



Joaquim Pinheiro
Carmen Soares
(coords.)

PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**O VINHO NAS DESCOBERTAS:
VINHOS D'AQUÉM E D'ALÉM-MAR¹**
**Wine in Portuguese Discoveries: wine from
Continental Portugal and overseas.**

ANA MARIA RAMALHO PROSERPIO
Sociedade Histórica da Independência de Portugal
anamariaproserpio@gmail.com

RESUMO: Contributo para um melhor conhecimento do papel do vinho português nos Descobrimentos e na Expansão Portuguesa, num tempo que foi de mudança, em que novos produtos e novas gentes entram em contacto, dando lugar a aculturações e a diferentes conhecimentos.

Análise, na documentação da época, da presença do vinho português a bordo dos navios das Descobertas, tanto na ração diária dos viajantes (como mantimento), como na forma de produto de exportação, procurando apurar as quantidades, as qualidades e as condições em que os vinhos eram embarcados, quem os consumia, quando, e como eram consumidos, o seu uso (ou não) nas missas a bordo, e como mezinha na botica.

Estudo de um caso específico de produção de vinho, no além-mar, no século XV: a recém-povoada Ilha da Madeira. Tratou-se da primeira tentativa, por parte dos portugueses, de plantar vinhas e produzir vinho fora do território continental, iniciativa esta que foi de tal forma bem sucedida que a Ilha da Madeira colhe, ainda hoje, os frutos desta prática, iniciada há quase 600 anos.

PALAVRAS-CHAVE: História - Descobrimentos Portugueses - Viagens - Ilha da Madeira - Alimentação - Vinho.

ABSTRACT: Contribution to a better understanding of the role of wine in the Portuguese discoveries and Portuguese expansion, at a time of change, in which new products and new people came together, giving place to acculturation and different knowledge.

Analysis, in documentation from that time, of the presence of Portuguese wine on board of discovery ships, both in travellers' daily diet (as food supply) and in the form of export product, aiming at accounting for quantities, qualities and the conditions in which wines were shipped, who consumed them, when, and how they were consumed, their use (or not) in religious and pharmaceutical purposes.

Study of a specific case of wine production overseas in the XV century: the then newly populated Madeira Island. This was the first attempt by the Portuguese to plant vineyards and produce wine outside their continental territory. This initiative

¹ Por opção da autora o seu texto não segue o acordo ortográfico de 1990

was so successful, that even today Madeira Island enjoys the benefits of this activity having started nearly 600 years ago.

KEYWORDS: History - Portuguese Discoveries – Journey – Madeira Island – Food - wine

INTRODUÇÃO

O tema do vinho e da sua história em Portugal tem cada vez mais despertado a atenção dos estudiosos, com particular destaque para os afamados vinhos da região do Douro². Já o mesmo não se pode dizer sobre o estudo do papel do vinho nos Descobrimentos que é estudado parcelarmente em obras mais genéricas³. A razão deste facto prender-se-á, em parte, com a grande profusão de outros produtos que ocorreu na época e que tomaram a dianteira pela sua novidade, levando a que o vinho ficasse num segundo plano, no âmbito das investigações. E, na verdade, como concorrer com as riquezas dos novos mundos, como as especiarias, as sedas e as porcelanas da China, a prata do Japão, o ouro e os escravos do continente africano, os frutos, os animais e as plantas exóticas? Não podemos esquecer que foram precisamente muitos destes produtos a razão das viagens dos portugueses de há 600 anos.

Apesar disso, o vinho vai estar sempre presente nas viagens, seguindo a bordo das embarcações que partiam de Lisboa na ração diária (como mantimento) e, ainda, como produto de exportação, principalmente para as comunidades portuguesas que entretanto se tinham instalado nas novas terras. Os vinhos de Portugal (muitas vezes assim designados na documentação) produzidos, no aquém-mar, vão ser muito apreciados, no além-mar, atingindo preços muito acima dos praticados na Europa.

Também, no além-mar, nas terras que os portugueses foram descobrindo e ocupando, vão querer ter “novos vinhos”: vinhos que os próprios portugueses vão criar, escolhendo as melhores castas, passando a produzi-los e implementando o cultivo da vinha (é o caso dos arquipélagos da Madeira e

² A partir da década de 70 do século XX, e num crescendo, têm-se realizado vários colóquios sobre a história do vinho em Portugal. Em 1979, a Academia Portuguesa de História promoveu um 1.º encontro, em 2001 foi a vez da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, na Galiza, a que se seguiu a sua congénere em Portugal, em 2006. O Centro de Estudos de História do Atlântico tem-se dedicado, também, ao assunto e publicou algumas actas dos encontros, bem como a revista Douro – Estudos & Documentos (Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto).

³ O vinho nos Descobrimentos é tratado em alguns capítulos das obras de referência na área dos descobrimentos, em particular na área da História Económica (exs: Mauro 1989: 79-94; Braudel 1992: 198-202); Godinho 1982: 234-44). E também em monografias regionais (Ex: Vieira 1990 e 2003, no caso da Madeira) ou, ainda, em pequenos artigos, como os publicados no *Jornal Informação Vinícola* (Cavalheiro 1943: 1-2 e 1944:1-4).

dos Açores), ou, então, de outros “vinhos” locais, que não são mais do que beberagens feitas de frutos e vegetais fermentados. As tais bebidas alcoólicas que os portugueses vão encontrar e estranhar em África (de palma), na América (de mandioca, de milho, de caju, de ananás, etc.) e na Ásia (de arroz, de palmeira, de coco, etc.).

A questão da inexistência de vinho era de tal modo importante para a época que será abordada logo nas primeiras cartas do rei D. Manuel que abordam a chegada à Índia pela armada de Vasco da Gama, como é exemplo da carta de 28 de Agosto de 1499, escrita para as entidades religiosas da época, em que o rei realça que nas novas terras “... uvas nom tem, nem vinho (...) [e] folgam muito com o nosso.”⁴

No presente trabalho propomo-nos analisar alguns aspectos relacionados com o uso do vinho nas embarcações dos descobrimentos e nas novas terras e, depois, abordar a primeira tentativa dos portugueses na produção de vinho fora do seu território continental, no arquipélago da Madeira. Tendo como base a documentação da época, que é numerosa e muito diversificada, a análise foca-se em alguns relatos de viagem, crónicas, correspondência particular (cartas dos missionários, funcionários régios e colonizadores) e, claro, na documentação oficial exarada pelo Estado.

1. OS VINHOS D'AQUÉM-MAR: O VINHO DE PORTUGAL A BORDO DAS EMBARCAÇÕES E NAS TERRAS D'ALÉM-MAR

O vinho é um dos três alimentos-base da dieta mediterrânica, juntamente com os cereais e o azeite. Os povos do território de que hoje é Portugal vão ser influenciados por esta dieta alimentar, alicerçada na alimentação greco-romana, dado os contactos outrora existentes e, também, as excelentes condições geográficas para a sua produção na Península Ibérica. A cultura da vinha e a produção do vinho vão desenvolver-se desde esses tempos e ao longo de toda a Idade Média e Moderna, tendo, ainda hoje, um papel primordial na alimentação dos portugueses.

Oliveira Marques, na sua obra “Introdução à História da Agricultura Portuguesa”, refere que “«Pão» e vinha surgem, com constância quase obcecante, no conjunto documental da Idade Média, como bases de toda a agricultura que aspirasse a próspera”⁵. Armando de Castro, no seu artigo sobre o vinho do *Dicionário de História de Portugal*, reitera, dizendo que: “A importância do vinho na economia portuguesa desde os alvares da Nacionalidade constitui um facto indesmentível; ela traduz-se na vastidão da cultura vinhateira, no

⁴ Marques 1977: 549.

⁵ Marques 1978: 46.

seu lugar primacial na economia agrária, que, por seu turno, até bem perto de nós, constituiu a actividade produtiva fundamental”⁶.

Trata-se, pois, de um património que, herdado do nosso passado e que mesmo nos períodos da nossa história em que fomos alvo de uma maior aculturação (como foi o caso das descobertas), vai estar sempre omnipresente. O vinho vai viajar connosco. E, de facto, os portugueses quando fizeram as suas viagens de exploração e, depois, comerciais, levaram-no sempre consigo. Ele é parte integrante da cultura portuguesa e, como tal, vai para onde for um português (e ainda hoje assim é).

Não é, pois, de admirar que mesmo ainda antes do início da gesta portuguesa e sendo Portugal um país produtor de vinhos, estes já andassem nos porões dos navios portugueses. Na Idade Média, Portugal exportava vinho para o Norte da Europa⁷, já havendo a bordo dos navios duas cargas: a carga do vinho que era para uso dos tripulantes e passageiros (que fazia parte da ração diária) e a carga do vinho que ia para ser vendido. E se esta distinção era importante para quem viajava, também o era para quem administrava os portos, pois enquanto a primeira estava isenta de taxa, a segunda pagava imposto.

No foral da portagem de Lisboa, documento da 2.^a metade do século XIV, é feita uma referência a esta questão, chamando-se a atenção, no que respeita à carga dos vinhos dos navios que saíam da barra de Lisboa, para a dízima que deveria ser cobrada no vinho para exportação, já não acontecendo com os que “levarem pera suas beverageens segundo forem os navyos e a companha⁸ que andar em eles nom paguam”⁹.

