



VIEIRA, Alberto.

O TRIGO E O PÃO “NOSSO...” NA CAPITANIA DE MACHICO



Cadernos de divulgação do CEHA.

Projeto “Memória das Gentes que fazem a História” / SRETC / DRC | N.º 01.

VIEIRA, Alberto, O Trigo e o Pão “nosso...” na capitania de Machico.

Funchal. Maio de 2016.

O TRIGO E O PÃO “NOSSO...” NA CAPITANIA DE MACHICO

ALBERTO VIEIRA*

CEHA-SRETC-MADEIRA

N.1956. S. Vicente Madeira. **Títulos Académicos e Situação Profissional:** 2016- Coordenador do CEHA e de projetos de investigação; 2013-2015:Diretor de Serviços do CEHA; 2008- Presidente do CEHA, 1999 - Investigador Coordenador do CEHA; 1991-Doutor em História (área de História dos Descobrimentos e Expansão Portuguesa), na Universidade dos Açores; 1980. Licenciatura em História pela Universidade de Lisboa. **ATIVIDADE CIENTÍFICA.** Pertence a várias academias da especialidade e intervém com consultor científico em publicações periódicas especializadas. É Investigador-convidado do CLEPUL-Lisboa. Membro da Catedra Infante Dom Henrique. Desenvolveu trabalhos de investigação nos domínios da *História do Meio Ambiente e Ecológica*, *História da Ciência e da Técnica*, *O Mundo das Ilhas e as Ilhas do Mundo*, *História da Autonomia*, *História da Ciência e da Tecnologia*, *História da Escravatura*, *História da Vinha e do Vinho*, *História das Instituições Financeiras*, *História do Açúcar*. Atualmente desenvolveu estudos e coordena projetos sobre *Historia Oral /Autobiográfica*, com os projetos: *MEMORIAS das Gentes que fazem a História*; *NONA ILHA- as Mobilidades Madeirenses*; *AUTONOMIA. Memorias e testemunhos*. **PUBLICAÇÕES.** Tem publicado diversos estudos, em livros e artigos de revistas e atas de colóquios, sobre a História da Madeira, dos espaços insulares atlânticos, da Nissologia/Nesologia e sobre os temas de investigação referidos acima. Informação curricular desenvolvida em: <https://app.box.com/s/248a0h637wi5llm26o66o9bbw2kd182z>

RESUMO

Aqui apresentamos uma breve visão sobre a cultura do trigo e demais cereais na capitania de Machico, entre os séculos XV e XX. Anexa-se-lhe outra reflexão, também abreviada, sobre ambientes e fatores propiciadores de situações de fome, falta de pão e, por consequência, geradores das crises de subsistência, que dominaram a História da Madeira, criando uma situação económica de forte dependência do mercado externo.

Deveremos notar que, por norma, as análises destas problemáticas partem quase sempre do espaço urbano, ignorando o mundo rural. Com esta reflexão, porque atende a capitania de Machico, um espaço de elevada ruralidade e se situa na periferia dos centros comerciais e decisórios do Funchal, temos, assim, condições de refletir sobre a situação particular do mundo rural. Acabamos, então, por entender que as populações rurais, embora muito atentas aos produtos que gerem a economia de mercado, não descurem as questões relacionadas com a sua subsistência e definem para si mecanismos de autossubsistência. No passado, as dificuldades nas comunicações internas aumentavam as dificuldades de acesso a outros mercados internos e obrigavam a determinadas medidas e cuidados.

Daremos, assim, espaço ao confronto entre a realidade rural e o mundo urbano, às carências e às fomes e à busca de soluções engenhosas para as colmatar, que passavam, muitas vezes, pela procura de novos produtos e de uma forma de agricultura harmónica, assente na policultura, tendo, como mira, a subsistência do casal. O poio serve, primeiro, de lugar de morada, de meio de subsistência e, só depois, atende e depende das solicitações dos mercados interno e externo.

Obs.: Texto da apresentação no “X Colóquio do Mercado Quinhentista”.

Auditório da EBSM – Sábado, 14 de Maio de 2016

Para falar do pão e dos cereais, o nosso ponto de partida tem que ser a alimentação e a importância que ela assume no quotidiano das sociedades e no enquadramento das forças que gerem a dominância das culturas em termos agrícolas e comerciais. Não obstante ser este um elemento sempre presente na nossa sociedade e que assume um papel dominante na História, raramente é relevado. A alimentação domina o nosso quotidiano, implicando influências diretas e indiretas no tempo das sociedades¹. É neste quadro que devemos valorizar a importância do cereal na alimentação e quotidiano, e da agricultura e economia cerealífera, como retaguarda, enquadrando-se, aí, de forma evidente, a área de Machico².

Na tradição madeirense, temos uma distinção muito clara entre o chamado pão de *trigo da terra* ou de casa e o pão de *trigo do mar*, isto é aquele que vem por via do mar, o cereal e farinha importados³.

O pão sempre foi primordial para a dieta dos portugueses e a cultura histórica portuguesa diz-nos que a sua garantia sempre foi um problema no seu quotidiano. Demorou muito tempo até que se apostasse numa maior diversidade de produtos da dieta alimentar. Até mesmo a Madeira, que funcionou como entreposto de culturas e produtos, entre o mundo europeu e os continentes africano e americano, tardou em perder essa tradição alimentar europeia de raiz cristã. A partir do século XVI, os produtos e culturas foram chegando, mas só no século XIX, com o agravamento das dificuldades no abastecimento de cereais, fundamentalmente o trigo, se começou a introduzir a batata, o milho e uma variedade de produtos na dieta alimentar, que começou a ser variada e enquadrada no contexto atlântico da ilha. Mesmo assim, a ideia do pão, como elemento fundamental na dieta, persiste até aos dias de hoje. Daí a importância do trigo e de todo o envolvimento que ele traz, em termos de quotidiano e vida económica, e da força como as searas, os moinhos e os fornos, assumem na História da Madeira.

Para entender, de forma clara, a dimensão social e económica desta realidade deveremos ter em conta uma multiplicidade de fatores que interferem na economia cerealífera, em torno da evolução da própria alimentação, nomeadamente com a maior disponibilidade de culturas e produtos, da desarticulação sempre presente entre as condições do território, em face do crescimento demográfico e da multiplicidade de crises frumentárias que a História assinala, fruto desta última situação. Assim, será necessário ter em conta o impacto de alguns problemas e questões que marcam o debate sobre a agricultura e subsistência, como da realidade particular da jurisdição de Machico.

1 UTERMOHLEN, 1993.

2 Note-se a importância que assume a alimentação nas sociedades e tenhamos, ainda em conta, de acordo com Rubens Leonardo Panegassi (2008: 145-146) “(...) o acesso aos alimentos se articula ao imaginário social, estimulando a criação de critérios de valorização de alguns alimentos em detrimento de outros. Assim, em todos os níveis, esse sistema alimentar remete de algum modo, a uma escolha. A trajetória dos alimentos, desde sua domesticação até o consumo, é mediada por uma série de instâncias sociais que interferem definitivamente na disponibilidade dos gêneros comestíveis no interior de uma sociedade. Diante disso, a apreciação do tema da alimentação no Brasil Colonial procurou trazer à luz um determinado horizonte da situação alimentar na América portuguesa e, nesse sentido foi possível apontar alguns princípios que nortearam a produção de alimentos na Colônia e também o sistema de abastecimento que a ela se articulava. No entanto, não se pode deixar de lado a dimensão cultural dessas escolhas, uma vez que os processos de incorporação e rejeição de hábitos vinculados à alimentação, bem como as diversas utilizações dos alimentos, correspondem às necessidades materiais do viver cotidiano na Colônia. Portanto, a alimentação na América portuguesa se apresenta necessariamente vinculada tanto à sua condição de colônia, quanto às relações entre culturais a ela intrínsecas.”

3 Atente-se nas semelhanças e diferenças em relação a outras áreas, por exemplo, no Brasil, o *pão da terra* é a farinha de mandioca.



1.ª PARTE: QUESTÕES E PROBLEMAS PARA UM DEBATE TEÓRICO EM TORNO DA AGRICULTURA E DA SUBSISTÊNCIA.

Antes de atender à questão específica do território e jurisdição de Machico, deveremos ter em conta alguns problemas relevantes para clarificar o debate e a forma de abordagem do tema.

As questões em torno da economia dos espaços insulares não são, muitas vezes, claras, quanto à forma e metodologia adotadas para análise da realidade, havendo algumas dúvidas que carecem de debate e de uma chamada de atenção. O que se diz e escreve nem sempre corresponde à realidade do discurso histórico, porque se parte quase sempre de ideias feitas e de modelos de análise que raramente se adequam à realidade.

A primeira questão que interessa escarpelizar tem a ver com o modelo de definição da economia da ilha que aponta para uma evolução do quadro económico dos últimos cinco séculos, em ciclos de produtos, onde há lugar, num primeiro momento, para o chamado ciclo dos cereais. A documentação fiscal, os dados da produção e os testemunhos de memórias descritivas atestam uma outra realidade. Não obstante em diversos

momentos existir um impulso do mercado externo que impele para a dominância duma cultura, sempre se atuou, no sentido de uma harmonia da paisagem, em termos de culturas de subsistência e de solicitação pelo mercado externo. A capitania e jurisdição de Machico foi um claro exemplo dessa harmonia.

Por outro lado, uma vez que falamos de cereais, nomeadamente do trigo e do seu uso na alimentação, deveremos ter em conta os constrangimentos definidos ou não para o quotidiano, pela tradição e religião. Há uma aposta desusada na tradição alimentar no trigo que deve ser encarada como o principal mecanismo promotor desta cultura e da sua afirmação desta sociedade. O facto de se tratar de uma ilha, com limitação do espaço de cultivo, das dificuldades ocasionais aos mercados de abastecimento, teremos de convir que os desajustamentos dos múltiplos interesses provocaram, inúmeras vezes, crises de subsistência. Mas aqui ocorre perguntar em que medida esta situação de penúria incidirá, de forma preferencial, no espaço urbano da cidade do Funchal e não ocorre no mundo rural, onde a paisagem denuncia a disponibilidade do poio, para qualquer produção capaz de suprir as carências imediatas.

Teoria de História Económica e Metodologia de trabalho e análise.

Numa visão simplista, que ainda continua a colher adeptos de ocasião, na análise da História económica da Madeira, vimos afirmar-se a ilha historicamente com uma sucessão de ciclos de produtos⁴. Assim, o primeiro teria sido o “ciclo dos cereais”. Ora, esta ideia de abordagem da economia de um espaço por ciclos deixou de ter suporte teórico e histórico e, hoje, todos temos presente que a visão do mundo económico de um espaço, nomeadamente insular, rege-se por fatores distintos que obrigam à definição de alguma harmonia no processo económico.

Por outro lado, é importante esclarecer que a economia de um território se define por duas componentes fundamentais: o sector produtivo e o comercial, este último muito virado para a exportação. E, para que esta múltipla dimensão seja capaz de afirmar e fundamentar a existência de ciclos, tem de haver dominância de produtos em ambos os momentos, o que raramente acontece e nunca vimos espelhado na economia madeirense. Aquilo que aconteceu foi a dominância hegemónica de produtos, como o vinho e açúcar, na área das exportações, mas nunca a sua plenitude ao nível da produção e economia agrícola. Olhando os diversos testemunhos de viajantes e cronistas de História local, vemos que, ontem como hoje, o mundo rural está colorido pela diversidade de produções e produtos, com ou sem afirmação no mercado de exportação.

A geografia é determinante na função económica a atribuir aos espaços humanizados. As condições particulares da Madeira definiram uma vocação eminentemente agrícola. A aposta nos serviços, como o turismo, surgiu por acaso e por influência britânica.

A ilha, por força da geografia, apresenta uma forma singular de mundividência. A insularidade é a sua expressão, que pode ser evidenciada na vida, história e mentalidade islenha. A ilha é, também, um cadinho da tradição e culturas. O isolamento, definido pela linha de água do litoral, favorece a tradição e dá forma ao lugar conservador e preservador.

Atente-se, ainda, que a ocupação de um novo espaço obedece a determinados requisitos. Primeiro, deve propiciar condições para que sejam garantidas as condições de sobrevivência das populações. Assim,

4 Sobre este debate, cf. Joel Serrão, *Temas Históricos Madeirenses*, pp.17-20 e 53-75. F. Braudel, *Le Méditerranée et le Monde Méditerranéen*(...), ed. de 1949, 123. Orlando Ribeiro, *L'Île de Madère* (...), Lisboa, 1949, 67. Lúcio De Azevedo, *Épocas De Portugal Económico. Esboços De História*, Lisboa, 1929. António Aragão, *Para a História do Funchal, Pequenos Passos da Sua Memória*, Funchal, 1979. A tese de Victor MORALES LEZCANO baseada em F. Braudel surgiu pela primeira vez em *Síntesis de la historia económica*, Tenerife, 1966, sendo depois reforçada em *Las relaciones Mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos atlántico ibéricos* (...), La Laguna, 1970 e em “Cultivos dominantes y ciclos agrícolas en la historia Moderna de las islas Canarias”, in *Historia General de las islas Canarias*, IV, 11-22. Frédéric MAURO, *Le Portugal et l'Atlantique au XVIIe, siècle* (...), Paris, 1960, 501; Idem, “Conjoncture Économique et structure sociale en Amérique latine depuis d'Époque coloniale”, in *Conjoncture Économique, Structure Sociales, Hommage à Ernest Labrousse*, Paris, 1974, 237-251; Vitorino Magalhães GODINHO, “A Divisão da história de Portugal em períodos”, in *Ensaios II*, 2ª ed., Lisboa, 1978, 12-14. IDEM, A Construção de Modelos para as Economias Pré-Estatísticas, *Revista de História Económica e Social*, 16, 1985. IDEM, “Entender la Praxis de los Negocios”. Esboço de Modelo para a Economia dos Séculos XV e XVI, *História das Ilhas Atlânticas*, vol. I, Funchal, 1997, 13-39. Felix Goizueta-Mimo, *Bitter Cuban Sugar. Monoculture and Economie dependence from 1825-1899*, N. York, 1987.

para além da disponibilidade de água, deve apresentar um solo adequado ao cultivo dos produtos básicos da subsistência que, no caso dos europeus do século XV, assentava nos cereais e na vinha. Estas exigências são ainda mais importantes quando se fala de ilhas isoladas no solo, onde as condições de acesso a outros espaços estão muito condicionadas por força do nível de desenvolvimento da navegação à vela. Nos primórdios da ocupação da ilha, dizia-se que a ilha permanecia isolada cerca de seis meses.

A vinha, os cereais e a cana-de-açúcar foram os elementos aglutinadores da agricultura e ocupação dos madeirenses. Os primeiros garantiam as necessárias condições de subsistência e ritual cristão, enquanto o último ia ao encontro da ambição e voracidade mercantil da burguesia europeia que transformou a Madeira no principal pilar para afirmação da economia atlântica e mundial. O processo foi irreversível, sucedendo uma catadupa de produtos ou serviços dominantes, com valor utilitário para a sociedade insular ou com capacidade para ativar as trocas com o mercado externo. Se, na primeira fase, o domínio pertenceu à economia agrícola, no segundo, que se aproxima da nossa vivência, reparte-se entre serviços, indústrias artesanais (vimes e bordado) e, de novo, uma variedade de produtos agrícolas, como a vinha, a cana-de-açúcar, a banana e uma variedade produtos hortícolas e frutícolas.

O processo de implantação da agricultura madeirense não foi pacífico, sendo feito de embates permanentes entre a necessária manutenção da subsistência e a animação comercial com o exterior. Do afrontamento, resultou a afirmação, e não a dominância, de um produto. É esta luta permanente entre produtos de subsistência familiar, local e insular com os produtos impostos de fora, pela permanente demanda externa, que se alicerçou a economia da ilha, até ao limiar do século XIX.

A tradição agrícola europeia repercute-se, inevitavelmente, na estrutura agrária do Novo Mundo e, por consequência, está integrada no impacto ecológico que a expansão gerou no espaço atlântico. Da Europa, saíram as sementes, os utensílios e os homens que lançaram as bases da nova vivência insular e atlântica, mas também as principais solicitações e orientações para os produtos resultantes. E a Europa contribuiu com os cereais (centeio, cevada e trigo), as videiras e as socas de cana, enquanto da América e Índia, aportaram ao velho continente o milho, o arroz, a batata, o inhame e uma variedade de produtos hortícolas e frutícolas. As ilhas atlânticas, pela posição charneira no relacionamento entre mundos, foram viveiros da aclimação dos produtos às condições dos novos espaços de cultivo. A Madeira assumiu aqui uma posição importante, afirmando-se, no século XV, como o viveiro experimental das culturas que a Europa pretendia implantar no Novo Mundo - os cereais, o pastel, a vinha e a cana-de-açúcar - e, depois, da riqueza e variedade dos produtos que o europeu veio a descobrir. Muitos entraram, desde muito cedo, na cadeia alimentar do madeirense, tornando-a mais variada e rica. O paladar do insular e, de forma especial do madeirense, estava disponível para a prova e aceitação de novos sabores.

A tendência uniformizadora da economia agrícola do espaço insular esbarrou com vários obstáculos que, depois, conduziram a um reajustamento da política económica e à definição da complementaridade entre os mesmos arquipélagos ou ilhas. Nestas circunstâncias, as ilhas procuraram criar, no seu seio, os meios necessários para solucionar os problemas quotidianos -- assentes, quase sempre, no assegurar os componentes da dieta alimentar -- à afirmação, nos mercados europeu e atlântico. Assim sucedeu com os cereais que, produzidos apenas nalgumas ilhas, foram suficientes, em condições normais, para satisfazer as necessidades da dieta insular, sobrando um grande excedente para suprir as carências do reino.

A Europa sempre se prontificou a apelidar as ilhas, de acordo com a oferta de produtos ao seu mercado. Deste modo, sucedem-se as designações de ilhas do pastel, do açúcar e do vinho. O açúcar ficou como epíteto da Madeira e de algumas das Canárias, onde a cultura foi a varinha de condão que transformou a economia e a vivência das populações. Também do outro lado do oceano, elas se identificam com o açúcar, uma vez que serviram de ponte à passagem do Mediterrâneo para o Atlântico. Daqui resulta a relevância que assume o estudo do caso particular destas ilhas, quando se pretende fazer a reconstituição da rota do açúcar. A Madeira é o ponto de partida, por dois tipos de razões. Primeiro, porque foi pioneira na exploração da cultura e, depois, porque desempenhou um papel fundamental na expansão ao espaço exterior próximo ou longínquo,

incluídas as Canárias.

Nos primeiros momentos de ocupação do solo, o vinho, o trigo, e, depois, o açúcar, surgiram como elementos aglutinadores de uma peculiar vivência, com inevitáveis implicações políticas e urbanísticas. Os primeiros materializaram a necessária garantia das condições de subsistência e do ritual cristão, enquanto o último encerrou a ambição e voracidade mercantil da nova burguesia europeia que fez da Madeira o principal pilar da afirmação na economia atlântica e mundial. O processo é irreversível, de modo que, em consonância com os movimentos económicos, se sucedem, em catadupa, produtos com valor utilitário para a sociedade insular ou com capacidade adequada para ativarem as trocas com o mercado externo. Se, na primeira fase, o domínio pertenceu à economia agrícola, no segundo, que se aproxima da nossa vivência, reparte-se entre serviços, indústrias artesanais (vimes e bordado) e novos produtos agrícolas.

Alguns dados avulsos referentes à tributação interna e por exportação evidenciam uma realidade distinta daquela que se pretende afirmar. Na verdade, estamos perante produtos dominantes e não exclusivos. Uma breve análise dos rendimentos dos direitos reais, para o período de 1581-1586, evidencia, em termos do setor produtivo, apenas a dominância de produtos⁵.

ANOS	QUINTOS		DÍZIMAS		MIUNÇAS		TOTAL
	Reais	%	Reais	%	Reais	%	
1581	12.683\$657	46	9.576\$953	35	5.179\$191	19	27.439\$801
1582	11.114\$668	45	8.073\$953	33	5.326\$690	22	24.515\$311
1583	10.560\$681	44	8.141\$428	34	5.262\$100	22	23.964\$200
1584	12.909\$140	47	9.574\$232	34	5.252\$309	19	27.735\$681
1585	9.702\$517	49	4.923\$644	25	5.227\$059	26	19.853\$220
1586	9.479\$391	50	5.128\$164	27	4.296\$869	23	18.994\$424

O quadro altera-se, quando encaramos os valores referentes à dízima de exportação, onde a posição hegemónica, mas não exclusiva, do açúcar se consolida.

Anos	Açúcar		Vinho, remeis e frutos		Total
	\$	%	\$	%	\$
1581	5.928\$131	62	48\$504	0,5	9.576\$953
1582	5.897\$116	73	82\$379	1	8.073\$953
1583	5.863\$345	86	102\$000	1,5	6.931\$405
1584	5.855\$236	90	74\$295	1,1	6.517\$174
1585	3.459\$344	86	41\$149	1	4.021\$980
1586	3.493\$511	88	29\$686	0,8	3.968\$347

A mesma situação poderá ser evidenciada, quando somos confrontados com as cartas de quitação dos almoxarifes, para a segunda metade do século XVII⁶.

ALMOXARIFE	DATA	Total	AÇÚCAR		VINHO			TRIGO	
			Arrobas	Arráteis	Pipas	Almudes	Canadas	Moios	Alqueires
Cristóvão Faria	1620-24	49.264\$261	52.266	26 ^{1/2}	791	9	3	141	
Cristóvão Valente	1645	12.738\$951	469	28 ½	338			274	32
	1652-54	39.292\$894	3.649	21	1035	21	11	819	45
	1656-58	40.532\$298	2.390	19	1.035	21	11	814	15

5 . Joel Serrão, *Temas Históricos Madeirenses*, Funchal, CEHA, 1992, pp.77-102; Susana Miranda, *A Fazenda Real na Ilha da Madeira. Segunda Metade do Século XVI*, Funchal, CEHA, 1994, p.160.

