U.PORTO

MESTRADO INTEGRADO

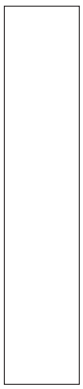
ARQUITETURA

Raízes de “Comunidade”
a vinha como e*strutura* da vila de Cabeção

Maria Luís Coelho Nogueira

M

2024



Raízes de "Comunidade"
a vinha como *estrutura* da vila de Cabeção

Maria Luís Coelho Nogueira

Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura
Orientação por Prof. Doutor José Alberto Abreu Lage

Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2024

A presente Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura foi apresentada à Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto a 15 de novembro de 2024.

Júri da Prova Pública de Defesa da Dissertação:
Presidente | Prof. Doutor Rui Américo Branco da Silva Cardoso
Arguente | Prof. Doutor José Virgílio Borges Pereira
Orientador | Prof. Doutor José Alberto Abreu Lage

O júri atribuiu por unanimidade a classificação final de 19 (dezanove) valores

Notas prévias:

A presente dissertação encontra-se escrita ao abrigo do novo Acordo Ortográfico, salvaguardando as citações que utilizem o Antigo Acordo Ortográfico. As citações originalmente noutras línguas, que não o português, foram traduzidas livremente pela autora, de forma a dar coerência à leitura, mas sempre acompanhadas do texto original em nota de rodapé.

É aconselhada a visualização do documento através da opção de dupla página.



[1]

Aos passeios até à vinha, aos pinhões com mel
e à memória do meu avô, Manuel António

Agradecimentos

O meu percurso académico e este processo de investigação não teriam sido possíveis sem a generosidade e força daqueles que me rodeiam e de todos os que, voluntária ou involuntariamente, moldaram a pessoa que sou hoje.

Ao professor Alberto Lage, pelo apoio, paciência e dedicação, e por ter aceitado embarcar comigo nesta viagem sinuosa e atribulada que foi a dissertação. Agradeço pelas conversas, pelas aulas e por me ter tornado mais pragmática, ao mesmo tempo que me desafiou a pensar, duvidar e investigar o que tomo como certo.

À Confraria do Vinho de Talha de Cabeção, pela disponibilidade e pela partilha de informações e documentação essenciais para a concretização desta dissertação.

Aos produtores do maravilhoso néctar que adoça a vida, pela generosidade de partilharem os seus conhecimentos e por abrirem as portas das suas adegas e acolherem quem os visita, partilhando o seu espaço e o seu vinho.

Aos Cabeçanenses, pela amabilidade com que partilharam as suas experiências, memórias de infância e o sentido das suas vivências.

Aos meus pais, pela paciência, por acreditarem sempre em mim, mas principalmente por serem o meu pilar em todo e qualquer momento.

Ao meu irmão, pelas brincadeiras, por ser o meu exemplo e por estar sempre presente quando mais preciso.

Aos meus avós, pelo amor, por serem uma inspiração constante e por cultivarem em mim a vontade de descobrir o nosso passado, através de memórias, *retratos* e conversas em frente à lareira ou à mesa.

À restante família, pelo carinho e pelos constantes *está quase?*, de quem ansiava ver o culminar deste processo bonito.

À Bandeira, a jovem de Macau, que, para além de amiga e confidente, fez do Porto uma casa e da nossa casa um porto seguro.

À Cação, que levou um pedaço da Invicta para Praga, por transformar dias cinzentos em dias bonitos e por ter feito de um lugar frio uma fonte de calor.

Às *Xicas*, que, no meio do caos das entregas e dos dilemas da vida, foram sempre um ombro amigo, um lugar de conforto e, grande parte das vezes, também de muita *confusão*.

Aos restantes amigos e colegas, pelo percurso académico construído em conjunto.

E, por fim, aos eternos insatisfeitos, que sabem que os limites existem para serem ultrapassados, agradeço sem agradecer.

o meu sincero obrigada.

Abstract

With the theme of two personal reference spaces – a wine cellar and a typical dwelling from the Barros sub-region – this master's dissertation focuses on the geographical and cultural context of the Alentejo village of Cabeção and its architectural and wine heritage.

Using keywords such as the notions of community and shared life, the aim is to reflect, from a structural perspective, and to take an interpretation, without rigidly defining these ideas, seeking to understand the dimensions and conditions that shape the sense of community, belonging, and social and urban identity. Based on these concepts, Cabeção is analyzed as a *place of the community,* taking into account its territory, the lifestyle of its inhabitants, and the structures and methods that support the formation of this collective sense.

While exanimating the territory, the *vineyard* emerges as a focal point, manifesting itself in Cabeção not only as an agricultural, economic, and recreational activity but also as a common value and unifying point for the inhabitants, reflecting their customs and beliefs. The evolution, historical circumstances, and production locations are analyzed, allowing an idea of wineries as spaces with a catalytic character for the community and producers of a common identity.

From this point of view, through an analysis, graphical survey and description of these structures, the aim is to reflect on the wine cellar space, both architecturally and anthropologically. Addressing its materials, textures and atmospheres, common characteristics that can be identified will allow to formulate an idea of a typical wine cellar idea, where Talha wine is produced and the family environment and the spirit of sharing experiences that characterize the village of Cabeção are valued.

| Keywords

Community
Alentejo
Lifestyles
Vineyard
Atmospheres

Resumo

Com o *mote* de dois espaços de referência pessoal – uma adega e uma típica habitação da sub-região dos Barros –, a presente dissertação de mestrado integrado tem como contexto geográfico e cultural a vila alentejana de Cabeção e como objeto de estudo o seu património arquitetónico e vitivinícola.

Levantando como temas-chave as noções de comunidade e vida em comum, pretende-se refletir, numa perspetiva estrutural, e tomar uma aceção, sem definir de forma rígida estas noções, procurando compreender as dimensões e condições que moldam o sentido de comunidade, pertença e identidade social e urbana. Com base nestas noções, Cabeção é analisada enquanto *lugar da comunidade*, tendo em conta o seu território, as vivências dos seus habitantes e as estruturas e métodos que sustentam a formação deste sentido coletivo.

Explorando o lugar, a *vinha* surge como ponto fulcral, manifestando-se em Cabeção não só como uma atividade agrícola, económica e recreativa, mas também como um valor comum e ponto aglutinador dos habitantes, refletindo os seus costumes e crenças. A evolução, as circunstâncias históricas e os locais de produção são analisados, permitindo uma visão das adegas como espaços com um carácter catalisador da comunidade e produtores de uma identidade comum.

Desse ponto de vista, através de uma análise, levantamentos gráficos e descrições destas estruturas, pretende-se refletir sobre o espaço *adega*, tanto a nível arquitetónico como antropológico. Abordando os seus materiais, texturas e atmosferas, identificam-se características comuns que permitem formular uma ideia de adega tipo, onde se produz Vinho de Talha e se valoriza o ambiente familiar e o espírito de partilha de experiências que caracteriza a vila de Cabeção.

Palavras-chave |
Comunidade
Alentejo
Vivências
Vinha
Atmosferas

Sumário

Agradecimentos

Resumo | *Abstract*

Introdução 14

Objeto | Objetivos 14
Metodologia 14
Estrutura 15

00 Da ideia de comunidade ao território 17

Comunidade, sociedade e vida comunitária 17
O espaço e a estrutura da comunidade 23
Identidade social(urbana) 27

01 O lugar da comunidade 31

Território 31
Forma | Pinhal e Ribeira como moldura do lugar 35
Evolução urbana | Da *villa* romana à povoação de baixo 38

Sentido das vivências 45
Formas e estruturas de assentamento 47
O espaço de *habitar* 49
O valor da terra 51
Organização social 52
Relações pessoais 54
Dos costumes à crença popular 56
Pão e *conduto* 61

02 O método e as estruturas 63

Estruturas da comunidade 63

Espaço edificado | lagares, lavadouros, fornos 65

Espaço *vazio* | praças, largos, fontes 67

Da *vinha* como método 69

Evolução e circunstância 71

A arte da *vinha* e do vinho 74

A *festa* do vinho novo 76

03 O espaço de reunião e produção 79

Adegas de Cabeção 79

Adega do Teso 83

Adega Cananó 85

Adega Manuel António Coelho 87

Adega Manuel Inês Ramalho 89

Tapada Mouca 91

Adega *tipo* | forma, matéria, textura 93

Considerações finais 99

Glossário 104

Referências bibliográficas 108

Lista e referências iconográficas 112

Anexos 119

Introdução

Objeto | Objetivos

Cabeção trata-se de uma vila localizada no Alentejo e profundamente marcada pela *arte da vinha* e pela tradição do vinho de talha. Neste contexto geográfico e cultural, as adegas, estruturas quase omnipresentes no tecido urbano, para além da produção de vinho, refletem a identidade cultural e social da comunidade, funcionando como espaços aglutinadores da vida coletiva. Estas estruturas não constituem apenas um conjunto de elementos físicos, mas uma expressão material das vivências, tradições e interações sociais dos seus habitantes.

A noção de comunidade surge aqui da compreensão de que a vivência em comum é inerente ao ser humano e está intimamente ligada a um contexto espacial específico, no qual a arquitetura desempenha um papel fundamental na formação da identidade coletiva, influenciando e sendo influenciada pelos costumes e práticas sociais.

Relacionando a noção de comunidade com o território, as dinâmicas sociais e arquitetura vernacular, característica das habitações e adegas de Cabeção, procura-se demonstrar como os espaços construídos moldam a experiência coletiva e a identidade da população. Deste modo, propõe-se uma abordagem ao território no que diz respeito tanto ao espaço público e estruturas importantes na comunidade, como às vivências dos seus habitantes e às dinâmicas sociais que caracterizam a povoação. Com especial atenção na cultura da vinha e na produção de vinho, através da análise dos espaços de produção e das suas atmosferas, pretende-se compreender de que forma a *vinha* moldou as vivências dos seus habitantes, fomentando um forte sentido de comunidade.

Metodologia

A reflexão e investigação desenvolvidas partiram da existência de dois objetos de estudo relevantes – uma adega e uma típica habitação da sub-região dos Barros –, bem como da forte presença de um Alentejo marcado na memória, pelo seu clima, paisagem, hábitos e vivências.

Considerando o objeto de estudo e a temática abordada, tornou-se importante adotar uma metodologia de estudo antropológica, fundamentada nas obras de autores como Orlando Ribeiro, Jorge Dias e José Cutileiro. Esta abordagem permitiu uma imersão nas experiências vividas pelas populações do Alentejo, revelando a essência da vida quotidiana dos seus habitantes.

A metodologia antropológica, aliada às memórias históricas presentes nas obras de Maria Ângela Beirante sobre o contexto histórico e cultural onde se insere o objeto de estudo, possibilitou a compreensão do lugar, considerando a sua formação e passado, fatores com impacto no atual contexto de Cabeção.

Além disso, a escolha de uma ferramenta de representação visual adequada foi determinante para expressar as questões levantadas nesta dissertação. O desenho, não o rigoroso e digital, mas sim

o desenho à mão levantada, foi a ferramenta escolhida, pois preserva a essência do tema e reflete o imaginário do lugar e das suas vivências.

O trabalho de campo também se revelou crucial para o desenvolvimento do estudo, através do levantamento fotográfico complementado pelo desenho. Em paralelo, a convivência com os habitantes locais e as conversas com alguns dos intervenientes no âmbito da *vinha* e produção de vinho em Cabeção enriqueceram significativamente a investigação.

Estrutura

A presente dissertação, partindo do geral – a ideia de comunidade – para o particular – as adegas de Cabeção – divide-se em quatro momentos.

No primeiro momento, *Da ideia de comunidade ao território*, introduzem-se conceitos como comunidade, sociedade e vida comunitária, aprofundando-se também as noções de identidade social e urbana. A partir destes, compreende-se que a vivência em comunidade está intrinsecamente ligada a um contexto espacial específico, composto por uma composição urbanística que integra diversas estruturas da comunidade. Assim, torna-se evidente que as relações humanas estão intimamente relacionadas com a arquitetura. Este capítulo pretende que essas temáticas sirvam tanto como método de análise quanto como linhas guia para a compreensão do objeto de estudo.

No segundo momento, *O lugar da comunidade*, Cabeção assume um papel central, sendo analisado à luz do primeiro capítulo. O território, no que respeita à sua forma e evolução urbana, bem como as vivências da comunidade, com base nos costumes e dinâmicas sociais, exploram-se com o intuito de compreender Cabeção como um lugar onde prevalecem objetivos e valores comuns, consolidando a sua identidade social e urbana.

No terceiro momento, *O método e as estruturas*, parte-se do pressuposto de que a identidade e o carácter de um povoado são moldados pela distribuição e articulação dos seus espaços. Assim, numa primeira instância, analisam-se as estruturas urbanas de Cabeção essenciais para a vivência da comunidade. Em seguida, explora-se o papel da *vinha* e do vinho de talha na comunidade, reconhecendo-os como elementos fundamentais e considerando-os um possível método para a preservação da identidade local.

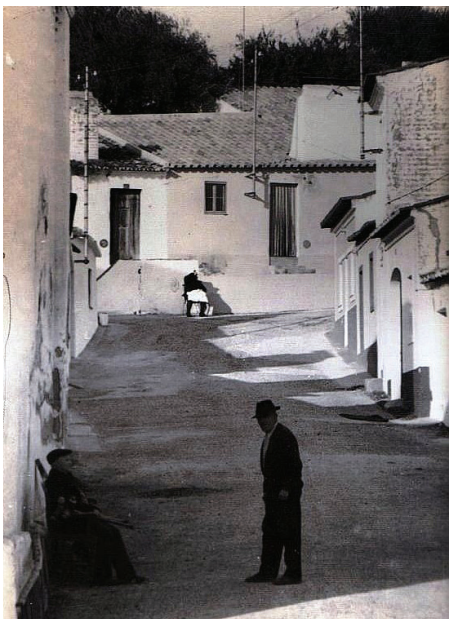
Por fim, no quarto momento, *O espaço de reunião e produção*, com base na importância do vinho de talha como produto identitário, analisam-se algumas adegas de Cabeção, estruturas edificadas que, para além da produção de vinho, desempenham uma função social, tratando-se de espaços aglutinadores da vida em comunidade. Através da análise das suas formas, estruturas, funções, materialidades e atmosferas, identificam-se características comuns que permitem formular uma ideia de *adega tipo*, passível de ser replicada em diferentes áreas da vila, acompanhando a expansão da cultura da *vinha*.

Comunidade

s. f. qualidade do que é comum; participação em comum.

Comunitarismo

s. m. doutrina que preconiza um regime de que esteja ausente a propriedade pessoal.



[2]

Sociedade

s. f. reunião de pessoas unidas pela mesma origem e pelas mesmas leis; relação entre pessoas; associação (civil, comercial ou industrial); conjunto de pessoas da mesma esfera.

00
Da ideia de Comunidade ao território

Comunidade, sociedade e vida comunitária

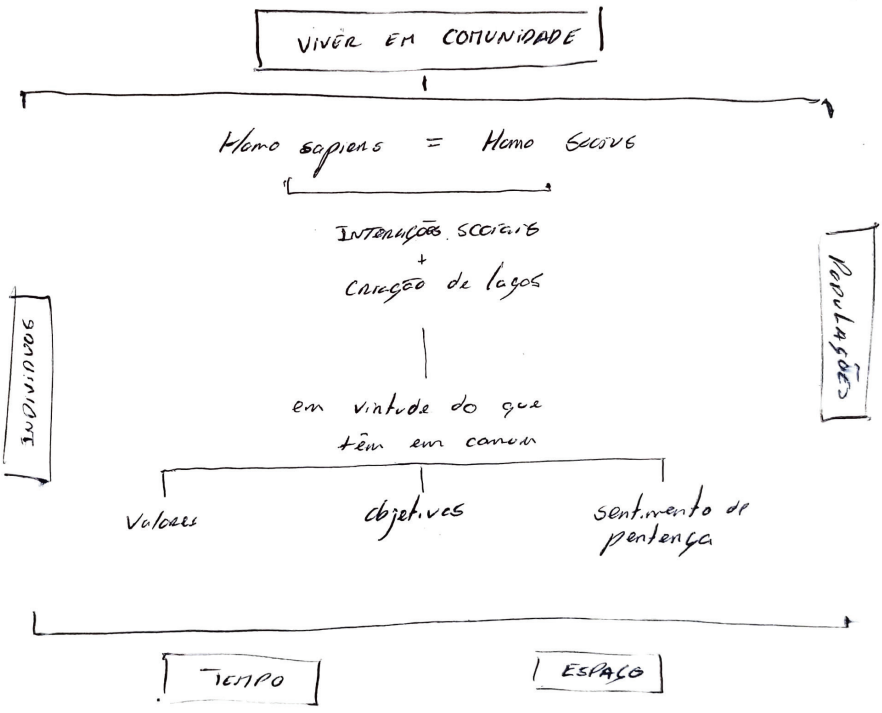
00.1 | Comunidade, sociedade e vida comunitária



[3]



[4]



[5]

Figura [2] - Seres sociais 01, Cabeção, década de 70

Figura [3] - Seres sociais 02, Cabeção, década de 70

Figura [4] - Seres sociais 03, Cabeção, sem data

Figura [5] - Esquema da noção de *vida em comum*

"O facto mais importante no habitat de um homem é a possibilidade de escolha contínua entre a vida coletiva e a liberdade do controlo social; entre a solidão e a companhia, entre o fechado e o aberto; o ruído e o silêncio" [1]

A vivência em comunidade sempre foi um elemento central na formação e desenvolvimento dos indivíduos, das populações e dos espaços em que estas habitam. Recorrendo às palavras de Arthur E. Morgan, filósofo social, *"Os homens não são normais sem a vida em comunidade. Anseiam por companhia íntima, apoio compreensivo, partilha de vida e de experiências."* [2]

Deste modo, a interação social e o sentimento de pertença podem ser vistos como fatores determinantes do comportamento humano, na medida em que a humanidade específica do homem e a sua sociabilidade estão sempre entrelaçadas, ou seja, "*O Homo sapiens é sempre, e na mesma medida, homo socius*." [3]

Esta noção de vida coletiva e de comunidade, poucas vezes definida na sua totalidade, é fundamentalmente composta por relações entre indivíduos, compreendendo todas as implicações relacionadas com a diversidade de reações individuais e de formas de interação social.

Apesar desta multiplicidade de relações e reações, podemos afirmar que existe sempre um elemento de ligação mútuo entre indivíduos, isto porque "*os homens vivem em comunidade em virtude das coisas que têm em comum*." [4] Assim, para se estabelecer uma comunidade, é essencial que exista concordância no que diz respeito a objetivos, crenças, aspirações e a um conhecimento e compreensão semelhantes, ou seja, estas relações humanas dependem de símbolos e de valores comuns.

Identificando os aspetos relevantes para a formação e desenvolvimento de uma comunidade, torna-se também pertinente diferenciá-la do conceito de sociedade. A primeira, *comunidade*, representa um modo de vida social moldado por laços profundamente enraizados, vistos como *orgânicos* e *naturais*, tais como as relações familiares, de amizade, fé, moralidade e solidariedade; em contraste, a *sociedade* assume uma dimensão mais *mecânica* e *virtual*, evidenciando uma dinâmica social onde predominam as relações contratuais.[5]

Ainda, no sentido das noções de *sociedade* e *comunidade* e no âmbito da vida em comum, surge a perspetiva do *comunitarismo* ou vida comunitária. Abordagem que enfatiza a importância dos laços sociais e das ações, práticas ou iniciativas que visam o benefício coletivo da comunidade como um todo, procurando constantemente aprimorar as condições de vida, promovendo a responsabilidade social através de virtudes cívicas como a confiança e a solidariedade. Para compreender a ideia de organização comunitária que advém da organização social do lugar é necessário analisar fatores como as condições naturais, as formas de subsistência, os costumes e as cren-

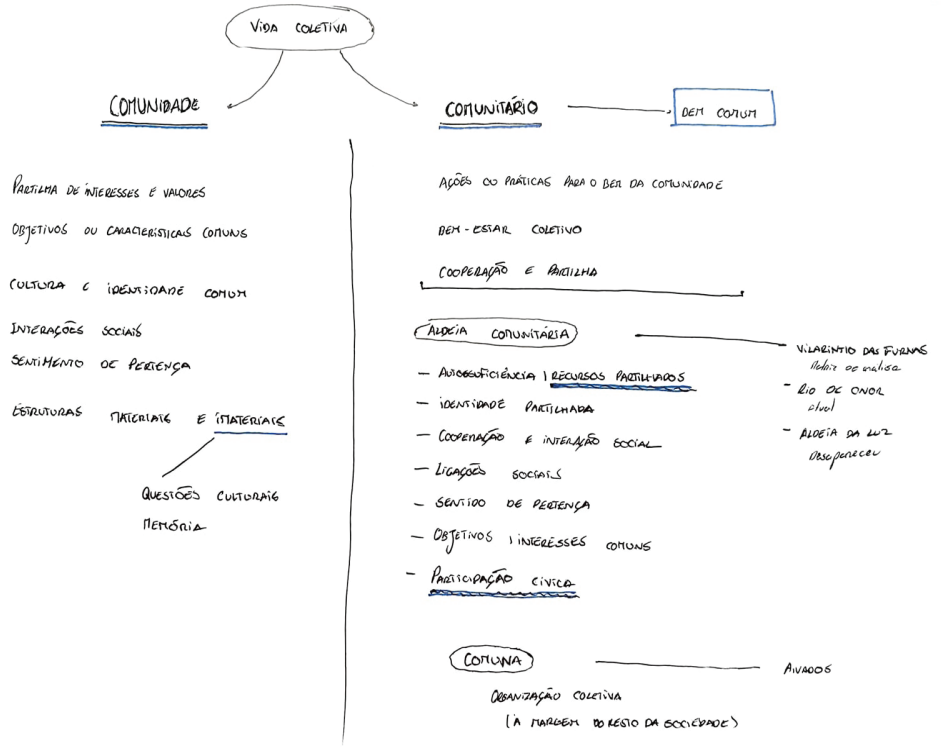
[1] QUARONI, Ludovico (1980). *Proyectar un edificio : ocho lecciones de arquitectura*. Gijón. - Madrid: Xarait. p.78

[2] *"(...) Men are not normal without community life. They crave intimate companionship, understanding support, sharing of life and experience"*. HILLMAN, Arthur (1950). *Community Organization and planning*. Nova Iorque, Macmillan, p.4

[3] BERGER, P. L.; Luckmann, T. (1991). *A construção social da realidade*. Editora Vozes, 9ª edição, p.75

[4] HILLMAN, Arthur (1950). *Community Organization and planning*. Nova Iorque, Macmillan, p.7

[5] *"On retiendra d'eux, en simplifiant, que la "communauté" est une forme de vie sociale marquée par des liens profonds qualifiés d'"organiques" et de "naturels" (famille, amitié, foi, morale, solidarité, enracinement dans la nature). La "societé" quant à elle, plutôt "mécanique" et "virtuelle", se caractériserait par une vie sociale où régneraient les rapports constractuels."*. MOLEY, Christian (2006). *Les abords du chez-soi en quête d'espaces intermédiaires.* Paris: Editions de La Villette, p.52



[6]



[7]



[8]

Figura [6] - Esquema das noções de *comunidade* e *comunitarismo*

Figura [7] - Aldeia de Vilarinho da Furna, sem data

Figura [8] - Ambiente comunitário em Vilarinho da Furna, sem data

ças populares patentes em determinada povoação.

Consideremos então, por exemplo, o caso de Vilarinho da Furna, descrita por Jorge Dias como "*uma das aldeias onde mais perfeito se conserva um sistema de organização comunitária*." [6]

Nesta aldeia, no Norte de Portugal, encontrávamos um regime económico e político extraordinariamente simples, onde prevalecia a ideologia de ausência da propriedade pessoal em quase todas as ocasiões, aqui, por exemplo, a terra arável era considerada um bem comum.[7] Os indivíduos desta comunidade, vistos como iguais, tinham traços característicos e costumes bem enraizadas, impostos quer pelo meio onde se inseriam quer pela herança dos seus antepassados.

Como observado por Jorge Dias, Vilarinho da Furna correspondia a uma "*amostra viva dum passado remoto, que as condições naturais conservaram até nossos dias, dando-lhe a feição típica que corresponde ao meio*." [8] Aqui, a tradição foi mantida, porque a natureza o permitiu, e o condicionalismo geográfico, que dificilmente possibilitou uma ocupação do solo inteiramente individualista, tornou-se também fundamental para compreender a peculiaridade da sua organização. A necessidade de combinar uma agricultura que exige cuidados constantes com uma intensa atividade pastoril resultou numa organização coletiva notável.[9]

Devemos também ter em conta os traços característicos e os costumes dos seus habitantes, tais como a acumulação ilimitada de atividades que os mesmos detinham ou a importância que tanto as superstições como o catolicismo e as suas festas e celebrações tinham para a população, marcando a vida do lugar e as vivências da comunidade.

Assim, percebemos que a vida em comum e o ambiente comunitário se revelam através de valores abstratos, práticas culturais e na concretização de ideais coletivos num contexto espacial específico.

[6] DIAS, Jorge (1983). *Vilarinho da Furna: uma aldeia comunitária.* Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda. p.19

[7] *Ibidem*, p.304

[8] *Ibidem*, p.307

[9] *Ibidem*, p.300



[9]

00
Da ideia de Comunidade ao território

O espaço e a estrutura da comunidade

00.2 | O espaço e a estrutura da comunidade

O conceito de comunidade baseia-se na interação social e na criação de laços motivados por valores e objetivos mútuos, bem como por um sentimento de pertença que se estende no tempo e no espaço.[10] Este último, o espaço da *comunidade*, apesar de abrangente, flexível e variando em tamanho e desígnio, possui limites claramente definidos. No entanto, estes são tão vastos quanto a verdadeira interdependência local das pessoas, tanto economicamente quanto socialmente. Ou seja, "*os limites de uma comunidade não são necessariamente os limites formais de um município ou de qualquer entidade política*." [11]

Dentro dos limites da comunidade, existe sempre uma ligação recíproca entre a sua estrutura social e a estrutura espacial da mesma. Portanto, ao desmembrarmos a estrutura espacial, desarticulamos simultaneamente os princípios fundamentais da ação coletiva. Conforme apontado por Jean Rémy, o espaço é a "*formalização maior da cultura do grupo e das suas regras de funcionamento social*." [12]

Neste contexto, o espaço assume a configuração de um cenário onde se estabelece uma complexa rede de relações sociais e de interdependências. Através destas relações, o ser humano não se vincula apenas a um ambiente específico, mas também a uma ordem cultural e social particular.[13] Assim, o espaço aliado à vida coletiva necessita de uma estrutura de comunidade, ou seja, uma composição urbanística que enriqueça o seu funcionamento. Segundo Chermayeff e Alexander, em *Community and Privacy*, a estrutura de comunidade ideal deve atuar como "*um meio de cultura que estimula e enriquece, como um alimento circundante, as respostas criativas da comunidade à sua vida mais humana*." [14]

De maneira a promover tanto a privacidade quanto os benefícios de viver em comunidade, torna-se necessário desenvolver uma estrutura urbana composta por diversas hierarquias de setores. Estes devem incluir todos os níveis de privacidade e graus de vida em comunidade, abrangendo desde os aspetos mais íntimos e privados até aos mais amplamente comunitários.[15] Tendo isto em conta, Chermayeff e Alexander organizam uma hierarquia urbana de espaços e domínios da comunidade em seis campos, que variam desde o maior aspeto da vida urbana pública até ao espaço mais íntimo.

No domínio público, encontramos o *urbano-público*, que inclui lugares e instalações de propriedade pública (espaço público), como ruas, caminhos e parques. Em seguida, o *urbano-semi--público*, que abrange áreas de uso coletivo sob controlo governamental ou institucional, como câmaras municipais, tribunais, escolas, hospitais, correios, etc. Já o *grupo-público* é o ponto de encontro entre os serviços e instituições públicas e a propriedade privada, exigindo acesso e responsabilidade conjunta, como locais de entrega de correio, recolha de lixo e dispositivos de salvamento e emergência.

No domínio privado, o *grupo-privado*, compreende espaços secundários sob o controlo administrativo, atuando em be-

Figura [9] - Vida social, Fonte de Santo Isidro, Várzea Velha, sem data

[10] Jeremy Till *in* HILL, Jonathan (1998). *Occupying architecture: between the architect and the user*, p.63

[11] *"The boundaries of a community are not necessarily the formal limits of a municipality or any political entity (...)".* HILLMAN, Arthur (1950). *Community Organization and planning.* Nova Iorque, Macmillan, p.6

[12] RÉMY, Jean, VOYÉ, Liliane (1994). *A cidade: rumo a uma nova definição?* Porto: Edições Afrontamento, p.31

[13] BERGER, P. L.; Luckmann, T. (1991). *A construção social da realidade.* Editora Vozes, 9ª edição, p.71

[14] *"The ideal community structure - the atual fabric of buildings and land - should be like a culture medium, like the optimum part of the tank where the Volvox flourished, a culture medium that stimulates and enriches, like a circumambient food, the creative responses of the community to its most human life."* CHERMAYEFF, Serge, and Christopher Alexander.(1965) *Community and Privacy.* Garden City, N.Y.: Doubleday; p.16

[15] *Ibidem*, p.37

nefício dos seus utilizadores. Incluem-se aqui espaços como hortas comunitárias, parques infantis, lavandarias (lavadouros públicos), arrumos, entre outros. O *privado-familiar* compreende espaços de domínio privado controlados por uma única família, dedicados às atividades quotidianas e à intimidade familiar, como a alimentação, o lazer e a higiene. Finalmente, o *privado-individual* refere-se ao *quarto de cada individuo*, lugar onde cada pessoa pode retirar-se da convivência social e desfrutar da privacidade pessoal.[16]

Esta hierarquia urbana visa criar uma estrutura comunitária que equilibra as necessidades de privacidade e de vida em comunidade, adaptadas a um ambiente específico. Desta feita, como afirma Jorge Dias, se "*cada povo é um todo vivo, que age conforme as condições particulares do seu ambiente",*[17] como poderá a arquitetura e o planeamento urbano, no papel de ambiente, contribuir para fortalecer laços sociais e, consequentemente, construir ou reabilitar comunidades?

Na perspetiva de Nuno Portas, a arquitetura encontra sentido se conseguir refletir, por adaptação, e propor, como comunicação, novos sentidos às relações humanas, sendo que, esses novos sentidos, não são gerados pela disciplina da arquitetura, ainda que necessitem da mesma para se revelarem.[18]

Assim, a arquitetura opera através de uma articulação entre o sistema de comportamentos e o sistema de espaços habitáveis, sendo possível ver o arquiteto e a arquitetura como mediador e ferramenta, respetivamente, na conceção e organização de espaço, com o propósito de promover e fortalecer a coesão social.

Por sua vez, a coesão social pode ser resultado de um planeamento urbano consciente da sua importância na vida quotidiana dos habitantes. Isto porque "*o êxito humano não pode prescindir de uma composição urbanística, de um quadro arquitectónico, adequados e estimulantes de uma vida social activa*." [19] A composição urbanística surge, portanto, como uma influência preponderante nas dinâmicas sociais, não apenas como cenário passivo, mas sim como recurso dinâmico que interage com outros elementos. Pode ser vista como um sistema vivo, no qual as composições espaciais não são meras manifestações visuais, mas variáveis com peso determinante, que só podem ser devidamente interpretadas considerando as suas ligações com outras dimensões.[20]

[16] *Ibidem*, p.121-122

[17] DIAS, Jorge (1983). *Vilarinho da Furna: uma aldeia comunitária.* Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda. p.84

[18] PORTAS, Nuno (2005) *Arquitecturas : teoria e desenho, investigação e projecto.* Porto : Faup Publicações. p.22

[19] PORTAS, Nuno (2005). *Os Tempos das Formas: A cidade feita e refeita.* Guimarães: DAAUM; p.138

[20] RÉMY, Jean, VOYÉ, Liliane (1994). *A cidade: rumo a uma nova definição?* Porto: Edições Afrontamento, p.165-166



[10]

00
Da ideia de Comunidade ao território

Identidade social(urbana)

00.3 | Identidade social(urbana)



[11]



[12]

Figura [10] - Vida social, Cabeção, sem data

Figura [11] - Largo do Ribeiro, Cabeção, sem data

Figura [12] - Entrada Sul, Cabeção, sem data

Construído, organizado e dotado de significado, o espaço (território) adquire identidade urbana, processo desempenhado pela perceção do espaço pela população que o habita. Esta perceção organiza-se em três horizontes distintos – *relativo, circunscrito* e *ampliado* – que contribuem para a compreensão e gestão do ambiente local.[21]

O *horizonte relativo* compreende os pontos de referência quotidianos essenciais para a vida da povoação, relacionados com a sobrevivência elementar da comunidade, assegurando a segurança e estabilidade do grupo.

Por sua vez, o *horizonte circunscrito* representa a união de várias povoações, formando unidades superiores capazes de lidar com eventos mais complexos relacionados com a terra, as colheitas e a rede de trocas e relações. Aqui, a esfera de pertença é mais ampla e flexível, permitindo que as povoações absorvam dinamicamente os acontecimentos externos, mantendo a sua unidade.

Já o *horizonte ampliado* refere-se à dimensão regional em que a comunidade está inserida, ampliando ainda mais o contexto de pertença.

A interação entre os *horizontes relativo* e *circunscrito* permite à comunidade gerir as mudanças de maneira flexível e fluida, preservando, em simultâneo, um modo de vida estável. Esta combinação garante que as adaptações necessárias não comprometem a essência do modo de viver e existir da comunidade.[22]

Desta forma, a identidade, polo de diálogo de uma rede de trocas e relações, reside na capacidade de manter um conjunto de relações internas e externas à comunidade, gerir distâncias, estabelecer limites e controlar trocas e locais de passagem.[23] Podemos vê-la então como a capacidade de expressão e reconhecimento do território. Assim, projetar considerando essa identidade implica integrar-nos nas complexas redes de comunicação e trocas simbólicas entre o ser humano e o ambiente construído.[24]

Respondendo então à questão formulada anteriormente, em *O espaço e estrutura da comunidade*, a arquitetura emerge, portanto, como um possível meio de resolução dos conflitos entre a vida privada e a vida coletiva, dando resposta ao lugar e às pessoas que o habitam. Assim, e segundo a proposta política e filosófica de Ernst Bloch, *"A arquitectura, no seu conjunto, é, e será sempre uma tentativa de produzir um lar humano"*.[25]

[21] PABA, Giancarlo (1998). *Luoghi comuni: La città come laboratorio di progetti collettivi*. Milano: Franco Angeli. p.33

[22] *Ibidem*, p.34

[23] *Ibidem*, p.36

[24] *Ibidem*, p.39

[25] PORTAS, Nuno (2005). *Os Tempos das Formas: A cidade feita e refeita*. Guimarães: DAAUM; p.170;



[13]

01
O lugar da Comunidade

Território

"(...)
O sol é um pintor louco
Da nossa terra sagrada
Nas tardes de mais sufoco
Espalha ouro a pouco e pouco
Fica a seara dourada

Perco de vista a lonjura
Da planície sem fim
Não tens do Norte a verdura
Tens solidão com fartura
E eu gosto de ti assim."

