

ACADEMIA PORTUGUESA DA HISTÓRIA
ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA
ACADEMIA DE MARINHA
SOCIEDADE DE GEOGRAFIA DE LISBOA
COMISSÃO PORTUGUESA DE HISTÓRIA MILITAR



RAÍZES MEDIEVAIS DO BRASIL MODERNO

Do Reino de Portugal
ao Reino Unido de Portugal,
Brasil e Algarves

COORDENAÇÃO:
MANUELA MENDONÇA
MARIA DE FÁTIMA REIS

LISBOA · MMXVI

Ficha técnica:

Título

Raízes Medievais do Brasil Moderno
Do Reino de Portugal ao Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves

Revisão de texto

Maria de Fátima Reis

Comissão Científica

Alexandre Sousa Pinto
Artur Anselmo
Luís Aires-Barros
Manuela Mendonça
Maria Eurydice de Barros Ribeiro
Nuno Vieira Matias

Arranjo gráfico

Isabel Paixão

Execução gráfica

Clássica - Artes Gráficas, Porto

Tiragem

500 Exemplares
© Academia Portuguesa da História

Depósito legal

408833/16

ISBN

978-972-624-210-9

ACADEMIA PORTUGUESA DA HISTÓRIA

**RAÍZES MEDIEVAIS
DO BRASIL MODERNO**

**DO REINO DE PORTUGAL AO REINO UNIDO
DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES**



LISBOA  MMXVI

ÍNDICE

PREFÁCIO	
DO REINO DE PORTUGAL AO REINO UNIDO DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES. RAÍZES MEDIEVAIS DO BRASIL MODERNO	11
Manuela Mendonça	
VIABILIZAR A TRANSIÇÃO. DISCURSO POLÍTICO-JURÍDICO NO REINO UNIDO.	15
Arno Wehling	
O REINO-UNIDO DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES – POLÍTICA E DIPLOMACIA –	37
Pedro Soares Martínez	
AS FORÇAS ARMADAS DO REINO UNIDO	57
Silvino da Cruz Curado	
RAINHAS DE PORTUGAL E DO(S) ALGARVE(S): A INTITULAÇÃO DAS RAINHAS DE PORTUGAL NA IDADE MÉDIA	75
Ana Maria S. A. Rodrigues	
RELAÇÕES INTERNACIONAIS NA IDADE MÉDIA: TRATADOS DE AMIZADE, ALIANÇAS DINÁSTICAS E MOVIMENTAÇÕES TERRITORIAIS	95
Manuela Santos Silva	
O REINO DA EXPANSÃO VISTO DE FORA	111
Susani Silveira Lemos França	
DA ‘CONTENDA PELO ALGARVE’ AO ‘REINO UNIDO DE PORTUGAL E ALGARVE’ EM MEADOS DO SÉCULO XIII RELEITURA DE UM PROBLEMA HISTORIOGRÁFICO.	141
Armando Martins	

JURAMENTOS NA IDADE MÉDIA. FORMAS DE COMPROMISSO PENINSULARES	163
Julietta Araújo	
DOIS CONTINENTES E O MESMO INSTRUMENTO DE PODER. A IMPRENSA RÉGIA	179
Artur Anselmo	
A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE PORTUGUESA ATRAVÉS DE D. JOÃO I, O DA BOA MEMÓRIA	183
Adriana Zierer	
BRAGANZAS Y BORBONES. COINCIDENCIAS Y DIVERGENCIAS EN LOS PROCESOS DE INDEPENDENCIA IBERO-AMERICANA	209
Emílio de Diego	
OS ALIMENTOS IDENTITÁRIOS DO REINO DO ALGARVE: D'AQUÉM PARA ALÉM-MARES (SÉCULOS XIII-XVII)	227
Maria Helena da Cruz Coelho e João Marinho dos Santos	
POLÍTICAS DE SAÚDE PARA O BRASIL COLONIAL E REINO UNIDO (1750-1822)	247
Dulce O. Amarante dos Santos	
LA EMPERATRIZ Y REINA CARLOTA JOAQUINA DE BORBÓN EN LA CORTE DE BRASIL	269
Marion Reder Gadow	
NAVIOS QUE NAVEGARAM SOB DUAS BANDEIRAS	297
José António Rodrigues Pereira	
CEUTA, 1415. PORTUGAL EM FRONTEIRA DESCONTÍNUA . .	315
Margarida Garcez Ventura	
D. JOÃO VI NO BRASIL. 1808-1822	335
Maria Helena Carvalho dos Santos	
AS RELAÇÕES LUSO-BRASILEIRAS COM O GOLFO DA GUINÉ NO SÉCULO XVIII: O RELATO DE JOSÉ FREIRE MONTERROIO MASCARENHAS SOBRE UMA EMBAIXADA DO DAOMÉ (1751). .	361
José Rivair Macedo	

ENFERMIDADE E TERAPIA NO HOSPITAL DE NOSSA SENHORA DO PÓPULO – CALDAS DA RAINHA PORTUGAL/SÉCULOS XV-XVI	373
André Costa Acirole da Silva	
JOSÉ MARIA DANTAS PEREIRA, OFICIAL DA ARMADA REAL E SÓCIO DA ACADEMIA REAL DAS SCIENCIAS DE LISBOA. FUNDADOR DA PRIMEIRA BIBLIOTECA PÚBLICA DO BRASIL	387
João Abel da Fonseca	
GRAN BRETAÑA EN LA CREACIÓN Y DISOLUCIÓN DEL REINO UNIDO DE PORTUGAL, BRASIL Y LOS ALGARVES: FUENTES DOCUMENTALES OLVIDADAS	411
Alicia Laspra Rodríguez	
A PRIMEIRA VIAGEM MARÍTIMA DE Q.M.R. VER HUELL AO BRASIL	431
Edivaldo M. Boaventura	
O REINO UNIDO DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES VISTO À LUZ DA LEGISLAÇÃO DE 1815-1816: PERSPECTIVA DE ANTROPOLOGIA DO ESTADO	443
João Pereira Neto	
ENTRE FIGURAS E FORMAS. ARTE E EMBLEMÁTICA BRASIL: REINO UNIDO A PORTUGAL E ALGARVES	455
Maria Eurydice de Barros Ribeiro	



**OS ALIMENTOS IDENTITÁRIOS
DO REINO DO ALGARVE:
D'AQUÉM PARA ALÉM-MARES
(SÉCULOS XIII-XVII)**

MARIA HELENA DA CRUZ COELHO
JOÃO MARINHO DOS SANTOS

Academia Portuguesa da História
Faculdade de Letras de Coimbra
Centro de História da Sociedade e da Cultura

D. Afonso III completou o movimento de “reconquista” que os seus antepassados durante dois séculos levaram a efeito e ocupou o Algarve em 1249, ainda que só pelo tratado de Badajoz de 16 de Fevereiro de 1267 Afonso X, que sempre se arrogou aos direitos sobre tal reino, lhe tivesse devolvido a plenitude jurídica da sua posse¹.