6 . ANTT, PJRFF, n.ºs. 396, 965ª, 966,

Luís Soares Pais	1660-62	49.546\$497	702	12	1.038 ½			810	45
Luís Soares Pais	1670-72	70.178\$733	1256	24 ½	1039 ½			822	45
Manuel Soares Pais	1677-79	62.389\$244	351	9 ½	1340 ½	1		941	3

Para os anos de 1670-1671,⁷ temos os dados diferenciados dos diversos produtos:

Produto	1670		1671		1672	
		REAIS		REAIS		REAIS
Vinho (PIPAS)	346 ½		346 ½		346 ½	
Açúcar (ARROBAS)	3629		423		470	
Trigo (MOIOS)	274		274		274	
Frangos	12		12		12	
Cabritos	12		12		12	
Cevada (MOIOS)			5		5	
TOTAL		21.088\$434		22.977\$937		25.412\$362

Por aqui se conclui que os modelos de análise económica, embora perfeitamente delineados, não se ajustam à realidade económico-social, que é variada e enriquecida de múltiplas matizes. Embora alguns produtos, como o trigo, o açúcar, o vinho e o pastel, surjam em épocas e ilhas diferenciadas, como os mais importantes e definidores das trocas externas, não são os únicos na economia insular. Na verdade, a dominância sucede apenas na da exportação e nunca na globalidade da ilha onde, por vezes, é mais evidente a afirmação de outros, como fonte de riqueza familiar e de subsistência.

Os ciclos de monocultura são apenas a parte visível das exportações e restringir a análise económica a isso é uma atitude reducionista, uma vez que apenas se limita a reconhecer a importância dos produtos com maior peso nas exportações. A ilha é um microcosmo definido pela variedade de espaços ecológicos que não se compadecem com uma unicidade agrícola. Esta condição dominante levou a uma sistematização do devir em ciclos, que se demarca com uma ilusão ótica da complexa realidade que lhe serve de base. Assim, o produto passou a definir a estrutura económico-social, num determinado momento, esquecendo-se de que essa mesma é muito complexa nos setores produtivo e comercial e que esta dominância, quando acontece na exportação, pode não suceder na produção.

A documentação é unânime na afirmação de que o empenho do ilhéu não se resume ao produto que mais gira nas relações com o exterior. Há em todos uma certa preocupação de autossuficiência que milita a favor da manutenção das culturas tradicionais que medram, lado a lado, com as dominantes no comércio externo. A polivalência produtiva manteve-se sempre no devir insular. A dominância de um ou de outro produto, nas relações com o exterior, não destrói essa polissemia produtiva, nem retira o empenho das gentes laboriosas nesse processo. Atesta-o as posturas municipais onde, nos diversos setores económicos, se expressa uma diversidade de interesses e movimento quotidiano de produtos.

Em todas as dinâmicas produtivas e comerciais que marcaram e continuaram a definir o processo histórico madeirense, é gritante a extrema dependência da ilha em relação ao exterior, em que a Europa detém uma posição dominante, firmando-se como centro difusor de orientações de política e economia. A situação comum ao mundo insular define uma das principais peculiaridades: a extrema fragilidade e dependência da economia, em relação ao velho continente. Para isso, em muito contribuiu a posição hegemónica das cidades-capitais dos impérios peninsulares, a pouca disponibilidade de recursos e meios das sociedades insulares. As últimas décadas do século XX poderão ter contribuído para o desencravamento da situação e para a afirmação de uma nova realidade insular ou arquipelágica. É evidente que a afirmação de um produto, no

7 . ANTT, *PJRFF*, n.º.966, fl.5, 24 de Dezembro de 1675

sector das exportações, não é possível sem um sistema de policultura, principalmente em universos restritos como as ilhas. Assim, os canaviais subsistem, se for possível assegurar um vasto *hinterland* de culturas de subsistência.

Os ciclos serão a visão mais deformada do processo económico da ilha, a caricatura de uma realidade que é muito complexa. Entender a economia das ilhas, a sua História, é reconhecer um estatuto diferenciado a estes espaços económicos. Para nós, nem a História, nem a realidade económica se compadecem com as teorias e tão pouco se lhes deve subjugar. Quem conhece as ilhas sabe que, em todas, domina a diversidade geoeconómica, fruto da configuração geográfica. Esta situação provoca, na Madeira, um escalonamento de culturas, impedindo a sua sobreposição.

A grande aposta das autoridades estava na definição de um regime de policultura, capaz de garantir uma estabilidade económica à principal riqueza da ilha, que continuava a ser a exploração agrícola. Primeiro, procurava-se assegurar o necessário equilíbrio entre as culturas de subsistência e de mercado, de forma que as primeiras pudessem suprir o mais possível da sobrevivência das populações. Depois, no quadro das culturas de exportação, promoveu-se uma diversificação, de acordo com as solicitações do mercado.

Assim, em 1926⁸, temos as seguintes produções agrícolas ligadas fundamentalmente às exigências da dieta alimentar.

Produto	Produção em KG
Trigo	28000
Milho	25000
Feijão	13000
Cevada	12000
Fava	20000
Batata doce	230000
Batata/semilha	35000

Note-se que os primeiros resultados da política de diversificação e culturas começaram a surgir de imediato. Desde 1938 que a ilha produzia excedentes que exportava para o continente português e alguns países europeus como Inglaterra, Irlanda, Bélgica, Alemanha, Itália, África e Açores, por força do incentivo da delegação no Funchal da Junta Nacional de Exportações de Fruta, criada em 1936, e do Grémio dos Exportadores de Frutas e Produtos Hortícolas da Madeira. Também não poderá esquecer-se os diversos viveiros promovidos pela estação agrária da Madeira, em diversas freguesias, como Ribeira Brava, Santana, Caniçal, Santo da Serra. De acordo com dados fornecidos por Ramon Honorato Rodrigues [1953], a bananeira era a cultura de maior rentabilidade, quando comparada com a vinha ou cana-de-açúcar. Assim, numa área de 1000m², o lucro era o seguinte:

Cultura	Valor da produção por m ²
Banana	5.500\$00
Vinha	1.750\$00
Cana-de-açúcar	1.635\$00
Batata-doce	1.800\$00
Semilha	3.000\$00
Cebola	3.300\$00
Feijão	3.750\$00
Trigo e cevada	525\$00
Milho	500\$00
Vimes	3.000\$00
Outras	1.800\$00

8 RIBEIRO, J. A., *Machico. Subsídios para a História do seu concelho*, Machico, s.e., 2001, 149.

Se avançarmos no tempo, vamos ver que a situação se repete, alheia a modelos reducionistas da realidade. Apenas para recordar esta ideia, vejamos o que acontece no concelho de Santana, em 1965⁹, onde se apresenta uma relação das diversas explorações agrícolas no concelho:

Produtos agrícolas	Número de explorações agrícolas
Batata/semilha	2483
Batata-doce	2223
Hortalças	55
Favas	1763
Feijão	1766
Inhame	989
Milho	1938
Vime	517
Vinha	517
Tremoço	91
Trigo	2058
Banana	77
Cana doce	294
Árvores de fruto	1497

Os dados são esclarecedores sobre as mudanças ocorridas na agricultura madeirense. Os produtos tradicionais quase perdem importância e o estatuto de culturas ricas, surgindo outros com maior rentabilidade. É certo que a bananeira era uma cultura promissora, mas outras de subsistência não lhe ficavam atrás. Certamente que o principal resultado da situação foi um nivelamento, por baixo, da riqueza, cavando, cada vez mais, o fosso do mundo rural e propiciando a emigração em catadupa para a Venezuela, África do Sul e Austrália.

A economia dos espaços continentais é diferente da dos espaços insulares, por questões que se relacionam com a limitação do território, que determinam obrigatoriamente mecanismos que salvaguardem a subsistência dos viventes, antes de pensar na criação de riqueza e de excedentes para exportação. Até mesmo em espaços continentais, de grande dimensão territorial, como foi o caso do Brasil, vemos a premência desta necessidade da subsistência a ser assegurada, mas que não põem em causa a dimensão e importância dos espaços de produção para exportação, devido à vastidão do espaço, que permite uma partilha de culturas harmónica suprimindo as carências alimentares da região.

Esta política torna-se mais premente num espaço insular onde o território insular, onde o espaço agricultável é limitado e as possibilidades de acesso a mercados vizinhos pode ser dificultada pelo mar. Há um debate sobre esta questão e as crises de subsistência quase permanentes no espaço insular, por medo de que elas surjam, sendo consideradas o principal problema na História e vida dos insulares.

Com vimos, a questão da subsistência é fundamental na determinação da vida agrícola. Todavia, esta orienta-se de acordo com uma tradição de origem europeia e com a disponibilidade de produtos que o lugar pode propiciar.

9 PIO, Manuela Ferreira, *Concelho de Santana*, Funchal, 1974, p. 54.



DO QUOTIDIANO E DA ALIMENTAÇÃO

Sabemos que os cereais são o principal problema na História da Madeira, não apenas pelo impacto de uma revolta local, com repercussão nacional, mas pela ideia quase permanente dos problemas de subsistência que acompanharam a História até ao presente e que interferem, de forma direta, no seu rumo.¹⁰ Daí a nossa necessidade de estudo e atenção. São, porém, poucos os estudos sobre esta problemática e até mesmo nós nos temos dedicado mais às questões relacionadas com o seu comércio, nomeadamente no mundo insu-

¹⁰ Neste sentido, merece o nosso aplauso o título dado por Rui Nepomuceno ao estudo que fez sobre a História da Madeira e que, em 1994, aparecia com o título de “As crises de subsistência na História da Madeira”. Pena é que em edições posteriores, talvez rendido ao marketing, tenha mudado o título para “História da Madeira”, como sucede na edição de 2006.

lar¹¹. Mas, entender os problemas inerentes à questão cerealífera na ilha, sobretudo na parte da capitania de Machico, implica ter em conta um conjunto de condicionantes que moldaram a importância do cereal e, de forma especial, o trigo, na alimentação e quotidiano dos madeirenses¹².

A definição dos espaços económicos não resultou apenas dos interesses políticos e económicos que emergem da conjuntura expansionista europeia, mas também das condições internas, oferecidas pelo meio. Isto torna-se por demais evidente quando estamos perante um conjunto variado de ilhas dispersas no vasto oceano. Tal como nos refere Carlos Alberto Medeiros, “são fundamentalmente condições físicas que estão na base do arranjo da paisagem: as climáticas que permitem compreender as diferenças entre elas, e morfológicas que, dentro da conjuntura climática de cada um, assumem o papel essencial”¹³. No conjunto, estávamos perante ilhas com a mesma origem geológica, sem quaisquer vestígios de ocupação humana, mas com diferenças marcantes ao nível climático. Os Açores apresentavam-se como uma zona temperada, a Madeira uma réplica mediterrânica, enquanto nos dois arquipélagos meridionais eram manifestas as influências da posição geográfica, que estabelecia um clima tropical seco ou equatorial. Daqui resultou, como é óbvio, a diversidade de formas de valorização económica e social. Para os primeiros europeus que aí se fixaram, a Madeira e os Açores ofereciam melhores requisitos do que Cabo Verde ou S. Tomé, pelas semelhanças do clima com o de Portugal. Nestes dois últimos arquipélagos, foram inúmeras as dificuldades de adaptação do homem europeu e das culturas euro-mediterrânicas.

Por fim, é necessário ter em conta as condições morfológicas, que estabelecem as especificidades de cada ilha e tornam possível a delimitação do espaço e a forma de aproveitamento económico. Aqui, o recorte e relevo costeiro foram importantes. A possibilidade de acesso ao exterior através de bons ancoradouros era um fator importante. É a partir daqui que se torna compreensível a situação da Madeira definida pela excessiva importância da vertente sul em detrimento da vertente norte. De um modo geral, estávamos perante a plena dominância do litoral como área privilegiada de fixação ainda que, por vezes, o não fosse em termos económicos. Nas ilhas em que as condições orográficas propiciavam uma fácil penetração no interior, como sucedeu em S. Miguel, Terceira, Graciosa, Porto Santo, Santiago e S. Tomé, a presença humana alastrou até aí e gerou os espaços arroteados. Para as demais, a omnipresença do litoral é evidente e domina toda a vida dos insulares, sendo o mar a via privilegiada. Os exemplos da Madeira e S. Jorge são paradigmáticos.

De acordo com as condições geoclimáticas, é possível definir a mancha de ocupação humana e agrícola das ilhas. Isto conduziu a uma variedade de funções económicas, por vezes complementares. Deste modo,

- 11 Cf. 1995. Madeira e Lanzarote. Comercio de Escravos e Cereais no século XVII, in *IV Jornadas de Estudios de História de Lanzarote y Fuerteventura*, t.I, Arrecife, Exmo Cabildo Insular de Lanzarote/Fuerteventura, 1995, pp. 419-431; 1995, Riquezas novas e os Novos Mercados de Procura e Venda. As ilhas Atlânticas, in *Boletim do Instituto Histórico da ilha Terceira*, Angra do Heroísmo, IHIT, vol. LIII, pp. 593-638; 1987, “O comércio de cereais das Canárias para a Madeira nos séculos XVI e XVII, in *VI Colóquio de História Canário-Americana*, t. 1, Las Palmas, pp. 327-351; 1987, *O comércio inter-insular nos séculos XV e XVI (Madeira, Canárias e Açores)*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico; 1985, A questão cerealífera nos Açores nos séculos XVI e XVII, in *Arquipélago, série História e Filosofia*, vol. VI, n.º 1. pp. 123-2001; 1984, O Comércio de Cereais das Canárias para a Madeira nos séculos XVI e XVII, in *VI Colóquio de história canário - americano*, Las Palmas de Gran Canaria, t. I, pp. 326-351; 1983, O comércio de cereais dos Açores para a Madeira no século XVII, in *Os Açores e o Atlântico (séculos XIV-XVII)*, Angra do Heroísmo (Sep. do Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira) Angra do Heroísmo, pp. 651-677.
- 12 Tenha-se em conta que a definição da alimentação tem em conta um conjunto distintos de fatores, cuja nossa influência e intervenção decisiva, por vezes nos escapa. A influência não se resume apenas às condições do meio, quer em termos de solo ou clima, mas também em termos culturais, económicos e sociais e, por vezes, políticos. A par disso o impacto do processo da mundialização, a partir do século XVI, propiciou novos produtos, mas também novas técnicas e processos de transformação e valorização das culturas e produtos. Para esta questão veja-se alguma bibliografia sobre o tema: ABREU, E. S. D., Viana, I. C., Moreno, R. B., & Torres, E. A. F. D. S. (2001). Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saúde e Sociedade*, 10(2), 3-14; BACKES, A. A., Roner, M. N. B., Oliveira, V. D., & Ferreira, A. C. D. (2007). Aproveitamento de resíduos sólidos orgânicos na alimentação humana e animal. *Revista da Fapes*, 3(2), 17-24; BOURGUERS, H. Costumbres, practicas y hábitos alimentarios deseables y indeseables. *Arch. Latinoamer. Nutr.* 38(3):767-79,1998. GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. *Rev. Nutr. PUCCAMP* 8(2):231 -44,1995. HEISER, Jr, C. B. (1977). *Sementes para a civilização: a história da alimentação humana*. EDUSP; MEZOMO, I. F. B. *O serviço de nutrição, administração e organização*. São Paulo, Ed. CEDAS. 1985; PEKKANIVEW, M. World food consumption patterns. In: RECHAIGL Jr., M. *Man, food and nutrition*. Ohio, Ed. CRC Press, 1975. p.16-33; PHILIPPI, ST. *Hábitos alimentares*. São Paulo, Dep. Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, 1992. (Boletim técnico n.º 1); PIOVESAN, A. Percepção cultural e dos fatos sociais: suas implicações no campo da saúde pública. *Rev. Saúde Pública*, 4(1):85-97,1970; SANTOS, C. R. A. Dos (2005). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História Questões & Debates*, 42; SAVARIN, B. *Fisiologia do gosto* São Paulo. Ed. Companhia das Letras, 1995; VIEIRA, C. (1992). Leguminosas de grãos: importância na agricultura e na alimentação humana. *Informe Agropecuário*, Belo Horizonte, 16 (174), 5-11.
- 13 “Acerca da ocupação humana das ilhas portuguesas do Atlântico”, in *Finisterra. Revista Portuguesa de geografia*, vol.IV, n.º 7, Lisboa, 1969, 144-145. Sobre os aspetos geo-climáticos veja Orlando RIBEIRO, *Lîle de Madère, Étude géographique*, Lisboa, 1949; Idem, *A Ilha do Fogo e as suas erupções*, Lisboa, 1954.

nos arquipélagos constituídos por maior número de ilhas, a articulação dos vetores da subsistência com os da economia de mercado foi mais harmoniosa e não causou grandes dificuldades. Os Açores apresentam-se como a sua expressão mais perfeita, enquanto a Madeira é o reverso da medalha.

Certamente que os povos peninsulares e mediterrânicos, ao comprometerem-se com o processo atlântico, não puseram de parte a tradição agrícola e os incentivos comerciais dos mercados de origem. Por isso, na bagagem dos primeiros cabouqueiros insulares, foram imprescindíveis as cepas, as socas de cana, alguns grãos do precioso cereal, de mistura com artefactos e ferramentas. A afirmação das áreas atlânticas resultou deste transplante material e humano de que os peninsulares foram os principais obreiros. Este processo foi a primeira experiência de ajustamento das arroteias às diretrizes da nova economia de mercado.

A aposta preferencial foi para uma agricultura capaz de suprir as faltas do velho continente, quer os cereais, quer o pastel e açúcar, em vez do usufruto das novidades propiciadas pelo meio. A sociedade e economia insulares surgem na confluência dos vetores externos com as condições internas dos multifacetado mundo insular. A sua concretização não foi simultânea, nem obedeceu aos mesmos princípios organizativos, pelo facto de resultar da partilha pelas coroas peninsulares e senhorios ilhéus. Por outro lado, a economia insular resulta da presença de vários fatores que intervêm diretamente na produção e comércio.

Não basta dispor de um solo fértil ou de um produto de permanente procura, pois a isso deverá também associar-se os meios propiciadores do escoamento e a existência de técnicas e meios de troca adequados ao nível mercantil atingido pelos circuitos comerciais. Deste modo, para conhecermos os aspetos produtivos e de troca das economias insulares, torna-se necessária uma breve referência aos factores que estão na sua origem.

Ao nível do sector produtivo, deverá ter-se em conta a importância assumida, por um lado, pelas condições geofísicas e, por outro, pela política distributiva das culturas. É da conjugação de ambas que se estabelece a necessária hierarquia. Os solos mais ricos eram reservados para a cultura de maior rentabilidade económica (o trigo, a cana de açúcar, o pastel), os medianos para os produtos hortícolas e frutícolas, ficando os mais pobres como pasto e área de apoio aos dois primeiros. A esta hierarquia definida pelas condições do solo e persistência do mercado, podemos adicionar, para a Madeira, outra, de acordo com a geografia da ilha e os microclimas que a mesma gera. A explicação foi dada por Orlando Ribeiro¹⁴, podendo o leitor aperceber-se disso no século dezasseis, a partir da leitura da obra de Gaspar Frutuoso.

Para que tudo isto tivesse lugar de forma ordenada, houve necessidade, por parte do senhorio e da coroa, de definir normas para o aproveitamento dos recursos agrícolas dos novos espaços. Daí resultaram inúmeras medidas regulamentadoras das atividades produtivas. Esta política esboça-se já com a entrega de terras, onde se estabelecem, muitas vezes, os produtos mais adequados ao seu cultivo.

Não se esgotava aqui a iniciativa das autoridades no ciclo produtivo, uma vez que a fase de transformação dos produtos era outro domínio a cativar o seu empenho. Tudo isto é proporcional ao volume e especialização das tarefas. Assim, no caso do açúcar, cujo processo de laboração era moroso, havia um apertado controlo e regulamentos para as tarefas, por meio de regimentos e posturas específicos¹⁵.

As Canárias, pela riqueza dos recursos humanos e naturais, surgiram no século XV como o primeiro alvo. Mas a conquista e ocupação foram retardadas pela disputa entre as duas coroas peninsulares e o confronto dos guanches. Deste modo, a Madeira assumiu uma posição cimeira no processo, uma vez goradas as iniciativas no Porto Santo.

O arquipélago açoriano e as demais ilhas na área da Guiné surgem numa época tardia, sendo o processo de valorização económica atrasado por influência dos vários fatores de ordem interna a que não são alheias as condições mesológicas. O clima e solo áridos, num lado, sismos e vulcões, no outro, eram um cartaz pouco aliciente para os primeiros povoadores. Em ambos os casos, o lançamento da cultura da cana sacarina esteve

14 *A Ilha da Madeira até meados do século XX*, Lisboa, 1985 (1ª edição em 1949), 37-43 e 56-59.

15 Alberto VIEIRA, “As posturas municipais da Madeira e Açores nos séculos XV a XVII” in *III Colóquio Internacional Os Açores e o Atlântico*, Angra do Heroísmo, 1989.

ligado aos madeirenses. Eles haviam recebido as técnicas dos italianos, mas cedo se prontificaram a difundi-las em todo o espaço atlântico.

A Madeira, que se encontrava a pouco mais de meio século de existência como sociedade insular, estava em condições de oferecer os contingentes de colonos habilitados para a abertura de novas arroteias e ao lançamento de novas culturas vertente, nas ilhas e terras vizinhas.

A tendência uniformizadora da economia agrícola do espaço insular esbarrou com vários obstáculos que, depois, conduziram a um reajustamento da política económica e à definição da complementaridade entre os mesmos arquipélagos ou ilhas. Nestas circunstâncias, as ilhas conseguiram criar, no seu seio, os meios necessários para solucionar os problemas quotidianos – assentes, quase sempre, no assegurar os componentes da dieta alimentar –, à afirmação nos mercados europeu e atlântico. Assim sucedeu com os cereais que, produzidos apenas nalgumas ilhas, foram suficientes, em condições normais, para satisfazer as necessidades da dieta insular, sobrando um grande excedente para suprir as carências do reino.