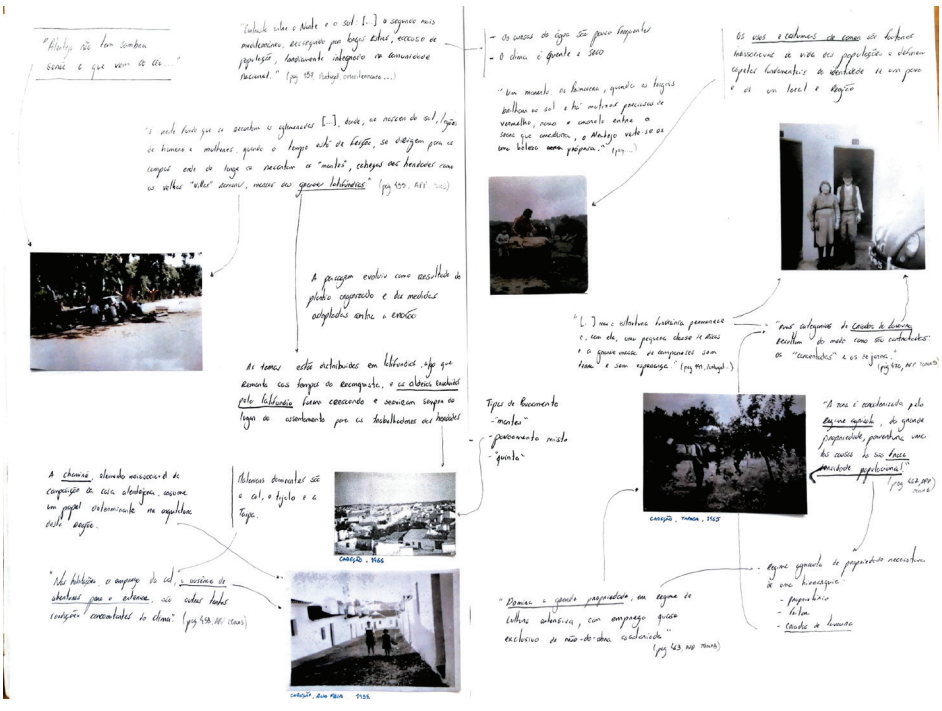
PENETRA, João Vaz (2009). p.83

01.1 | Território



[14]

"Alentejo não tem sombra
Senão a que vem do céu..."



[15]

Figura [13] - Paisagem urbana, Cabeção, 1966

Figura [14] - Paisagem de montado, Cabeção, 2024

Figura [15] - Esquema sobre as vivências e caracteristicas de paisagem do Alentejo

Qualquer região geográfica ou território é caracterizado por uma série de aspetos comuns, que incluem não só as condições gerais do clima e a sua posição, mas também as particularidades da natureza, do relevo do solo e das marcas da presença humana.[26]

Assim, o Sul, de acordo com as divisões fundamentais do território português, baseadas no contraste de influências mediterrâneas e atlânticas e pelo seu afastamento do litoral, compreende "*a mais vasta e monótona unidade natural do nosso território - o Alentejo."* [27] Com o Rio Tejo como seu limite Norte e delimitado a nascente e poente, respetivamente, por Espanha e pelo Atlântico, este ocupa mais de um terço do território nacional, sendo então "*a maior província do país e a que representa menor densidade populacional."* [28]

O tão vasto Alentejo, marcado pela sua dualidade interior/litoral, pressupõe que o mesmo seja uma área bastante heterogénea no que toca às suas características. No entanto, esta região vê-se homogeneizada pela planura do seu território. Em todo o Alentejo, está bem patente a planície, característica fundamental dos territórios a sul do Tejo, devido a estas terras se encontrarem geralmente abaixo dos 200 metros de altitude.

Tal como a planície, também o clima é relativamente constante em todo o território Alentejano. De carácter mediterrânico-continental, este é quente, extremamente seco e com grande amplitude térmica, sendo apenas o *estio* regular e o restante ano especialmente instável.

Apesar destes fatores, a relação da baixa humidade com a existência de nascentes e recursos hídricos subterrâneos presentes em toda a região torna esta área num território propício e com condições invejáveis para o cultivo de cereais e produção de vinho. O Alentejo está, assim, fortemente marcado pelo regime agrícola da grande propriedade e pelo sistema de cultura extensiva, vendo a sua paisagem e terras marcadas pelo plantio organizado e distribuídas em latifúndios, onde se exploram estas culturas.

As aldeias, raras e pletóricas de gente, encontram-se envolvidas pelos latifúndios, tendo crescido em seu redor e servido de lugar de assentamento para os trabalhadores rurais, destacando-se, apesar de distantes, por entre a vasta área de *montados*, *campos* e *quintas*.

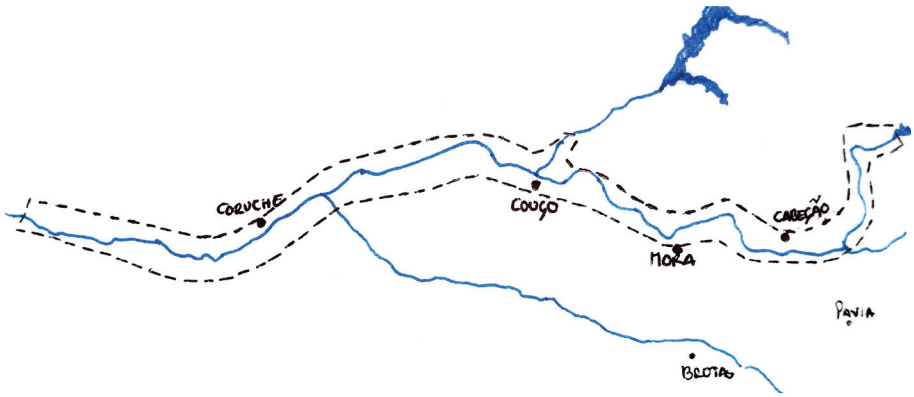
Desta feita, quando pensamos no Alentejo, surge-nos imediatamente na memória uma imagem que representa a sua paisagem e as suas vivências. Imagem esta composta por um amplo monte onde "*os trigais brilham ao sol e há matizes preciosos de vermelho, roxo e amarelo entre a seara que amadura."* [29] Os tons quentes contrastam com o azul do céu e com uma série de volumetrias, caiadas de branco, isoladas na paisagem, que aparecem aqui e ali, como um mero apontamento do toque do Homem. É apenas nestas que vemos alguma presença da vida humana pois o calor é sufocante e as pessoas são escassas.

[26] RIBEIRO, Orlando (1993). *Portugal : o mediterrâneo e o atlântico*. Lisboa : Ed. João Sá da Costa. p.166

[27] *Ibidem*, p.184

[28] BAGANHA, José (2016). *A arquitetura popular dos povoados do Alentejo*, Lisboa: Edições 70. p.70

[29] RIBEIRO, Orlando (1993). *Portugal : o mediterrâneo e o atlântico*. Lisboa : Ed. João Sá da Costa. p.194



[16]



[17]

Figura [16] - Unidade de Paisagem do Vale do Sorraia

Figura [17] - Vista aérea, Cabeção, década de 50/60

forma | Pinhal e Ribeira como moldura do lugar

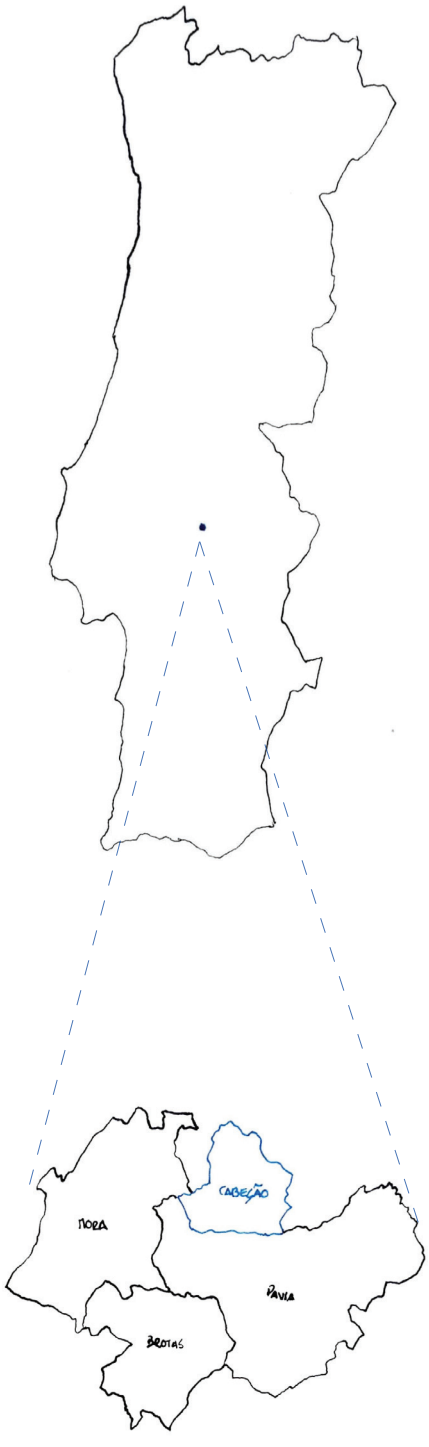
Num vasto Alentejo, no distrito de Évora, mais precisamente no extremo noroeste do Alentejo Central, numa zona de planícies e colinas de pendentes suaves e de vales pouco profundos, encontramos Cabeção.

Esta vila insere-se na unidade de paisagem do Vale do Sorraia, que compreende os concelhos de Mora, Coruche e Avis. Trata-se de um vale beneficiado pela presença de água, nos rios e pegos, sendo este um fator determinante para que a paisagem se identifique como um meio especialmente fértil e viçoso. Dominado pela agricultura intensiva especializada, com culturas permanentes, como a vinha e pomares, e culturas anuais como o milho, o arroz e o tomate, esta unidade de paisagem apresenta uma intensa atividade agrícola e pecuária.[30]

Ao longo do Vale do Sorraia, localizados na encosta, já fora da zona fértil e inundável, surgem alguns aglomerados populacionais de média e pequena dimensão, como é o caso da vila de Cabeção.

Esta vila alentejana pertence ao concelho de Mora, subdivisão territorial e administrativa que ocupa uma área de 443,5km2 do território nacional e compreende as freguesias de Mora, Cabeção, Pavia e Brotas.

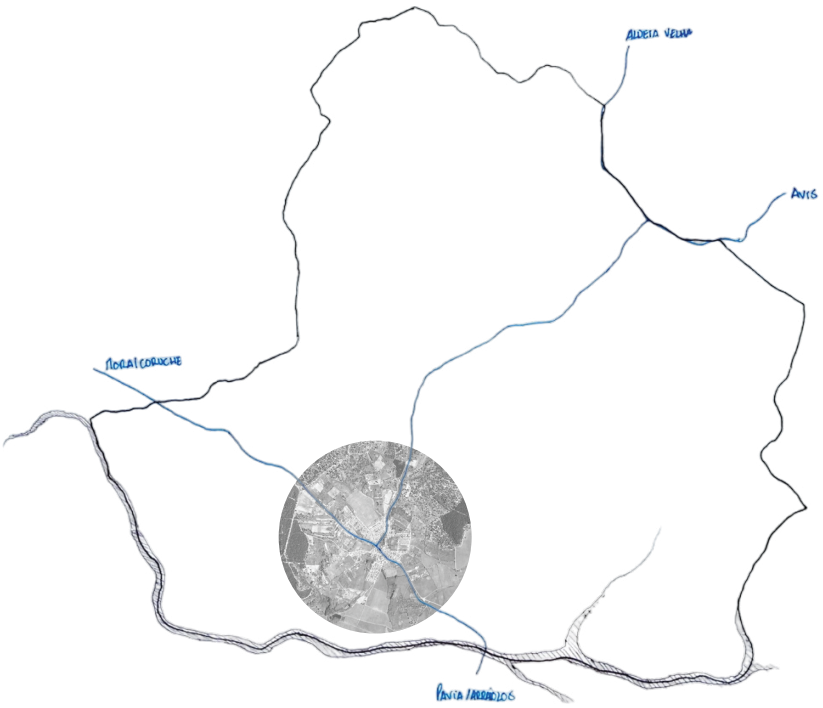
O concelho de Mora vê-se limitado a norte pelos lugares de Avis e Ponte de Sôr (distrito de Portalegre), por Sousel a nordeste, Arraiolos a sudeste e no seu



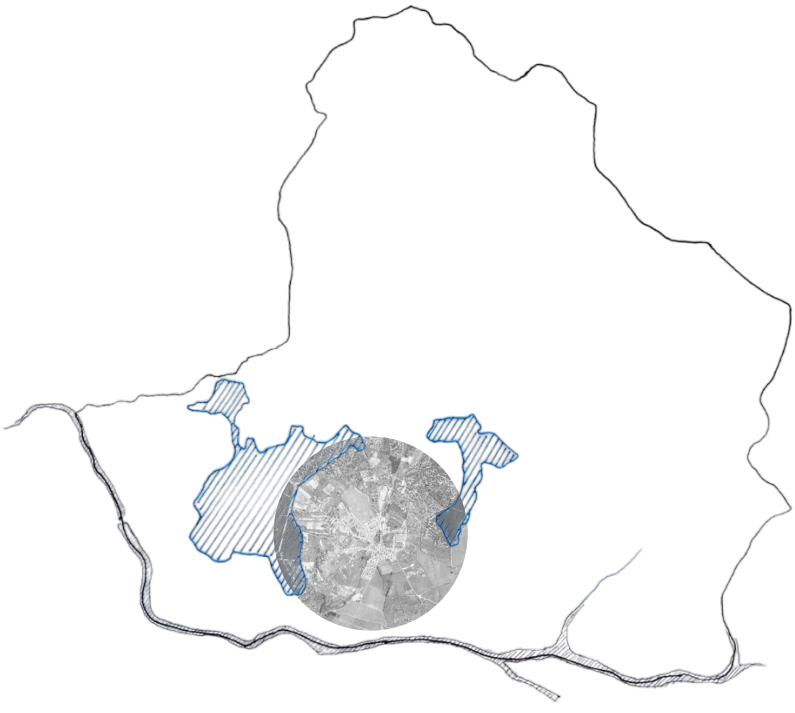
[18]

Figura [18] - Localização de Cabeção em Portugal Continental e no concelho de Mora

[30] Universidade de Évora, Departamento de Planeamento Biofísico e Paisagístico (2004). *Contributos para a identificação e caracterização da paisagem em Portugal Continental – Volume IV.* Lisboa : Direcção-Geral do Ordenamento do Território. p.191.



[19]



[20]

Figura [19] - Esquema de Vias Principais

Figura [20] - Pinhal como *moldura* de Cabeção

lado oeste por Coruche (distrito de Santarém).

Cabeção, com pouco menos de 1000 habitantes e com um total de 47,44km2 de superfície, corresponde a 10,7% do território do concelho de Mora. Implantada num cabeço sobranceiro à planície, a partir do qual é possível avistar os termos de Pavia, Arraiolos, Évora-Monte e Estremoz, a vila de Cabeção vê-se trespassada por três vias principais que ligam esta pequena povoação ao restante Alentejo, sendo estas as estradas que ligam Cabeção a Mora e Coruche; a Pavia e por sua vez Arraiolos; e a Avis e à Aldeia Velha.

De um ponto de vista mais geral, Cabeção encontra-se delimitada pelos termos de Avis, Mora e Pavia, mas, tal como uma pintura ou fotografia, esta possui um resguardo, mais precisamente uma moldura criada através de uma série de características do território onde se situa, neste caso o pinhal e as águas de diferentes ribeiras afluentes do Rio Tejo.

Este território, encontra-se emoldurado em parte do seu perímetro pelo Pinhal de Cabeção, atual Mata Nacional. Este, que outrora foi propriedade da Ordem de Avis, é uma extensa mata que rodeia a vila a Norte, Este e Oeste, ocupa uma área de 290 hectares, e está inserida numa zona de produção suberícola (sobreiro e azinheira), tendo como espécie principal o sobreiro e o pinheiro-manso. O Pinhal de Cabeção é constituído por dois núcleos, a Mata de Cima, que corresponde a 63 hectares, e a Mata de Baixo, que cobre uma área de 227 hectares, atravessada pela estrada que liga Cabeção a Mora e onde se encontra a Casa do Guarda.[31]

A *moldura* da vila de Cabeção só fica completa quando nos limites Sul e Sudoeste o Pinhal de Cabeção cede o passo às águas da Ribeira da Raia, que nasce neste mesmo lugar aquando da confluência das ribeiras de Seda e Tera, subsidiárias do Sorraia, afluente do Rio Tejo.

Cabeção, implantada num lugar proeminente à planície, demonstra claras finalidades defensivas, não só pela sua posição altaneira como também pela moldura natural que a defende. Isto, conjugado com a abundância de nascentes e recursos hídricos subterrâneos nesta região, tornou-se num fator determinante para a fixação das populações neste lugar. Populações essas que deixaram marcas indeléveis de diferentes épocas e povoações que tiveram assentamento neste território.

[31] BEIRANTE, Maria Ângela (2009). *O Pinhal de Cabeção: memória histórica*. Lisboa, Colibri. p.9



[21]



[22]



[23]



[24]

evolução urbana | Da *villa* romana à povoação de baixo

Devido aos seus vastos recursos hídricos, o lugar onde hoje está implantada a vila alentejana de Cabeção foi, desde cedo, um espaço de eleição para a fixação de diversas populações ao longo dos séculos. Começando pelas populações neolíticas, que dotaram a região com mais de duas centenas de monumentos megalíticos, como a Anta da Herdade da Ordem.[32]

Anos mais tarde, no século III, também os romanos ocuparam este lugar, tendo existido uma *villa* romana sobre a várzea da ribeira da Raia, numa zona bem irrigada pelas águas de um dos seus afluentes, o Ribeiro do Senhor. Esta estrutura de povoamento, enquanto modelo fundiário, visava a organização e exploração agropecuária do latifúndio. A ocupação romana nesta área foi comprovada pela descoberta arqueológica de ânforas, moedas e mosaicos, durante trabalhos agrícolas e pela posterior construção do cemitério.[33]

Estes assentamentos romanos, quase sempre implantados na proximidade de linhas de água, foram também procurados pelos muçulmanos e reocupados pelos povoadores cristãos. A presença da Ermida Medieval do Senhor Salvador do Mundo, no mesmo espaço da *villa* romana, constitui uma prova da continuidade da ocupação humana deste lugar.

Durante o período da Reconquista Cristã, nas regiões a sul do Tejo e não só, iniciou-se um processo de organiza-

Figura [21] - Anta da Herdade da Ordem

Figura [22] - Ermida do Senhor Salvador do Mundo, Cabeção, 2022

Figura [23] - Fiada de casas térreas (possível barbacã do *Castelo*), Cabeção, 2016

Figura [24] - Fonte Velha no lugar do *Castelo,* Cabeção, sem data

[32] BEIRANTE, Maria Ângela (2021). *Cabeção, uma pequena vila alentejana, situada nos domínios da Ordem de Avis.* in: COSTA, Adelaide Milán da, PRATA, Sara. *Pequenas Cidades no Tempo. O ambiente e outros temas.* Lisboa: IEM - Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide; p.418.

[33] CORREIA, Lopes (1998). *Mora e o seu concelho*, 3ª ed., Mora, Câmara Municipal de Mora; p.101

ção e hierarquização do espaço, com a construção de redutos fortificados, a fundação de novos núcleos urbanos e a edificação de igrejas e capelas. Este processo foi conduzido pelo Rei, *senhor do território reconquistado*, e pelas Ordens Militares, *suas servidoras na guerra contra os muçulmanos*.[34]

Na área correspondente à povoação de Cabeção, a Ordem de Avis foi o principal aliado do rei na concretização deste processo, nomeadamente no que respeita à fundação de novos núcleos urbanos e redutos fortificados. O repovoamento do território envolvente ao lugar de Avis exigia que, na sua periferia, fossem erigidas defesas castrais que servissem de defesa às populações. Assim, dentro dos limites de Avis e nos domínios da Ordem, surge o povoado medieval de Cabeção. Embora o lugar da nova povoação pertencesse à Ordem de Avis, os reis portugueses reservaram para si a parte mais fértil, a *Quinta*, que correspondia ao assentamento da antiga *villa* romana.

O novo núcleo urbano foi erigido no cabeço mais alto do lugar, o sítio do *Castelo*, e dotado de funções de vigia sobre a vasta extensão de terreno até às águas das ribeiras da Seda, Tera e Raia. Deste reduto fortificado, praticamente nada se conserva, à exceção de um muro de suporte e "*de uma fiada de casas térreas, implantadas numa elevada plataforma de contornos arredondados*" [35], o que sugere que tenha existido uma barbacã ou barreira que reforçava exteriormente o muro da cerca. Fora desta, a nascente, ficava a fonte que ainda hoje se encontra nesse lugar, a atual Fonte Velha.

No seguimento do processo de organização e hierarquização do espaço, no período da Reconquista, também Cabeção foi dotado de um lugar de culto, a Capela de Santa Maria. Esta surge à margem da malha da povoação, numa posição topograficamente saliente, no outeiro contíguo à propriedade régia da *Quinta*. A primitiva capela, posteriormente denominada Igreja de Nossa Senhora da Purificação, enquanto anexa à igreja-mãe de Avis, marca a entrada da nova povoação na rede institucional da Ordem.

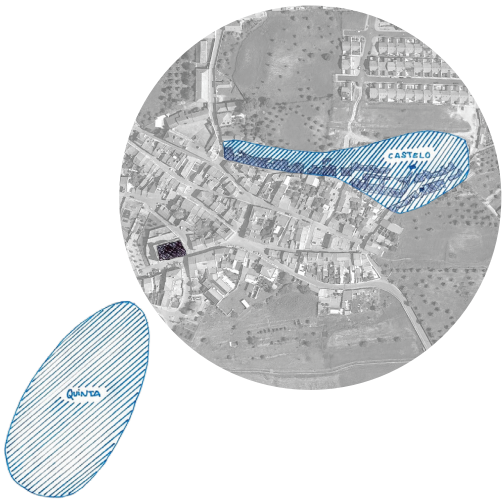
De referir ainda que, no período imediato à Reconquista, a Ordem de Avis promoveu a exploração das terras circundantes à povoação através da prática das sesmarias e, como forma de administrar o património e os direitos que sobre ela detinha, instituiu a comenda de Cabeção.

A nível demográfico, durante a Idade Média, não existem dados concretos sobre o número de habitantes da povoação, mas o surto demográfico dos séculos XIII e XIV, comum a todo Alentejo, e a carta de privilégios concedida por D. João I em 1405 indicam que a vila teria sido bastante povoada anteriormente. A este surto seguiu-se uma retração que atingiu o seu nível mais baixo nas duas primeiras décadas do século XV, causada não só pelas guerras, como também pelas secas, a esterilidade, a fome e a peste. A sua recuperação deu-se na segunda metade do século XV, quando D. João I promoveu medidas apropriadas, privilegiando várias localidades que se encontravam praticamente abandonadas, como é o caso de Cabeção.[36]

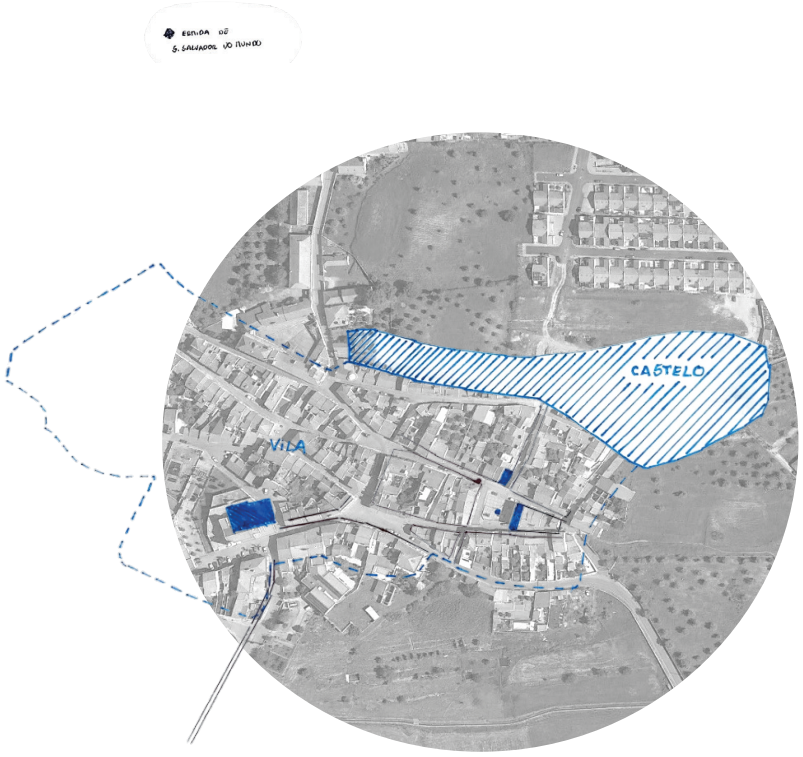
[34] *BEIRANTE, Maria Ângela (2021). Cabeção, uma pequena vila alentejana, situada nos domínios da Ordem de Avis. in: COSTA, Adelaide Milán da, PRATA, Sara. Pequenas Cidades no Tempo. O ambiente e outros temas. Lisboa: IEM - Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide; p.427*

[35] *Ibidem*, p.431.

[36] *Ibidem*, p.451



[25]



[26]

Figura [25] - Evolução urbana século XIII-XV

Figura [26] - Evolução urbana século XVI-XVII

Assim, logo após a Reconquista, entre os séculos XIII e XV, Cabeção era composto por dois pequenos núcleos populacionais separados por cerca de meio quilómetro: o lugar do *Castelo*, no ponto mais alto, e a *Quinta*, no sítio do Salvador do Mundo.

Posteriormente, na segunda metade do século XVI, Cabeção registou um avanço na sua evolução urbana. A riqueza gerada pelo melhor aproveitamento dos recursos naturais resultou num crescimento demográfico e, sob a liderança de D. Jorge de Lencastre, Mestre da Ordem de Avis, surgiu a *povoação de baixo*, que alterou por completo o desenho urbano medieval. Este terá doado um chão, parte do ferragial da Ordem de Avis, com cerca de 160 metros de comprimento e 130 de largura, para a construção de habitações isentas de qualquer tipo de foro, criando condições favoráveis à habitação e atraindo novos habitantes.[37]

A criação deste novo núcleo provocou alterações significativas no tecido urbano, originando um aglomerado contínuo, de dimensões razoáveis, composto pelo *Castelo* e pela *Vila*. Contudo, isto resultou no desaparecimento do núcleo habitacional da *Quinta*. Estas tranformações urbanísticas, da segunda metade do século XVI, foram acompanhadas por uma evolução institucional, marcada pelo reconhecimento do lugar como concelho de pleno direito e pela fundação da Confraria da Misericórdia.

Como parte deste progresso institucional e com o objetivo de criar um centro de poder autárquico, foi desenhada uma praça com traçado ortogonal, complementada por uma rede de ruas adjacentes. No centro da Praça foi erguido o pelourinho, símbolo da autoridade concelhia, enquanto os Paços do Concelho (atual Junta de Freguesia) foram construídos na fachada Este e a Misericórdia de Cabeção (igreja e hospital) na fachada Norte. Entre as ruas abertas durante esta evolução urbanística, destacam-se a Rua Nova (Rua Alexandre Herculano), a Rua da Misericórdia, que ligava a Praça ao *Castelo*, e a Rua da Igreja (Rua Dr. Manuel de Arriaga), que estabelecia a ligação entre o centro cívico da vila e a igreja.

No século XVII, Cabeção assistiu a um aumento populacional significativo, impulsionado tanto pela elevada taxa de natalidade como pelo intenso fluxo migratório, que trouxe pessoas do Norte e do Centro do país para trabalhar na agricultura. Este crescimento, que trouxe maior prosperidade, foi fruto de uma melhor exploração das herdades, através do sistema das sesmarias, e da subdivisão sistemática das terras ao redor do aglomerado urbano, conhecidas como *coutos da vila*, o que contribuiu para a formação de uma classe média de pequenos e médios proprietários e estimulou a criação de pequenas propriedades dedicadas principalmente à cultura da vinha.[38]

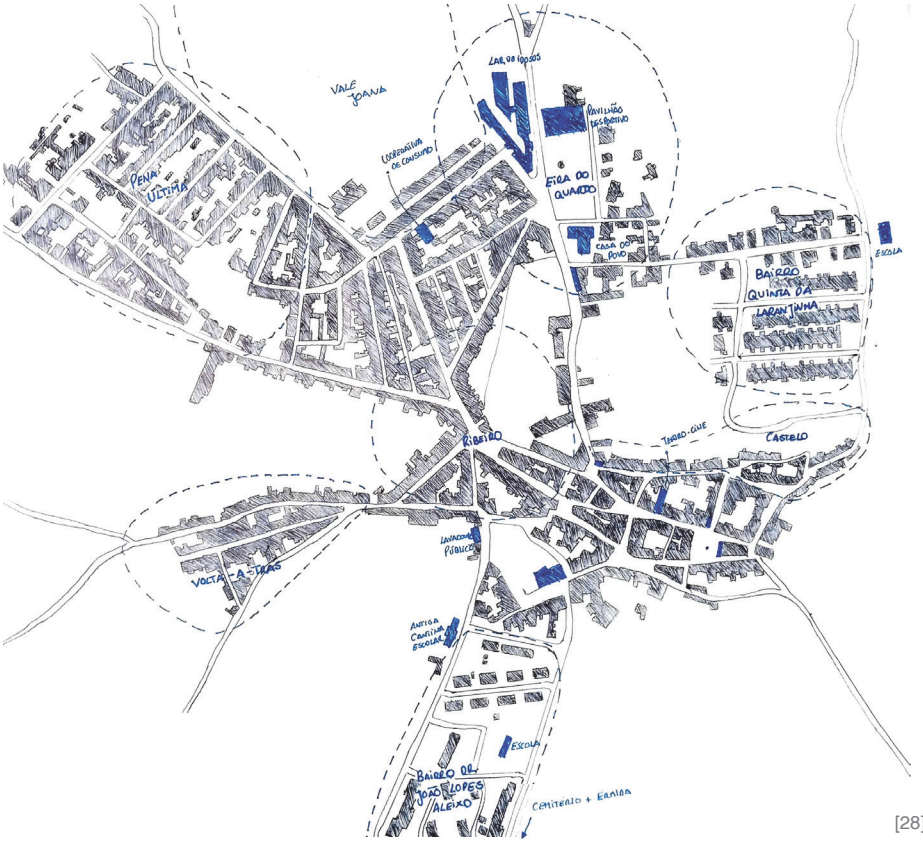
O crescimento demográfico do século XVII refletiu-se num decisivo desenvolvimento urbanístico, com a expansão da povoação para oeste e noroeste, em direção ao Ribeiro. Foram abertas várias ruas, como a Rua de Lisboa, a Rua do Lagar, a Rua do Ribeiro e a Rua Além

[37] *BEIRANTE, Maria Ângela (2021). Cabeção, uma pequena vila alentejana, situada nos domínios da Ordem de Avis. in: COSTA, Adelaide Milán da, PRATA, Sara. Pequenas Cidades no Tempo. O ambiente e outros temas. Lisboa: IEM - Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide;* p.452

[38] *Idem*, p.458



[27]



[28]

Figura [27] - Evolução urbana século XVIII-XIX

Figura [28] - Evolução urbana século XX-XXI(primeiros anos)

do Ribeiro, que se interligavam através de terreiros, elementos muito comuns na configuração urbana dos aglomerados portugueses da época. Os terreiros da Rua Nova, da Estalagem Nova, de Santo António e da Rua de Lisboa, criados na altura, eram espaços de circulação e encontro que caracterizaram esta povoação alentejana, conhecida como *a vila dos quatro terreiros*.[39]

Durante este período, foi também erigido o quarto lugar de culto da vila, a Capela de Santo António, localizada à saída da Rua Pouca, a meio do caminho que ligava a antiga povoação do *Castelo* ao Rossio da Eira do Quarto, onde se situava a Estalagem Velha, de onde partiam as estradas para Montargil, Galveias e Avis.[40]

Já no século XVIII, segundo as Memórias Paroquiais e a Corografia Portugueza do início do século, Cabeção atingiu o elevado número de 350 fogos[41], um crescimento excecional para a época.

Na primeira metade do século XIX, em 1836, com a reorganização administrativa de Portugal, promovida pelo regime liberal, o concelho de Cabeção foi extinto e integrado no concelho de Pavia, que, em 1838, transferiu a sua sede para Mora.[42] Ainda neste século, a vila viu o seu cemitério ser construído num terreno a cerca de 400 metros da povoação, junto à Ermida do Senhor Salvador do Mundo, onde outrora existiu uma *villa* romana.

No início do século XX, Cabeção voltou a expandir-se com a criação de novos arruamentos e infraestruturas urbanas, como o *Teatro-cine*, construído em 1914 sob a direção de *Mestre Rato* e encomendado por António Lopes Aleixo e *Varela das Pedreiras,*[43] e o lavadouro público, erigido em 1930, no atual Largo do Lagar.

Em conformidade com os objetivos do Estado Novo de fornecer suporte social, cultural e económico, bem como exercer controle social e político sobre as populações rurais, foi fundada em Cabeção uma Casa do Povo, em 1935,[44] cuja sede foi inaugurada na Eira do Quarto em 1958.