Desde então D. Afonso III intitulou-se “Alfonsus Dei gratia rex Portugalie et Algarbii”².

¹ Leontina Ventura, *D. Afonso III*, Lisboa, Círculo de Leitores, 2006, pp. 68-94, 138-148.

² *Chancelaria de D. Afonso III*, publ. de Leontina Ventura e António Resende de Oliveira, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2006, liv. I, vol. 1, doc. 385, de Leiria, 1 de Março de 1268.

É esse mesmo reino do Algarve, identificado na sua geografia e na produção de alimentos, que iremos perceber e tentar perceber como graças aos seus frutos se projectou além –mares.

O geógrafo, historiador e poeta muçulmano do século XIII, Ibn Saíde, refere que o Andaluz tem sido comparado por muitos autores ao paraíso terreal³. E ao descrever essa região, em que se inclui o Garbe⁴, afirma ser “um país cercado pelo mar, abundante em frutos e produções de todo o género, com muitas cidades e vilas, e de tal modo povoadas que, se um viajante percorre uma certa distância, encontra a cada passo no seu caminho aldeias, cidades, vilas rústicas e campos cultivados...”⁵.

Por sua vez no *Livro de Arautos* (1416), de autor anónimo, assim nos é desenhada a paisagem agrícola e económica algarvia: “Este reino [do Algarve] tem abundância de peixe, do mar e de água doce, vinhos excelentes e variados, e azeite. Uma das riquezas deste reino são os figos e as uvas, que cada ano são transformados em passas. Com elas e com vinho bastardo e outros, bem como com azeite, são carregados muitos navios. Neste reino dá-se também o açúcar, as tâmaras e outra fruta excelente, em razão do calor”⁶. E, trinta anos depois, nos capítulos apresentados às Cortes de Lisboa de 1446, o concelho de Tavira assim afirmava: “Senhor bem sabe uosa merçee que esta terra [Algarve] he toda fundada sobre fruta e vinhos que as Jemtes em ellas nam tem outra cousa per que uiuam...”⁷. Por sua vez, em 1494, o Dr. Jerónimo

³ António Borges Coelho, *Portugal na Espanha Árabe*, vol. I, *Geografia e Cultura*, Lisboa, Caminho, 1989, p. 79.

⁴ O geógrafo do século XII Edrici descreve as províncias do Garbe, a ocidente da província de Albaladita – Alfacre, Alcácer, Balata – e anota: “tais são as províncias de Espanha, cujo conjunto se denomina o Andaluz” (António Borges Coelho, *op. cit.*, vol. I, p. 65).

⁵ António Borges Coelho, *op. cit.*, vol. I, p. 77.

⁶ Aires Augusto do Nascimento, *Livro de Arautos*, Lisboa, 1977, p. 260.

⁷ *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua história*, publ. por João Martins da Silva Marques, vol. I (1147-1460), Lisboa, Edição do Instituto para a Alta Cultura, 1944, pp. 450-452.

Münzer, “cidadão” de Nurembergue, de visita a Espanha e Portugal informava ser a orla marítima do Algarve abundante “em figos, uvas, amêndoas, etc”⁸

Eis, a nosso ver, suficientemente documentada a identidade produtiva do Algarve, a qual sai reforçada por particularidades técnico-culturais que em Quinhentos o eremita de Santo Agostinho, Frei João de São José, também não se esquece de assinalar: “Há neste reino do Algarve muitas cousas notáveis e maravilhosas, e tão particulares dele só, que não se acham em outro algum, assi na própria natureza da terra como também nos costumes de que usam os moradores dela”⁹. E exemplificará: no Algarve varejava-se o figo e não a azeitona, ou seja, ao invés do que se verificava no reino de Portugal; cada produtor de azeitona fazia o azeite em sua casa, não a moendo, mas pisando-a em sacos com os pés, para reduzir a acidez; depois de vindimadas, as uvas eram deitadas em terra e molhadas, para deste modo acelerar a fermentação.

Mais destacará certas diferenciações geográficas e culturais. Muito sumariamente, lembrará que, a norte do reino algarvio, a presença de uma cordilheira de altivas serranias, embora longe de ser intransponível, filtrava, contudo, também pela dificuldade dos transportes terrestres (quase só a cargo de almocreves, com as suas recovas de gado muar), as comunicações económicas e culturais com o Alentejo. Do ponto de vista histórico, relevará a ocupação moura do Algarve durante cinco séculos. De facto a importância desta população fica bem patente se nos lembramos que, após a “reconquista”, D. Afonso III procurou favorecer os mouros que ficaram na terra, particularmente com a carta de

⁸ *Itinerarium sive peregrinatio excellentissimi viri artium ac utrisque medicinae Doctor Hieronimi Monetarii de Feltkirchen civis Nurembergensis*, transcrição parcial e tradução portuguesa por Basílio de Vasconcelos, no estudo “Itinerário do Dr. Jerónimo Münzer, *O Instituto*, vol. 80, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1930, pp. 541-569.

⁹ “Das particularidades do reino do Algarve d’aquém-mar”, livro IV da *Corografia do Reino do Algarve*, in *Duas Descrições do Algarve do Século XVI*, “Cadernos da Revista de História Económica e Social”, 3, Lisboa, Sá da Costa Editora, 1983, p. 109.

foral, de 12 de Julho de 1269, em benefício dos mouros forros de Silves, Tavira, Loulé e Faro¹⁰. A herança civilizadora e cultural dos mouros algarvios torna-se manifesta nos traços urbanísticos, na rede de águas, no cultivo da terra, nas técnicas de transformação e de armazenamento dos produtos alimentares.

Assinale-se também que, a par das comunidades dos mouros que iam persistindo, era significativa a presença de judeus, como as actas das vereações dos séculos XIV e XV no-lo atestam. Muitos eram proprietários, outros, tal como sucedia com os mouros forros, eram apreciados trabalhadores rurais e artífices¹¹.