Mas, à parte estes fatores materiais, devemos notar a influência de outros que favorecem, de forma evidente, a presença do cereal na economia e quotidiano dos primeiros colonos que ocuparam a ilha da Madeira. A religião, por força dos preceitos limitadores ou da valorização de alguns produtos e bebidas no ritual religioso, foi responsável pela forma como se definem os hábitos alimentares dos crentes, conduzindo à diferenciação de povos e espaços geográficos. A religião, ao mesmo tempo que promove a presença dos produtos no quotidiano dos crentes, pode também proibi-los. A presença dos cereais e da vinha, na civilização ocidental cristã e do arroz e chá, no Oriente (China, Índia, Japão...) são resultado disso.

O catolicismo é o mais tolerante de todos, apenas estabelecendo o preceito da abstinência do consumo de carne, nas sextas-feiras da quaresma. Posições distintas têm o judaísmo e o islamismo. O primeiro faz depender a dieta alimentar de um conjunto de regras estabelecidas na lei Kashurt, de que se destaca a abstinência de comer carne de porco. Já para o mundo islâmico, as determinações são mais expressas, com o jejum no mês do Ramadão e algumas limitações quanto ao tipo de alimentos. Assim, existem três tipos de alimentos: *Halal* ou permitidos, *Makruh*, podem ser consumidos e *Haram*, os proibidos, em que se destacam o álcool, carne de porco, macaco, cão, gato. A dos demais animais, a exemplo do que sucedeu com os judeus, só pode ser consumida se o animal for morto abstinência do consumo de carne de acordo com as regras estabelecidas pela *lei casher*, de forma a minimizar o sofrimento do animal.

As religiões e filosofias orientais assumem uma atitude semelhante abstinência do consumo de carne na hora de definir o cardápio. Todavia, aqui, a alimentação enquadra-se num ritual dominado pela vivência espiritual. Não será por acaso que Gandhi recomendava: “bebe a tua comida e mastiga as tuas bebidas”. Em todas, é evidente uma incidência na dieta vegetariana. Assim, o hinduísmo afirma a santidade dos animais, nomeadamente da vaca, de modo que não está permitido o uso da carne na alimentação. O budismo não proíbe totalmente a carne, mas incentiva os crentes a uma dieta vegetariana. Aliás, o próprio Buda havia determinado que os monges deveriam abster-se de comer alguns tipos de carne: humanos, elefantes, cavalos, cachorros, cobras, leões, tigres, porcos-do-mato e hienas.

Hoje, a dieta vegetariana é defendida por razões religiosas, no caso dos adventistas do sétimo dia, budistas, espíritas e hindus, ou por razões filosóficas, como por exemplo os Rosacruzianos da Fraternidade Rosacruz. Por fim, podemos salientar a dieta macrobiótica, que tem as suas bases no Taoísmo e Zen Budismo, e que surgiu, no séc. XIX, com um médico japonês, Sagen Ishizuka (1850-1910). No caso do Taoísmo, afirma-se o princípio de uma alimentação saudável para o corpo, mente e espírito. A presença da carne é rara e, mesmo assim, a que se apresenta é por vezes desadequada aos hábitos ocidentais. Assim, o consumo de carne de cachorro é aconselhado, em face do frio intenso do inverno, pelo seu alto poder calórico. Por outro lado, no processo de purificação (Chai), os rituais determinam a abstinência da carne e produtos láteos. Estes rituais, quase só reservados aos mestres espirituais e aos monges, antecedem alguns dias das cerimónias festivas mais importantes do ano lunar.

Também na Madeira, o fenómeno religioso esteve presente. A mesa madeirense foi sempre muito frugal, situação que era quebrada nos momentos festivos, nomeadamente no Natal, Espírito Santo e festividades em honra dos diversos oragos das paróquias da ilha. É em torno do calendário religioso que o madeirense estabelece os vários momentos que marcam a sua gastronomia. Para ele, o Natal é a festa, isto é o momento mais importante do ano da vivência festiva quotidiana. A devoção religiosa mistura-se com os folguedos e as delícias da mesa. A tradição anota mesmo um calendário para este ritual. A 8 de dezembro, faz-se o bolo de mel. A 15 de dezembro, mata-se o porco, de modo a que as linguças e a carne de vinho e alhos estejam prontas para o Natal. Neste dia, no regresso da missa do galo, prova-se a carne. A mesa mantém-se farta de licores, doces e bolos para gáudio dos donos e dos visitantes. O caldo de galinha caseira e a carne assada com cuscuz completavam o repasto natalício. Na Sexta-feira Santa, é a tradição do inhame cozido com bacalhau. Depois, o calendário religioso e o ano agrícola estabeleciam o resto.

Hoje, todavia, este calendário gastronómico perdeu algumas das suas razões de ser. As atuais técnicas de conservação dos produtos, a atual sociedade de consumo permitem que a disponibilidade dos produtos e o seu consumo percam essa sazonalidade.

No princípio da ocupação, as necessidades da alimentação e ritual cristão comandaram a seleção das sementes que acompanharam os primeiros povoadores. Assim, o cereal acompanhou os primeiros cavalos de cepas peninsulares no processo de transmigração dos europeus. A fertilidade do solo, pelo estado virgem das terras e das cinzas fertilizadoras resultantes das queimadas, fizeram elevar a produção a níveis inatingíveis, criando excedentes que supriram as necessidades de mercados carentes, como foi o caso de Lisboa e praças do norte de África. Segundo alguns autores, foram eles a base do processo de povoamento da Madeira, uma vez goradas as iniciativas de penetração no comércio do produto no norte de África.

Os estrangeiros visitantes não se cansam de referir o contraste entre a mesa das famílias distintas e a da maioria da população. Entre os primeiros, estávamos perante a boa mesa, onde os excessos de comida eram frequentes. E as evidências aí estavam. A obesidade era frequente entre os nobres e do clero. Rodolfo Schultze¹⁶, em 1864, chama a atenção para o facto de os jovens das famílias mais importantes, entre os 10 e 14 anos, terem a tendência para peso excessivo. A ideia é também corroborada pelos autores portugueses. Mas isto parece ter sido o privilégio de um grupo restrito da sociedade, uma vez que, de acordo com John Ovington (ARAGÃO: 1981: 199), em 1689, a alimentação dos madeirenses era muito frugal, referindo que, no tempo da vindima, os pobres comiam apenas uvas e pão. A alimentação consistia em vegetais, algum pão, inhame e castanha e os frutos da época. Eduardo Grande¹⁷, por seu lado, é perentório em afirmar que o “regímen alimentar das classes menos abastadas deste distrito” era paupérrimo, constando quase sempre de pão, mas de má qualidade.

Os forasteiros são os principais divulgadores da gastronomia. Habitados às lautas mesas, reprovam a frugalidade da mesa rural. A abundância está no Funchal, nos salões das quintas ou do Palácio do Governador. Em 1793, John Barrow saiu da ilha agradado com a mesa do governador da ilha, D. Diogo Pereira Forjaz Coutinho, afirmando que “a sua mesa é uma das mais variadas e delicadas e em poucas partes do mundo se poderia apresentar coisa semelhante. Travessas esplêndidas sustentam animais inteiros; ali deparei com um porquinho recheado rodeado de laranjas, uma lebre armando um salto, faisões tentando levantar voo, ornados com a sua vistosa e flamejante plumagem”¹⁸.

A mesa madeirense apresentava, por vezes, alguns pratos estranhos aos forasteiros. No texto editado por J. Payne, em 1750, dá-se conta de “um prato de misturas, muito apreciado pelos naturais composto de peras, passas, pão e ovos, tudo fervido ao mesmo tempo, com salsa e outras ervas aromáticas”¹⁹. Noutro

16 WILHELM, Eberhard Axel A Vida no Funchal por 1860. Uma descrição pelo médico Alemão Rodolfo Schultze, *Xarabanda Revista*, 11, 1997, 20-27.

17 GRANDE, Eduardo, 1865, *Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal*, Funchal;

18 Barrow, John, A Voyage to Conchinchina, tradução das partes referentes à ilha da Madeira no *Heraldo da Madeira*, n. 05 290--292 e 297-298, Funchal, 1905.

19 SILVA, A. Marques da, *Passaram pela Madeira*, Funchal, Funchal 500 anos, 200, p. 50.

prato, misturava-se uvas com nozes, inhame cozido, a que se juntava uma massa frita e melaço.

A mesa rural e da gente pobre é quase conhecida. O pouco que se sabe resulta do testemunho de alguns estrangeiros. Servia-se quase só do que a terra dava, isto é, frutas, passas de uvas, figos passados e inhame. Na primavera e no verão, dominavam as diversas qualidades de frutas, que podiam ir desde a laranja, pera e maçã, enquanto no outono, eram as castanhas e as nozes. Consumia-se algum peixe fresco ou seco, pescado na costa, mas a carne e o pão parecem ser uma raridade. A frugalidade está presente em todos os testemunhos de autores estrangeiros. Assim, na segunda metade do século XVIII, George Forster²⁰, destaca que “os camponeses são excepcionalmente sóbrios e frugais; a alimentação consiste em pão, cebolas, vários tubérculos e pouca carne”, mais o milho americano, o inhame e a batata-doce, “o principal consumo na alimentação do camponês”. A isto juntava-se o consumo de peixe fumado ou em salmoura, importado pelos ingleses, que servia de conduto ao inhame, à batata e ao pão.

À mesa do povo, a carne e o peixe eram escassos. O peixe era maioritariamente importado, o que demonstra o pouco desenvolvimento da pesca local, baseando-se em bacalhau dos Estados Unidos e peixe seco, salgado ou em salmoura do Norte da Europa. No Norte da Europa, o arenque ficou conhecido como o trigo do mar. A situação perdurava na década de cinquenta do século XX, altura em que as capturas de pescado de cerca de duas toneladas eram ainda incipientes para satisfazer o consumo e as indústrias de conservas. É de notar que o pescado era pouco variado, assentando em atum, peixe-espada, chicharro, carapau e cavala. De acordo com Isabella de França²¹, o gaiado e o chicharro eram espécies “*raramente comidas por pessoas que não sejam pobres*”.

Os cereais são, assim, componentes importantes da dieta alimentar. Da farinha de trigo, nascem as rosquilhas, bolo do caco e cuscus ou então o frangolho, isto é, uma papa feita com farinha integral. O bolo do caco e cuscus aponta-se como uma reminiscência da presença mourisca na ilha. O milho também tem diversos usos. O grão é consumido cozido, escaldado ou estraçoado em sopa, enquanto com a farinha se faz uma papa que, depois, dá origem ao conhecido milho frito, que acompanha muitos dos pratos da nossa gastronomia.

A Madeira está situada numa posição estratégica fundamental para acolher as rotas de migração de plantas e produtos. No século XV, foi a ilha que promoveu a expansão das culturas europeias no mundo atlântico. A partir do século XVI, a descoberta de novos produtos e frutos com valor alimentar fez com que a ilha servisse de entreposto de expansão dos mesmos no velho continente. Ilha continua, deste modo, a ser uma área charneira entre os dois mundos e dispunha de uma variedade de microclimas propícios à fixação de novas plantas e sementes. Aliás, esta singular condição levou a que, nos séculos XVIII e XIX, a ilha se transformasse num viveiro de aclimação de plantas. Dos inúmeros produtos que chegaram às ilhas, dois há que se afirmaram rapidamente na dieta alimentar. São eles a batata, o inhame e o milho que, no decurso da segunda metade do século dezanove, destronaram rapidamente a hegemonia dos cereais na dieta alimentar. Em princípios do século XX, é ainda visível a expansão dos produtos hortícolas e dos tubérculos, em desfavor dos cereais. Em 1908, a produção média por hectare era de 15.000 quilos, dando a ilha vinte e cinco toneladas.

A batata é originária do Andes, mas foi a Irlanda o principal centro difusor do tubérculo na Europa. A sua presença na Madeira está documentada a partir de 1760, tendo-se generalizado apenas em princípios do século XIX. A batata-doce, também oriunda da América do Sul, aparece na Madeira no século XVII, sendo referenciada na década de setenta do século XVIII, como o principal sustento do camponês. Já o consumo da batata, dita semilha para o madeirense, só se generalizou a partir de 1845, com a introdução de uma nova variedade de Demerara. Em 1842, o mildio atacou a batata irlandesa, provocando uma das maiores mortandades na população da ilha. O mais evidente é que a situação teve eco noutros espaços europeus, como foi o caso da Madeira, em 1846 e 1847. Tendo em conta que havia adquirido um lugar dominante na alimentação,

20 FORSTER, 1986: 72.

21 FRANÇA, 1969: 117.

é fácil de adivinhar as dificuldades daqui resultantes. O próprio governador, José Silvestre Ribeiro²², testemunha a situação e refere, em 1846, que a batata era “*de há longos anos o alimento principal dos camponeses, e quando as colheitas eram abundantes, viviam sofrivelmente*” isto, porque além deste produto, só tinham para comer “*algum inhame e pouco milho*”

A crise da batata conduzirá inevitavelmente a uma outra revolução alimentar, com a plena afirmação do milho.

O milho introduzido cedo conquistou a mesa do madeirense, tornando-se, de parceria com a batata, no sustento preferencial dos madeirenses. Em 1841, a ilha importava 9000 moios de milho e 8000 de trigo; em 1847, produzia apenas vinte moios, tendo necessidade de importar o restante; em 1852, passava para cerca de 10.000 de milho e 5500 de trigo. Já nas décadas de setenta e oitenta, o milho era a base da alimentação das populações mais pobres. Em Câmara de Lobos, já em princípios do século, o milho dominava a dieta alimentar.

Por diversas vezes, a imprensa do tempo de guerra refere-nos que o milho era o principal alimento do povo. E quase todo ele era importado do estrangeiro, ou das colónias: a ilha produzia uma ínfima parte daquilo que consumia. O milho era servido de diversas formas na mesa rural madeirense: papas de milho, milho escaldado e estraçoado. Com a farinha, faziam-se as papas de milho e com o milho pilado faziam um caldo com cebo de carneiro ou boi, ou então umas papas com leite. A desarticulação entre o espaço limitado e o elevado crescimento demográfico, aliados aos constrangimentos do mercado e da circulação dos produtos, implicaram obrigatoriamente problemas de carência alimentar, que nunca foram entendidos, devidamente.

CRISES DE SUBSISTÊNCIA NA HISTÓRIA DA MADEIRA.

As crises de subsistência e as fomes são uma constante da História da Madeira. Rui Nepomuceno intitulou assim um ensaio sobre História da Madeira, onde situa que “a história da Madeira foi fortemente condicionada pelo problema das subsistências, resultante desta situação de monocultura”²³. Até à década de setenta do século XV, a Madeira foi uma região excedentária de cereal. A partir de então, tudo mudou, passando a ilha a depender do mercado externo. No decurso dos séculos seguintes, domina a falta de cereal, resultante de um aprovisionamento não adequado. As crises agravam-se nos períodos de maior incidência do corso ou de dificuldades para a principal cultura de exportação que funciona como ativadora do sistema de trocas e de suporte às despesas de abastecimento.

As fomes acontecem com maior evidência a partir do século XVIII mas, nas centúrias anteriores, temos referência à falta de trigo (1528, 1546, 1596, 1609, 1627, 1633, 1683, 1684, 1694) que conduzem mesmo a situações de fome, em 1546.

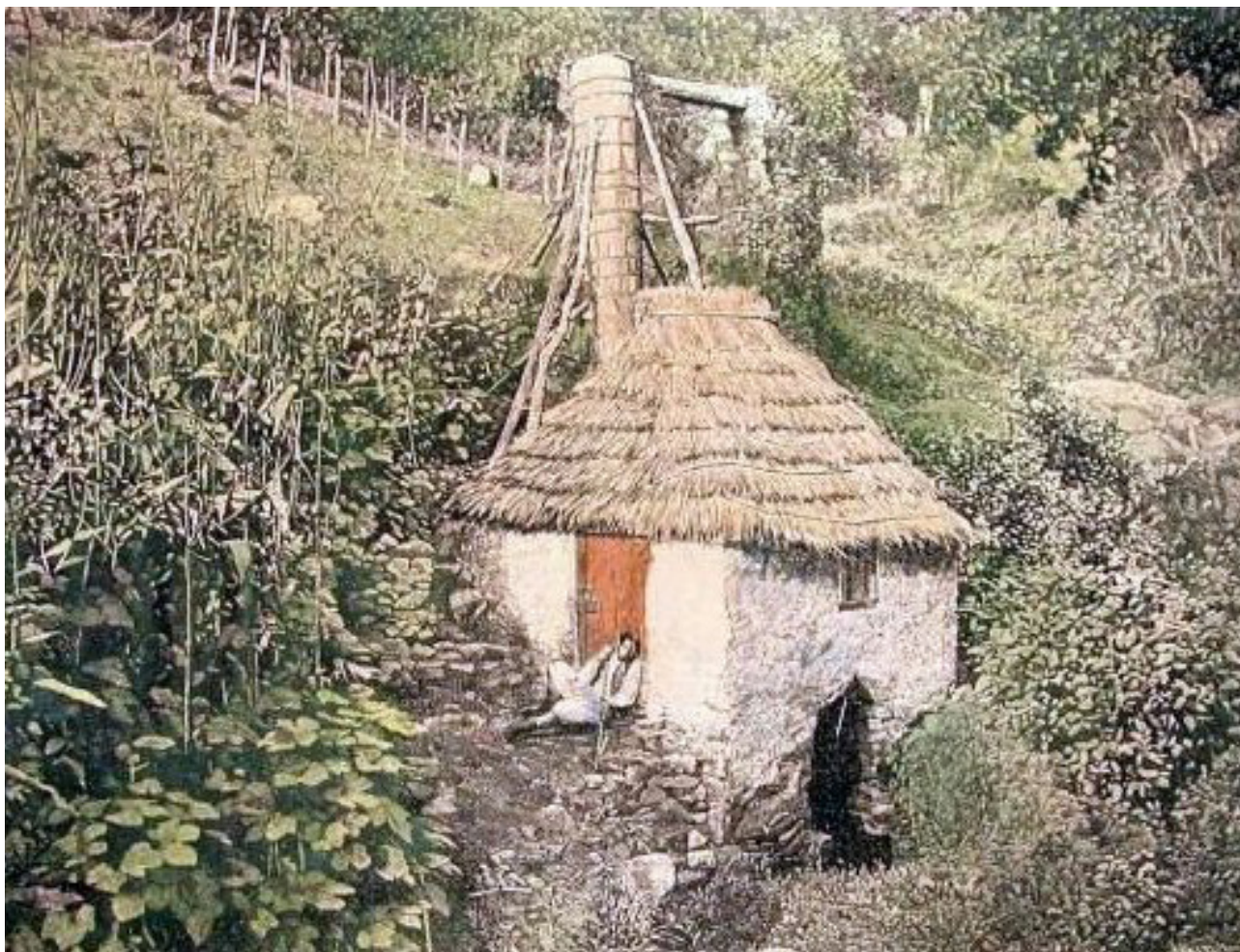
A situação de falta do cereal agrava-se nos séculos seguintes (1757-58, 1777, 1810, 1824), provocando, outra vez, a múltiplas épocas de fome (1747, 1751, 1753, 1756, 1757, 1779, 1789, 1802, 1806, 1812, 1815-18, 1823-29, 1831, 1844, 1847-48, 1850-55, 1859-60, 1876-78, 1883, 1914-15, 1937-45, 1949).

O momento de maiores dificuldades assinalado nos anais da História decorreu entre 1846-47, tendo provocado a morte de mais de dois terços da população madeirense. Acudiu o então governador civil José Silvestre Ribeiro que promoveu várias obras públicas. As comunidades estrangeiras também contribuíram com diversas dádivas, no sentido de ajudar a calamidade que se abateu sobre a ilha. A emigração para as Antilhas inglesas foi, sem dúvida, a solução para muitos dos famintos.

A conjuntura da primeira metade de oitocentos, marcada pelos conflitos europeus, a guerra de independência das colónias, associada aos fatores de origem botânica (oídio-1852, filoxera-1872), conduziu ao

22 Carta de 16 de outubro de 1846, MENEZES, Servulo Drumond, 1848, *Collecção de Documentos Relativos à Crise da Fome porque passaram as ilhas da Madeira e Porto Santo no anno de 1847*, Funchal, Tip. De Nernardo P. L. Machado, 20.

23 Nepomuceno, 1994: 15.



paulatino apagamento da pujança económica do vinho. Como corolário disto, sucederam-se fomes, nos anos quarenta, e a sangria emigratória, nas décadas de 50 e 80, para o continente americano, onde o madeirense foi substituir o escravo nas plantações.

AS FOMES

Pode-se afirmar que a Madeira viveu sempre sob o espectro permanente da falta de cereal, indispensável para manter a dieta dos madeirenses. As dificuldades no abastecimento das casas e padarias da cidade eram permanentes e mais se agravavam em momentos de crise de produção na ilha e nos mercados açoriano e canário, os principais abastecedores. Tudo isto porque a produção local foi, por mais de dois séculos, um quarto do consumo local.

A fome foi uma constante da história da ilha. Os primeiros momentos manifestaram-se já no século XV, pois, em 1466 e 1485, a ameaça pairou na então vila do Funchal. O século XVI manteve-se, do mesmo modo, com dois momentos de evidência, em 1523 e 1545. Pior seria a situação em princípios do século XVII. A presença de uma força espanhola, conhecida como força do presídio, fez aumentar o consumo de cereais e agravar as dificuldades de abastecimento. O resultado disso foi os motins de 1600, 1602 e 1627, que culminaram, em 1695, com a perseguição a William Bolton, um dos principais intervenientes no comércio de cereais e farinhas dos Estados Unidos, acusado pelos madeirenses de especulação, nos séculos XVIII e XIX.

A dependência da ilha aos mercados externos era extremada e agravava-se em momentos de guerra. Era

isso que acontecia em 1815, em que “*a carestia dos viveres ocasionada pelas tristes revoluções do mundo*”²⁴, Na verdade, a guerra americana conduziu ao corte do mercado abastecedor de milho e farinhas. A falta de pão levava o madeirense a socorrer-se de tudo o que pudesse enganar a fome. Assim, na década de setenta do século XVIII, a falta supria-se, segundo o Governador Manuel de Saldanha de Albuquerque, com raízes, flor de giesta e frutos silvestres²⁵. Idêntica situação viveu a ilha, na década de quarenta do século XIX, em que a tragédia da fome foi atacada pelo governador civil, José Silvestre Ribeiro, com obras de emergência²⁶.