Segundo o *Anuário Comercial de Portugal*, em 1950, Cabeção registou um aumento populacional sem precedentes, com 2559 habitantes, o que impulsionou a expansão do aglomerado urbano para além da antiga *povoação de baixo* e lugar do *Castelo*, ocupando zonas como o *Volta-A-Trás* (*Tabela*), a *Eira do Quarto*, a *Pena Última* e o *Bairro Dr. João Lopes Aleixo.*

Com o fim do regime do Estado Novo, surgiram em Cabeção várias cooperativas e associações que dinamizaram a vida da comunidade, como a Cooperativa de Consumo Popular de Cabeção, fundada em 1976, na Rua da Praça de Touros.[45] O final do século XX trouxe também melhorias significativas nas infraestruturas, a construção de novas habitações e a ampliação de serviços públicos.

O povoado de Cabeção desenvolveu-se assim gradualmente, com avanços e recuos, num ritmo próprio, permitindo que, através do dinamismo económico e demográfico, as instituições locais redesenhassem o traçado urbano e promovessem a cultura da vinha.

[39] *BEIRANTE, Maria Ângela (2021). Cabeção, uma pequena vila alentejana, situada nos domínios da Ordem de Avis. in: COSTA, Adelaide Milán da, PRATA, Sara. Pequenas Cidades no Tempo. O ambiente e outros temas. Lisboa: IEM - Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide;* , p.460

[40] *Idem*, p.459

[41] COSTA, P. António Carvalho da (1706). *Corografia portugueza e descripçam topográfica do famoso Reyno de Portugal.* Tomo II. Lisboa, na oficina de Valentim da Costa Deslandes; p.601

[42] CORREIA, Lopes (1998). *Mora e o seu concelho*, 3ª ed., Mora, Câmara Municipal de Mora; p.70-71

[43] Metamorphose–Centro de Divulgação Artística (2002). *Centro Cultural de Cabeção*

[44] Arquivo Histórico Parlamentar (1946). *Casa do Povo. Cabeção*

[45] CARVALHO, João Aleixo (2020). *Como Nasceu a Cooperativa.*



[29]

01
O Lugar da Comunidade

Sentido das vivências

"(...)
Tinha hábitos velhinhos
Povo de quem sou herdeiro
Matava o porco em Janeiro
Com ajuda dos vizinhos
Na salgadeira os toucinhos
Na chaminé a linguiça
Usos de gente castiça
As jornas eram soldadas
O azeite era às canadas
E às arrobas a cortiça.
(...)"

PENETRA, João Vaz (2009). p.104

01.2 | Sentido das vivências



[30]



[31]



[32]

Através de uma metodologia de estudo antropológica e imergindo nas formas e estruturas de assentamento, bem como nas experiências vividas pelas populações no Alentejo, é possível revelar a essência da vida quotidiana dos seus habitantes ao longo do tempo. Ao explorar a relação entre o ambiente físico e as interações sociais que moldam a identidade local, conseguimos identificar os elementos fundamentais que definem a singularidade e a coesão da comunidade.

Uma compreensão das estruturas arquitetónicas, dos costumes e das dinâmicas sociais, tanto do passado como do presente, permite desvendar as raízes profundas que sustentam a vida nas povoações do Alentejo, especificamente em Cabeção, uma região rica em tradições e particularidades culturais. Destacando a importância dos espaços comuns, das práticas agrícolas e das relações interpessoais, evidenciamos como a arquitetura e a organização em comunidade refletem as vivências e a identidade cultural da população local. Além disso, ao examinar a interação entre trabalho, hierarquia social e tradições familiares, obtemos uma visão abrangente das complexas redes de sociabilidade e das estruturas sociais que permeiam a vida nas comunidades alentejanas.

Figura [29] - Cabeção, verão de 1966

Figura [30] - Largo do Ribeiro, Cabeção, pós 25 de Abril

Figura [31] - Jogo de futebol no *Campo do Cerrado,* Cabeção, sem data

Figura [32] - Maria Rosa nos festejos do Carnaval, Cabeção, sem data

Formas e estruturas de assentamento

A configuração mais comum de povoamento na área mediterrânica é a aglomeração, e o Alentejo não foge a esta *regra*. As povoações tendem a concentrar-se em torno das raras nascentes ou cursos de água, e muitas foram erguidas no alto de montes, em cabeços, que outrora eram fáceis de defender.

O povoamento alentejano, com as terras distribuídas em latifúndios, está orientado para uma ideia de dispersão, constituída pelos *montes*, *courelas* e *quintas* que, devido à extensão dos latifúndios e herdades, são bastante afastados uns dos outros. Por sua vez, as aldeias envolvidas pelo latifúndio cresceram à margem dos mesmo e serviram de lugar de assentamento para os trabalhadores das herdades.

Na unidade de paisagem do Vale do Sorraia, onde se insere Cabeção, por entre a planície e os *campos* – extensas áreas de seara, secas e nuas no verão, mas verdejantes no inverno – destacam-se os "*aglomerados alvescentes, fechados, concentrados, virados sobre si mesmos"* [46], que formam a paisagem urbana desta região.

Nestes aglomerados, geralmente formados de maneira orgânica, existem dois tipos de crescimento a partir dos núcleos originais, podendo resultar do prolongamento das vias existentes (radiocêntrico), que se estendem com a consequente formação da malha urbana, e/ou do surgimento de novos núcleos (policêntrico), assumindo dimensões maiores ou menores consoante a sua posição estratégica.[47]

A ocupação do território, para além de compreender dois elementos fundamentais, a estrutura edificada e os espaços livres (ruas, praças e largos), pode ser caracterizada pela concentração do casario em assentamentos bem delimitados e densos, onde a horizontalidade é dominante. Estes aglomerados urbanos marcados por um jogo de volumes, simples e muito precisos, destacam-se na paisagem através das manchas brancas, uniformes, e do pontuado escuro das fenestrações, predominando o cheio (branco da cal) sobre o vazio (o escuro dos vãos).

De modo geral, estes aglomerados densos levam a que as casas se amontoem, sendo separadas apenas por ruas, estreitas, e pelas *ruas de trás* – arruamentos com pouco mais de 1,5 metros de largura – que permitem o acesso aos logradouros das casas e, por sua vez, fomentam a vida social das populações.

[46] Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). *Arquitectura Popular em Portugal.* 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses; p.455

[47] BAGANHA, José (2016). A *arquitetura popular dos povoados do Alentejo*, Lisboa: Edições 70; p.77



[33]

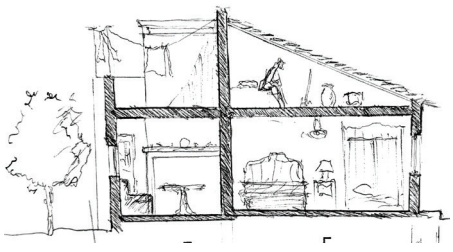


[34]

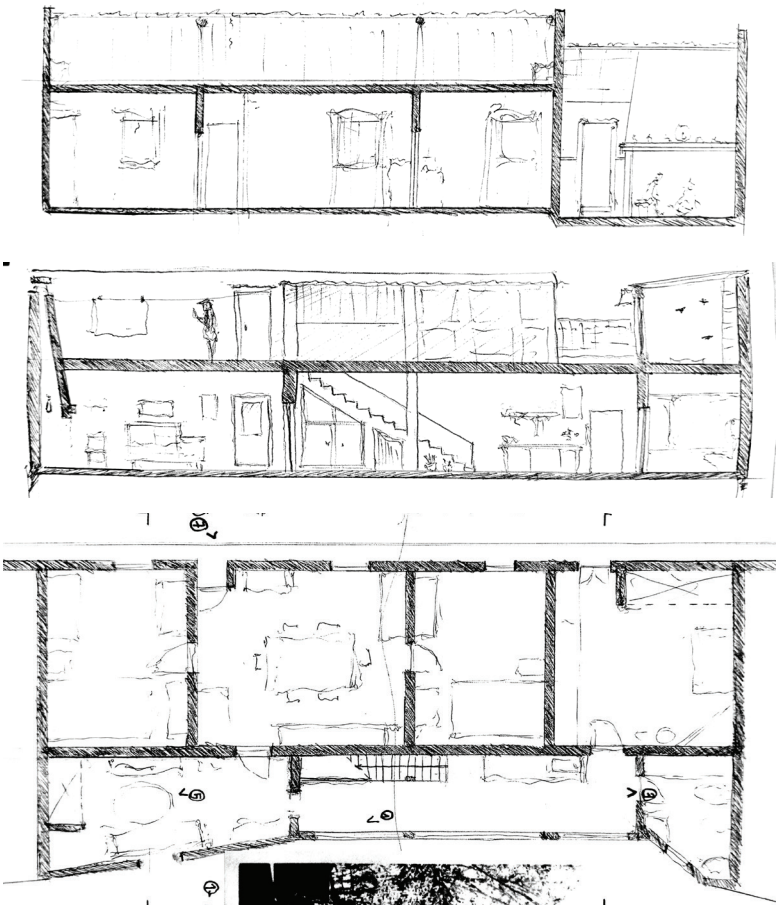


[35]





[36]



0 1 4

[37]

Figura [33] - Espaço de *marquise* ou antigo logradouro, Cabeção, sem data

Figura [34] - Maria Rosa e Maria Manuela no antigo logradouro da habitação, Cabeção, 1963

Figura [35] - Manuel António na açoteia da habitação, Cabeção, sem data

Figura [36] - Cortes longitudinais e transversais pela habitação da Rua General Humberto Delgado, Cabeção

Figura [37] - Planta da habitação da Rua General Humberto Delgado, Cabeção

O espaço de *habitar*

O sentido das vivências de uma população torna-se mais claro quando observamos o espaço das rotinas, dos costumes e de *habitar*. Este, nos povoados alentejanos, mais precisamente na sub-região dos Barros[48], onde se insere Cabeção, caracteriza-se pela simplicidade e pelo carácter vernacular, baseado nas casas de habitação dos operários agrícolas dos *montes* da região.

Em síntese, estas construções, com uma volumetria muito simples e revestidas de cal, geralmente apresentam um só piso, cobertura de uma ou duas águas e são compostas por duas ou três divisões interiores correspondentes à cozinha/sala e a um ou dois quartos.

Relativamente à compartimentação das casas alentejanas, é atribuída maior importância à cozinha pois, até meados do século XX, esta compreendia todas as funções sociais e era o espaço fundamental e central da vida familiar. A chaminé, geralmente situada na fachada, tornou-se elemento dominante deste espaço, visto que era à volta do fogo que tudo se passava – "*que se cozinhava, que se faziam as refeições, que se conversava*." [49]

No tardoz destas habitações, encontramos ainda pátios interiores, com divisões que albergavam animais ou serviam de arrumo a alfaias agrícolas, ou pequenos espaços exteriores – logradouros ou quintais – que podiam estar plantados ou pavimentados e eram geralmente servidos por uma *rua de trás*.

Um exemplo destas características pode ser observado na habitação localizada na Rua General Humberto Delgado, em Cabeção, ilustrada nas figuras 33 a 37. Esta habitação resulta da junção de dois lotes típicos da sub-região dos Barros, adaptados de forma a criar mais compartimentos, respondendo tanto às necessidades da família que nela reside, como aos modos de habitar contemporâneos.

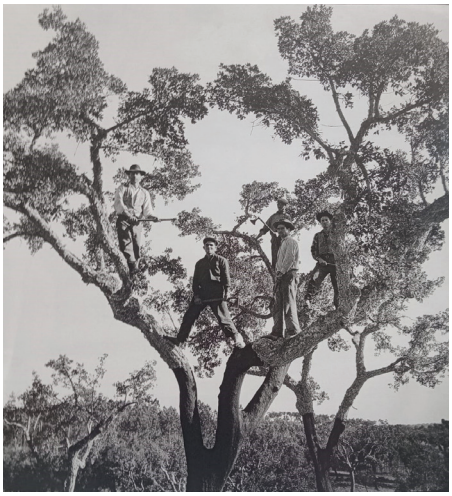
De volumetria simples, caiada e com cobertura de duas águas, a habitação apresenta três espaços interiores de carácter social – a cozinha, a sala e sala de jantar – sendo que, em dois destes, a chaminé assume um papel central na vivência dos espaços. O interior da habitação compreende ainda duas divisões correspondentes aos quartos, uma casa-de-banho e uma *marquise*, que outrora correspondia ao logradouro dos dois lotes. Com as alterações realizadas, a habitação ficou sem espaço exterior, razão pela qual foi criada uma açoteia, acessível pelas escadas da *marquise*, onde se encontram também arrumos nas águas furtadas da habitação, bem como uma série de compartimentos para pequenas alfaias agrícolas e um pombal no exterior.

[48] Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). *Arquitectura Popular em Portugal.* 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses; p.520

[49] BAGANHA, José (2016). A *arquitetura popular dos povoados do Alentejo*, Lisboa: Edições 70; p.77



[38]



[39]



[40]



[41]

Figura [38] - Monte S.Miguel, Pavia, sem data

Figura [39] - Apanha da Cortiça 01, sem data

Figura [40] - Trabalho no campo, sem data

Figura [41] - Apanha da Cortiça 02, sem data

O valor da terra

A terra e a prática das atividades agrícolas e do pastoreio tinham um valor acrescido para as populações alentejanas, sendo uns dos seus principais interesses duas atividades suficientes para a sua subsistência, a pequena lavoura e o pastoreio de gado.

Marcada de forma indelével pelo ordenamento levado a cabo no período da reconquista, que incluía a delimitação dos termos dos núcleos urbanos e a distribuição do espaço rural em volta destes, a paisagem alentejana vê as pequenas propriedades concentrarem-se maioritariamente nas redondezas das vilas e aldeias, que são, por sua vez, envolvidas por uma cintura de grandes herdades e *montados*.

Tendo isto em conta, a paisagem agrícola de Cabeção esteve também dividida em duas grandes zonas, os *coutos* – hortas, ferragiais, vinhas e olivais – correspondentes às áreas da pequena propriedade, espaço onde predominava a cultura intensiva, e as *herdades de pão e montado*, espaço da grande propriedade e de cultura predominantemente extensiva.[50]

Numa região caracterizada por extensas herdades, as circunstâncias históricas e as condições ecológicas moldaram o tipo de culturas e métodos agrícolas, influenciando diretamente a estrutura social da região. Contribuíram para uma baixa densidade populacional, composta sobretudo por trabalhadores e seareiros que poucas ou nenhumas terras possuíam. Em consequência da exploração agrícola, com necessidades de mão-de-obra espalhadas de forma desigual ao longo do ano, muitos lavradores deixavam de distribuir trabalho à população assalariada, acentuando a rigidez da estratificação socioeconómica sentida.

No lugar de Cabeção, a agricultura, predominantemente de sequeiro, não conseguia empregar todos os trabalhadores disponíveis durante as épocas de maior atividade, o que levava grande parte da população a emigrar. Aqueles que ficavam na terra partiam logo de manhã cedo para trabalhar, levando consigo *os sacos de avio fornecidos para uma semana*. Quando os seus locais de trabalho ficavam distantes da vila, dormiam nos montes, regressando apenas ao sábado à tarde. Ao domingo, os homens voltavam a reunir-se no Largo do Ribeiro para *fazer praça*, ou seja, oferecer a sua mão-de-obra pelo melhor salário aos manajeiros das casas de lavoura – salário que variava consoante a época das colheitas era mais ou menos favorável.[51]

Deste modo, podemos considerar que a posse da terra era um fator determinante na definição da curva de nível da estratificação social, distinguindo os principais grupos populacionais.

[50] BEIRANTE, Maria Ângela (2017). *As Vinhas de Cabeção: Do antigo regime até finais de oitocentos*. in: Almansor - Revista de Cultura,nº3, 3ª série, p.111

[51] CORREIA, Lopes (1998). *Mora e o seu concelho*, 3ª ed., Mora, Câmara Municipal de Mora, p.41



[42]

Organização social

A população alentejana gravitava fundamentalmente em torno da exploração agrícola e, entre os séculos XIX e XX, a posse da terra era vista como a pedra angular da estratificação social. Dentro dos grupos sociais existentes, destacavam-se os latifundiários e os proprietários, que partilhavam o privilégio de, quer trabalhassem nas suas próprias terras ou não, empregarem outros homens e/ou serem patrões de si próprios. No final desta estratificação social encontravam-se os trabalhadores rurais ou criados de lavoura, que, quer fossem *concertados* ou *de jorna*, se sujeitavam ao trabalho menos limpo e mais mal pago de todos, constituindo a parte mais pobre da população.

No topo da estratificação social encontravam-se os latifundiários, que não tinham *o aspecto tisnado das gentes do campo*, devido a não trabalharem a terra com as mãos, nem terem tido a necessidade de o fazer na juventude. Com uma forte consciência do grupo social em que se inseriam, esforçavam-se para aumentar a distância entre si próprios e o resto da população, recorrendo a casamentos e graus de parentesco por consanguinidade e afinidade dentro do mesmo grupo social, bem como pela educação formal que recebiam. Estes esforços derivavam da necessidade de justificar a posse da terra e a proeminência da sua posição.[52]

Logo abaixo, encontravam-se os proprietários, um grupo que se sustentava exclusivamente dos rendimentos

Figura [42] - Esquema sobre a organização social no Alentejo

[52] CUTILEIRO, José (2004). *Ricos e pobres no Alentejo : uma sociedade rural portuguesa*. 2ª ed.. - Lisboa : Livros Horizonte, p.47-49;

provenientes das suas terras. Apesar da sua aparência rústica, caracterizada pela pele queimada pelo sol e vestimenta simples, distinguiam-se dos trabalhadores rurais pela qualidade superior das suas roupas e pelo facto de todos serem alfabetizados, fruto da sua frequência na escola primária. No que toca ao casamento, preferiam uniões dentro do seu próprio grupo social, escolhendo parceiros entre famílias de proprietários de freguesias e concelhos adjacentes. A posição social dos proprietários distinguia-se da dos latifundiários, uma vez que estes viviam próximos da população local, o que lhes conferia influência no mercado de trabalho e na administração local, bem como a possibilidade de relação direta com os trabalhadores, sem intermediários, mantendo raízes profundas com a terra e com a comunidade.[53]

No extremo oposto aos latifundiários estavam os trabalhadores rurais, o grupo social mais humilde e pobre, dependente da vontade dos lavradores para conseguir emprego e sustento. Começavam a trabalhar na infância como ajudantes, passando mais tarde a executar o tarefas agrícolas e a participar na ceifa, e o seu trabalho era o menos valorizado e o mais mal remunerado de todos, refletindo a sua posição vulnerável na sociedade.

Dentro deste grupo social existia tanto uma distinção entre o trabalho dos homens e das mulheres, sendo o das últimas menos valorizado, como também uma diferença entre trabalhadores rurais, resultante da forma como eram contratados: os *de jorna* e os *concertados*. Os primeiros eram contratados e pagos à semana, muitas vezes ficando desempregados após esses trabalhos. Em contraste, os *concertados* trabalhavam para uma herdade durante todo o ano e tinham a oportunidade de ascender na hierarquia da casa, tornando-se guardas da herdade, feitores ou, mais tarde, seareiros. Desta forma, ser *concertado* era a primeira ambição na vida de um trabalhador rural.[54]

O trabalho agrícola que estes desempenhavam era realizado com o corpo constantemente inclinado para a frente, mantendo os olhos fixos no chão durante a maior parte do tempo. Este tipo de trabalho contrastava com um dos valores fundamentais da sociedade - o valor moral da verticalidade – pois a sua postura não só refletia a natureza do trabalho, como também simbolizava a submissão do homem que o executava. Assim, a independência do homem era associada à verticalidade, enquanto a sua servidão o fazia curvar-se.[55]

Pela organização social descrita, percebemos que os latifundiários herdavam a terra que possuíam e defendiam um sistema onde o status era adquirido à nascença. Em contraste, os trabalhadores, cujo único capital era o seu trabalho, defendiam um sistema onde o status era conferido pela nobreza do trabalho.

[53] *Ibidem*, p.51-53

[54] Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). *Arquitectura Popular em Portugal.* 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses, p.470

[55] CUTILEIRO, José (2004). *Ricos e pobres no Alentejo : uma sociedade rural portuguesa.* 2ª ed.. - Lisboa : Livros Horizonte, p.61



[43]



[44]



[45]

Relações pessoais

Todo o tipo de interações, desde encontros, reuniões, festas, redes de amigos, laços de parentesco e vizinhança, bem como as simples conversas e cumprimentos, representam manifestações da sociabilidade e constituem um sistema ou conduta de vida quotidiana em comunidade. Desta forma, os acontecimentos diários são a matéria-prima para os principais eventos da vida social comunitária.

No Alentejo de outrora, a família desempenhava um papel central na organização e funcionamento da estrutura da sociedade, na medida em que as relações de parentesco marcavam profundamente o quotidiano, definiam redes de sociabilidade e influenciavam as relações socias. Chamar alguém de *primo* era uma estratégia comum de aproximação, mesmo sem uma relação real de parentesco, refletindo um desejo de estreitar laços e diminuir a distância social.[56] Essa prática era especialmente importante entre os proprietários, onde a estratificação social, embora reduzida com o passar dos anos, ainda incentivava casamentos dentro do mesmo grupo social, com pessoas de posses semelhantes, estatuto próximo e profissões semelhantes.

A consideração pelos parentes era um valor unânime na sociedade alentejana, mesmo sem um código bem definido para expressá-la em diferentes contextos, exceto em ocasiões de luto. O parentesco servia também como um meio de identificação pessoal, com a família materna e paterna, contribuindo significa-

Figura [43] - Casal à porta de sua casa, Cabeção, sem data

Figura [44] - Fotografia de família, Cabeção, sem data

Figura [45] - Brincadeiras na rua, Cabeção, sem data

[56] RAMOS, Francisco Martins (1997). *Os proprietários da sombra: Vila Velha revisitada*. Lisboa: Universidade Aberta, p.145

tivamente para o prestígio e amor-próprio do indivíduo.[57]

Para os trabalhadores rurais, no entanto, o apelido da família tinha pouca importância, pois todas as famílias de trabalhadores compartilhavam a incapacidade de acumular riqueza ou prestígio através dele. Em vez disso, a sociedade conhecia-os pelas suas alcunhas, que eram específicas e individuais, ligando-os diretamente à comunidade onde viviam. Enquanto os apelidos ligavam uma pessoa a uma família e a uma linhagem ao longo do tempo e do espaço, as alcunhas identificavam-na diretamente com a comunidade onde vivia.[58]

Ainda no contexto das relações familiares, a relação entre marido e mulher era importante e profundamente influenciada pelas normas sociais e económicas da época e marcada por uma clara divisão de papéis. O homem só atingia plena maturidade ao casar, tornando-se cabeça-de-casal e curador do património familiar, enquanto a mulher não podia gerir os seus bens sem o consentimento do marido. O homem, embora responsável pela honra da esposa e orgulhoso das semelhanças com os filhos, não interferia nos assuntos do lar, não participando nas tarefas domésticas, que eram exclusivamente femininas. A mulher, por sua vez, apesar de estar sob a tutela do marido, desempenhava um papel crucial na gestão do lar e das finanças familiares e, muitas vezes, trabalhava nos campos durante os períodos de maior necessidade.[59]

Os filhos, resultado do casamento, eram o centro da atenção nos primeiros anos de vida, recebendo afeto e dedicação inigualáveis por parte das mães, que estavam sempre presentes. Em contraste, o pai, embora afetuoso e orgulhoso das semelhanças com os filhos, especialmente os rapazes, não participava nas tarefas diárias e era visto como uma autoridade disciplinar. À medida que cresciam, as relações dos filhos com os pais eram influenciadas pelas suas posições laborais, no caso dos trabalhadores rurais e seareiros, e pela gestão das terras, no caso dos latifundiários e proprietários.[60]

Por sua vez, no âmbito das relações pessoais, as interações de vizinhança desempenhavam um papel crucial na vida quotidiana das aldeias e vilas, especialmente entre as famílias mais pobres. As crianças destas famílias estabeleciam laços de amizade desde cedo, brincando nas ruas e interagindo com os seus vizinhos. Enquanto isso, os filhos das famílias mais abastadas, cujas mães não passavam tempo a costurar nos degraus das portas das suas casas, levavam uma vida mais resguardada e com menos contacto externo. As ruas estreitas constituíam então uma extensão das casas e a vida ao ar livre era uma constante, promovendo uma vida comunitária intensa e pública. Esta proximidade física facilitava a comunicação e fortalecia os laços entre os habitantes das vilas alentejanas.[61]

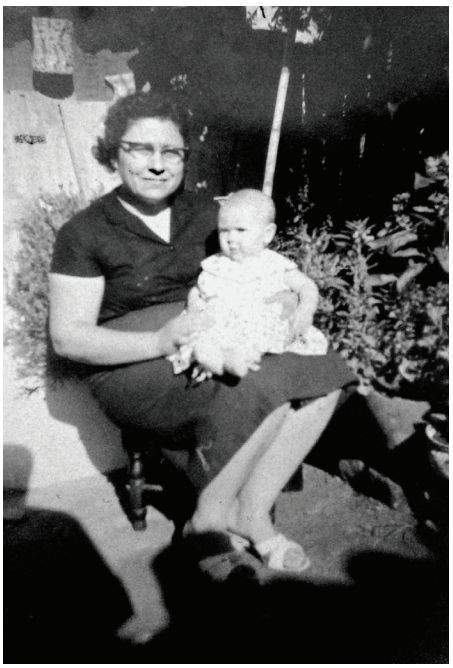
[57] CUTILEIRO, José (2004). *Ricos e pobres no Alentejo : uma sociedade rural portuguesa*. 2ª ed.. - Lisboa : Livros Horizonte, p.115

[58] RAMOS, Francisco Martins (1997). *Os proprietários da sombra: Vila Velha revisitada.* Lisboa: Universidade Aberta; p.101

[59] CUTILEIRO, José (2004). *Ricos e pobres no Alentejo : uma sociedade rural portuguesa*. 2ª ed.. - Lisboa : Livros Horizonte, p.89-96

[60] *Ibidem*, p.98

[61] *Ibidem*, p.98



[46]



[47]



[48]

Dos costumes à crença popular

A vida quotidiana dos habitantes de Cabeção e das outras povoações do Alentejo era marcada por duas esferas distintas: a dos homens e a das mulheres. Os homens tinham os seus espaços privilegiados na rua e na taberna/café, enquanto as mulheres se afirmavam no espaço doméstico, na igreja e à porta ou janela das suas casas.[62] Além disso, as vivências destas populações apresentavam três grandes momentos – o nascimento, a morte e a festa – referências essenciais da vida da comunidade.

O nascimento de uma criança era considerado como um evento de enorme importância, nitidamente sobrevalorizado, até pela quantidade de registos fotográficos existentes, pois representava não só um novo indivíduo, mas também a continuidade da própria comunidade. Por outro lado, a morte e o funeral, caracterizados por uma repetição sistemática, regular e mecânica, marcavam profundamente o cenário social da povoação, reforçando a sua estrutura. A solenidade do luto unia as pessoas num sentimento de partilha, assegurando a continuidade das tradições e rituais.[63]

Num momento completamente oposto aos dois últimos, a festa constituía uma rutura com a prática quotidiana, tratando-se de um momento de escape institucionalizado que quebrava e ultrapassava as barreiras formais e rígidas do controlo social. A comunidade revia-se nos momentos de festa e considerava-a

Figura [46] - Registo fotográfico posterior ao nascimento de Manuela, Cabeção, 1963

Figura [47] - Festejos da *Semana das Comadres*, Cabeção, 1982

Figura [48] - Festa das Sortes, Cabeção, 1970

[62] RAMOS, Francisco Martins (1997). *Os proprietários da sombra: Vila Velha revisitada*. Lisboa: Universidade Aberta; p.87

[63] *Ibidem*, p.89

o ponto mais alto da sua identidade coletiva.

Dentro destes momentos de festa, em Cabeção, podemos destacar as festas pagãs, contexto dos festejos do Entrudo, e as festas e rituais religiosos, como os casamentos, a procissão do Senhor dos Passos e do Senhor Morto.

No que diz respeito aos rituais e festas pagãs, o Entrudo adquiria grande importância, sendo marcado por diferentes celebrações. As duas semanas que o antecediam, conhecidas como a *semana dos compadres* e a *semana das comadres*, eram marcadas pela confeção de um boneco ou boneca, o *compadre* e a *comadre*, que eram exibidos aos rapazes ou raparigas, respetivamente, e escondidos pelo grupo oposto na semana correspondente. Na *semana dos compadres*, a brincadeira consistia em os rapazes tentarem apoderar-se do boneco, o que geralmente conseguiam vasculhando as casas das raparigas onde suspeitavam que ele estivesse escondido, e, uma vez encontrado, estes passeavam-no pelas ruas da vila com grande alvoroço e alegria. Se não conseguissem encontrá-lo, o boneco era queimado em clima de festa. Na semana seguinte, a *semana das comadres*, a brincadeira repetia--se com os mesmos rituais, mas de forma inversa, pois desta vez, eram os rapazes que escondiam uma boneca, e as raparigas tentavam encontrá-la e apoderar-se dela, seguindo as mesmas tradições e celebrações.[64]

Ainda, no período do Entrudo, no fim de semana de Carnaval, de sábado a terça-feira, era realizada a emblemática Festa das *Sortes*, também conhecida como a *festa dos mancebos*, caracterizada por uma atmosfera de folia e brincadeiras típicas da época. Esta celebração estava intrinsecamente ligada ao serviço militar obrigatório e à sua inspeção. Durante a festa, os jovens mancebos desfilavam pelas ruas da vila entoando canções ao som de um acordeão e pandeiretas, acompanhados por uma vara onde eram pendurados enchidos oferecidos pela população, atraindo a atenção de todos na esperança de obterem a melhor *sorte*. Acredita-se que durante esta celebração a sorte dos jovens era determinada, influenciando se seriam ou não convocados para o serviço militar obrigatório.[65] Com o fim do mesmo, em 2004, também a festa das *sortes* conheceu o seu declínio, contribuindo assim para a redução dos momentos festivos da vila.

Por outro lado, as celebrações e festas religiosas, desempenhavam também um papel central na vida da comunidade de Cabeção, com vários eventos de grande importância. Entre estes, podemos fazer referência à festa da Senhora da Purificação, também conhecida como a festa das Candeias, celebrada no dia 2 de fevereiro.[66] Na véspera desta data, ao cair da noite, as ruas de Cabeção eram iluminadas por luminárias de azeite, feitas com pedaços de tecido embebido em azeite e colocados num recipiente de barro – *caquinho de barro*. Estas luminárias ardiam em frente das portas e janelas em homenagem a Nossa Senhora da Purificação, a padroeira da vila. Esta celebração poderia estar também as-

[64] CORREIA, Lopes (1998). *Mora e o seu concelho*, 3ª ed., Mora, Câmara Municipal de Mora, p.43

[65] NASCIMENTO, António (2024). *As 'Sortes'*

[66] BEIRANTE, Maria Ângela (2011). *As Antigas Confrarias da Vila de Cabeção: Espelho da Sua Vida Social e Religiosa*. Lisboa: DPI Cromotipo; p.63



[49]



[50]



[51]



[52]

Neste dia, em Cabeção,
Vai o povo p'ró pinhal
Armam alegre arraial
Numa velha tradição
Uns à mesa outros no chão
Comem-se belos "assados"
E petiscos bem regados
Com os tintos e branquinhos
Alguns que foram sozinhos
Voltam "bem acompanhados"

PENETRA, João Vaz (2009). p.41

Figura [49] - Procissão do Senhor Jesus dos Passos, Cabeção, anos 50/60

Figura [50] - Tourada, Cabeção, sem data

Figura [51] - Baile no Teatro-Cine/ Centro Cultural de Cabeção, sem data

Figura [52] - Segunda-feira de Páscoa, Pinhal de Cabeção, sem data

sociada ao culto pagão da fertilidade da terra, sendo as luminárias utilizadas para invocar a benevolência divina e solicitar um ano agrícola próspero, boas colheitas e proteção para o gado.

Outro momento fundamental para a comunidade era a *Procissão dos Passos*, que decorria no Domingo de Ramos. Esta procissão percorria as ruas da vila com *toda a decência, devoção e ornato possível*, frequentemente acompanhada por uma banda de música e pelos bombeiros. Tratava-se de um dos pontos altos da Confraria do Senhor Jesus dos Passos, destacando-se como uma celebração de profundo significado religioso e social.[67]

De grande relevância também, era a Procissão do Senhor Morto, realizada na noite de Sexta-Feira Santa.[68] Caracterizada por uma solenidade intensa e um ambiente de concentração e silêncio, os habitantes da vila percorriam as ruas à luz das velas, que permaneciam mergulhadas na escuridão, enquanto o único som audível era o ritmado bater da matraca. Na frente da procissão, era carregado um caixão representando o Senhor, num momento de profundo simbolismo religioso.

Podemos também destacar a Encomendação das Almas como outra celebração religiosa de destaque na vila de Cabeção, realizada nas noites do mês de novembro. Nesta ocasião, alguns habitantes percorriam as ruas da vila cantando, de porta em porta, preces de encomendação das almas, convocando os vivos a orar pelos mortos.[69]

Além disso, outras circunstâncias festivas que representavam uma quebra com a prática quotidiana eram as touradas, realizadas na antiga praça de touros de Cabeção, situada no gaveto da Rua da Praça de Touros, e os bailes. Estes últimos, eram realizados tanto nas ruas – conhecidos como bailes dos *papos molhados*, destinados à população que trabalhava no campo – como na Sede ou no Teatro-Cine/Centro Cultural – conhecidos como bailes dos *papos secos*, frequentados por quem não necessitava de trabalhar e pertencia a um grupo social mais favorecido.