Por sua vez, a nível geográfico, será ainda de acentuar a distinção entre dois Algarves – o dos frutos e do vinho na orla marítima e o do “pão” (pouco), do gado e do mel na zona da “Serra”. Com efeito, durante as centúrias que historiograficamente ocupam a nossa atenção, figueirais, olivais e vinhas envolviam a maior parte das povoações do litoral e das encostas da zona central, gerando excedentes que, pelos portos de Tavira, Lagos, Vila Nova de Portimão e Faro, sairão para o Reino de Portugal – assinalando-se, por isso, significativamente uma Rua de Portugal em Loulé, Faro e Silves – bem como para os “Além-mares”.

Tal quadro humano e produtivo suscitou integrações culturais e políticas em reinos e complexos geo-históricos, por vezes muito distantes. Cristãos, mouros e judeus concorreram para estruturar a economia algarvia tal como sumariamente a definimos e para a inter-relacionar, particularmente com a Andaluzia e o Norte de África, proporcionando, com frequência, ao Algarve, faminto, o acesso ao “pão”. Fome por culpa da terra, em geral ressequida e deficitária de águas pluviais, ou culpa dos homens que não

¹⁰ *Chancelaria de D. Afonso III*, liv. I, vol. II, doc. 423.

¹¹ Sobre a presença de todos estes segmentos populacionais na vila louletana leia-se a monografia de Maria de Fátima Botão, *A construção de uma identidade urbana do Algarve medieval*, Casal de Cambra, Caleidoscópio, 2009. E sobre as marcas da sua presença no próprio consumo citadino para satisfazer os seus ritos religiosos alimentares consulte-se a dissertação de mestrado, policopiada, de Luísa Fernanda Guerreiro Martins, *A Alimentação em Loulé medieval (1384-1488)*, Coimbra, Faculdade de Letras, 2014.

investiam, suficientemente, na cerealicultura? Quanto à tendência económica, centrada na fruticultura, na olivicultura e na viticultura, não esqueçamos que o Algarve da orla litorânea era mais populoso e exigia produtos comercializáveis; por outro lado, era igualmente este Algarve que, por condições geológicas e climáticas específicas, dissuadia os homens de produzirem frutos dietéticos básicos, em especial o “pão”.

Assim, Joaquim Romero Magalhães, no estudo *O Algarve Económico, 1600-1773*, entre outros aspectos referentes às produções algarvias naquele período histórico, chama a atenção para a inexistência, praticamente, de grandes explorações agro-pecuárias, afirmando que, mesmo no sector das frutas (o mais expressivo, ainda então) era preciso juntar as pequenas produções individuais ou familiares para se conseguirem excedentes exportáveis¹². E confirmará, em interpretação, o que as fontes históricas (particularmente as *Corografias*) fornecem em informação: a característica dominante ou estrutural serão as frutas para exportação e os cereais de importação, estabelecendo forte imbricação, já que mediavam as respectivas aquisições comerciáveis. Mas, passemos a explicitar produções e movimentos comerciais.

Referindo as fruteiras de sequeiro, o corógrafo Frei João de São José, em 1577, dirá que os figueirais (com frequência ocupando terrenos comuns às vinhas) constituíam as “fazendas” principais dos residentes do Algarve, «porque se dão em toda a terra e é novidade de cada ano e mais certa que o “pão” (ou seja, os cereais). Contudo, não era cultura que concorresse para o enriquecimento dos pequenos proprietários, porque os figueirais exigiam muito trabalho e os figos davam pouco proveito. De qualquer modo, entre o Santiago (25 de Julho) e Nossa Senhora de Setembro (dia 8) decorria um tempo, para os residentes algarvios, de abundância, ainda que de aturado trabalho. Com efeito, varejar os figos, apanhá-los, estendê-los em esteiras (separando os secos dos verdes), enrolar ao pôr do sol todas as esteiras com os figos

¹² Joaquim Romero Magalhães, *O Algarve Económico, 1600-1773*, Lisboa, Editorial Estampa, 1988, p. 259.

para os proteger da maresia, escolhê-los segundo a qualidade, lavá-los e calcá-los em sacos ou panos não eram tarefas fáceis e breves. Pelo que, o corógrafo esclarecerá: «O [figo] que se faz para vender não se usa com ele de tanta cerimonia, mas em o levantando da esteira o levam à tulha [...], e ali o pisam aos couces sem pano debaixo nem algũa outra cortesia».

Como mimo ou, até, como “pão”, ao substituir o cereal cozido entre a gente pobre, para além de ajudar a sustentar os animais, o figo converteu-se no certo e maior alimento identitário do Algarve. Escrevendo igualmente no ocaso de Quinhentos, o autor da *Descrição do Reino de Portugal*, Duarte Nunes do Leão, depois de considerar que, nos reinos de Portugal e do Algarve, “não há vinha sem figueiras”, utilizará esta imagem para dar uma dimensão de abundância: “Porque assi como em outras partes os campos estão semeados de trigo e cevada, assi naquelle reino [Algarve] tudo sam figueirae, que são a principal fazenda que os homens alli têm”¹³. Enfim, segundo o informador, só os figos do Algarve eram “bastantes para fartar um mundo”¹⁴. Encontrarão, porém, outros rivais, como as uvas passadas, as azeitonas, as amêndoas ou os citrinos.

Das castas “assaria” e “bual” eram as melhores uvas passadas, enquanto a “mourisca” assegurava o vinho *rosé* típico. Procedia-se, já, à separação dos vidonhos e dos folhelhos e acelerava-se a fermentação, juntando às uvas e ao mosto alguma água¹⁵. Quanto à produção, D. Afonso III, D. Dinis e D. João I fomentaram-na através de “aforamentos” dando terras adequadas tanto a cristãos, como a mouros forros e judeus. Também a vinicultura mereceu, nas cartas de foral dos reinados do dois primeiros, particular atenção. Deste modo, vinhas e figueirais (por regra, associados, recorde-se) puderam chegar em clara expansão, pelo menos até meados do

¹³ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do reino de Portugal*, Lisboa, Centro de História da Universidade de Lisboa, 2002, p. 203.

¹⁴ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do reino de Portugal*, p. 203.

