

A «OUTRA BANDA» E A EXPANSÃO PORTUGUESA: O CONTRIBUTO DOS FORNOS DO BISCOITO DE VALE DE ZEBRO

Comunicação apresentada na Academia de
Marinha pelo Doutor António Gonçalves
Ventura, em 2 de Junho de 2009.

A construção do complexo dos fornos de biscoito de Vale de Zebro, provavelmente o maior empreendimento desta natureza no país, deve ser compreendido no âmbito das necessidades impostas pela emergência do complexo histórico-geográfico quatrocentista¹, fundamentalmente assente na empresa marítima, cujas áreas de influência progrediam a um ritmo mais ou menos acelerado, consoante os rumos imprimidos pelas forças intervenientes.

Na verdade, se a falta de cereais se mostrou ser um problema endémico do reino desde os primórdios da sua existência² e que com mais ou menos dificuldades se ia solucionando com o recurso ao "trigo do mar"³, a moagem e a panificação transformavam-se numa preocupação permanente dos responsáveis pelos destinos do país. Depois de cerca de um século de estagnação, a população do reino apresentava, finalmente, sinais de

¹ Vitorino Magalhães Godinho, *Ensaios sobre História de Portugal*, vol. II, Sá da Costa Editora, Lisboa, 1968, pp. 18-22. Utilizamos a expressão "complexo histórico-geográfico" quatrocentista de Vitorino Magalhães Godinho, por nos parecer o termo mais adequado para assinalar as estrutura económica, social e política, de Portugal de quatrocentos, fundamentalmente assente no espaço geográfico que compreende Portugal, as ilhas do Atlântico e a costa ocidental africana. Já economicamente mercantilizado, o Estado português expandia a sua influência à exploração do ouro sudanês, ao apresamento e resgate de escravos, à exploração da cana sacarina e, à tentativa de controlo dos mercados de cereais.

² Conclusão a que chegaram vários historiadores, nomeadamente Vitorino Magalhães Godinho, in *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. II, Editora Arcádia, Lisboa, 1965, p. 264 e segs.

³ Termo utilizado para designar o trigo importado.

recuperação⁴. Lisboa, a cidade mais populosa do reino, contrastava já nos inícios do século XVI com as demais cidades portuguesas⁵, e a população das localidades periféricas, nomeadamente de algumas da margem Sul, crescia de uma forma invulgar, tornando-se necessário alimentá-las.

As actividades marítimas desdobravam-se entre as descobertas umas vezes, as conquistas tantas outras, mas ambas com um denominador comum: a necessidade de pão para alimentar não só as tripulações das armadas, mas também as tropas que guarneciam as praças, fortalezas e feitorias onde os portugueses se estabeleciam.

A captura de determinadas espécies de pescado obrigava progressivamente os pescadores a ultrapassarem a pesca costeira e a penetrarem em águas profundas. Com embarcações de maior calado e de uma maior tripulação, o precioso alimento tornava-se cada vez mais necessário.

O comércio externo por via marítima, especialmente com o Noroeste europeu, aumentava de intensidade, arrastando consigo o aumento da necessidade de pão. Os sistemas de moagem e panificação tradicionais já não satisfaziam as novas exigências e a produção do biscoito em larga escala tornara-se numa das prioridades dominantes e não apenas no que respeita às imediações da capital.

Em 1435, procede-se à confirmação do emprazamento celebrado em 1408, em três vidas, a Rui Gonçalves, de um forno de biscoito na vila de Tavira, "pela pensão anual de sete dobras mouriscas de bom ouro e justo peso"⁶.

Em 1450, é concedida uma carta de mercê a Pêro Vaz, escudeiro do Infante D. Fernando e escrivão dos fornos do biscoito na cidade de Lisboa, em lugar de Gonçalo Vaz, seu pai, que renunciou ao ofício⁷.

Em 1472 são concedidos os privilégios dos moedeiros de Lisboa aos fabricantes dos fornos do biscoito da mesma cidade, em número de

⁴ Depois de uma descida acentuada da curva demográfica por volta de meados do século XIV, em consequência dos malefícios do primeiro surto de peste negra, só cerca de 1460 se manifesta uma recuperação definitiva e rápida, pensando-se que os primeiros anos do século XVI tenham conseguido repor os valores populacionais de cerca de duzentos anos atrás, conforme se pode constatar no artigo de A. H de Oliveira Marques, "Demografia", in *Dicionário de História de Portugal*, dir. de Joel Serrão, vol. II, Livraria Figueirinhas, Porto, 1990, pp. 281-282.

⁵ Teresa Ferreira Rodrigues, "Demografia", in *História de Portugal*, vol. III, dir. de José Mattoso, Círculo dos Leitores, Lisboa, 1993, p. 197 e segs. Com base no numeramento de 1527, a autora admite que Lisboa contaria por essa altura entre 50 000 e 60 000 habitantes, enquanto que a população do Porto, não ultrapassaria as 15 000 almas.

⁶ J. M. da Silva Marques, *Descobrimientos Portugueses*, vol. I, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa, 1988, p. 19.

⁷ *Ibidem*, p. 482.

dezanove, incluindo o porteiro e medidor, decisão bem demonstrativa, diga-se, da importância deste produto, pelas exigências impostas tanto na quantidade como na qualidade de fabrico:

"Dom affonso etc. A quantos esta carta virem fazemos saber que comsijrando nos a neçessidade que teemos davermos mester bizcoyto pera as armadas que mandamos fazer comthinuadamente contra os jmfiees pera o quall sam neçessarios homeens deestros que o saybam muy bem fazer e temperar de amassar e cozer e biscoytar e se pera ello nom tuessemos homeens praticos nom o poderiam tambem fazer como compre a nosso seruiço. E porem hordenamos pera sse melhor averem os ditos homeens praticos. darmos priuillegio na casa dos ditos nossos fornos de biscoyto pera dez e noue homeens que achamos que razoavelmente pera ello sam neçessarios. comtando nelles huum medidor e porteyro que ambos os dous offiços pode seruir"⁸.

O fabrico do biscoito tornava-se assim uma preocupação permanente que exigia solução imediata. Assim se compreende a construção do complexo dos fornos de biscoito da Porta da Cruz, nas Terceiras, empreendimento já de dimensões consideráveis, a julgar pela onerosidade das suas obras, conforme se pode constatar a partir da Carta de Quitação a João de Alter, Almojarife do Paço da Madeira e do Paço Real de Lisboa, de tudo o que despendeu de 1479 a 1496:

"(...) E bem asy dos djnheiros que ho anno de lxxxvij Recebeo pera o fazimento dos fornos do biscoito da porta da cruz e da casa da Rollaçom E mostrou se per as ditas Recadaçoees Reçeeber o dito Joham dalter sete comtos Noveçentos e corenta dous mill e oitoçemtos e oitemta reaes e meio per esta guisa a saber (...) E os Clx (160.000 reais) Recebeo o anno de lxxxvij pera fazimemto dos fornos do biscoito da porta da cruz e da Casa da Relaçam (...)"⁹.

