiros, os quais têm um estabelecimento fixo aberto ao público. Parte do comércio era realizado por comerciantes ambulantes, como os almocreves e os caixeiros, que vendiam produtos de terra em terra, ou os aguadeiros, peixeiros, etc., que iam buscar fora os seus produtos e os vendiam de casa em casa, geralmente com o auxílio de um burro. À medida que avançamos no século XX, aumenta a quantidade de "comerciantes" propriamente ditos, com lojas grandes e uma posição social ascendente. Ao mesmo tempo surge também a categoria de "negociante", esta mais diretamente ligada à lavoura, pois tratava-se sobretudo de negociantes de cereais, gado ou mesmo de propriedades e incluía membros de algumas famílias de grandes proprietários. Alguns comerciantes e também certos funcionários públicos dedicavam-se igualmente a profissões paralelas, como por exemplo agentes bancários ou de seguros. Incluí neste grupo um eleitor de 1941 cuja profissão era "industrial".
- **profissões liberais e funcionários:** estas categorias encontram-se nas sedes de concelho e incluem os padres, os professores e os médicos, advogados e farmacêuticos, os funcionários do Estado e da Câmara Municipal, desde os juizes, passando pelos polícias, até aos funcionários dos correios. Esta "elite dos serviços" tinha relações próximas com a elite económica, não só a nível de partilha de locais de sociabilidade e de exercício do poder, como a nível familiar.

Trabalhadores rurais:

- ❖ **Jornaleiro**: é pago ao dia, sem qualquer vínculo com o patrão e tanto podia ser contratado para a ceifa, para a apanha da azeitona, outros.
- ❖ **Criados da lavoura, Justos**, contrato ao ano:
 - **Feitor**
 - **Abegão**, *maioral de bois e carpinteiro*.
 - **Ganhão**: trabalhador indiferenciado
 - **Ganadeiros**, ou maiorais. Os ganadeiros tinham direito a possuir as suas próprias cabeças de gado entre o rebanho que guardavam, as quais se alimentavam nas terras do patrão. O produto da sua venda ficava para o ganadeiro, que assim podia ir juntando um pecúlio considerável para, na maior parte dos casos, conseguir comprar casa própria. A isto se dá as designações de *Provilhal*.
 - ✓ **Pastor** de ovelhas
 - ✓ **Porqueiro**
 - ✓ **Ajuda** de gado.
 - Guarda de herdades
 - Carpinteiro
 - Cozinheiros
 - Amassador
 - Carreiro ou almocreve
 - Hortelão
 - Tratadores de cavalos
 - Pacote

Veterinário, proprietário agrícola:

“Nas vésperas do 25 de Abril as pessoas viviam muito melhor do que vivem hoje. Por exemplo, o ordenado do pastor no dia 24 de Abril: ganhava 3.000\$00; 7,5kg de farinha; 5 litros de azeite; 3,5kg de grãos; e chegava ao S. Miguel tinha as escusas, que eram 60 borregos. E isso era para a família, porque ele comia aqui. Tanto que os pastores, e os porqueiros e os vaqueiros, tinham um nível económico acima da média dos trabalhadores” (Almeida, 2010).

A dieta mediterrânica

“reflexo de uma relação tendencialmente fixista entre o Homem e o seu *habitat*”

O ecossistema, o meio ambiente: “conjunto coeso que congregou, desde cedo, espécies vegetais exógenas de diferentes proveniências, resultando numa paisagem única”

“os geógrafos franceses já descreviam a dieta dos mediterrâneos como sendo sóbria e tendencialmente vegetariana, com um consumo de carne restrito a ocasiões muito especiais, bem antes de os epidemiologistas tomarem consciência dos seus benefícios para a saúde” (Silva, 2023).

A contradição entre a fome e a falta de proteínas e as novas tendências do que significa uma alimentação saudável.

“regime alimentar completo mas simples, diversificado mas sazonal, aliado à frugalidade da culinária criativa, mas rica em sabores”.

Porém, “são sistemas atualmente em risco devido à globalização, agricultura intensiva e de regadio, introdução de espécies invasoras e alterações climáticas”

“A biodiversidade nativa mediterrânica não é compatível com os atuais sistemas de produção de regadio” (Martins-Loução, 2021).



- Campanhas do trigo
- Colonização interna
- Reflorestação
- Hidráulica agrícola

Todos alteraram a paisagem rural e humana.

