



Casa da Cultura António Bentes
S. Brás de Alportel

Biblioteca

Invent. N.º 2753

Cota N.º 3-4
105

Universidade do Algarve
Faculdade de Ciências Humanas e Sociais
Património Cultural
Arqueologia Industrial
4º Ano - 1º Semestre

Inventário dos lagares de Azeite de Bordeira

Docente: Teresa Júdice Gamito Discente: Melinda Viegas Rita nº 23083
Faro, Janeiro de 2006

Índice

Introdução.....	3
Os azeite na História da Humanidade.....	4
Funcionamento geral dos lagares de Azeite.....	6
Inventário dos lagares de Azeite de Bordeira.....	7
Mapa de localização dos lagares.....	8
Lagar 1.....	9
Lagar 2.....	11
Lagar 3.....	13
Conclusão.....	15
Bibliografia.....	16
Anexos.....	17
Glossário.....	18

Introdução

No âmbito da cadeira de Arqueologia Industrial, através da docente Teresa Júdice Gamito, foi solicitado aos alunos que efectuassem um trabalho de investigação que abrangesse o programa da cadeira. Neste contexto foi-nos proposto investigar sobre espaços de actividade industrial inactivos.

Assim para a realização deste trabalho de investigação tomo como assunto os lagares de azeite na localidade de Bordeira, Freguesia de Santa Barbara de Nexe, concelho de Faro, sendo portanto o objectivo deste trabalho a realização de um inventário dos lagares existentes na localidade.

A escolha deste tema vem no contexto de a minha infância ter sido passada nesta zona, das minhas recordações me levarem a lembrar estes lugares e por tais edifícios se encontrarem prestes a caírem no esquecimento da história do povo bordeirense e da História da Freguesia de Santa Barbara de Nexe.

O azeite na História da Humanidade

A oliveira e o óleo que se extrai do seu fruto estão desde sempre associados a práticas religiosas, a mitos, a tradições, a manifestações artístico-culturais, à medicina, e à gastronomia.

A estes dois elementos são conhecidas e atribuídas lendas um pouco por todo o mundo, lendas como é o caso de uma lenda grega e outra romana, mas ainda podemos encontrar referências no Corão e na Bíblia. Esta última referência escrita é de todas a que constitui maior número de abordagens ao precioso óleo da oliveira (azéite), o qual era utilizado para usos religiosos e culinários.

Até mesmo acerca do aparecimento da oliveira em Portugal existe uma lenda, do século VII. A lenda conta-nos que Wamba, um soberano visigótico de Espanha (672-680), estando perto de Guimarães foi elegido rei pelos godos. O soberano anunciou então que só accitaria a eleição se o seu cajado rebentasse e desse fruto ao ser enterrado na terra. Sem estar à espera Wamba viu o seu cajado a recobrir-se de folhagem de oliveira, após o milagre, o lugar foi baptizado de Oliveira.

Na verdade a origem da oliveira não é possível determinar com determinação, pois embora existam vestígios da cultura da oliveira com cerca de 6000 anos, a sua proveniência confunde-se com as civilizações mediterrânicas, que durante centenas de anos influenciaram os destinos da humanidade e da cultura ocidental.

Segundo estudos arqueológicos tem-se conhecimento da domesticação oliveira desde o paleolítico e o neolítico, talvez na zona da Mesopotâmia e passando mais tarde para o Egipto, Ásia Menor, Palestina e Grécia Continental.

Fenícios, Sirios e arménios cultivaram e introduziram a oliveira no Mediterrâneo Oriental, em cerca de três mil anos antes do nascimento de Cristo. No entanto só a partir do século VI a. C. é que a oliveira alcança toda a zona mediterrânea, sendo os romanos os introdutores nos países costeiros mediterrânicos como sinal de progresso e paz.