¹⁵ Frei João de São José, “Das particularidades do reino do Algarve d’aquém-mar”, livro IV da *Corografia do Reino do Algarve*, pp. 118-119.

século XVII¹⁶. É indicador, entre outros, da importância destas produções o pedido dos procuradores de Faro, apresentado nas cortes de 1439, para que D. Duarte pagasse as dívidas que tinha contraído com alguns moradores do concelho, por lhes haver tomado vinhos e figos para ajudar a custear a fracassada expedição a Tânger¹⁷, sabendo-se que estes bens avultavam grandemente na balança exportadora em tempos medievais¹⁸.

Também a melhor azeitona algarvia, tal como a uva, não era transformada, antes era “conservada” (em calda salgada) para assim ser consumida, pelo que não faltarão, nos porões das grandes embarcações de longo raio, pipas com esta produção do Algarve, sendo, por regra, maior e melhor que a “galega” do Reino de Portugal. E, ao não triturarem, como se disse, os caroços no processo de fabrico (evitando a moagem), os produtores algarvios podiam apresentar um azeite de grande qualidade, pelo menos tratando-se de safras reduzidas¹⁹. Enfim, excedendo o consumo interno, azeite e azeitonas do Reino do Algarve alimentarão, significativamente, as exportações para os “Além-mares”.

Por não se danar com o bicho e a chuva e por não exigir outro trabalho senão a apanha, a amêndoa constituía “boa fazenda”. De entre as muitas castas, destacavam-se as “marquesanas” (grandes e quase redondas), as “longais” e as “molares” (susceptíveis de

¹⁶ Cf. Joaquim Antero Romero Magalhães, *O Algarve Económico, 1600-1773*, p. 151.

¹⁷ *Descobrimientos Portugueses, Documentos, Suplemento ao vol. I*, Lisboa, Edição do Instituto para a Alta Cultura, 1949, p. 512.

¹⁸ Veja-se A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na crise dos séculos XIV e XV*, vol. IV de *Nova História de Portugal*, dir. de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, Editorial Presença, 1987, pp. 167-169. E a nível mais particular da vila de Loulé, veja-se a produção e comercialização destes bens nos trabalhos de Maria Manuela Santos Silva. “Para o estudo da produção frutícola do concelho de Loulé (Os ‘Livros de Repartição da Fruta’ no século XV)”, *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e da Andaluzia*, Loulé, Câmara Municipal, 1989, pp. 255-264; A. Valentina Garcia Ferreira, “A fruta de Loulé na Europa Medieval-análise de manuscritos do século XV”, *Revista Al’-ulyā*, 9, Loulé, Arquivo Histórico Municipal, 2003, pp. 216-240.

¹⁹ Cf. Frei João de São José, *op. cit.*, pp. 115-117.

serem comidas por pássaros e formigas). Depois de varejadas, “como fazemos em Portugal às oliveiras” (esclarecerá Frei João de São José) e descascada a parte vegetal mais externa, procedia-se à secagem da parte mais lenhosa, o que, mesmo assim, não exigia grande emprego de mão-de-obra²⁰.

Joaquim Romero Magalhães informa haver, no século XVI, frutas de espinho, no Algarve, mas, por regra, agres, uma vez que, só por volta de 1635, se terá aclimatado a laranja doce, da China, incrementando-se depois, consideravelmente, a produção²¹.

Deixando a fruticultura, digamos o essencial sobre a produção cerealífera. Se o figo, em particular, tinha produção certa, mas não a tinham a azeitona, a uva e até a amêndoa, muito menos a asseguravam os cereais, em particular o trigo, sendo este localmente o verdadeiro “pão”. Por sua vez o centeio e a cevada, em finais do século XVI, ainda suplantavam o maiz no Algarve²². Todavia, esta planta do “Novo Mundo” também se irá ali aclimatar nas terras mais húmidas e quentes, continuando o “pão”, o centeio e a cevada a marcarem presença (embora escassa e intermitente) na zona da “Serra” e nos campos intercalares das figueiras, oliveiras e amendoeiras. O mesmo sucederá com os legumes e leguminosas tradicionais, destacando-se a participação das favas como cultura protegida pelas deliberações dos concelhos e com papel também assegurado na dieta dos mareantes.

Na viragem da centúria de Quinhentos para a seguinte, o licenciado Henrique Fernandes Sarrão descreverá, com alguma minúcia, as cidades, as vilas e os “lugares” do Reino do Algarve e, no que concerne aos cereais, detectará produções (em alguns casos, abundantes) nos termos de Aljezur, Alvor, Silves, Monchique, Lagoa, São Bartolomeu de Messines, Loulé, São Brás de

²⁰ Idem, *ibidem*, p. 120.

²¹ Joaquim Antero Romero Magalhães, *O Algarve Económico, 1600-1773*, p. 173.

²² Idem, *ibidem*, p. 183.

Alportel e Martim Longo²³. Persistia, contudo, estruturalmente, o *déficit* da produção cerealífera, o que exigia, por vezes em anos sucessivos, a importação. De tal modo o problema se mostrava grave e persistente que, pela mesma altura, o engenheiro militar e corógrafo, Alexandre Massaii, chegado a Portugal, em 1589, com seu tio Frei João Vicêncio Casale, alvitava que a solução passaria pela azotagem das terras algarvias à base do tremoço, além do fomento do povoamento, sobretudo do interior (“sertão”)²⁴.

E dos cereais passemos aos “frutos” do mar e dos rios. Muitos e variados eles eram, interessando-nos mais os que alcançavam maior consumo tanto interno, como externo, no período histórico que estamos a focar. Foram os casos do atum, da corvina, do solho, da sardinha e de outras espécies igualmente referidas nas fontes escritas, como a cavala e a pescada.

No seu todo, porém, as pescas do Algarve já nos séculos medievais constituíam uma fonte de rendimentos importantes para o erário régio e, mais ainda, uma via de subsistência e até de enriquecimento para alguns mercadores²⁵. Sirva de exemplo, além de outros indícios do interesse público e privado por este ramo económico, uma carta régia de isenção de aposentadoria, a favor dos pescadores de Tavira (já então um importante centro piscatório algarvio), datada de 12 de Novembro de 1450, e em que o monarca reconhece que muitos deles “andavam continuamente no mar a pescar de que nós recebemos delles grandes serviços em nossas rendas e a terra he abastada de mantimento [e] ainda por azo da dita piscadoria vem hy muytos estrangeiros com mercadorias

²³ *História do Reino do Algarve (1670)* sob o título *Duas Descrições do Algarve do Século XVI*, “Cadernos da Revista de História Económica e Social”, 3, pp. 133-174.