⁸ *Ibidem*, vol III, p. 122. Temos registos que demonstram que ainda em finais do séc. XVII os funcionários dos fornos estavam dispensados de servir outros cargos. Assim aconteceu com João de Resende da Costa em 27 de Janeiro de 1686, o qual não podiam obrigar a servir cargos por ser escrivão dos Fornos de Vale de Zebro. *AMM, Livro de Actas da Câmara de Alhos Vedros -1683-1692*, fls.75, 75v.

⁹ *Ibidem*, pp. 486-487.

A construção dos fornos de biscoito de Vale de Zebro, provavelmente por volta dos finais do século XV¹⁰, apresentava-se assim como uma tarefa prioritária. A empresa marítima tinha atingido proporções tais que só a produção de biscoito em larga escala poderia responder às necessidades crescentes e a construção de um complexo de dimensões tão arrojadas implicava um estudo cauteloso quanto à sua localização, pois nem todos os locais reuniam as condições necessárias para o efeito e Vale de Zebro apresentava-se como uma hipótese a não ignorar. Relativamente próximo da cidade de Lisboa, local privilegiado de escoamento do produto final, ele era também um local de acesso fácil para os cereais quer fossem importados, quer se tratasse de semente nacional. Dada a precariedade dos transportes, a proximidade da fonte calórica terá sido decisiva na escolha

¹⁰ Desconhece-se a data da construção dos fornos e moinho de Vale de Zebro. No entanto, temos indicadores que indiciam que poderão ser contemporâneos dos seus congéneres das Portas da Cruz em Lisboa, contrariando a ideia mais ou menos aceite, mas ainda não suficientemente confirmada por fontes, de que teriam sido construídos durante o reinado de D. Afonso V. O facto do rei ter comprado um pinhal na Quinta da Ramagem em 5 de Novembro de 1488 a Catarina Luís, viúva de João Vicente, morador na vila de Coina, fornece-nos dados que nos levam a pensar que, por esta altura, ainda os fornos não estariam construídos. Mais ainda: permite-nos pensar que esta compra fazia parte da estratégia real no sentido da aquisição de matas e pinhais nas imediações do local onde decidira instalar o complexo dos fornos de Vale de Zebro. Vejamos as confrontações da referida Quinta: “E partia de huua parte com quintaa de vall de zeuor e da outra parte com o mar salgado. E da outra parte com o termo da villa de couna (...). E que ora el Rey nosso senhor lhe queria comprar o dito pinhal por lhe seer mujto neçessario para os seus moinhos que hi tem. E que sua alteza se concertara com ella caterina luís de lhe aver de comprar o dito pinhal por preço de trinta mill reais bramcos (...)”.

Uma análise cuidada desta passagem, leva-nos a pensar que os fornos ainda não existiam na altura do contrato, mas sim que já estava decidida a sua construção e o local de edificação. Vejamos: primeiro, porque a confrontação refere-se à Quinta de Vale de Zebro e não aos fornos do rei; segundo, porque alega que o pinhal é necessário para os seus moinhos que aí tem, não fazendo, mais uma vez, referência aos fornos; terceiro, porque a compra do referido pinhal pode enquadrar-se numa estratégia de prévia aquisição de lenha e madeira nas proximidades de forma a garantir a sua laboração contínua; quarto, porque o facto da referência à existência a tanto material de construção na Carta de Quitação do rei a Pêro Lopes pode significar que tenha sido utilizado precisamente na sua construção, e não no seu alargamento. Até porque este foi um período fulcral nas viagens dos descobrimentos e da expansão portuguesa, cujas exigências em termos de víveres para as tripulações tinham de ser repensadas. Assim sendo, parece-nos mais sensato deixar a questão em aberto para ulteriores investigações, do que aceitarmos como certa a opinião tradicionalmente aceite. Cf. Baeta Neves, dir., *História Florestal, Aquícola e Cinegética*, Ministério da Agricultura e Pescas, Direcção Geral do Ordenamento e gestão Florestal, vol. III, pp. 118-120.

De qualquer forma, na viragem do século XV para o século XVI, a sua produção atingia níveis elevados, conforme o demonstra a Carta de Quitação d'El-Rei D. Manuel a Pêro Lopez, Almoxarife dos fornos de Vale de Zebro, referente aos anos de 1489 a 1496. Cf. Anselmo Braamcamp Freire, "Cartas de Quitação d'el Rei D. Manuel", *Archivo Historico Portuguez*, vol. V, pp. 156-157.

deste local. Para alimentar 27 fornos a cozer biscoito ininterruptamente, era necessária muita lenha, e as matas da "outra banda", mais especificamente as matas das proximidades dos fornos e o pinhal d'El-Rei, constituíam uma excelente reserva que garantia a laboração permanente deste complexo industrial de panificação.

Por outro lado, era nas margens do rio Coina, pleno de esteiros naturais, que se erguiam moinhos de maré desde séculos anteriores, os quais, pela elevada capacidade moageira, garantiam quantidades suficientes de farinha para a laboração contínua dos respectivos fornos. Junto às instalações dos fornos, foi mesmo edificado um moinho, também propriedade real, facto só possível pela existência de um esteiro a poente, a apenas algumas dezenas de metros de distância do referido complexo de biscoito. Todavia, tudo indica que o aumento acelerado da produção de biscoito neste complexo, fizesse com que a farinha produzida no respectivo moinho fosse insuficiente, e o recurso ao produto farinado noutros moinhos existentes na proximidade tornou-se uma alternativa frequente, os quais tinham de dar prioridade às necessidades dos fornos de Vale de Zebro, sempre que para tal fossem solicitados¹¹. Aliás, o Almojarife era uma autoridade local, como o atesta um termo de vereação da Câmara de Alhos Vedros datado de 25 de Maio de 1686, sobre a repartição da carne em Palhais:

“E logo na dita camara foi aberta huma carta do Almojarife dos fornos del Rei, em que pedia a esta Camara aseitase para Repartir a Carne do talho de palhais a Bernardo de souza, morador no dito lugar, e lhe desem Juramen to dos Santos evangelhos pera que bem e na verdade fizese a dita Repartiam pera se evitarem bulhas e Ruinas que pode acontecer do dito talho; e logo hi pareceu o dito Bernardo de souza, o qual o dito Juiz lhe deu logo o Juramento dos santos evangelhos emhum livro delles sob cargo do quoaal lhe mandou encarregar que elle fizesse bem e naverdade a Reparticam da carne do dito talho do lugar de palhais, dando a cada hum o seu pezo, mas nam uzaria desta Reparticam senam em falta de almotase, porque este estando presente a nam podera fazer o dito Bernardo de souza. E pello Juramento que Recebeo, prometeo de tudo assim cumprir, de que fis este

¹¹ "Regimento dos Fornos de Vale de Zebro", in *Systema ou Colecção dos Regimentos Reaes*, Tomo III, 1785, p. 346.

termo em que asinou, e eu Jgnacio Lameira o escrevi”¹².

Tal como acontece com os fornos, também a data da construção do moinho d'El-Rei permanece desconhecida. Parece, no entanto, ser contemporânea dos fornos, já que são várias as referências aos moinhos de Vale de Zebro ainda durante o século XV.