Campanhas do Trigo:

- Decreto nº 17.252, de 21/08/1929: retomou o conceito do Alentejo como “Celeiro de Portugal”
- Medidas protecionistas como consequência da crise internacional de 1929
- Crise afetou o habitual escoamento demográfico: com a emigração vedada nesses anos, verificou-se um aumento das necessidades alimentares e do desemprego,
- Intenção de envolver todos os ministérios e os sectores da vida económica
- missão nacional
- campanha publicitária
- a questão do desemprego não ficou resolvida
- os salários baixaram para metade
- grandes beneficiários não foram tanto os “latifundiários e rendeiros capitalistas do Alentejo, como sobretudo o grande capital industrial-comercial a montante da esfera agrícola, por um lado, e, por outro, a usura local, podendo esta última confundir-se, todavia, com a grande burguesia rural latifundiária” (Cabral *et al*, 1976).

Campanhas do Trigo



Campanhas do trigo

- Lançou uma política de apoio a este cereal cujas grandes linhas se mantiveram praticamente constantes até 1965 e cujas bases eram:
- Apoio creditício para semear trigo e escoamento assegurado deste a um preço fixo (Baptista, 1993).
- Suporte a uma complexa “aliança de classes” envolvendo agrários e industriais, a qual favoreceu a indústria química dos adubos e a indústria metalúrgica de construção de maquinaria agrícola” e, consequentemente, “a intensificação do consumo de adubos químicos e uma razoável mecanização da agricultura” (Pais, 1999).
- Isto justifica o empenho de Alfredo da Silva da CUF como impulsionador desta campanha. O desenvolvimento industrial associado às Campanhas do Trigo tornou-se evidente nestes sectores, por isso a política de desenvolvimento económico neste período assentou no “fomento industrial” e na “negação do dogma do ‘país essencialmente agrícola’” (Rosas, 1994).

Montado de sobro e olival

As arroteias e o aumento das áreas de trigo originaram também o aumento do montado e do olival, como subprodutos de todo este processo: ao arrotear a terra para o trigo selecionaram-se também as melhores árvores e iniciou-se uma exploração mais intensiva e especializada da floresta autóctone, cujos produtos foram valorizados: a cortiça e a azeitona.

Nestes anos realizaram-se por todo o Alentejo, e especialmente nos concelhos de Avis e Ponte de Sor, cujas características do terreno eram mais apropriadas, grandes trabalhos de plantação alinhada de sobreiros e oliveiras, os quais proporcionaram ocupação de mão-de-obra em larga escala.

Paisagem alterada pela mão humana, especialmente desde o século XX: de uma coutada para porcos monteses ao montado construído devido às novas exigências da indústria vinícola e ao desenvolvimento do champanhe, que gerou novos mercados para as rolhas.





Porcos pretos no montado alentejano

A peste suína africana, identificada em Portugal em 1957, teve efeitos devastadores neste ramo da produção pecuária nacional e fez desaparecer, durante décadas, os porcos da paisagem alentejana.



Outros produtos do montado e a sua enorme biodiversidade

- Lenha e carvão
- Falca: isolador térmico
- Outros tipos de carvalhos, pinheiro-bravo e pinheiro manso
- Flora variada: estevas, sargaços, giestas, entre outras
- Plantas e fungos silvestres para alimentação humana e animal, como espargos, cogumelos, ervas aromáticas, entre outros.
- Alimenta pequenos animais para consumo humano e para caça:
 - Abelhas
 - Perdizes, patos, tordos, codornizes e outras aves
 - Coelhos e lebres, javalis e veados, raposas e gatos bravos.
- Cereais: cerca de 5% da área total do Montado pode ser utilizada para culturas cerealíferas, como o trigo, a cevada ou a aveia
- Pastagens: 40% do montado pode ser usado para alimentar porcos, ovelhas, cabras, vacas.
- Turismo: observação de aves, caminhadas, gastronomia.

Caça: desporto para os ricos, fonte de proteína para os pobres



Sociabilidades: caçadas e piqueniques no campo, c. 1929







Olival tradicional, com 100 anos



A plantação de olivais alinhados, com c. de 10m de distância entre as árvores, ocupou os lavradores do meado do século. No concelho de Avis temos ainda visível essa paisagem criada por alguns agricultores que investiram consideravelmente naquele que atualmente se designa por olival tradicional.



Comedorias aos trabalhadores justos (ao ano):

- Azeite
- Farinha de trigo
- Grãos
- Outros legumes.