Por fim, o dia de festa por excelência em Cabeção e no concelho de Mora era a segunda-feira de Páscoa.[70] Nesse dia, a vila quase se despovoava, pois, os seus habitantes partiam de casa rumo ao campo, mais precisamente ao Pinhal de Cabeção. Acompanhados sempre de música e com um bom farnel, abastecido com borrego, doces e vinho, partilhavam este momento de festa com a família e amigos

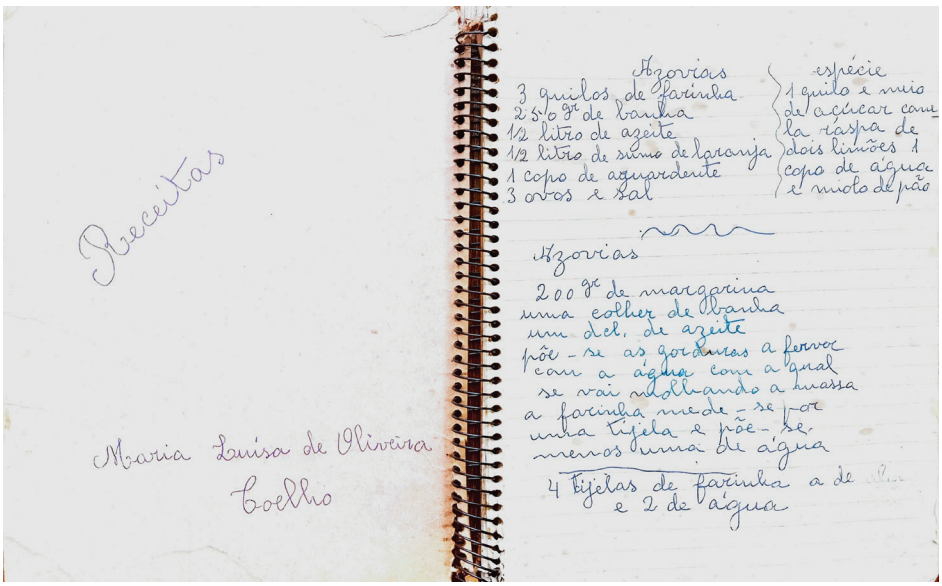
Estes comportamentos festivos, variados na forma e espaçados no tempo, reforçavam a afirmação do grupo e atuavam como um instrumento de coesão social.

[67] BEIRANTE, Maria Ângela (2011). *As Antigas Confrarias da Vila de Cabeção: Espelho da Sua Vida Social e Religiosa.* Lisboa: DPI Cromotipo, p.73

[68] CORREIA, Lopes (1998). *Mora e o seu concelho*, 3ª ed., Mora, Câmara Municipal de Mora, p.43

[69] BEIRANTE, Maria Ângela (2011). *As Antigas Confrarias da Vila de Cabeção: Espelho da Sua Vida Social e Religiosa*. Lisboa: DPI Cromotipo; p.51

[70] CORREIA, Lopes (1998). *Mora e o seu concelho*, 3ª ed., Mora, Câmara Municipal de Mora, p.42



[53]



[54]



[55]

Figura [53] - Azevias | folha de livro de receitas

Figura [54] - Pão e *conduto* 01, Cabeção, sem data

Figura [55] - Pão e *conduto* 02, Cabeção, 1965

Pão e *conduto*

A importância do aspeto social das refeições dos trabalhadores rurais alentejanos e o ato de comer e preparar a comida retratavam a vida e a cultura das gentes, representando um legado profundo que reflete a identidade e as condições sociais de uma comunidade. Segundo Hélder Pacheco, os hábitos alimentares são fatores indissociáveis das populações e definem aspetos fundamentais da identidade e personalidade das regiões. Vistos como uma faceta íntima e sensível da identidade regional, permitem compreender as condições e divisões sociais em que foram produzidos. Tomemos, a título de exemplo, a açorda e o gaspacho, pratos típicos do Alentejo e de Cabeção, pois "*no gaspacho, como em tudo o que se come, se projectou e projecta a funda divisão da nossa sociedade*," [71] visto que o gaspacho do trabalhador rural não era o mesmo que o dos senhores das herdades e da terra. As dietas dos trabalhadores rurais eram frequentemente incompletas e ligeiras, o que exigia estimular a criatividade para superar as carências e transformar os recursos escassos em *arte gastronómica*.[72]

No Alentejo, durante o período de fome, especialmente sob o regime fascista, a açorda era o alimento principal dos trabalhadores durante os meses de inverno, sendo substituída pelo gaspacho no verão. As açordas consumidas pelos trabalhadores eram simples, carecendo dos luxos do bacalhau, pescada ou qualquer outro acompanhamento (*conduto*), com o azeite frequentemente em falta, resultando na *açorda pelada*, enquanto as versões mais requintadas eram reservadas para os mais abastados.

Devido às dificuldades vividas, muitas vezes não existiam recursos para semear coentros, levando à necessidade de recorrer a ervas da ribeira como poejos, alabaças, espargos, beldroegas, entre outras, para enriquecer as suas açordas.[73] Embora a açorda fosse tradicionalmente acompanhada de bacalhau, sardinha assada ou pescada, nas casas das famílias mais pobres, era frequentemente consumida sem qualquer *conduto* ou apenas com um punhado de azeitonas, que eram meticulosamente contadas e distribuídas por cada membro da família.[74] Essas tradições alimentares, embora simples, demonstram as condições sociais e a criatividade necessária para superar as carências sentidas, refletindo a identidade e resiliência da comunidade.

[71] ALVES, Aníbal Falcato (1997). *Os Comeres dos Ganhões - Memória de outros sabores*, Porto: Campo das Letras - Editores S.A., 3ª edição; p.11

[72] *Ibidem*; p.13

[73] *Ibidem*; p.18

[74] *Ibidem*; p.18-25



[56]

02
O método e as estruturas

Estruturas da comunidade

"Vila dos quatro Terreiros
Estrada Nova p'ra quem passa
Temos a Junta na Praça
Pena Última e Arneiros
E p'ra lembrar os herdeiros
Volta-a-Trás e o Telheiro
Eira do Quarto e o Ribeiro
O Adro é o mais belo
Também temos um Castelo
Sem Cabeção ser guerreiro."

PENETRA, João Vaz (2009). p.37

02.1 | Estruturas da comunidade



[57]



[58]



[59]



[60]

Conforme observado no capítulo *Da ideia de comunidade ao território*, o conceito de comunidade baseia-se não apenas na interação social e criação de laços, motivados por valores e objetivos comuns, mas também por um sentimento de pertença que se prolonga no tempo e no espaço. Na comunidade, as dinâmicas sociais são influenciadas pela composição urbanística do território, na medida em que este adquire uma identidade urbana através da perceção do espaço por parte da população que o habita.

Tendo isto em consideração, a ocupação urbana do território pode ser analisada a partir de dois elementos fundamentais: o espaço edificado e o espaço vazio, que inclui áreas de circulação e permanência (ruas, praças e largos), bem como outros espaços não construídos. Desta forma, a identidade e o carácter de um determinado povoado são moldados pela distribuição e articulação destes diferentes espaços e pela arquitetura dos edifícios que os constituem.[75]

Figura [56] - Estendal público, Cabeção, sem data

Figura [57] - Igreja de Nossa Senhora da Purificação, Cabeção, sem data

Figura [58] - Largo do Lagar e estendal público, Cabeção, sem data

Figura [59] - Lavadouro público, Cabeção, 2024

Figura [60] - Telheiro do Feijão (forno), Cabeção, sem data

[75] BAGANHA, José (2016). *A arquitetura popular dos povoados do Alentejo*, Lisboa: Edições 70, p.77

Espaço edificado | lagares, lavadouros, fornos

Os povoados alentejanos, como Cabeção, cresceram e desenvolveram-se de forma gradual a partir das principais vias existentes, formando uma malha urbana densa e um espaço coletivo com características próprias. A sua estrutura funcional inclui estabelecimentos de comércio e serviços, dispersos por todo o tecido urbano e especialmente concentrados no centro e nos principais eixos funcionais.[76]

No que diz respeito aos espaços edificados que desempenham um papel importante na vida coletiva e fomentam a vida em comunidade, destacam-se estruturas públicas e semipúblicas como lagares, lavadouros, fornos e locais de culto. Estes últimos, nomeadamente as igrejas e ermidas, têm um papel crucial na estruturação do espaço urbano, funcionando como marcos importantes que ajudam a delimitar e organizar o território.[77] Em Cabeção, a Igreja de Nossa Senhora da Purificação, a Igreja da Misericórdia e a Ermida de Santo António, além de serem espaços religiosos, deram origem a largos e praças que se tornaram em locais de convívio, de celebrações e festividades, marcando a vivência em comunidade.

No contexto do trabalho rural, os lagares são estruturas muito comuns nas povoações alentejanas, refletindo o predomínio desta cultura na região. Em Cabeção, existiram pelo menos quatro lagares: no Largo Luís de Camões, na Quinta de Santo António, no Vale Joana e no atual Largo do Lagar. Alguns deles, embora propriedade privada, estavam acessíveis à população. Entre estes, destaca-se o último, que se localizava junto à Igreja de Nossa Senhora da Purificação, do qual hoje resta apenas a toponímia *Largo do Lagar*. Este espaço, inicialmente um importante local de produção de azeite, foi posteriormente transformado num cinema ao ar livre (*Cinema do Pina)*. Quando o edifício entrou em ruína, passou a ser utilizado como estendal público, dada a sua proximidade ao lavadouro da vila. Atualmente, neste local encontra-se um parque infantil e um jardim público.

O lavadouro mencionado, construído em 1930, é composto por dois grandes tanques no centro do espaço, destinados à lavagem de roupa. A cobertura, em forma de implúvio, não só protege os utilizadores, como também recolhe a água da chuva que cai no centro. Este lavadouro público, foi palco da vida da comunidade, na medida em que, para além da sua função principal, este era um espaço de convívio e troca de histórias entre as mulheres da vila, durante o século passado.

Responsáveis pela produção de pão e telhas, os fornos desempenharam um papel significativo na vida da comunidade de Cabeção, gerando uma rede de trocas económicas e sociais. Estavam situados na zona da Estrada Nova, no Vale do Bispo, no Carvalhosinho e no lugar do *Castelo*. Com o tempo, estes desapareceram, restando apenas algumas ruínas e, no caso do forno da zona do *Castelo*, a toponímia *Rua do Forno* preserva a memória deste espaço.

[76] *Idem*; p.112
[77] *Idem*; p.90



[61]



[62]



[63]



[64]



[65]



[66]



[67]

Figura [61] - Bebedouro da Rua da Fonte Velha, Cabeção, 2024

Figura [62] - Fonte Velha, Cabeção, 2023

Figura [63] - Fonte do Ribeiro, Cabeção, 2024

Figura [64] - Chafariz do Largo do Lagar, Cabeção,2024

Figura [65] - Poial na Rua de Santo António, Cabeção, 2024

Figura [66] - Largo do Ribeiro, Cabeção, 2024

Figura [67] - Banco no Largo da República, Cabeção, 2024

Espaço *vazio* | ruas, praças, largos

Os *espaços vazios*, compostos por ruas, praças e largos (de carácter público) e outros espaços não construídos (de carácter restrito/privado), como logradouros, quintais e hortas, complementam o espaço edificado e contribuem de igual modo para a identidade do lugar, respondendo às necessidades da população tanto a nível económico como cultural e recreativo.[78]

De carácter público, as ruas, praças e largos são espaços de fruição, apropriados para convivência e para todo o tipo de manifestações cívicas, socias, culturais ou religiosas. No Alentejo, estes vazios são frequentemente marcados por elementos como chafarizes, fontes, fontanários, tanques e bebedouros, dado que a água tem uma importância particular devido à sua escassez e à secura do clima na região.

Além disso, devido ao clima e às altas temperaturas, a necessidade de sombra e os hábitos de convivência deram origem à presença de equipamentos como bancos e poiais, muito comuns nestes espaços e geralmente sombreados por laranjeiras e outras árvores.[79] Sob a sua sombra, as pessoas conversam e, em dias mais frios, aproveitam o sol para aquecer o corpo.

Em Cabeção, o aglomerado urbano é composto por uma série de ruas, praças e largos, destacando-se o Largo do Ribeiro, o Largo de Santo António, o Largo do Lagar, a Eira do Quarto, entre muitos outros. Todos estes espaços exteriores são marcados pelos elementos referidos anteriormente, como os bancos e poiais, que são visíveis não só nos largos mencionados, onde são sombreados por diferentes tipos de arborização, mas também, principalmente os poiais, adossados às paredes de algumas das habitações que confrontam com as ruas.

No que diz respeito aos elementos do espaço público onde a água está em destaque, no aglomerado urbano de Cabeção existem alguns bebedouros espalhados pela vila, duas fontes – a Fonte Velha no lugar do Castelo e a Fonte do Ribeiro, junto ao Largo do Ribeiro –, e o chafariz do Largo do Lagar.

Estes *espaços vazios*, que completam o espaço edificado, desempenham um papel fundamental na promoção da vida em comunidade, na medida em que são locais de vida, convivência e troca de ideias.

[78] BAGANHA, José (2016). *A arquitetura popular dos povoados do Alentejo*, Lisboa: Edições 70, p.101

[79] *Idem*; p.109



[68]

02
O método e as estruturas

Da *vinha* como método

"A vila está situada
Entre vinhas e olivais
Lindas hortas e pinhais
Toda de branco caída
Com sua torre aprumada
Que eu recordo com saudade
Os tempos de mocidade
(...)"

PENETRA, João Vaz (2009). p.15

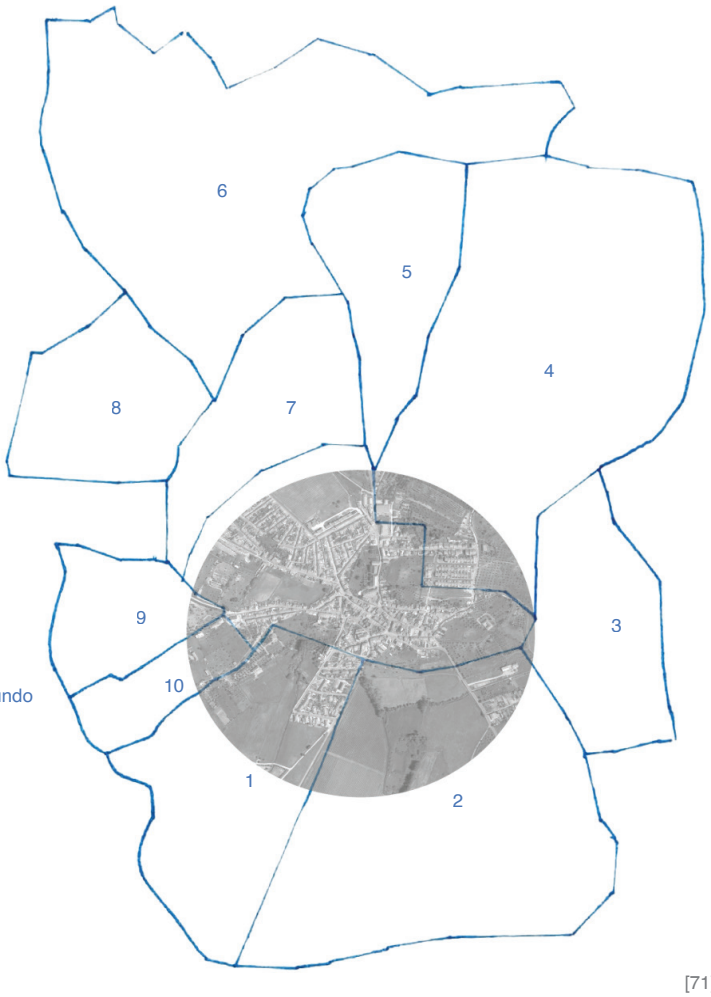
02.2 | Da *vinha* como método



[69]



[70]



1 | Senhor Salvador do Mundo
2 | Turdas
3 | Pinhalinho
4 | Charqueirão
5 | Estrada de Montargil
6 | Vale do Grou
7 | Vale de Joana
8 | Vale de Pegas
9 | Vinhas Novas
10 | Maçanas

[71]

Figura [68] - Época de vindimas, Cabeção, sem data

Figura [69] - Trabalhos na vinha, Cabeção, 1965

Figura [70] - Adega António João Figueiredo, Cabeção, 2024

Figura [71] - Planta dos coutos da vila de Cabeção

Evolução e circunstância

A *vinha*, acompanhando tanto o desenvolvimento urbano do século XVI e o consequente crescimento demográfico do século XVII, como os difíceis anos finais do Antigo Regime e o subsequente período de regeneração, expandiu-se para novas áreas, ocupou antigas *terras de pão* (cereal) e tornou-se na cultura predominante na povoação de Cabeção, originando assim a tradição vinícola local que perdura até aos dias de hoje.

Como referido no capítulo *evolução urbana | Da villa romana à povoação de baixo*, o repovoamento do Alentejo após a Reconquista estabeleceu os termos dos núcleos urbanos e organizou o espaço rural em torno destes. Esta organização resultou na divisão da paisagem agrícola alentejana em três zonas distintas: os coutos, onde se situavam hortas, vinhas, olivais e pequenas propriedades de cultura intensiva; as herdades de *pão* e montado, caracterizadas por grandes propriedades de cultura extensiva; e os *incultos*, que correspondiam as áreas de matos e charnecas.[80]

No termo da vila de Cabeção, os coutos, com cerca de 400 hectares, formavam um círculo irregular em torno da povoação, delimitados a oeste-norte-este pelo Pinhal da Ordem, a sul pelas terras da herdade da Várzea Velha, a sudeste pelas do Monte Grande e a sudoeste pelas da Cabeça do Marco.[81] Originalmente, as terras dos coutos eram divididas em pequenas propriedades onde predominava o cultivo de cereais, embora em áreas com abundância de água também se praticasse a cultura hortícola e a viticultura.

O crescimento urbano do século XVI, que resultou na criação da *povoação de baixo*, levou à disseminação da vinha para áreas periféricas da vila. Uma dessas áreas, os *Arneiros*, localizava-se a norte, junto à estrada de Avis, numa zona onde os solos arenosos se revelaram propícios para o cultivo da vinha. No entanto, já no início do século XVII, as vinhas dos *Arneiros* passaram rapidamente a ser conhecidas como *vinhas velhas*, devido à decisão do concelho em aumentar o plantio de vinha nos terrenos a oeste da vila, originando as *vinhas novas*, onde cada propriedade pagava um foro anual ao município.[82]

Neste mesmo período, surgiu outra zona de *vinhas novas*, a sul da vila, junto da estrada para Pavia, denominadas de *vinhas vermelhas*.[83] Estas resultaram da conversão e parcelamento de herdades e terras de *pão* em pequenas propriedades enfitêuticas destinadas ao cultivo da vinha.

O aumento demográfico do século XVII impulsionou um crescimento urbano inevitável e uma exploração intensiva das terras dos coutos, que foram divididas em dez secções, com a vinha como cultura predominante. Estas secções, que se estendiam radialmente em torno da vila, eram as seguintes: Senhor Salvador do Mundo, Turdas, Pinhalinho, Charqueirão, Estrada de Montargil, Vale do Grou, Vale de Joana, Vale de Pegas, Vinhas Novas e Maçanas.[84]

[80] BEIRANTE, Maria Ângela (2017). *As Vinhas de Cabeção: Do antigo regime até finais de oitocentos.* in: Almansor - Revista de Cultura,nº3, 3ª série; p.111

[81] *Idem*; p.111

[82] *Idem*; p.112

[83] *Idem*; p.112

[84] *Idem*; p.112



[72]



[73]



[74]

Posteriormente, nos últimos anos do Antigo Regime, o pequeno concelho de Cabeção enfrentou um período diametralmente oposto ao anterior, marcado por um declínio demográfico e económico significativo, passando de 350 fogos em 1707 para apenas 173 em 1828. A primeira metade do século XIX, marcada pela instabilidade sociopolítica e militar, incluindo a guerra civil da Patuleia (1846-1847), que afetou todo o país, agravou ainda mais a situação, trazendo desordem e impactando negativamente as atividades produtivas como o cultivo da vinha, contribuindo para um retrocesso comercial da viticultura a nível nacional.[85]

Já a segunda metade do século XIX, conhecida em Portugal como a época da Regeneração, foi um período de paz e progresso material, durante o qual a agricultura prosperou e a vinha se espalhou por quase todo o território. Apesar das ameaças biológicas como o oídio e a filoxera, a produtividade vinícola aumentou em todo o país, exceto na região do Douro. A recuperação da vinha, antes da modernização do setor, foi impulsionada pela estabilidade política e social proporcionada pela Regeneração e pelo crescimento demográfico nas últimas três décadas do século XIX.[86] Tal como no século XVII, o crescimento urbano expandiu as áreas de vinha e fortaleceu a classe média de pequenos proprietários, que eram simultaneamente artífices e agricultores.

Independentemente do poder económico e social dos diversos proprietários, fossem herdeiros ou adquirentes de terras, a vinha era o elemento co-

Figura [72] - Paisagem de Vinha, Cabeção, 2024

Figura [73] - Vindimas, Cabeção, 2022

Figura [74] - Transporte das talhas antigamente, sem data

[85] BEIRANTE, Maria Ângela (2017). *As Vinhas de Cabeção: Do antigo regime até finais de oitocentos*. in: Almansor - Revista de Cultura,nº3, 3ª série; p.126-127

[86] *Idem*; p.127-128

mum a todos, fornecendo vinho e fruta em abundância. No entanto, o papel que desempenhava variava consoante o proprietário. Para o dono de uma pequena courela, a vinha representava apenas um complemento às suas modestas posses, enquanto que, para o proprietário de várias vinhas, a viticultura era um meio de capitalização através da venda do vinho. Os mais abastados, devido ao trabalho físico árduo que a cultura da vinha exigia e ao tamanho das suas propriedades, contratavam sazonalmente trabalhadores rurais para ajudar, oferecendo assim postos de trabalho temporário à restante população. Já os proprietários das pequenas courelas, que trabalhavam durante a semana para os grandes proprietários, viam-se forçados a cuidar das suas vinhas apenas ao sábado ou domingo até ao meio dia, dedicando a tarde a *fazer praça* ou a conviver numa taberna/adega no Largo do Ribeiro.

No início do século XX, em Cabeção, a vinha atingiu o auge da sua importância e produção, tornando-se no principal sustendo financeiro da vila. Este período de prosperidade coincidiu com os anos 50, quando surgiu a propostas de criar uma adega cooperativa para dinamizar a produção, dado o grande número de adegas e produtores locais. No entanto, apesar dos esforços, os produtores não aceitaram a proposta, e o sistema de produção, consumo e venda individual manteve-se.

Em 1970, existiam aproximadamente 220 produtores de vinho em Cabeção, variando em tamanho, que produziam até 500 mil litros de vinho. Contudo, a partir dessa década, a ausência de uma cooperativa para impulsionar a produção e o envelhecimento dos produtores contribuíram para o abandono gradual das vinhas e redução de produtores e produção de vinho na região.

Na última década do século XX, não só surgiu a Prova do Vinho Novo, como também foi lançada uma proposta do Ministério da Agricultura para a revitalização das vinhas, o que resultou no aparecimento de mais produtores que, seguindo as tradições familiares, relançaram a arte do vinho de talha na comunidade.

Ainda nesse período, existiu também um apoio para a modernização de algumas das adegas da vila. Este apoio visou adaptar os antigos espaços de produção às exigências contemporâneas, melhorando as condições de higiene e salubridade.

Em 2023, com o intuito de assegurar a continuidade das técnicas ancestrais de produção do vinho em talha de barro, bem como preservar e promover a cultura da vinha, foi fundada a Confraria do Vinho de Talha de Cabeção.

Atualmente, esta cultura vinícola persiste em Cabeção, mantendo-se com 270 hectares de vinha. No entanto, devido à configuração territorial da vila, com a presença dominante do Pinhal, que envolve a maior parte da área urbana, e as extensas propriedades de alguns dos grandes proprietários, as vinhas encontram-se limitadas ao território existente, sem grande possibilidade de expansão.



[75]



[76]



[77]

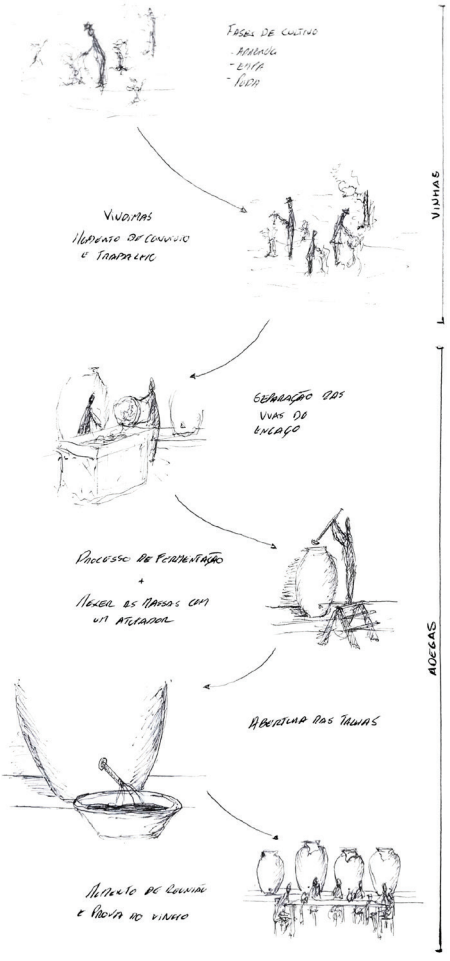


[78]

A arte da *vinha* e do vinho

Em Cabeção, a cultura da vinha e a produção de vinho de talha, uma tradição secular deixada pelos romanos no Alentejo há cerca de dois mil anos, mantém-se praticamente inalterada, sendo o seu método de fabrico transmitido de geração em geração, fomentando uma identidade própria na comunidade.

O processo de produção inicia-se na vinha, onde as parreiras são cuidadas



[79]

Figura [75] - Vindimas, Cabeção, década de 90

Figura [76] - Vindimas, Cabeção, 1958

Figura [77] - Processo de mexer as massas vínicas com o auxílio do *atufador,* Cabeção, 2022

Figura [78] - Processo de abertura das talhas, Cabeção, sem data

Figura [79] - Esquema da arte da vinha e do vinho

com sabedoria e habilidade, tanto em *vinhas velhas* como em *vinhas novas*.

A *vinha velha*, também conhecida como *consociada*, é um exemplo disso, onde se cultivam parreiras juntamente com árvores de fruto, como pereiras, figueiras e oliveiras. Neste tipo de vinha, para além da coexistência com árvores de fruto, as parreiras brancas e tintas, assim como as suas castas, encontram-se misturadas no terreno.

Diferentes fases do cultivo são fundamentais, como a cava, a arrenda, a drenagem do terreno e a empa, que serve para aparar a vide, assim como a poda, considerada a operação mais importante, que varia consoante o tipo de solo e as castas, devendo ocorrer sempre em quarto minguante.[87] Com o passar dos anos, o tratamento das vinhas foi aperfeiçoado, deixando-se de usar um tratamento de cobre com cal, que inibe o crescimento e pode prejudicar o vinho durante a fermentação, passando-se a usar processos mais controlados.

Os trabalhos da vinha culminam com as vindimas, que ocorrem geralmente no final de agosto e início de setembro. Neste processo, a colheita das uvas é realizada de forma minuciosa, procurando eliminar tudo o que possa conferir um aroma negativo ao vinho. Durante as vindimas, homens, mulheres e crianças dirigem-se às vinhas para colher os cachos maduros das parreiras, num ambiente de festa e labuta

Após o trabalho agrícola, segue-se o processo de transformação das uvas em vinho, realizado nas adegas. As uvas, independentemente das castas, são separadas do engaço e esmagadas manualmente, utilizando mesas de ripanço, feitas de madeira, e colocadas dentro das grandes talhas de barro. É dentro destas que ocorre o processo de fermentação de forma espontânea, pois o material poroso (barro) permite a oxigenação das massas vínicas, tradicionalmente controlada através do revestimento interior da talha com pez ou cera de abelha.[88]

Nas talhas, as massas vínicas, à medida que vão subindo à superfície, são empurradas para o fundo, duas vezes por dia, com um objeto de madeira – o *atufador* – para garantir a homogeneidade e estrutura do vinho. Este processo de fermentação dura cerca de seis semanas, embora por vezes se espere por duas ou três geadas para que as peles fiquem sedimentadas no fundo e sirvam de filtro natural para a abertura das talhas.[89]

Após este processo, em dezembro, dependendo das condições climáticas e da data da vindima, as talhas começam a ser abertas através de um orifício na parte inferior, tapado por um batoque que, uma vez removido, funciona como uma torneira. O vinho é então *posto a correr*, utilizando uma cana e uma rolha de cortiça, para um alguidar de barro que o recolhe. É neste momento que a adega se transforma de local de produção para um ponto de encontro, onde se celebra o fim de mais um ciclo de vinha e vinho, com provas entre familiares e amigos, sempre acompanhadas por petiscos, música e histórias que são transmitidas entre gerações.

[87] BEIRANTE, Maria Ângela (2017). *As Vinhas de Cabeção: Do antigo regime até finais de oitocentos*. in: Almansor - Revista de Cultura,nº3, 3ª série; p.120

[88] Idem; p.122

[89] (Delgado 2019)



[80]



[81]



[82]

A *festa* do vinho novo

Quando exploramos a temática do vinho e da *vinha* em Cabeção como método para a construção de identidade, não podemos ignorar um dos eventos festivos mais aguardados pela comunidade: a Prova do Vinho Novo. Realizada anualmente, por norma entre dezembro e janeiro, este evento trata-se de um dia especial onde a vila se transforma. As ruas habitualmente tranquilas ganham vida, tornando-se no centro de uma grande animação que atrai não apenas a comunidade local, mas também visitantes de diversas partes do país.

A primeira edição da Prova do Vinho Novo, realizada em 1994, na casa do Povo, teve como intuito revitalizar a viticultura local, que enfrentava um período de declínio, despertando o interesse dos viticultores da região, maioria em idade avançada, e também incentivar o aparecimento de uma nova geração dedicada à arte da vinha e do vinho. A prova inaugural contou com a participação de 14 produtores e a presença de um enólogo.

Nos anos seguintes, ainda na Casa do Povo, o evento evoluiu significativamente, incorporando atuações de grupos musicais locais e oferecendo petiscos, o que atraiu não só mais produtores como também um número crescente de visitantes. Com o crescimento do evento, tornou-se necessário mudar das instalações da Casa do Povo, para o pavilhão desportivo, no início século atual, devido à falta de lotação para acomodar todos os participantes. Posteriormente, também o

Figura [80] - Prova dos Vinhos Novos, Cabeção, 2023

Figura [81] - Rota das Adegas, Cabeção, 2024

Figura [82] - Recordações da Prova do Vinho Novo | azulejos

pavilhão se revelou insuficiente, uma vez que o evento já contava com mais de mil pessoas.

Independentemente do espaço, o conceito de receber os produtores dentro do pavilhão com amostras dos seus vinhos para degustação, enquanto a Câmara e a Junta de Freguesia providenciavam o petisco, com entrada livre ao público, visava atrair visitantes para experimentarem o vinho e descobrirem os restaurantes, cafés e adegas locais.

Nos primórdios do evento, este incluía atuações dos grupos locais, como o Rancho Folclórico de Cabeção, a prova dos vinhos novos, uma rota pelas adegas e tascas da vila, culminando com um espetáculo musical e baile no Largo do Ribeiro como encerramento das festividades. As atividades começavam de manhã, na zona da Eira do Quarto (pavilhão desportivo e Casa do Povo), e ao início da tarde decorria o circuito pelas tascas e adegas, onde produtores, familiares e visitantes percorriam a vila, acompanhados por uma banda de música, visitando as adegas que se encontravam porta sim, porta não.

Este percurso permitia a entrada nas adegas, proporcionando aos visitantes a oportunidade de observar o local onde era produzido o vinho, estabelecer contacto direto com os produtores e conhecer de perto a tradição e os costumes locais por trás de cada garrafa, talha, uva ou parreira. Nos encontros nas adegas, à semelhança das provas realizadas na altura da abertura das talhas com amigos e familiares, os produtores não só partilhavam o seu conhecimento desta arte, como também ofereciam petiscos locais, enriquecendo assim a experiência dos visitantes.

A Prova do Vinho começou de forma modesta, com 14 participantes, mas cresceu para além das expectativas iniciais, contando nas últimas edições com cerca de 45 produtores. A sua evolução enfrentou desafios, desde o aumento do número de visitantes que excedeu a capacidade organizativa disponível, até à diminuição do número de produtores, que por motivo de doença ou velhice, deixaram de produzir vinho.

Nos anos mais recentes, devido à pandemia do COVID-19, o evento sofreu uma interrupção, sendo retomado em 2023 com ajustes necessários para preservar a sua essência. A comunidade, em conjunto com a Confraria do Vinho de Talha de Cabeção, a Junta de Freguesia e com o apoio do Município de Mora, esforçou-se por manter viva a tradição da Prova dos Vinhos Novos de Cabeção, garantindo que o evento continuasse a ser um marco importante na promoção da vila e na preservação da identidade local através do vinho e da vinha.