Forma do biscoito

Do espólio referido na Carta de Quitação referente aos anos compreendidos entre 1489 e 1496, constam, para além de vários produtos e artigos diversos, "mós de moer trigo, 6 peças, e de moegas com seus calços, 3 peças, e de veos de ferro, 3 peças, e de segurelhas de ferro, 3 peças, e de chaves de ferro em que andam rodízios, 3 pares, e de cruzetas, 5 peças, e de relas velhas, 3 peças, e de rodízios velhos, 3 peças, e de picadeiras de ferro,

¹² **AMM**, *Livro de Actas da Câmara de Alhos Vedros -1683-1692*, fls.100v, 101. Os almoxarifes eram pessoas poderosas e de completa confiança do rei. Nos anos 70 do século XVII, era Almoxarife nos Fornos de Vale de Zebro e neles morador, Sebastião Homem de Meneses, cavaleiro do hábito de Cristo, o qual comprou umas casas no lugar da Moita, temo de Alhos Vedros, por 270.000 réis, as quais andavam arrendadas ao seu sogro António Ferreira. **ADS**, *Notarial de Alhos Vedros*, cx. 4380, liv. 26, fls. 3-6v. Faleceu pouco depois, segundo o traslado de testamento datado de 24 de Janeiro de 1681. *Ibidem*, fls. 49-54v.

3 peças, e de argolas de ferro, 3 peças, e de grades de pao, em que decem mós, 1 peça, (...)"¹³.

A quitação feita a Pero Coresma a 18 de Maio de 1497 faz referência a "todo o que recebo e despendeo nos nossos fornos e moinhos de Vall de Zebro no tempo em que nelles esteve por recebedor"¹⁴.

Também se estipula através de um decreto de 20 de Fevereiro de 1512, que Álvaro Raposo, recebedor dos fornos e moinhos de Vale de Zebro, dê a Duarte da Gama quatro moios de trigo:

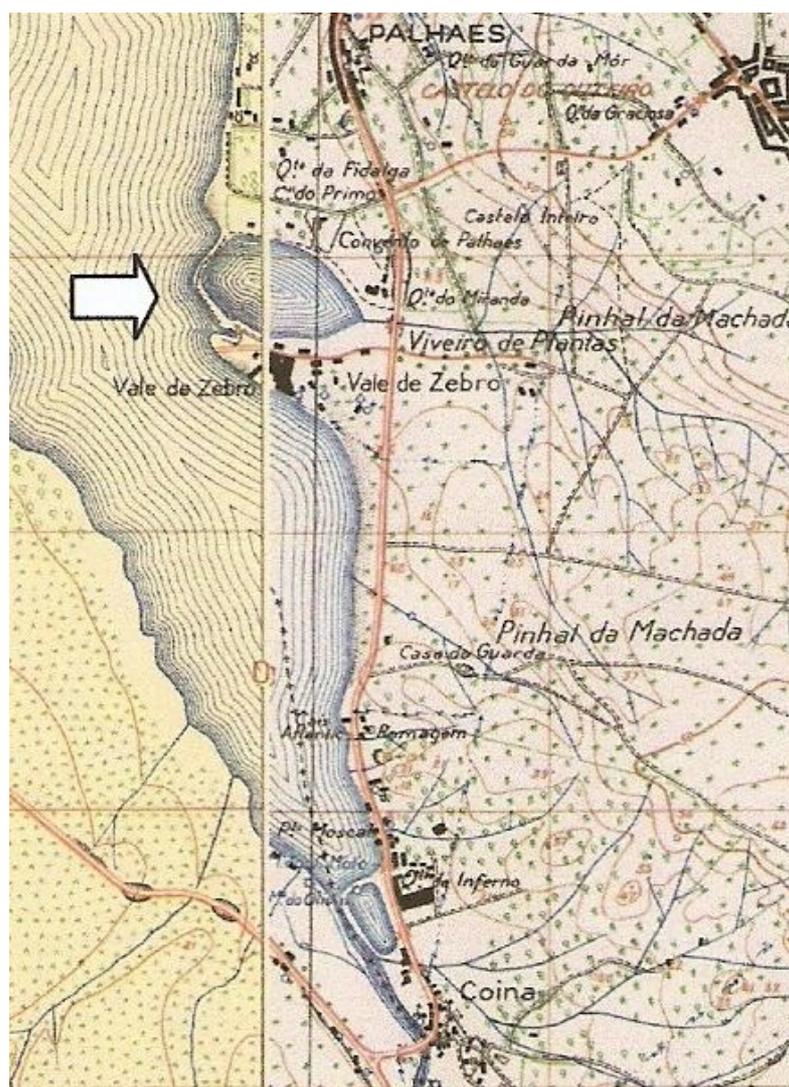
"Nós El-Rey Mandamos a vós Alvaro Raposo, Recebedor dos fornos e moinhos de Valle de Zebro, que de a Duarte da Gama Provedor da dita casa quatro moios de trigo, de que lhe fazemos mercê, dos quaes vós fazeis muito bom pagamento, (...) feito em Lisboa, aos 20 de Fevereiro de 1512, Bastião Lopes a fez"¹⁵.

¹³ Anselmo Braamcaamp Freire, *op. cit.*, vol. V, pp. 156-157.

¹⁴ *Ibidem*, p. 236.

¹⁵ António Lopes da Costa e Almeida, "Memória Histórico-Topográfica dos Estabelecimentos de Vale de Zebro, Telha e Azinheira", in *Annais Marítimos e Coloniais*, IV série, Lisboa, 1844, pp. 365-366.

Mapa I
Secções das Cartas Militares 442 e 443, nas quais estão assinalados
o sítio de Vale de Zebro e a caldeira do moinho de maré¹⁶



¹⁶ - Cartas Militares de Portugal n^{os} 442 e 443. Instituto Geográfico do Exército (escala de 1/25.000).

Em 1513, Duarte Freire, Almojarife dos fornos e moinhos de Vale de Zebro e Álvaro Raposo, recebedor dos ditos fornos, tomaram conhecimento do recibo por que consta receberem 162 quintais, 2 arrobas e 21 arráteis de biscoito e trigo do Alentejo¹⁷.

Em 1518, 3 de Janeiro, um alvará d'El-Rei determina que se entreguem ao Almojarife dos moinhos de Vale de Zebro até 200\$000 réis para pagamento dos carros de trigo¹⁸.

A 27 de Outubro do mesmo ano, outro alvará real estabelece que o Almojarife das obras de Belém dê todo o pão que tiver no celeiro do Regimento de Algés, ao Almojarife dos moinhos de Vale de Zebro¹⁹.

O complexo dos fornos de Vale de Zebro representa, na realidade, uma importância muito mais vasta para o dinamismo económico regional, pelo menos durante os séculos XV e XVI, período a que se refere este estudo, do que "à priori" se possa imaginar. Na verdade, não se trata apenas de um local onde se produzia o biscoito para as armadas que sulcavam os mares nas mais diversas direcções e com os mais díspares objectivos: Vale de Zebro transformou-se num pólo de atracção e de desenvolvimento económico da "outra banda", dinamizando em seu torno um conjunto de actividades económicas, complementares ou paralelas, de certa forma directa ou indirectamente relacionadas com este complexo industrial.