A importância dos vinhos portugueses que seguem a bordo dos navios vai manter-se, mesmo quando as viagens se afastam das terras onde tradicionalmente se cultivava a vinha. Sabemos que os navios das descobertas vão levar sempre vinhos a bordo, tanto como mantimento, como para venda. Todas as fontes referenciam esta mercadoria, seja na célebre carreira da Índia, seja nas viagens para as Américas e para a África Negra.

Vejam os que diz Francisco Pyrard de Laval, um viajante francês que esteve, no início do século XVII, no Oriente e no Brasil, sobre as mercadorias levadas de Lisboa nos navios da carreira da Índia:

⁶ Castro 1990: 315.

⁷ No reinado de D. Fernando, segundo o testemunho de Fernão Lopes, chegou-se a exportar doze mil pipas de vinho “... somente de vinhos foi um anno achado que se carregaram doze mil toneis, afora os que levaram depois os navios na segunda carregação de março...” (Lopes 1975: 6)

⁸ Tripulação do navio/mantimentos. Do latim, compania, de panis, «pão» com o sentido de «acção de comer do mesmo pão».

⁹ Foral da Portagem de Lisboa, de cerca de 1377 (Menezes 1980: 9). Sobre as regras do comércio de vinho, tanto interno como externo, veja-se o estudo de Maria José Azevedo Santos (Santos 1997: 71-72).

“... El-rei não envia senão dinheiros mas os particulares enviam e levam, além de dinheiro, panos de lã, chapéus, espadas, tôda a sorte de armas e munições de guerra, ou material para elas; também tôda a sorte de quinquilharias destas partes ocidentais, papel, ferro, chumbo, espelhos, frutos secos, de tôdas as espécies, peixe salgado, vinhos, queijos de Holanda, azeite, azeitonas, vinagres e outras coisas semelhantes, que são lá de grande estimação (...) Tôdas aquelas mercadorias são ali muito procuradas e ganha-se nelas muitas vezes quatro por um.”¹⁰

Analisando agora uma outra fonte em que o seu redactor não é europeu, mas um oriental, deparamo-nos com as mesmas mercadorias, só que descritas de outra forma, dadas as diferenças civilizacionais. Miguel Chingiva, sobrinho do rei de Arima do Japão, depois de ter viajado com outros jovens japoneses para a Europa, em finais do século XVI, escreve que:

“De Portugal levam principalmente prata para comprar as mercadorias indianas [ou seja “o dinheiro” a que se refere Pyrard de Laval], vinho espremido de uvas [aqui o jovem japonês sente a necessidade de explicitar que é de uvas, pois na sua terra o “vinho” é de arroz], azeite feito de azeitonas [novamente a necessidade de informar os seus interlocutores, também japoneses, dado que o azeite era um produto desconhecido no Japão]¹¹, líquidos que abundam na Europa e alcançam grandes preços na Índia; além disso, muitos géneros de vestuário em linha, seda, lã, tecidos bordados de ouro e outras coisas semelhantes que a Europa, continente fertilíssimo e muito desenvolvido nas artes, costuma produzir.”¹²

Em ambos os documentos surge não só a referência ao vinho, como ao seu elevado preço nas longínquas terras do Oriente.

Se deixarmos agora os relatos de particulares e formos analisar a documentação régia, o vinho vai surgir igualmente com destaque no rol das mercadorias que são enviadas para a Índia.

É o caso de um documento do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, intitulado “Apontamento das coisas necessárias para guarnecer as naus da armada da Índia”, em que o vinho aparece logo em segundo lugar, a seguir ao biscoito: “Item os biscoitos e vinhos e carnes e pescados e louças”¹³.

E se, neste caso, pelos produtos arrolados, tudo leva a crer que será para mantimento, já o mesmo não podemos dizer de uma carta régia em que se concede a Álvaro Rodrigues de Távora a mercê de carregar, para além das

¹⁰ Rivara 1944: 160.

¹¹ Só em meados do século XIX os japoneses começaram a usar a azeitona, primeiro, com fins medicinais, depois, já no século XX, para fabrico do azeite.

¹² Costa 1997: 49.

¹³ Rego 1975: 127.

já habituais seis pipas de vinho, mais seis para comercializar no Oriente¹⁴. Estas seis pipas fariam parte dos “agasalhados”, ou seja, das “determinadas quantidades de mercadorias que as tripulações dos navios poderiam transportar para negociarem por sua conta”.¹⁵

As situações atrás mencionadas reportam-se à navegação para o Oriente, mas o mesmo se vai dar com o Brasil e com a África. Segundo Pyrard de Laval, na navegação para o “Brasil, Índias Ocidentais, Angola e outras partes daquém do Cabo da Boa-Esperança”¹⁶, seguem vinhos de Portugal, a que se somavam os vinhos que as embarcações portuguesas tomavam pelo caminho nas ilhas atlânticas, ou seja, na Madeira, nas Canárias e nos Açores.

Mas o vinho de Portugal não se fica por aqui. Vamos, ainda, encontrá-lo no comércio realizado entre as várias feitorias no Oriente. Exemplo disso é um outro documento do Arquivo Nacional da Torre do Tombo (Gaveta XX), que se reporta a uma das muitas viagens que se faziam no Estado da Índia Português, no caso concreto que ia de Goa para Malaca, em que se explicita na listagem dos mantimentos dados em Goa, o “vynho de Purtugal”¹⁷. Trata-se já de uma segunda viagem que, partindo já do Oriente, vai para o Extremo Oriente e na qual é embarcado, pela segunda vez, o vinho de Portugal.

O vinho utilizado como mantimento nestas viagens locais, tão fora das regiões produtoras, mostra bem o peso que este produto tinha na dieta alimentar dos portugueses. Outros documentos o comprovam, como a ordem do governador da Índia, Afonso de Albuquerque, de Outubro de 1515, na qual ordena ao feitor de Ormuz para pagar, ao capitão da Nau Nazaré, 21 mil réis, de seis pipas de vinho que este levava como mantimento¹⁸. Na altura, Afonso de Albuquerque encontrava-se em Ormuz a acompanhar os trabalhos de construção da fortaleza.

Na verdade, o Estado da Índia Português vai ter uma jurisdição que se entendia a Ocidente, desde Sofala e Ormuz, e ia até à costa do Pacífico, nas Molucas e em Macau. A sua extensão contrastava com a descontinuidade e a reduzida ocupação territorial. Esta realidade fazia com que as viagens de cabotagem para circulação dos produtos entre os diversos portos da Índia e do Extremo Oriente fossem essenciais e muito frequentes. Como afirma Luís Filipe Thomaz, “o Estado da Índia é na sua essência uma rede, isto é, um sistema de comunicação entre vários espaços”.¹⁹ Estas viagens eram fundamentais na comunicação entre as terras e eram, geralmente, feitas em

¹⁴ Matos 1994: 185-186.

¹⁵ Matos 1994: 137.

¹⁶ Matos 1994: 163.

¹⁷ Rego 1975: 126.

¹⁸ ANTT, Corpo Cronológico, n.º 60.

¹⁹ Thomaz 1985: 515.

navios mais pequenos, muitos deles locais, que nada tinham a ver com as embarcações da carreira da Índia, que todos os anos vinham e iam para o reino, onde nos pareceria mais normal encontrar os tais vinhos de Portugal. É, pois, relevante que se reporte numa embarcação, que saiu de Goa (capital do Estado da Índia) para Malaca (uma das muitas feitorias dos portugueses), o vinho de Portugal e, mais ainda, que ele surja em terceiro lugar, numa listagem de 11 itens, logo a seguir ao trigo e ao biscoito.

E se os vinhos nas novas terras tinham como principais consumidores os portugueses, eles vão ser também apreciados pela gente local, principalmente de estratos sociais mais elevados. Pyrard de Laval, no capítulo que trata das coisas notáveis de Goa, no seu relato de viagem refere que os goenses "... homens de qualidade bebem um até dois copos ao jantar e ceia, mas sempre pouco e sem água. Este vinho vem de Portugal; mas os que não tem meios bebem só vinho de passas"²⁰.

Descentrando-nos agora do Oriente e recolhendo o testemunho de Duarte Pacheco Pereira, no *Esmeraldo Situ Orbis*, escrito após o seu regresso da Índia, ele vai mencionar que na costa ocidental africana, mais concretamente na Feitoria de São Jorge da Mina, o vinho branco é tão querido como "nós cá estimamos pedras preciosas; isso mesmo vale aqui muito o vinho branco"²¹. E sobre esta feitoria, também do início do século XVI, um documento publicado no estudo de Ballong-Wen-Mewud é, também, bem elucidativo da presença do vinho entre os portugueses. Trata-se de uma listagem, referente ao mês de Setembro de 1514, onde são arroladas várias pessoas a desempenharem cargos em São Jorge da Mina e dos mais diferenciados extractos sociais (alcaide-mor, feitor, vigário, capelão, piloto, marinheiro, grumete, enfermeiro, carpinteiro, tanoeiro, pedreiro, entre outros), na qual se registam as quantidades recebidas de vinho do mês em apreço, em que todos, com excepção do alcaide-mor, feitor e mais dois homens, recebiam 30 canadas de vinho, ou seja, cerca de 45 litros mensais (1,5 litros por dia).²²

Esta questão do vinho também se coloca para as praças portuguesas do Norte de África. Na verdade, e muito embora as condições geográficas daquela região fossem propícias à sua produção (desde a Antiguidade que existem referências ao cultivo e produção de vinho), a proibição do consumo de álcool pelo Alcorão vai diminuir drasticamente a sua produção vinícola, levando a que os vinhos tivessem de ser trazidos de Portugal, como sucedia com as

²⁰ Rivara 1944: 56. N.T. O vinho de passa é uma infusão de passas de uvas que vem de Mascate, feita em espírito de palmeira fraco.