O século XIX pode bem ser considerado como o das fomes. A primeira sucedeu em 1815, mas foi em 1847 que a palavra assumiu o carácter mais violento. A morte colheu alguns e os poucos inhames existentes eram cobiçados de todos. Em Santana, por exemplo, montara-se vigilância às culturas e aos inhames. Em Santa Cruz, um homem foi morto quando roubava alguns inhames para enganar a fome dos familiares. Teme-se por motins populares e um assalto aos armazéns da cidade, mas tudo isto foi contornado pela política hábil do governador, José Silvestre Ribeiro, que montou um sistema de sopa pública. No Porto Santo, a fome estava sempre presente no quotidiano dos seus moradores. Em 1769, houve uma das primeiras grandes fomes, mas foi na primeira metade do século dezanove que estas se sucederam de uma forma constante. Os anos de 1802, 1806, 1815, 1823, 1829, 1847 e 1855 são os momentos de maior nota. A situação levou Rui Nepomuceno (1994) a afirmar que as crises de subsistência foram a constante mais destacada da História da Madeira.

No século XX, as dificuldades não desaparecem. A crise económica das décadas de vinte e trinta reflectiu-se na dieta alimentar dos funchalenses e provocou a tão celebrada revolta da farinha, em fevereiro de 1931. Mesmo assim, as maiores dificuldades estavam para acontecer no período da segunda guerra mundial. As dificuldades foram redobradas, na década de cinquenta. A ilha apenas produzia 11% do trigo e 6,4% do milho consumido na ilha, o que agravava a dependência ao mercado estrangeiro e nacional. Ramon Honorato Correa Rodrigues (1953-1955) dá conta do quadro pouco animador da alimentação madeirense, nomeadamente do meio rural, sendo notório o deficit de proteínas, gorduras e calorias, pois a incidência dos produtos da dieta alimentar estava na batata, batata-doce e no milho.

A dependência alimentar da ilha parece uma situação irresolúvel. Os limitados recursos da ilha, em contraste com o surto demográfico são os seus responsáveis. Na década de cinquenta, a ilha tinha necessidade de importar mais de quarenta mil toneladas de cereais. De acordo com os valores disponíveis, a ilha necessitava de importar mais de 90% do milho e farinhas consumidos. A distribuição do consumo variava entre a cidade e o campo. Assim, de acordo com a capitação anual, o funchalense consumia 110 kg de trigo por ano e 80,5 de milho, já no meio rural rondava os 43 de trigo e 41,6 de milho. Isto resulta do facto de o homem do campo poder dispor de outros suplementos alimentares fruto da sua atividade agrícola.

24 1816,julho. 05: Exposição de Bernardino Joze Pero da Camara, escrivão da Câmara, in Vieira, Alberto, 1999, *do Éden à Arca de Noé*, Funchal, CEHA, p.126.

25 AHU, *Madeira e Porto Santo*, n.º. 114, 1757. setembro:9: ofício do Governador Manuel de Saldanha de Albuquerque para Thomé Joaquim da Costa Corte Real, acerca da fome que lavrava na ilha pela falta de pão, frisando que em muitas partes só de raízes, giesta e frutos se alimentava o povo.

26 Cf. MEMEZES, Servulo Drummond de, *Collecção de documentos relativos à crise da fome porque passaram as ilhas da madeira e porto santo, no anno de 1847*, Funchal: Typ. Bernardo F. L. Machado, 1848; id., *Uma Época Administrativa da Madeira e Porto Santo., a contar do dia 7 de outubro de 1846*. Publicada por por (.) Secretario Geral do Governo do Funchal, Funchal, Tip. Nacional, Funchal, 1849, 3 vols.



2ª parte: O TRIGO E O PÃO

O pão, que consomem em grande quantidade, é bom, constituindo o alimento dos mais pobres.

1707. Henri Forster (SILVA, 2008: 25)

São evidentes múltiplas intervenções, no sentido da promoção da cultura deste cereal nas ilhas desde início, na Madeira. Primeiro, assinalam-se os descobrimentos para a costa marroquina, como um apelo ao trigo das searas africanas, depois, enuncia-se que o descobrimento das ilhas dos arquipélagos da Madeira e Açores se rege pela necessidade de abastecimento do reino, certamente por força da grande promoção que a cultura teve nestas ilhas nos primórdios da ocupação²⁷.

A fertilidade do solo, resultante do estado virgem e das cinzas fertilizantes das queimadas realizadas pelos povoadores, fez elevar a produção de cereais a níveis inimagináveis, criando excedentes que supriram as necessidades de mercados carentes, como foi o caso de Lisboa e praças do norte de África.

Na Madeira, até à década de setenta do século quinze, a paisagem agrícola foi dominada pelas searas, decoradas de parreiras e canaviais. A cultura cerealífera dominava a economia madeirense, gerando grandes

²⁷ Diz-nos Diogo Gomes que “(...) O Infante imediatamente para ali mandou navios com vitualbas e animais, homens e mulheres para a povoarem. Esses começaram a semear trigo e aveia e era tão fértil o solo que uma medida dava cinquenta e mais, e assim dos outros frutos da terra que semeavam. E tinham ali tanto trigo que os navios de Portugal, que por todos os anos ali iam, quase por nada o compravam.” (VIEIRA, Alberto, *O Deve e o Haver das Finanças da Madeira*, Funchal, CEHA, 2014, p. 157)

excedentes com que se abasteciam os portos do reino, as praças africanas e a costa da Guiné. Tudo isso foi resultado da elevada fertilidade do solo, provocada pelas queimadas para abrir caminho às primeiras arroteias.

Em meados do século XV, Cadamosto²⁸ referia a colheita de três mil moios de cereal, que excediam em mais de 65% as necessidades da população madeirense. Destes, mil moios estavam destinados a encher o “saco de Guiné”, isto é, a abastecer as feitorias da costa africana. Mas, a partir da década de sessenta, a dominância da cultura dos canaviais conduziu a uma paulatina quebra das searas, de modo que, a partir de 1466, a produção cerealífera passou a ser deficitária, não podendo, assim, assegurar os compromissos de abastecimento das praças e feitorias africanas. Desde então, a ilha necessitava de importar parte significativa do cereal que consumia. Em 1479, a colheita dava apenas para quatro meses, dependendo o abastecimento do restante cereal importado dos Açores e das Canárias. A cultura tinha lugar nos municípios da Calheta e Ponta de Sol e na ilha do Porto Santo. Esta conjuntura derivou da dominância dos canaviais e do rápido esgotamento do solo resultante do cultivo intensivo de que foi alvo²⁹.

Esta situação valorativa do cereal, na primeira fase da economia madeirense, com especial destaque para o trigo, levou alguns autores a estabelecerem-no como o primeiro ciclo do trigo, definindo, assim, para o arquipélago, uma situação de monocultivo, quando as condições especiais do assentamento, pelo facto de serem ilhas, sujeitas por muito tempo ao isolamento dos demais espaços, obrigava a que se estabelecessem mecanismos de policultura imprescindíveis para assegurar a manutenção das populações.

Mas, a partir de 1425, os interesses em torno da cultura açucareira recrudesceram e a aposta na cultura era óbvia. Mas esta mudança de cultura dominante só se tornou possível, quando se encontrou, nos Açores, um mercado substitutivo do cereal madeirense. Em 1473, os regedores de Lisboa pedem trigo ao Funchal e Baptista Lomelino é autorizado a tirar o trigo disponível. Em 1479, a produção dava apenas para quatro meses.

O agravamento do défice cerealífero nas décadas de 70 e 80 conduziu à fome, em 1485, e foi preocupação para as autoridades. Primeiro, colmatou-se a falta com o recurso à Berberia, Porto, Setúbal, Salónica e, depois, foi necessário definir uma área externa produtora, capaz de suprir as necessidades dos madeirenses. Neste quadro, tivemos, em 1482, a redução da dízima de importação para metade. Desde 1508, os Açores assumiram o papel de principal área cerealífera do Atlântico português. E dois anos depois, estabeleceu-se a isenção da dízima de importação do trigo por três anos, estando institucionalizada a saca de trigo açoriano, já em 1517. As ilhas açorianas passaram a celeiro da Madeira e capazes de a substituir no fornecimento às praças africanas. A política da coroa, neste momento, ia ao encontro de uma complementaridade económica dos espaços insulares.

As primeiras referências a esta quebra na produção cerealífera surgem já no testemunhos de Cadamosto, em meados do século XV: *As suas terras costumavam dar, a principio, sessenta por um, o que presente-mente está reduzido a trinta e quarenta, porque se vão deteriorando dia a dia*³⁰. A situação conduziu a que ilha fosse forçada a importar cereais, a partir de 1466. Em 1689, John Ovington testemunha-o do seguinte modo: *A fertilidade da ilha decaiu muito relativamente ao período das primeiras culturas. A cultura sem descanso dos terrenos tornou os fracos espaços em muitos lugares e de tal modo que os abandonam periodicamente, tendo de ficar de pousio três ou quatro anos. Depois desse tempo, se não crescer nenhuma erva como sinal de fertilidade futura, abandonam-nos, com estêreis. A actual aridez de muitas das suas terras atribui simplesmente ao aumento dos seus pecados*.³¹

Se, de início, as terras eram preparadas para a cultura do trigo e da vinha, impelidas pelos hábitos alimentares europeus, mais tarde, dispondo de novas áreas, com maior capacidade produtiva de cereal, como era o caso dos Açores, tomava-se fácil a aposta noutra cultura, o açúcar, capaz de manter os circuitos de ligação às

28 ARAGÃO, 1981: 36. O autor refere “produz cada ano trinta mil estares venezianos de trigo, ora mais ora menos”, que equivale a cerca de três mil moios.

29 ARAGÃO, 1981, 84.

30 ARAGÃO, 1981, 36-37.

31 ARAGÃO, 1981, 201.



grandes praças europeias e de tornar esta aposta colonizadora mais rentável. Em 1492, as orientações eram no sentido de que as terras declaradas incapazes para a cultura do trigo ou cevada fossem reservadas para pasto. Mas, em 1508, qualquer tentativa de aproveitamento do espaço baldio era para canaviais, e são dadas ordens no sentido de que *se nam rompa em toda essa ylha terra pera se em ella aveer de lavrar e semear pam nem pera outra alguma cousa soamente pera se fazerem canaveaes pera açucares.*” (VIEIRA, 1983: 652) Tudo isto porque estava encontrado, , nos Açores o celeiro do espaço atlântico e a Madeira tinha já condições de se prover também de cereal das Canárias, nomeadamente das ilhas de Tenerife, Lanzarote e Fuerteventura.

A partir do século XVI, a Madeira passa a ser abastecida, com regularidade, com o trigo dito das *ilhas* ou das *ilhas de baixo*, aqui entendido como todas as ilhas dos Açores, insistindo a coroa, durante toda esta centúria, no sentido desta situação prioritária e privilegiada do abastecimento açoriano à Madeira. Desta forma, em 1516, o rei determina que não se *“tolha a saca de trigo” açoriano para a Madeira, pois que “hos triguos desas ylhas se gastam mays na ylha da Madeira que em nehuma outra parte de nosos reygnos”* (VIEIRA, 1983: 652). Giulio Landi, por volta de 1530, é um testemunho desta situação: *A ilha produziria em maior quantidade se semmeasse. Mas a ambição das riquezas faz com que os habitantes descuidando-se de semear trigo, se dediquem apenas ao fabrico de açúcar, pois deste tiram maiores proveitos, o que explica não se colher na ilha trigo para mais de seis meses. Por isso há uma carestia de trigo, pois em grande abundância é importado das ilhas vizinhas.* ³²

O comércio entre as ilhas dos três arquipélagos atlânticos resultava não só da complementaridade económica, definida pelas assimetrias propiciadas pela orografia e clima, mas também da proximidade e assiduidade dos contactos.

A Madeira, mercê da posição privilegiada entre os Açores e as Canárias e do parcial alheamento das rotas índica e americana, apresentava melhores possibilidades para o estabelecimento e manutenção deste tipo de intercâmbio. Os contactos com os Açores resultaram da forte presença madeirense na ocupação e da

32 ARAGÃO, 1981: 84.

necessidade de abastecimento em cereais, de que o arquipélago dos Açores era um dos principais produtores. Com as Canárias, as imediatas ligações foram resultado da presença de madeirenses, ao serviço do infante D. Henrique, na disputa pela posse do arquipélago e da atração que elas exerceram sobre os madeirenses. Tudo isto contrastava com as hostilidades açorianas à rota de abastecimento de cereais à Madeira. Acresce, ainda, que o Funchal foi, por muito tempo, um porto de apoio aos contactos entre as Canárias e o velho continente.

Os contactos assíduos entre os arquipélagos, evidenciados pela permanente corrente emigratória, definem-se como uma constante do processo histórico dos arquipélagos, até ao momento em que o afrontamento político ou económico os veio separar. A última situação emerge na segunda metade do século dezassete, como resultado da concorrência do vinho produzido, em simultâneo, nos três arquipélagos.

O trigo foi, sem dúvida, o principal móbil das conexões interinsulares. Segundo os testemunhos de Giulio Landi (1530) e Pompeo Arditì (1567), os cereais foram os principais ativadores e suportes do sistema de trocas entre a Madeira e os arquipélagos vizinhos, que, por essa razão, foram considerados o celeiro madeirense. A dificuldade de abastecimento de cereais manteve-se uma constante até à atualidade. Assinalam-se inúmeros momentos críticos no decurso dos séculos XVI e XVII.

Note-se que alguns estrangeiros de passagem pelo Funchal testemunham esta situação. Em 1567, Pompeo Arditì, afirmava que *o trigo que ai se colhe é muito bom, mas tão pouco que não chega para a terça parte da ilha; por isso são obrigados a importá-lo das Canárias e das ilhas dos Açores*³³. Depois, em 1689, John Ovington é claro na descrição de carência: *Luta-se há alguns anos com a falta de trigo, pois os cereais que aqui se produzem são insuficientes, pairando, assim, por vezes, a ameaça da fome*³⁴. Estas afirmações têm o respaldo da documentação. Assim, em 1625, a produção local dava apenas para 4 meses, situação que se repete em 1687. Perante isto, é evidente uma permanente atenção do município e coroa ao abastecimento da ilha em cereal. Nos Açores, as portas estão abertas por ordem da coroa e, nas Canárias, são evidentes as facilidades para este comércio, apesar de não estar garantido, em permanência, o abastecimento da ilha, uma vez que acontecem momentos de falta ou necessidade de trigo, como em 1521. A peste afastou os navios da rota do cereal. Desta forma, os Açores, que forneciam entre 8 a 9.000 moios, só enviaram 2.600 moios. Perante esta situação, as autoridades declararam os portos abertos a todas as embarcações que viessem com trigo. Por vezes, sucedem-se situações drásticas, por parte dos moradores e autoridades municipais, como foi o caso da Ponta de Sol, em 1545, em que foi tomada uma embarcação que vinha com cereal para o Funchal. A coroa, então, suspende a jurisdição da vila, mas volta atrás nesta determinação, em 1548.

A Madeira, que havia sido um mercado abastecedor de trigo a Lisboa e às praças africanas, assume-se como um mercado dependente da sua importação, primeiro das ilhas e depois do continente americano, assumindo o vinho a condição de moeda de troca. Agravada a situação de dependência da ilha em relação aos centros fornecedores de cereais, por quebra evidente da produção local, com a ocupação do solo com outras culturas como a cana-de-açúcar e a vinha, como também pelo aumento populacional, teremos o provimento de trigo como um problema fundamental das autoridades régias e municipais. Estes problemas são uma constante das atas da vereação funchalense. Esta dispunha de um plano de emergência, capaz de suprir as necessidades locais mais imediatas, que consistia na proibição de saída de pão, do fabrico e saída de biscoito usado no provimento das naus. Temos notícia desta situação em 1614, 1625, 1628, 1653, 1675. Por outro lado, atuavam junto dos navios fundeados no porto, obrigando-os a descarregar os mantimentos e o trigo que transportavam para outros destinos, ou então forçava-os a desviarem a rota e a irem aos Açores ou outras partes buscar trigo. Isto acabava por ser um fator desfavorável ao livre comércio do porto e implicava uma forma de comércio pouco lucrativo, pois não tinha retorno, na medida em que um dos percursos que era feito em lastro. O arresto municipal de embarcações com trigo aconteceu em 1637, em Machico e em 1699, no Funchal. Por outro lado, a partir de 1639, são frequentes as referências à coação dos mestres e mercadores, no sentido do desvio da rota das embarcações para prover a ilha de trigo. Em 1685, Pedro Senhete, mestre

33 ARAGÃO, 1981:130.

34 ARAGÃO, 1981: 198.

da sumaca Santo André, é notificado, sob a pena de 1000.000 réis de cadeia, para ir aos Açores buscar trigo. Já em 1688, Gaspar Ferreira Coimbra foi impedido do exercício da atividade mercantil por ser recusar a tal obrigação. São vários os protestos das comunidades mercantis residentes na ilha perante esta postura camarária. Em 1682, o cônsul inglês apresenta protesto formal e, em 1699, reivindica os direitos de homens de nação inglesa lavrados nos tratados, solicitando ao rei português uma carta de privilégio. Idênticos protestos aconteceram pelos cônsules holandês, em 1697 e francês, em 1699.

Por decisão régia, os Açores eram o celeiro de trigo da Madeira, obrigando-se a assegurar a carga anual de dois navios. Estes navios faziam caução na praça funchalense, sendo portadores de um comprovativo do pagamento e destino da carga. Chegados à ilha de S. Miguel, solicitavam autorização à edilidade para a carga de trigo de volta à Madeira, onde o mesmo ficava sob o controlo da vereação que estabelecia o preço e o momento da sua abertura para venda. Desta forma, o trigo açoriano tinha um peso significativo no mercado madeirense, representando, para o século XVII, mais de 75% das importações, a que se junta uma soma significativa das Canárias. Apenas em momentos de dificuldade, como sucedeu em 1643-48 e 1691-92, a Madeira teve de se socorrer dos portos da Flandres, França, Bretanha, Inglaterra, Alemanha e Holanda. Todavia, a partir da segunda metade desta centúria, são manifestas as dificuldades dos Açores no provimento da Madeira, o que obrigará ao recurso a novos mercados, como a América do Norte, tendo Boston, desde 1699, com um dos principais portos. O trigo e as farinhas serão assim, a partir de então, o retorno favorável para muitas das embarcações inglesas ocupadas no comércio do vinho com os portos atlânticos da América do Norte.

O comércio do cereal a partir das Canárias firmou-se através da regularidade dos contactos com a Madeira, sendo apenas prejudicado pelos embargos temporários, enquanto dos Açores foi imposto pela coroa, uma vez que a burguesia e aristocracia açorianas, nomeadamente de S. Miguel, não se mostravam interessadas em manter esta via. Todo o empenho dos açorianos estava canalizado para o comércio especulativo com o reino ou dos contratos de fornecimento das praças africanas. Desde 1521, que o preço e a forma de transporte do cereal açoriano na Madeira estavam sob o controlo do município. Deste modo, era difícil a especulação por parte dos rendeiros e mercadores micaelenses.

A permanência desta rota de abastecimento de cereais implicou o alargamento das trocas comerciais entre os três arquipélagos, uma vez que, ao comércio do cereal, se associaram outros produtos, como contrapartida favorável às trocas. Aos Açores, os madeirenses tinham para oferecer o vinho, o açúcar, conservas, madeiras, eixos e aduelas de pipa, reexportação de artefactos e outros produtos de menor importância. Para as Canárias, a oferta alargava-se à fruta verde, liaças de vime, sumagre e panos de estopa, burel ou liteiro.

As ilhas açorianas foram, no começo, um consumidor preferencial do vinho madeirense e canário. Tudo isto pela necessidade de encontrar uma contrapartida rentável ao comércio de cereais e pelo facto de o vinho que produziam ser de fraca qualidade. O afamado vinho do Pico afirmou-se apenas a partir da segunda metade do século dezassete. No século dezassete, o maior incremento da viticultura das ilhas do grupo central e a crescente melhoria de qualidade contribuíram para a subalternização do produto no sistema de trocas com a Madeira e as Canárias. Em finais da centúria, o produto continuava ainda a ser referenciado nas entradas da alfândega de Ponta Delgada.

O comércio entre a Madeira e as Canárias era muito anterior ao estabelecimento dos primeiros contactos com os Açores. O relacionamento iniciara-se em meados do século quinze, ativado pela disponibilidade no arquipélago de escravos, carne, queijo e sebo. Mas a insistência dos madeirenses nos contactos com as Canárias não terá sido do agrado do infante D. Fernando, senhor da ilha, interessado em promover os contactos com os Açores. Apesar disso, eles continuaram e a rota adquiriu um lugar relevante nas relações externas da ilha, valendo-lhe a disponibilidade de cereal e carne, que eram trocados por artefactos, sumagre e escravos negros. Esta última e peculiar situação surge na primeira metade do século dezassete, com certa evidência nos contactos entre a Madeira, Lanzarote e Fuerteventura. Algo diferente sucedeu nos contactos comerciais entre os Açores e as Canárias, que nunca assumiram a mesma importância das madeirenses. A pouca facilidade nas comunicações, a distância entre os dois arquipélagos e a dificuldade em encontrar os

produtos justificativos de intercâmbio fizeram com que estas trocas fossem sazonais.

Nos séculos XVIII e XIX, mantém-se a mesma importância do cereal na economia interna de subsistência e a carência da produção interna conduz a uma continuidade das políticas que favoreçam a sua importação³⁵. O celeiro açoriano dos madeirenses perpetua-se no tempo, com a vantagem para Madeira, da disponibilidade de outros mercados, como o norte-americano. Por outro lado, a Madeira deixa de estar quase só dependente do mercado açoriano, encontrando uma possibilidade de opções em outros mercados, nomeadamente o norte-americano. Mas este não quer dizer que tenha desaparecido a rota açoriana. Alguns dos estudos para os séculos XVIII e XIX assim o comprovam.