²⁴ Cf. Lívio da Costa Guedes, “Aspectos do Reino do Algarve nos séculos XVI e XVII. A “Descrição de Alexandre Massaii (1621)”, separata do *Boletim do Arquivo Histórico Militar*, Viseu, Tipografia Guerra, 1988, pp. 147-148.

²⁵ Cfr., entre outros, Vitorino Magalhães Godinho, *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, Lisboa, Editora Arcádia, 1965 (em particular o capítulo 8, “A pesca e o sal”).

que a todos sam muyto proveitosas”²⁶. E já anteriormente, por carta de 26 de Junho de 1449, os pescadores algarvios, desde que dedicassem pelo menos oito meses às fainas da pesca, passavam a estar isentos de comprarem armas e de servirem como besteiros do conto²⁷.

Era o peixe grado (baleia, golfinho, atum, corvina, solho) que, pelos direitos cobrados (os do atum rondavam os 60%), mais interessava à realeza, pelo que em Lagos e Faro foram estabelecidas lotas obrigatórias²⁸. Contudo, boa parte da designada “pesca do alto” fugia ao fisco. Particularmente durante o século XV, a Coroa acarinhou a captura do atum e da corvina (associados, no deslocamento dos cardumes), como o prova, por exemplo, a carta de privilégios, de 1 de Junho de 1436, concedidos a 18 homens que andassem nas “armações” dessas espécies no Algarve²⁹, carta outorgada por D. Duarte por solicitação de seu irmão D. Henrique. De facto, alguns anos antes, a 25 de Setembro de 1433, o “Infante” fora contemplado com o exclusivo da captura do atum³⁰, certamente, pelo seu elevado rendimento.

Será, porém, na era de Quinhentos, que a captura e a comercialização desta espécie atingirão o seu auge³¹. Aproveitando a corrente do Estreito de Gibraltar para desovar na Primavera e nas proximidades do litoral algarvio, à sua captura afluíam muitos

²⁶ *Descobrimientos Portugueses. Documentos*, Suplemento ao vol. I, p. 541.

²⁷ *Ibidem*, p. 534.

²⁸ Certamente, já em tempos anteriores, mas, para o reinado de D. Dinis, está documentada a existência, no Algarve, de “almadravas”, para capturar, atuns, golfinhos, toninhas e espadartes, enquanto as “baleações” se tornaram vulgares em tempo de D. Afonso IV (Alberto Iria, *Descobrimientos Portugueses. O Algarve e os Descobrimientos*, vol. II, tomo I, Lisboa, Edição do Instituto de Alta Cultura, 1956, p. 215).

²⁹ *Monumenta Henricina*, ed. da Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, vol. V, Coimbra, Atlântida, 1963, p. 237.

³⁰ *Monumenta Henricina*, vol. V, p. 236.

³¹ Joaquim Antero Romero Magalhães, *Para o estudo do Algarve Económico durante o século XVI*, Lisboa, Edições Cosmos, 1970, p. 149.

pescadores e suas famílias. Cada “armação”, propriedade do rei ou da rainha (que forneciam os apetrechos para a captura), mobilizava entre 70 a 80 homens, os quais operavam em barcas e caravelões, cercando-os com redes e lançando-os com ganchos nos tombadilhos das embarcações. Pelo proveito que a todos proporcionava, o tempo do atum era de abundância, já que, como informará Frei João de São José, era “o mais proveitoso que no mar se pesca”³². Contudo, durante o século XVII, ou por falta de investimento ou por alterações nas rotas costumeiras, as almadravas do atum registaram uma significativa decadência. Mas Massaii ainda identificará, na costa algarvia, 18 “armações” de atuns e sardinhas, outra espécie muito procurada, tanto nos reinos de Portugal e do Algarve, como até em Castela. Era comercializada fresca, salgada ou fumada, explicitando Magalhães Godinho que, desde finais de Trezentos, a pesca da sardinha e a respectiva exportação passaram a assumir grande relevo³³. Outras espécies havia que eram capturadas, como os sáveis, os muges e os solhos. Maiores que os atuns, mas menos numerosos, os solhos, eram tomados no Guadiana³⁴.

Principalmente para a conservação do peixe grado e miúdo, o Algarve necessitava de sal e de especiarias. Concretamente, o atum era embarrilado salgado, sendo raro transacionar-se fresco e a granel. Assim, estando a lota do “peixe da rainha” localizada em Faro, não surpreende que houvesse ali “Casa do Sal”, abastecida a partir das marinhas da Casa Real. Mas o sal algarvio tinha, obviamente, mais aplicações alimentares do que a salmoura e, pela sua qualidade, gozava de elevada procura nos mercados

³² Frei João de São José, “Das particularidades do reino do Algarve d’aquém-mar”, pp. 121-123.

³³ Vitorino Magalhães Godinho, *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, p. 486.

³⁴ Frei João de São José, “Das particularidades do reino do Algarve d’aquém-mar”, p. 123.

externos, o que explica que já D. Afonso III mantivesse o exclusivo da venda deste bem como direito régio³⁵.

Quanto ao uso das especiarias no Reino do Algarve, a oferta será garantida, nestes séculos, por mercadores das Repúblicas Italianas, designadamente genoveses. Aliás, serão representantes desta nacionalidade que ensaiarão ali o cultivo de cana açucareira, divulgada em toda a bacia do Mediterrâneo. Concretamente, na Quarteira, por carta de 16 de Janeiro de 1404, D. João I coutará um terreno a um genovês para o cultivo da sacarina e, a 8 de maio de 1409, aforará, em Loulé, com a mesma finalidade e ao mesmo interessado, uma horta³⁶.

Excedentário, por norma, em frutas, vinhos, azeite, pescado e sal, o Algarve, reiteremo-lo, era deficitário em “pão”. Tinha que importá-lo, quase com regular frequência, para garantir o pão cozido e o biscoito. Disso nos dá testemunho a queixa de Silves, apresentada nas cortes de Lisboa de 1413 e anotada na carta de D. João I, datada de 27 de Agosto daquele ano, em que o concelho explicita estarem «falecidos de mantijmentos» (devido às más colheitas), pelo que o rei isentou de tributações os que trouxessem, ali, «de fora de nossos Regnos per mar trjgo Centeo cevada mylho outro qualquer pam e fauas e outros legumes...»³⁷.