Não sendo esta região transtagana dotada de solos férteis para a cultura cerealífera, era preciso recorrer quase na totalidade, ao trigo proveniente do exterior e o volume de cereal transformado neste complexo desencadeia desde logo um aumento acentuado no tráfego fluvial, onde as "barcas dos moinhos" circulam num vaivém incessante, transportando o cereal, a farinha e o produto final: o pão.

A proveniência do cereal transformado neste complexo era de origem diversa. Durante os oito anos em que Pêro Lopez foi Almojarife dos fornos de Vale de Zebro, entre 1489 e 1496, portanto, recebeu 4.186 moios, 11 quarteiros e meio de trigo do Alentejo; 108 moios e 55 alqueires de trigo tremês; 108 moios e 50 alqueires de trigo barrão; 8 moios de trigo da casa do Cavaleiro; 33 moios e 14 alqueires de trigo gorgulhento; 46 moios e 4 quarteiros de trigo podre das bardas; 1 moio de farinha; 1 moio de cevada; 214 moios e 47 quarteiros de farelos; 14.989 quintais, 4 arrobas e 8 arráteis de biscoito de trigo do Alentejo; 3.910 quintais, 3 arrobas e quatro libras de

¹⁷ ANTT., *Corpo Cronológico*, Parte 2ª, mç. 41, nº 105.

¹⁸ ANTT., *Corpo Cronológico*, Parte 1ª, mç. 23, nº 3.

¹⁹ ANTT., *Corpo Cronológico*, mç. 23, nº 127.

biscoito e trigo tremês e barrão; 412 quintais, 1 arroba e 3 libras de biscoito de trigo podre e gorgulhento²⁰.

Em 1500, 17 de Fevereiro, uma carta de quitação dava conta de tudo o que Pero Brandão tinha recebido durante o tempo em que foi recebedor dos moinhos de Vale de Zebro. Do extenso inventário consta o cereal de diversas proveniências, nomeadamente do Alentejo, de Castela, da casa do Cavaleiro e de Mazagão:

"Mandamos tomar comta a Pero Brandão que Deos haja, e a seus erdeiros, de todo ho que recebeo e despendeo em todo o tempo que teve careguo de recebedor nos nossos moinhos de Val dAzebro, e assi de algumas obras que nos ditos moinhos per nosso mandado mandou fazer. (...) e 9.300 de Fernam de Loronha de 31 moios de trigo que lavrou nos ditos fornos; e 450 de Jullião Jocunde de hum moio de trigo que lavrou; e o mais dinheiro pera comprimento dos 2.161.843 rs. recebeo de si mesmo per venda de bisquito, trigo, farellos e duas mós que vendeo. E 26 escravos; e 22. 678 quintais, 1 arrova, 3 libras de bisquito; e 3.696 moios, 58 alqueires humaquarta e 4 maquias de trigo, a saber: 3001 moios, 13 alqueires, 5 maquias de Alentejo e Castella, e os 695 moios, 45 alqueires, 2 maquias de casa do Cavaleiro e Mazagam; 31 moios, 38 alqueires e meio de cevada; e 94 moios de cevada, (...)"²¹.

Alcácer do Sal representava um porto de escoamento de dimensões consideráveis para o trigo proveniente do Alentejo e até mesmo de Espanha. Uma quitação de 1522 referente a Ruy da Fonseca que foi recebedor dos cereais em Alcácer do Sal nos anos de 1518 e 1519, dava conta "do pão que á dita villa foy trazido pera dahy ser levado aos nosos moinhos de Vall de Zevro (...) a saber: 1.017 moios e 52 alqueires de Gonçalo Vaaz, almoxarife de Beja; e 823 moios, 25 alqueires de Antonio de Sequeira, que teve careguo de comprar o trigo em Olivença os ditos annos (...)"²².

Assim sendo, o cereal transformado nos fornos de biscoito de Vale de Zebro vinha praticamente todo de fora desta região, sendo o Alentejo e a

²⁰ Anselmo Braamcamp Freire. *op. cit.*, vol. V, pp. 156-157.

²¹ *Ibidem*, p. 76.

²² *Ibidem*, Vol. VIII, p. 397. A problemática da proveniência e transporte dos cereais para a capital do reino, especialmente no que respeita ao pão do Alentejo, assim como o papel que as vilas de Alcácer do Sal e Setúbal desempenharam nesse sentido, é assunto que desenvolvemos noutro volume referente ao Antigo Regime, embora em parte se refira ainda ao período por nós abordado neste estudo.

parte oriental do Ribatejo, as regiões que mais terão contribuído para o abasteci-cimento deste complexo industrial. No entanto, o incremento da exploração cerealífera nas ilhas atlânticas veio aumentar a oferta deste tão procurado produto, verificando-se a partir de então o recurso ao trigo das ilhas²³ com alguma frequência, embora o recurso ao trigo importado continuasse a ser uma constante, especialmente em anos de fracas colheitas em território nacional²⁴.

Como se pode verificar através do volume e proveniência dos cereais, a questão do transporte passou a ser de uma importância vital, razão porque desde cedo passaram a existir a sulcar as águas do Tejo e Coia as "barcas dos moinhos", transportando ininterruptamente o cereal e o seu derivado para a transformação nos moinhos e fornos de Vale de Zebro. Segundo João Brandão, de entre as centenas de embarcações que em meados do século XVI cruzavam diariamente as águas do Tejo com os mais diversos produtos, encontram-se as que carregam trigo²⁵, tal como se pode verificar ainda nos finais do mesmo século a partir do Regimento dos Barqueiros de 1572 em que "(...) todo o barqueiro que acarretar pão para os moinhos da banda dalem daraa fiança e haveraa alvara della e haveraa juramento pelo escrivão da Comarca para segurança dos donos do pão, e nenhum será tão ousado que leve desta cidade trigo algum ou outro pão em sua barca soamente aquelle que se houver de fazer em farinha nos seus moinhos para que elle acarreta(...)"²⁶.

Para além do transporte dos cereais e da farinha, era preciso fazer chegar o biscoito às embarcações de grande calado, visto que elas constituíam a principal base de escoamento do produto, quer fosse para consumo das suas próprias tripulações, quer se tratasse de biscoito para a sobrevivência das guarnições das feitorias e fortalezas que entretanto se edificavam ao longo do litoral africano e posteriormente, na primeira década do século XVI, no Índico.

Este dinamismo crescente em torno do complexo dos fornos de Vale de Zebro foi, de resto, observado por Gaspar Frutuoso que ao referir-se às riquezas de Lisboa e dos seus arredores no século XVI, designava os fornos

²³ Designava-se por "trigo das ilhas" o trigo que era oriundo das ilhas da Madeira e dos Açores.

²⁴ Vitorino Magalhães Godinho, *Os Descobrimientos e a Economia Mundial*, vol. VII, Editora Arcádia, Lisboa, 1965, pp. 263 e segs.

²⁵ João Brandão (de Buarcos), *Grandezas e Abastança de Lisboa em 1552*, organização e notas de José da Felicidade Alves, Livros Horizonte, Lisboa, 1990, pp. 110-111.