²¹ Pereira 1988: 143.

²² Ballong-Wen-Mewud 1993: 526-527. A canada é uma antiga medida de líquidos que continha quatro quartilhos, que equivale a cerca de 1,5 litros. O quartilho equivale a 0,375 litros (Marques 1990: 70).

outras regiões mais longínquas. A título de exemplo, cite-se um documento, de 14 de Maio de 1472, que trata dos ordenados e mantimentos da gente de peleja e de soldo, na cidade de Tânger, em que refere que “haverá cada hum de mantimento por mes o seguinte de trigo quatro alqueires e de vinho dous almudes²³ E meio e de Carne hua aRoba e de pescado duas pescadas E meia segundo antiguamente foi sempre ordenado.”²⁴

Mas nem sempre era possível ter “o vinho de Portugal” e nessas alturas eram consumidas outras bebidas substitutas, os já falados “vinhos” locais, como o vinho de passas acima mencionado por Pyrard de Laval.

É curioso o testemunho que nos dá um missionário capuchinho italiano, o Padre Dionigio Carli da Piacenza. Tendo como destino inicial o Congo, e após uma espera de vários meses por um barco em Lisboa, em que vai ter que apanhar um barco para o Brasil para, depois, apanhar a carreira regular para a África (dos escravos), escreve que a bordo os portugueses:

“não bebiam se não no fim do jantar uma boa sorvida de água e, depois dela, um trago de cachaça cada um, e antes de se fechar a pequena cave, tomavam uma cebola, que sempre fica encima das pipas, e cada um deles a cheirava e depois voltavam a coloca-la no seu lugar com muito cuidado, como se comessem algo muito precioso. Tendo eu perguntado porque fizessem tudo isso, responderam que era contra a podridão.”²⁵

A cachaça, bebida feita no Brasil com a cana do açúcar que, por sua vez, tinha sido introduzida pelos colonos portugueses²⁶, foi, pois, como se atesta por este testemunho, usada nos navios como substituto do vinho. Interessante é também o uso, a seguir ao seu consumo, provavelmente pela sua elevada graduação (muito maior que a do vinho de uvas), de cheirar uma cebola²⁷. Mas não era apenas no Brasil que os portugueses se vão ver obrigados a beber as bebidas locais. Baseando-se nas relações escritas das torna-viagens, José

²³ “Autêntica unidade de volume, o almude, e versão árabe, variava de norte a sul do País. Na Beira, o almude era maior de todo o Portugal, com uma média de 26 l de hoje; seguia-se Trás-os-Montes, onde o almude se contava por 25 l de nossos dias; vinha depois Entre Douro e Minho, com uma equivalência de 24 l; o Algarve, com 20 l; e finalmente o Alentejo e a Estremadura, onde o almude, o mais pequeno do Reino, não ia além dos 18 l.” (Marques 1990: 69).

²⁴ Marques 1977: 110.

²⁵ Stegagno-Pichio 1988: 511.

²⁶ Sobre este assunto veja-se “A cana sacarina como suporte dos Descobrimentos”, de José Eduardo Mendes Ferrão (Ferrão 2005: 29-38).

²⁷ A cebola tinha outros usos nas embarcações para além da cozinha. Fernão Lopes de Castanheda, na sua *História do Descobrimento e conquista da Índia pelos Portugueses*, refere que o capitão de um navio, ao partir de Lisboa, e ao aperceber-se das dificuldades dos seus marinheiros em distinguir o estibordo do bombordo, disse ao piloto da embarcação para falar com eles em alhos e cebolas, e “quando quiffeffe que gouernaffem a efrtribordo que difeffe alhos, & quando a bombordo cebolas; & a cada banda mādou pendurar hua refte deftas coufas” (Almeida 1979: 211).

de Vasconcellos e Menezes dá-nos conta nessas viagens de “pipas «doraqua» [oraca ou uraca, nome do “vinho” vindo da Índia que se faz de cachos de palmeira destilados que se chama sura]”²⁸

Já no continente africano o “vinho” mais usado era o de palma, como cedo nos atesta Gomes Eanes Zurara, na sua Crónica da Guiné:

“... quando via que ia o batel, tornou-se a terra, e fez-lhe trazer uma cabra e um cabrito, e cuscos, e papas com manteiga, e pão com farinha e espigas, e um dente de alifante, e semente de que faziam aquele pão, e leite, e vinho de palmas”.²⁹

A importância do vinho é também salientada pelo Padre Fernão de Oliveira, na Arte da Guerra do Mar, de 1555. No capítulo XI, da primeira parte, dedicado às victualhas, debruça-se sobre as grandes virtudes do vinho, dizendo mesmo que os homens “não se podem manter sem elle (...) sem vinho não podem os homens ter força”.³⁰

Convém, ainda, referir que os vinhos de Portugal, sendo um produto muito caro e estando fora da sua zona de produção, vão ser muito cobiçados, não escapando aos vigaristas e ladrões da época. A documentação é nessa área muito rica, sinal da sua corrente prática, encontrando-se variadíssimas queixas ao rei sobre situações de abusos ou falsificações. A título de exemplo, destacamos uma carta de Lopo de Azevedo, escrita em Cochim, em 1527, na qual referindo-se à sua viagem de Lisboa para Goa, conta que no embarque das mercadorias, em Lisboa, os guardas, com a cumplicidade dos mestres e contramestres, vão antes embarcar pipas com vinho, em vez de água, o que levou a que na viagem “nam trazerem as naos abastamça d'augoa”³¹, realçando, depois, que:

“ He bem que o saiba Vosa Alteza e a causa dyso lha quero dyzer. Essas guardas que laa poem no porto ao caregar das naos lhe descubro que he muito voso des-serviço e em veez de as guardarem que has nam caregem de vynhos ellas vem mais caregadas porque elles vendem as licenças das pipas a três e quatro cruzados”.³²

E se formos à célebre “Arte de Furtar”, atribuída ao jesuíta Padre Manuel da Costa, obra do século XVII onde se inventaria as numerosas formas de roubar, o vinho é um dos produtos contemplados e aparece em situações relacionadas com a gesta dos portugueses, no além-mar.

²⁸ Menezes 1980: 70.

²⁹ Zurara 1973: 398.

³⁰ Ribeiro 2008: 44.

³¹ Rego 1974: 564.

³² Idem, ibidem.

No capítulo intitulado “Dos que furtam com unhas tímidas”, o autor especifica que:

“hum ladrão deste tímidos em hum alfandega tira (...) dous almudes de vinho de huma pipa, e para que não se sinta a falta bota-lhe outro tanto de água salgada, e faz isto mesmo a vinte, ou a trinta, porque assim se foy brindando, e a seus companheiros toda a viagem, e não repara no damno que deu de mais de quatro mil cruzados, por poucos almudes de que aproveitou, porque no fim de tudo se achou corrupto”.³³

Temos, depois, no capítulo “Dos que furtão com unha de fome”, em que no caso do provimento das armadas que vão para a Índia, Brasil e Angola, que no poupar acabam por gastar mais, pois abastecem-nas com “vinho azedo”³⁴, e ainda as “unhas invisíveis”, em que “no fim da jornada se acha o vinho vinagre, e o azeite borra, a Linha tem culpa nas influências”³⁵, ou seja, aproveitam-se da circunstância dos navios passarem pela “Linha” do Equador para com ela se escusarem dos maus produtos embarcados.

A quantidade do vinho distribuído nas rações diárias vai variar conforme as épocas, as viagens e as pessoas a que se destinavam. Assim, no século XV, José de Vasconcellos e Menezes, no seu estudo “Armadas Portuguesas. Alimentação e Abastecimento”, aponta para meio litro diário por pessoa, no caso das embarcações encarregues de fazer o abastecimento das forças portuguesas que estavam no Norte de África (dados extraídos de uma relação de mantimentos, de 2 de Março de 1454)³⁶. Numa outra viagem, já de maior distância, para a África Negra, do início do século XVI, as contas de José Vasconcellos e Menezes apontam para um litro e meio diário por pessoa³⁷. Pyrard de Laval, referindo-se aos navios da carreira da Índia, fala-nos de uma quantidade inferior, de meia canada.³⁸

Nas diferenças das quantidades deve-se ter em conta não só a duração da viagem, mas se incluem as “quebras”, como se pode apurar nas Regras dos Mantimentos, de 5 de Março de 1505, em que no capítulo dedicado ao “Comcerto do vinho dos marinheiros” é referido que por cada homem deve-se ter a quantidade de uma

“canada por dia (...) pelas quebras que por muytas maneiras acontece aver no vinho en tam longas viajens” e, depois, então esclarece que devem ser dados por

³³ Bismut 1991: 191.