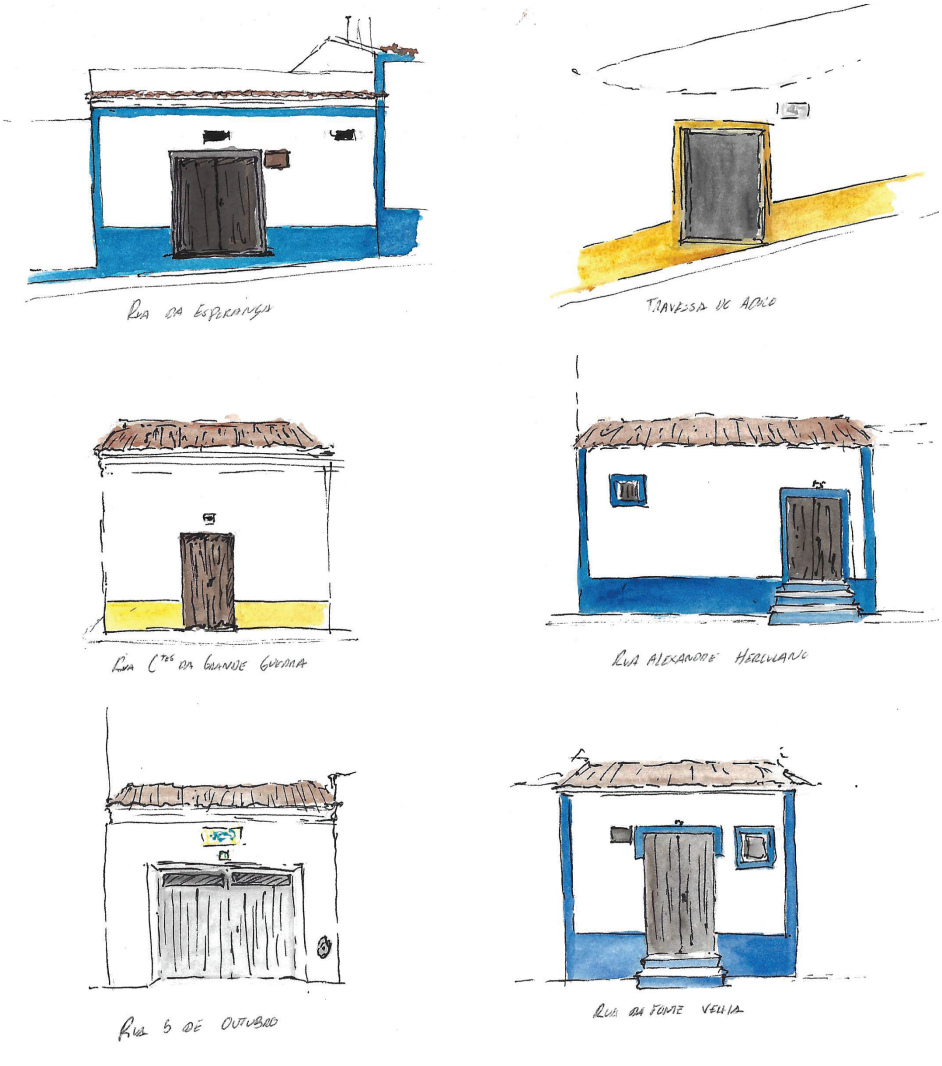
03
O espaço de reunião e produção

Adegas de Cabeção

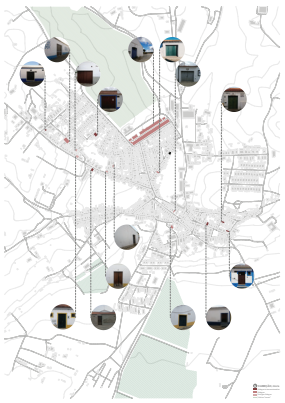
"Tem gente boa e honrada
Que trata bem toda a gente
Também tem boa aguardente
Da rija e perfumada
Há nesta terra afamada
Coisas que são raridade
Além da honestidade
Tem belos lumes de azinho
E talhas do melhor vinho
Com muitos anos de idade
(...)"

PENETRA, João Vaz (2009). p.15

03.1 | Adegas de Cabeção



[84]



[85]

Figura [83] - Adega Funda, Cabeção, sem data

Figura [84] - Alçados de adegas de Cabeção

Figura [85] - Mapa das adegas (ver anexo)

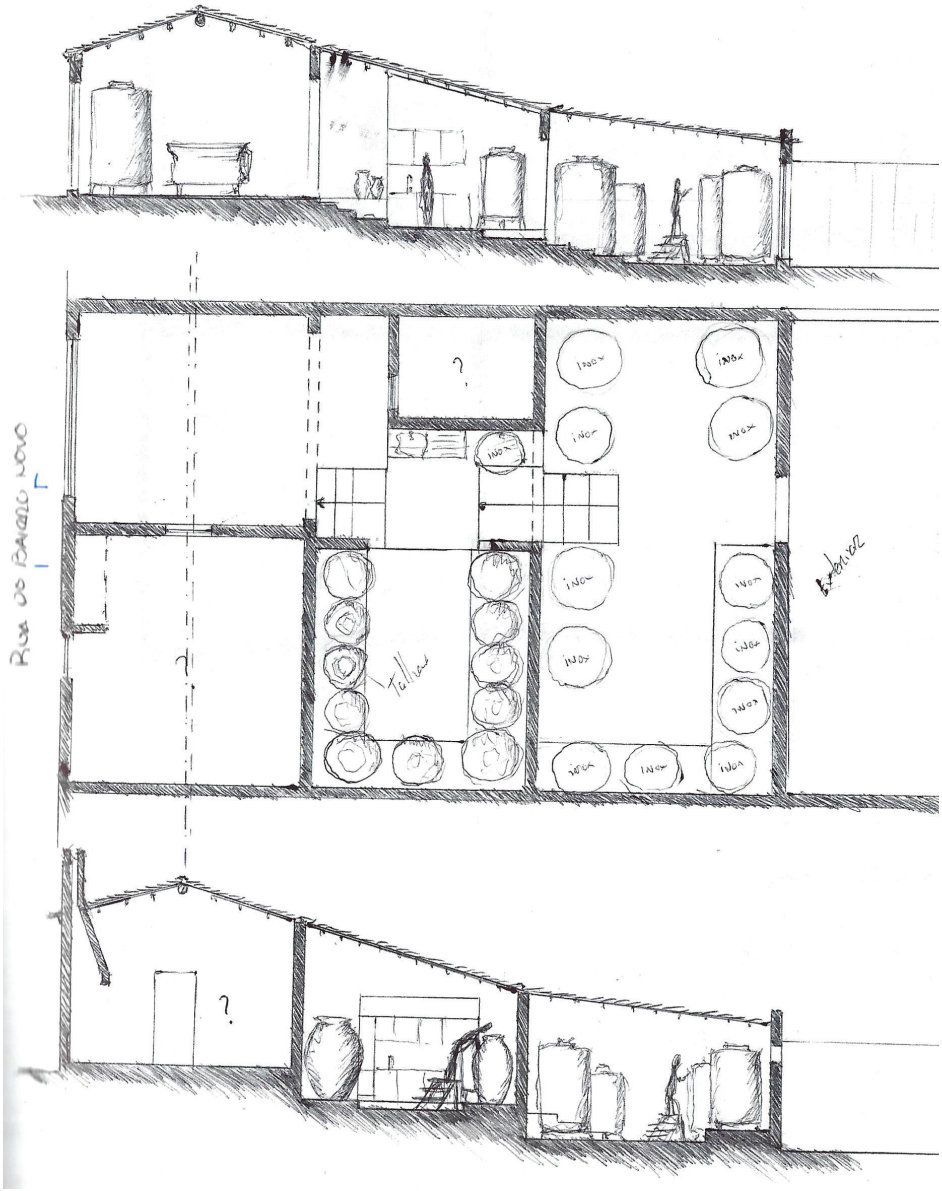
As adegas, embora não aprofundadas no capítulo intitulado *Estruturas da Comunidade,* assumem aqui particular relevância, uma vez que são elementos edificados que desempenham um papel crucial na vida da comunidade. Para além da sua função primordial, a produção de vinho, estas são espaços de partilha, convívio e vivência, onde as pessoas se reúnem em torno de um objetivo comum e de uma tradição profundamente enraizada. Estes locais tornam-se verdadeiros pontos de encontro, onde o vinho e a sua produção atuam como catalisadores das relações pessoais e da preservação de práticas culturais.

Em Cabeção, o vinho de talha destaca-se como um produto diferenciador e representativo da identidade local. A sua produção segue técnicas ancestrais transmitidas de geração em geração, o que reforça o sentimento de continuidade e pertença da comunidade. Nesse sentido, também as adegas da povoação adquirem uma identidade própria, refletindo e influenciando o papel que desempenham na vida da população.

Uma prova evidente da importância das adegas na comunidade é o ditado popular: *Em Cabeção há uma adega porta sim porta não.* Este, reforça a omnipresença destas estruturas no tecido urbano e social, sublinhando o seu valor na cultura local.

No interior do aglomerado urbano, nos seus limites ou até fora deles, Cabeção conta com cerca de 49 produtores de vinho e respetivas adegas. Estas, geralmente com aparência de típicas casas alentejanas, variam na sua organização interna, apesar de prevalecerem elementos característicos das habitações da região, como chaminés e poiais. No entanto, o destaque vai para as talhas, grandes potes de barro, que dominam os interiores das adegas, criando uma atmosfera única.

Considerando os sentidos como elementos essenciais na perceção dos espaços, propomos analisar cinco adegas da vila de Cabeção – Adega do Teso, Adega Cananó, Adega de Manuel António Coelho, Adega de Manuel Inês Ramalho e Tapada Mouca – não apenas quanto às suas formas, estruturas e funções, mas também no que diz respeito às suas materialidades e às atmosferas que se criam em cada uma. O aroma das talhas de barro, a textura das paredes caiadas, o jogo de luzes e sombras nas chaminés e fachadas e a frescura do ambiente interior são elementos que, em conjunto, definem as atmosferas destas estruturas.



[86]



[87]



[88]



[89]



[90]

Figura [86] - Planta e cortes

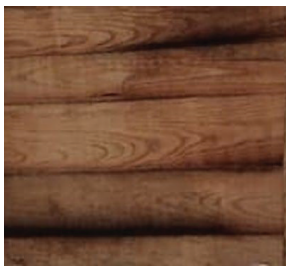
Figura [87] - Desenho do alçado

Figura [88] - Talha da Adega do Teso

Figura [89] - Vista desde a porta do logradouro

Figura [90] - Vista para o espaço de produção

0 1 4



Cobertura | forro de madeira



Parede | cal



Parede | cerâmico branco



Pavimento | cerâmico

Adega do Teso

A Adega do Teso, conhecida anteriormente como a Adega do José Calhau, está localizada dentro do aglomerado urbano, na Rua do Bairro Novo. A estrutura da adega, moldada pela pendente do terreno, distribui-se em três cotas distintas, correspondendo a diferentes corpos adossados uns aos outros. O corpo à face da rua corresponde à construção primitiva, enquanto os dois seguintes resultam de adições posteriores, fruto das necessidades.

De carácter vernacular, este primeiro corpo, à face da rua, evoca a simplicidade das habitações típicas da sub-região dos Barros, tal como descritas na *Arquitectura Popular em Portugal*.[90] Os compartimentos comunicam diretamente com a rua, seja pelo portão de acesso à adega, como pela porta e janela presentes na divisão mais resguardada, que deixam filtrar a luz e o som da vida lá fora. No alçado caiado de branco, com apontamentos de azul a emoldurar as fenestrações, a chaminé, elemento dominante na arquitetura alentejana, visível do exterior, destaca-se pela sua brancura contrastante com o tom terroso da cobertura.

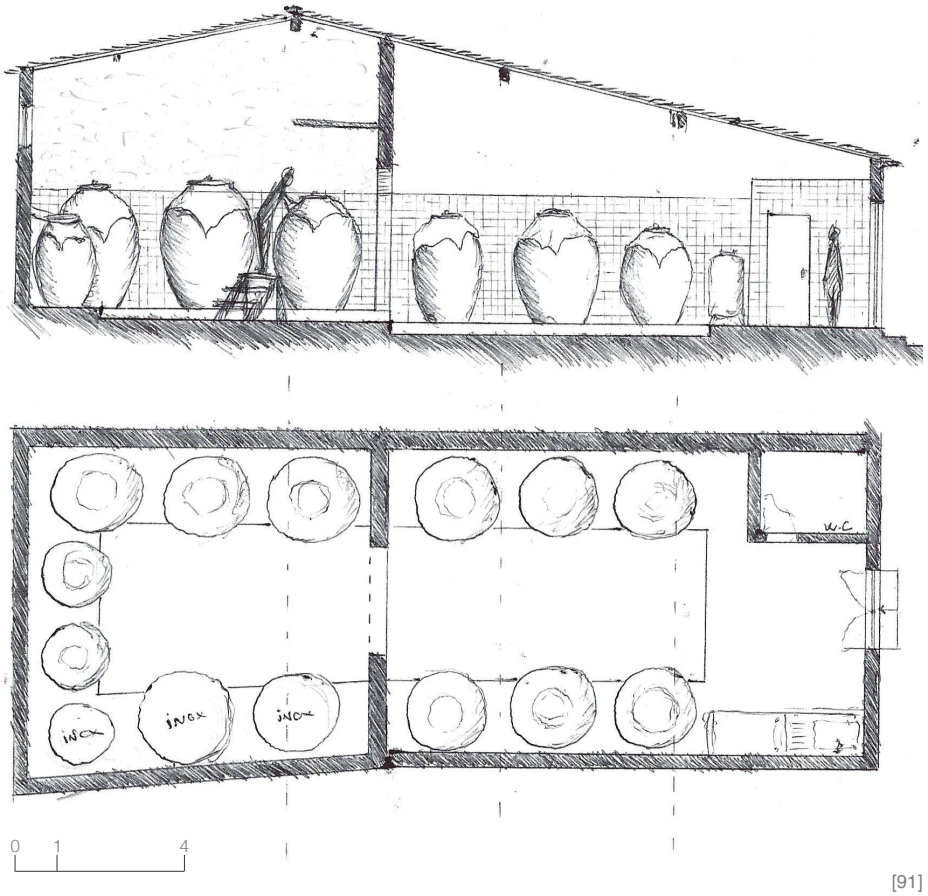
O corpo primitivo funciona como entrada para toda a estrutura, permitindo, através da primeira divisão à cota da rua, obter uma visão completa do espaço interior da adega e do seu jogo de cotas e volumetrias. A cobertura deste primeiro corpo é de duas águas, coberta com telha de canudo sobre uma robusta estrutura de madeira, com forro de madeira à vista. Este material, com a sua textura e cheiro característicos, preenche o ambiente com uma sensação de aconchego.

Nos dois corpos seguintes, a cobertura torna-se mais simples, de uma só água, composta por telha de canudo sobre vigotas de betão, agora desprovidas de forro. Nestes encontra-se o espaço de produção e armazenamento do vinho, além de uma ligação com o logradouro. O pavimento segue os desníveis do terreno, com diferentes patamares que destacam as talhas de barro, dispostas num nível superior, facilitando o processo de limpeza, movimentação e abertura das talhas.

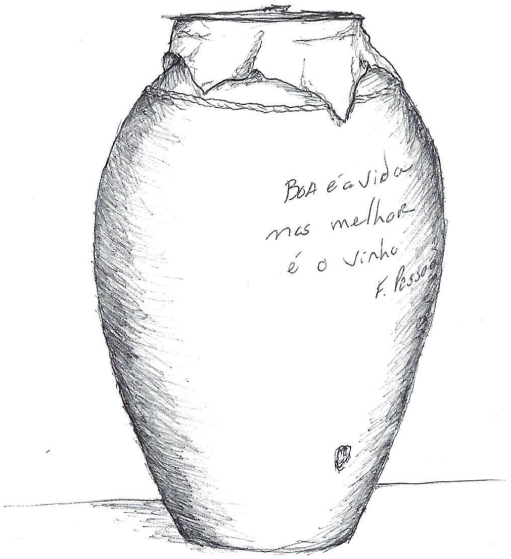
No que respeita aos materiais e texturas, o pavimento é revestido com um material cerâmico, impermeável e de fácil limpeza. As paredes são caiadas ou revestidas com um material cerâmico branco nas zonas húmidas, subindo até acima da altura dos vãos e contornando todo o interior do edifício.

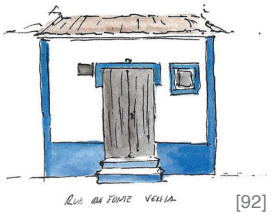
Contudo, o que realmente caracteriza a atmosfera da adega é a sua penumbra. A luz natural, escassa, penetra timidamente pelos vãos, apenas quando o portão ou a porta que dão acesso à rua e ao logradouro se abrem. No interior, o aroma intenso predomina – um cheiro agridoce, reminiscente do vinho em fermentação, do barro das talhas e da madeira antiga. A falta de luz intensifica os outros sentidos, pois o ouvido capta os ecos suaves dos movimentos dentro da adega, enquanto o olfato se inunda dos aromas que preenchem cada recanto.

[90] Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). *Arquitectura Popular em Portugal*. 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses; p.520



[91]





[92]



[93]



[94]



[95]

Figura [91] - Planta e corte

Figura [92] - Desenho do alçado

Figura [93] - Talha da Adega Cananó

Figura [94] - Vista do espaço total da adega

Figura [95] - Espaço de produção mais recuado



Cobertura | forro de madeira



Parede | cal



Parede | cerâmico branco



Pavimento | cerâmico

Adega Cananó

Localizada no interior da vila, na rua da Fonte Velha, a Adega Cananó apresenta-se como um edifício de carácter *vernacular*, mostrando algumas semelhanças com as habitações descritas na sub-região dos barros, na zona 5 – Alentejo, em *Arquitectura Popular em Portugal* [91], nomeadamente na construção de um só piso, no tipo de estrutura utilizada e na abertura de pequenos vãos, característica desta região.

A cobertura do edifício é de duas águas, com uma inclinação suave, composta por telhas cerâmicas de canudo assentes numa estrutura de madeira, com forro do mesmo material no interior, terminando num beirado simples do lado exterior. Com a sua cor terrosa, a cobertura contrasta de forma harmoniosa com o alçado, que ganha destaque pelas paredes rebocadas e caiadas de branco, com apontamentos de azul nas molduras dos vãos e na barra do embasamento, refletindo intensamente a luz do sol.

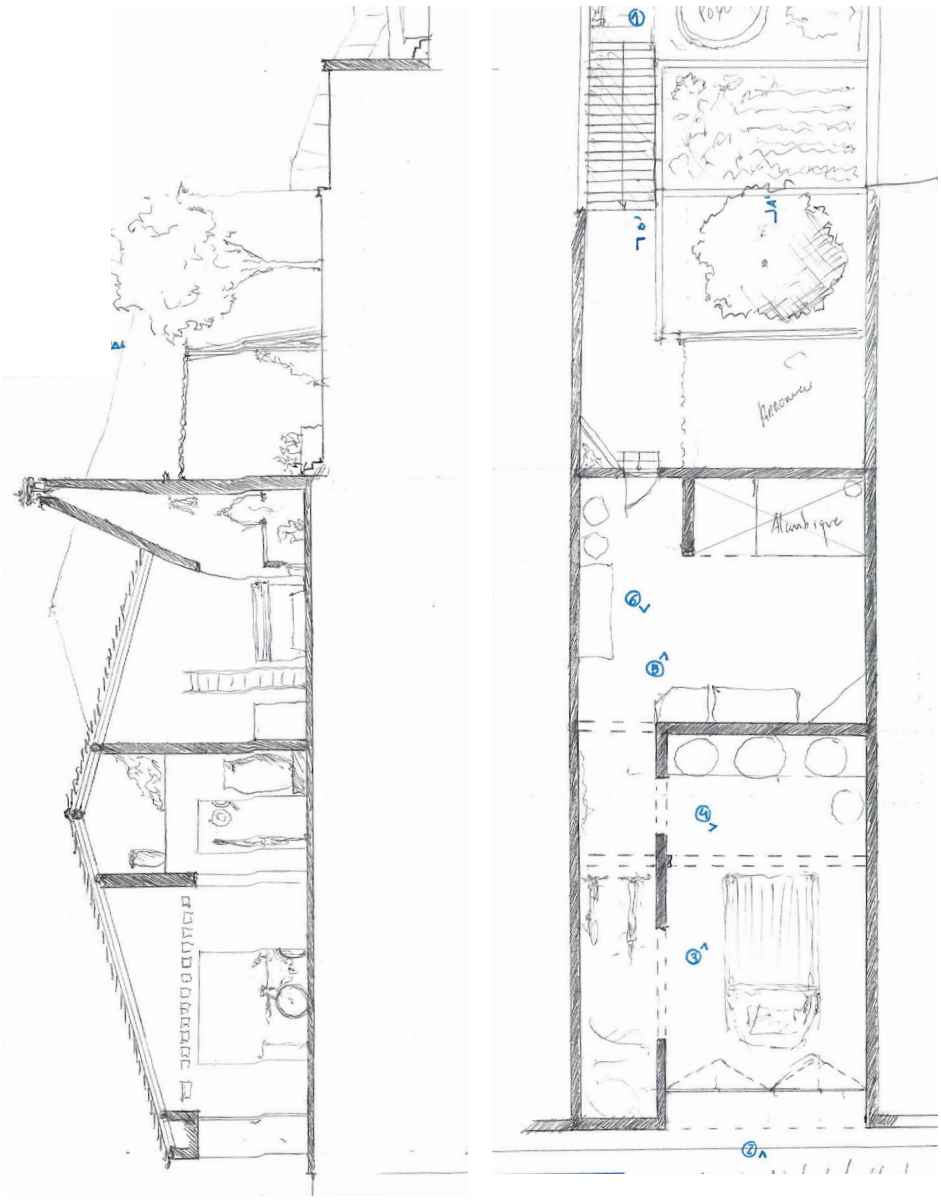
O espaço interior da adega, num lote estreito e elevado em relação à cota da rua, encontra-se dividido em dois compartimentos por uma parede de alvenaria de pedra ordinária[92], material construtivo comum na região, utilizado tanto em construções vernaculares como eruditas. A comunicação entre os compartimentos é feita através de um arco construído com blocos de adobe, que se encontram à vista, conferindo uma sensação de continuidade e integridade ao espaço. No pavimento, existe uma diferença de cota entre a zona onde as talhas assentam, mais elevada e que contorna toda a adega, e a zona de circulação localizada no centro do espaço.

Relativamente aos materiais, as paredes são revestidas com um material cerâmico branco até à altura dos vãos, especialmente nas zonas húmidas e mais propensas à sujidade, enquanto o restante é caiado de branco até à cobertura. Apenas nas paredes laterais do espaço mais recuado da adega, a alvenaria de pedra está à vista, sem reboco nem cal, na área acima dos vãos, revelando uma textura crua que contrasta com a suavidade do material cerâmico. Quanto ao pavimento, o material cerâmico é comum a todo o espaço e adequado às suas exigências funcionais.

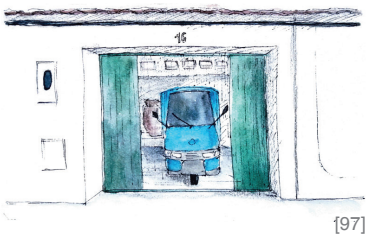
A luz natural é escassa, pois os vãos são limitados, permitindo que o sol apenas penetre de forma ténue as robustas paredes através de uma pequena fresta no centro do alçado tardoz e pela reduzida janela dos sanitários. Neste ambiente, somos envolvidos por uma atmosfera intensa, onde o pé direito alto amplifica o som dos passos e os ecos das atividades na adega, a escassez de luz é palpável e o ar é impregnado pelo odor característico do vinho. O espaço da adega é também marcado pelo contraste entre a textura das várias camadas de cal sobrepostas e a regularidade do cerâmico branco, que contrasta com a cor terrosa das talhas de barro.

[91] Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). *Arquitectura Popular em Portugal.* 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses; p.520

[92] BAGANHA, José (2016). *A arquitetura popular dos povoados do Alentejo,* Lisboa: Edições 70; p.174



[96]



[97]



[98]



[99]



[100]

Figura [96] - Planta e corte

Figura [97] - Desenho do alçado

Figura [98] - Talhas e utensílios

Figura [99] - Espaço de garagem e produção

Figura [100] - Espaço de produção de aguardente, armazenamento do vinho e acesso ao logradouro

0 1 4



Cobertura | forro de madeira



Parede | cal



Pavimento | *cimento queimado à colher*

Adega de Manuel António Coelho

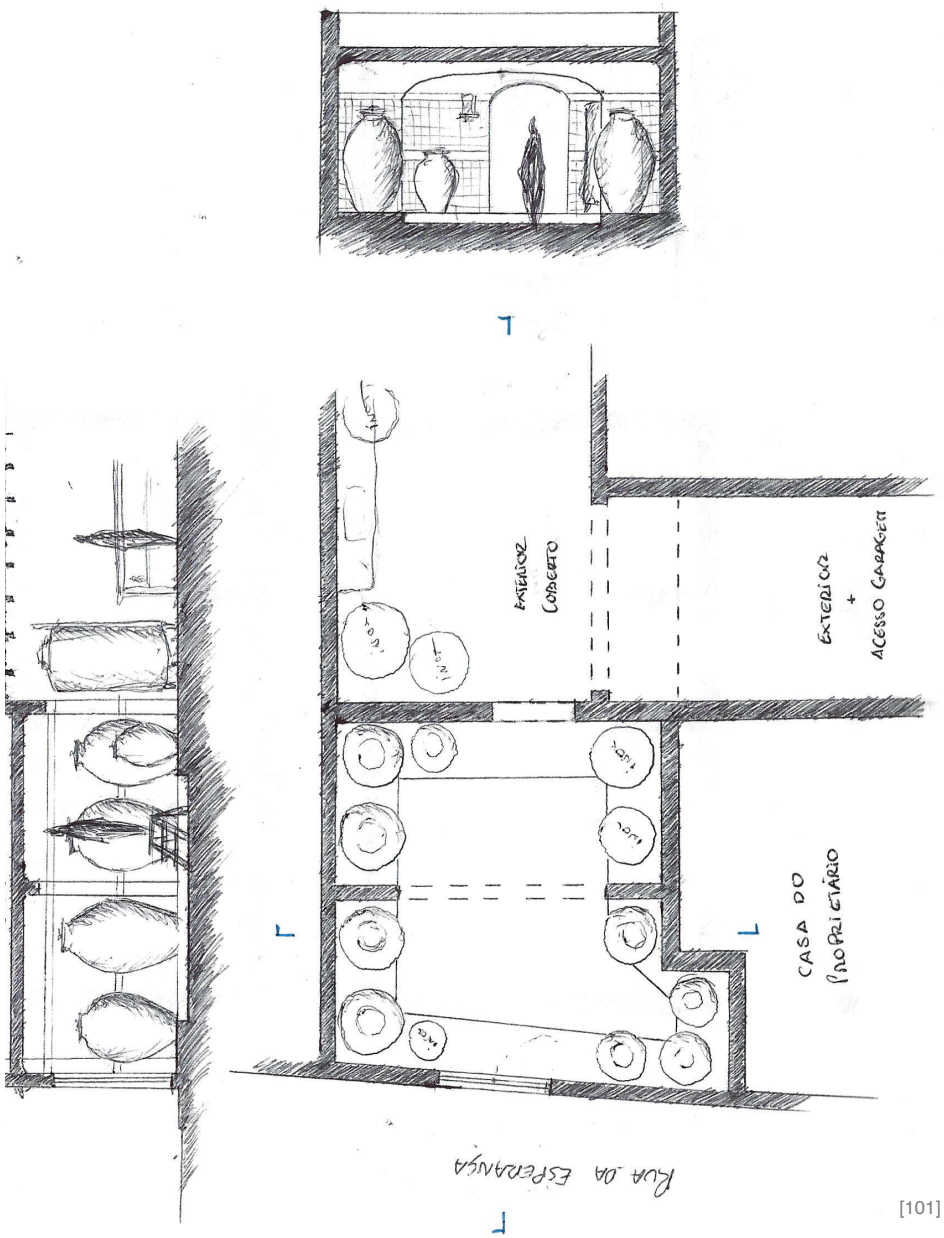
Dentro do aglomerado urbano, na Rua General Humberto Delgado, a Adega de Manuel António Coelho (avô da autora), implantada num lote estreito à cota da rua, desempenha diversas funções, não só a produção de vinho de talha e aguardente vínica, mas também a utilização como garagem da habitação do proprietário, localizada a cerca de 70 metros na mesma rua, e o cultivo de produtos hortícolas no logradouro.

Este edifício, de carácter *vernacular,* apresenta claras características das habitações da sub-região dos Barros, tanto nos materiais construtivos como na estrutura, organização espacial e na abertura de vãos, que aqui é reduzida ao mínimo indispensável – apenas um portão de entrada para a adega e uma porta com postigo para o logradouro.

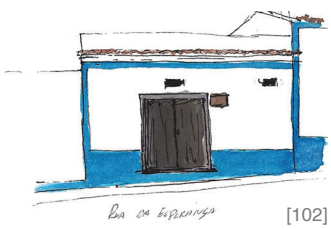
A cobertura de duas águas, feita de telha de canudo sobre uma estrutura de madeira, com forro do mesmo material, termina num beirado simples e, na sua cor terrosa, contrasta de forma harmoniosa com as paredes caiadas de branco. Tanto no exterior como no interior, as sucessivas aplicações de cal em todos os paramentos criaram uma textura irregular, evocando o tempo que ali se deposita. O chão, outrora de terra batida, foi substituído por um pavimento de *cimento queimado à colher*, que se prolonga por todo o edifício.

O interior, organizado em três espaços sequenciais, revela-se gradualmente à medida que avançamos. O primeiro espaço, correspondente à zona de entrada, é destinado à garagem, acomodando veículos motorizados e algum material agrícola. O segundo, no centro do edifício, com um pé direito mais alto, é dedicado à produção de vinho, existindo neste lugar um pequeno degrau no qual assentam as talhas de barro. Também aqui, através de uma escada volante, é possível aceder a um espaço de armazenamento num segundo piso, uma área suspensa que tira partido da altura do edifício. Na parte posterior, um terceiro espaço, mais amplo e separado dos anteriores por uma robusta parede, é dedicado aos primeiros processos da produção do vinho, ao seu armazenamento e também à produção de aguardente, como se pode observar pela presença da chaminé, da mesa de ripanço, do armário e estante de canto, com uma série de cochos, batoques e outros utensílios. A chaminé, que outrora servia de lume, foi dotada de um alambique, onde, agora, o cobre da sua caldeira reluz com a luz natural que desce pela chaminé, iluminando este espaço com um jogo de reflexos em tons quentes.

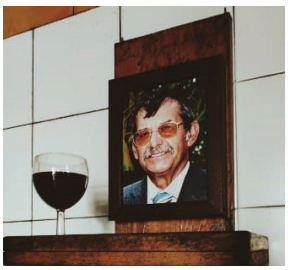
Quanto à atmosfera da adega, ao entrarmos no espaço vindos da rua, o silêncio abafado toma o lugar do ruído dos escassos carros que passam lá fora. A luz natural é muito ténue, se não escassa, mas no centro do edifício, sob a zona de produção, uma telha de vidro na cobertura permite que um feixe de luz ilumine timidamente uma das paredes e, assim, o branco da cal reflete a luz nas talhas de barro, criando um ambiente calmo e acolhedor.



[101]



[102]



[103]



[104]



[105]

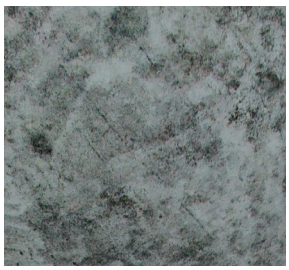
Figura [101] - Planta e cortes

Figura [102] - Desenho do alçado

Figura [103] - Em memória de Luís Pernica

Figura [104] - Vista do espaço da adega 01

Figura [105] - Vista do espaço da adega 02



Cobertura | cal



Parede | cerâmico branco



Pavimento | cerâmico

Adega de Manuel Inês Ramalho

A Adega do Manuel Inês, antiga Adega do Luís Pernica, localiza-se no interior da vila de Cabeção, na Rua da Esperança, próxima de uma das entradas da povoação. Embora integrada no tecido urbano, distingue-se das três adegas referidas anteriormente por estar inserida num edifício de habitação, pertencente à família do antigo proprietário da adega.

Com um alçado simples, composto por um único vão de entrada, com moldura de pedra, e por duas pequenas frestas horizontais que, além de permitirem a ventilação do espaço, deixam entrar ténues rasgos de luz. Os apontamentos em azul, presentes nas barras do embasamento e na sanca do beirado, contrastam com o branco das paredes caiadas, que refletem a luz do sol. Ao contrário das demais adegas descritas, que possuem coberturas inclinadas, esta apresenta uma cobertura plana, formando uma açoteia, que serve a habitação, eliminando o habitual contraste entre o branco da cal e o tom terroso das telhas de canudo.

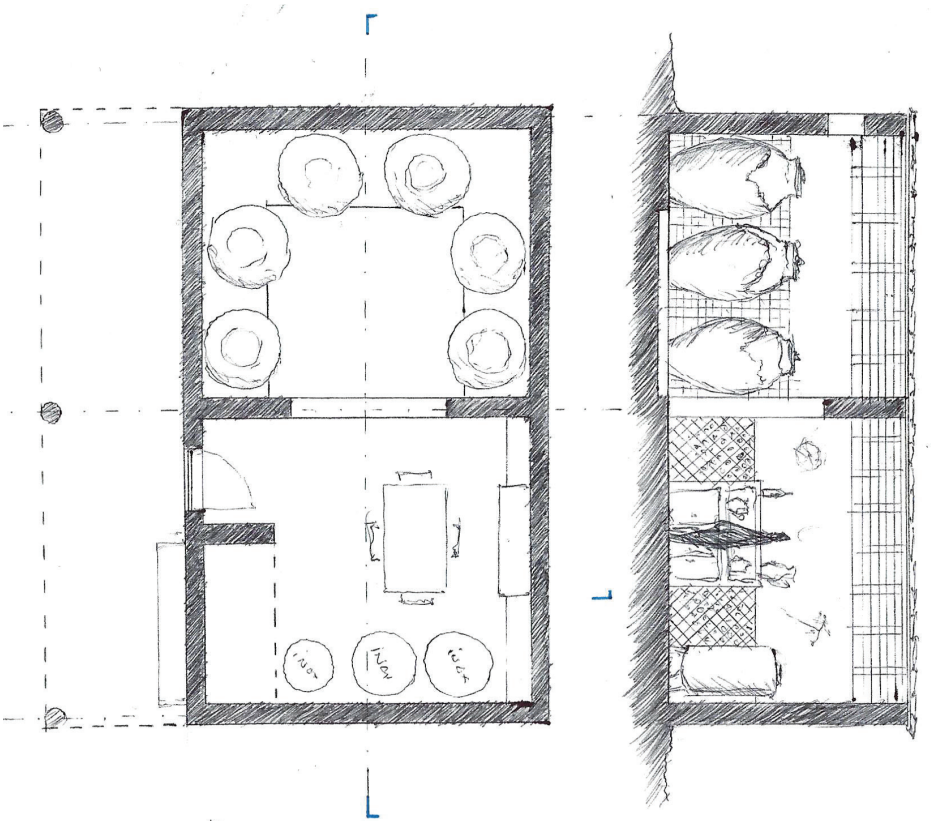
Neste edifício, que faz o gaveto entre a Rua 25 de Abril e a Rua da Esperança, o espaço da adega está orientado para esta última, com acesso direto à rua através de um vão com porta de madeira de folha dupla. Elevado em relação à cota da rua, o espaço possui uma forma irregular que se adapta à configuração da habitação onde se insere. Embora em planta aparente estar dividido por uma parede, na prática, o espaço assume-se como um único compartimento através de um arco recortado na parede que suporta a cobertura, estabelecendo uma continuidade espacial entre os dois.