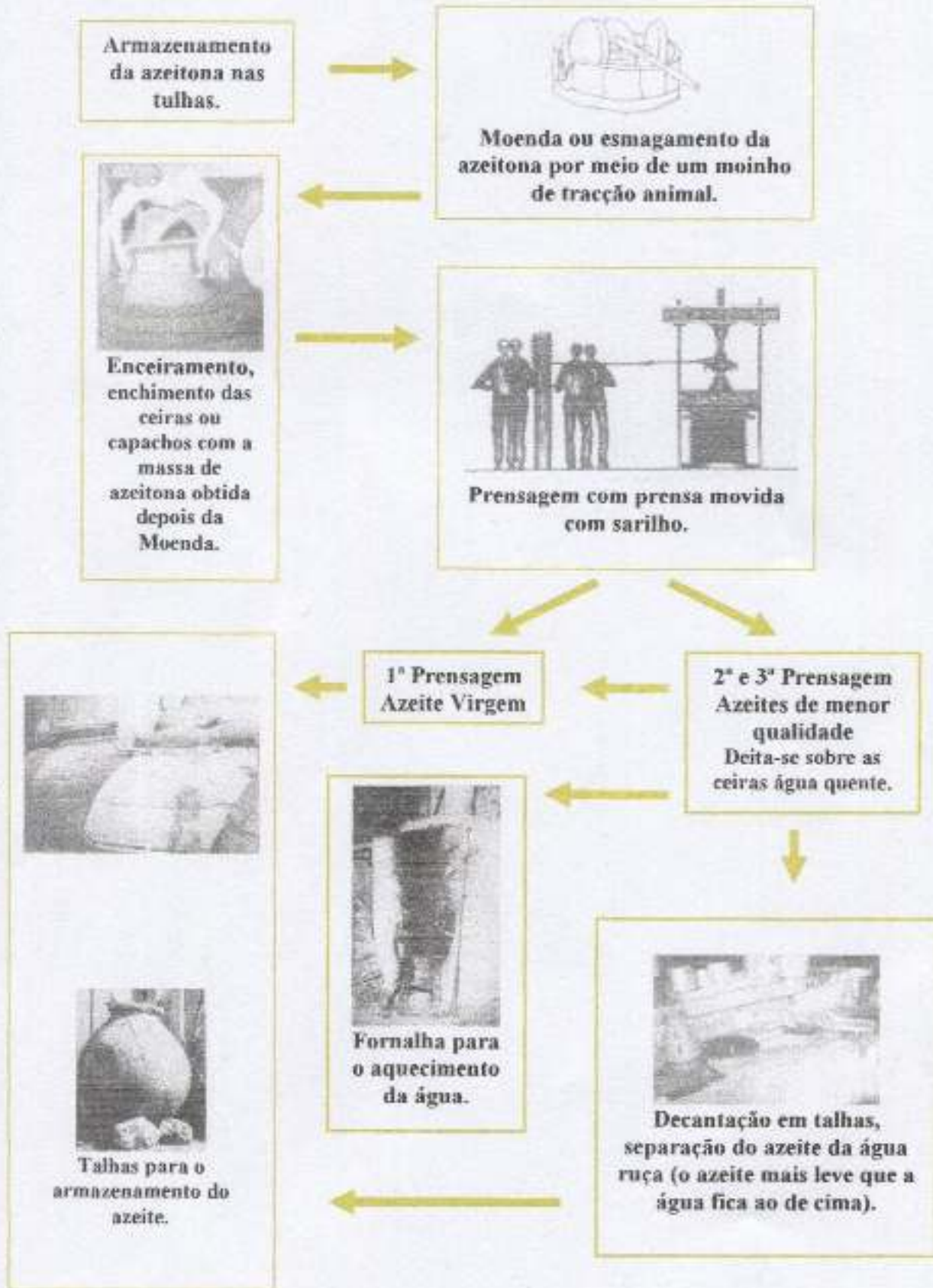
A sul de Portugal e de Espanha foram efectivamente os árabes que introduziram algumas espécies de oliveira, mas os romanos é que trouxeram a produtividade das árvores, copiando os sistemas de cultivo dos gregos. Assim Portugal conhece a oliveira já desde o século I a. C.

Acredita-se que as primeiras manifestações da importância da cultura da oliveira em Portugal tenham aparecido nas províncias onde a reconquista cristã foi mais tardia.

A oliveira alcança as Américas graças às expedições marítimas dos portugueses e dos espanhóis.

Hoje a oliveira é uma característica da nossa paisagem e o azeite um bem essencial da alimentação mediterrânica.

Funcionamento geral dos Lagares de Azeite



Inventário dos Lagares de Azeite De Bordeira

Bordeira foi em tempos remotos uma localidade de grande relevância na produção de azeite. Os relatos do povo e os inúmeros vestígios de lagares que podemos encontrar espalhados um pouco pela localidade vêm confirmar a actividade.