³⁴ Bismut 1991: 264.

³⁵ Costa 1991: 312.

³⁶ Menezes 1980: 19.

³⁷ Menezes 1980: 25.

³⁸ Rivara 1944: 56.

dia “três quartielhos loguo pella meenhã juntos por cada huum ter sua regra certa pera todo o dia e a gastarem como lhe beem viesse”³⁹.

Temos registos, ainda, de uma diferenciação efectiva nas quantidades de vinho conforme as categorias dos embarcados. Nas regras do vinho, do Regimento da Nau de S. Pantalião (1592), escreve-se que se dá à “gente do mar e bombardeiros a reção de 3 quartielhos por dia cada hum e a gente darmas a dous quartielhos”⁴⁰.

Atente-se à importância que era dada ao dispenseiro que era quem tratava da guarda e da distribuição do vinho nas embarcações. No caso dos viajantes que não consumiam vinho, como eles tinham direito a ele, era na mesma distribuído e, como refere Pyrard de Laval, podiam depois “vendê-lo a outros, ou guardá-lo e deixá-lo na mão do dispenseiro, que lhe dá conta dêle; e sendo chegados a Goa, ou a qualquer outra parte, podem tomar o vinho que lhes é devido, para fazer dêle o que bem entenderem.”⁴¹

Em média, temos cerca de litro e meio de vinho por pessoa e por dia nas viagens de longo curso. Estas quantidades que à luz dos nossos dias podem ser consideradas muito exageradas, não o eram na época, até porque o vinho era consumido diluído em água, geralmente meado ou terçado (hábito que já vinha do tempo dos gregos e dos romanos).

Maria Helena da Cruz Coelho refere num estudo sobre o vinho, intitulado “Ao correr do vinho: «governança e desgovernança» dos homens”, que “... consumos de 2 litros ou 3 litros diários eram normais. Mas nem assim, dado que o vinho era misturado com água, ou de fraco teor alcoólico, os homens se embebedariam”⁴².

As diferenças faziam-se sentir também na qualidade. Alfio Cortonesi, no seu estudo “Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média”⁴³, refere que “se o vinho faz parte da alimentação de todas as classes sociais, o seu consumo não é indiferenciado do ponto de vista da quantidade e sobretudo da qualidade”.

E isto tanto é verdade em terra como a bordo dos navios das Descobertas. Mas esta diferenciação não se fazia pela razão que era distribuída pelo dispenseiro pois os regimentos dos vinhos fazem apelo a que só se encete uma nova pipa de vinho depois de acabada a anterior. A diferença passava mais pelos víveres que cada um dos viajantes levava, independentemente da razão diária. É que se a maior parte dos que embarcavam para a Índia tinham de

³⁹ Menezes 1980: 28.

⁴⁰ Matos 1994: 168.

⁴¹ Rivara 1944: 56

⁴² Coelho 2005: 117.

⁴³ Cortonesi 2001: 39.

se contentar com os mantimentos que lhe eram fornecidos a bordo (a tal razão de que temos vindo a falar), os mais privilegiados (altos funcionários régios, fidalgos e missionários com cargos elevados) levavam também as suas provisões pessoais. É esta a razão pela qual encontramos descrições em alguns relatos de viagens de verdadeiros banquetes a bordo!

Cite-se, a título de exemplo, a “Relação de uma viagem de socorro que o Mestre do Campo D. Diogo Lobo levantou nas ilhas dos Açores e levou, em 16 navios, à cidade da Bahia”.

No dia 25 de Julho de 1639, partiu a referida frota, composta de 16 navios, da Ilha de São Miguel, nos Açores, com destino ao Brasil (cidade da Bahia). Logo no início da viagem (que durou ao todo 76 dias), e num curto espaço de 10 dias, realizaram-se dois grandes banquetes, com vinhos famosos na Nau Guadalupe.

A 31 de Julho, por ocasião do dia de Santo Inácio de Loyola, fundador da Companhia de Jesus, foi realizado um jantar no castelo da popa⁴⁴.

“...constou das cousas seguintes: 1.^a caldo de galinha; 2.^a galinha assada, mea para cada hum, 3.^a carneyro cozido; 4.^a carneyro assado; 5.^a gallinhas com arroz; 6.^a marram, presunto, chouriços de Alentejo e hum payo; 7.^a queijo de Alentejo, azeytonas, perrexil. Nam faltou na mesa agraço, limões, limas, biscouto de Lisboa e S. Miguel, vinho de Peramanca,⁴⁵ pasto de Évora e vinho bom de S. Miguel (...) e porque nam era possível pela estreiteza do lugar serem mais os convidados, mandou o Padre Visitador o dia antes dar aos musicos das vesperas e missa meyo carneyro, hum frasco de vinho e hum queyjo de Alentejo”⁴⁶.

No dia 10 de Agosto, dia de São Lourenço, novamente no castelo da popa, deu-se outro banquete, com referências especiais aos vinhos, mas desta feita das ilhas atlânticas. “Neste banquete ouve gallinhas assadas e cozidas, carneyro assado e picado de carneyro, boa azeyotna, perrexil, biscouto de toda a sorte, vinho de Sam Miguel e da Madeyra.”⁴⁷

O vinho também podia servir para ser ofertado em ocasiões especiais. Foi o caso da passagem da Linha do Equador (que ocorreu no dia 18 de Setembro), já lá iam 55 dias de viagem, em que na mesma relação se escreve que é

⁴⁴ A popa era, por excelência, o local onde se alojavam os principais do navio: capitão, piloto, mestre, contramestre, sota-piloto, meirinho, escrivão e todos os passageiros mais importantes (mercadores, nobres e clérigos) in Castro 2003: 29.

⁴⁵ “Afamados «em sabor e substância», eram os vinhos de Peramanca em Évora” in Coelho 2005: 116.

⁴⁶ Mauro 1961: 21-22.

⁴⁷ Mauro 1961: 26.

“custume antigo darem alguma cousa aos marinheyros os passageyros que passam a primeyra vez a linha para fazerem festa (...) julgou o Padre Visitador que convinha dar alguma cousa a gente do mar (...) ao domingo o canecam da Companhia cheo de vinho para o jantar e hum cesto de biscouto branco”.⁴⁸

Claro que as descrições mais ricas dos banquetes são, principalmente, no princípio da viagem (quando há víveres em fartura). As faltas destes, à medida que as viagens se alongavam ou os navios naufragavam originavam a situações que, por exemplo, levavam ao consumo de vinho puro, quando era a água que escasseava. Por exemplo, no naufrágio da Nau Santiago, em 1585, Manoel Godinho Cardozo, lamenta-se dizendo que “passaram muito trabalho de fome e sede, porque não bebiam mais de duas vezes ao dia, cada um de sua vez de vinho puro, sobre talhada de marmelada ou queijo”.⁴⁹

Ainda nos vinhos d'aquém mar, e na sua vivência a bordo e nas novas terras, não queremos deixar de nos referir ao seu papel na prática de actos religiosos, dada a importância que a religião cristã tinha na sociedade portuguesa da época.

O vinho esteve desde muito cedo ligado à religião. Na sua “História da Alimentação Mediterrânica”, Cesar Aguilera, referindo-se a este vínculo e alargando-o para a tríade mediterrânica do pão, vinho e azeite, escreve que os gregos “homens, poéticos e agradecidos elevaram [esta tríade] ao nível de divindade”⁵⁰: A divinização destes produtos vai manter-se na religião cristã, em que o vinho simboliza o sangue de Cristo, o pão o Corpo de Cristo, e o azeite o Espírito Santo.

Ora, no ritual das missas celebradas nas novas terras, estes produtos vão ser utilizados, tal como na Europa, e, não existindo localmente, terão de vir de Portugal! E o vinho era, claro, essencial. Se folhearmos o “Livro do Orçamento do Rendimento de todas as fortalezas do Estado da Índia e das despesas ordinárias ... do anno de 1581”, constata-se que sempre que se faz referência às despesas da igreja e suas sacristias se refere o “vinho pera as misas e azeyte pera as alampadas e farinha pera as ostias [Ormuz, Cochim, Cranganor, Baçaim, Chaul e Goa]”⁵¹.

Já a bordo as missas não vão ter sempre presente esta tríade e não porque os produtos não fossem nos navios, mas porque a partir do Concílio de Trento foi proibido o seu uso nas missas, invocando-se a possibilidade de derramamento das espécies sacramentais⁵². São as tão faladas e célebres missas secas.

⁴⁸ Mauro 1961: 52.

⁴⁹ Brito 1994:161.

⁵⁰ Aguilera 2001: 25.

⁵¹ Matos 1982: 64, 73, 75, 106 e 115.