O pavimento, com duas cotas distintas, apresenta uma zona mais elevada que contorna todo o espaço, correspondendo à área onde assentam as talhas e à entrada da adega, enquanto a zona mais baixa corresponde ao espaço central, destinado à circulação e ao trabalho.

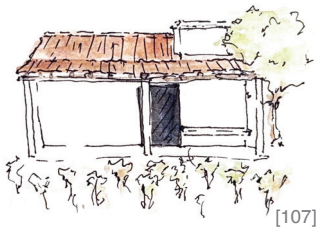
A cobertura plana, devido à açoteia da habitação, é revestida interiormente com cal, visivelmente desgastada pelo tempo e invernos rigorosos. As paredes, por sua vez, são completamente revestidas com material cerâmico branco, interrompido apenas por duas linhas de cerâmico ocre que contornam todo o espaço interior. O pavimento, embora igualmente cerâmico, contrasta com as paredes brancas devido à sua tonalidade terrosa.

A adega comunica ainda com um espaço exterior coberto, que serve de área social, acessível através de um pequeno arco recortado na parede oposta à entrada da adega.

Com um pé direito baixo, consequência da cobertura plana, e uma luz natural limitada pelos vãos reduzidos, a adega possui uma atmosfera acolhedora, acentuada pelas talhas de barro já encardidas pelo tempo. Um detalhe relevante é também a estrutura de madeira na parede oposta à entrada, que sustenta um copo de vinho tinto diante da fotografia de Luís Pernica, antigo proprietário. Este gesto mantém viva a sua memória e representa ainda a ideia de permanência do vinho em todas as fases da vida.



[106]



[107]



[108]



[109]



[110]

Figura [106] - Planta e cortes

Figura [107] - Desenho do alçado

Figura [108] - Explicação abertura das talhas por Vítor Marques

Figura [109] - Espaço onde assentam as talhas de barro

Figura [110] - Espaço de entrada e de convívio com chaminé



Cobertura | forro de madeira



Parede | cal



Parede | cerâmico branco



Pavimento | baldosas

Tapada Mouca

A Adega Vítor Marques ou Tapada Mouca distingue-se das quatro adegas mencionadas anteriormente pela sua implantação fora do aglomerado urbano da vila. Localizada numa das entradas da povoação, na Rua 25 de Abril, esta adega encontra-se inserida numa propriedade de 1 hectare, que contempla terreno de *vinhas velhas*, um espaço de habitação, áreas de apoio agrícola e a pequena adega. De carácter *vernacular,* esta última, encontra-se implantada à entrada da propriedade, no limite Este, a uma distância de cerca de 60 metros do edifício de habitação.

A simplicidade volumétrica do edifício da adega destaca-se na paisagem, criando um jogo de contrastes entre o branco imaculado da cal, os tons terrosos da cobertura e os matizes verdes e amarelos da vegetação ao seu redor. Uma pequena chaminé sobressai neste alçado, onde se recorta apenas um vão de entrada, criando um diálogo subtil entre cheios e vazios. Sombreado pelo alpendre que se estende ao longo da fachada frontal, um banco junto à porta convida a um momento de pausa e oferece um refúgio do sol para quem trabalha na vinha.

No interior, a adega está dividida em duas áreas distintas. A norte, as talhas de barro encontram-se cuidadosamente dispostas, protegidas do calor quando o sol está a mais intenso, mantendo o ambiente mais fresco e controlado, algo essencial para a produção e conservação do vinho. A sul, o espaço de convívio e confraternização é marcado pela presença de uma chaminé, um elemento indissociável da composição da casa desta região[93], que além de aquecer o ambiente, aquece também o espaço social, resgatando a essência das casas alentejanas, onde o fogo era o centro da vida familiar.

As duas divisões comunicam entre si através de um vão recortado na espessa parede de alvenaria, que cria uma sensação de continuidade entre os espaços e os torna num só, permitindo a fluidez visual e espacial que une a produção à partilha. No espaço onde estão dispostas as talhas, encontramos uma ligeira diferença de cota entre o pavimento da área central e o local onde assentam as mesmas, estando as talhas de barro à cota do restante espaço da adega, enquanto a área central se encontra ligeiramente abaixo.

A cobertura do edifício, de duas águas e com uma inclinação suave, é composta por telhas cerâmicas de canudo sobre uma estrutura de madeira, com forro do mesmo material. O pavimento, revestido com baldosas, um material argiloso típico das habitações alentejanas, contrasta com a brancura da cal que reveste o interior de toda a adega. As paredes do espaço a norte, mais propensas à sujidade, são revestidas até à altura dos vãos com um material cerâmico branco, preservando assim a limpeza e funcionalidade do espaço.

[93] BAGANHA, José (2016). *A arquitetura popular dos povoados do Alentejo,* Lisboa: Edições 70; p.147



03
O espaço de reunião e produção

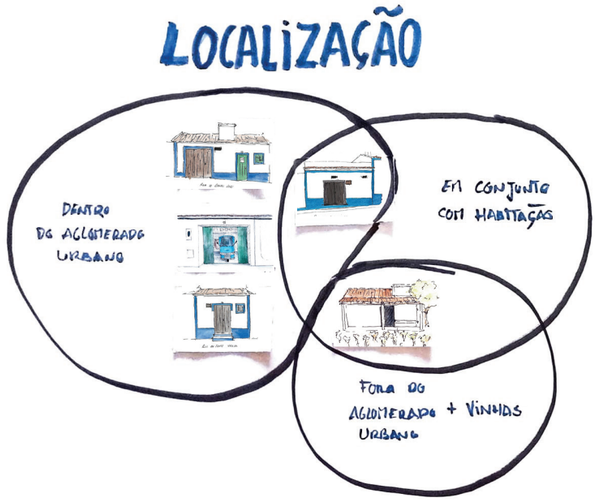
Adega *tipo*
| forma, matéria, textura

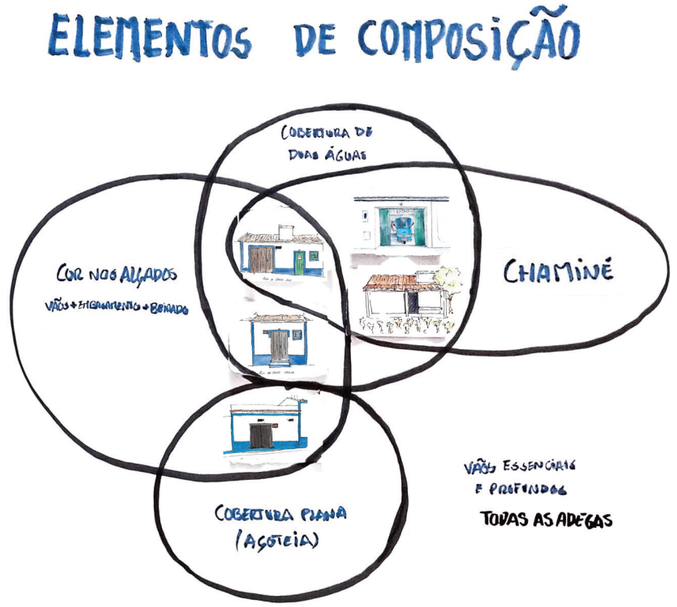
"O Alentejo é falado
Por ter açordas e migas
Bons queijos e ensopado
Muitas cabeças de gado
E "saias" que são cantigas

Terra de lindas canções
Onde há trigo e há cortiça
Há samarras e safões
Coentros e agriões
Bom vinho, azeite e linguiça
(...)"

PENETRA, João Vaz (2009). p.83

03.2 | Adega *tipo*
forma, matéria, textura





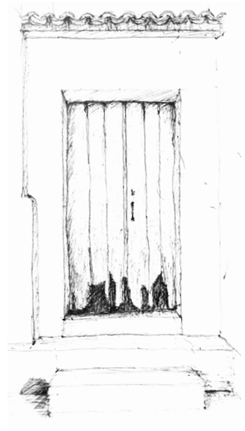




[112]



[113]



[114]

Figura [111] - Forma, matéria, textura

Figura [112] - Esquema dos elementos comuns entre adegas

Figura [113] - Exemplo de vão 01

Figura [114] - Exemplo de vão 02

Com claras finalidades para a produção de vinho, os edifícios onde se inserem as adegas de Cabeção, de carácter *vernacular*, apresentam semelhanças e características comuns às descritas nas edificações da sub-região dos Barros, Zona 5 – Alentejo, conforme documentado na obra *Arquitectura Popular em Portugal.*

Em Cabeção, estes edifícios localizam-se predominantemente no interior do aglomerado urbano, enquanto as vinhas se encontram afastadas do mesmo, resultado da típica organização das povoações do Alentejo, que organiza o espaço rural ao redor destas, como referido anteriormente. No entanto, algumas adegas podem estar inseridas em propriedades fora do aglomerado urbano, partilhando o seu espaço com habitação, estruturas de apoio agrícola e terreno arável.

Independentemente da sua localização, as adegas de Cabeção apresentam características comuns em termos de organização espacial, dos elementos que as compõem e dos materiais utilizados na sua construção, conforme observado na análise do subcapítulo anterior, *Adegas de Cabeção*.

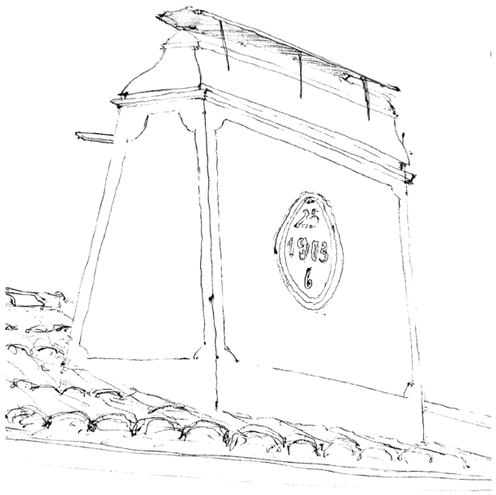
No que diz respeito à organização do espaço, tal como nas edificações mencionadas em *Arquitectura Popular em Portugal,* a frequência do segundo piso é menor.[94] Maioritariamente num só piso, os espaços interiores das adegas sucedem-se uns aos outros, geralmente não excedendo as três divisões. Se numa habitação estas corresponderiam à sala, cozinha e a um ou dois quartos, nas adegas correspondem a espaços de produção, reunião e armazenamento. Estas divisões estão, por norma, interligadas através de arcos ou vãos recortados nas robustas paredes de alvenaria de pedra ordinária ou adobe, conferindo aos espaços uma singularidade própria. Além disso, no interior, como observado nos exemplos do subcapítulo anterior, é comum a existência de uma diferença de cota de pavimento entre a zona onde assentam as talhas de barro e o espaço central de circulação, sendo a primeira mais elevada. Esta configuração facilita não só o processo de limpeza, movimentação e abertura das talhas, como também protege as mesmas de eventuais danos.

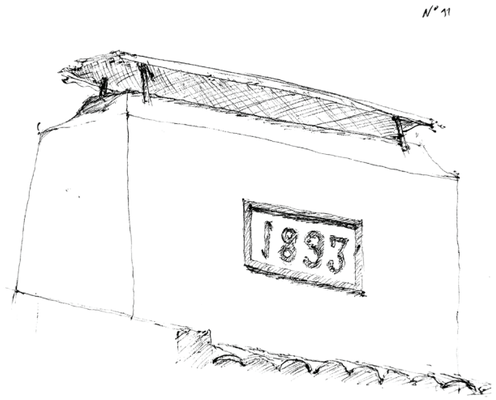
Os elementos mais característicos da arquitetura vernacular alentejana estão também presentes nestes edifícios. Um exemplo claro são os vãos, reduzidos ao essencial (frequentemente apenas portas de entrada), com aspeto de concavidade que cria um efeito de sombra muito marcado, acentuando o contraste claro-escuro com o branco da cal nas fachadas.[95]

Ao considerarmos o contraste de cores entre os brancos dos edifícios, os matizes de verde e amarelo da vegetação envolvente e os tons terrosos dos telhados, podemos salientar que as cores, como azul, ocre e vermelho *sangue de boi*, estão também presentes nos alçados das adegas, sendo aplicados para emoldurar os vãos, assinalar um embasamento ou realçar uma sanca de beirado.

[94] Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). Arquitectura Popular em Portugal. 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses; p.520

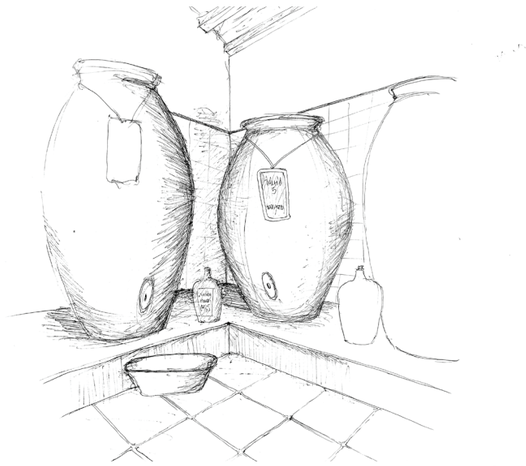
[95] BAGANHA, José (2016). *A arquitetura popular dos povoados do Alentejo,* Lisboa: Edições 70; p.156



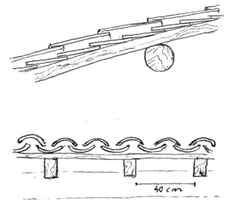


[115]

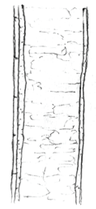




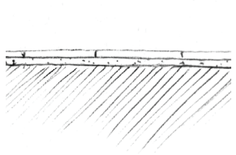
[116]



Coberturas I forros



Paramentos



Pavimentos



[117]

Figura [115] - Chaminés
Figura [116] - Interiores de adegas
Figura [117] - Materiais e texturas

Algumas adegas apresentam ainda chaminés, que por vezes ganham destaque nas fachadas, característica que a arquitetura do Alentejo não deixa passar sem, para além de funcional, ter também uma intenção decorativa. Estas ganham destaque igualmente no espaço interior, na medida em que, tal como outrora as pessoas se reuniam à volta da chaminé na cozinha, lugar social das habitações, também aqui se reúnem nestes espaços para provar um bom vinho e procurar algum conforto, que o fogo da lareira proporciona.

Mantendo sempre que possível as preexistências, os materiais utilizados nas antigas edificações são também aqui aplicados. Os paramentos exteriores são robustos, de forma a manter a temperatura e humidade ideias para a fermentação e maturação do vinho, sendo construídos em adobe, tijolo ou alvenaria de pedra ordinária e revestidos integralmente com cal. Por sua vez, os interiores, também em adobe, tijolo ou alvenaria de pedra ordinária, são caiados e/ou revestidos com material cerâmico branco até à altura dos vãos, especialmente nas zonas húmidas e mais propensas à sujidade.

Os pavimentos, que outrora eram de terra batida, *lajões* de xisto ou *baldosas*, são agora revestidos com um material de fácil limpeza e de alguma forma resistente ao desgaste deste tipo de espaços, como os materiais cerâmicos e o cimento *queimado à colher*.

As coberturas, em *telhado valadio*, de uma ou duas águas e pouco inclinadas, são revestidas em telha de canudo e suportadas por uma estrutura de madeira.[96] Esta, é composta por barrotes de madeira (*caibros*), estrategicamente colocados e apoiados numa parede intermédia ou num pau-de-fileira, sobre os quais assenta o ripado de madeira (*forro*) que suporta as telhas. Barrotes de maior dimensão e mais robustos reforçam a estrutura, assegurando a estabilidade do telhado.[97] Estas coberturas, que terminam num beirado simples, marcam significativamente tanto a paisagem urbana como as atmosferas criadas no interior dos espaços.

A conjugação destes materiais, texturas e tons distintos, juntamente com as diferentes organizações espaciais e alturas de pé-direito, cria ambientes muito diversificados nas adegas. Apesar das diferenças, em todos estes espaços é muito evidente a luz natural ténue, que ao trespassar as robustas paredes pelos pequenos vãos nas fachadas ou as telhas de vidro na cobertura, cria uma atmosfera difusa, onde o branco da cal contrasta com os tons terrosos das talhas de barro. Através destas, a temperatura da fermentação e o aroma do vinho espalham-se pelas adegas, transformando-as em espaços únicos.

[96] TEIXEIRA, Gabriela de Barbosa e BELÉM, Margarida da cunha (1998). *Diálogos de edificação: estudo de técnicas tradicionais de construção.* 3ª edição. Porto: CRAT; p.96

[97] FIALHO, Norberto Alexandre Rocha (2009). *Técnicas tradicionais de contrução em Vidigueira: a taipa e as coberturas tradicionais.* Évora, Universidade de Évora: Dissertação de Mestrado em Recuperação do Património Arquitectónico e Paisagístico; p.111-112

Considerações finais

Considerações Finais

"E esta outra gente quem é, solta e miúda, que veio com a terra, embora não registada na escritura, almas mortas, ou ainda vivas?"
[98]



[118]

Figura [118] - Análise SWOT (ver anexos)

[98] SARAMAGO, José (2014). *Levantado do chão*. 23ª edição. Porto Editora; p.12

Após esta exposição, torna-se natural a necessidade de estabelecer algumas considerações finais ou destacar as principais conclusões que dela se podem retirar. A presente dissertação procurou, ao relacionar a noção de comunidade com um contexto geográfico e cultural específico, como o de Cabeção, explorar a importância das adegas na formação da identidade local, na construção de dinâmicas sociais e na valorização da experiência e vivência coletiva.

A metodologia antropológica adotada, centrada na recolha de testemunhos de diversos habitantes e em registos áudio, revelou-se fundamental para captar a essência das práticas e vivências locais. Este método permitiu não só documentar os costumes e tradições, como também criar um registo fiel das relações sociais e das interações comunitárias, enriquecendo a compreensão do território. A importância de registar as *vozes da comunidade*, eternizando a experiência etnográfica, foi determinante para retratar as dinâmicas sociais que moldaram e continuam a moldar Cabeção.

Por outro lado, a arquitetura, enquanto lente de observação, revelou-se uma ferramenta indispensável para interpretar e documentar as características etnográficas e antropológicas do contexto geográfico e cultural. Através do desenho e da análise dos espaços construídos, foi possível perceber como a arquitetura, nomeadamente a vernacular, e as suas técnicas construtivas se relacionam profundamente com o modo de vida, refletindo a memória e as tradições da região, assim como uma adaptação ao clima e à economia local. Estes espaços – como as adegas e as habitações – são mais do que simples construções físicas, tratam-se de lugares que acolhem as práticas culturais e sociais, desempenhando um papel crucial na perpetuação da identidade coletiva.

Contudo, a realidade e a preservação deste património cultural e arquitetónico enfrentam desafios que precisam de ser reconhecidos. Para tal, foi realizada uma análise SWOT *(Strenghts, Weaknesses, Opportunities, Threats)* relativamente ao contexto geográfico e cultural de Cabeção, bem como às suas estruturas edificadas.

Entre as forças *(Strenghts),* destaca-se o forte legado arquitetónico e cultural, com uma arquitetura vernacular de certa forma resiliente, na medida em que grande parte das edificações originais ainda segue os métodos de construção tradicionais, como as paredes em adobe, as coberturas em madeira e telha de canudo, e o uso da cal como revestimento. A identidade coletiva também se revela como uma força, sustentada no sentido de pertença e na coesão social, impulsionados pelos costumes, hábitos culturais, festividades, e pela tradição da vinha e da *arte* do vinho de talha. O reconhecimento e valorização deste vinho, tanto através da *festa do vinho* (Prova do Vinho Novo de Cabeção) como pela criação da Confraria do Vinho de Talha de Cabeção, constitui uma força importante.

No entanto, são evidentes algumas fraquezas*(Weaknesses)*, nomeadamente o envelhecimento da população e o êxo-

do rural, que afetam a transmissão das tradições, costumes e o uso dos espaços, colocando em risco a continuidade cultural. Na mesma ótica, a diminuição do número de produtores de vinho de talha, por motivos de velhice ou doença, é também aqui apontada como fraqueza. Além disso, embora a forma, o volume e a inserção das habitações no conjunto se mantenham inalterados, raramente nas novas construções ou reabilitações se utilizam os elementos, materiais e sistemas construtivos tradicionais, tendo isto implicações diretas na desvirtuação do carácter original da arquitetura local.

Ainda assim, Cabeção apresenta valiosas oportunidades *(Opportunities)*, como a conjugação de um terreno fértil, de práticas vinícolas tradicionais e de uma arquitetura vernacular que abrem portas ao turismo etnográfico e cultural. Este pode revitalizar a economia local e combater o êxodo rural, valorizando assim o património cultural e arquitetónico. Esta valorização pode também atrair novos e mais jovens produtores de vinho de talha, preservando a tradição e reforçando o seu carácter identitário. A proteção, formação e promoção das técnicas tradicionais, através de programas focados na construção vernacular, aliados à reabilitação urbana e à recuperação de espaços públicos e edifícios históricos ou devolutos com o intuito de gerar novos centros de convivência, representam uma oportunidade significativa.

Por outro lado, as ameaças *(Threats)* não devem ser ignoradas. O envelhecimento da população e o êxodo rural podem levar à deterioração das estruturas comunitárias e à perda de tradições a nível arquitetónico e cultural, incluindo os conhecimentos da arte do vinho de talha. Embora seja uma hipótese remota, o aumento desmedido do turismo e dos investidores pode levar à gentrificação, afastando a população local e comprometendo o carácter original da vila. Neste sentido, surge também a preocupação com o fenómeno de *parque temático*[99], onde os objetos e estruturas se desprendem da sua substância cultural inicial para se transformarem em imagens idealizadas. Desta forma a autenticidade das tradições e costumes e da vida coletiva de Cabeção, diluir-se-ia em prol de uma experiência turística estereotipada.

Em suma, a preservação das adegas e do vinho de talha não se trata apenas de uma questão de manter um método de produção. É um ato de defesa de uma identidade cultural e comunitária, que, embora resiliente, se encontra vulnerável perante as mudanças económicas, sociais e ambientais. Somente através de uma abordagem integrada e consciente será possível garantir que Cabeção continue a ser um símbolo vivo da tradição e da autenticidade alentejanas.

[99] SOLÀ-MORALES, Ignasi de (2002). *Territorios*. Barcelona: Gustavo Gili; p.197-198

Posfácio

Dado que o tema desta dissertação é algo que me é muito próximo, tanto física como emocionalmente, foi, por vezes, difícil manter o distanciamento necessário para evitar desvios na abordagem. No entanto, foi precisamente essa ligação que me permitiu partilhar aqui as vivências deste lugar que me é tão querido e, através da arquitetura e da ferramenta do desenho, retratar a *arte* da vinha e do vinho de talha da forma mais fiel possível.

"Posto em seu devido tempo na terra,
o trigo nasceu, cresceu e
agora está maduro."
[100]

[100] SARAMAGO, José (2014). *Levantado do chão*. 23ª edição. Porto Editora; p.144

Glossário

Este Glossário foi elaborado com base no trabalho de recolha de campo, na CVTC (Confraria do Vinho de Talha de Cabeção); IVV (Instituto da Vinha e do Vinho); ALVES, Aníbal Falcato (1997). *Os Comeres dos Ganhões - Memória de outros sabores*, Porto: Campo das Letras - Editores S.A., 3ª edição; Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). *Arquitectura Popular em Portugal*. 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses; SILVA, D. A. Tavares da (1941). *Esboço dum vocabulário agrícola regional*. Lisboa: ISA - Instituto Superior de Agronomia; TEIXEIRA, Gabriela de Barbosa e BELÉM, Margarida da cunha (1998) *Diálogos de edificação: estudo de técnicas tradicionais de construção*. 3ª edição. Porto: CRAT.

Açoteia | Elemento arquitetónico que corresponde a um terraço plano sobre a cobertura de um edifício, substituindo o telhado. Comum em zonas de clima quente, como o Alentejo, é frequentemente usada para atividades domésticas, como secar alimentos, ou simplesmente como espaço de lazer.

Adega | Edifício ou espaço, normalmente contruído à superfície, onde são elaborados os vinhos, e que pode acumular várias funções de âmbito vinícola, primordialmente orientado para operações de vinificação e armazenamento, para maturação ou distribuição, podendo incluir também zonas sociais.

Adobe | Tipo de tijolo cru ou simplesmente seco ao sol e ao ar, que tem a terra argilosa como matéria prima. Material muito comum nas construções da Estremadura, Ribatejo, Alto Alentejo, Baixo Alentejo e Algarve.

Alambique | Aparelho de destilação que permite a elaboração de bagaços.

Alguidar | Utensilio feito de barro que serve para recolher o vinho no momento da abertura da talha.

Atufador | Utensilio feito de madeira que serve para empurrar para o fundo da talha a massa vínica em fermentação.

Batoque | Espécie de rolha, feita de cortiça, que colocada no orifício inferior da talha tem o intuito de selar a mesma, não deixando as massas escorrer para fora da talha.

Baldosa | Tipo de ladrilho, comum nas construções do Alentejo, feito a partir de uma mistura de terra argilosa, que pode ser utilizado no revestimento de pavimentos.

Burra | Escadote feito em madeira utilizado nas adegas do Alentejo para aceder ao cimo das talhas.

Cace | Utensilio de metal, em forma de concha, utilizado para retirar as massas da talha durante a trasfega do vinho.

Cal | Material de construção resultante da calcinação das pedras de calcário. Utilizado tradicionalmente no Alentejo para caiar as paredes das casas, ajudando a manter as construções frescas e protegidas do sol.

Casa | Edifício destinado a habitação ou cada uma das divisões de uma habitação.

Casta | Nome usado para designar uma variedade de videiras que apresentam um conjunto de características morfológicas comuns; uma mesma casta em solos e climas diferentes origina vinhos diferenciados, sendo que alguns componentes aromáticos próprios da casta se mantêm.

Cava | Cava é uma operação que consiste em escavar em volta do tronco das cepas, pondo a descoberto as raízes superficiais para facilitar a recolha da a água da chuva do inverno e permitir que as folhas se acumulem fornecendo água e alimento, bem como para controlo de infestantes.

Chaminé | Construção destinada a conduzir para o exterior os fumos ou gases provenientes do lume.

Chaparro | Sobreiro.

Charneca | Terreno inculto e em que há mato

Cimento *queimado à colher* | Trata-se de uma argamassa resultante da mistura de cimento com água e areia, que envolve a aplicação de cimento em pó como finalização. Este é alisado à mão com uma colher de pedreiro, criando uma superfície dura, lisa e resistente.

Cocho | Recipiente feito de cortiça utilizado para beber vinho e água.

Compadre/comadre | Título utilizado no Alentejo para descrever a relação de padrinhos e madrinhas com os pais dos afilhados, mas também usados de forma coloquial para descrever amigos íntimos ou vizinhos com laços fortes.

Concertado | Trabalhador rural contratado para trabalhar numa herdade durante todo o ano.

Conduto | O que se come com pão ou como acompanhamento: queijo, azeitonas, carnes, toucinho, manteiga, etc.

Consociada | Sistema cultural que comporta simultaneamente mais do que um tipo de cultura agrícola na mesma parcela.

Courela | Pequena parcela de terreno agrícola, no Alentejo, muitas vezes exploradas por pequenos agricultores para subsistência, cultivando produtos como trigo, cevada ou oliveiras.

De jorna | Trabalhador rural contratado e pago à semana para fazer trabalhos de ceifas, entre outros.

Desengaçar | Operação que consiste em separar os bagos das uvas dos engaços.

Estio | Denominação atribuída à estação do ano também conhecida por “verão”.

Empa | Designa a operação, geralmente efetuada nos climas muito quentes, que consiste no atar dos sarmentos aos arames que sustentam as cepas, de forma a proteger os cachos do excesso de sol.

Fazer praça | Ato, comum no século XX no Alentejo, de oferecer mão-de-obra pelo melhor salário aos manajeiros das casas de lavoura.

Fermentação | Transformação produzida por um fermento sobre uma substância orgânica, por vezes acompanhada de

despreendimento de gás carbónico, da formação de álcool, de ácidos e de compostos complexos. Fase final da vinificação, antes de se proceder à maturação, em que os açúcares presentes na uva são transformados em álcool.

Filoxera | Inseto de origem americana que infeta as folhas e sobretudo as raízes da videira.

Habitar | Ato de ocupação de um espaço físico, como uma casa ou propriedade, para viver, que reflete a adaptação ao ambiente e à cultura local.

Latifúndio | Grande propriedade rural, típica do Alentejo, que ocupa vastas áreas de terra, frequentemente utilizadas para monoculturas ou criação de gado.

Latifundiário | Proprietário de grandes extensões de terra, ou latifúndios, que exerce uma influência significativa, tanto económica como social, ao gerir grandes áreas de cultivo e empregar numerosos trabalhadores rurais, muitas vezes em regime *de jorna* ou como *concertados*.

Manajeiro | Aquele que vigia e dirige os trabalhos nos campos. Capataz.

Mesa de ripanço | Mesa, feita em madeira, utilizada para amassar e desengaçar as uvas à mão.

Monte | Casa de assento da lavoura. Casa no campo. Residência no campo.

Montado | Paisagem típica do Alentejo, caracterizada por extensas áreas de sobreiros e azinheiras, permitindo a coexistência de agricultura, pastoreio e produção de cortiça.

Mosto | Sumo da uva em fermentação que contém ainda os resíduos sólidos que resultam do esmagamento do fruto (sementes, casca e, por vezes, engaço) e com um alto teor de açúcares.

Oídio | Fungo que ataca os órgãos verdes da videira.

Pez | Mistura líquida constituída por resina de pinheiro e, por vezes, cera de abelha, com que se unta o interior da talha para a impermeabilizar. Colocado a quente, seca depois de arrefecer, dando um aspeto liso e polido ao interior.

Poda | Termo usado para o trabalho da vinha que consiste em cortar os brotos desnecessários, dirigindo e ordenando os braços da cepa.

Postigo | Pequena janela ou *portinhola*, frequentemente usada para ventilação ou iluminação em construções de carácter vernacular no Alentejo, ou como forma de comunicação sem abrir a porta principal.

Proprietário | Proprietário de pequenas e médias propriedades, que vive dos rendimentos das suas terras, trabalhando diretamente na agricultura e/ou contratando trabalhadores rurais para auxiliar nas atividades agrícolas.

Rua de trás | Arruamentos com pouco mais de 1,5 metros de largura, muito comuns no Alentejo, que permitem o acesso aos logradouros das casas.

Sulfatar | Processo de aplicação de sulfato nas vinhas para prevenir pragas e fungos; aplicar na vinha a calda *bordaleza*.

Talha | Vasilha feita de barro, com diferentes capacidades, utilizada tradicionalmente no Alentejo para a elaboração de vinho.

Trasfega | Trata-se da passagem do vinho contido na talha para outra talha mais pequena ou para um depósito de aço inoxidável.

Torneira | Utensilio, feito com cana e rolha de cortiça, utilizado para retirar o vinho da talha na altura da sua abertura.

Uva | O fruto da Vitis vinifera utilizado para elaborar o vinho. É composto pelo engaço e pelo bago da uva, com a película, a polpa e as grainhas.

Vindima | Consiste na colheita dos cachos da uva, destinados à produção de vinho, efetuada quando estas alcançaram o grau pretendido de amadurecimento.

Vinha | Termo que designa um terreno plantado com videiras.

Vinho | É o produto obtido pela vinificação/fermentação alcoólica, total ou parcial de uvas frescas, provenientes de vários tipos de castas (*Vitis Vinífera*), cujos bagos são esmagados, prensados ou transformados por outros processos tecnológicos permitidos por lei. O vinho é composto de: água (mosto); álcool etílico (açúcar); ácidos orgânicos fixos (ácido tartárico); ácidos orgânicos voláteis (ácido acético); ácidos minerais; sais ácidos; glicerina (que confere a macieza e o aveludado); taninos (conferem a adstringência); matéria corante (cor); matérias minerais e matérias azotadas; vitaminas; bebida adequada ao consumo, apresenta aromas frutados, perfumados e diversos outros bouquets.

Vinho de talha | Vinho tradicional do Alentejo, elaborado em grandes ânforas de barro (talhas), onde a fermentação e maturação ocorrem de forma natural.

Vinificação | Conjunto de operações necessárias à transformação das uvas em vinho.

Vitis Vinífera | Nome científico atribuído à espécie de videira cultivada para a produção do vinho na Europa.

Referências bibliográficas

ALVES, Aníbal Falcato (1997). *Os Comeres dos Ganhões - Memória de outros sabores*. Porto: Campo das Letras - Editores S.A., 3ª edição;

Associação dos Arquitectos Portugueses (1980). *Arquitectura Popular em Portuga*l. 2ª edição, Lisboa: Associação Arquitectos Portugueses;

BAGANHA, José (2016). *A arquitetura popular dos povoados do Alentejo*, Lisboa: Edições 70;

BEIRANTE, Maria Ângela (2021). *Cabeção, uma pequena vila alentejana, situada nos domínios da Ordem de Avis. in:* COSTA, Adelaide Milán da, PRATA, Sara. *Pequenas Cidades no Tempo. O ambiente e outros temas*. Lisboa: IEM - Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide;

BEIRANTE, Maria Ângela (2011). *As Antigas Confrarias da Vila de Cabeção: Espelho da Sua Vida Social e Religiosa*. Lisboa: DPI Cromotipo;

BEIRANTE, Maria Ângela (1995). *Évora na Idade Média,* Lisboa: FCG;

BEIRANTE, Maria Ângela (2009). *O Pinhal de Cabeção : memória histórica*. Lisboa: Colibri;

BERGER, P. L.; Luckmann, T. (1991). *A construção social da realidade*. Editora Vozes, 9ª edição.