“Somos três, ficámos sem pai, morreu com 35 anos. A minha mãe trabalhava no campo. Trabalhava à jorna lá na casa: ceifava, cavava milho, apanhava *azêtona*, apanhavam a *buleta*, esses serviços. Passou muitas, muitas dificuldades. O patrão deixava morar lá a gente no monte, dava lenha. Quando chegava o corte dava uma *mancheia* de lenha, uns ovos nos feriados, foi assim que *a gente* fomos criados. Eu comecei a trabalhar com seis anos, a guardar porcos. Ganhava 15\$00, um alqueire de farinha, litro e meio de azeite. O meu irmão *ódepois*, quando começou a ter idade de trabalhar foi guardar porcos ou guardar ovelhas. A minha irmã também trabalhava no campo. Ceifava, cavava milho, cavava feijão...”

Leguminosas:

Fonte de proteínas alternativa à carne e que completavam uma alimentação pobre

Forma de azotar e fertilizar as terras (Marques, 1968)

Também na Andaluzia a base da alimentação era o pão, o azeite e as leguminosas (Alier, 1968)

Alimentação e comedorias: uma entrevista

– O *mê* pai às vezes tinha patrão por 2 e 3 anos, depois ia para outros, ia para onde lhe *davem* mais. O *mê* pai uma vez esteve 12 anos numa casa.

E ele também recebia as comedorias, ou era só dinheiro?

– Às vezes era dinheiro, outras vezes tinha casas onde ganhava 50\$00, mas ganhava 4 alqueires de farinha, 3 litros de azeite por mês. E eram 5 l de grão e 4 alqueires de farinha. Toucinho comprava-se um bocadinho, para se comer ao domingo, só a gente sabe.

Então e o que é que comiam durante a semana?

– Ora couves, feijão, grão. Aquilo que a gente podia apanhar. E pão. E batatas. Que as batatas semeávamos a gente.

Tinham uma horta?

– Tínhamos. O patrão dava uma horta para a gente. Fazíamos *çabolas*, batatas, umas couves. O pão tínhamos que o comprar. Quando era justo, apanhava-se a farinha.

E depois quem é que fazia o pão?

– Pois era a gente. Amassava a minha mãe, que tinha habilidade para amassar. Depois cozia-se no forno. Íamos à forneira. Se estávamos no monte, cozíamos no forno dos senhores. (...) Eu comecei a trabalhar com 10 anos e eu ia com umas sopas de cebola dentro de uma marmitinha de lata para comer lá. Não havia mais conduto.

E azeitonas?

– Isso eles *davem* lá. Se a gente pedisse, eles *davem* um cesto de azeitonas para a gente comer.

Então carne e peixe nunca comiam?

– Ó, isso só quando a gente *ópois* começou a matar. Então já éramos todos a ganhar. O meu irmão Joaquim começou a trabalhar com 8 anos. O meu irmão Chico começou a trabalhar com 7, tudo a ajudar ao meu pai. Foi quando a gente começou a comer melhor.

E nos dias de festa, Natal, Páscoa?

– Isso sempre se matava qualquer coisinha para a gente comer.

Faziam bolos?

– Umas costas. A minha mãe sempre fez. Nem que ela fizesse só 3 fininhas, mas fazia.

Forneiras

No Alentejo não era habitual haver fornos comunitários, como no centro e no norte do país.

Os fornos das vilas em meio rural podiam ser comuns (os fornos dos concelhos) ou pertencer a um particular ou a uma instituição (como por exemplo as Misericórdias) que os arrendavam ou aforavam ao forneiro ou forneira.

O pão constituiu até há bem pouco tempo a base da alimentação da população portuguesa, tanto rural como urbana. Em meios rurais, de população mais reduzida, cada agregado doméstico produzia habitualmente o seu próprio pão, com a farinha que produziam na sua própria lavoura, que compravam ou que recebiam em comedorias. Nas suas casas, as mulheres estendiam e amassavam a farinha, ou tinham a sua própria **Amassadeira**. Após o necessário descanso da massa, para levedar, o pão era levado ao forno da vila ou da aldeia, onde era cozido ao cuidado da **Forneira** ou do **Forneiro**. O pagamento era em dinheiro ou em pães, que depois a forneira vendia. O pão durava então para uma semana pelo menos. Nos casos das grandes lavouras, cada monte tinha o seu forno onde tanto o lavrador como os seus criados podiam cozer o pão (Almeida, 2002).

Em épocas de festas, também se coziavam bolos (costas) e biscoitos.