No decurso dos séculos XVIII e XIX, não obstante a ilha passar a dispor de uma diversidade de mercados abastecedores de cereais, nomeadamente no continente americano, os Açores continuaram a ser um importante mercado abastecedor de cereais, nomeadamente de trigo e milho. Temos dados para dois momentos determinados. Para o período de 1727 a 1810,³⁶ os registos da alfândega confirmam a continuidade desta rota comercial insular, apesar da maior importância ser dada aos barris de farinha que a ilha importava dos Estados Unidos da América, um abastecimento favorável, que aproveitava o lastro de algumas embarcações do comércio do vinho. Aliás, a afirmação do mercado norte-americano, a partir de finais do século XVII, nas relações comerciais com a Madeira, foi decisivo, não só para afirmação do mercado do vinho como para a solução parcial da subsistência das populações madeirenses, com a disponibilidade das farinhas americanas.

Para o período de 1842 a 1881,³⁷ voltamos a ter dados disponíveis sobre a entrada de cereais, na alfândega do Funchal. O trigo continua presente no mercado insular (dominado pelas ilhas de S. Miguel, Terceira, Faial, Graciosa e Santa Maria) e Lisboa, mas a presença notória vai para os portos de Boston, Filadélfia, N. York, New Bedford, nos Estados Unidos da América, que se apresenta também com a oferta de milho. Este cereal também assume importância nos Açores (com as ilhas de S. Miguel, Terceira, Graciosa, S. Jorge e Faial) e na importação das Ilhas de Cabo Verde.

O século XX foi marcado por inúmeras dificuldades no abastecimento da ilha em cereais. As guerras europeias condicionaram a navegação oceânica, impedindo o seu normal abastecimento. A situação da primeira guerra mundial, com o bloqueio imposto pelos alemães ao Funchal gerou situações de penúria e fome.

Perante esta situação, a partir de 1929, o Estado lançou uma campanha do trigo, com o objetivo de suprir as necessidades de abastecimento nacional, o que levou ao alastramento da área de semeadura do mesmo cereal e que se tornou num forte incentivo à melhoria, por parte das instituições do estado, dos trigos de semente e das técnicas de cultivo. Estas campanhas também chegaram à Madeira, região historicamente carente deste cereal, e permitiram alguns avanços significativos na cultura e na autossuficiência.

O retorno da cultura do trigo é resultado da nova situação de extrema dificuldade de abastecimento que se fará sentir na primeira metade do século XX, que pode ser considerada como o momento crítico. As dificuldades no abastecimento de farinhas levaram as autoridades a intervir com medidas de controlo das importações, da moagem e da promoção da cultura cerealífera. Enquadram-se, no mesmo plano, a política de alargamento das terras de regadio, tendo-se alcançado, em 1939, os 3600 ha de cultivo, situação que foi reforçada na década de quarenta, com os trabalhos da Comissão dos Aproveitamentos Hidráulicos.

A campanha do trigo começou ao nível nacional, em 1929, e chegou à ilha, nos anos quarenta. Atравés de prémios aos agricultores, promoveu-se o aumento da produção cerealífera, de forma a diminuir a dependência ao mercado externo. Algumas destas medidas foram mal entendidas pela população, como

35 Cf. PETTT, Eduarda M. S. Gomes, *A Madeira na Primeira Metade de Setecentos*, 1ª Edição, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 19-150; ALVES-CAETANO, António: As Ilhas Atlânticas dos Açores e da Madeira no contexto da Economia Imperial (1796-1803), *ANUARIO*, 3, 2011, pp.206-229; PACHECO, Dinis, A rota comercial entre os Açores e a Madeira de 1785 a 1795, *Anuário 2013 Centro de Estudos de História do Atlântico*, nº.5, 2013, pp. 357 – 381.

36 SOUSA, J. J. Abreu de, *O Movimento do Porto do Funchal e a Conjuntura da Madeira de 1727 a 1819. Alguns aspectos*, Funchal, Drac, 1989, 108-113.

37 Apenso a uma coleção do *Diário de Notícias*, temos vários quadros impressos da alfândega (“Mappa geral da importação de sal, legumes e cereais na província da Madeira”) assinados pelo medidor oficial Izidoro Soares Pereira(1842-1882).

sucedeu com os decretos de 1927 e 1931, conhecidos como do protecionismo cerealífero. O último provocou uma revolta popular, a célebre *Revolta da Farinha*. Esta determinação para disciplinar as moagens foi vista pelos madeirenses como uma forma de favorecer a família Blandy, através da criação de um monopólio de moagem.

Em 1934, foi criado o Grémio do Milho Colonial Português que, em 1938, deu lugar à Junta de Exportação dos Cereais que passou a dispor de uma delegação na Madeira, a partir do ano imediato e que se manteve até 1962. A esta estrutura estava atribuída a missão de abastecimento do mercado e de fixação dos preços. O papel da Junta ficou demonstrado durante a Segunda Guerra Mundial, momento crítico de abastecimento. Em 1965, de acordo com o “Recenseamento das Explorações Agrícolas das Ilhas Adjacentes”, são apresentadas 15000 explorações de trigo em todo o arquipélago. Depois, no “Recenseamento Geral da Agricultura”, de 1999, o trigo ocupava apenas 52,6 hectares divididos por 340 explorações. A produção estimada é de cerca de 80 t., distribuídas pelos concelhos da Calheta, Santana, Porto Moniz e Porto Santo, seguidos por Ribeira Brava, Machico, Santa Cruz e Ponta do Sol. Desde 1996, com a criação do Banco de Germoplasma ISOplexis, Unidade de investigação da Universidade da Madeira, realizaram-se estudos, no sentido da inventariação e caracterização de espécies autóctones, endémicas e adaptadas do Arquipélago, em que se inclui o trigo. Atualmente, esta entidade fornece sementes de diversas variedades regionais de trigo a agricultores dos concelhos de Santana e da Calheta, com o propósito da sua multiplicação de forma a evitar o seu desaparecimento.

Um dos objetivos que norteou o povoamento da Madeira foi a possibilidade de acesso a uma nova área produtora de cereais, capaz de suprir as carências do reino e depois as praças africanas e feitorias da costa da Guiné. A última situação era definida por aquilo a que ficou conhecida como o “saco de Guiné”. Entretanto os interesses em torno da cultura açucareira recrudesceram e a aposta na cultura era óbvia. Esta mudança só se tornou possível quando se encontrou um mercado substitutivo. Assim sucedeu com os Açores que, a partir de finais do século quinze, passaram a assumir o lugar da Madeira.

O cereal foi o produto que conduziu a uma ligação harmoniosa dos espaços insulares, o mesmo não sucedendo com o açúcar, o pastel e o vinho, que foram responsáveis pelo afrontamento e uma crítica desarticulação dos mecanismos económicos. Todos os produtos foram o suporte, mais que evidente, do poderoso domínio europeu na economia insular.

A incessante procura e rendoso negócio conduziram à plena afirmação, quase que exclusiva destes produtos, geradora da dependência ao mercado externo. Este, para além de ser o consumidor exclusivo destas culturas, surge como o principal fornecedor dos produtos ou artefactos de que os insulares carecem. Perante isto, qualquer eventualidade que pusesse em causa o sector produtivo era o prelúdio da estagnação do comércio e o prenúncio evidente de dificuldades, que desembocavam quase sempre na fome. Terá sido com base nisso que Fernand Braudel defendeu para as ilhas da Madeira e Açores o regime produtivo baseado na monocultura³⁸. Contudo, esta tendência foi entravada por múltiplos fatores: no sector produtivo, a diversidade do solo e clima condicionou um verdadeiro mosaico de culturas, de que o texto de Gaspar Frutuoso é testemunho. Nos contactos com o exterior, não obstante a ausência de registos alfandegários, a situação é também diferente, sendo corroborada pelos diversos visitantes.

O PÃO DA E PARA A MADEIRA.

A questão dos cereais, mas fundamentalmente do trigo³⁹, é uma dominante na História de Portugal e da

38 BRAUDEL, 1992 (1ª edição de 1949), 123.

39 *Elucidário Madeirense* (SILVA, 1978, III: 353-355), publicado pela primeira vez em 1921, refere uma diversidade de variedades de trigos cultivadas na Madeira, com os seguintes nomes: ‘Barbela’ (ou ‘Do mato’ e ‘Da serra’), ‘Rieti’, ‘Canoco barbudo’, ‘Anafil’ (ou ‘Português’), ‘Palha-roxa’ (ou ‘Mouro’), ‘Mangalhão’, ‘Mocho’ (ou ‘Rapadinho’, ‘Pelado’, ‘Rapado’ e ‘Sem-vergonha’), ‘Canoco’ (ou ‘Pelado’, ‘Rapado’, ‘Anafil’ e ‘Canoquinho’), ‘Canhoto’ (ou ‘Canoco pelado’) e ‘Americano’, ‘Alexandre’, ‘Branco n.º1’ (ou ‘Ganil’) e ‘Branco n.º2’, ‘Vermelho’ (ou ‘Russo’), ‘Amarelo’ (ou ‘Campanário’, ‘Russo’, ‘Anafil’ e ‘Tangarola’), ‘De cabeça preta’ e ‘Branco’. Depois em 1956 o Padre Eduardo Pereira nas *Ilhas de Zargo* refere: ‘Mentana’, ‘Quaderna’, ‘Roma’, ‘Pirana’, ‘Tevere’, ‘Autonomia’, ‘Damaia’ e, ainda, ‘Galhoto’, ‘Raposinho’, ‘Argentino’, ‘Canavial’, ‘Porto Santo’ e ‘Rabicho’. Ficamos também a saber que o

Ilha da Madeira. As dificuldades no seu abastecimento geram situações de carência e fome, como projetam políticas protecionistas que vão desde os incentivos à importação, aos mecanismos de controlo da sua circulação e distribuição interna. É uma preocupação constante das autoridades locais e nacionais, ao longo dos tempos. A principal preocupação do município está no assegurar do abastecimento do cereal aos munícipes, criando mecanismos que permitam a sua distribuição equitativa a todos e de forma adequada o ano inteiro. O que não foi sempre possível, passando a ilha por momentos de penúria e fome. Mas nada disto conseguiu solucionar o problema e apagar o espectro da fome e de solucionar o problema da ilha da Madeira.

O pão, elemento fundamental da dieta alimentar, apresentava-se sob a forma de confeção caseira ou por padarias de profissão. Em muitas das casas, o forno assume um lugar de prestígio social. Ainda hoje podemos ver vestígios nos bairros de Santa Maria e Corpo Santo. Noutros casos, havia os fornos públicos, servidos por forneiros que cobravam uma percentagem por cada alqueire de pão cozido. Já no primeiro quartel do século XX, a cidade estava servida de um conjunto variado de padarias que dispunham de pão fresco pela manhã e tarde, permitindo comer-se o pão fresco a todas as refeições. Com a farinha dos cereais fabricava-se, para além do pão, o cuscuz, uma espécie de massa granulada, que depois é cozida e acompanha a carne, o bolo do caco, as malassadas, isto é, massa de farinha com ovos cozida no azeite, o frangolho, uma papa de farinha de trigo estraçoado e o gófiu. Temos ainda a escarpeada, uma massa de farinha de milho cozida em pedra de barro, que se consumia no século XVIII no convento da Encarnação e que, hoje, persiste no Porto Santo.

De acordo com documento de 1786, sabemos a média de consumo de pão de trigo. Assim, a um adulto caberiam 4 pães e aos menores 3, sendo 1 para as crianças e 2 para os moços que ainda não se confessavam. Cada alqueire de trigo dava para o fabrico de 24 pães.

O abastecimento passava pelo assegurar da provisão necessária às padarias e fancarias da cidade como o provimento dos valores estabelecidos para as cõngruas, que eram pagas com a receita dos dízimos, que com as crises de produção não chegava a cobrir tal necessidade, agravando ainda mais a situação deficitária da ilha. De acordo com os valores das cõngruas e demais obrigações, as dificuldades no seu provimento levou a que, em 1614, se estabelecesse que, apenas dois terços seriam pagos em fruto e o restante em dinheiro. Em 1620, este valor correspondia a 109 moios, passando, em 1690, para 145, em 1750, para 184 e, em 1822, de 222. Por outro lado, o Funchal como porto de serviço de apoio à navegação oceânica, era também solicitado para abastecer as embarcações de biscoito, o que ainda agravava mais a situação de carência. Por diversas vezes, estabeleceram-se posturas que proibiam o fabrico e fornecimento de biscoito, nomeadamente às embarcações da rota do Brasil, que escalavam com frequência o Funchal. A tradição do seu fabrico manteve-se no Porto Santo.

A par disso, são evidentes múltiplas intervenções, no sentido da promoção da sua cultura, que não se apagam no tempo. Primeiro, assinala-se os descobrimentos para a costa marroquina, como um apelo ao trigo das searas africanas, depois enuncia-se que o descobrimento das ilhas dos arquipélagos da Madeira e Açores se rege pela necessidade de abastecimento do reino, certamente por força da grande promoção que a cultura teve nestas ilhas, nos primórdios da ocupação.

É certo que uma das primeiras preocupações dos povoadores do arquipélago foi assegurar a sua subsistência e a do reino e daí a importância que assumiu, no início da sua ocupação, a produção de trigo. A fertilidade do solo, resultante do estado virgem e das cinzas fertilizantes das queimadas realizadas pelos povoadores, fez elevar a produção de cereais a níveis inimagináveis, criando excedentes que supriram as necessidades de mercados carentes, como foi o caso de Lisboa e praças do norte de África. Esta situação valorativa do cereal na primeira fase da economia madeirense, com especial destaque para o trigo, levou alguns autores a estabelecerem este como o primeiro ciclo do trigo, definindo, assim, para o arquipélago uma situação de monocultivo, quando as condições especiais do assentamento, pelo facto de serem ilhas, sujeitas por muito tempo ao isolamento dos demais espaços obrigava a que se estabelecessem mecanismos de policultura imprescindíveis para assegurar a manutenção das populações.

primeiro dado pelo infante D. Henrique aos povoadores para semearem foi o trigo anafil, também chamado trigo português ou pelado.



Algumas das tradições culinárias, como a sopa-de-trigo, o cuscuz, pão-de-trigo-da-terra e o “bolo do-caco”, e a necessidade do colmo para cobrir casas e justificam esta persistência da cultura do trigo.

A utilização do colmo na cobertura, primeiro das casas e depois dos chamados palheiros para o gado, é uma tradição em vias de extinção, por força da redução drástica da produção de trigo. Apenas Santana continua a persistir nesta tradição da cobertura de casas e palheiros do gado com casas de colmo, como forma de preservar a tradição antiga, contribuindo, para isso, os apoios oficiais à recuperação da cobertura e alguns incentivos ao reavivar da tradição do cultivo do cereal. Devemos ainda considerar a valorização da palha de trigo como forragem, cama de gado e até mesmo para as camas dos homens, fabrico de chapéus no Porto Santo e outros artigos ou objetos do mundo rural.

Mas a presença das searas deixou de constar, de forma frequente, da paisagem madeirense, e a Madeira passou a depender totalmente da importação. Por outro lado, a alimentação atual é muito mais variada e o pão deixou de ter a função hegemónica que tinha na dieta alimentar do Madeirense.

MILHO: “o trigo” dos pobres e famintos.

São conhecidas duas variedades de milho: o chamado milho zaburro, que, no Brasil, corresponde ao sorgo [*sorghum bicolor* L. Moench] e o milho maçaroca (*zea mays*). Popularmente, temos ainda o chamado milho branco e amarelo, o primeiro era comum na alimentação humana, sendo o segundo usual para o gado. Porque o primeiro escasseou no último quartel do séc. XX, foi substituído pelo milho amarelo, que melhorou de qualidade quando passou a ser importado da Venezuela, por força do retorno de muitos emigrantes madeirenses.

Há um debate sobre a origem e divulgação das duas variedades, mas o que nos interessa saber é que esta última terá sido divulgada em todo o mundo, a partir do continente americano, no século XVI. Foi neste contexto e no das ligações africanas, nomeadamente a S. Tomé e Cabo Verde, que o milho terá chegado à Madeira, daí a expressão popular: *render como milho de Cabo Verde*.

A primeira referência que temos ao milho surge em documento de 1485, incluído com outros cereais, repetindo-se a situação em 1495. Depois, no foral de 1515, refere-se o dízimo da produção o milho e, na mesma data, temos informação sobre a importação de milho de Cabo Verde, algo que se repete nas atas da vereação funchalense, em 1497. Aliás, as referências ao milho importado para venda passam a ser assíduas nas vereações do Funchal, a partir da segunda metade do século XVI, situação reveladora da importância que este cereal passou a assumir no quotidiano e alimentação dos madeirenses.

Paulatinamente, adquiriu importância na dieta das populações, de forma que, no século XVII, as freiras do Convento de Santa Clara serviam milho aos homens que trabalhavam na cerca do convento, certamente da produção da sua cerca. Por outro lado, a partir da década de quarenta do século XIX, o milho é usado como forma de pagamento aos serviços dos jornaleiros. Disto nos dá conta José Silvestre Ribeiro em 13 de fevereiro de 1847, em que assinala a tradição dos “abastados” pagarem os trabalhadores em milho e outros cereais ou legumes.

A informação é mais clara, quanto ao milho importado de diversas proveniências, como as ilhas de Cabo Verde, Açores e, depois, América do Norte e Angola. Já para a produção no século XIX, os dados de que dispomos aponta para a presença nas produções da ilha desde o século XV, ainda que com uma importância reduzida. É certo que a sua popularização na sociedade madeirense acontece a partir de meados do século XIX. É a partir desta data que vemos o milho ser usado pelas pessoas abastadas, como forma de pagamento do salário dos jornaleiros e as referências frequentes ao seu uso na alimentação, o que poderá ser sinónimo da sua abundância na cultura local. A data exata da sua cultura na ilha não está determinada, mas sabemos que deverá ter existido desde o século XV e que, em 1792, o corregedor António Rodrigues Velosa, ao referir-se à Calheta, dá conta de “searas de milho”, que rapidamente se expande a todas freguesias da ilha, de forma que, em 1784, é referenciado para S. Vicente⁴⁰.

A presença do milho na paisagem madeirense está testemunhada na toponímia, com a Fajã do Milho no Porto da Cruz, um sítio que aparece com esta designação no século XVII, a Moitada do Milho, em Ponta Delgada e Porto Moniz. Mas tudo parece acontecer em pequenas quantidades. Assim, para S. Vicente, o administrador do concelho refere que a produção se iniciou em 1839, em pequenas quantidades e que, no ano a que se reporta, 1853, tem “produzido sofrivelmente”, sendo indicado o valor de 12 a 13 moios. Já para 1847, a Câmara do Funchal refere a relativa produção, que se resumiria a 15 moios em toda a ilha. Em 1849, no entender de Francisco Correia Herédia, a cultura do milho era uma promessa, pois que “*nos pode dar um grande interesse, e do que podemos ter duas colheitas em cada anno*”⁴¹.

As principais fontes de abastecimento continuam, porém, a ser as ilhas dos Açores, nomeadamente a ilha Terceira, onde este aparece desde 1847, a juntar-se ao de Cabo Verde que já está presente na ilha desde 1515. Desta forma, em 1847, o Governador José Silvestre Ribeiro apela aos administradores do concelho, que promovam esta cultura, como forma de suprir as dificuldades alimentares da população rural, ao mesmo tempo que insiste em medidas facilitadoras da sua introdução, com a redução dos direitos para metade. Os valores ainda são reduzidos: em Machico, temos, em 1849, apenas, 40 alqueires de milho. Ao mesmo tempo, o governador informa que não tolerará qualquer revolta dos agricultores, no sentido de obrigar os armazénistas a providenciar a venda do milho em armazém.

Um dos locais da jurisdição de Machico que mantém uma ligação muito forte a esta cultura, que apresenta testemunhos em diversos textos de literatura de viagem, é Santana. Talvez para relevar esta relação do

40 SILVA, 1978, I: 184.

41 *Breves Reflexões sobre a abolição dos morgados na Madeira oferecidas à consideração. Liga Promotora dos Interesses Materiaes do Paiz*, Lisboa, Typ da Rev. De Setembro, 1849: 8.

concelho com o milho, em 28 de fevereiro de 1957, decidiu-se que as armas da câmara seriam “*dois ramos de milho verde, espigados de ouro*”⁴². Recorde-se que, em 1971, a Junta Geral fez ensaios para a cultura de milhos híbridos e dos chamados milhos de Santana.

São estas circunstâncias de carência de cereais que fazem com que o milho entre na dieta alimentar dos porto-santenses e madeirenses. No Porto Santo, ganhou espaço e importância a escarpeada, na Madeira, as papas de milho, a polenta dos madeirenses, no dizer de Orlando Ribeiro, de algumas freguesias rurais mais pobres, como era por exemplo o caso de Câmara da Lobos. Rapidamente, o milho substituiu a falta do trigo na alimentação e ganhou fama e importância no quotidiano e mesa dos porto-santenses, como também dos madeirenses. Este processo afirmativo do milho adquire dimensão a partir da década de quarenta do século XIX, com as crises de fome e as facilidades na sua importância a preços mais competitivos, em relação ao demais cereal, dos Açores, mas acima de tudo dos Estados Unidos da América, a troco de vinho. Esta disponibilidade do milho a preços acessíveis conduziu à sua rápida afirmação na dieta alimentar, em substituição dos demais cereais e farinhas. Além do mais, a generalização do seu consumo sob a forma de papas tornava fácil a sua feitura.

Não será por acaso que os Anais do Porto Santo referem Felix de Melim Vasconcelos, que faleceu em 1837 com 73 anos, que se alimentava de leite cozido com milho. Mas esta assiduidade do milho à mesa também acontecia na Madeira, pois, em 1857, o cônsul inglês George Hayward referia que a refeição dos madeirenses consistia apenas em “milho cozido, legumes e vegetais”⁴³. Esta ideia do exclusivo do milho na alimentação surge já em testemunhos de estrangeiros, a partir de 1827. Recorde-se que, em 1852, a Madeira importava já 9 a 10.000 moios de milho e apenas 5500 de trigo.