Sendo os fornos de cozer, em que havia lugar à cobrança de “poia”, propriedade do rei (os designados “fornos del rei”), este podia aforá-los ou arrendá-los a particulares, sob certas condições. Uma delas, registada numa carta de D. João I de 9 de Janeiro de 1408 – confirmada por uma outra de 24 de Janeiro de 1435 -, outorgará o aforamento, por três vidas, de um “forno del rei”

³⁵ Assim determinava D. Afonso III nos forais de Silves, Faro, Loulé e Tavira, outorgados em Lisboa no mês de Agosto de 1266: “et retineo michi et omnibus successoribus meis in perpetuum...omnes salinas...constructas et construendas” (*Chancelaria de D. Afonso III*, liv. I, vol. 1, docs. 359-362).

³⁶ *Descobrimientos Portugueses. Documentos*, vol. I, pp. 217 e 221.

³⁷ Alberto Iria, *O Algarve nas Cortes Medievais Portuguesas do Século XV. (Subsídios para a sua história)*, Lisboa, Academia Portuguesa de História, 1990, pp. 24-25, doc. 3, p. 188.

em Tavira, mas garantindo “que quando acontecer que a nosso serviço compra [cumpra] de mandarmos cozeer bizcoito no dicto forno que o mandamos hy cozeer per nossos forneiros e com a nosa lenha sem lhe pagando poya nem outra cousa por ello”, salvo o respectivo desconto no foro, ou seja, na pensão anual³⁸. Eis a realeza da segunda dinastia a prover, logisticamente, as costumeiras armadas que davam caça a piratas e corsários nas águas litorâneas dos Reinos de Portugal e do Algarve e a preludiar o início da Expansão Ultramarina com a próxima conquista de Ceuta.

No âmbito logístico da navegação, mesmo a de curto raio, a participação do pão cozido ou do biscoito, do vinho, do azeite, do pescado, da carne e até dos frutos secos era básica na dieta dos navegantes. Por tal, e como veremos, estes alimentos identitários do Algarve acompanharão a Expansão Ultramarina Portuguesa, sem deixarem de ter assegurada a sua presença em mercados europeus tradicionais, ou seja, em outros “Além-mares”. Mas, concretizemos.

Duarte Nunes do Leão assinala a exportação das passas de figo e de uvas para o Levante, “aonde os italianos os [as] vêm buscar, e se levam aos Estados de Flandres”³⁹. Faz, obviamente, alusão ao funcionamento da carreira Repúblicas Italianas-Flandres, mas Frei João de São José é mais prolixo e concreto a este respeito. A Flandres era, de facto, o principal mercado importador dos “figos” e das passas de uvas. Não se limitava, porém, a consumir, também reexportava. Dispunham os flamengos de representantes no Algarve ou vinham eles próprios buscar aqueles produtos, adquirindo-os, com frequência, a troco de panos e trigo, e mostravam-se exigentes na qualidade, sobretudo dos “figos”. Furavam as seiras três vezes ou mais com um espeto e passavam-no pela boca. Se o sabor fosse azedo, rejeitavam o conteúdo. Por vezes, a má qualidade do figo só era detectada na Flandres, podendo verificar-se, por isso, protestos diplomáticos, como o que, por exemplo, chegou

³⁸ *Descobrimientos Portugueses. Documentos*, vol. I, pp. 289-290.

³⁹ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do reino de Portugal*, p. 203.

ao conhecimento da Câmara de Loulé, a 5 de Outubro de 1394, através de uma carta do corregedor no Algarve, citando uma outra de D. João I⁴⁰.

Mas também os comerciantes algarvios se queixavam de irregularidades no câmbio dos figos por panos, como a inobservância da venda à peça (isenta do pagamento da sisa) em vez de ser a retalho, transacção mais fácil e concorrencial⁴¹.

Já os italianos processavam as trocas dos produtos algarvios através das especiarias, fazendo intervir, igualmente, os cereais quando os mercados algarvios os exigiam. Além dos italianos, participavam neste comércio a Andaluzia, o Norte de África, o Alentejo, as Ilhas do Atlântico português (primeiro a Madeira, depois os Açores) e, claro está, o entreposto de Lisboa. Teremos oportunidade de explicitar que as “para-moedas” para a aquisição do “pão” de que o Algarve com frequência necessitava não eram só os figos e as uvas em passa, mas igualmente o azeite, o vinho, o peixe e o sal. Quanto ao trigo recebido de Lisboa, ele era proveniente do Noroeste Europeu (zonas da Hansa e da Flandres) e do Mediterrâneo, sabendo-se que todo o Reino de Portugal era deficitário, por regra, de cereais.

A par deste “grande” comércio dos figos algarvios, corria a transacção das “lembranças” ou dos “mimos”, que mareantes (gente do mar e pequenos mercadores) ofertavam em diminutas quantidades, sob as formas de figos a granel (ao quarteirão), “queijos de figos”, figos recheados com amêndoas e doces de figos. Destas “lembranças” costumeiras nos dá notícia uma antiga

⁴⁰ Cf. Alberto Iria, *Descobrimientos Portugueses. O Algarve e os Descobrimientos*, vol. II, tomo I, p. 361.

⁴¹ De tal queixa farão eco, por exemplo, os capítulos especiais da vila de Faro, apresentados, a 3 de Abril de 1451, nas cortes de Santarém (*Descobrimientos Portugueses. Documentos*, Suplemento ao vol. I, pp. 340-341). Para uma contextualização mais ampla deste incidente e da troca de mensagens que motivou, leia-se Maria Helena da Cruz Coelho, “A rede de comunicações concelhias nos séculos XIV e XV”, in *As comunicações na Idade Média*, coord. de Maria Helena da Cruz Coelho, Lisboa, Fundação Portuguesa das Comunicações, 2002, pp. 84-85.

prática alfandegária, observada no Armazém Real do Porto, e que D. João I, por carta de 18 de Agosto de 1410, procurou manter: «Outro sy mandamos que quando algũu mercador ou marinheiro que carregar no algarve E de torna viagem veer aa dicta çidade e trouver hũu quarteyrom ou dous ou ataa tres de figos ou de pasas ou damendoas pera sua casa que nom pague delo dizima por que se nõ costumou de a pagar, levando as todavya ao noso almazem pera se desenbargarem hi»⁴². Enfim, em pequenas ou maiores quantidades, o Reino de Portugal não estava arredado do comércio dos figos algarvios, desde há muito nomeados e apreciados.