Comedorias: os pagamentos em género

“Quando eu tinha os meus quatro, cinco anos, e os meus pais ainda não foram dos mais carenciados, e eu era filho único, e a gente comia uma sardinha. E eu, como era o menino, o meu pai comia um bocadinho além da cabeça da sardinha, a minha mãe comia a outra parte da cauda e eu comia ali o meio, que eles me davam. Uma sardinha para os três. Tínhamos três refeições por dia, era tudo à base do pão. Era a açorda, a alimentação: eram migas, era o pão, as migas que eram feitas com pão. Havia as pessoas que faziam contratos, chamavam-se os *justos*. Esses depois, conforme o cargo que executavam, tinham outras regalias, por exemplo: comprava-se um porco, depois esse porco comia bolotas juntamente com as do patrão e depois matava-se o porquito gordo... Eram as comedorias. A carne era conservada e assim... E recebia-se quatro alqueires de farinha por mês, 3,5 litros de azeite...”

Saramago: “era a soldada de Joaquim Carranca de sessenta quilos de farinha de milho, cem escudos, três litros de azeite, cinco litros de feijão frade, casa e lenhas, e ao fim do ano uma gorjeta consoante.”

Alimentação dos trabalhadores rurais

“Uma pessoa não tinha um trabalho, tinha mulher; na altura qualquer casa tinha quatro ou cinco filhos, pequeninos, sem ninguém ganhar nada, o pai não ganhava, a mãe não ganhava, as pessoas... Era a fome. Depois iam ao merceiro, que vendia fiado. As pessoas iam levantando. Depois ao Verão pagavam, mas alguns depois já não eram capazes de pagar. Depois chegava o Inverno, lá o dono da mercearia já não lhe fiava. Depois era fome.”

“Eu quando comia assim um jantarinho melhor, sabe quando era? Era em casa duma senhora que tinha uma filha e uma neta que era da minha idade. E então essa filha vinha cá passar esses dias ali em casa. E então eu nessa altura ia lá para casa, lavava a louça, e então comia lá o jantarinho e o almoço. Era quando comia ou um bocadinho de *pirum*, ou um bocadinho de frango. Agora a gente, mesmo com dificuldades, já come um bocadinho de peixe, já come um bocadinho de carne. Dantes a gente não... Era uma sardinha dividida por três, era um rabo de bacalhau dividido por quatro ou cinco. Fruta não se usava, naquela altura. Não havia fruta, não havia nada, porque a vida era muito miserável. Queijo, pouco. Era pão, pão com pão, quando se apanhava”.

Alimentação dos trabalhadores rurais

“Comíamos mal, mas íamos comendo! Íamos comendo umas sopasitas, enfim... A minha mãe fazia a comida lá em casa. Era um rancho: havia 30 ou 40 mulheres, isto era o menos. E havia 15 ou 20 homens. Aquilo era uma casa que dava muito trabalho a toda a gente. Todos os dias havia uma mulher para tratar *do comer* dos homens e das mulheres. Comíamos aquilo que a gente apanhava: umas batatas, umas couves, um feijão, umas coisas assim. A sopa punha-a a gente dentro da panela e ela aquecia as águas. Depois a gente ia ao almoço, fazia uma açorda, ou fazia umas migas, ou chouriço, uma morcela, uma farinheirazita, um bocado de toucinho, e tal, aquilo era pouquinho. Não comia peixe. Lá no monte tínhamos umas galinhas, tínhamos uns ovos, tínhamos uns frangos. O patrão só o que deixava comer aos empregados era figos. Atrás do monte havia lá aí umas 15 ou 20 *figuêras*! Aquilo era cabazadas de figos para a gente comer. Depois havia a quinta-feira de ascensão, *conde* mandava matar umas ovelhas, cinco ou seis ovelhas. Depois fazia lá uma grande festa. Tudo comia, os empregados e toda a gente que lá fosse.

Quem queria fazer uma horta, ele dava um bocado de terra aí ao pé dum ribeiro. E os ovos! Olhe, ainda hoje *nã* gosto de ovos por causa disso. Tivemos muitos domingos, mas muitos domingos, eu era lá arreeiro, com uma parelha de mulas. *A gente* tratávamos das parelhas lá na quadra. E havia lá um sítio que aquilo era só ovos. A gente, aos sábados ou aos domingos, um velho que ali havia, que era lá o *cozinheiro*, estava sempre a dizer assim: ‘Comam!’ Levantava-se cedo e a gente também se levantava cedo. E depois fritava muito ovo, fazia omeletas de 15 e 20 ovos. Éramos muitos, éramos seis, sete, oito, todos a comer. Não passávamos fome. Passava-se mal, havia casas com muita gente que passavam um bocadinho *mais mal* porque tinham muitos filhos. Havia lá pessoas que tinham aos sete e aos oito filhos”.