²⁶ *Livro dos regimentos dos officiais mecanicos da mui nobre e sempre cidade de Lixboa (1572)*, publicado e prefaciado pelo Dr. Virgílio Correia, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1926, p. 195.

d'El-Rei como "cousa rica"²⁷, opinião de certa forma corroborada a partir das preocupações observadas pelas medidas de prevenção tomadas pelo rei em torno deste estabelecimento e de que o *Regimento dos Fornos de Valzebro*²⁸ é um verdadeiro exemplo de rigor em termos de definição de competências, de tabelamento de salários, bem como das normas de funcionamento.

A importância deste estabelecimento pode também verificar-se a partir de outros indicadores não menos significativos. Pedro de Paiva, escudeiro d'El-Rei e escrivão dos fornos de Vale de Zebro, mandou fazer inquirição em 1496, para saber a quem pertencia o pinhal d'El-Rei que se encontrava junto dos referidos fornos:

"Pedro de Paiva, Escudeiro d'Elrei e Escrivão dos fornos de Valle de Zebro, fez inquirição a quem pertencia o pinhal d'Elrei, se ao Concelho de Alhos Vedros, e se delle se pagava foro ao dito Concelho; chamados os Vereadores da Câmara, Almojarife dos Fornos, e os homens bons e antigos, um delles, Affonso Annes, disse que aquelle pinhal pertencia ao Concelho, e que tinha possuído por 15 annos e pago a elle foro, e avaliaram o pinhal em 12\$000 réis; porém que por estar onde estava o dito pinhal, e junto de outros pinhais d'El-Rei e proximamente dos fornos, valia 18\$000 réis"²⁹.

Este auto, feito aos 2 de Abril do ano de 1496 por Gonçalo Vaz, tabelião da vila de Alhos Vedros e suas freguesias, revela a importância que tinha a madeira e a lenha da "outra banda", importância essa redobrada para aquelas que se situavam nas imediações do estabelecimento dos fornos do rei, razão porque o referido pinhal valeria 18\$000 réis em vez de 12\$000, acréscimo esse superior a 30%, o que é, no nosso entendimento, bastante significativo e revelador das alterações que este complexo provocou na dinâmica do mercado nas suas proximidades, bem como das preocupações existentes em torno dos fornos e da lenha para os alimentar.

Centro produtor por excelência, este complexo tornou-se também um centro consumidor de proporções consideráveis, visto que aí afluíam diariamente mercadorias várias e das mais diversas proveniências.

²⁷ Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, Livro IV, Vol.I, Ponta Delgada, Tip. do Diário dos Açores, 1924, p. 243-244.

²⁸ "Regimento dos Fornos de Valzebro", in *Systema ou Colecção dos Regimentos Reais*, Tomo III, 1785.

²⁹ António Lopes da Costa e Almeida, *op. cit.* pp. 365-366.

Em 1550, 17 de Fevereiro, era feito o levantamento de tudo o que Pêro Brandão – que já falecera entretanto – aos seus herdeiros, recebeu e despendeu durante todo o tempo em que foi recebedor dos moinhos de Vale de Zebro, e assim como de algumas obras que aí mandou fazer, tendo-se concluído que o valor referente aos produtos transaccionados terá rondado os cerca de 2.161\$843 réis em dinheiro, valor bastante significativo.

Na relação dos bens, os cereais surgem frequentemente como o principal produto transaccionado. No entanto, são mencionados produtos de natureza diversa que diariamente eram consumidos ou utilizados nesta unidade, e este movimento de pessoas e mercadorias era tanto mais intenso quanto eram frequentes as obras, quer nos moinhos, como aconteceu durante o período em que Pêro Brandão foi recebedor, quer nos fornos, cc *XV-11* podemos verificar através de outra informação complementar.

Assim, recebeu 94 moios de cal; 5.053 pregos; 460 sacos de liteiro; 13 moios e 39 alqueires de sal; 30 dúzias e 3 tábuas; 27.900 tijolos; 3.000 telhas; 29 cântaros de azeite; e 26 escravos, e "outras muitas cousas meudas"³⁰.

A lista dos materiais constantes no relatório da conta feita em 1499 a Pero Lopez, Almojarife dos fornos de Vale de Zebro, correspondente aos anos compreendidos entre 1489 e 1496, é bem elucidativa do movimento de pessoas e bens operado em torno deste complexo, a avaliar pela quantidade e diversidade dos produtos aí consumidos ou utilizados. A relação é muito extensa e fastidiosa, no entanto e por isso mesmo, bem elucidativa do tipo de exigências que se impunham para pôr em funcionamento o estabelecimento: Alcofas e esteiras de palma e de esparto, pás de pejar, bandejar e pavear trigo, masseiras de amassar biscoito, bancos, mesas de tender pão, cortadeiras de ferro, caldeiras de cobre grandes e pequenas, cântaros e tachos de cobre, forcados de ferro, textos de barro para molhar varredoiros, hastes para rodos, varredoiros e pás, esteiras de tábuas, cordas de linho, cadeados de ferro, balanças de ferro e respectivos pesos, cestos, pás de ferro e de fornax, sacos de liteiro, cal, joeiros, mantas do Alentejo, cavalos para carretas, pipas de melaço, pipas de remel, açúcar, batedeiras e espumadeiras de cobre, sinos de barro, formas de barro, ancinhos de ferro, machados, foices roçadeiras, enxadas, lenha para os fornos, e muitas outras peças relacionadas com os fornos e moinhos, muitas das quais já anteriormente mencionadas a propósito dos moinhos d`El-Rei. São ainda

³⁰ Anselmo Braamcamp Freire, *op. cit.* vol. V. p. 76.

referidos escravos brancos e negros: "e de espravas e espravos negros, 19 peças; e de espravas brancas com filhos, 11 pares"³¹.

Para além dos materiais necessários à produção, este complexo ocupava muita gente que, de uma ou outra forma, estava relacionada com a transformação do produto. Desde o almoxarife, entidade máxima, de confiança real e por si nomeada, existia ainda uma rede hierarquizada de funcionários, passando pelo escrivão, meirinho, fiel ou guarda, mestres dos fornos e dos moinhos, biscoiteiros e, finalmente, os escravos.

No entanto, a necessidade de desenvolver e proteger outras actividades ligadas à produção do biscoito, exigia que estivessem estipuladas normas rígidas de forma a garantir os serviços subsidiários complementares à sua produção. Assim acontece com a protecção das matas periféricas, cujos guardas deveriam garantir a sua protecção, bem como a produção e fornecimento de determinados utensílios considerados imprescindíveis na confecção do produto. Referimo-nos particularmente à olaria e à construção dos fornos de cerâmica da Mata da Machada, muito perto do complexo dos fornos de biscoito de Vale de Zebro, os quais revelam a necessidade de incrementar a indústria cerâmica nas imediações dos fornos, de forma a colmatar as necessidades de peças de uso corrente na produção do biscoito, de entre as quais as "formas do biscoito"³² representavam uma importância fundamental, pois era sobre elas que se apoiavam as bolachas na altura da cozedura.

No período compreendido entre 1489 e 1496, teriam entrado nos fornos de Vale de Zebro 400 "formas de barro com seus prooes" e 160 "sinos de barro"³³.

Da conta mandada fazer a Afonso Monteiro em 1510, recebedor dos fornos de Vale de Zebro durante os anos de 1505, 1506 e 1507³⁴, constam também, de entre muitos outros objectos, 400 tigelas, quantitativo bastante expressivo da utilidade destes objectos na actividade diária da produção do biscoito.