Em 1813, na Camacha, comia-se o milho pilado com leite ou cebo de carneiro. Em 1889, na ementa do hospital de S. Lázaro, refere-se o prato de milho branco com peixe fresco ou bacalhau, que era servido aos doentes. Em 1925 esta dominância do milho na dieta alimentar continua a ser documentada de igual forma⁴⁴.

Esta valorização do milho na dieta alimentar madeirense manteve-se no tempo e gerou alguma apreensão aquando das duas guerras mundiais. Daí o facto de, desde 1938, existir a delegação da Junta de Exportação dos Cereais, que terá um papel importante no assegurar do abastecimento local, evitando situações de rotura que haviam acontecido antes. Ademais, o governador José Nosolini, apreensivo com a situação da guerra, solicitou ao governo medidas especiais para a Junta, o que aconteceu pelo decreto 30.336, de março de 1940, em que a Junta fica com os poderes reguladores dos preços do milho. Mesmo assim, com todas estas cautelas, houve alguns momentos de rotura dos stocks de milho, tendo a pronta ação da Junta evitado situações piores.

No “*Diário de Notícias*” de 4 de setembro de 1941, dizia-se: - “*o milho é, há muitos anos, um elemento fundamental da alimentação das nossas classes menos remediadas. Barato, de fácil preparação e de forte poder alimentar, nenhum produto da terra o pode substituir ou sequer igualar*”. Daí deverá ter resultado a expressão popular: “*Vai-se ganhando para o milhinho...*”. O milho era o alimento das classes pobres, pelo que eram estes quem mais sofria, nos momentos de carência, por isso o articulista do D.N. apelava, em agosto de 1943, às classes mais abastadas, que lhe reservassem este privilégio: - “*O milho é o alimento das classes pobres, das classes populares (...) o milho, repetimos, é o alimento dos pobres: assim aqueles que o podem dispensar, deixem-no aos pobres - porque para as almas bem formadas, deve constituir amargura, provocar, impensadamente, as faltas de alimentação nos lares onde o dinheiro não abunda*”. Mais tarde, no inverno de 1945, em face de novas dificuldades, as páginas do mesmo jornal abriram-se para expressar o grito planamente ecoado por todos os madeirenses em surdina. O racionamento de 1 kg semanal por cabeça propiciou

42 Cf. PIO, Manuel Ferreira, *O Concelho de Santana. Esboço Histórico*, Funchal, 1974:161-162.

43 CARITA, Rui, *História da Madeira, O Longo Século XIX: Do Liberalismo À Republica. A monarquia constitucional(1834-1910)*, Funchal, SREC, 2006, p. 416.

44 O vilão, que no passado, passava com papas de milhos três vezes por dia, e dormia feliz com toda a família num buraco térreo, é hoje um alcoólico inveterado, que até desaprendeu de rir. (...) BRANDÃO, Raul.1925. (:NEPOMUCENO, Rui, *A Madeira vista por Escritores Portugueses.Séculos XIX e XX*, Funchal, Funchal 500 anos, 2008, p.74)

o seguinte comentário: -“Não era bastante para as necessidades duma população que tinha afeito a sua economia doméstica ao consumo quase diário daquele produto..., numa terra onde o milho se podia chamar o pão-nosso de cada dia.”

A Madeira tinha necessidade de importar anualmente 13.000 toneladas. Neste contexto de crise e racionamento da distribuição do milho, deveremos relevar a ação da Comissão Regulador do Comércio de Cereais. Um dos aspetos mais evidentes da ação desta junta foi a manutenção dos preços de venda ao público do milho, não obstante a sua oneração no período da guerra em mais de 115%, não se refletindo até 1950 os valores referentes às despesas da comercialização.

Por outro lado, um dos problemas significativos na década de quarenta prendeu-se com as medidas de racionamento lançadas pela Junta que permitiram o abastecimento o espaço urbano e rural. Mesmo assim, em 1941, nota-se situações de rotura nos meses de agosto, outubro e dezembro e, depois, em abril de 1945. As medidas de racionamento obrigaram a que se estabelecesse a capitação semanal por pessoa de um kg nos centro populacionais mais importantes e de 1 kg e oitocentos gramas no Porto Santo, enquanto nas freguesias rurais era 250 a 600 gramas.

Um dos problemas mais evidentes do abastecimento do milho e dos demais cereais à Madeira prendia-se com as dificuldades na estiva e no armazenamento, que tinha implicações na disponibilidade do cereal, por falta de meios de assegurar uma reserva adequada, por situações de rotura. Por outro lado, o trabalho de estiva no porto era demorado e caro, por falta de silos terminais para o seu desembarque. Assim, o milho desembarcado, pelos custos da estiva, sacos e armazenamento era onerado em mais 65%. Daí o incessante apelo à construção de silos no porto, coisa que só veio a acontecer em 1987, mantendo-se até lá a situação onerosa dos armazéns. Neste período da guerra, passavam pelas mãos da Junta mais de 10.000 toneladas de milho, maioritariamente de Angola, Cabo Verde e Açores.

A publicação do decreto 43874, de 24 de agosto de 1961, que extinguiu a delegação da junta dos cereais lançou algum alarmismo na cidade, tendo em conta os serviços prestados durante a guerra e o temor que gerassem alguma situação de rotura no comércio do milho. Daí o apelo da associação comercial, no sentido de que a mesma fosse substituída por “quaisquer outros organismos que desempenhem funções que àquelas competiam”⁴⁵. Desta forma, os armazenistas de víveres fazem sentir as suas preocupações através de Juvenal Henriques Araújo, presidente da Associação Comercial, em representação pública de outubro de 1961. Aí diz-se que *“o milho é o alimento basilar da população madeirense. Dado o seu grande valor nutritivo, maneira fácil de cozinhar e preparar e ainda ao seu preço, nenhum outro produto alimentar o pode substituir na economia doméstica das classes médias e trabalhadoras desta ilha. Se o milho falta, sobem o preço doutros géneros e artigos, as classes de recursos mais limitados não sabem como viver dentro dos seus reduzidos orçamentos. É por isso que tem sido sempre preocupação do Governo e das autoridades locais manter regularmente abastecido de milho o mercado local, visto tratar-se de um problema economico com importantes aspectos e repercussões de ordem social.”*⁴⁶

Ramon Honorato Rodrigues que, em 1962, no momento de extinção, publicou uma memória sobre os serviços prestados pela junta que presidiu, revela as dificuldades sentidas nos anos da guerra e a ação da Junta e do Governador Civil, para solucionar a situação, através do racionamento do milho e da solicitação de carregamento à ordem do governo. Para termos uma ideia das dificuldades, basta-nos aludir à capitação estabelecida pelo racionamento e relacioná-la com a média anterior à guerra: entre 1937-39, ela foi de 123 kg/ano, enquanto de 1942 a 44, passou para apenas 80 kg. Mas houve anos em que a situação se agravou: por exemplo, em março e abril de 1945, a ração semanal por cabeça era de apenas 550 gramas de milho. A partir de 1941, o racionamento foi determinado por concelho, de acordo com o número de cabeças de casal, variando o quantitativo conforme os stocks disponíveis.

45 RODRIGUES, Ramon Honorato Correa, *Notas sobre a actuação da Delegação da Junta de Exportação dos Cereais na Madeira*, Funchal, Tipografia Esperança, 1962, 75.

46 *Ibidem*, 73.

Nesta época, a Madeira tinha, em Angola, um importante celeiro para o abastecimento de milho, sendo a região do Caála no Huambo, conhecida como o celeiro de Angola, o seu principal provedor. Recorde-se a presença de madeirenses, desde finais do século XIX na colonização deste planalto, com a ida de colonos com apoio do Governo, o que permitiu certamente a abertura desta via. A disponibilidade de vários mercados, bem como uma política governamental regulamentadora e protetora do abastecimento deste produto não impediu que, por diversas vezes, a Madeira fosse confrontada com situações de rotura. Releve-se, por exemplo, a ação do conselheiro António Jardim Oliveira, secretário do Governo Civil, que, no decurso da guerra, em 1917, intimou o vapor Beiras e Portugal a descarregar milho que transportava para Lisboa, de forma a socorrer a população madeirense, o que lhe valeu a perda do cargo, a favor do comandante militar o coronel Sousa Rosa. Nesta mesma data, pediu-se a Lisboa o fornecimento de 2000 toneladas. No período da guerra, a situação de rotura deste produto foi uma constante, ocorrendo várias situações, como a que sucedeu em 7 de julho de 1915, com o assalto popular ao armazém da viúva de Romano Gomes & filhos.

Recorde-se que, não obstante a insistência das autoridades no sentido da cultura do milho e de outros cereais e em muitos visitantes vermos referências aos milheirais, a produção local era ainda muito reduzida para um elevado e generalizado consumo. Atente-se às medidas do governador José António Sá Pereira, em 1768, que iam no sentido do aproveitamento dos quase $\frac{3}{4}$ da superfície da ilha inculta, com a produção de cereais, que conduziria ao aproveitamento do espaço do Paul da Serra e do Santo da Serra. Nesta data, a ilha produzia apenas 5.098 moios de cereal, estando excluído o milho desta contabilização, porque ainda não se produzia em quantidades suficientes, que dava para abastecer a população por apenas quatro meses. A partir da década de quarenta do século XIX, voltamos a ter dados da produção que elucidam sobre uma evolução positiva no crescimento da produção do milho. Assim, para os anos de 1847 a 1850, referem-se apenas 750 hectolitros de milho que, em 1851, são já de 3.073 e em 1855 de 6810 e, em 1859, de 6902 hectolitros. O trigo e a cevada continuam a ter uma posição superior na produção local, pelo menos até 1891, quanto à cevada e 1908, quanto ao trigo.

Perante isso, temos então a importação de grão estrangeiro [trigo milho e cevada, para além das farinhas. Assim, para o período de 1783-1786, temos 9386 moios de grão e 13. 670 barris de farinha. Do grão, temos 3.224 moios de milho, que assume já uma posição cimeira nestas importações. Depois, voltamos a ter dados sobre a importação de cereais (trigo, milho, cevada centeio, feijão, ervilhas, aveia), para o período de 1834 a 1843 onde o milho apresenta-se de novo em posição destacada, seguido do trigo. Assim, para este período, tivemos 206.902 moios de milho, 184.814 de trigo.

A partir do século XIX, a aposta preferencial é no milho. Desta forma, temos a informação de Ellen Taylor, em 1882, de que “o milho cresce bem e dá uma boa produção, sobretudo na costa norte”⁴⁷. Nesta época, refere-se que o melhor milho da ilha era o de Santana. A produção continuará a ser escassa e sem condições de satisfazer as necessidades de ambas as ilhas do arquipélago. Desta forma, a solução de abastecimento do arquipélago estava no mercado externo e, para isso, havia necessidade de facilitar a sua importação através da redução ou isenção dos direitos de importação. Desta forma, o mercado externo continuará a ser a principal fonte de abastecimento do arquipélago. Na década de setenta do século XVIII, a memória descritiva da viagem do capitão Cook referia que a produção local dava apenas para três meses e que a ilha importava “consideráveis quantidades de milho da América do Norte, por troca com vinho.”

Pedro Pita afirmava, em 1920, que a alimentação se baseava nas papas de milho, que se comiam de “manhã, ao jantar e à ceia”⁴⁸. Em 1964, Agostinho Cardoso refere que a produção de trigo local dava para 2 meses, enquanto a de milho para apenas 10 dias. Os dados da importação das décadas de sessenta e setenta apontam para a importação de 20.000 toneladas de milho. A falta de um sistema de armazenamento obrigava a que o abastecimento fosse feito quinzenalmente e que se gerasse, por vezes, situações de rotura. O abastecimento mensal rondava as 4.000 toneladas, sendo 1.500 para o consumo humano e o restante para

47 SILVA, A. Marques, *Passaram pela Madeira*, Funchal, Funchal 500 anos, 2008, p. 163.

48 PITTA, Pedro, *O Contrato de Colonia na Madeira*, Lisboa, A Peninsular Ltda, 1920, p.70.

os animais de criação, sendo as 1.500 toneladas do branco e o demais amarelo.

Para além disso, deveremos ter em conta a utilização do milho na produção de aguardente, que aconteceu em 1873, mas pelo regulamento de 24 de dezembro sobre o regime sacarino foi proibida. Entretanto, em 1920-21, João Higinio Ferraz (1884-1946) fez experiências na sua casa, ao Socorro, no sentido da sacarificação do milho, através do ácido sulfúrico.

Para entender a questão cerealífera na ilha, e nomeadamente na capitania de Machico temos de ter em conta várias questões que fizeram a sua valorização na economia familiar e na dieta alimentar do madeirense. Daí que antes de nos debruçarmos sobre a importância e papel da economia cerealífera na capitania de Machico, vamos debruçar-nos sobre aspetos que são fundamentais para a vida dos madeirenses, desde o século XV até a atualidade e que fizeram a importância dominante do cereal, no quotidiano e na alimentação, em oposição à procura desenfreada de outros produtos com melhores condições económicas para alimentar as trocas com os estrangeiros e mercados externos. Desta forma, o trigo encontrará sempre a cana-de-açúcar e a vinha como seus opositores no campo agrícola.



Foto: Duarte Mendes

3.ª PARTE:

DO TRIGO E DO PÃO DA CAPITANIA E JURISDIÇÃO DE MACHICO.

A jurisdição da capitania de Machico é, por excelência, um espaço agrícola, que se manifesta por uma aposta diversidade das culturas agrícolas. A vertente norte foi a retaguarda agrícola da ilha, abastecendo de diversas formas a vertente sul e, de forma especial, o Funchal.

As condições do meio, nomeadamente climáticas, não favorecem as culturas de exportação, como a vinha e cana-de-açúcar, e obrigam a esta aposta preferencial em culturas de subsistência interna, que vão do cereal, às leguminosas e diversas verduras.

A JURISDIÇÃO E CAPITANIA DE MACHICO – território de múltiplas culturas e riquezas

Olhando aos dados e testemunhos sobre a ilha, aquilo que se nota, na verdade, é a dominância de um produto na economia de exportação, que nem sempre assume a mesma posição dominante na economia agrícola.

O Território e as searas.

A primeira cultura lançada à terra terá sido, sem dúvida, a do trigo, na medida em que se tratava de uma necessidade óbvia da dieta e sustento destes primeiros colonos, dependentes dela para o seu sustento. A abertura de novas frentes de arroteamento em toda a área da capitania foi sendo necessária, à medida que foi avançando o processo de fixação de colonos. É verdade que a capitania de Machico apresentava maior superfície, mas, no seu território, o espaço com condições para a agricultura sempre foi menor.

Em 1455, Cadamosto está em Porto Santo e afirma que a ilha “Produz trigo e cevada para seu consumo; e abunda de carne de bois, porcos selvagens, e infinitos coelhos. Encontra-se aí também sangue de drago, que nasce em algumas árvores, isto é, goma que dão estas árvores em certo tempo do ano.”⁴⁹. Depois, ao chegar ao Funchal, depara-se com searas e canaviais, afirmando que “Produz cera e mel, mas não em grande quantidade; tem vinhos bons, mesmo muitíssimo bons, se se considerar que a ilha é habitada há pouco tempo. São em tanta quantidade, que chegam para os da ilha e se exportam muitos deles.”⁵⁰. Ora, isto acontece no momento que alguma historiografia define como a época do “ciclo dos cereais”.

No século XVI, por volta de 1530, um outro viajante italiano, Giulio Landi, visita a ilha e descreve a sua economia, afirmando, em primeiro lugar, que a ilha era “Conhecida portanto a bondade dos ares, a amenidade do lugar, a riqueza das águas e que aquele terreno seria, por sua natureza, apto a produzir qualquer espécie de frutos,(....)”⁵¹. E, ao referir-se à vertente norte, afirma “é, naquela parte que olha para o norte há muitas aldeias, onde vivem somente camponeses e pastores. E parece mesmo que esta parte da Ilha foi feita pela natureza tão selvagem como útil, e para encanto dos habitantes, pois aí pasta o gado e aí se produzem as coisas que são necessárias tanto para construção de navios como também para cozer a cana sacarina. Se, por outro lado, tivessem de importar estas coisas far-se-ia uma enorme despesa e dificilmente se poderiam obter.”⁵². É esta necessidade de complementaridade dos espaços que faz a riqueza da ilha. Mas a realidade vai-se diversificando: “Pois, embora ela não seja muito grande, produz no entanto toda a espécie de frutos, em tanta abundância que bastam para a vida dos habitantes. Aqui se colhe trigo melhor do que qualquer outro que venha de qualquer outra parte, o que claramente se conhece pelo pão que aí se faz. A Ilha produziria em maior quantidade se se semeasse. Mas a ambição das riquezas faz com que os habitantes, descuidando-se de semear trigo, se dediquem apenas ao fabrico do açúcar, pois deste tiram maiores proventos, o que explica não se colher na Ilha trigo para mais de seis meses. Por isso há uma carestia de trigo pois em grande abundância é importado das Ilhas vizinhas.”⁵³. E, depois de referir a importância do açúcar e vinho no mercado das exportações, remata, dizendo: “Além disso há uma enorme abundância de maçãs e de peras e toda a espécie de frutas e, entre elas, pêssegos, figos e melões saborosíssimos.”⁵⁴

Em 1567, outro italiano documenta a economia madeirense, acentuando a variedade de culturas e a necessidade da ilha se abastecer fora. “A capitania do Funchal produz quase todo o açúcar, pois Machico por não

49 ARAGÃO, 1981: 35.

50 ARAGÃO, 1981: 37.

51 ARAGÃO, 1981: 81.

52 ARAGÃO, 1981: 81.

53 ARAGÃO, 1981: 84.

54 ARAGÃO, 1981: 86.

ser tão abundante em águas, produz pouco, mas em contrapartida produz trigo e aveia. Toda a ilha produz grande quantidade de vinhos, que são considerados excelentes e muito semelhantes à malvasia de Cândia; o trigo que aí se colhe é muito bom, mas tão pouco que não chega para a terça parte da ilha; por isso são obrigados a importá-lo das Canárias e das ilhas dos Açores.”⁵⁵. De notar o facto de afirmar a área da capitania de Machico como produtora de trigo e aveia.

Gaspar Frutuoso, que escreve em finais do século XVI, com base num documento de Jerónimo Dias Leite, afirma a ilha como um espaço de policultura, exaltando a diversidade da riqueza agrícola e silvícola: “Tem muita hortaliça de muitas couves murcianas, mas não espigam, pelo que sempre vem a semente delas de Castela; cria muitas alfaces e boas, e outras muitas maneiras de hortaliça, toda regada com água, como as canas, afora os muitos pomares que tem de fruta de espinho e ricos jardins de ervas cheirosas, em tanto que dizem os mareantes que, mais de dez léguas ao mar, deita esta ilha de si uma fragrância e um confortativo e suave cheiro, que parece cheirar a flor de laranja. Em muitas partes desta ilha há muitas nogueiras e castanheiros, que dão muita noz e castanha, em tanta maneira, que vale o alqueire a três e quatro vinténs e se afirma que se colhe em toda ela de ambas estas frutas de noz e castanha, juntamente cada ano, passante de cem moios; também dá amêndoas, e de tudo carregam bem as árvores.”⁵⁶

Mais informa que “Afora o que se recolhe na terra. há mister a ilha da Madeira cada ano doze mil moios de pão para seu mantimento e, se lhe vão de fora menos mil, passa medianamente com onze mil, e com dez mil passa mal, ainda que com eles se sustenta”.⁵⁷

Gaspar Frutuoso, em finais do século XVI, apresenta a primeira memória descritiva da capitania, onde assinala as diversas produções agrícolas, onde releva os cereais. Na jurisdição de Machico, refere que “que, se não é de tanto proveito, é de grande jurisdição e tem muito arvoredo, donde se faz muita madeira, grossos eixos, grandes madres, e muita lenha vem para os engenhos, casas e provimento de toda a jurisdição do Funchal. E, além disto, se recolhe muito trigo, da banda do Norte, em muitos e bons lugares, como é São Vicente, o Porto da Cruz, São Jorge e a Ponta Delgada”⁵⁸. Desta forma, a área da capitania de Machico é complementar à do Funchal e assume-se como o território de produção do trigo madeirense.

Na descrição das diversas povoações, faz jus ao que afirmava, dando conta de uma variada riqueza agrícola e alimentar. Assim, de Santana, refere que “tem muitas vinhas de bom vinho de carregaçã, e muitas terras de lavrança de pão e criações, e muita fruta de toda sorte, com muitas águas.”⁵⁹

Sobre Ponta Delgada, diz ter “bom porto, e vinhas, e criações e lavrança de pão e frutas de toda sorte, (...)”⁶⁰, destacando a figura de António Carvalhal, de ricas e importantes fazendas, que “despende sua fazenda toda (que muita possui desta banda) nestas obras, que em sua casa se gastam cada ano trinta moios de trigo, afora outros muitos que empresta, e com ele socorre a quem tem necessidade, que todos recolhe de sua lavoura.”⁶¹. E, mais adiante, refere S. Vicente “com grandes terras de lavranças de pão, e criações e muitas frutas de castanha, noz e de outra sorte, muitas vinhas, (...). Depois, o Seixal “que tem muitas criações e lavoura de pão,(....)”.⁶²

O Inglês Hans Sloane, que reconheceu a ilha em 1687, ficou deslumbrado com a variedade de frutos, dizendo: “Produzem-se aqui maçãs, peras, nozes, castanhas, amoras e figos assim como grande quantidade das nossas frutas europeias. Os damascos e pêssegos crescem em árvores lisas e direitas, não carecendo o amadurecimento da fruta de cuidados especiais. Possuem também bananeiras, além de laranjeiras, limoeiros

55 ARAGÃO, 1981: 130.

56 FRUTUOSO, 1979: 138-139.

57 Frutuoso, 1979: 144.

58 FRUTUOSO, 1979: 145.

59 FRUTUOSO, 1979: 131.

60 Frutuoso, 1979:131.

61 FRUTUOSO, 1979: 131-132.

62 FRUTUOSO, 1979: 134.

e citrinos, muito vulgares nas partes mais quentes do mundo.”⁶³

Desta forma, nota-se uma variedade de culturas e riquezas que ocupam os moradores da jurisdição e capitania de Machico, sem que seja notória a dominância de uma cultura. Por outro lado, denota-se a ideia de que esta capitania atua de forma complementar com a do Funchal, fornecendo lenhas e madeiras e cereais. Fica claro que o celeiro da ilha está nesta jurisdição, mas que a sua produção, tendo em conta a elevada população, não é suficiente para suprir as necessidades de toda a ilha.