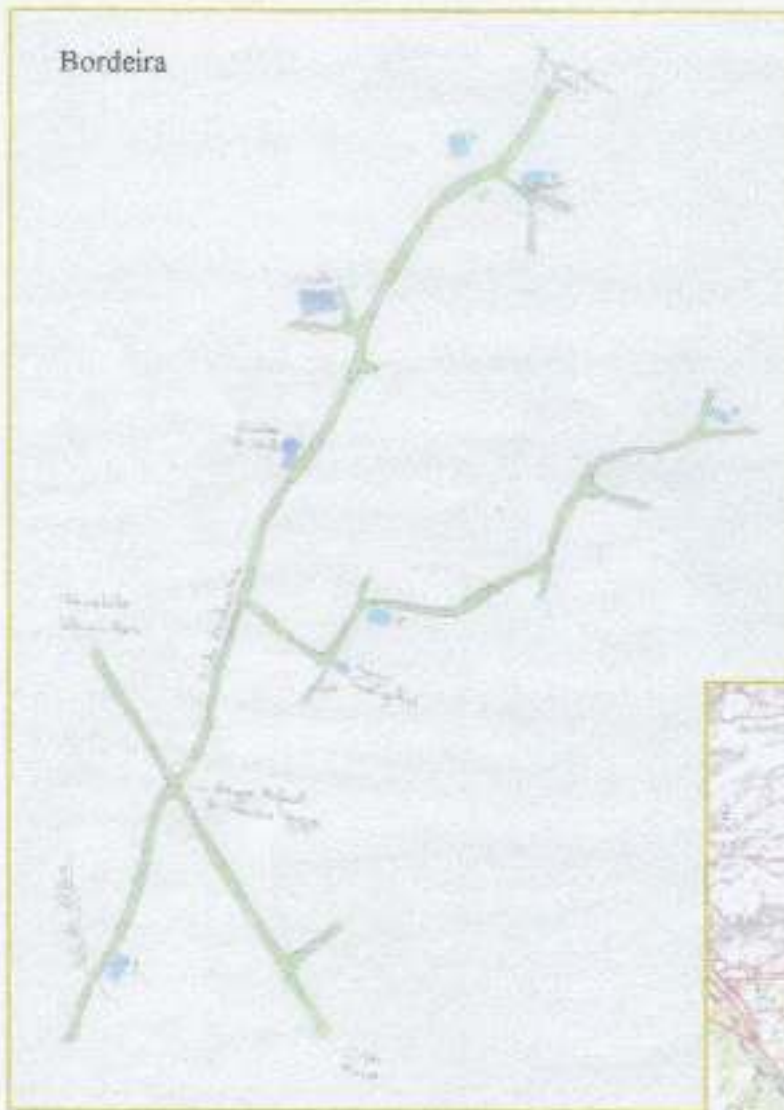
Hoje são identificados cinco Lagares, uns que já não existem fisicamente, mas na memória da povoação, outros ainda preservam alguns dos seus elementos. Neste inventário serão apenas trabalhados três dos Lagares identificados, são eles o Lagar 1 (Lagar dos Moleirinhos), o Lagar 2 (Lagar da Companhia) e o Lagar 3 (Lagar da Fonte de Bordeira). O Lagar 4 (Lagar da Sr^a. Isilda) e o Lagar 5 (Lagar da Sr^a. Teresa) ficam por abordar pela falta de informações e pela impossibilidade de contactar com os proprietários.

Os Lagares 1 e 2 apresentados no seguimento deste trabalho são contemporâneos, tanto no que respeita a sua data de construção quer ao fim da sua actividade. Foram prósperos os anos em que funcionaram, mas com o surgimento de novas tecnologias e a falta de verbas por parte dos seus proprietários, para novos investimentos, estes viram os seus dias a terminar e a acabar no abandono.

O Lagar 3 era no entanto mais modernizado, possuindo prensas hidráulicas, sendo a sua história uma repetição e pior ainda pouco ou quase nada ficou da sua memória.

O que se segue é portanto um inventário dos lagares que existiam na localidade de Bordeira, não será portanto um trabalho exaustivo visto que não houve meios para conseguir material informativo para tal objectivo.