O complexo dos fornos de biscoito de Vale de Zebro constituiu assim um dos principais pólos dinamizadores da economia da margem esquerda do estuário do Tejo na época dos descobrimentos e da expansão portuguesa. Situado na margem direita do rio Coina e já relativamente próximo da sua

³¹ *Ibidem*, pp. 156-157.

³² A "forma do biscoito" consistia numa espécie de pratos rasos, redondos portanto, com um diâmetro de cerca de 20 centímetros, sobre os quais era colocada a bolacha durante a cozedura.

³³ Anselmo Bramcaamp Freire, *op. cit.*, vol. V, p. 157.

³⁴ *Ibidem.*, vol. I, pp. 201-202.

foz, ladeado a poente pelas águas calmas e espraiadas deste pequeno rio e a nascente por extensas matas e pinhais que lhe proporcionavam lenha para a sua laboração, cedo desencadeou à sua volta um conjunto de actividades complementares e indispensáveis à sua laboração: contribuiu para a dinamização do tráfego flúvio-marítimo e terrestre, na medida em que impulsionou o transporte de cereais, farinha ou biscoito, bem como de outros materiais necessários à manutenção das infra-estruturas, ou de utensilagem diversa utilizada no quotidiano das instalações.

A indústria moageira sofreu também um inevitável impulso a partir da instalação dos fornos neste espaço. Os cuidados manifestados com o aprovisionamento de farinha para que esta não faltasse nos fornos, levou a que fossem construídas moendas adstritas ao complexo, obrigando, apesar disso, a que outros moinhos próximos tivessem de dar prioridade aos fornos d'El-Rei no que respeita ao destino das suas farinhas, sempre que para isso fossem solicitados.

Este tipo de panificação exigia a utilização de múltiplos utensílios de barro, nomeadamente as formas do biscoito, tigelas, lamparinas, barris e muitos outros recipientes que apesar da sua débil consistência, eram indispensáveis na prática diária dos operacionais de fabrico. Assim se justifica o incremento da olaria nos fornos de cerâmica da Mata da Machada, os quais devem ser enquadrados no contexto do desenvolvimento do fabrico do biscoito, sendo a sua localização um testemunho dessa relação entre a olaria e a panificação, dada a pouca distância entre ambos³⁵.

Os indicadores relativos aos quantitativos de biscoito produzidos nos fornos de Vale de Zebro, se bem que apenas aproximados, permitem formular um quadro evolutivo da sua produção durante os anos compreendidos entre 1496 e 1507, os quais, se analisados comparativamente com outros indicadores da mesma época, nomeadamente a chegada dos portugueses ao Oriente, não deixam de se revestir de alguma importância³⁶.

³⁵ Do extenso espólio encontrado em apenas um dos vários fornos explorados na Mata da Machada sob a orientação do Dr. Cláudio Torres, fazem parte inúmeros fragmentos de "formas do biscoito", algumas das quais reconstituídas, fazendo parte do património arqueológico da Câmara Municipal do Barreiro. Aí foram encontradas outras peças, directa ou indirectamente relacionadas com a expansão portuguesa, nomeadamente "formas de pão-de-açúcar" para a purga do açúcar, tigelas, barris, panelas, pesos de rede para a pesca, lamparinas, milhares de cavaletes de enforamento, e muita louça vidrada para fins mais requintados. Cláudio Torres, "A cintura industrial da Lisboa de quatrocentos: uma abordagem arqueológica", in *Separata das actas das Jornadas de História Medieval: 1383-85 e a Crise Geral dos séculos XIV-XV*, Lisboa, 1985.

³⁶ Referimo-nos aos dados avançados por A. H. de Oliveira Marques, in *Introdução à História da Agricultura em Portugal*, Edição Cosmos, Lisboa, 1968, p. 204.

QUADRO II

QUANTITATIVO DO BISCOITO PRODUZIDO NOS FORNOS DE VALE DE ZEBRO NOS ANOS DE 1496-1507³⁷

ANOS	QUINTAIS
1496	680
1497/98	3.144
1499	3.271
1500	2.054
1505/06/07	14.487

Ao aproximar-se o século XVI, a produção de biscoito nos fornos de Vale de Zebro aumenta de uma forma bastante acentuada, atingindo por volta de meados da primeira década de quinhentos, proporções até então nunca vistas, facto compreensível³⁸ desde que enquadrado no contexto do novo complexo histórico-geográfico criado com a chegada dos portugueses ao Oriente e ao Brasil³⁹.

Na realidade, a coincidência entre este impulso na produção do biscoito e o alargamento do espaço dominado pelos portugueses a partir do início da centúria de quinhentos, indicia a existência de uma relação estreita entre a

³⁷ *Ibidem*, p. 204.

³⁸ Quirino da Fonseca, in *Os Portugueses no Mar, Memórias Históricas e Arqueológicas das Naus de Portugal*, Tipografia do Comércio, Lisboa, 1926, p. 140. Já nos anos de 1488 e 1499, segundo este autor, teriam sido aprestadas no Tejo ou em outros portos do continente com direcção a vários destinos, cerca de 84 embarcações, de entre elas 48 caravelas, 20 tafoneiras, 8 navios, 2 fuscas, albetogas, 2 galés, 1 nau e 1 falua. Durante o reinado de D. Manuel, o mesmo autor dava como prováveis a existência de cerca de 200 naus portuguesas a circular pelo mundo, o que não deixa de dar uma interessante ideia da grandeza da marinha portuguesa por estas alturas e o conseqüente gasto em mantimentos para as suas tripulações.

Entre 1500 e 1635, partiram cerca de 912 navios em direcção ao Índico e, de entre esses, uma parte significativa situa-se entre 1500 e 1509 (138). De regresso, o autor apenas aponta cerca de 64, para o período entre 1501-1510. Vitorino Magalhães Godinho, *Mito e Mercadoria e Prática de Navegar, Sécs. XIII-XVIII*, Difel, Lisboa, 1990, p. 338.

³⁹ Referimo-nos ao complexo histórico-geográfico a que Vitorino Magalhães Godinho faz referência, o qual inicia a sua estruturação nos finais do século XV em torno da rota do Cabo e o trato das especiarias do Oriente, dispersando-se por um imenso espaço que, desde Antuérpia à China, do Mediterrâneo central ao Brasil e à Terra Nova, implementa uma dinâmica comercial decisiva, pois põe em relação economias monetárias com outras muito menos desenvolvidas. Vitorino Magalhães Godinho, *Ensaio Sobre História de Portugal*, vol. II, Sá da Costa Editora, Lisboa, 1968, pp. 18-22.

produção deste precioso alimento e a expansão portuguesa, dado tratar-se de um dos nutrientes básicos, tanto para as tripulações das armadas⁴⁰, como para as guarnições das praças que se iam edificando ao longo dos territórios dominados.