Em 1817, o quadro agrícola da ilha parece ser distinto, à luz daquilo que nos conta Paulo Dias de Almeida. Continua a manifestar-se a variedade e abundância de frutas, pois “Os campos são muito agradáveis, abundantes de bons frutos e produzem muitos dos do Brasil, como são os ananases, a banana, a goiaba, os araçáis, os limões, alguns vegetais, muito bom café em abundância e melhor que o do Brasil. Também produz algodão e muito fino.” Há, porém, uma situação cada vez mais onipresente da pressão do mercado externo e da tendência para a monocultura, pois “Só a propagação destes géneros era capaz de enriquecer o país, porém os povos estão tão aferrados à mania das vinhas, que se não resolvem a tentar outra qualidade de cultura. A Ilha tem terrenos magníficos que se acham incultos e podiam produzir muito trigo, milho, cevada, centeio e batata inglesa. Também podem ter oliveiras, porque algumas que há, são muito boas”.⁶⁴

Já o quadro das culturas alimentares começa a mudar de figura, pois, no Seixal, temos “muita batata e inhame”, apenas sobre Santo António da Serra refere-se que “produz hoje muito bom trigo”⁶⁵. Ainda em Machico, voltam a ganhar importância novas culturas alimentares, nomeadamente a “Poente da ribeira, são muito húmidas por causa dos inhames que conservam nos quintais, planta esta que só se produz com muita água”⁶⁶. Depois, temos o Caniço, que é “paróquia desta povoação muito boa e muito bem situada. A sua cultura é vinhas e trigo.”⁶⁷ A Camacha “é muito bem cultivada. A maior parte da cultura é de batatas inglesas, de que abundantemente o Funchal (se abastece).”⁶⁸ Santo António da Serra “produz hoje muito bom trigo.”⁶⁹. Em Santana, temos “as mais belas vistas de planos cultivados”⁷⁰, mas não se refere qualquer cultura.

A Produção de Cereais na Madeira está contabilizada para o ano de 1787, referindo-se à jurisdição de Machico a seguinte informação:

Distrito	trigo		cevada		centeio	
	moios	alqueires	moios	alqueires	moios	alqueires
Porto Moniz	155	30	27	-	8	20
S. Vicente	266	40	8	20	10	-
Ponta Delgada	161	40	8	40	8	-
Porto da Cruz	41	-	18	50	2	-
Machico	210	-	12	10	45	-
Santa Cruz	165	-	77	50	2	45
S. Jorge	98	-	8	-	14	40
Camacha	15	20	50	-	15	-
Gaula	55	30	66	40	22	14
Faial	81	30	6	-	5	-
Santana	72	10	1	56	33	20

63 ARAGÃO, 1981: 158.

64 CARITA, 1981: 52.

65 CARITA, 1981: 69, 74.

66 CARITA, 1981: 75.

67 CARITA, 1981: 76.

68 CARITA, 1981: 77.

69 CARITA, 1982:74.

70 CARITA, 1982:72.

Seixal	17	-	-	30	6	10
Água de Pena	41	40	20	-	10	-
Canical	50	-	21	-	-	-
Capitania Machico	3176	30	971	18	717	55
Capitania Funchal	1745	30	644	28	535	26
Total	4921	60	1615	46	1252	81

FONTE: AHU, *Madeira e Porto Santo*, 976 (pp. 93-95);

Da informação agrícola dos diversos distritos, sabemos que a capitania de Machico produz 1882 moios de trigo e que, no total da ilha, temos 4064 moios. No entanto, o Funchal contribui com mais bocas para alimentar, pois, segundo a informação de 1821, das 95.339 almas que tínhamos nas ilhas da Madeira e Porto Santo, apenas 33.235 almas pertenciam à jurisdição de Machico.

Distrito	1787		1817	
	Habitantes	Trigo em moios	Habitantes	Trigo em moios
Porto Moniz		155	4019	294
S. Vicente		266	3946	260
Ponta Delgada		161	5152	312
Porto da Cruz		41	8114	167
Machico		210	3624	324 e ½ moios
Santa Cruz		165	3960	288
S. Jorge		98		
Camacha		15		
Gaula		55		
Faial		81		
Santana		72		
Seixal		17		
Água de Pena		41		
Canical		50		
Capitania Machico		3176	45818	1882
Capitania Funchal		1745	49581	2126
Total		4921	95399	4008

FONTE: AHU, *Madeira e Porto Santo*, n.º 976 (pp.93-95); CARITA, 1982: 82-89.

A opinião de Paulo Dias de Almeida é a de que a ilha se encontra mal aproveitada, pois “tem terrenos magníficos que se acham incultos e podiam produzir muito trigo, milho, cevada, centeio e batata inglesa. Também podem ter oliveiras, porque algumas que há, são muito boas.”⁷¹.

71 CARITA, 1981: 52.



Foto: Duarte Mendes

Temos ainda nova informação sobre a produção para o período de 1840.

Concelho	Trigo (moios)	Outros cereais (moios)
Machico	220	91
Porto do Moniz	185	44
Santa Cruz	422	179
Santana	257	72
S. Vicente	207	55
Jurisdição do Funchal	2073	582
Jurisdição de Machico	1291	441

Desta forma, como podemos encaixar o modelo dos ciclos nesta área, onde a paisagem, através de diversos testemunhos, é dominada por uma diversidade de culturas?

Todavia, podemos afirmar que esta se comportou até ao século XIX como o celeiro da ilha, atuando de forma harmoniosa com as áreas sulinas, no assegurar da dieta alimentar das populações locais e de toda ilha, nomeadamente o Funchal, por um trimestre.

Depois de uma visão global sobre a importância do trigo e do pão no quotidiano e na História madeirense, importa agora refletir, de forma isolada, sobre a área que, por definição no século XV, ficou conhecida como da capitania de Machico, ou do norte, que abrange os atuais concelhos de Santa Cruz, Machico, Santana, S. Vicente e Porto Moniz.

Os moinhos e os fornos, a farinha e o pão

A importância dos cereais na dieta alimentar dos madeirenses, desde a ocupação da ilha, conduziu à valorização dos meios de transformação em farinha. No arquipélago, assinalam-se quatro processos distintos: moinhos de mão e de vento, atafonas, azenhas.

Os espaços circundantes dos moinhos e fornos de amassar pão, foram importantes em termos da sociabilidade das populações. Em torno deles, estabeleceu-se uma teia de relações sociais e económicas, que marcaram a vida da ilha. Esta realidade, até 1821, esteve sob o olhar atento do capitão do donatário, que foi quem definiu o monopólio destes meios para seu usufruto, mediante a contrapartida da meia maquia, isto é, a medida do cereal que fazia o pagamento ao moleiro, por cada alqueire de cereal moído, como forma de pagamento pelo serviço de moagem. E, até 1821, a renda dos moinhos foi uma importante receita das famílias dos descendentes dos capitães do donatário, continuando-se a manter uma estrutura de cobrança por rendeiros. Em 1693, este rendimento dos donatários atingia os 1.857\$500 réis.

A toponímia regista, de forma evidente, a presença desta estrutura industrial. Assim, temos topónimos identificados como moinhos: no Funchal, o Beco e Largo dos Moinhos, no Estreito da Calheta e Santa Cruz, o Lombo dos Moinhos. Deveremos ainda assinalar, no âmbito dos Moleiros, os seguintes topónimos: levada dos moinhos (Porto do Moniz), Rua dos Moinhos (Ponta Delgada, Machico), sítio (Arco da Calheta, Fajã da Ovelha, Paul do Mar, Faial, Machico, Porto Moniz, Ribeira Brava, Santa Cruz, Porto da Cruz, Madalena do Mar), Travessa dos Moleiros (Funchal), Lombo do Moleiro (Serra de Água), Ribeira (Boaventura, Ponta do Pargo, Porto do Moniz). Já quanto à designação toponímica de azenha, esta aparece na Calheta e em Câmara de Lobos (em Jesus Maria José).

De acordo com as cartas de doação, os moinhos ficavam em poder dos capitães que cobravam a maquia, isto é um alqueire em doze, sobre todos os que aí moessem cereais. Desde o início do povoamento, são insistentes as queixas dos moradores pelo mau funcionamento destas infraestruturas. Em 1461, a falta e má qualidade do serviço levou o Infante D. Fernando a recomendar aos capitães melhor cuidado neste serviço. A situação deverá ter perdurado até 1821, altura em que se abriu à iniciativa particular a construção de novos moinhos. Em 1863, temos, em toda a ilha, 365 moinhos, 79 dos quais no Funchal.

Este importante fator da economia cerealífera era monopólio exclusivo dos capitães do donatário. A partir de 26 de setembro de 1433, o infante D. Henrique recebeu das mãos de D. Duarte a posse vitalícia das ilhas da Madeira, Porto Santo e Deserta. Tal como estava preceituado na primeira doação de 1433, o infante D. Henrique tinha poder para proceder à divisão das terras das ilhas e distribui-las como entendesse, estando apenas limitado aos direitos adquiridos resultantes da intervenção da coroa. É o caso de João Gonçalves Zarco e Tristão Vaz, os primeiros obreiros do reconhecimento das ilhas. Eles receberam, em nome do infante, o encargo de coordenarem as tarefas de povoamento dos novos espaços. Tornam-se, por isso, em capitães que representam o donatário, ficando conhecidos como capitães do donatário.

O documento que estabelece juridicamente esta situação não surge em simultâneo para as três áreas, pois entre elas existem alguns anos de diferença. Primeiro, foi Tristão Vaz quem, a 8 de maio de 1440, recebeu o governo das terras entre o Caniço e a Ponta de Tristão, que ficou conhecida como a capitania de Machico. Aqui se estabeleceram os mecanismos de intervenção dos interessados e se preludiou uma nova estrutura de poder. Assim, Tristão Vaz exercia o governo em nome do infante, de acordo com a alçada determinada e tinha direito, por isso, a privilégios de fruição própria. Destes, destacamos o monopólio dos moinhos, exceto nos braçais, e o monopólio de fornos de poia, exceto fornalha para uso próprio.

A última carta a ser lavrada foi a de João Gonçalves Zarco, a 1 de novembro de 1450. Nela são copiadas as recomendações das duas anteriores, surgindo já com os acrescentos suprarreferidos. Assim, em carta ou em instruções dirigidas pelo infante D. Henrique a João Gonçalves Zarco, se diz: “mandar a João Afonso

que repare outra mó e se faça um moinho de água segundo o de Tomar”⁷². Afirma-se que foi o Caniço, fora do Funchal, o primeiro lugar onde se construiu um moinho, existindo ainda ali um sítio que tem o nome de Azenha.

Na carta de 8 de maio de 1440, dirigida a Tristão Vaz, refere-se: “Outro sim me praz que o dito Tristão haja para si todos os moinhos de pão, que houver em a parte da dita Ilha, de que assim lhe dou cárrago, e que ninguém não faça aí moinhos somente ele ou quem lhe aprouver e em isto se não entenda mó de braço, que a faça quem quizer, não moendo a outrem nem atafona, se não ele e a quem lhe aprouver. E me praz que todos os fornos de pão em que houver poya sejam seus porém não embargue a quem quizer fazer fornalha, para o seu pão, que a faça e não para outro nenhum”⁷³.

Desde o início que surgiram problemas quanto ao funcionamento dos moinhos. Daí as insistentes reclamações do povo, as constantes intervenções do município e do senhorio. Assim, em 1461, D. Fernando determina “que o dito capitam faça os ditos seus moynhos do Funchall de guisa que o povoo que em elles moer nom receba perda por vemto nem per chuva e tenham taes pedras que sejam proveytosas e boas e ponha taaees molleyros que dem ao povoo seu dereyto [...] e quoanto aos moinhos feytos no termo do Funchall de que ho dyto capitam leva a remda aaquelles que pagam maquia, mande que quaees quer moynhos que asy forem feytos pello termo, paguem ao dito capitam sua remda, segumdo se com elle aveerem e os que nelles moerem que pagam a seu dono maquya nom sejam theudos nem paguem ao dito capitam cousa algũa. E se o dito capitam lhe prouver dar a todos moendas em abastança que entam leve a maquia do que se moer em e fies, segumdo se faz nos outros moynhos do Funchall”⁷⁴.

Em resposta aos apontamentos dos moradores, o Infante D. Fernando esclarece ainda os compromissos do capitão quanto aos moinhos. Assim, o capitão tinha o exclusivo na construção destes engenhos de moenda, sendo obrigado a “dar moendas em abastança e moinhos bons e proveitosos e levar de maquia de 12 alqueires um”, isto é, em 12 alqueires de moenda um alqueire era para o capitão do donatário. Mas aqueles que existiam conforme reclamação dos moradores eram “feitos de sebe assim que o vento e a chuva vos faz mingua vossas farinhas e isso mesmo más pedras e maus moleiros”. Além disso, não provia os engenhos necessários, “porque não têm moinhos em todas as partes de seu termo dá lugar a algumas pessoas de seu termo que as façam com condição que lhes paguem trinta alqueires de trigo e deles mais e menos e dos outros que não têm moinhos em que moiam”. Daí a determinação do Infante D. Fernando para que o capitão “faça os ditos seus moinhos do Funchal de pedra ou de madeira cobertos de telha, feitos de tal guisa que o povo que neles moer não receba perda por vento nem por chuva, e tenham tais pedras que sejam proveitosas e boas e ponha tais moleiros que dem ao povo seu direito e não lhe dando sejam teúdos de lhe pagar a perda que lhe fizer”. Mais determina que, nos moinhos do termo do Funchal, “paguem ao dito Capitão a renda segundo se com ele haverem e os que nela moerem que pagam a seu dono maquia não são teúdos nem paguem ao dito Capitão coisa alguma”. O direito do capitão à maquia só acontecerá, quando “prouver dar a todos moendas em abastança, que então leve maquia do que se moer em eles, segundo se fez nos outros moinhos do Funchal”⁷⁵.

Os capitães não prescindiam da meia maquia, embora raramente cumprissem com as suas obrigações de apresentar os moinhos em condições, de terem moleiros habilitados e cumpridores do seu papel. Em 1490, o senhorio da ilha, D. Manuel, insiste que as normas que regem os moinhos e a ação dos moleiros sejam as mesmas do reino. Temos a informação da existência de moinhos suficientes em Câmara de Lobos Ribeira Brava, Ponta do Sol, Calheta, e de apenas um no Caniço.

A meia maquia dos moinhos foi uma importante riqueza dos capitães do donatário, de forma que Manuel Thomas afirmava, na *Insulana*, que “De seus moinhos, a maior usura pois para sempre os terem bem

72 VIEIRA, 1994, 112.

73 VIEIRA, 1994, 103.

74 MELLO, 1972, 17.

75 MELLO, 1972, 17.

pagados”⁷⁶. Em 1752, esta renda de toda a ilha valia 3.020\$393 réis. Associado aos moinhos estará, a partir de 1635, um donativo para as despesas da guerra, no valor de 200.000 cruzados, que corresponderá a uma maquia por alqueire de trigo.

Muitas vezes, procura-se juntar no mesmo espaço o processo de moagem do cereal e da cana, criando-se um mecanismo de dupla utilização. Aliás, existe na ilha uma situação particular de que há testemunho: estruturas de dupla funcionalidade que atuam, em simultâneo, na moagem do cereal e da cana. O Museu Etnográfico preserva uma estrutura destas, que terá funcionado ainda no séc. XX. Fora da Madeira, encontramos mecanismos semelhantes no Estado de Santa Catarina, no Brasil, onde a estrutura, que segue o mesmo princípio, atua na moagem da cana e preparação da farinha de mandioca. Situações iguais à Madeira só se encontram na ilha da Jamaica, onde a falta de água obriga à construção de moinhos de vento, como no Porto Santo, onde é visível uma dupla utilização da força motriz do vento, para movimentar a pedra do moinho dos cereais e dos cilindros que trituram a cana.

A par das azenhas, é de notar a presença das atafonas e dos moinhos de vento, na ilha do Porto Santo, por não dispor de cursos de água. Na primeira metade do século XVI, a coroa deu autorização a dois porto-santenses para construírem atafonas no Porto Santo: João Henrique (1501) e Afonso Garro (1545). O segundo apresentava um projeto de um complexo de moagem servido de quatro moinhos que tanto podiam ser movidos por animais ou por água.

Os moleiros eram providos pelo rendeiro dos moinhos, uma vez que este era um direito do capitão do donatário, a quem cumpria apresentar fiança e prestar juramento perante a vereação, responsabilizando-se pelo bom serviço da moagem. Pelo desempenho do cargo, tinham direito a 800 réis e um alqueire de pão por semana, pagos pelo rendeiro. Eram obrigados a fazer toda a sua vida no moinho, permanecendo aí dia e noite. Mesmo ao sábado, era obrigatória a sua presença, para receber o trigo até à meia-noite e fazer boas farinhas e pouco farelo. A sua ausência do moinho era punida com a multa de 200 cruzados. O moleiro estava, ainda, proibido de dar alimento a quem quer que fosse e as mulheres não podiam recolher farinha.

Vários foram também os conflitos surgidos entre o rendeiro dos moinhos, nomeado pelo capitão para superintender a arrecadação dos seus direitos, e os vereadores, em virtude de aquele procurar intervir nos moinhos e dispor dos moleiros a seu bel-prazer. Em 1600, por exemplo, foi o dito rendeiro surpreendido pela vereação e intimado a não frequentar os moinhos mais do que uma vez por dia, entendendo-se a sua presença como prejudicial ao povo. Alguns anos mais tarde, em 1627, foi mesmo admoestado, desta feita porque retirara do moinho de baixo o moleiro, o que era prejudicial aos interesses do concelho.

Em 1882, estas estruturas chamam a atenção dos estrangeiros, de modo que Ellen Taylor afirma: “Há moinhos de água para os cereais em toda ilha os quais funcionam bem e, na maioria dos casos são extremamente pitorescos.”⁷⁷

O primeiro inventário destas unidades é de 1863, registando-se em toda a ilha 369 moinhos movidos a água. Em 1900, referem-se 350 azenhas e, em 1911, apenas 292. Esta quebra das moagens tradicionais acontece, por força da afirmação da moagem industrial a vapor, surgindo, em 1890, 3 fábricas de moagem. Na década de 30 do séc. XX, houve uma intervenção governamental, no sentido da regulação do sector moageiro que gerou um movimento popular que ficou conhecido como a revolta da farinha e que foi a antecâmara da chamada Revolta da Madeira.

76 THOMÁS, Manuel, *Insulana...*, 1635, 467, estrofe 61.

77 Taylor, 1882: 80.

CONCLUSÃO

A nossa cultura e tradição cultural implicaram uma desmesurada importância dos cereais, nomeadamente por causa do pão de trigo, que assumiu desde sempre uma função essencial na vida e dieta alimentar dos madeirenses. Foi em torno da cultura do trigo e da sua transformação em farinha e, depois, em pão que se organizou o quotidiano do espaço rural e urbano. As searas, as eiras, os moinhos, foram espaços de desusado convívio social, nomeadamente no mundo rural. Essa importância resulta, sem dúvida, da premência na alimentação mas também dos problemas que a sua falta ou temor de que pudesse faltar gerava na sociedade local. É certo que deveremos estabelecer uma distinção entre o espaço rural e urbano, no que concerne aos mecanismos de assegurar a subsistência. Daí o facto da capitania e jurisdição de Machico ser marcado por uma área muito ruralizada e que, devido às condições geoclimáticas, se afastava da tendência para a afirmação de culturas dominantes, nomeadamente daquelas que tiveram grande impacto no mercado externo, como o açúcar e o vinho. Por esse motivo, estará em melhores condições para assegurar a subsistência e garantir ainda algum cereal à capitania e jurisdição do Funchal. Terá Machico funcionado em alguns momentos como o celeiro do Funchal?

Os dados disponíveis, assim como a documentação, indiciam uma tendência em Machico para uma diversidade de culturas com valor alimentar, que ganham espaço importante no solo agrícola, à medida que são introduzidas: é o caso da batata comum, dita semilha e, depois, do milho.

Temos ainda de considerar um outro problema que se prende com a dificuldade de circulação interna de alguns produtos importados e mesmo a troca dos produtos da produção local, o que obriga às populações de apostarem, de forma desusada, numa agricultura assente numa variedade de produtos capazes de garantirem a sua subsistência. E foi essa uma das razões muito significativas que contribuiu para a continuidade nas searas na paisagem rural, que só começaram a desaparecer definitivamente em finais do século XX.

Por outro lado, temos de assinalar que a ideia das ilhas vizinhas (seja o Porto Santo, ou as dos Açores e Canárias), nomeadamente as portuguesas, funcionando como celeiro madeirense, sempre encarada por ambas as partes como um questão de conflito, perpetuou-se no tempo. A evolução da História Atlântica possibilitou à Madeira outros mercados e um enriquecimento desmesurado do cardápio que fazia a dieta madeirense, com novas culturas, seja raízes, sementes ou ervas de variadas. Os ilhéus e de forma especial, os madeirenses foram os primeiros adaptar o paladar aos novos produtos que a globalização, começada a gerar a partir do século XVI, nos trouxe. O milho e a batata foram algumas dessas conquistas para a agricultura madeirense, que adquiriram grande importância.

Um dado importante a ter em conta, tem a ver com a tradição alimentar dos madeirenses que, por força das dificuldades alimentares relacionadas com os cereais, foi-se adaptando às novidades que a globalização do mundo Atlântico permitiu. Assim, até ao século XVIII, insistiu-se muito no pão como a base da alimentação dos madeirenses. Mas, a partir de então, este foi perdendo importância, em favor de novas culturas. Já 1773, o governador João António Sá Pereira é levado a afirmar que esse papel cumpre já ao inhame, a que se junta, depois, o milho, a batata doce e a batata, dita semilha para os madeirenses. Há um processo paulatino de passagem dos cereais para as raízes. Por outro lado, o facto de o Funchal ser um ponto de encontro do espaço atlântico fará com que a disponibilidade de culturas com valor alimentar aumente e que ganhe importância e expansão uma maior variedade de árvores de fruta. O pão das ilhas ficou para a História e a Madeira conseguiu garantir uma maior disponibilidade e variedade de culturas e produtos, sem que isso tenha significado a solução dos eternos problemas de subsistência dos madeirenses.