Alimentação dos trabalhadores rurais

“Nós morávamos na vila, mas também dormíamos no monte. Parte das vezes levava-se **o aviado** para a semana e ficávamos lá. Havia uma senhora que era cozinheira e a gente deixava o comer e depois jantava. O almoço, no tempo do Inverno, era ao romper da madrugada. Depois carregava-se a semente se se andava a semear, ou o trigo, a aveia ou a cevada, carregava-se a comida para as bestas e para os bois. Ia-se para o local espalhar, enterrar e fazer a sementeira. Ao meio-dia parávamos e tínhamos o cozinheiro, que era quase sempre o marido da cozinheira, que nos ia levar o jantar lá ao local. À noite quando regressávamos era novamente na cozinha que íamos comer. Era quase sempre uma **açorda**, umas **migas**. O **azeite** era medido com uma colher, porque aquilo era aquela pinga de azeite que a gente levava para aqueles dias e tinha de ser bem medido para dar para os dias todos que a gente lá estava. Era com isso que a gente temperava. Fazia-se uma açorda, fazia-se umas migas, quando se podia um bocadinho de **carne de porco**, mas também não era todos os dias, era só dois dias por semana.

O patrão por vezes dava umas **azeitonas**, que não eram todos que davam. Não comíamos queijo de ovelha, só os lavradores, só esses é que tinham ovelhas. Então vendiam o leite a um indivíduo que comercializava esse leite, fazia os **queijos** e vendia. Quem tinha dinheiro para comprar um queijo comprava e comia. Os que andavam justos, que era ao mês, ganhavam comédias. Ganhava-se X dinheiro ao mês e ganhava-se alqueires de **farinha**, e três litros e três decilitros de **azeite**. E era meio alqueire de **legumes**, ou fosse **grãos**, ou fosse **feijão-frade**, carne ou queijo tínhamos que comprar com esse ordenado. A **fruta** também era só quando a gente a apanhava, também assim sem os donos lá estarem ao pé. Por exemplo, havia um **meloal**, havia um **melancial**, ou íamos buscar uns cachos de **uvas**, que era só assim é que a gente tinha possibilidades de comer. Por vezes aparecia um guarda, como havia também para a **boleta**, para a **azeitona**. Não se podia mexer em nada disso porque havia um guarda responsável. Ele por vezes ralhava, e outras vezes multava mesmo. Tínhamos que ir ao posto pagar X por aquilo.”

Mulheres:

- “Eu era para fazer a lida dos mandados, andar por ali, limpar a casa de banho, limpar o pó... Eu até gostava, mas eu gostava mais de andar no campo, *cêfar*, apanhar azeitona, mondar, apanhar favas, *arrencar* mato. Nas casas tínhamos um privilégio melhor: é que comíamos! Tínhamos a barriguinha cheia. Comíamos dentro daquilo que havia. Mas não passávamos fome. Nas ceifas, as mulheres tinham um ordenado diferente dos homens, ganhávamos sempre menos 5\$00. E tínhamos de dar o litro como eles davam”.

“Aqui nesta rua abaixo já toda a gente me conhecia porque eu chegava à tarde e vinha pedir o meu bocadinho de pão às casas dos senhores. Todos me davam um bocadinho de pão para a gente comer à ceia. Depois de manhã ia a outras casas, as criadas arranjavam-me uma pinguinha de azeite, fazia-se uma açorda, fazia-se umas sopas de cebola. E era o que se comia. Pedia umas azeitonas, davam uma manchêa de azêtonas, comia-se. Quando era no Inverno, muitas das vezes agarrava num saquinho e ia à buleta para assar e para cozer numa panela. Muitas das vezes era a nossa ceia”.



Fundação Abreu Callado, Benavila





Casas populares nas vilas



Alimentação

Conservação e transporte de alimentos: tarros.

(O voo do arado, 1996)



184

184. Tarro de cortiça, cilíndrico, com asa de madeira decorada com motivos fitográficos, as iniciais «JPP» e a data de 1920. A tampa, igualmente em cortiça, mostra uma grande rosácea sexifólia. Usado como recipiente térmico no transporte da comida para o campo.

Alto Alentejo. 1964
23,5 (alt.) 24,5 (diâm.)

MNE: AP.226

Água

- **Aguadeiros** nas vilas a vender pelas casas, com burros
- **Aguadeiras** na lavoura a distribuir pelos trabalhadores, especialmente na altura das ceifas, que bebiam por um cocho (Almeida, 2002).



Fotografia de Cecília de Figueiredo, c. 1910.