⁵² Com o Concílio de Trento proibiu-se celebração da missa consagrada nos navios. Os

Este assunto causou muita polémica entre canonistas e teólogos da época⁵³, de tal forma que a partir do século XVII voltou-se a fazer a consagração nas missas a bordo, levando a uma alternância na documentação. Primeiro, fazendo-se a missa normalmente, como em terra, antes do Concílio (como foi o caso das missas na viagem de Vasco da Gama), depois, não se fazendo (Pyrard de Laval vai escrever que o capelão e sacerdote do navio “é obrigado a dizer missa todos os domingos e dias santos, sem todavia conservar a hóstia consagrada, porque isso não é permitido no mar”⁵⁴), e, por último, voltando-se a fazer. E como não era um assunto pacífico acabaram por coexistir as duas formas⁵⁵. Esta polémica é bem elucidativa da importância que o vinho tinha no ritual da missa e que ainda hoje tem.

2. OS VINHOS D’ALÉM-MAR: O PRECOCE E BEM SUCEDIDO CASO DO VINHO DA ILHA DA MADEIRA NO SÉCULO XV

As viagens das Descobertas estiveram sempre muito ligadas ao comércio das especiarias e à difusão da fé cristã, valores que cruzam duas épocas: o ideal medieval das cruzadas com o comércio protagonizado pela emergente burguesia anunciadora da Idade Moderna.

Esta ideia está bem expressa na célebre frase do degredado que Vasco da Gama largou em Calcuta, em que, respondendo sobre o porquê da presença portuguesa a um mouro que falava meio português e meio espanhol, disse: “Vimos buscar cristãos e especiaria”. Como bem refere Orlando Ribeiro, “este homem simples, este colaborador obscuro de quem nunca saberemos o nome, respondeu realmente por toda a armada (...) era o objectivo comercial, mas era também o objectivo religioso.”⁵⁶

Vamos agora abordar uma outra vertente menos focada quando tratamos dos Descobrimientos, mas também ligada ao vinho, que é agricultura. Sabemos que esta esteve sempre presente na gesta dos portugueses no além-mar. A sociedade portuguesa no início do século XV era estruturalmente do tipo camponês “o que significa, no essencial que é de natureza agrícola a maior parte do que se produz”⁵⁷. Ora, esta realidade vai-se espelhar nas gentes que

argumentos invocados referem o perigo de derramamento (Decreto *De observandis et evitandis in celebratione Missae*, de 17 de Setembro de 1562).

⁵³ Exemplo disso é a petição que o jesuíta Padre Manuel Correia fez à Santa Sé, em 1599, a pedir autorização para que se voltasse a celebrar a consagração na missa a bordo, e que foi acompanhada por vários pareceres de teólogos, capitães das naus e vice-reis e governadores da Índia.

⁵⁴ Rivara 1944: 147.

⁵⁵ Sobre este assunto veja-se o artigo “Da «missa seca» à assistência religiosa” de Maria de Jesus Lopes (Lopes 1998: 98-105).

⁵⁶ Ribeiro 1962: 69.

⁵⁷ Santos 1992: 69.

vão nas Descobertas. Veja-se o já citado caso das cebolas, para diferenciar os bordos dos navios⁵⁸. O cultivo da terra era algo, pois, que estava “entranhado” em muitas das gentes que partiam para o além-mar.

E, de facto, o caso que vamos estudar, o da ilha da Madeira, é particularmente bem sucedido no campo da agricultura⁵⁹.

Tendo sempre como pano de fundo o vinho e, neste caso concreto, a sua produção, vejamos como foram estes primeiros tempos. Na época, os navegadores portugueses foram surpreendidos com uma terra de luxuriante e densa vegetação (que levou a que fosse apelidada de madeira) e que só depois de um fogo posto (referido na maioria dos relatos sobre o povoamento da Madeira), e de muito trabalho de desbaste por parte dos povoadores, se vai tornar arável, alterando-se, assim, a paisagem junto à beira-mar, por campos cultivados de searas, hortas, latadas, e gado a pastar.⁶⁰

As primeiras informações que existem estão condensadas num capítulo de uma carta de ordenação de el-rei D. João I a regular a concessão de terras aos povoadores da Ilha da Madeira, datada de cerca de 1426, na qual ficamos logo com a ideia do tipo de terra e da sua grande riqueza. O rei ao querer fazer prevalecer os seus direitos refere as “madeiras, paos, lenhas, matos, arvoredos, fontes, tornos [troncos] e olhos de agoa [nascentes], pastos, eruas, pazigos [passagens], nem defezas, rramas e eruagens, bagas, belotas, lande das aruores, praias e costas do mar, rrios e rribeiros”.⁶¹ . Ciente, depois, da necessidade de modificar esse “matagal” e transformá-lo em terras lavradas, o rei vai ordenar que sejam retiradas as terras a todos os povoadores que passaram dez anos as tivessem por aproveitar.

A primeira referência que temos ao cultivo da vinha surge três décadas depois, numa carta do Infante D. Henrique⁶², de 29 de Abril de 1457, a confirmar uma terra a Henrique alemão, cavaleiro de Santa Catarina, na qual ele e mais seis ou oito lavradores deveriam “laurar e fazer vinhas, ortas, casas, açucaraes e huum oratório”.⁶³

Quatro anos depois, em 1461, é elaborado um extenso documento, no qual nos é dada uma panorâmica do estado da agricultura na ilha, referindo não só o cultivo das vinhas como também a forma como era feito. Trata-se

⁵⁸ Vide nota 26.

⁵⁹ Refira-se o importante papel das sesmarias no processo de colonização em particular nas ilhas atlânticas (Madeira, Açores, São Tomé e Cabo Verde) e no Brasil.

⁶⁰ “Na Madeira só pode ser cultivada uma reduzida faixa paralela ao litoral, com cerca de dois quilómetros e meio de profundidade, que no total não ultrapassa uns trinta mil hectares (cerca de um terço da área da ilha)” in Albuquerque e Vieira 1987: 38.

⁶¹ Dinis 1961: 150.

⁶² Em Setembro de 1433, o rei D. Duarte (seu irmão) fizera-lhe a doação do arquipélago da Madeira.

⁶³ Dinis 1972: 93.

de um Regimento do Infante D. Fernando, datado de Agosto de 1461, em resposta a uns capítulos que a Câmara e o Povo do Funchal lhe apresentaram.

“Ev, ho jmfamte dom Fernando, duque de Viseu e de Beja e ssenhor de Coujlham (...). Faço ssaber (...)

Ytem, ao que dizees que mnauell Afomso, meu almoxarife em essa ylha (...) vos ssemtijees por agrauados, por nunca ateequj pagardes dizimo de ssemelhamtes cousas, a saber (...) da madeyra que colhees pera has ditas casas fazer e rreparair e das forcas e trizeas e outras madeyra delgada, que sse poem nas latadas e vinhas e tapadura (...)”⁶⁴.

O cultivo da vinha na Ilha da Madeira era, pois, feito em socalcos (poios) e em latada (vinhas altas apoiadas em esteios de madeira), tendo, assim, um labor braçal acrescido no seu já fatigante cultivo. Sobre este trabalho Maria Helena Coelho descreve as várias fases do cultivo da vinha: “a viticultura é muito exigente e requer especialização. Com dura canseira e penoso trabalho é imperioso podar, empar, cavar, arrendar e mergulhar a vinha”⁶⁵.

Na verdade, na Ilha da Madeira, soma-se a este penoso trabalho o facto de, para além de ser realizado numa imensa escadaria de solcacos (como na região do Douro), terem de ser feitas latadas, crescendo, ainda, a necessidade de construir levadas para desviar as águas da encosta setentrional (chuvosa e íngreme) para a meridional (mais árida e ocupada) e, assim, colmatar “o estio mediterrâneo longo e seco”⁶⁶.

O termo “vinhateyros” aparece-nos num documento pós 1469, em que os regedores da vila do Funchal escrevem ao Infante D. Fernando e, falam das gentes de trabalho, explicitando: “padeyras estallajes e vinhateyros e pescadores e officiaees e os lauradores”⁶⁷.

A latada já era utilizada no reino, em particular no Norte, na região entre Douro e Minho, podendo aqui estabelecer-se uma relação com a origem de alguns dos primeiros povoadores, pois, ao contrário do que a tradição refere sobre as primeiras gentes serem do Algarve, Luís de Albuquerque e Alberto Vieira, no já citado estudo “O Arquipélago da Madeira no Século XV”, consideram que a presença nortenha teria sido em maior número na fase inicial do seu povoamento.

Ainda acerca das latadas, e segundo Alberto Vieira, numa outra obra intitulada “Breviário da Vinha e do Vinho na Madeira”, estas seriam feitas

⁶⁴ Dinis 1973: 165.

⁶⁵ Coelho 2005: 114.

⁶⁶ Ribeiro 1962: 46.

⁶⁷ Marques 1977: 68.

na “faixa costeira até 400 metros de altitude, sendo daí para cima substituídas pela vinha de pé e embarrados”.⁶⁸

Regressando ao Regimento do Infante D. Fernando, existe, ainda, um capítulo dedicado aos impostos das mercadorias produzidas na ilha. Este item é importante, pois nele ficamos a saber o que é produzido em grandes quantidades na ilha e que levava a que, como excedente, fosse exportado. O vinho é um dos produtos mencionados.