BIBLIOGRAFIA:

QUESTÕES TEÓRICAS SOBRE A ALIMENTAÇÃO. BRAUDEL, Fernand, *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV – XVIII. Tomo I. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível*. Lisboa: Ed. Teorema, 1992; id., “Vie matérielle et comportements biologiques”. *Annales E.S.C.*, v. 16, n.º3: 1961; CARNEIRO, Henrique, *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, Rio de Janeiro: Campus, 2003, COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora SENAC-SP; FREEDMAN, Paul (org.). *Food: the History of taste*. Berkeley: University of California Press, 2007; GRIMM, Veronika E. *From feasting to fasting - the evolution of a sin: attitudes to food in late Antiquity*. Londres: Routledge, 1996; HELSTOSKY, Carol. *Garlic & oil: politics and food in Italy*. Oxford: Berg, 2004; MATOSIAN, Mary Allerton Kilbourne, *Poisons of the past: molds, epidemics, and history*. Yale University Press, 1989; MAURIZIO, A., *Histoire de l'alimentation végétale depuis la pré-histoire jusqu'à nos jours*. Paris: Payot, 1932; McWILLIAMS, James E. *A revolution in eating: how the quest for food shaped America*. Nova York: Columbia University Press, 2005; MONTANARI, Massimo, *A fome e a abundância: história da alimentação da Europa*. Bauru, SP: EDUSC, 2003; MONTANARI, Massimo (org.). *Comida como cultura*, 2. ed. São Paulo: Editora SENAC-SP, 2013 [2004]; MONTANARI, Massimo (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*, São Paulo: Editora SENAC-SP; Estação Liberdade, 2009 [2006]; OLIVEIRA, C. M. S. (2015). Miríades do comer: Por uma compreensão ampla do ato de se alimentar, *Sæculum—Revista de História*, 32, 199-209; PANEGASSI, R. L. (2008). Alimentação no Brasil Colonial: economia, sociedade e cultura. *Revista de Economia Política História Econômica*, (14), 121-148. PANEGASSI, R. L. (2008). *O mundo universal: alimentação e aproximações culturais no Novo Mundo ao longo do século XVI* (Doctoral dissertation, Universidade de São Paulo); PARASECOLI, Fabio. *Bite me: food in popular culture*. Oxford: Berg, 2008; PILCHER, Jeffrey M. *Food in World History*. Nova York: Routledge, 2006; ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Editora da UNESP, 2014; SARTI, Raffaella. *Casa e família: habitar, comer e vestir na Europa moderna*, Lisboa: Editorial Estampa, 2001; SOLER, Jean. “As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas”. In: Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998; UTERMOHLEN, Virginia. “L'horaire des repas et les exigences biologiques”. In: AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise. *Le Temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris: Ed. De la Maison des sciences de l'homme: Institut national de la recherche agronomique, 1993.

ESPECÍFICA: O PÃO E O TRIGO NA MADEIRA: AAVV, *O Infante e as Ilhas*, Funchal, CEHA, 1994; ALBUQUERQUE, Luís de e Alberto Vieira, *O Arquipélago da Madeira no Século XV*, Funchal, 1987,

ARAGÃO, António *A Madeira Vista Por Estrangeiros*, Funchal, 1981; BRANCO, Jorge de Freitas, *Camponeses da Madeira: as bases materiais do quotidiano no arquipélago (1750-1900)*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1987; CAMACHO, Rui et al., “Os Moinhos de Água da Madeira. I – Concelho de Santa Cruz”, *Xarabanda*, n.º 2, Funchal, 1992, pp. 28-32; CAMACHO, Rui e TORRES, Jorge, “Os Moinhos de Água da Madeira. Concelho de Santa Cruz”, *Xarabanda*, n.º 2, Funchal, 1992, pp. 28-32, CÂMARA, Benedita, *Economia da Madeira, 1850-1914*, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais, 2002; CÂMARA, Jayme *Senhora da Luz. Subsídios Etnográficos*, Funchal, 1938; CÂMARA, Paulo P. da, *Breve Notícia sobre a Ilha da Madeira, sobre a Geographia, História. Geologia, Topographia, Agricultura, Comércio, etc.*, Lisboa, 1841, pp. 74-81; CARITA, Rui, *O Colégio dos Jesuítas do Funchal*, 2 vols, Funchal, 1987; CARITA, Rui, *Paulo Dias de Almeida e a Descrição da ilha da Madeira*, Funchal, DRAC, 1982; CARREIRA, António, e A. Texeira da Mota. “O milho zaburro eo milho maçaroca na Guiné e ilhas de Cabo Verde.” *Revista História Económica e Social, Lisboa* 17 (1986): 5-20; CASTELO BRANCO, Maria dos Remédios *As Impressões de Jean Mocquet sobre o Funchal em 1601, Atlântico*, 11, 1987, 222-226; id., *Testemunhos de Viajantes Ingleses sobre a Madeira, I Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, 1989; id., *Perspectivas Americanas na Madeira, II Colóquio Internacional de História da Madeira*,

Funchal, 1989; COPE, T. A., *Flora of Madeira*, J. R. Press & M. J. Short, London, 1994; *Cousas & Lousas das cozinhas madeirenses*, Funchal, 1987; DE PAZ-SÁNCHEZ, Manuel. ““Wheat of Portugal”. The African adventure of maize.” *Culture & History Digital Journal* 2.2 (2013); DNPUIÍS, Jacques. “um problema de geografia medieval: difusão do milho e a travessia do atlântico na época precolombiana.” *Estudos históricos* 15-16 (1976); DOS SANTOS, T.M.M., Pinheiro DE Carvalho, M.A.A. (2006). *Trigos da Macaronésia. Diversidade dos Trigos Regionais do Arquipélago da Madeira*. Germobanco. Funchal; FERNANDES, Danilo, O Trigo. Santa Maria Maior (sítio Acciaioli), *Xarabanda*, 18, 2010, 16-20; FERRÃO, José Eduardo Mendes. “Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental ea América.” *Revista de Ciências Agrárias* 36.2 (2013): 250-269; FERRAZ, João Higino, *Açúcar, Melaço, Álcool e Aguardente. Notas e Experiências de João Higino Ferraz (1884-1946)*, Funchal, CEHA, 2005; FICALHO, C. de, *Plantas uteis da África Portuguesa*, Lisboa, Agência Geral das Colonias, 1947; FORSTER, George ANTOLOGIA- Uma Visão da Madeira, *Atlântico*, 5, 1986, 69-78; FRANÇA, Isabella de *Jornal de Uma Visita à Madeira e a Portugal (1853-54)*, Funchal, 1969; FRANCO, J. Amaral e AFONSO, M. L. Rocha, *Nova Flora de Portugal*, Vol. III, fasc. II”, 1998; FREIRE, Dulce (2008). O Pão de Mais de 1 Milhão de Portugueses. In António Simões do Paço (Eds.), *Os Anos de Salazar* (pp. 82-89). Lisboa: Planeta de Agostin; FRUTUOSO, GASPAS, *Livro Segundo das Saudades da Terra*, Ponta Delgada, ICPD, 1979; GODINHO, Vitorino Magalhães, o milho maiz, origem e difusão, *Revista de Economia*, XV-05, 1963, pp.33-38; GOMES, Alfredo Fraga «Monografia da freguesia de Câmara de Lobos», in *Boletim da Direcção-Geral de Agricultura*, XI (8), 1912, pp. 86-87; id., *Monographia da Freguezia Rural de Camara de Lobos, Concelho de Camara de Lobos*, Distrito do Funchal. - Coimbra: Imprensa da Universidade, 1912; GOMES, Fátima Freitas, “Amassarias, fancarias, tavernas...”, 1986, *Atlântico*, Nº 7, pp.206-217; GONÇALVES, Ernesto Marçal Martins, Compil. Quatro contos um romance e algumas cantigas da tradição oral do povo madeirense. Pelo Dr. Ernesto Gonçalves. In *Das Artes e da História da Madeira*, Funchal, Vol. VII, N.º 40, [1969?] (contos: o grão de milho. Santana); GUIMARÃES, Sílvia, “Moinhos de Água no Concelho de São Vicente”, *Xarabanda*, n.º 7, Funchal, 1995, pp. 41-42; *Informações para a Estatística Industrial Publicadas pela Repartição de Pesos e Medidas. Distritos de Leiria e Funchal*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1863; JARDIM, Lucília, Porto Santo. Fornos de sobrevivência. Reflexo de uma Sociologia insular (séc. XV-XIX). Breve nota histórica, *Xarabanda*, 14, 2003, 52-58; JEFFREYS, M. D. W. “Pre-Columbian maize in the Old World: an examination of Portuguese sources.” *Gastronomy, The Anthropology of Food and Food Habits* (1975): 23-66; JEFFREYS, M. D. W., “Pre-Columbian Maize North of the Old World Equator.” *Cahiers d’études africaines* 9.33 (1969): 146-149; MACHADO, Margarida Vaz do Rego, O milho nos finais de setecentos na ilha de S. Miguel, *Arquipélago. Série Ciências Humanas*, I, 2, 1995, 175-188; MARQUES, António Henrique de Oliveira, *Introdução à História da Agricultura em Portugal. 2.* ed. Lisboa: Edições Cosmos, 1968, 247-258; MAURO, Frédéric, *Portugal, O Brasil e o Atlântico (1570-1670)*, Vol. I, Lisboa, Editorial Estampa, 1989, pp. 243- 251; MCCANN, James. *Maize and Grace: History, corn, and Africa’s new landscapes, 1500-1999*. No. 223. African Studies Center, Boston University, 1999; MEDEIROS, Carlos Alberto, Porto Santo e Corvo. Aspectos da ocupação humana em espaços insulares restritos, in *Isleña*, 03, 1988; MENDONÇA, Ana Paula, Notas e Marcas. O Trigo, *Girão*, 03, 1989; MELO, Luís Francisco de Sousa, «Tombo I.º do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», in *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XV, 1972; MENESES, Carlos de, Os Inhames e a Norça na Madeira, *Portugal Agrícola*, nº.20, 1908; id., A Batata Doce na Madeira, *Portugal Agrícola*, 24, 1909; id., A Batata na ilha da Madeira, *Portugal Agrícola*, 11, 1908; MESTRE, Victor, *Arquitectura Popular da Madeira*, Argumentum, Edições Estudos e Realizações, Lisboa, 2002; MOTA, A. Teixeira da, Milho Zaburro and milho maçaroca in Guinea and in the Islands of Cabo Verde / A. Teixeira da Mota, António Carreira In: *África: journal of the International African Institute = journal de l’Institut International Africain = zeitschrift des Internationalen Afrikanischen Instituts* /Daryll Forde, Barbara Pym. - Vol. XXXVI, 1966, p. 73-83; NATIVIDADE, J. Vieira. *Fomento da Fruticultura na Madeira*, 1947; NEPOMUCENO, Rui *As Crises de Subsistência na história da Madeira. Ensaio Histórico*, Lisboa, 1994; NÓBREGA, Manuel, Anais da Quinta Grande, *Girão*, 06, 1991; id., Moagem do cereal, *Girão*, 01/2, 1988, pp.22-23; NÓBREGA, Manuel, Moagem do cereal, *Girão*, 01/2, 1988, pp.22-23; *Id.*, Anais da Quinta Grande, *Girão*, 06, 1991; OLIVEIRA, A. de: «Para a História do Significado Botânico de Milho Zaburro». *Arquivo Coimbrão*, 23, 1967. 11; OLIVEIRA, José Filipe dos Santos. “Contribuição dos portugueses, através da

descobertas, para a primeira globalização alimentar.” *Revista Lusófona de Humanidades e Tecnologias* 1.6/7/8 (2002); OLIVEIRA, Maria João, Os Moinhos de Água da Madeira. 1. Concelho de Santa Cruz, *Xarabanda*, 02, 1992, pp.27-32; OVINGTON, John Antologia- A Ilha da Madeira, *Atlântico*, nº1, 1985, 70-79; PAIVA, barão de Castelo de, *Relatório do Barão de Castello de Paiva encarregado pelo Governo de estudar o Estado da Ilha da Madeira debaixo das relações agrícolas e económicas*. Lisboa, 1855; PENFOLD, Jane Wallas. *Madeira Flowers, Fruits, and Ferns*, London, 1845; PEREIRA, Eduardo, *Ilhas de Zargo*, vol. I., Funchal, Câmara Municipal do Funchal, 1989; PEREIRA, Fernando Jasmins, *Estudos sobre História da Madeira*, Funchal, CEHA, 1991; PORTO DA CRUZ, Visconde do (Alfredo António de Castro Teles de Menezes de Vasconcelos de Bettencourt de Freitas Branco); id., A culinária madeirense. (Do livro em preparação: *Folclore Madeirense*) In *Das Artes e da História da Madeira*. Funchal, 1948-1949, I p. 191, II p. 197, III p. 206, IV p. 214, VII 222; id., A Culinária Madeirense, in *Das Artes e de História da Madeira*, nº 33, 1963; id., REIS, Jaime, A “lei da Fome”: as origens do proteccionismo cerealífero (1889-1914), in *Análise Social* XV-60, 1979, pp.745-793; RIBEIRO, Adriano, e José Lourenço de Gouveia e Freitas, José Baptista Fernandes, *Moinhos e águas do Concelho de Santa Cruz*, Funchal, Câmara Municipal de Santa Cruz, 1995; id., Indústria e manufactura no concelho de Câmara de Lobos no séc. XIX, *Girão*, 09, 1992, 431-435; id., *Santana – Homens e Assuntos que a Ilustram*, Câmara Municipal de Santana, Santana, 2001; id., *Santana – Memórias de uma Freguesia*, Junta de Freguesia de Santana, Santana, 2002; RIBEIRO, José Silvestre. Conhecimentos uteis. Apontamentos estatísticos sobre a cultura do milho na Ilha da Madeira. 11. In *Revista Universal Lisbonense, Ciencias. Agricultura. Industria. Litteratura. Bellas Artes, Noticias e commercio*; dir. S. J. Ribeiro de Sá, N.º 21, 1949,)Março 29, 8.º anno, 2.ª série, Tomo I, 242; RIBEIRO, ORLANDO, *A Ilha da Madeira até meados do século XX: Estudo Geográfico*, Lisboa, ME-IACLP, 1985; RODRIGUES, Fátima, Trigo. Fruto da Terra e do Trabalho do Homem, *Xarabanda*, 9-10, 1996, pp.30-35, 14-2; RODRIGUES, Fátima, Trigo. Fruto da Terra e do Trabalho do Homem, *Xarabanda*, 9-10, 1996, pp.30-35, 14-21; RODRIGUES, Paulo, *A Madeira entre 1820 e 1842. Relações de Poder e de influência britânica*, Funchal, Funchal 500 anos, 2008; RODRIGUES, Ramon Honorato, *Breves Considerações sobre o Problema Económico Português*, Funchal, Tip. Esperança, 1927; id., *Subsídios para a Solução do Problema Agrícola da Madeira*, Lisboa, Imprensa Lucas & Cº Lda, 1934; id., *Questões Económicas*, 2 vols, Funchal, Tip. Jornal da Madeira, 1953-1955; id., *Nota Sobre a Actuação da Delegação da Junta de Exportação dos Cereais na Madeira*, Funchal, Tip. Esperança, 1962; SANTOS, Jaime Vieira, Uma debulha à antiga, *DAHM*. XII, 1952, 37-38; Id., Uma malhada, *DAHM*, 1949, pp.338-339; SANTOS, Vitorino, «Relatório dos serviços da Secção dos Serviços Técnicos da indústria no Funchal no ano de 1912», in *Boletim do Trabalho Industrial*, n.º 86, 1913, p. 11; SARMENTO, A. A., Nostalgia do milho (principal alimento madeirense), *Folhas ao Vento*, Funchal, 1943, pp.70-75; SERRÃO, Joel, - “Sobre o “trigo das ilhas” nos séc. XV e XVI”, *Das Artes e da História da Madeira*, 1950, Vol. I, Nº 2, pp. 1-6; id., “Na alvorada do Mundo Atlântico. Primórdios da colonização da ilha da Madeira (1425-1470)”, *Das Artes e da História da Madeira*, 1961, Vol. VI, Nº 31, pp. 1-9; SILVA, Padre Fernando Augusto da, e Menezes, Carlos Azevedo, *Elucidário Madeirense*, I-II Volume [CEVADA, CENTEIO, MILHO, TRIGO], 2ª Edição, 1940; SOUSA, Elvino Duarte Martins de, *Ilhas de arqueologia: o quotidiano e a civilização material na Madeira e nos Açores: (séculos XV-XVIII)*, Lisboa, 2012 [tese de doutoramento. Faculdade de Letras da universidade de Lisboa]. Disponível em <http://hdl.handle.net/10451/5377>; SOUSA, José Abreu de, *O Movimento no Porto do Funchal e a Conjuntura da Madeira de 1727 a 1810*. Secretaria Regional de Turismo e Cultura. Direcção Regional dos Assuntos Culturais. Funchal, 1989; TAVARES, Carlos das Neves. “Acerca de milho zaburro e de outros milhos’.” *Revista da Faculdade de Ciências de Lisboa*, 2nd. ser. C 13 (1965): 5-50; TAYLOR, Ellen M., *Madeira, Its Scenery, and How to See It. With Letters of a Year’s Residence, and Lists of the Trees, Flowers, Ferns, and Seaweeds. With Frontispiece, Map of the Island, and Plan of Funchal*, London, Edward Stanford, 1882 (1ª ed) | 1889 (2ª ed.). VASCONCELOS, Manuel Santana de, *Clamor dos Madeirenses ou Uma breve analyse, dos males, que resultam á Ilha dos tributos impostos pela Lei de 23 de Junho de 1834*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1835; VEIGA, Manuel, ed. *Cabo Verde: insularidade e literatura*. KARTHALA Editions, 1998; VELOSA, João Ezequiel, O Valor das Exposições, *DAHM*, 1949, p.110; VIEIRA, Alberto, “Consequências económicas do povoamento da Madeira e Açores”, in *Portugal no Mundo*, direcção de Luís de Albuquerque, vol. I, Lisboa, 1989; id., “O comércio de cereais das Canárias para a Madeira nos séculos XVI e XVII”, in *VI Colóquio de História Canario-Americana*, t.

1, Las Palmas, 1987; id., “O comércio de cereais dos Açores para a Madeira no século XVII”, in *Os Açores e o Atlântico (séculos XIV-XVII)*, Angra do Heroísmo, 1984 [Sep. do *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*]; id., *Do Éden à Arca de Noé*, Funchal, CEHA, 1999; id., O Infante e a Madeira. Dúvidas e Certezas, in, *O Infante e as Ilhas*, Funchal, CEHA, pp. 75-154; id., *O Comércio Inter-Insular nos Séculos XV e XVI, Madeira, Açores e Canárias*, Funchal, CEHA, 1987; VIVEIROS, Albino, As Eiras de Machico. Memórias do ciclo do trigo, *Ilharq*, 7, 2007, 30-41; WILHELM, Eberhard Axel A Vida no Funchal por 1860. Uma descrição pelo médico Alemão Rodolfo Schultze, *Xarabanda Revista*, 11, 1997, 20-27; id., Os Madeirenses na Visão de Alguns Germânicos. O Seu Aspecto e Carácter e a Sua Maneira de Viver, *Ibidem*, 7, 1995, 2-13; id., O Concelho de Câmara de Lobos entre 1850 e 1910 Visto por Alguns Germânicos, *Girão* 5, 1990, 185-195; id., A Madeira entre 1850 e 1900. Uma Estância de Tísicos Germânicos, *Islenha*, 13, 1993, 116-121; id., Seis Meses e Meio na Madeira (1854-1855). Os Diários da Governanta Alemã Augusta Werlich, *Islenha*, 16, 1995, 60-71; 17, 1995, 75-83; id., Na Madeira Há 125 Anos. Observações dum Médico de Tuberculosos Alemão, *Atlântico*, 12, 1987, 274-285; WILLET, Frank. “The introduction of maize into West Africa: An assessment of recent evidence.” *Africa* (1962): 1-13.

A nossa cultura e tradição cultural implicaram uma desmesurada importância dos cereais, nomeadamente por causa do pão de trigo, que assumiu desde sempre uma função essencial na vida e dieta alimentar dos madeirenses. Foi em torno da cultura do trigo e da sua transformação em farinha e, depois, em pão que se organizou o quotidiano do espaço rural e urbano. As searas, as eiras, os moinhos, foram espaços de desusado convívio social, nomeadamente no mundo rural. Essa importância resulta, sem dúvida, da premência na alimentação mas também dos problemas que a sua falta ou temor de que pudesse faltar gerava na sociedade local. É certo que deveremos estabelecer uma distinção entre o espaço rural e urbano, no que concerne aos mecanismos de assegurar a subsistência. Daí o facto da capitania e jurisdição de Machico ser marcado por uma área muito ruralizada e que, devido às condições geoclimáticas, se afastava da tendência para a afirmação de culturas dominantes, nomeadamente daquelas que tiveram grande impacto no mercado externo, como o açúcar e o vinho. Por esse motivo, estará em melhores condições para assegurar a subsistência e garantir ainda algum cereal à capitania e jurisdição do Funchal. Terá Machico funcionado em alguns momentos como o celeiro do Funchal?

Projeto
"Memória das Gentes que fazem a História"

SRETC DRC
SECRETARIA REGIONAL DA ECONOMIA,
TURISMO E CULTURA DIREÇÃO REGIONAL
DA CULTURA



Centro Estudos de História do Atlântico (CEHA)

Rua das Mercês, nº 8, Funchal

Tel: 291 214 970 • **Fax:** 291 223 002

email: geral.ceha@gov-madeira.pt

página web: <http://ceha.gov-madeira.pt/>

blogues: <http://memoriadasgentes.ml/>