

Por Alves Silva

O CAMPESINATO DA IDADE MÉDIA

Existem poucos indicadores sobre a comunidade rural e medieval das aldeias da actual Amadora; no entanto, sabemos dos vários tipos de crise que a agricultura conheceu durante os últimos anos do século XIV, numa altura em que D. Fernando I, preocupado com a situação a nível do país, decide publicar a Lei das Sesmarias, em 1375, tendo em conta a "grande falta de trigo e de cevada e de outros produtos". A Lei exigia a utilização de todas as terras, a relação dos terrenos não cultivados e o regresso dos camponeses que tivessem abandonado as suas terras. Os cereais produzidos em Portugal eram insuficientes para o abastecimento de Lisboa, daí a importação desses produtos. Tal insuficiência era devida, segundo alguns historiadores, a diversos factores como a orientação virada para os descobrimentos (Vitorino Magalhães Godinho); as condições climáticas desfavoráveis, a fertilidade mediocre do solo, anos consecutivos de más colheitas e a penúria da mão-de-obra derivada das epidemias, técnicas agrícolas insuficientes e más condições de comunicações e transportes (A. H. Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura em Portugal Lisboa 1968*).

Ora, sendo os lugares da actual Amadora essencialmente agrícolas, a situação nesse tempo não seria muito diferente da descrita para todo o país, sendo a terra o único valor permanente. A cultura do trigo foi, naturalmente, a principal destes sítios e conquistou fama pela excelência da sua produção e da sua qualidade, cujos trigais eram vastos e os celeiros davam para alimentar uma boa parte da população da capital. Anos de abundância, anos de crise era assim a vida campestre, quando os lugarejos da Amadora não passavam de algumas dezenas de habitantes. O campo, os baldios, os pântanos e a floresta ocupavam praticamente todo o espaço da localidade. A única indústria existente era apenas a da construção de moinhos para moer os cereais e alguns fornos para cozer o trigo. É natural que tenha existido a forno comunitário. Existiam, isso sim, fornos particulares em várias quintas dos senhores mais endinheirados, onde também se assava carne e se ia recolher brasas para a braseira, como teria sido o caso nos séculos XVII e XVIII nas quintas do Outeiro (Buraca), da Damaia (quinta Grande), do Assentista (Falagueira), São Miguel (Venda Nova), do Galvão (no Bosque), entre outras. Mais tarde, com o aparecimento de padarias, a distribuição ao domicílio, fez acabar o pão caseiro; no entanto, este ainda perdurou muito tempo, pelo menos quando era muito apreciado em Lisboa, designado por pão saloio da Venteira ou da Venda Nova. O bom cereal aqui produzido, a boa água e as amassaduras manuais eram os ingredientes mais importantes do pão saloio, para além dos fornos aquecidos a lenha.

A produção mais importante era a do trigo, seguida da cevada e depois do centeio. O milho, o feijão, a ervilhaca, a fava, os ovos, as galinhas, os perús, os capões e os leitões, faziam parte da vida camponesa. Estes últimos (leitões) viriam, no nosso ponto de vista e depois de pesquisas efectuadas, a dar o nome de Porcalhota, isto já no decorrer do século XVII, a dois dos lugares

aqui existentes, assunto já tratado nesta rubrica. Alfornelos, Alfragide, Brandoa, Buraca, Damaia, Falagueira, Mina, Reboleira e Venteira, surgiram de nomes de antigos casais agrícolas, unidades de propriedade camponesa, as quais integravam a casa agrícola, os campos, normalmente dispersos, e as forragens.

A economia local saía do campo, mas os tecidos de burel (daí o bairro do Borel) eram confeccionados nas próprias herdades.

Por falta de mão-de-obra, por vezes eram contratados, de outras localidades próximas, condutores de carros de bois e auxiliares dos condutores, normalmente pagos em géneros saídos do campo.

Para salvaguardar os anos magros de colheitas, o pão era constituído pela mistura de cevada era o "pam" meado. O trigo era vendido pelo dobro do preço da cevada. A medida era o alqueire, cerca de 14 litros. O vinho, cujo almude andava à volta dos 17 litros, era pouco produzido, apenas para o consumo caseiro, mas por vezes nem para isso chegava.

Os cereais eram conservados (para compensar os anos de más colheitas) em covas certamente revestidas a palha, e assim se mantinham durante três anos. O valor do cereal assim armazenado descia de preço em relação ao produzido no ano.

Os agricultores quando tinham terras arrendadas pagavam a respectiva renda designada por foro, sendo este o reconhecimento legal do direito de propriedade do senhor. Essa renda consistia em ovos, galinhas, leitões, e até dinheiro e cereais. A renda era fixa e a da fruta era paga em dinheiro. Essas rendas eram pagas aos mosteiros, como o de Santos-o-Velho ao dar de arrendamento, em 1295, algumas propriedades de que era senhorio em Alfornelos. Também Vasco Martins Rebolo, que foi proprietário na localidade, deixou algumas das suas terras ao mosteiro da Trindade, que por sua vez as aforou a alguns agricultores aqui residentes, isto em 1299. Em 1271, a justificar esta localidade saloia, era um grande proprietário no casal de Alfofnel (Alfornelos), o mouro Egas Mir, mas o convento de Chelas também possuía algumas terras neste casal, isto já no ano de 1300.

E a justificar os foros repare-se nesta transcrição, datada de 1402: Lavradores de Alfofnel (Alfornelos) vão a tribunal por não concordarem com as dízimas impostas pelo mosteiro do Salvador, em Lisboa. Só passados 4 anos, em 1406, é que o tribunal se pronuncia mandando entregar as dízimas dos lavradores de Alfornelos ao mosteiro de Santos-o-Novo e não ao de Salvador, indo assim ao encontro dos desejos dos referidos lavradores.

Nessa mesma altura, 1411, o casal da Reboleira, pertencente ao mosteiro da Trindade, é cedido ao lavrador João Esteves.

Por cá abundavam as famílias mouriscas que haviam aceitado, como nos diz Damião Peres na sua *História de Portugal*, o jugo cristão de viverem nos territórios de Lisboa, Almada, Palmela, etc. Eram estes Mouros forros, que tratavam dos afazeres agrícolas nas terras pertencentes aos mosteiros e à coroa.