BORJA, Jordi. Zaida Muxí (2003). *El espacio publico ciudad y ciudadanía*. Barcelona, Electa Diputació Barcelona

CHERMAYEFF, Serge, and Christopher Alexander (1965). *Community and Privacy*. Garden City, N.Y.: Doubleday;

CORREIA, Lopes (1998) *Mora e o seu concelho*. 3ª ed. Mora: Câmara Municipal de Mora;

COSTA, P. António Carvalho da (1706). *Corografia portugueza e descripçam topográfica do famoso Reyno de Portugal*. Tomo II. Lisboa, na oficina de Valentim da Costa Deslandes;

CUTILEIRO, José (2004). *Ricos e pobres no Alentejo : uma sociedade rural portuguesa*. 2ª ed.. - Lisboa : Livros Horizonte;

DIAS, Jorge (1993). *Estudos de Antropologia*. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda;

DIAS, Jorge (1983). *Vilarinho da Furna: uma aldeia comunitária.* Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda;

FERREIRA DOS SANTOS, Carlos Nelson e VOGEL, Arno. *Quando a rua vira casa: A apropriação de espaços de uso coletivo em um centro de bairro*. 3ª edição. São Paulo: Projeto, 1985

HILL, Jonathan (1998). *Occupying architecture: between the architect and the user.* London: Routledge

HILLMAN, Arthur (1964). *Organização da comunidade e planejamento.* Rio de Janeiro: Livraria Agir.

MOLEY, Christian (2006). *Les abords du chez-soi en quête d'espaces intermédiaires.* Paris: Editions de La Villette

MOUTINHO, Mário Canova (1979). *A arquitectura popular portuguesa.* Lisboa: Estampa;

PABA, Giancarlo (1998). *Luoghi comuni: La città come laboratorio di progetti collettivi.* Milano: Franco Angeli;

PALLASMAA, Juhani (2019). Los ojos de la piel. La arquitectura y los sentidos. 2ª edição. Barcelona: Gustavo Gili;

PENETRA, João Vaz (2009). *Coisas de Cabeção e do Concelho de Mora*. Mora, Câmara Municipal de Mora.

PORTAS, Nuno (2005). *Os Tempos das Formas, vol I: cidade feita e refeita*. Guimarães: DAAUM;

PORTAS, Nuno (2005). *Os Tempos das Formas, vol II: A cidade imperfeita e a fazer.* Guimarães: DAAUM;

PORTAS, Nuno (2005) *Arquitecturas : teoria e desenho, investigação e projecto*. Porto: Faup Publicações

RAMOS, Francisco Martins (1997). *Os proprietários da sombra: Vila Velha revisitada*. Lisboa: Universidade Aberta;

RÉMY, Jean (1994). *A cidade: rumo a uma nova definição?* Porto: Edições Afrontamento.

RIBEIRO, Orlando (1991). *Opúsculos Geográficos. IV volume I O mundo rural.* Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian;

RIBEIRO, Orlando (1993). *Portugal : o mediterrâneo e o atlântico.* Lisboa: Ed. João Sá da Costa;

SARAMAGO, José (2014). *Levantado do chão*. 23ª edição. Porto Editora;

SOLÀ-MORALES, Ignasi de (2002). *Territorios.* Barcelona: Gustavo Gili;

TEIXEIRA, Gabriela de Barbosa e BELÉM, Margarida da cunha (1998). *Diálogos de edificação: estudo de técnicas tradicionais de construção*. 3ª edição. Porto: CRAT

Universidade de Évora, Departamento de Planeamento Biofísico e Paisagístico (2004). *Contributos para a identificação e caracterização da paisagem em Portugal Continental – Volume IV.* Lisboa: Direcção-Geral do Ordenamento do Território

Trabalhos Académicos

FIALHO, Norberto Alexandre Rocha (2009). *Técnicas tradicionais de contrução em Vidigueira: a taipa e as coberturas tradicionais.* Universidade de Évora. Dissertação de Mestrado em Recuperação do Património Arquitectónico e Paisagístico

GUERREIRO, Filipa de Castro (2016). *Colónias agrícolas portuguesas construídas pela Junta de Colonização Interna entre 1936 e 1960: a casa, o assentamento, o território.* Universidade do Porto, FAUP. Dissertação de Doutoramento;

OLIVEIRA, Carlos David da Silva (2019). *Terroir madeira, uma vocação reencontrada transformações na arquitetura da paisagem vitícola*. Universidade do Porto, FAUP. Dissertação de Mestrado;

PARREIRA, Isabel (2003). *Da expressão da arquitectura popular às novas ocupações e formas do habitar no monte alentejano*. Universidade do Porto, FAUP. Prova Final

RODRIGUES, Maria Inês Vieira (2012). *Rabo de peixe sociedade e forma urbana*. Universidade do Porto, Faup. Dissertação de Mestrado;

Publicações | artigos | revista

BEIRANTE, Maria Ângela (2017). *As Vinhas de Cabeção: Do antigo regime até finais de oitocentos. in: Almansor - Revista de Cultura*,nº3, 3ª série;

BONIFÁCIO, Ana. *Espaço Público e Identidade Urbana. in: A Cidade na Encruzilhada: Repensar a Cidade e a sua Política*. Porto: Afrontamento, 2013

DELGADO, Ana Luísa (2019). *O major que produz vinho como no tempo dos romanos. in:* Jornal de Notícias, 1 de janeiro de 2019.

DELGADO, Ana Luísa (2020). *O mestre que faz o vinho da talha que dizem ser "mel". in:* Jornal de Notícias, 2 de janeiro de 2020.

TT, Memórias Paroquiais, Cabeção, nº12, fls.61-67

Sites

Arquivo Histórico Parlamentar (1946). *Casa do Povo. Cabeção.* https://ahpweb.parlamento.pt/Detalhe/?&pesq=&t=7&id=62829&tx=

CARVALHO, João Aleixo (2020). *Cooperativa de Consumo. Como Nasceu a Cooperativa.* Facebook, 6 de maio de 2020. https://www.facebook.com/photo/?fbid=3544924332191506&set=gm.3192706280759626

NASCIMENTO, António (2024). *As 'Sortes'.* Facebook, 10 de fevereiro de 2024. https://www.facebook.com/share/p/jd7qmCzw7cdn3RzA/

SIPA: Sistema de Informação para o Património Arquitectónico. http://www.monumentos.pt/

Vídeos

Município de Mora (2023). Prova de Vinho Novo de Cabeção 2023. Youtube, 4:05. https://www.youtube.com/watch?v=Rqr6S9swRys

Município de Mora (2022). Vinho de Talha de Cabeção - António Figueiredo e Laurent Hallez. Youtube, 1:11. https://www.youtube.com/watch?v=ih2KB0cE_mk

Município de Mora (2022). Vinho de Talha de Cabeção - João Alexandre Russo. Youtube, 0:42. https://www.youtube.com/watch?v=rI9zLbHEi6w

Município de Mora (2022). Vinho de Talha de Cabeção - José Vieira. Youtube, 0:45. https://www.youtube.com/watch?v=ZTM8w9intJk

Município de Mora (2022). Vinho de Talha de Cabeção - Manuel Freire Mira. Youtube, 1:07. https://www.youtube.com/watch?v=ZoymC5NuVyo

Município de Mora (2022). Vinho de Talha de Cabeção - Manuel Inês Ramalho. Youtube, 7:01. https://www.youtube.com/watch?v=E_9Gkqi0mWY

Município de Mora (2022). Vinho de Talha de Cabeção - Sandra Cunha. Youtube, 2:26. https://www.youtube.com/watch?v=c-7oDDjPCfY&t=64s

Município de Mora (2022). Vinho de Talha de Cabeção - Vitor Marques. Youtube, 6:26. https://www.youtube.com/watch?v=g4l6QmEZLRI&t=54s

Lista e referências iconográficas

Figura [1] – Autora na vinha com os avós e o irmão, Cabeção, 2003
Fotografia de infância

oo | Da ideia de comunidade ao território

Figura [2] – Seres sociais 01, Cabeção, década de 70
Arquivo CCDR Cabeção | *in*:https://www.facebook.com/share/p/9uSE6kkNyNmc6fxR/

Figura [3] – Seres sociais 02, Cabeção, década de 70
Arquivo CCDR Cabeção | *in*: https://www.facebook.com/share/p/tygMVTDJpk6bsath/

Figura [4] – Seres sociais 03, Cabeção, sem data
Arquivo CCDR Cabeção | *in*:https://www.facebook.com/share/p/oNcnCzXi8KYM6gzA/

Figura [5] – Esquema da noção de *vida em comum*
Esquema da autora

Figura [6] – Esquema das noções de *comunidade* e *comunitarismo*
Esquema da autora

Figura [7] – Aldeia de Vilarinho da Furna, sem data
in: https://monumentosdesaparecidos.blogspot.com/2009/10/aldeia-de-vilarinho-das-furnas.html

Figura [8] – Ambiente comunitário em Vilarinho da Furna, sem data
in: https://monumentosdesaparecidos.blogspot.com/2009/10/aldeia-de-vilarinho-das-furnas.html

Figura [9] – Vida social, Fonte de Santo Isidro, Várzea Velha, sem data
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [10] – Vida social, Cabeção, sem data
Arquivo CCDR Cabeção | *in*: https://www.facebook.com/share/p/3pZb1RFf8padqjTg/

Figura [11] – Largo do Ribeiro, Cabeção, sem data
Arquivo CCDR Cabeção | *in*: https://www.facebook.com/share/p/N7var5sKGgaqgu2D/

Figura [12] – Entrada sul, Cabeção, sem data
Arquivo CCDR Cabeção | *in*: https://www.facebook.com/share/p/2HSREc3qkL11va5j/

01 | O lugar da comunidade

Figura [13] – Paisagem urbana, Cabeção, 1966
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [14] – Paisagem de montado, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [15] – Esquema sobre as vivências e características de paisagem do Alentejo
Esquema da autora

Figura [16] – Unidade de Paisagem do Vale do Sorraia
Desenho da autora

Figura [17] – Vista aérea, Cabeção, década de 50/60
Arquivo de Rui Lopes Aleixo

Figura [18] - Localização de Cabeção em Portugal Continental e no concelho de Mora
Desenho da autora

Figura [19] – Esquema de vias principais
Desenho da autora

Figura [20] – Pinhal como moldura de Cabeção
Desenho da autora

Figura [21] – Anta da Herdade da Ordem
DGPC/SIPA/IPA | *in:* http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/Images/SIPAImage.aspx?pid=70853

Figura [22] – Ermida do Senhor Salvador do Mundo, Cabeção, 2023
Fotografia da autora

Figura [23] – Fiada de casas térreas (possível barbacã do *Castelo*), Cabeção, 2016
Fotografia de João Nogueira

Figura [24] – Fonte Velha no lugar do *Castelo*, Cabeção, sem data
in: https://www.facebook.com/groups/1189833014652 88/permalink/5734457819917780/

Figura [25] – Evolução urbana século XIII-XV
Desenho da autora

Figura [26] – Evolução urbana século XVI -XVII
Desenho da autora

Figura [27] – Evolução urbana século XIX
Desenho da autora

Figura [28] – Evolução urbana século XX
Desenho da autora

Figura [29] – Cabeção, verão de 1966
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [30] – Largo do Ribeiro, Cabeção, pós 25 de Abril
Arquivo CCDR Cabeção | *in*: https://www.facebook.com/share/p/7Cz5hJkpzEZZfzqy/

Figura [31] – Jogo de futebol no *Campo do Cerrado*, Cabeção, sem data
in: https://www.facebook.com/share/p/TXDgquy5w5NbWyuh/

Figura [32] – Maria Rosa nos festejos do Carnaval, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [33] – Espaço de *marquise* ou antigo logradouro, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [34] – Maria Rosa e Maria Manuela no antigo logradouro da habitação, Cabeção, 1963
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [35] –Manuel António na açoteia da habitação, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de Maria Luísa de Oliveira

Figura [36] – Cortes longitudinais e transversais pela habitação da Rua General Humberto Delgado, Cabeção
Desenho da autora

Figura [37] – Planta da habitação da Rua General Humberto Delgado, Cabeção
Desenho da autora

Figura [38] – Monte S. Miguel, Pavia, sem data
in: PEDRO, António Gonçalves (2003). *António Gonçalves Pedro Fotógrafo Mora*, Mora: Camâra Municipal de Mora; p.40

Figura [39] – Apanha da Cortiça 01, sem data
in: PEDRO, António Gonçalves (2003). *António Gonçalves Pedro Fotógrafo Mora*, Mora: Camâra Municipal de Mora; p.78

Figura [40] – Trabalho no campo, sem data
in: ALVES, Aníbal Falcato (1997). *Os Comeres dos Ganhões - Memória de outros sabores*, Porto: Campo das Letras - Editores S.A., 3ª edição; p.

Figura [41] – Apanha da Cortiça 02, sem data
in: ALVES, Aníbal Falcato (1997). *Os Comeres dos Ganhões - Memória de outros sabores*, Porto: Campo das Letras - Editores S.A., 3ª edição; p.

Figura [42] – Esquema sobre a organização social no Alentejo
Esquema da autora

Figura [43] – Casal à porta de sua casa, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [44] – Fotografia de família, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [45] – Brincadeiras na rua, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [46] – Registo fotográfico posterior ao nascimento de Maria Manuela, Cabeção, 1963
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [47] – Festejos da *Semana das Comadres*, Cabeção, 1982
Arquivo CCDR Cabeção I *in*: https://www.facebook.com/share/rvcTsnFWhZm8Fj63/

Figura [48] – Festa das Sortes, Cabeção, 1970
in: https://www.facebook.com/share/p/nXmdV7yRdJ9r6c6Y/

Figura [49] – Procissão do Senhor Jesus dos Passos, Cabeção, anos 50/60
in: https://www.facebook.com/groups/1189833014652 88/permalink/6387170434646512/

Figura [50] – Tourada, Cabeção, sem data
in: https://www.facebook.com/groups/1189833014652 88/permalink/6485213811508840/

Figura [51] – Baile no Teatro-Cine/Centro Cultural de Cabeção, sem data
Arquivo CCDR Cabeção | *in*: https://www.facebook.com/share/p/YryBCAL1nRj1NYXn/

Figura [52] – Segunda-feira de Páscoa, Pinhal de Cabeção, sem data
in: PENETRA, João Vaz (2009). *Coisas de Cabeção e do Concelho de Mora*, Mora, Câmara Municipal de Mora. p.41

Figura [53] – Azevias | folha de livro de receitas
Livro de receitas de Maria Luísa de Oliveira

Figura [54] – Pão e *conduto* 01, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de Maria Luísa de Oliveira

Figura [55] – Pão e *conduto* 02, Cabeção, 1965
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

02 | O método e as estruturas

Figura [56] – Estendal público, Cabeção, sem data
Arquivo CCDR Cabeção | *in:* https://www.facebook.com/groups/118983301465288/permalink/757520130944932/

Figura [57] – Igreja de Nossa Senhora da Purificação, Cabeção, sem data
in: https://www.facebook.com/groups/1189833014652 88/permalink/291552890874994/

Figura [58] – Largo do Lagar e estendal público, Cabeção, sem data
Arquivo CCDR Cabeção | *in:* https://www.facebook.com/groups/118983301465288/permalink/3797752973588284/

Figura [59] – Lavadouro público, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [60] – Telheiro do Feijão (forno), Cabeção, sem data
in: https://www.facebook.com/groups/1189833014652 88/permalink/1896412123722388/

Figura [61] – Bebedouro da Rua da Fonte Velha, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [62] – Fonte Velha, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [63] – Fonte do Ribeiro, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [64] – Chafariz do Largo do Lagar, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [65] – Poial na Rua de Santo António, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [66] – Largo do Ribeiro, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [67] – Banco no Largo da República, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [68] – Época de Vindimas, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [69] – Trabalhos na vinha, Cabeção, 1965
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [70] – Adega de António João Figueiredo, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [71] – Planta dos coutos da vila de Cabeção
Desenho da autora

Figura [72] – Paisagem de vinha, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [73] – Vindimas, Cabeção, 2022
Arquivo Confraria do vinho de Talha de Cabeção | Fotografia de Carlos Almeida

Figura [74] – Transporte das talhas antigamente, sem data
Arquivo Confraria do Vinho de Talha de Cabeção

Figura [75] – Vindimas, Cabeção, década de 90
Arquivo pessoal de

Figura [76] – Vindimas, Cabeção, 1965
Arquivo pessoal de António Nunes Rodrigues

Figura [77] – Processo de mexer as massas vínicas com o auxílio do *atufador,* 2022
Arquivo Confraria do vinho de Talha de Cabeção | Fotografia de Carlos Almeida

Figura [78] – Processo de abertura das talhas, Cabeção, sem data
Arquivo Confraria do vinho de Talha de Cabeção | Fotografia de Carlos Almeida

Figura [79] – Esquema da arte da vinha e do vinho
Desenho da autora

Figura [80] – Prova dos Vinhos Novos, Cabeção, 2023
Fotografia da autora

Figura [81] – Rota das Adegas, Cabeção, 2024
Fotografia da autora

Figura [82] – Recordações da Prova do Vinho Novo | azulejos
Arquivo pessoal de Manuel António Coelho

03 | O espaço de reunião e produção

Figura [83] – Adega Funda, Cabeção, sem data
Arquivo pessoal de João Martinho Chitas Cunha | *in:* https://www.facebook.com/share/p/WivzLXNWpjo86Mh8/

Figura [84] – Alçados de adegas de Cabeção
Desenhos da autora

Figura [85] – Mapa das adegas (ver anexo)
Desenho da autora

Figura [86] – Planta e cortes
Desenho da autora

Figura [87] – Desenho do alçado
Desenho da autora

Figura [88] – Talha da Adega do Teso
Fotografia de João Nogueira

Figura [89] – Vista desde a porta do logradouro
Fotografia da autora

Figura [90] – Vista para o espaço de produção
Fotografia de João Nogueira

Figura [91] – Planta e corte
Desenho da autora

Figura [92] – Desenho do alçado
Desenho da autora

Figura [93] – Talha da Adega Cananó
Fotografia da autora

Figura [94] – Vista do espaço total da adega
Fotografia de João Nogueira

Figura [95] – Espaço de produção mais recuado
Fotografia de João Nogueira

Figura [96] – Planta e corte
Desenho da autora

Figura [97] – Desenho do alçado
Desenho da autora

Figura [98] – Talhas e utensílios
Fotografia da autora

Figura [99] – Espaço de garagem e produção
Fotografia da autora

Figura [100] – Espaço de produção de aguardente, armazenamento do vinho e acesso ao logradouro
Fotografia da autora

Figura [101] – Planta e cortes
Desenho da autora

Figura [102] – Desenho do alçado
Desenho da autora

Figura [103] – Em memória de Luís Pernica
Fotografia de João Nogueira

Figura [104] – Vista espaço da adega 01
Fotografia de João Nogueira

Figura [105] – Vista espaço da adega 02
Fotografia de João Nogueira

Figura [106] – Planta e cortes
Desenho da autora

Figura [107] – Desenho do alçado
Desenho da autora

Figura [108] – Explicação abertura das talhas por Vítor Marques
Fotografia de João Nogueira

Figura [109] – Espaço onde assentam as talhas de barro
Fotografia de João Nogueira

Figura [110] – Espaço de entrada e de convívio com chaminé
Fotografia da autora

Figura [111] – Forma, matéria, textura
Fotografia da autora

Figura [112] – Esquema dos elementos comuns entre adegas
Esquema da autora

Figura [113] – Exemplo de vão 01
Desenho da autora

Figura [114] – Exemplo de vão 02
Desenho da autora

Figura [115] – Chaminés
Desenhos da autora

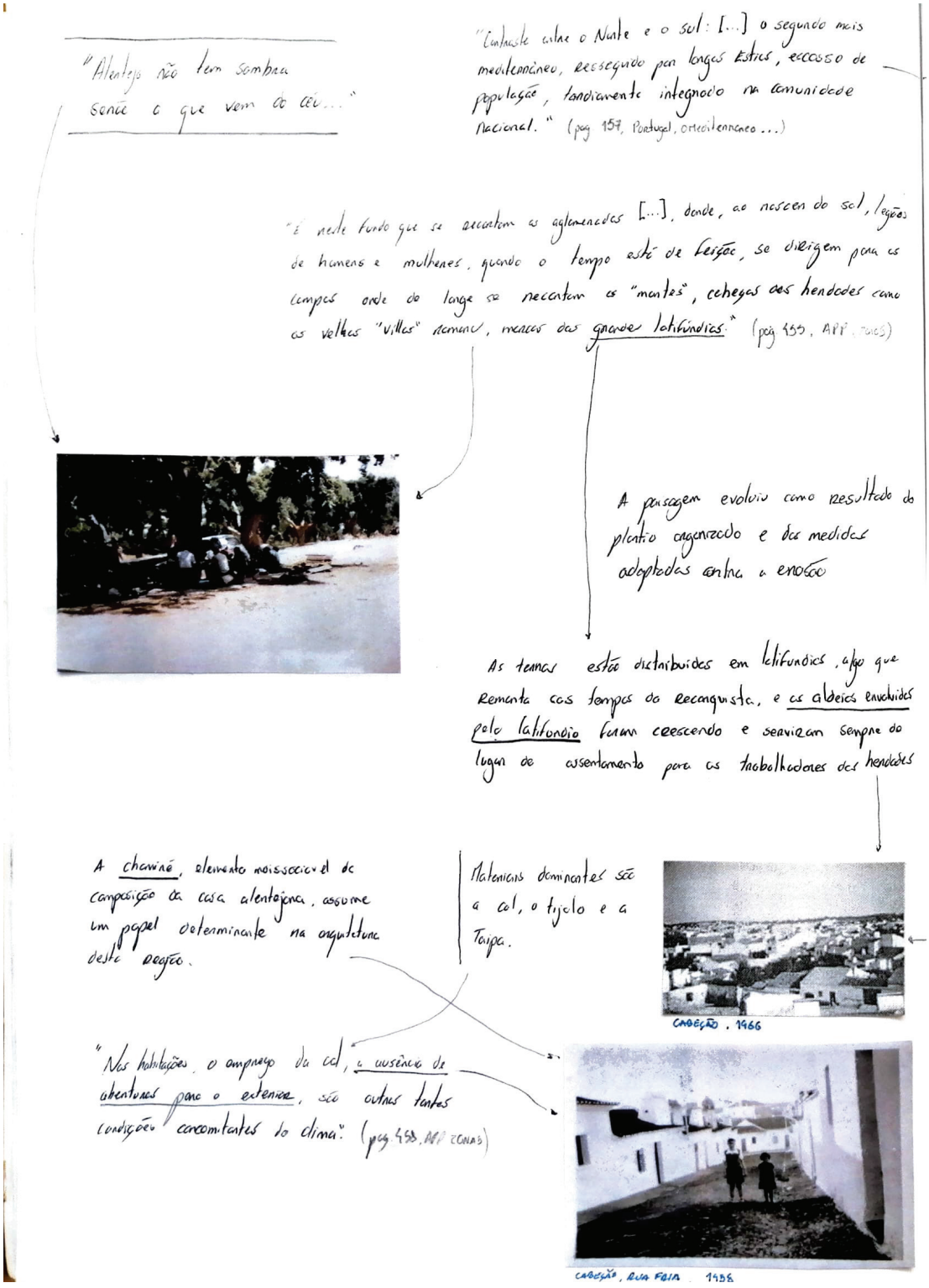
Figura [116] – Interiores de adegas
Desenhos da autora

Figura [117] – Materiais e texturas
Desenhos e fotografias da autora

Figura [118] – Análise SWOT
Análise e esquema da autora

Anexos

Alentejo

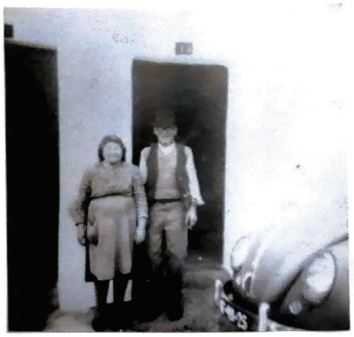

"Alentejo não tem sombra senão o que vem do céu..."
"Contraste entre o Norte e o sul: [...] o segundo mais mediterrânico, recessiado por longos estios, escasso de população, tardiamente integrado na comunidade nacional." (pag 157, Portugal, ocidentalmente...)
"É neste fundo que se recortam os aglomerados [...], donde, ao nascer do sol, legiões de homens e mulheres, quando o tempo está de ceifas, se dirigem para os campos onde de longe se recortam os "montes", cenegas dos herdades como as velhas "villas" romanas, marcos das grandes latifúndios." (pag 155, APP...)
A paisagem evoluiu como resultado do plantio organizado e das medidas adoptadas contra a erosão
As terras estão distribuídas em latifúndios, algo que remonta aos tempos da Reconquista, e os albeiros envolvidos pelo latifúndio foram crescendo e serviram sempre de lugar de assentamento para os trabalhadores das herdades
A chaminé, elemento mais sociável da composição da casa alentejana, assume um papel determinante na arquitetura deste região.
Materiais dominantes são a cal, o tijolo e a Taipa.
CADEIÇÃO . 1966
"Nas habitações, o emprego da cal, a ausência de aberturas para o exterior, são outras tantas condições concomitantes do clima." (pag 455, APP ECNAS)
CADEIÇÃO, RUA FAIA 1956

- Os cursos de água são pouco frequentes
- O clima é quente e seco

"Um momento, na primavera, quando as trigueiras brilham ao sol e há matizes preciosos de vermelho, roxo e amarelo entre a seara que encabrunca, o Alentejo veste-se de uma beleza ~~nova~~ própria." (pag....)



Os usos e costumes de cariz são factores indissociáveis da vida das populações e definem aspetos fundamentais da identidade de um povo e de um local e região



"[...] mas a estrutura fundiária permanece e, com ela, uma pequena classe de ricos e a grande massa de camponeses sem terra e sem esperança." (pag 191, Portugal-)

"duas categorias de Criados de lavoura resultam do modo como são contratados: os "ccarcentados" e os de jorna."
(pág 476, APD TOMAR)

Tipos de Povoamento
- "montes"
- povoamento misto
- "quinta"



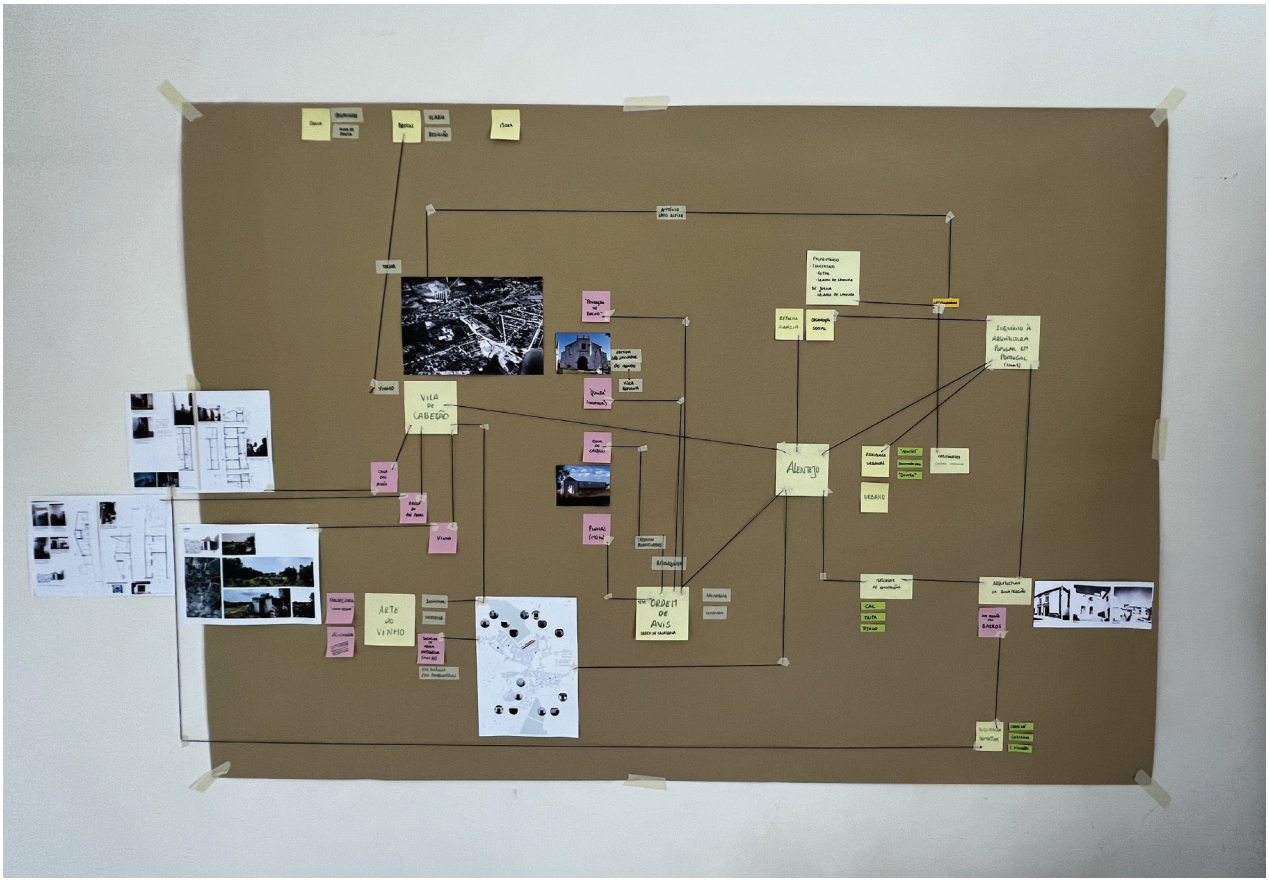
CASEIRO, TAPADA, 1965

"A zona é caracterizada pelo Regime agrícola, de grande propriedade, porventura uma das causas da sua fraca densidade populacional!"
(pag 467, APD TOMAR)

- Regime agrícola de propriedade necessita de uma hierarquia:
  - proprietário
  - feitor
  - Criados de lavoura

"Domina a grande propriedade, em regime de cultura extensiva, com emprego quase exclusivo de mão-de-obra assalariada"
(pag 463, APD TOMAR)

Mapa Mental







Pinhal

Laranjinha do Castelo — Zona do CASTELO

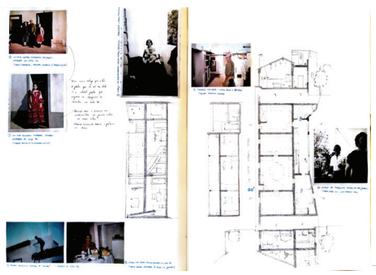
Ermida de São Salvador do Mundo — "QUINTA"

villa romana

Povoação de Baixo



Casas da Região

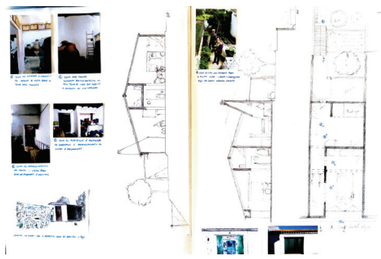


Lavadouros

Fornos

Casa dos Avós

Adega do Avô



Vinha

ARQUITECTURA

Redutos Fortificados

LATIFÚNDIO

Montes

Quinta

Povoamento misto

Estruturas Urbanas

INQUÉRITOS À ARQUITECTURA POPULAR PORTUGUESA

Arquitectura da Região

BARROS

Arquitectura Comunitária

Materiais de Construção

Cal — Taipa — Tijolo

Arquitectura Doméstica

Chaminé — 2 divisões — Cozinha

CONTEXTO GEOGRÁFICO E CULTURAL

Reconquista



Ordem de Calatrava

ORDEM DE AVIS

Sesmarias

Comenda

Vieira — Lopes Aleixo — Varela

Latifundiários

MORA

Anta de Pavia

Megalitismo

Religião

Olaria

VILA DE CABEÇÃO

PAVIA

BROTAS

ALENTEJO

Reforma Agrária

Expropriação de terras

COMUNIDADE

Organização Social

. Proprietário
. Concertado
  - Criados de Lavoura
  - Feitor
. De Jorna
  - Criados de Lavoura

ARTE DO VINHO

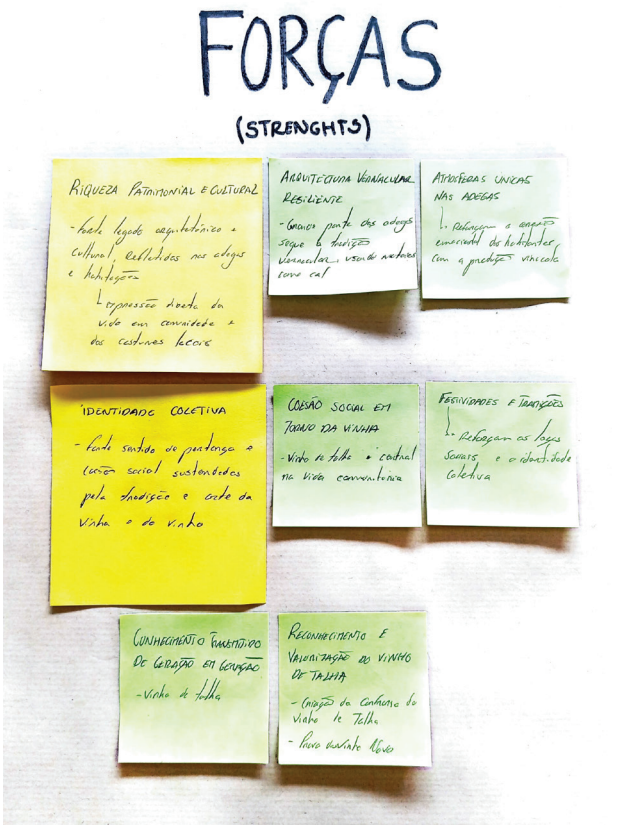
TALHA

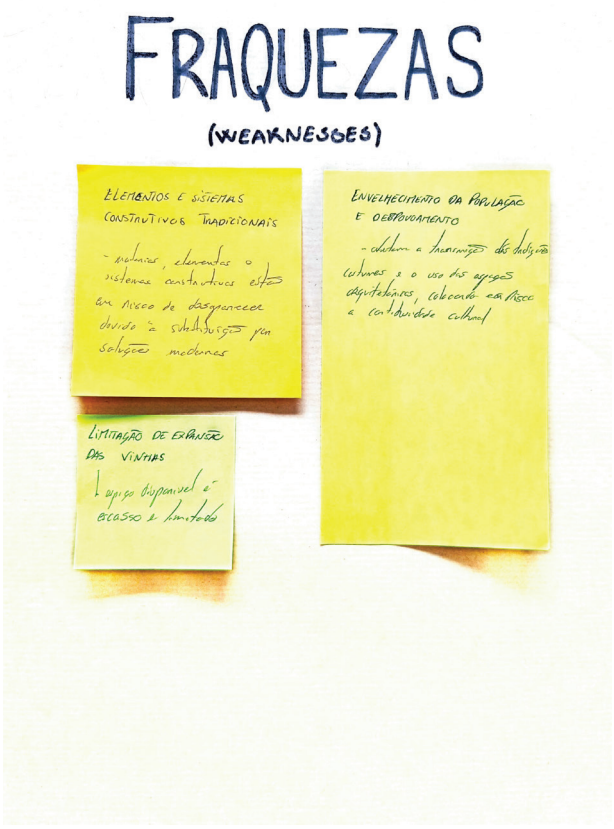
Consociada — Alinhada — Individual — Colectiva



Esquemas

Análise SWOT





Forte legado arquitetónico e cultural | uma arquitetura vernacular de certa forma resiliente, pois grande parte das edificações originais ainda seguem os métodos de construção tradicionais.