Ytem, ao que pedijs que vos de liçemça que posaaes carregar vinhos, açuqueres, madeyra, pam e todo ho que avees de vosas noujdades pera hu vos masi prouuer sem me pagardes dizima de carregaçam, dizemdo que ssera meu sserujço de vos dar a dita liçemça, pelas dizimas que me vimrram do retorno do que asy carregardes”.⁶⁹

Este excerto dá-nos, também, a conhecer a tríade de produtos que se tentou cultivar inicialmente na ilha (vinha, cereais e açúcar) e que se diferenciou da tríade alimentar mediterrânica apenas no azeite, tendo no seu lugar a cana do açúcar, pois, como refere Orlando Ribeiro, “o clima marítimo não convém à oliveira”⁷⁰.

Ora, os cereais, para os quais havia grandes expectativas na época, tendo-se até mandado construir moinhos para a sua moagem e fabrico do pão (e, também, do biscoito para as armadas), acabariam por mostrar-se insuficientes, inclusive a nível do consumo da ilha, que passará a importá-lo dos Açores. Facto a que não estará alheio o clima e a natureza acidentada e rochosa da ilha, que contra-indicava esta cultura⁷¹.

Assim, no século XVI, dos produtos vindos de outras partes e que foram bem sucedidos, distinguem-se o açúcar e a vinha, facto que levará a que constem nas armas da cidade do Funchal (que ascendeu a cidade em 1508), cujo desenho tem cinco pães de açúcar, ladeados por uma ramada de videira com cachos de uvas e uma ramada de cana do açúcar. Estes elementos não surgem todos ao mesmo tempo. Inicialmente surgem os pães de açúcar⁷², ladeados por canas, e só depois, já no século XVIII, um dos lados das canas é substituído por uma ramo de videira com parras e cachos de uvas⁷³. Hoje,

⁶⁸ Vieira 1990: 55.

⁶⁹ Dinis 1973: 166.

⁷⁰ Ribeiro 1962: 99.

⁷¹ Veja-se sobre este assunto o artigo “Arquipélago da Madeira”, de Joel Serrão (Serrão 1990: 124-131).

⁷² A marca mais antiga é de 1574, como atesta o selo branco da Misericórdia do Funchal (Abreu e Gaspar 2007: 58).

⁷³ “O Primeiro exemplar do brasão da cidade que se conhece, contendo cana e vinha, é uma pedra de armas, em cantaria branca do Porto Santo datada de 1578” Funchal (Abreu e Gaspar 2007: 28).

da tríade inicial, resta apenas o cultivo da vinha, pois entretanto os canaviais da cultura da cana sacarina foram quase todos ocupados pelas bananeiras.

Estas armas da cidade, ostentando os produtos agrícolas de sucesso mostram, também, como a Ilha da Madeira esteve sempre ligada ao cultivo da terra. Terra que faltava no reino e que era procurada no além-mar. E o seu sucesso, bem como os bons resultados do povoamento das restantes ilhas atlânticas, terão certamente contribuído para que, na segunda metade do século XV, sejam feitos numerosos pedidos à Coroa, por parte de particulares, para lhes serem doadas ilhas e terras por encontrar.

João Paulo Oliveira e Costa⁷⁴, no seu estudo “Um oceano a explorar. A doação de ilhas desconhecidas pela coroa portuguesa no século XV”, contabilizou onze cartas de doação, entre 1457 e 1500. Um número significativo de cartas, tendo em conta o facto de se basearem em suposições e hipóteses e que nunca chegaram a concretizar-se. No entanto, ilustram bem como durante todo o século XV se acalentou a esperança de se colmatar a falta de terras de cultivo em Portugal, por terras que se encontrassem no vasto Oceano Atlântico e, assim, os proveitos das Descobertas não passarem só pela via da conquista e do comércio, mas também pelo povoamento e o cultivo da terra.

O vinho à medida que vai ganhando importância vai ser objecto de um controlo cada vez maior e alvo de outros impostos. Assim, à dízima citada de 1461, acrescenta-se o imposto da imposição do vinho, como atesta um documento da vereação do Funchal, cerca de vinte anos depois, em 1485, em que refere “Item logo praticarom como e per que modo ffariam a empossjsom do vinho os offiçiaes que an de estar ao tirar a dicta empossjsom”.⁷⁵ E para “*a coussa andar verdadeyramente*”⁷⁶ designaram dois oficiais (um para escrivão e outro para lançar a vara aos vinhos tavernados). Este imposto incidia sobre o vinho vendido nas tabernas⁷⁷. Ou seja, dois impostos sobre o vinho, um relativo ao produto que era exportado e outro para o que circulava internamente, o que ilustra bem as duas realidades sobre o cultivo da vinha e a produção do vinho, no século XV, na Madeira. É que o vinho, já naquela altura, vai servir duas finalidades: a primeira, de uso interno, para suprir as necessidades dos próprios colonizadores; a segunda, para exportação, principalmente para abastecer as armadas que faziam escala na ilha (que desde cedo foi escala dos navios do Atlântico⁷⁸). E também havia o vinho que da Madeira seguia

⁷⁴ Veja-se o quadro n.º 1 do capítulo “Um oceano a explorar. A doação de ilhas desconhecidas pela coroa portuguesa no século XV” (Costa 2013: 75-76).

⁷⁵ Costa 1995: 96.

⁷⁶ Idem, *ibidem*.

⁷⁷ A imposição do vinho, inicialmente criada como um imposto municipal, passou, em 1635, para a alçada do Erário Régio (Vieira 2003: 305).

⁷⁸ Vieira 1988: 571-580.

para o reino, não tanto para uso em Portugal (que era auto-suficiente), mas para depois ser embarcado nas naus da carreira da Índia para mantimento ou como carga para as comunidades do além-mar.

José Manuel Azevedo e Silva na sua obra “A Madeira e a construção do mundo atlântico”, no capítulo dos frutos da terra, aborda a temática do vinho, colocando-o em 3.º lugar, a seguir aos cereais e ao açúcar, realçando desde logo a sua importância, escrevendo que “a par da cultura dominante da cana-sacarina, se desenvolveu na ilha a cultura da vinha, de modo a satisfazer não só o consumo interno mas a possibilitar algum volume de exportação”,⁷⁹ considerando ainda que eram estas duas culturas (a da cana do açúcar e da vinha) o “suporte da economia madeirense”⁸⁰.

Vejamos agora o que nos dizem os relatos dos viajantes que escalaram na ilha da Madeira, no século XV. Analisando o texto de Alvise da Mosto (ou Cadamosto), veneziano que realizou, em 1454 e 1456, duas viagens à costa ocidental africana, vemos como ele se surpreende com a quantidade e a qualidade dos vinhos da Madeira.

“para povoamento tão recente, muito bons, finos e não tão poucos que não bastem e ainda se carreguem para fora da ilha (...) entre os quais vinho o senhor lhes fez por malvasia de Cândia, que ele mandou trazer do Levante [o Infante D. Henrique ter mandou vir a casta da malvasia do Ducado de Cândia, na altura colónia da República de Veneza (actual ilha de Creta)]”.⁸¹

Referindo-se também à qualidade da terra e ao tamanho das uvas:

“E a terra desta ilha é tão gorda e boa, que as vinhas produzem mais uvas, quase, do que folhas. E os cachos são enormes, com dois palmos e estou em dizer, até, que de 4 palmos, que é a mais bela coisa do Mundo para ver.”⁸²

E, por último, refere as latadas, escrevendo “Há também uvas pretas de latada, sem grainha, e em toda a perfeição.”⁸³

Ainda desta época, meados do século XV, existe mais um relato do viajante Diogo Gomes. Moço da câmara do Infante D. Henrique e, mais tarde, almoxarife e vedor dos Paços de Sintra, cavaleiro da Casa Real, fez várias viagens na costa ocidental africana, dando a conhecê-las, por seu turno, a

⁷⁹ Silva 1995: 267.

⁸⁰ Idem, 107.

⁸¹ Garcia 1983: 83.

⁸² Idem, Ibidem.

⁸³ Idem, Ibidem.

Martin Behaim, que as colocará em prosa, já em 1484⁸⁴. No relato refere o “ótimo vinho de Malvasia e vinho de Terrasco”.⁸⁵

Debrucemo-nos, agora, sobre o vinho como medicamento. Os vinhos da Madeira foram sempre considerados como dos mais adequados para os doentes, dada a sua doçura. Na verdade, os vinhos sempre tiveram um papel importante nesta matéria. Na Idade Média era corrente desinfetar as águas com um pouco de vinho, dado o seu teor alcoólico.

Alberto Vieira vai considerar, no seu estudo “A Madeira na rota dos Descobrimentos e Expansão Atlântica”, que

“a permanente solicitação do vinho da Madeira para o provimento das naus que sulcavam o Atlântico, deriva do seu uso como mezinha na cura do escorbuto e do facto de este ser o único vinho que não se alterava com o calor dos trópicos, antes pelo contrário se enriquecia nessas condições ambientais”.⁸⁶

Esta opinião é partilhada por vários especialistas na matéria. Ceferino Carrera, na sua obra “Vinhos de Portugal”, refere que o vinho que era embarcado para o Oriente vinha extremamente beneficiado no regresso, em virtude das regiões tropicais por onde passava. “Este vinho era conhecido por «Vinho da Roda da Índia» ou «Vinho da Roda»”⁸⁷.