Mapa de localização dos Lagares



Legenda:

1. Lagar dos Molcinhos
2. Lagar da companhia
3. Lagar da Fonte de Bordeira
4. Lagar da Sr^a. Isilda
5. Lagar da Sr^a. Teresa



Lagar 1

Designação

Lagar dos Moleirinhos

Localização

Santa Barbara De Nexe, Bordeira, "Eira da Tenda"

Acesso

Do centro do sítio de Bordeira (Largo Rafael de Sousa Gago - Cocheira), segue a estrada que liga aos Funchais (R. da Industria), passando a Sociedade Recreativa Bordeirense vira-se à direita, pelo caminho alcatroado que conduz à Igreja Evangélica. Seguindo pelo mesmo caminho (cerca de 500m), bifurca-se à esquerda em direcção à "Eira Da Tenda".

Enquadramento

Rural, antes da sua destruição encontrava-se adossado a uma habitação ainda existente.

Descrição

Planta quadrangular, subdividida em três corpos, dois dos corpos correspondiam aos armazéns e as suas paredes ainda se encontram erguidas, o outro corpo corresponderia ao local onde se processavam os trabalhos da actividade. Tudo o que resta deste lagar após a sua destruição é uma cisterna de abóbada, que fornecia água aos trabalhos da actividade; dois potes ou talhas em barro, que serviam para guardar o azeite; uma galga cônica, em pedra calcária, mas já com algumas falhas, parte do engelho de moagem da azeitona (moinho) e a pedra base da prensa, na qual ainda é visível a bucha (tipo de canal por onde escorria o azeite). Os potes, a galga e a pedra da base da prensa encontram-se na pose da Sr.^a Maria De Lurdes Sousa Moleiro.

Utilização inicial

Lagar de azeite comunitário.

Utilização actual

Hoje o espaço não tem qualquer utilização, pois o lagar foi destruído e a habitação que a ele estava adossada encontra-se hoje em ruínas.

Propriedade



Aspecto geral do lagar, estando visível a parede que pertence aos dois corpos que correspondem à zona de armazenamento.



Interior em ruínas dos dois corpos do lagar que correspondiam à zona de armazenamento.



Talhas para o armazenamento do azeite.

Privada.

Num primeiro período o lagar foi propriedade de Manuel Dias, Carlos Moleiro Galucho e João de Sousa (bisavô paterno da Sr.^a Maria De Lurdes Sousa Moleiro).

Num segundo período, foi propriedade dos sogros da Sr.^a Maria De Lurdes Sousa Moleiro, Joaquim Rodrigues Bandinha e Margarida Sousa Gago.

Num terceiro período e actualidade, propriedade de Maria De Lurdes Sousa Moleiro e seu esposo.

Época de construção

A atribuição do ano de construção do lagar não é certo, mas por associação com a construção da habitação (construção posterior confirmada por uma data inscrita na cisterna - 1925) que a ele se adossou e por meio de testemunhos orais pensa-se que terá sido por volta do início do século XIX, (cerca de 1800-1801).

Cronologia

Após a sua construção cerca de 1800-1801, terá funcionado até 1954/55, anos em que foi desactivado, mais tarde foi destruído e o seu equipamento roubado.

Tipologia

Arquitectura industrial.

Matérias

Alvenaria de pedra, com reboco caiado e coberturas em madeira.

Documentação Gráfica

Melinda Viegas Rita
Câmara Municipal de Faro

Documentação Fotográfica

Melinda Viegas Rita



Pedra da base da prensa.



Galga cônica, elemento do moinho de tracção animal.



Sistema de abóbada que servia água aos trabalhos do Lagar.



Planta do Lagar: 1. e 2. Zonas de armazenamento; 3. zona da fornalha e 4. zona do moinho.

Lagar 2

Designação

Lagar da Companhia

Localização

Santa Barbara De Nexe, Bordeira, Rua da Industria

Acesso

Do centro do sítio de Bordeira (Largo Rafael de Sousa Gago - Cocheira), segue a estrada que liga aos Funchais (R. da Industria), passando pela Escola Primária e virando no próximo caminho à direita encontram-se as ruínas do Lagar.

Enquadramento

Rural, isolado.