Na verdade, se por um lado a chegada dos portugueses ao Oriente e ao Brasil teve um impacto directo no biscoito, na medida em que incentivou a sua produção como forma de responder às necessidades das tripulações sujeitas a viagens cada vez mais longas, contudo, este impacto fez-se sentir também de forma indirecta, na medida em que o acesso directo pelos portugueses às fontes abastecedoras das especiarias orientais, viria a ter profundas implicações nas relações comerciais de Portugal com o Noroeste europeu, passando a partir de então a ser Antuérpia o principal centro distribuidor dos produtos asiáticos e africanos⁴¹ e em cuja capital económica o Estado português passa a ter um estatuto privilegiado.

Assim, detentores do monopólio das especiarias orientais e de África, esboçando os alicerces do domínio da vastidão do litoral brasileiro - pese embora as suas riquezas permanecessem ainda incógnitas - o deslocamento da feitoria portuguesa da Flandres para Antuérpia marca um novo período nas relações comerciais dos portugueses com o resto da Europa, cuja dinâmica se reflecte no desenvolvimento do tráfego marítimo e consequentemente, nas necessidades daí emergentes em termos de abastecimento de biscoito⁴².

⁴⁰ Os acontecimentos verificados em 1510 a bordo da nau *Flor da Rosa*, capitaneada por Bernardim Freire, que integrava a armada que D. Francisco Coutinho levou para a Índia em 1509, são bem reveladores da importância do biscoito para as tripulações dos navios. As privações de alimentos suportadas pela tripulação foram de tal ordem que Afonso de Albuquerque não se fiando em Bernardim Freire que era muito jovem, entregou a chave do paiol da nau *Flor da Rosa* ao escrivão da nau, recomendando-lhe que fosse muito parco na distribuição do biscoito". Quirino da Fonseca, *op. cit.*, p. 247.

⁴¹ Cf. António Augusto Marques de Almeida, *O Eixo Lisboa Antuérpia - Capitais e capitalistas no comércio da especiaria (1501-1549)*. Aproximação a um estudo de Geofinança, Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras, 1989.

⁴² De entre os vários indicadores que revelam que o período de transição do século XV para o século XVI foi bastante agitado, procedendo-se a obras de beneficiação na área da empresa marítima, consta um alvará régio de 19 de Janeiro de 1499, determinando a realização de obras de limpeza e segurança nos cais do Tejo, de forma que "se alimpe toda a Ribeira da dita cidade, segundo que se faz diante da porta das Tarceenas e se faça hum lanço da dita Ribeira de estacada (...) e se faça o cays de todallas outras obras mais necessayras a cidade". in *Documentos do Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Lisboa, Livros de Reis*, vol. IV, Lisboa, 1955, p.47.

Segundo um cálculo apresentado por Vitorino Magalhães Godinho⁴³, da ração diária por pessoa a bordo de uma nau, fazem parte entre 1 arrátel 1/2 para as armadas destinadas à Costa, Ilhas e Estreito de Gibraltar e 1 arrátel 3/4 para viagens mais longínquas, nomeadamente para o Oriente e o Brasil, o que equivale a cerca de 0,680Kg e 0,800Kg, respectivamente, a quantidade de biscoito que, em média, era disponibilizado para cada tripulante.

Os tempos de viagem variavam entre limites muito amplos. Contudo, a duração de grande parte das viagens para a Índia durante o século XVI situavam-se entre os quatro meses e meio e os sete meses, chegando mesmo aos dez meses⁴⁴, e bastante mais para Malaca. O regresso é ainda menos conhecido, no entanto, e tendo em consideração a intensidade do tráfego marítimo rumo ao Oriente, tanto na fase de domínio e ocupação do Índico, como na de comercialização e transporte, tudo se conjuga para que a procura do biscoito tenha incentivado a produção, conforme o demonstra o quadro a que fizemos referência⁴⁵.

Apesar da importância destes estabelecimentos (fornos e moinho) se ter reduzido com o avançar dos séculos pela generalização destes estabelecimentos por várias partes do Império, em 1762 ainda encontramos o registo das seguintes pessoas na condição de assistentes nos referidos fornos:

⁴³ Vitorino Magalhães Godinho, *Mito e Mercadoria Utopia e Prática de Navegar, Séculos XIII-XVIII*, Difel, Lisboa, 1990, p. 370.

⁴⁴ Cerca de 88% das idas para a Índia situam-se neste intervalo de tempo de viagem, o que não significa que quando estas tivessem de invernar, o tempo não disparasse para dez ou mais meses. Cf. Vitorino Magalhães Godinho, *op. cit.* pp. 337-344.

⁴⁵ Segundo Vitorino Magalhães Godinho, cada nau de tonelagem média (400 a 500 tonéis) transportava um total de 400 a 500 pessoas, o que equivale ao consumo de largos milhares de quintais de biscoito por cada viagem. Vitorino Magalhães Godinho, *op. cit.*, p. 365.

Assistentes nos fornos da vila de Alhos Vedros em 1762⁴⁶

Nº	Nome	Profissão	Ordenado (em réis)	Décima/manei o (em réis)
1	Francisco Xavier Soares	Almoxarife	200 000 (pagos em Lisboa)	Cobrava em Lisboa
2	José de Moira	Escrivão da fábrica	130 000	Cobrava em Lisboa
3	José Gomes	Meirinho	30 000	200 (e o restante em Lisboa)
4	Luís	Fiel	40 000	400
5	José Francisco	Trabalhador e jornaleiro	Não especifica	200
6	José Alexandre Ferreira	Trabalhador e jornaleiro	Não especifica	200
7	Silvestre Pinheiro	Trabalhador e jornaleiro	Não especifica	200
8	José de Sousa	Marítimo	Não especifica	200
9	Joaquim Duarte	Oficial de carpinteiro	Não especifica	400
10	António da Fonseca Santa Marta	Trabalhador e jornaleiro	Não especifica	200
11	André Coelho da Mota ⁴⁷	Não especificado	24 moedas de ouro	11 540
12	António	Criado do escrivão José de Moiras <i>Carreiro</i>	24 000	960
13	Manuel Seródio	Criado de André Coelho da Mota <i>Carreiro</i>	Também não quis declarar ordenado	960

⁴⁶ IAN/TT, *Alhos Vedros, Impostos (1762) - Lançamento da décima de prédios urbanos, rústicos e manei*, Liv. 257, fls. 64-65v.

⁴⁷ O texto tem o seguinte teor: “André Coelho da Mota, que não quis declarar seu rendimento e ordenado que se refugiou e examinou pelos lançadores na forma do regimento, e por informação que se tirou particular e constar ter de ordenado vinte e quatro moedas de oiro ordinárias, de cuja quantia vem a décima onze mil quinhentos e quarenta réis”. Ibidem, fl. 65. O mesmo aconteceu com Manuel Seródio, indicado no nº 13 desta lista.