Nuns autos que se fizeram sobre a acção do Provedor das Armadas (funcionário da coroa que tinha como missão vigiar as armadas que aportavam nas ilhas), publicados por Artur Teodoro de Matos, no seu estudo “As Escalas do Atlântico no Século XVI”, refere-se que as “naos da Jmdia, nauios da myna, do brazill e todos hos que doutras partes vem”, quando pedem vinhos, o Provedor só dá àquelas que trazem doentes, cedendo “hum quarto hou huma pipa aquada”, especificando que é “pera doemtes que vem das gimgiuas se curarem” [novamente o temido escorbuto].⁸⁸

O vinho doce é referenciado especificamente na “dieta de el-rei para os doentes”, que incluía marmelada, ameixas passadas e vinho doce.⁸⁹ Mas a Madeira não tinha exclusividade. Outros vinhos são citados para a cura de doenças. Pyrard de Laval fala-nos de uma enfermidade que é:

⁸⁴ Este texto foi inserido no Manuscrito Valentim Fernandes (Codex Monacensis Hispanicus, da Biblioteca Nacional de Munique).

⁸⁵ Do primeiro descobrimento da Guiné por Martin Behaim segundo relato de Diogo Gomes in Garcia 1983: 52.

⁸⁶ Vieira 1988: 576.

⁸⁷ Carrera 1999: 160.

⁸⁸ Matos 1988: 174-183.

⁸⁹ Abreu 1998: 141.

“uma grande dor no estomago que só dá de noite, mas de um modo estranho que quási se na pode respirar (...) e não obedece a outro remédio senão ao calor, como beber bom vinho de Espanha ou das Canárias, aguardente, água de canela, e outras coisas quentes”.⁹⁰

Esta associação do vinho como factor essencial para a saúde está bem patente numa carta, de 1499, de Pedro Álvares Caminha, capitão da Ilha de São Tomé, ao rei, em que escreve “item Senhor he grande Seruiço de deus lembrar se vossalteza destes moços e moças que andam nuus e delles morrem muitos e doutra gemte aa mingoa de pam e vinho e allguua cousa de botiqua”⁹¹.

Afonso de Albuquerque, em 19 de Setembro de 1512, deu ordem ao almoxarife da Fortaleza de Cochim para dar ao provedor do hospital, “o vinho que fosse necessário para os doentes, à razão de um quartilho por dia a cada doente”⁹², não especificando a sua origem. Aliás, o vinho está sempre presente nas relações das despesas dos hospitais, nas terras do além-mar.

E mais uma vez, quando não se encontra o mais indicado, opta-se por um substituto. É o caso, por exemplo, da cachaça no Brasil, “vinho” local, fruto da aculturação de dois povos (o português que levou a cana do açúcar e o brasileiro que o fabricou) e que vai servir de mezinha dos pobres. Julita Scarano, no seu estudo “Comida de Doente”, escreve que “a cachaça era, em determinados tipos de trabalho, oferecida aos negros logo pela manhã para livrá-los da friagem. Dar outra bebida seria muito caro.”⁹³

Por fim, não podemos deixar de referir, e para terminar, que muitas foram as tentativas de fazer plantar vinha nas terras d'além-mar (tanto no Oriente, como em África e nas Américas)⁹⁴, mas sem o sucesso da Ilha da Madeira.

Citemos, a título de exemplo, no Brasil, as tentativas realizadas nas capitánias da Bahia de Todos os Santos e de São Vicente. Gabriel Soares de Sousa, no seu relato, escrito no século XVI, refere que na Bahia a parreira “nunca lhe cai a folha, senão quando a podam que lha lançam fora; e quantas vezes a podam, tantas dá fruto”⁹⁵. No entanto, como não há bela sem senão, escreve, mais à frente, que “se não há nesta terra muitas vinhas é por respeito das formigas que em uma noite que dão em uma parreira, lhe cortam a folha e

⁹⁰ Rivara 1944: 324.

⁹¹ Marques 1977: vol. 3, 545 .

⁹² Menezes 1980: 40.

⁹³ Scarano 1992: 477.

⁹⁴ José Eduardo Mendes Ferrão, na obra já citada, refere-se a várias dessas tentativas, no caso português, como em Cabo Verde, São Tomé e Molucas (Ferrão 2005:51-57). Fernand Braudel, na obra *Civilização Material, Economia e Materialismo*, aponta casos de tentativas, ainda no século XVI, na América Espanhola (México, Peru, Chile, Argentina), e na América do Norte, já no século XVII (Braudel, 1992: 198).

⁹⁵ Sousa 1974: 84.

fruto e o lançam no chão”⁹⁶. Referindo-se, depois, à Capitania de São Vicente, mais a Sul, escreve que lá “não tem formiga que lhe faça nojo, onde há homens que colhem já a três e quatro pipas de vinho cada ano, ao qual lhe dão uma fervura no fogo por se lhe não azedar, o que deve de nascer das plantas”⁹⁷:

CONCLUSÃO

Foi intenção deste estudo contribuir para um maior conhecimento do importante papel que o vinho desempenhou nos Descobrimentos e na Expansão Portuguesa, espelhando a importância que este produto tinha na sociedade portuguesa da época e o facto das Descobertas terem levado a que muitos portugueses, em busca de honra e riqueza, viajassem para fora das áreas onde tradicionalmente o vinho era produzido.

Foi evidente, nesta primeira abordagem, a grande importância deste produto em todo o processo, não só na sua vertente mais tradicional, da alimentação e dos hábitos associados, mas também como produto económico (na sua vertente comercial e agrícola), como produto religioso (usado no ritual cristão numa sociedade profundamente crente) e, ainda, como produto curativo e revitalizante. É que se hoje a água é considerada a bebida de eleição para matar a sede e, como tal, a ser utilizada preferencialmente em viagem, já o mesmo não podemos dizer naquela época em que beber, seja em terra, seja no mar, era essencialmente beber vinho⁹⁸. As rações diárias distribuídas nos barcos, de litro e meio de vinho, são bem expressivas dessa realidade.

Não é, assim, de admirar que, neste contexto, os portugueses tivessem como prioridade o cultivo da vinha e a produção do vinho nas novas terras. Porém, desde logo se depararam com o grande obstáculo da geografia, dado que a vinha não aceita qualquer clima nem qualquer terra, levando a que tivessem de recorrer muitas vezes aos “vinhos” locais, de outros frutos e vegetais fermentados, mas que nunca granjearam, pelo menos entre os portugueses, o apreço dos vinhos tradicionais feitos de uvas.

Não foi, no entanto, o caso das ilhas atlânticas, das quais destacámos a ilha da Madeira que se tornou, desde cedo, produtora de vinho, esse já feito, no além-mar, pelas gentes que vieram do aquém-mar, e que serviu, essencialmente, para suprir as necessidades das gentes do além-mar (seja as das ilhas, seja as do novo mundo), e não das gentes do reino, de que era auto-suficiente.

As condições não eram as melhores, em que o relevo acentuado da ilha tornava bem mais penoso o trabalho da terra, mas a vontade das gentes fez

⁹⁶ Sousa 1974: 85.

⁹⁷ Sousa 1974: 85.

⁹⁸ “Na realidade, em tempos medievais, como em grande parte dos alvares da modernidade, beber era beber vinho.” In Coelho 2005: 117.

obra e o vinho é, ainda hoje, uma referência, sendo o produto principal da economia da Região Autónoma da Madeira. A esta vontade não estará alheia a sociedade portuguesa da época ter a agricultura como base do seu sustento. A Ilha da Madeira e as restantes ilhas atlânticas possibilitaram, com a sua terra fértil, esta prática ancestral entre os portugueses.

Falar sobre o vinho nos Descobrimentos é, pois, falar de um produto que sempre integrou a nossa balança comercial, constituindo uma mais-valia nas trocas comerciais realizadas além-mar. Mas é também falar sobre o encontro de culturas, no qual os portugueses deram a conhecer uma nova planta e uma nova bebida e, também, na sua incessante procura, encontraram diferentes plantas com as quais outros povos faziam os seus “vinhos”.

O vinho acompanhou sempre os portugueses nas suas viagens, constituindo um claro elemento identitário da sua cultura, parte integrante do seu património imaterial.

Assim se entende que, ainda hoje, nas longínquas terras da Cochinchina (actual Vietname), o nosso país seja conhecido como o País das Uvas, de tal forma que o nome de Portugal é denominado, concretamente, por “Casa da Vinha” (Bồ Đào Nha).

BIBLIOGRAFIA

Fontes Manuscritas

Lisboa, ANTT, Corpo Cronológico, Parte II, mç. 61, n.º 60.

Fontes Impressas

Almeida, L. (1979), *História do Descobrimento e Conquista da Índia pelos Portugueses de Fernão Lopes de Castanheda*, Lello & Irmão Editores, Porto, vol. I.

Bismut, R. (1991), *Arte de Furtar*, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa.

Brito, B. G. (1736), *Relação do Naufrágio da Nao “Santiago” no ano de 1585 e Itenerario da Gente que delle se salvou, escrita por Manoel Godinho e agora novamente acrescentada com mais algumas noticias*, in “História Trágico-Marítima: três naufrágios”, Círculo de Leitores, Lisboa, 137-206.