Descrição

Planta quadrangular, subdividida em cinco corpos, sendo um deles de dois pisos. O corpo 1 correspondia ao espaço de recepção da azeitona, onde se encontram as tilhas; o corpo 2 corresponde ao lugar de funcionamento do lagar onde se encontram tilhas, vestígios do moinho de galgas verticais de tracção animal directa, a cisterna de abastecimento de água, a pedra de base da prensa (relatos de duas prensas) e umas escadas que dão acesso ao piso superior do corpo 5, sendo este o corpo 6; o corpo 3 seria o armazém para onde o azeite ia depois da sua confecção, aqui encontram-se inúmeros cacos barra das talhas; o corpo 4 não se sabe ao certo a sua utilização, mas pelo seu aspecto parece ser o lugar para onde se levava o baço e outros desperdícios da actividade; o corpo 5 divide-se em dois pisos, o piso térreo corresponde ao espaço do sarilho que auxiliava o trabalho da prensa e o piso superior (corpo 6) talvez seria o escritório do lagar.

O corpo 2 apresenta algumas aberturas tipo janela, mas muitas estão obstruídas com pedras o que não permite uma clara leitura da sua função.

Segundo relatos este Lagar tinha duas prensas, mas nos entulhos somente é visível uma pedra de base de prensa.

Utilização inicial

Lagar de azeite comunitário.

Utilização actual



Aspecto geral do Lagar da Companhia.



Corpo do edifício correspondente à zona de chegada da azeitona, sendo visível as tilhas.



Vestígios do moinho de galgas verticais de tracção animal directa.



Cisterna de apoio ao lagar.

Não há utilização do espaço.

Propriedade

Propriedade de uma Companhia constituída por Sebastião Sousa Barra, Tio Zé Pedro, Tio José Moleirinho, Tio Zé e Tio João Aniceto e Tio Barrinha.

Época de construção

Século XIX

Cronologia

O seu funcionamento terá decorrido durante a primeira metade do século XIX, até ao surgimento de lagares mais modernos.

Tipologia

Arquitectura industrial

Matérias

Alvenaria de pedra com reboco, telha, madeira e ferro.

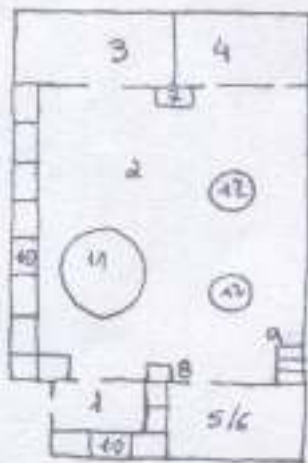
Documentação Gráfica

Melinda Viegas Rita

Câmara Municipal de Faro

Documentação Fotográfica

Melinda Viegas Rita



Planta do Lagar: 1. zona de recepção da azeitona; 2. zona de trabalho; 3. zona de armazenamento das telhas com o azeite; 4. zona possível para o depósito do bagaço e outros desperdícios; 5. zona do sarilho que accionava as prensas (piso 1); 6. zona do escritório (piso 2); 7. fornalha; 8. cisterna; 9. escadas de acesso ao piso 2; 10. telhas; 11. moinho; 12. prensas.



Pedra de base da prensa.



Vestígios da chaminé da fornalha que auxiliava os trabalhos do lagar.



Vestígio do canal que transportava o azeite para as talhas.



Vestígios do sarilho que auxiliava o trabalho da prensa.

Lagar 3

Designação

Lagar da Fonte de Bordeira

Localização

Santa Barbara De Nexe, Bordeira, Fonte de Bordeira

Acesso

Do centro do sitio de Bordeira (Largo Rafael de Sousa Gago - Cocheira), segue a estrada que liga a Santa Barbara De Nexe e metros mais à frente do nosso lado esquerdo encontra-se um armazém de venda de madeira e uma fonte (Fonte de Bordeira), esse é o lugar onde existia o lagar.

Enquadramento

Rural

Descrição

Segundo relatos o lagar era moderno possuido já várias prensas, cerca de cinco ou seis, estas com sistema hidráulico. Do seu acervo resta hoje uma base de prensa, o restante do espólio sabe-se que foi vendido para sucata.

Utilização inicial

Lagar de Azeite

Utilização actual

Armazém de venda de madeiras, edifício totalmente reconstruido.

Propriedade

O lagar num primeiro periodo foi propriedade da Família Gago – José Gago, mais tarde foi vendido a uma sociedade de olivicultores da zona, e por fim depois da sua desactivação o espaço foi vendido a um particular.

Época de construção

Não há qualquer informação sobre a construção.

Cronologia

O seu periodo de funcionamento terá decorrido até cerca dos anos 80 do século XIX.