Discorrendo sobre os vinhos, Duarte Nunes do Leão explicitará: «Do vinho que nasce em Portugal [em sentido lato] nam somente se pode abastecer o reino, por em todas partes delle haver muito vinhateria, mas delle se tira todolos annos para fora per mar grande quantidade para a India oriental, para a Mina, Brasil, reino de Angola, e outras partes de Guiné, e para as ilhas todas dos Estados de Portugal, e para Flandres, e outras províncias do norte, afora o que se gasta nas muitas armadas que cada anno saem deste reino para diversas partes do mundo sem nunca por isso o reino ficar falto delle»⁴³. Dos vinhos do Algarve destacará os de Alvor, Vila Nova de Portimão e Lagos⁴⁴. Por esta altura, frutas e sobretudo vinho terão mercado assegurado também na Inglaterra e em França⁴⁵.

Por sua vez, tanto a boa azeitona, como o bom azeite dos reinos de Portugal e do Algarve marcavam presença, segundo Nunes do Leão, em Flandres, Alemanha, Galiza, Leão, Castela-a-Velha, Índias Orientais, Brasil e Ilhas do Atlântico⁴⁶. Nestas

⁴² *Descobrimientos Portugueses. Documentos*, vol. I, pp. 224-227.

⁴³ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, p. 189.

⁴⁴ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, p. 190.

⁴⁵ Joaquim Antero Romero Magalhães, *Para o Estudo do Algarve Económico durante o século XVI*, pp. 141-143.

⁴⁶ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, p. 188.

(em particular nos Açores), mas igualmente nas Canárias, a troca fazia-se sobretudo com o trigo e a cevada.

Quanto à amêndoa algarvia, desde o reinado de D. Afonso III, que acompanhou a exportação do figo para a Flandres e logrou concorrer com a do Reino de Portugal, em particular com a de Trás-os-Montes⁴⁷.

Dos frutos do mar, como se disse, o atum destacou-se na procura interna e externa, explicitando Duarte Nunes do Leão que os atuns do Algarve saíam “para Levante em muitos navios que de Itália os vêm [vinham] buscar”⁴⁸. Uma boa parte deste pescado entrava na Sicília a troco de trigo⁴⁹, mas também os mercadores de Cádiz “pagavam” o peixe algarvio com este cereal⁵⁰. No Reino de Portugal, o atum e outras espécies ictíacas (particularmente a sardinha) tinham mercado garantido no interior do Alentejo (donde vinha regularmente trigo) e em outros lugares. Contudo, a sardinha do mar de Setúbal e de Sesimbra, no dizer do mesmo informador, não tinha rival⁵¹. Outro tanto dirá dos solhos do Guadiana (“os mais saborosos e nomeados de Hespanha”)⁵², com larga procura no Algarve, em Portugal, Castela e Andaluzia, sendo transaccionados por almocreves. Internamente, das sardinhas, dos solhos e das corvinas fazia-se “conserva para o Inverno”, sendo objecto de crítica a intermediação das regateiras e a apropriação abusiva de percentagens do pescado (chegava a atingir a terça parte) por parte de agentes da governança e da administração⁵³.

⁴⁷ Alberto Iria, *Descobrimientos Portugueses. O Algarve e os Descobrimientos*, vol. II, tomo I, p. 270.

⁴⁸ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, p. 196.

⁴⁹ Romero Magalhães, *Para o estudo do Algarve Económico durante o século XVI*, p. 83.

⁵⁰ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, p. 83.

⁵¹ Duarte Nunes de Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, p. 196.

⁵² Duarte Nunes de Leão, *Descrição do Reino de Portugal*, p. 195.

⁵³ Alberto Iria, *Descobrimientos Portugueses. O Algarve e os Descobrimientos*, vol. II, tomo I, pp. 221-222.

Muito frequentes se apresentavam, de facto, as queixas no domínio da comercialização do pescado algarvio. Mas igualmente os produtores de frutas e vinhos contestavam a comercialização do sal durante a época alta daqueles bens (entre 1 de Setembro e de 1 de Dezembro), por sobretudo os mercadores estrangeiros desviarem algum do seu interesse daqueles produtos⁵⁴.

Se há concordância, nas fontes históricas, quanto ao *déficit* do Algarve em pão, já o gado (em particular o porcino da “Serra”) era não só suficiente, mas tornava-se mesmo excedentário e, conseqüentemente, bastante comercializado pelo desnível dos preços. Assim, atravessando o rio Guadiana, muito gado da “Serra” (engordado, livremente, pela bolota de montado) tomava, clandestinamente, o caminho de Castela e da Andaluzia, atingindo ali preços superiores aos praticados no Algarve⁵⁵. Mas também Lisboa era mercado assegurado para a carne algarvia⁵⁶.

À relativa abundância de gado na “Serra” não era alheia a presença da cerealicultura nos vales habitados, principalmente em relação ao gado ovino e ao bovino, uma vez que o caprino e o porcino se alimentava nos bosques. Do mesmo modo as terras montanhosas e florestadas ofereciam boas condições de caça e de apicultura. E se o mel e a caça satisfaziam os gostos seleccionados da gente da terra, já a cera viajava longe, para o Reino de Portugal e até para o estrangeiro.

Viajavam os bens e viajavam os homens, para os mundos ou os “aléns” conhecidos e desconhecidos. Gomes Eanes de Zurara, na *Crónica dos Feitos da Guiné*, deixou registadas as participações individuais e colectivas de algarvios na Expansão Portuguesa,

⁵⁴ E alegavam, a seu favor, que o erário público ganhava quatro ou cinco vezes mais com a fruta e o vinho do que com o sal (cf. Capítulos especiais de Tavira nas cortes de Lisboa de 1446, publicado em *Descobrimientos Portugueses. Documentos*, vol. I, pp. 451-452).

⁵⁵ Frei João de São José, “Das particularidades do reino do Algarve d’aquém-mar”, pp. 127-128.

⁵⁶ Romero Magalhães, *Para o estudo do Algarve Económico durante o século XVI*, p. 123.

tecendo-lhes destacados encómios. Sirva de exemplo a petição de Lançarote, almoxarife de Lagos, e dos oficiais da vereação dessa vila para, com a necessária autorização do Infante D. Henrique, participarem no corso e no trato da Guiné, lembrando «despois que Cepta foe tomada ataa o presente, sempre serviram e servem com seus corpos e navyos na guerra dos Mouros, por servico de Deos e del Rey nosso senhor»⁵⁷. E, observando alguns moradores de Lagos que, no mar do Cabo dos Ruivos, o pescado era abundantíssimo, «começaram de ordenar sua pescarya», secando-o e trazendo-o para sua terra⁵⁸.