Bebidas e sociabilidades

Taberna e café: espaços de sociabilidade masculinos. Segunda metade do século XX: “inserção completa na economia de mercado, quer por via dos salários, quer por via da monetarização quase absoluta das relações económicas”. Anos 1990: os cafés introduziram a cerveja e a televisão. “A cerveja chega, o vinho sai (...) é mais prestigiante e moderno beber cerveja, porque ela simboliza o fim do mundo agrícola” (Almeida, 1996; Lousada, 2023).

“Continuamos a não vender vinho, para que as mulheres possam vir aqui sem vergonha. O vinho evoca a taberna, espaço masculino onde o seu consumo está submetido a regras bem definidas. Quem vende vinho corre o risco de ter que aturar bebedeiras (...) inovações tecnológicas: arcas frigoríficas, café de máquina e imperiais foram ganhando terreno”. Tabernas: “espaço de convívio dos trabalhadores rurais para jogar as cartas ou o dominó” (Laffon, 1996).



275. Amareleja. As tabernas são ainda o espaço de convívio dos trabalhadores rurais.



26c. Pardais. Os homens no café, 1990.

Problemas de alcoolismo:

- Em Avis, o relato de uma trabalhadora rural: “O meu marido era trabalhador rural. Depois ele tinha uma deficiência, que era que gostava de beber. Mas era bom trabalhador. Porque ele era uma pessoa competente para tomar conta daquilo que lhe entregavam. Mas tinha aquele defeito. Em chegando ao sábado até no domingo, até ir para o trabalho, às vezes até ia bêbado para o trabalho (...) Depois tive logo a separação. Já sou separada há 40 anos. Tive grandes dificuldades, porque fiquei com duas filhas, uma com sete, outra com três anos..” (Almeida, 2010)

Alimentação dos ricos

Proprietário e agricultor, n. 1916:

Nós tínhamos muito empregados, sempre, todo o ano: o homem das ovelhas, o homem das vacas, o homem das cabras, o homem que trabalhava com as parelhas, o dos bois, etc. E eu ajudava no monte à minha mãe e à criada, trazia lenha para casa, a água para casa, com os meus 12, 13 anos. Depois quando cheguei aos meus 15 anos, os meus irmãos já trabalhavam no campo com as vacas, ou com as parelhas, eu tentava fazer, a levar o pão da seara para a eira para ser debulhado. Trabalhos do ano.

Os do rancho traziam a comida. Os criados comiam cá. Havia os criados a comer em casa do patrão. E havia os criados a comedorias. Dava-se o **azeite**, a **farinha** e os **grelos** ou o **feijão** ao fim do mês. Em casa da minha mãe e do meu pai havia os que comiam em casa e por isso tínhamos de ter uma criada ou duas para fazer a comida para essa gente toda. Eram umas **açordas**, era **feijão com couve**. Comiam o mesmo que nós. Se ia **fruta** para eles, ia fruta para nós também.

A história da meia sardinha, isso é tudo conversa, no meu tempo isso nunca aconteceu. Eu ouvi falar nisso, mas foi noutros tempos. A coisa foi melhorando a pouco e pouco. E hoje já se vive melhor que aqui há 40 anos.

Com o meu pai, quando eu era rapaz já tinha gente a comer. E comiam **carne**, comiam **queijo**, comiam **azeite**, era o que havia em casa. Por exemplo, açorda. Se a açorda era com **bacalhau**, lá havia postas de bacalhau para todos.

Ao nascer do sol estávamos na eira a descarregar uma carrada. Em jejum. E quando acabávamos de descarregar na eira, cheio de sol, lá ia a minha mãe com um tabuleiro com oito chávenas de **café com leite** e um bocadinho de **pão** e **queijo** para cada um. E íamos buscar outra carrada até à hora do almoço. Só almoçávamos depois de já ter a segunda carrada. Portanto, o tratamento era igual para nós, três filhos, e para os outros cinco que andavam connosco.

Depois de descarregarmos a segunda carrada, eram oito, nove horas, à volta disso, então íamos almoçar. Era sempre à base de pão. Lá era um dia feijão de azeite e vinagre ou couves de azeite e vinagre. A carne era quando era **dia de carne**. Depois ao outro dia era **peixe**. Aqui era a **carne de porco**. E **borrego**, mas isso era já menos. Porco é que era daqui, matavam-se os porcos em Janeiro, três, quatro porcos de oito arrobas. E a carne era arranjada e preparada para comer o ano todo aos bocados. Também comíamos muita **galinha**. E os **ovos**, com certeza. Dia de festa era dia de comida melhor.

Carne de vaca nunca. Então íamos ao talho aonde buscar a carne de vaca? Não se matavam cá vacas. A vaca era morta em Évora, Lisboa, nas terras grandes. Só, às vezes, cá se apanhava um bocado de vaca quando uma partia uma perna que tinha de ser morta no local. E não podia ser transportada para longe.