Tipologia



Edifício onde se localizava o Lagar e fonte que lhe deu o nome de Lagar da Fonte de Bordeira.



Pedra da base da prensa.

Arquitectura industrial

Matérias

Não há informação.

Documentação Gráfica

Melinda Viegas Rita
Câmara Municipal de Faro

Documentação Fotográfica

Melinda Viegas Rita

Conclusão

A realização deste trabalho foi para mim enriquecedor, não só por ter abordado algo que fez remontar aos tempos da minha infância como também por ter mexido com a memória e os relatos de muitos dos meus familiares.

De certa maneira também me deu alguma tristeza na sua realização. Uma vez que Bordeira foi uma localidade de grande actividade a nível da produção de azeite, tendo um número relativo de exemplares de lagares para um espaço territorial tão pequeno, como é possível deixar esta realidade cair no esquecimento? Esta situação só mostra que infelizmente a nossa sociedade não está consciencializada da riqueza patrimonial que nos cerca. Quando o momento do acordar para realidade se efectuar, de certo que será tarde de mais, pois os detentores da memória um dia irão desaparecer e ninguém terá conhecimento de como seriam os dias de ontem.

O objectivo desta minha exposição não foi somente para o meu crescimento intelectual, foi também para despertar o interesse de outros para a situação da perda da memória e do património das nossas localidades rurais. Assim espero que com este trabalho, parte da História de Bordeira fique preservada e que num futuro bem próximo algo se possa fazer para reverter o estado em que se encontra o tema dos Lagares de Azeite.

Bibliografia

- BACALAU, Marisa; *Azeite de Moura*; Câmara Municipal de Moura; Moura; 2005
- CASTRO, A. Urbano; *Tecnologia Rural – Fabrico do Azeite*; Empresa Nacional de Publicidade; Lisboa; 1932
- GOUVEIA, José Manuel Baptista de; *O Azeite em Portugal, história, tradição, saúde, beleza, prazer e gastronomia*; Edições Inapa; Lisboa; 2002
- FILIPE, Graça; *Visitação dos Campos – Pelo Mar da Palha em Terras do seixal*; Museu Nacional de Etnologia; 1998
- I. A. P. O. (Direção); Instituto do azeite e produtos oleaginosos; Boletim – Ano V; nº 1; Museu Municipal de Moura; 1977
- OLIVEIRA, Henrique J. C. de; *Por Terras de Arouca. Quatro antigas oficinas Oleícolas in* Separata da Revista “*Estudos Aveirenses*”; nº 2; ISCIA; Aveiro; 1994
- OLIVEIRA, Benjamim; *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*; Centro Cultural Raiano; Idanha-a Nova; 1997

Relatos Orais:

- Gabriela Marques Viegas Marcos
- Joaquim Marques Viegas
- José Dionísio Rita
- Manuel Da Luz Estêvão
- Maria Da Luz Estêvão

Anexos

Glossário

Água-ruçã, líquido escuro e ácido que a azeitona liberta, quando conservada em tulhas, cestos, sacos, etc; líquido que se separa do azeite durante a decantação e que sai misturada com água das caldas.

Azeite, óleo não secante que se extrai dos frutos e das sementes da azeitona. É um líquido gorduroso e viscoso, de cor verde-amarelada e insolúvel na água. Emprega-se sobretudo na alimentação. Obtém-se triturando a azeitona e comprimindo de seguida a polpa resultante em prensas. Para obter azeites finos, a colheita deverá ser prematura. Se é tardia, consegue-se mais quantidade de azeite, em detrimento da qualidade. A moagem, lavagem prévia e selecção das azeitonas faz-se em moinhos, prensando-se logo a polpa. O azeite resultante da primeira prensagem é de qualidade superior ao obtido na segunda. A massa não deve ser prensada mais de três vezes e na última delas obtém-se o chamado "azeite de caroço", de qualidade muito inferior, que tem de ser melhorado antes de consumido. O azeite obtido nas últimas prensagens vem misturado com água, mucilagem, gomas, etc., sendo preciso decantá-lo para separar estas substâncias e classificá-lo.

Azeite de caroço, azeite que se extrai do caroço da azeitona.

Azeite virgem, azeite que se obtém na primeira prensagem da azeitona.

Bagaco, resíduos da azeitona depois de prensada e tem muitas aplicações como combustível de fornalhas, alimentação para gado, adubo, extracção de óleos de bagaco entre outros.