Eis o Mundo a abrir-se e a globalização a processar-se culturalmente. Exemplifiquemo-lo no âmbito da temática que foi eleita para este encontro.

Durante a viagem da frota de socorro à cidade da Baía (Brasil), organizada nos Açores em 1639, foram consumidos alimentos frescos e em conserva, uns naturalmente originários das Ilhas, outros importados dos Reinos de Portugal e do Algarve e até do estrangeiro (particularmente da Inglaterra)⁵⁹. Registou o relator da viagem que não faltou o queijo ou o vinho do Alentejo, bem como a sardinha (em barril) de Setúbal ou o biscoito de Lisboa e S. Miguel. Quanto aos “mimos”, citará os limões, as limas, as peras e o melão ou os confeitos e bolos de açúcar. Açúcar, por certo, proveniente da Madeira e do Brasil.

Não faltariam, também, embora não o diga, os figos passados, já que eles navegaram para o Brasil logo na primeira viagem dos portugueses⁶⁰. o mesmo modo, nada diz, por exemplo, sobre a

⁵⁷ Gomes Eanes de Zurara, *Crónica dos Feitos da Guiné*, vol. II, Lisboa, Agência Geral das Colónias, 1949, pp. 215-216.

⁵⁸ Idem, *ibidem*, pp. 421-422.

⁵⁹ *Relaçam da viagem do socorro que o Mestre do Campo D. Diogo Lobo levantou nas Ilhas dos Açores [...]*, in Frédéric Mauro, “Le Brésil au XVII^e siècle”, Coimbra, separata de *Brasília*, vol. XI, 1961, pp. 19-68.

⁶⁰ Cf. *Carta de Pero Vaz de Caminha*, in *Os sete únicos documentos de 1500, conservados em Lisboa, respeitantes à viagem de Pedro Álvares Cabral*, Lisboa, Agência Geral das Colónias, 1940, p. 70.

proveniência das azeitonas, das favas, das frutas em conserva ou do peixe seco, alimentos, como dissemos, abundantes no Reino de Algarve.

Quanto à afluência, ao Velho Mundo, do açúcar do Brasil, com passagem (quase) obrigatória pelos Açores, recorde-se que uma boa parte da importação se fazia à custa do trigo dos Açores (em barricas de farinha) e do vinho de Portugal, do Algarve e da Madeira. Adquirirão estes bens alimentares, compreensivelmente, os portugueses mais ricos, entre os quais se contavam os “senhores de engenho”, avessos aos gostos do maiz, da mandioca ou do “vinho” de palma e de caju. Em sentido inverso, quer através dos portugueses, quer dos espanhóis, viajarão muitos dos desconhecidos vegetais do “Novo Mundo”, com relevo para o maiz, que, na era de Quinhentos, já é conhecido no arquipélago açoriano e, na centúria seguinte, se difundirá pelos reinos de Portugal e do Algarve, ocupando as terras mais húmidas.

No que concerne aos alimentos identitários do Reino do Algarve, aclimatados no Brasil, Gabriel Soares de Sousa, no *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, refere que as figueiras de porte pequeno produziam “mui grandes e saborosos figos prêtos”, mas não criavam “bichos” como as de Portugal⁶¹. Aludia, por certo, às designadas, no Algarve, “figueiras de metal” (cujos figos eram muito estimados), já que serviam para, através de uma larva, fecundar outras plantas da mesma espécie, porém, de menor qualidade. Frei João de São José descreve a técnica (enfiando três ou quatro figos fecundantes num fio de esparto e pendurando-o nos ramos da figueira que se pretendia “tocar”) e comentará: “E os [figos] que não acertam de ser assi tocados ou por lhe não chegar algum destes bichinhos ou por seu dono lhe não fazer esta diligência, os figuinhos logo começam a se ensoar e pecam e assi pequenos caem da figueira”⁶². Soares de Sousa citará

⁶¹ Gabriel Soares de Sousa, *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1971, pp. 166-167.

⁶² Gabriel Soares de Sousa, *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, p. 111, com a respectiva nota de rodapé.

outras espécies de figueiras, como as de Portugal, plantadas em terras brasileiras, relevando contudo a qualidade das que davam “bêbaras pretas”.

Chegado ao Brasil em 1583, o jesuíta Padre Fernão Cardim mostrou-se um observador naturalista muito atento, não lhe escapando, pelo seu múnus apostólico e como reinol apreciador de bom vinho, a possível cultura da vinha. Verificará que “Este Brasil he ja outro Portugal”, porque, além do mais, «começão de fazer vinhos, ainda que têm trabalho em o conservar...»⁶³. Concretamente, em Piratiminga, mas também no Rio de Janeiro, viam-se já algumas videiras carregadas de uvas. Contudo, Gabriel Soares de Sousa porá algumas reservas à expansão da vinha no Brasil, em particular na Baía, por limitação das castas (só uvas ferrais e pretas) e porque certa formiga lograva dizimar videiras e frutos numa só noite⁶⁴.

Este percurso pelos alimentos identitários do Algarve e pela sua circulação além-mares leva-nos a compreender melhor, em toda a dimensão real e simbólica, a titulação do venturoso rei Emanuel, que, em Quinhentos, se nominava orgulhosamente: “Rei de Portugal e dos Algarves, d’Aquém e d’Além-Mar em África, Senhor da Guiné e da Conquista, Navegação e Comércio da Etiópia, Arábia, Pérsia e Índia”.

E por fim, com a corte portuguesa instalada em terras brasileiras e sendo a colónia elevada a reino, D. João VI veio mesmo a proclamar-se “Rei do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves”.

Eis Portugal, na pregnância do significado espiritual de um reino, a um tempo uno e trino, a exhibir as amplas valências do seu império ultramarino, tema que convocou a atenção dos historiadores no ano em que são passados duzentos anos sobre tal proclamação e seiscentos depois da conquista de Ceuta.

⁶³ P^o. Fernão Cardim, “*Do clima e terra do Brasil e de algumas causas notaveis que se achão assi na terra como no mar*”, in *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, do P^o. Fernão Cardim, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1939, p. 94.

⁶⁴ Gabriel Soares de Sousa, *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, p. 166.

ISBN 978-972-624-210-9



9 789726 242109