Costa, J. P. C. (1995), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal, século XVI*, SRTC/CEH, Funchal.

Dinis, A. J. (1961, 1972), *Monumenta Henricina*, ed. da Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante, Atlântida, Coimbra, vols. III, XIII.

Garcia, J. M. G. (1983), *Viagens dos Descobrimentos*, Editorial Presença, Lisboa.

Lopes, F. (1975), *Crónica de D. Fernando*, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Lisboa.

Marques, J. M. S. (1971), *Descobrimentos Portugueses – Documentos para a sua História*, Instituto de Alta Cultura, Lisboa, Vol. III.

- Peres, D. (1988), *Esmeraldo Situ Orbis*, Academia Portuguesa da História, Lisboa.
- Ramalho, A. C. (1977), *Diálogo sobre a Missão dos Embaixadores Japoneses à Cúria Romana*, Fundação Oriente, Macau.
- Rego, A. S. R. (1974, 1975), *As Gavetas da Torre do Tombo*, CEHU, Lisboa, vols. X e XI.
- Ribeiro, A. S. (2008), *A arte da guerra do mar*. Edições 70, Lisboa.
- Rivara, J. H. C. (1944), *Viagem de Francisco Pyrard de Laval contendo a notícia de sua navegação às Índias Orientais, Ilhas de Maldiva, Maluco e Brasil, e os diferentes casos que lhe aconteceram na mesma viagem nos dez anos que andou nestes países (1601 a 1611)*, Livraria Civilização Editora, Lisboa.
- Sousa, G. S. (1587), *Notícia do Brasil, Col. Brasiliensia Documenta*, Revista dos Tribunais, Ed. São Paulo, vol. VII.

Estudos

- Abreu, M. F. V. e Gaspar, U. M. P. (2007), *Os símbolos da cidade do Funchal*, Ed. Funchal-500 Anos, Funchal.
- Abreu, R. (1998), “Saúde e doenças nas naus”, in *Vasco da Gama: 500 anos depois – A Viagem que mudou o Mundo*, Diário de Notícias, Lisboa, 138-145.
- Aguilera, C. (2001), *História da Alimentação Mediterrânica*, Terramar, Lisboa.
- Albuquerque, L. e Vieira, A. (1987), *O Arquipélago da Madeira no Século XV*, Ed. Região Autónoma da Madeira, Funchal.
- Arnaut, S.D. (2000), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra.
- Ballong-Wen-Mewud, J. B. (1993), *São Jorge da Mina (1482-1637)*, Fondation Calouste Gulbenkian – Centre Culturel Portugais/Commission National pour les Commemorations des Decouvertes Portugaises, Lisboa/Paris.
- Braudel, F. (1992), *Civilização Material, Economia e Capitalismo. Séculos XV-XVIII: as estruturas do quotidiano*, Teorema, Lisboa, vol. 1.
- Carrera, C. (1999), *Vinhos de Portugal: Da vinha ao vinho. Variedade e Regiões*, Colares Editora, Sintra.
- Castro, A. (1990) “Vinho”. in J. Serrão (dir. de), *Dicionário de História de Portugal*, Livraria Figueirinhas/Porto Editora, Porto, vol. 6, 315-321.
- Castro, F. V. (2003), *A Nau de Portugal: os navios da conquista do Império do Oriente 1498-1650*, Prefácio, Lisboa.
- Cavalheiro, R. (1943), “Subsídios Históricos: Vinho a Bordo”, *Informação Vinícola*, 1, 1-2.
- Cavalheiro, R. (1944), “Ainda o vinho das naus das Índias”, *Informação Vinícola*, 24, 1-4.
- Coelho, M. H. C. (1984), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievais”, *Revista de História Económica e Social*, 91-101.
- Coelho, M. H. C. (2005), “Ao correr do vinho. Governança e desgovernança dos homens”, *Portefólio*, 1, 112-121.
- Cortonesi, A. (2001), “Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média”, in J. Flandrin e M. Montanari (dir. de), *História da Alimentação*, Terramar, Lisboa, 31-41.

- Costa, J. P. O. (2013), *Mare Nostrum: Em busca de Honra e Riqueza nos séculos XV e XVI*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Dias, G. J. A. (2002), “Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa”, *Douro: Estudos & Documentos - Actas do II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho «A Vinha e o vinho na cultura da Europa»*, 13, 175-183.
- Dominé, A. (2006), *Vinhos*, Dinalivro, Lisboa.
- Domingues, F. C. e Guerreiro, I. (1988), “A vida a bordo na carreira da Índia: Século XVI”, *Revista da Universidade de Coimbra*, 34, 185-225.
- Ferrão, J. E. M. (2005), *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, Instituto de Investigação Científica e Tropical/Fundação Berardo/Chaves Ferreira Publicações, Lisboa/Funchal.
- Frada, J. J. C. (2012), *Vida a bordo das naus na época moderna*, Clifontur, Lisboa.
- Godinho, V. M. G. (1982), *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, Editorial Presença, Lisboa, 4 vols.
- Lopes, M. J. (1998), “Da «missa seca» à assistência religiosa”, in *Vasco da Gama: 500 anos depois – A Viagem que mudou o Mundo*, Diário de Notícias, Lisboa, 98-105.
- Marques, A. H. O. (1978), *Introdução à História da Agricultura em Portugal*, Edições Cosmos, Lisboa.
- Marques, A. H. O. (1990), “Pesos e Medidas”, in J. Serrão (dir. de), *Dicionário de História de Portugal*, Livraria Figueirinhas/Porto Editora, Porto, vol. 5, 67-72.
- Matos, A. T. (1988), “As Escalas do Atlântico no século XVI”, *Revista da Universidade de Coimbra*, 34, 157-183.
- Matos, A. T. (1994), *Na Rota da Índia: Estudos da Expansão Portuguesa*, Instituto Cultural de Macau, Macau.
- Matos, A. T. (1982), *O Estado da Índia nos anos de 1581 – 1588. Estrutura Administrativa e Económica. Alguns elementos para o seu estudo*, Universidade dos Açores, Ponta Delgada.
- Mauro, F. (1961), *Le Bresil au XVII siècle: documents inédits relatifs à Atlantique Portugais*, Coimbra Brasilia, Coimbra.
- Mauro, F. (1989), *Portugal, o Brasil, e o Atlântico*, Editorial Estampa, Lisboa, 2 vols.
- Menezes, J. V. (1980), *Armadas portuguesas de meados do século XIV a meados do século XVI – alimentação e abastecimento*, Editorial Resistência, Lisboa.
- Osswald, C. (2010), “Hábitos Alimentares dos Jesuítas em Portugal, na Índia, e no Brasil (Sécs. XVI-XVIII)”, in *Portas Adentro: comer, vestir e habitar na Península Ibérica (sécs. XVI-XIX)*, Imprensa da Universidade de Coimbra/Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, Coimbra/Valladolid.
- Pereira, F. J. (1991), *Estudos sobre História da Madeira*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.
- Ribeiro, O. (1962), *Aspectos e Problemas da Expansão Portuguesa*, Junta de Investigações do Ultramar, Lisboa.

- Santos, J. M. (1992), “A Ideologia da Expansão Portuguesa Séculos XV e XVI”, *Revista de História das Ideias: Descobrimientos, Expansão e Identidade Nacional*, 14, 69-73.
- Santos, M. J. A. (1997), “Vinho, pescado, fruta e outras viandas em tempos medievais”, in *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes-Cultura-Sociedade*, Coimbra, 67-84.
- Scarano, J. (1992), “Comida de doente”, *Revista de História das Ideias: Descobrimientos, Expansão e Identidade Nacional*, 14, 469-480.
- Serrão, J. (1990), *Madeira (Arquipélago da in J. Serrão (dir. de), Dicionário de História de Portugal*, Livraria Figueirinhas/Porto Editora, Porto, vol. 4, 124-130.
- Silva, J. M. A. (1995), *A Madeira e a Construção do Mundo Atlântico (séculos XV-XVII)*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal, 2 vols.
- Silva, J. M. A. (1992), “Os Navios que descobriram o Mundo”, *Revista de História das Ideias: Descobrimientos, Expansão e Identidade Nacional*, 14, 99-116.
- Stegagno-Pichio, L. (1988), “O Atlântico dos Portugueses no Século XVII: Curioso testemunho de um Capuchinho de Piacenza que atingiu o Congo passando pelo Brasil”, *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. 34, 505-518.
- Thomaz, L. F. (1985), “Estrutura Política e Administrativa do Estado da Índia no Século XVI”, in *II Seminário de História Indo-portuguesa*, Instituto de Investigação Científica e Tropical/Centro de Estudos de História e Cartografia Antiga, Lisboa, 513- 540.
- Vieira, A. (1988), “A Madeira na rota dos Descobrimientos e Expansão Atlântica”, *Revista da Universidade de Coimbra*, 34, 571-580.
- Vieira, A. (1990), *Breviário da Vinha e do Vinho na Madeira*, Eurosigno Editores, Ponta Delgada.
- Vieira, A. (2003), *A Vinha e o Vinho na História da Madeira: Séculos XV-XX*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.