Bebíamos muito leite, mas era normalmente leite de cabra. Tínhamos as cabras que davam leite quase todo o ano. De vaca é que era pouco. Depois mais tarde é que começou a aparecer o leite da vaca aí a vender. Nem manteiga. O que se comia era banha de porco, azeite. E tinha-se saúde, e tinha-se saúde, mais que agora.

Alimentação dos ricos

Veterinário, proprietário agrícola e agricultor, n. 1940:

Nesta herdade havia lagar para produzir azeite e passou a vender-se depois de terem plantado os olivais. Mas até aos anos 40 os grandes produtos eram a lenha, o carvão para Lisboa, a lã e os queijos de ovelha, a carne de porco, o azeite. O carvão ainda é um produto importante que é exportado.

A minha avó matava um porco por cada empregado fixo e depois a carne e a banha eram conservadas em sal e distribuídas pelos empregados. Os meus avós viviam no monte e tinham a casa na vila para os filhos estudarem.

Havia um grupo de ovelhas posta à parte, para ordenhar, para fazer queijos desse leite para a casa. E havia outro grupo de ovelhas que era o alavão para vender. Os queijos que sobravam do alavão da casa vendiam-se ao comprador que vinha aqui. Que a casa, como tinha de dar de comer ao pessoal, o queijo fazia parte da alimentação. Os justos levavam as comedorias e o ensacado do S. Miguel, que era uma importância em dinheiro ou em géneros, em moios de trigo ou em outros géneros, em grãos, em azeite, em farinha... O ganhão era um empregado de ano, que trabalhava todo o ano, ganhando um salário baixo e a comida. Tinham como base a comida e depois um irrisório ordenado mensal. E o homem de jorna era o homem que era metido ocasionalmente, era o eventual, a salário, sem comida.

Nesta casa o trabalhador comia a mesma comida que o patrão, feita pelo mesmo cozinheiro. Era o mesmo pão, que fazia o padeiro aqui no monte. Era a mesma comida, a gente só não comia com eles nos dias de carne. Porque o meu pai achava que tanta gordura fazia mal ao fígado dos meninos.

Quando começou a haver as reivindicações das oito horas, a primeira pessoa a dar as oito horas neste concelho foi o meu pai. Foi uma sorte para mim, não tenho de lhes dar de comer. Porque as oito horas tinham a reivindicação do encurtamento do tempo de trabalho e tinham a reivindicação de não quererem comer cá. O cozinheiro ficou cá à mesma, passou a cozinhar para a família e para o patrão e a amassar o pão para a gente, e libertámo-nos de ter 40 indivíduos aqui a comer todos os dias.

Os justos da casa tinham uma amizade, que é uma coisa que hoje não existe, pelo patrão. O patrão era o protetor de várias famílias que aqui se governavam todo o ano. Havia o homem que era empregado de ano e mantinha a sua família aqui, vinham comer os filhos e a mulher sem serem empregados.

Farmacêutico, proprietário agrícola e agricultor, n. 1931:

Eu nasci em 31 e foi o ano em que se inaugurou a luz elétrica na terra. Antes disso as pessoas não tinham luz e eram iluminadas a petróleo, a velas ou a candeias de azeite. As pessoas guardavam o sebo dos animais para fazerem velas de sebo. A luz era tão pequena que via-se mal. Quando a luz foi inaugurada, e durante muitos anos, a luz acendia-se depois do sol-posto e a central fechava à meia-noite. A partir daí ficávamos com candeeiros de petróleo e eu lia com candeeiros de petróleo. Mas nem toda a gente tinha acesso ao petróleo.

Lista dos alimentos: resumo

A base:

- Pão
- Leguminosas
- Azeitonas

Azeite
Batatas
Bacalhau
Boleima (bolos com massa de pão)
Cebolas
Chouriço
Costas (bolos com massa de pão)
Couves
Farinha
Farinheira
Feijão
Grão
Grelas
Leite e queijo de ovelha e de cabra
Morcela
Ovos
Sal
Toucinho

Carnes: porco e borrego, galinha. Caça: tordos, perdizes, coelhos, lebres, javali, veado.

Peixe: raro – sardinhas, cação, bacalhau

Fruta: da época – figos

Gorduras usadas: Banha de porco e azeite.

Bebidas: vinho, café, água (pouca)

Pratos principais:

Açorda
Ensopado
Migas

Algumas conclusões

Alimentação baseada em produtos disponíveis na região

Sazonalidade

Não fica qualquer dúvida sobre a escassez de proteínas e pouca variedade da alimentação destas crianças e adultos. Alguma fruta ou ovos que comiam era geralmente como produto de roubo.