Ceiras ou capachos, objecto em forma de disco plano e delgado, feito de fibras vegetais ou sintéticas, sobre o qual é distribuída a massa da azeitona, a fim de ser espremida na prensa. Inicialmente em forma de chapéu formando uma bolsa onde se colocava a massa, mais recentemente passaram a ser planas.

Enceiramento, enchimento das ceiras com massa de azeitona para depois serem colocadas na prensa.

Fuso, grosso parafuso de madeira que enrosca numa peça chamada concha e que constitui o sistema de accionamento da prensa.

Galga, pedra ou mó do moinho de azeite, de formato tronco-cónico ou cilíndrico e de dimensões variáveis, feita de um bloco único de granito.

Gomas, substâncias pegajosas, translúcidas, que correm ou exsudam de certos vegetais.

Lagar, casa com aparelhagem própria para fazer azeite.

Muenda, processo de transformação da azeitona em pasta, por meio de um moinho de tracção animal.

Moinho, engenho de moagem da azeitona constituído por três galgas ou mais cilíndricas ou cónicas de pedra granítica, ligadas entre si por um eixo e por sua vez por

uma trave que servia para prender os animais (bois e burros), que faziam accionar o engenho por meio da sua força.

Mucilagem, substância viscosa que se encontra em quase todos os vegetais; liquido gomoso.

Oliveira, género de árvore, que serve de tipo às oleáceas, e cujo fruto é a azeitona. Símbolo da agricultura antiga nas regiões mediterrânicas, a oliveira foi domesticada há milhares de anos na Ásia Ocidental, onde os protótipos das raças cultivadas existem no estado espontâneo. A árvore é cultivada em cerca de 30 países dos cinco continentes.

Prensa, aparelho manual ou mecânico para apertar a massa da azeitona, previamente distribuída por seiras ou capachos, afim de se extrair o azeite. A prensa é conhecida na Grécia já em cerca de 600 a. C., os gregos da Antiguidade foram os primeiros a utilizar as prensas para extrair o azeite das azeitonas e o sumo das uvas para o fabrico de vinho. Por volta de 600 a. C. tinham já uma prensa simples que consistia numa trave com uma extremidade introduzida numa parede. Debaixo dela, e próximo dessa extremidade, colocavam em cesto, assim a trave baixava fazia apertar, sob a acção de pesos ou força muscular.

Por volta de 150 a. C. os gregos tinham adaptado às prensas de trave um parafuso, fazendo girar uma manivela, a extremidade da trave deslocava-se ao longo do parafuso. Em 1795 foi inventada a prensa hidráulica, pelo engenheiro inglês Joseph Bramah. Nesta a força aplicada sobre um êmbolo de um cilindro produzia uma pressão num liquido, que por sua vez ia produzir uma força maior no êmbolo de um cilindro de maior diâmetro. Este tipo de prensa foi rapidamente adoptado na extracção do azeite e no fabrico do vinho.

Prensa de parafuso, tipo de prensa de madeira ou de ferro, mais evoluída que a prensa de vara e com diversos modelos.

Prensa de varas, tipo de prensa constituída por um enorme tronco de árvore, que funciona como alavanca, e por um sistema de accionamento. A vara é um enorme tronco de árvore fixo entre as agulhetas por meio de uma agulha, podendo ou não apresentar uma extremidade mais grossa, a chamada cabeça de vara, que corresponde às raízes da árvore, junto da qual fica a concha, segura por um tronco, no qual enrosca o fuso. Para que a vara não declive para os lados, existem, um de cada lado, dois prumos verticais chamados virgens.

Talhas, grande recipiente em barro utilizado no processo de decantação e para receber o azeite.

Tulhas, grandes recipientes para o armazenamento da azeitona antes da confecção do azeite, construídas em madeira, laje, ladrilho ou tijolo burro com reboco.

Sarilho, sistema de auxilio da prensa e implantado ao mesmo nível que esta, constituído por duas traças em madeira, uma corrente com um gancho na extremidade que encaixa numa alavanca em ferro adaptada à prensa. O sarilho executa diversas rotações, cujo o movimento é realizado por dois ou três homens ou até quatro, para ficarem dois em cada tranca. Uma vez esticada a corrente completava-se um aperto, depois deste desprendia-

se a alavanca de ferro, permitindo a corrente desprender do sarilho e repetir o procedimento.