Esta Fábrica, que teria ficado muito danificada com o Terramoto de 1755, viria a ser desactivada e extinto o seu almoxarifado e respectivos cargos, instituído em 1653. Contudo, razões de ordem económica levariam à sua reedificação, como consta no Diário do Governo, N° 209, de 5 de Setembro de 1851: “havendo-se reconhecido terem sido bastante mente excessivos os preços , por que, nestes últimos anos, foi contratado o fornecimento das rações de pão e bolacha para consumo das tripulações dos Navios de Guerra e das praças do Batalhão Naval, sendo ainda na última praça, que se mandou abrir em Junho do corrente ano, para a arrematação do sobredito contrato, o menor lanço, que se obteve, foi de 36 réis por cada ração de 24 onças, e 4\$400 réis por cada quintal de bolacha. Houve Sua Majestade a Rainha por bem determinar, por Portaria dirigida ao Conselho de Administração de Marinha em 4 de Agosto último, que nos fornos do Estabelecimento de Vale de Zebro, há longo tempo desaproveitados, se fabricasse, como por experiência, uma porção dos ditos géneros por conta da Repartição da Marinha, para se conhecer, se, com maior vantagem para a Fazenda Pública, se poderia conseguir o referido fornecimento; e havendo-se recebido um Ofício do mesmo conselho de Administração, dando conhecimento do resultado que obteve da experiência que lhe foi ordenada, por onde se mostra, que, depois de calculada toda a despesa em manipulação, combustível, e matéria-prima para as rações de pão e bolacha fabricadas no dito Estabelecimento para fornecimento de dezanove dias, veio a sair cada pão de 24 onças pelo preço de réis 26\$, e cada quintal de bolacha por 3\$352, dando assim uma diferença para menos dos últimos preços oferecidos em hasta pública, de 3\$ réis em cada ração de pão, e de 1\$048 em cada quintal de bolacha, diferença esta que, calculada sobre o termo médio das rações, que nestes últimos três anos tem sido distribuídas às tripulações dos Navios de Guerra e praças do Batalhão Naval, dá uma economia anual de perto de cinco contos de reis, a qual necessariamente deve aumentar à medida que for sendo maior o movimento da Marinha de Guerra. Manda a Mesma Augusta Senhora, pela Secretaria d’Estado dos Negócios da Marinha e do Ultramar, que o Conselho de Administração de Marinha faça continuar no Estabelecimento de Vale de Zebro o fabrico de todo o pão e bolacha que for necessária para o fornecimento das sobreditas rações, procurando que aquele fabrico ali se consiga com a maior economia possível, para o que fará evitar o aumento do pessoal do dito Estabelecimento, e que todas as mais despesas se reduzam às restritamente indispensáveis.

Paço em 4 de Setembro de 1851. – António Maria de Fontes Pereira de Mello. (Diário do Governo de 5 de Setembro, Nº 209)⁴⁸.

De qualquer forma, o inventário das propriedades, móveis, alfaias e mantimentos mandado efectuar no primeiro dia do ano de 1800, ainda se encontram os seguintes registos:

- Fábrica: Pátio, Ermida, Casa do Peso, Celeiro de Trigo, Paiol para Farinha e outro para Farelos, Casa dos Fornos com duas cercas para lenhas, Casas dos Paióis do Biscoito, Oficinas, residência do Administrador, Escriturário, Fiel e Serventes da Fábrica, bem como as casas de quem vai receber o biscoito; nove casas pequenas e térreas ao serviço de pessoas pobres do serviço da mesma Fábrica; uma casa que serviu noutros tempos de cadeia e uma outra que servia de palheiro. Um pinhal com sua língua de mato; Uma Quinta “A Esperta” sita no dito pinhal, com vinha, casas e lagarissas arrendada por D. Isabel Narcisa em 10.000 réis anuais; Uma hortinha junto à Fábrica; as Terras da Feitoria da Telha, sem cultivo⁴⁹.

Assim sendo, e à laia de conclusão, podemos dizer que a edificação do complexo dos fornos de biscoito de Vale de Zebro na margem direita do rio Coina deve ser compreendida no contexto das necessidades impostas pela empresa dos descobrimentos e da expansão portuguesa.

Ao aproximar-se o século XVI, o aumento da produção de biscoito, um dos principais alimentos das tripulações das armadas, tornou-se uma necessidade imperiosa. A “descoberta” e colonização das ilhas do Atlântico, o alargamento do espaço das pescarias no Atlântico e, sobretudo, a progressão ao longo da costa ocidental africana e a certeza de comunicabilidade entre os oceanos Atlântico e Índico a partir de 1487, obrigou os governantes a repensar a estratégia de abastecimento dos víveres das tripulações, não só pelo aumento das distâncias e, consequentemente, dos tempos das viagens, mas também pelo aumento da quantidade de embarcações que se avizinhavam necessárias para o tão desejado empreendimento: as especiarias orientais.

⁴⁸ Citado por Ana C. de Sousa Leal, "Abordagens Documentais para a História dos Moinhos do Barreiro", in *Um Olhar Sobre o Barreiro*, nº 2, 3ª série, Barreiro, edição de Augusto Valegas, Novembro de 1993, p. 30.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 31 e segs. Por ser demasiado extensa, não expomos a relação completa, remetendo o leitor para a Revista citada. De qualquer forma, cumpre referir que os valores das avaliações ascendem a 2:113\$950 réis.

Para além da sua utilidade específica para abastecimento das armadas e de muitas praças entretanto construídas, os fornos de biscoito em Vale de Zebro terão sido também responsáveis pela dinamização de outras indústrias subsidiárias indispensáveis à expansão portuguesa, nomeadamente a indústria moageira junto do rio Coina, em cujas margens foram edificados cerca de 12 moinhos de maré e a indústria de cerâmica da Mata da Machada, assim como contribuíram para a intensificação do tráfego fluvial nos rios Coina e Tejo. O trigo vinha do exterior: do Alentejo, da parte oriental do Ribatejo, das ilhas e do mar. A farinha tinha de ser transportada para os fornos, e o biscoito canalizado para os locais de escoamento, normalmente as armadas, ou embarcações de grande calado com destino às longas viagens. A lenha nas suas proximidades tornou-se objecto de preocupação pelos responsáveis do estabelecimento. Para garantir a sua laboração contínua, era necessária bastante lenha. O seu elevado consumo na cidade de Lisboa, comprometia seriamente as matas da “outra banda” e era urgente prevenir contra o seu consumo excessivo, razão porque cedo foram tomadas medidas restritivas no sentido de obviar essa situação.

O complexo dos fornos de biscoito de Vale de Zebro constituiu assim um dos principais pólos dinamizadores da economia da margem esquerda do estuário do Tejo na época dos descobrimentos e da expansão portuguesa e o “*ex libris*” do contributo da margem esquerda estuarina para a empresa dos descobrimentos. Situado na margem direita do rio Coina e já relativamente próximo da sua foz, ladeado a poente pelas águas calmas e espriadas deste pequeno rio e a nascente por extensas matas e pinhais que lhe proporcionavam lenha para a sua laboração, cedo desencadeou à sua volta um conjunto de actividades complementares e indispensáveis à sua laboração: contribuiu para a dinamização do tráfego flúvio-marítimo e terrestre, na medida em que impulsionou o transporte de cereais, farinha ou biscoito, bem como de outros materiais necessários à manutenção das infra-estruturas, ou de utensilagem diversa utilizada no quotidiano das instalações.

Porém, pertenceram ao espaço correspondente ao antigo concelho de Alhos Vedros até meados do século XIX e não ao concelho do Barreiro, razão porque nos parece cientificamente incorrecto e intelectualmente desonesto para a memória da população de Alhos Vedros a produção de um discurso historiográfico que não tenha em consideração esta realidade histórica.