Bibliografia (resumo):

- Alier, Juan Martínez (1968), *La estabilidad del latifundismo. Análisis de la interdependencia entre relaciones de producción y conciencia social en la agricultura latifundista de la Campiña de Córdoba*, Madrid, Ediciones Ruedo Ibérico.
- Almeida, Maria Antónia (1997), *Família e Poder no Alentejo (Elites de Avis: 1886 – 1941)*, Lisboa, Edições Colibri.
- Almeida, Maria Antónia (2002), “Aguadeiro”, Conceição Andrade Martins, Nuno Gonçalo Monteiro (orgs.), *A Agricultura: Dicionário das Ocupações*, Nuno Luís Madureira (coord.), *História do Trabalho e das Ocupações*, vol. III, Oeiras, Celta Editora, 279-280.
- Almeida, Maria Antónia (2002), “Forneiro”, Conceição Andrade Martins, Nuno Gonçalo Monteiro (orgs.), *op. cit.*, 315-316.
- Almeida, Maria Antónia (2006), *A Revolução no Alentejo. Memória e Trauma da Reforma Agrária em Avis*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais.
- Almeida, Maria Antónia (2008), “Fontes e metodologia para o estudo das elites locais em Portugal no século XX”, *Análise Social*, XLIII (188), 627-645.
- Almeida, Maria Antónia (2010), *Memórias Alentejanas do Século XX*, Cascais, Princípia.
- Almeida, Maria Antónia (2012), “A Questão Agrária na literatura neorrealista portuguesa”, *Revista Estudos Históricos*, 25 (50), 389-407.
- Almeida, Maria Antónia Pires (2013), “Landlords, Tenants and Agrarian Reform: Local Elites and Regime Transitions in Avis, Portugal, 1778-2011”, *Rural History*, 24 (2), 127-142.
- Almeida, Miguel Vale de (1996), “Do rural real ao rural virtual: o café da aldeia como ilustração”, Joaquim Pais de Brito, Fernando de Oliveira Baptista (coords.), *O voo do arado*, Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, 503-507.
- Baptista, Fernando de Oliveira (1993), *A Política Agrária do Estado Novo*, Porto, Edições Afrontamento.
- Cabral, Manuel Villaverde de (orientador), *et al* (1976), “Elementos para a história do fascismo nos campos: A ‘Campanha do Trigo’: 1928-38 (I)”, *Análise Social*, XII (46), 400-474.
- Cabral, Manuel Villaverde de (orientador), *et al* (1978), “Elementos para a história do fascismo nos campos: A ‘Campanha do Trigo’: 1928-38 (II)”, *Análise Social*, XIV (54), 321-389.
- Cutileiro, José (1977), *Ricos e Pobres no Alentejo (Uma Sociedade Rural Portuguesa)*, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora.
- Laffon, Virginie (1996), “Amareleja: uma aldeia alentejana entre o ontem e o amanhã”, Joaquim Pais de Brito, Fernando de Oliveira Baptista (coords.), *op. cit.*, 539-545.
- Lousada, Maria A. (2023), “Da taberna ao restaurante”, José E. Franco (dir.), Isabel D. Braga (coord.) *História Global da Alimentação Portuguesa*, Lisboa, Temas e Debates, 307-312.
- Marques, A. H. de Oliveira (1968), *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, Lisboa, Edições Cosmos.
- Martins-Loução, Maria Amélia (2021), *Riscos Globais e Biodiversidade*, Lisboa, FFMS.
- Picão, José da Silva (1983), *Através dos Campos. Usos e costumes agrícola-alentejanos (concelho de Elvas)* (edição original de 1903, reeditada em 1947), Lisboa, D. Quixote.
- Radich, Maria Carlos (2014), “As fotografias de Artur Pastor no seu tempo”, Inês Morais Viegas *et al* (eds.), *Artur Pastor – Catálogo*, Lisboa, Arquivo Mun. de Fotografia, 115-134.
- Saramago, José (José (1991), *Levantado do Chão*, Lisboa, Editorial Caminho, 9ª ed. (1ª ed. de 1980).
- Silva, António José Marques (2023), “A dieta mediterrânica”, José E. Franco (dir.), Isabel D. Braga (coord.) *op. cit.*, 585-590.
- Vaquinhas, Irene (coord.) (2011), *A Época Contemporânea*, José Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal*, vol. III, Lisboa, Círculo de Leitores.

Obrigada pela atenção!