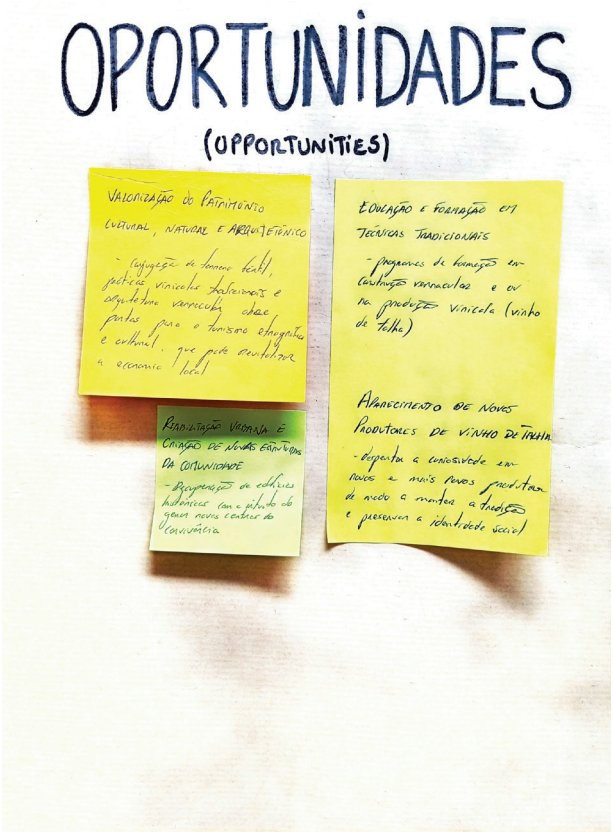
Identidade coletiva | forte sentido de pertença e coesão social, impulsionados pelos costumes, hábitos culturais, festividades, e pela tradição da vinha e pela *arte* do vinho de talha.

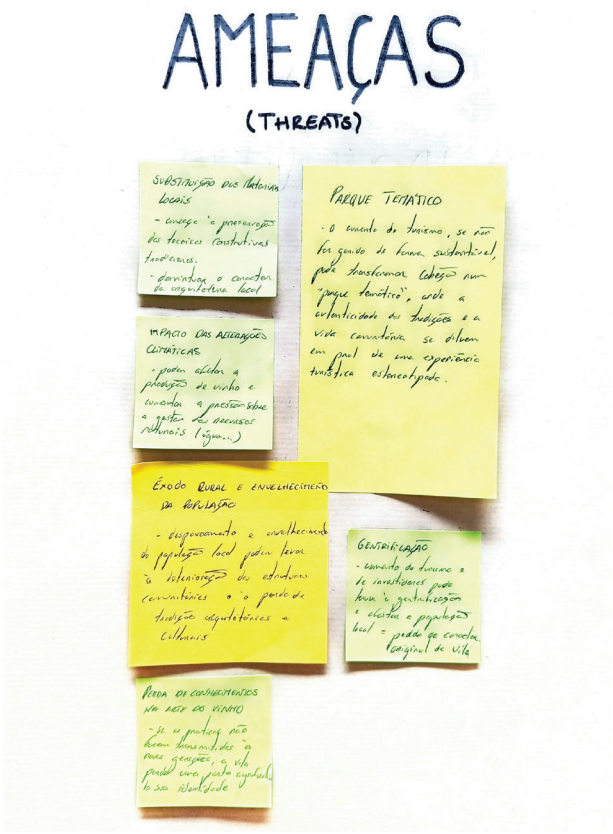
Reconhecimento e valorização do vinho de talha | visto como elemento identitário não só através da Prova do Vinho Novo de Cabeção e como também pela criação da Confraria do Vinho de Talha de Cabeção.

Envelhecimento populacional e despovoamento | afetam a transmissão das tradições, costumes e o uso dos espaços, colocando em risco a continuidade cultural.

Diminuição do número de produtores de vinho | por motivos de velhice e doença.

Substituição dos elementos, materiais e sistemas construtivos tradicionais | raramente nas novas construções ou reabilitações se utilizam técnicas de construção tradicional.





Valorização do património cultural, natural e arquitetónico | a conjugação de um terreno fértil, de práticas vinícolas tradicionais e a arquitetura vernacular abre portas para o turismo etnográfico e cultural, que pode revitalizar a economia local e combater o êxodo rural.

Reabilitação urbana e criação de novas estruturas da comunidade | recuperação de edifícios históricos e/ou devolutos com o intuito de gerar novos centros de convivência.

Educação e formação em técnicas tradicionais | programas não só focados na construção vernacular e na reabilitação urbana, mas também na produção de vinho de talha.

Substituição dos materias e sistemas construtivos tradicionais | ameaça a preservação das técnicas e sistemas construtivos e por sua vez desvirtua o carácter da arquitetura local.

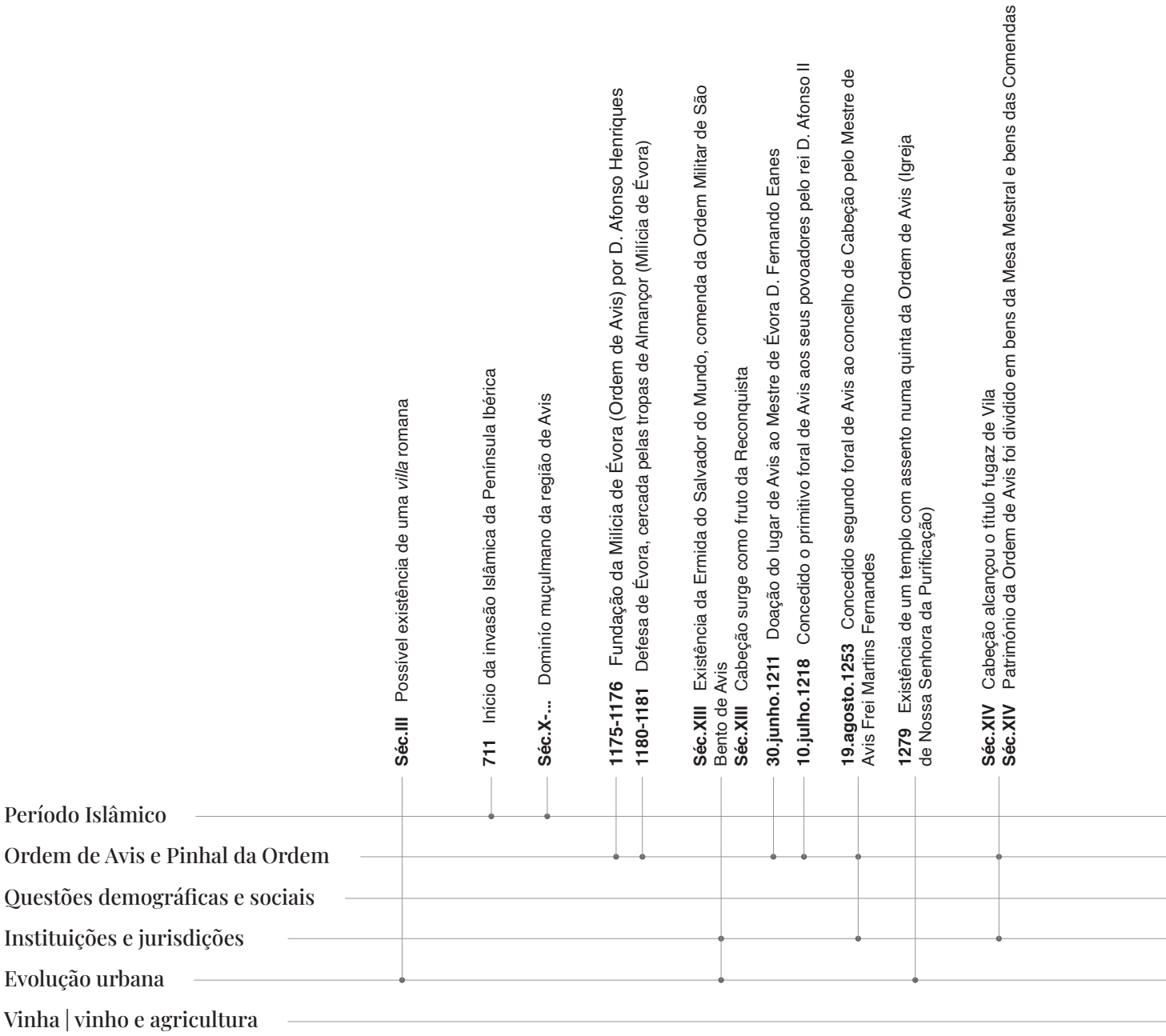
Impacto das alterações climáticas | ameaça a produção vinícola.

Êxodo rural e envelhecimento da população | deterioração das estruturas comunitárias e perda de tradições a nível arquitetónico e cultural, incluindo a *arte* do vinho.

Gentrifiação | aumento do turismo pode levar à gentrificação, afastar a população local, o que levará à perda do caracter original da vila.

Fenómeno *Parque Temático* | autenticidade das tradições e da vida comunitária dilui-se em prol de uma experiência turística estereotipada.

Cronologia


Período Islâmico
Ordem de Avis e Pinhal da Ordem
Questões demográficas e sociais
Instituições e jurisdições
Evolução urbana
Vinha | vinho e agricultura
Séc.III Possível existência de uma *villa* romana
711 Início da invasão Islâmica da Península Ibérica
Séc.X-... Domínio muçulmano da região de Avis
1175-1176 Fundação da Milícia de Évora (Ordem de Avis) por D. Afonso Henriques
1180-1181 Defesa de Évora, cercada pelas tropas de Almançor (Milícia de Évora)
Séc.XIII Existência da Ermida do Salvador do Mundo, comenda da Ordem Militar de São Bento de Avis
Séc.XIII Cabeção surge como fruto da Reconquista
30.junho.1211 Doação do lugar de Avis ao Mestre de Évora D. Fernando Eanes
10.julho.1218 Concedido o primitivo foral de Avis aos seus povoadores pelo rei D. Afonso II
19.agosto.1253 Concedido segundo foral de Avis ao concelho de Cabeção pelo Mestre de Avis Frei Martins Fernandes
1279 Existência de um templo com assento numa quinta da Ordem de Avis (Igreja de Nossa Senhora da Purificação)
Séc.XIV Cabeção alcançou o título fugaz de Vila
Séc.XIV Património da Ordem de Avis foi dividido em bens da Mesa Mestral e bens das Comendas

1311 D. Airas Afonso, Comendador-mor da Ordem, detinha a comenda de Cabeção, com a sua igreja e todos os seus direiros

1329-1330 Airas Peres comendador da comenda de Cabeção

1334 João Soares comendador da comenda de Cabeção

1348 Peste Negra

1375-1376 Anos de seca, esterilidade e fome assolaram o Alentejo (associados dos surtos de peste)

1381-1385 Anos de seca, esterilidade e fome e o período de Guerra assolaram o Alentejo

Finais Séc.XIV Povoação ganhou visibilidade militar, aquando as guerras contra Castela, como prova o arrolmento dos besteiro do conto ordenado por D. João I no início do seu reinado

Início Séc.XV Cabeção era intitulada de vila, com termo próprio

31.janeiro.1405 D.João I (antes Mestre de Avis) ordenou que os sesmeiros dos lugares de Juromenha e Cabeção pudessem mandar apregoar e fazer editais pelas terras das comarcas

2.fevereiro.1405 D.João I concede aos moradores de Cabeção uma carta de privilégios e isenções

11.abril.1469 Carta de privilégios de D. Afonso V - existência do Pinhal da Ordem

Séc.XVI Criação da *povoação de baixo*

1ª metade Séc.XVI Estatuto jurídico da povoaºão é ambíguo e a sua qualificação oscila entre kugar e vila

1504 O Pinhal de Cabeção figura na lista dos bens da Ordem (Tombo Antigo da Ordem de Avis)

1530 Remodelação do templo primitivo/igreja deSanta Maria da Vila de Cabeção

1534 Reduzido peso demográfico. Contava apenas com cerca de 220 habitantes

5.maio.1534 Visitação à Igreja de Santa Maria pelo Frei Luís Álvares de Proença

2ª metade Séc.XVI Fenómeno urbanístico associado à criação de duas instituições: o Concelho e a Misericórdia. Criação da Praça e de várias ruas

29.novembro.1561 D. Sebastião apresenta o Frei Pero Soeiro, clérigo de missa e freire professo da Ordem, para capelania perpétua da igreja de Nossa Senhora da Purificação

15. maio.1571 D. Sebastião acrescentou em 5000 réis o mantimento das várias igrejas e capelas da Ordem

1574 Cabeção recebeu de D. Sebastião o estatuto concelhio

8.julho.1574 D. Sebastião confirma aos moradores de Cabeção o privilégio que tinham de cortar no pinhal a madeira necessária para o arranjo e madeiramento das suas casas

1597-1599 Instituição da Confraria da Santa Casa da Misericórdia de Cabeção e construção da respetiva igreja

Final Séc.XVI Conversão das *terras de pão* em terras para a cultura da vinha

1684-1698 Diversas crises de mortalidade

Séc.XVII Intenso fluxo migratório e aumento demográfico

Séc.XVII Disseminação da cultura da vinha para áreas periféricas à vila de Cabeção

Séc.XVIII Cabeção atinge o elevado número de 350 fogos

Séc.XVIII Construção da Ermida de Santo António

1ª metade Séc.XIX Instabilidade sociopolitica e militar teve influência nas atividades produtivas como a cultura do vinho

1836 Cabeção perde o estatuto concelhio e é anexada ao concelho de Pavia

Séc.XIX Construção do cemitério de Cabeção

Final Séc.XIX Crescimento demográfico e urbano levou a uma expansão das áreas de vinha

Início Séc.XX Criação de novos arruamentos

Início Séc.XX Momento auge de importância e produção de vinho, tratando-se este do principal sustento financeiro da população

1914-1915 Construção do Teatro-cine, às ordens do *Mestre Rato* de Estremoz, por encomenda de António Lopes Aleixo e de *Varela das Pedreiras*

1930 Construção do lavadouro público de Cabeção

1935 Fundação da Casa do Povo de Cabeção, em conformidade com as políticas do Estado Novo

1ª metade Séc.XX Crescimento demográfico (contava com 2559 habitantes) levou a uma expansão do aglomerado urbano para lugares como *Volta-A-Trás, Eira do Quarto, Pena Última* e *Bairro Novo*

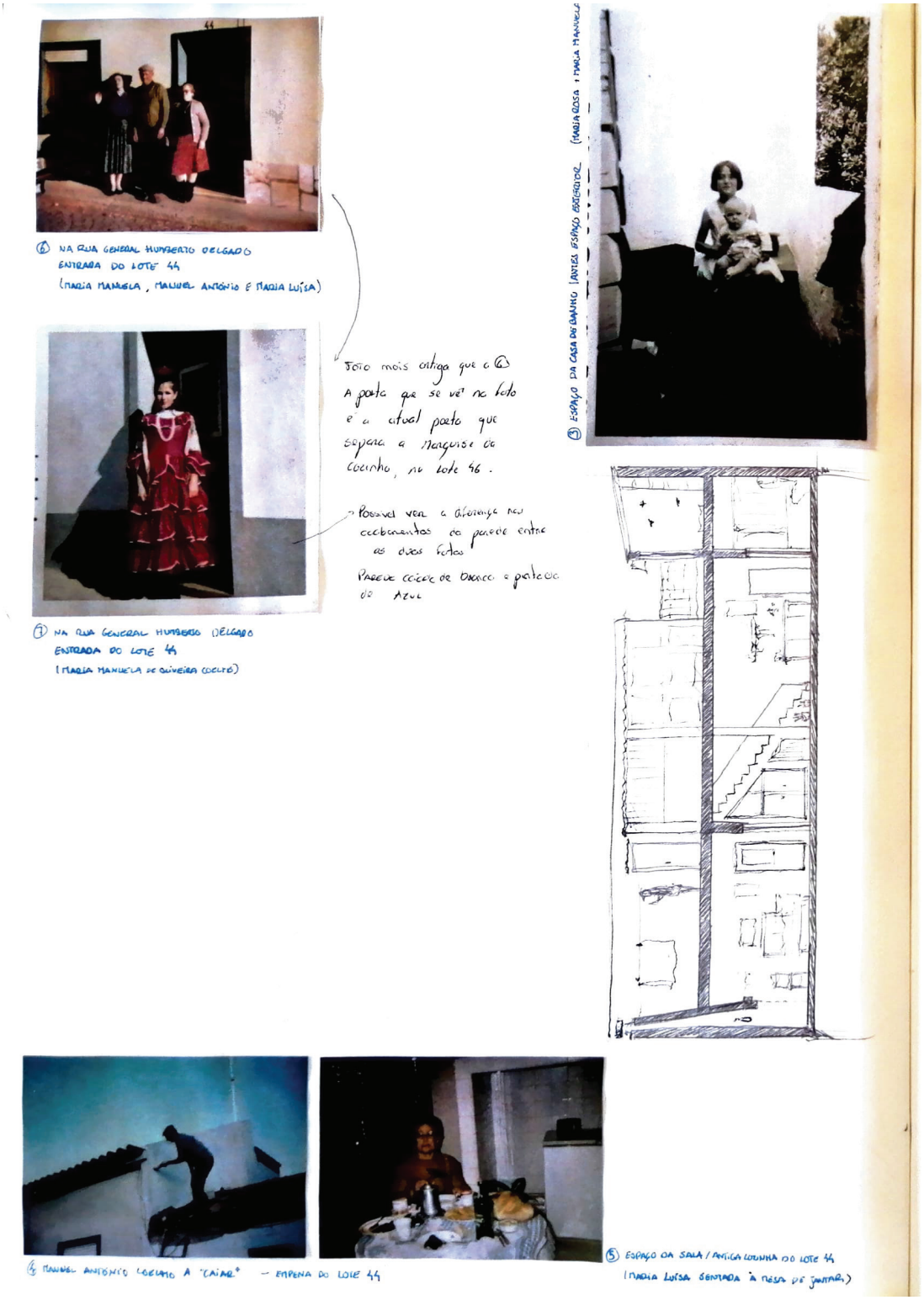
1971 Ampliação do cemitério de Cabeção

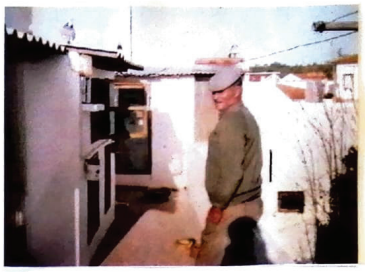
1976 Fundação da Cooperativa de Consumo Popular de Cabeção

Final Séc.XX Surgimento da Prova do Vinho Novo de Cabeção

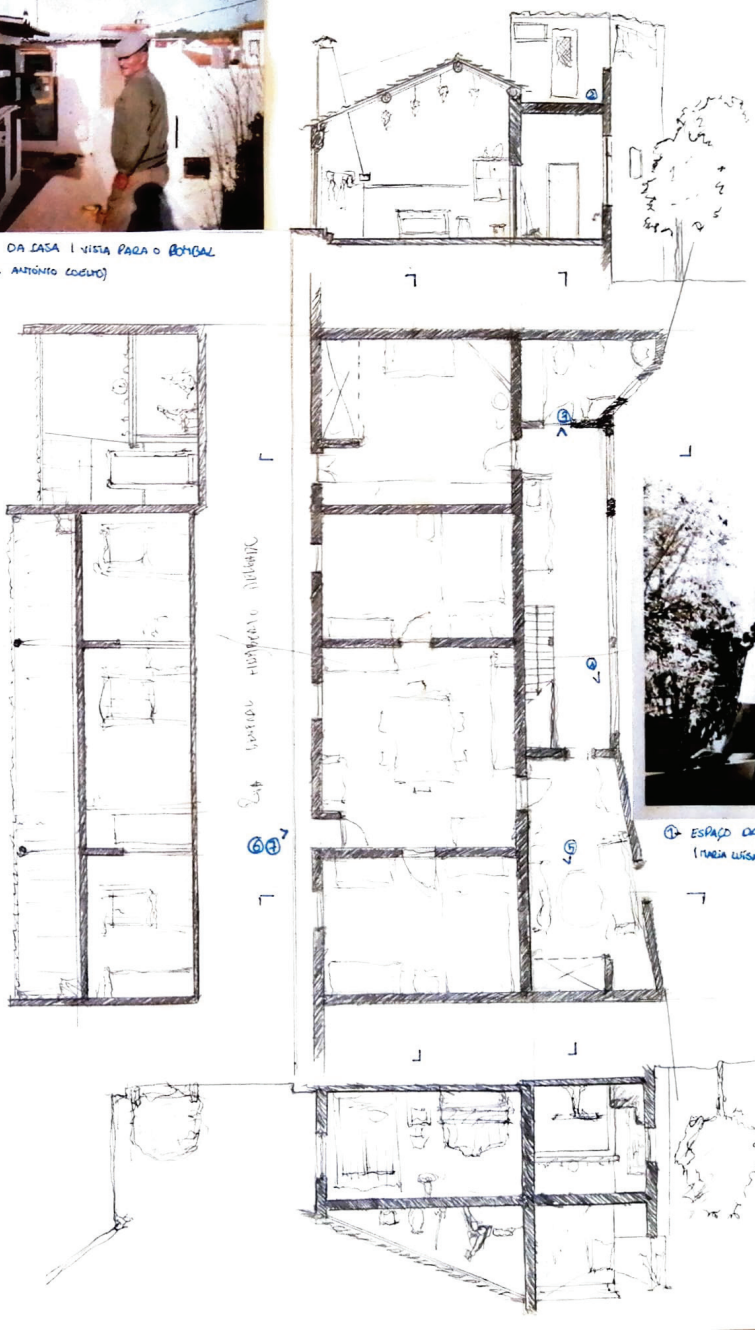
janeiro.2023 Fundação da Confraria do Vinho de Talha de Cabeção

Habitação na Rua General Humberto Delgado





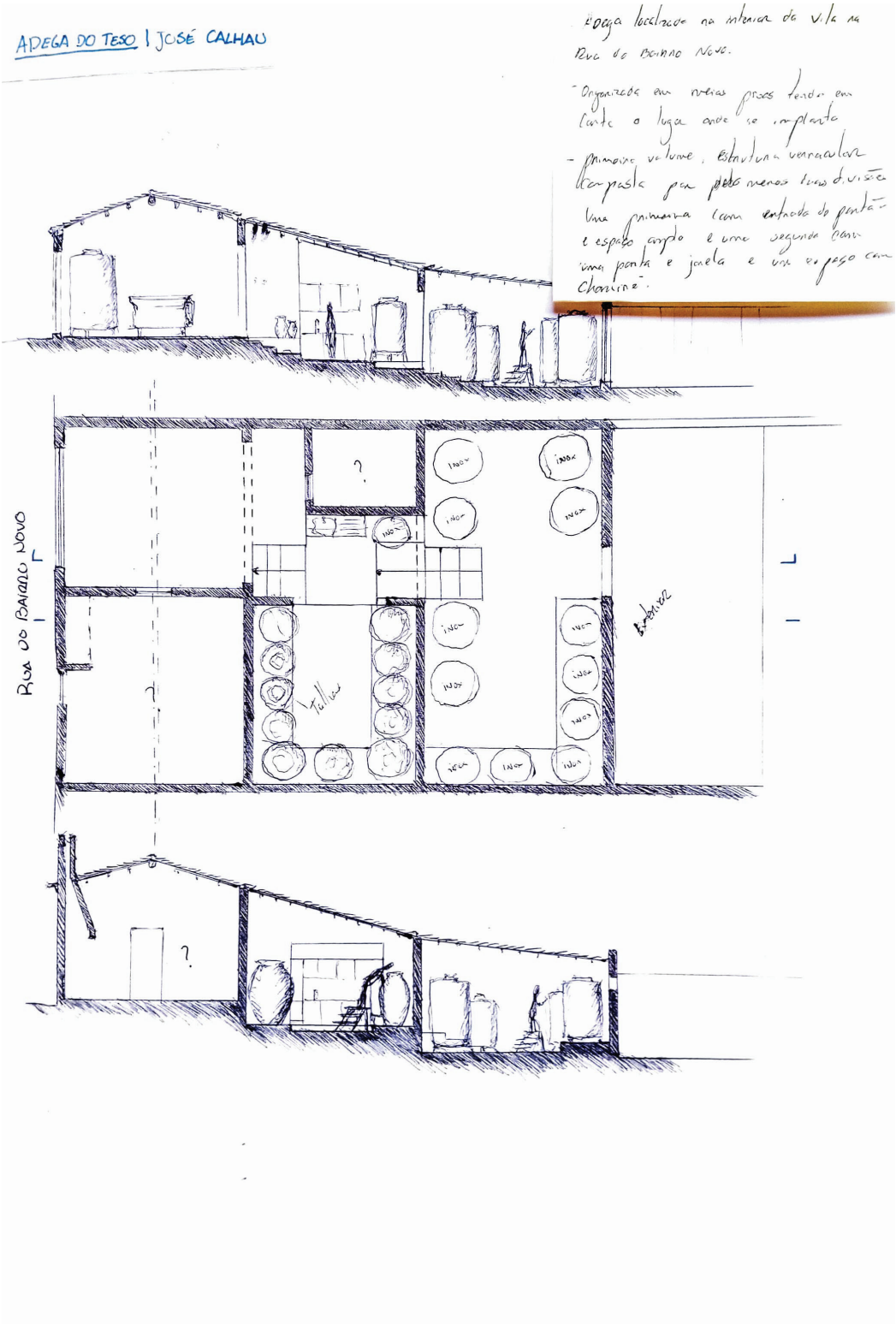
② TERRAÇO DA CASA | VISTA PARA O BOMBAL
(MANUEL ANTÓNIO COELHO)



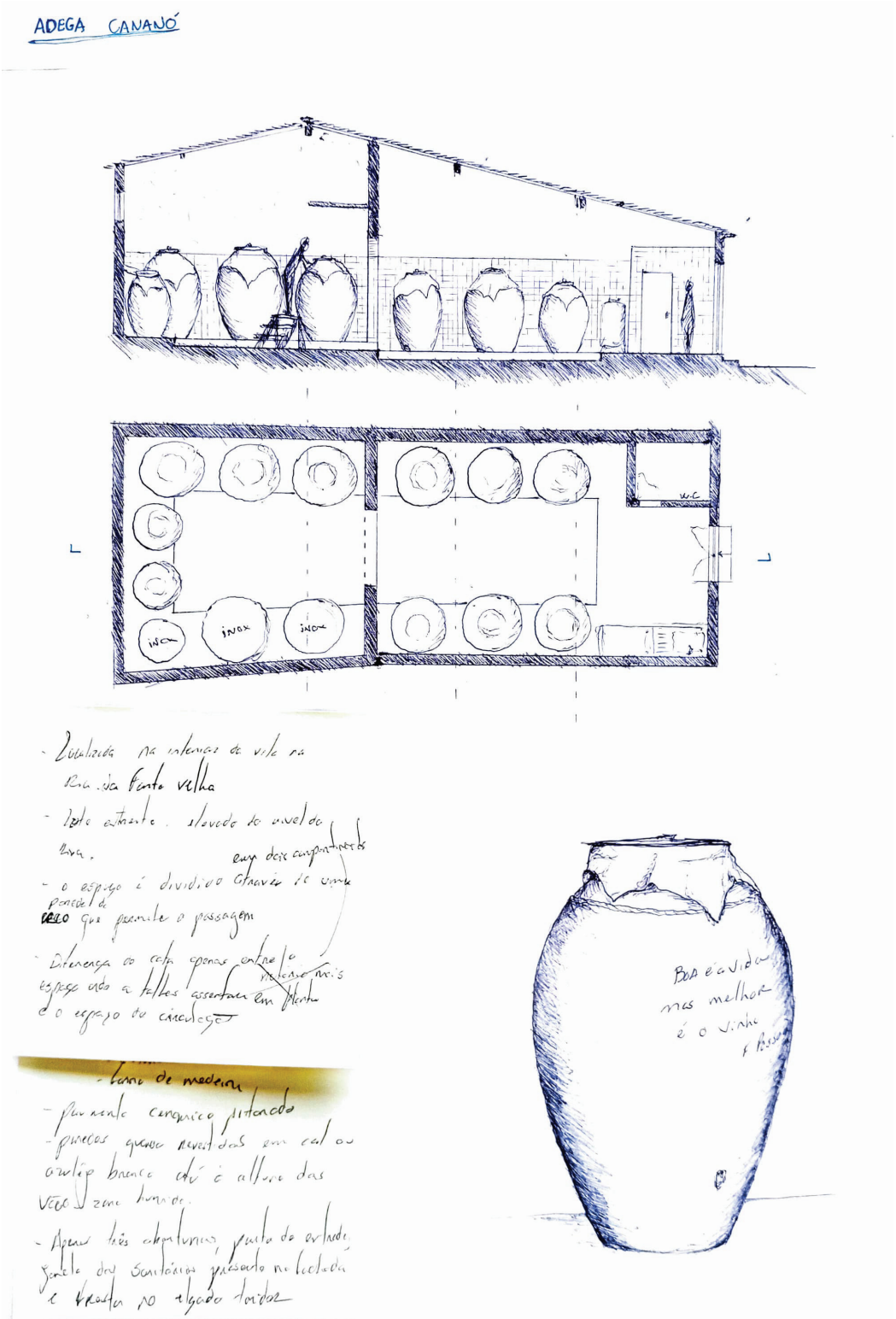


① ESPAÇO DA MARQUISE (ANTES DE SER JANELA)
(MARIA LUÍSA · OIA | JOSÉ SEGURADO · ASA)

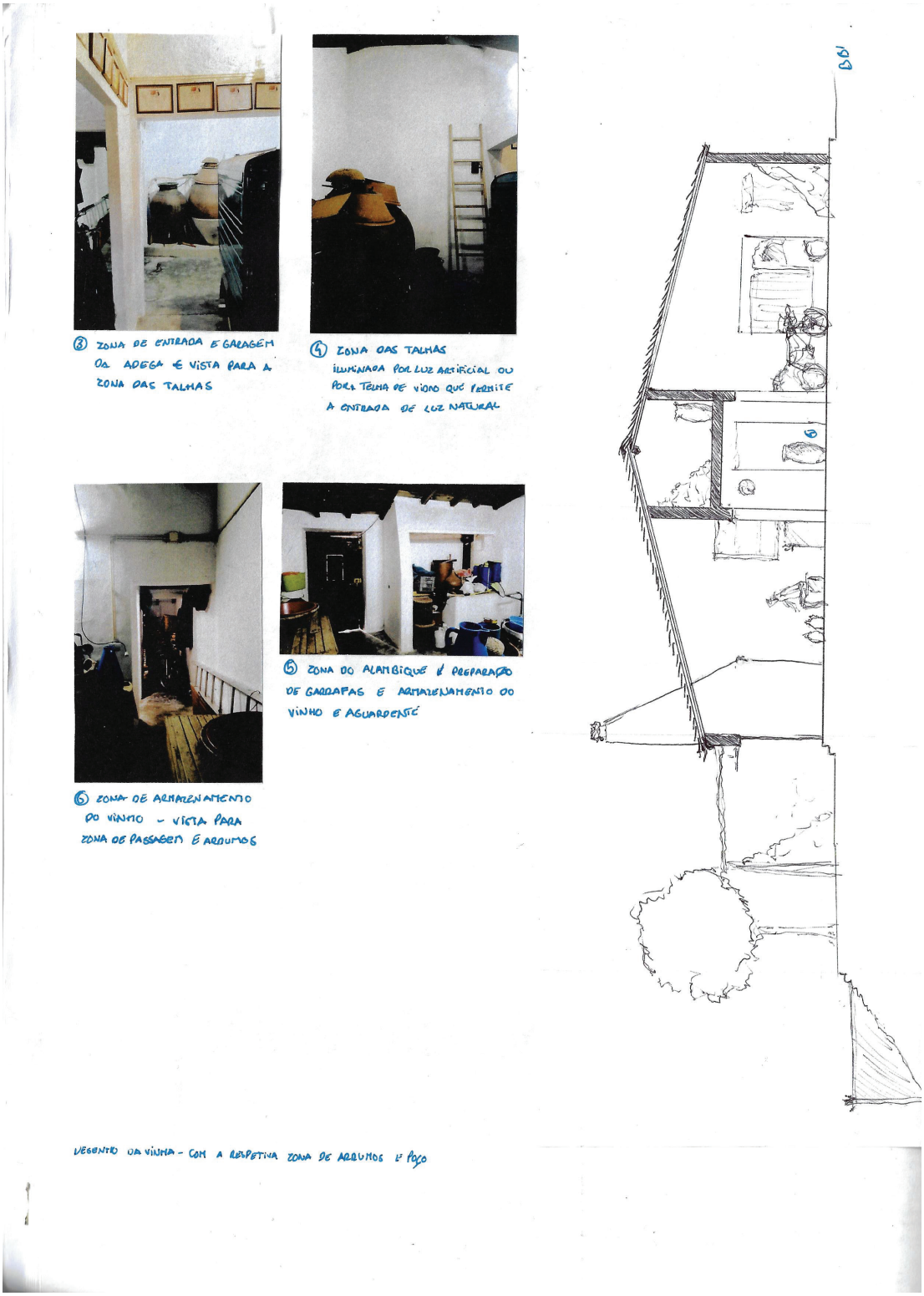
Adega do Teso

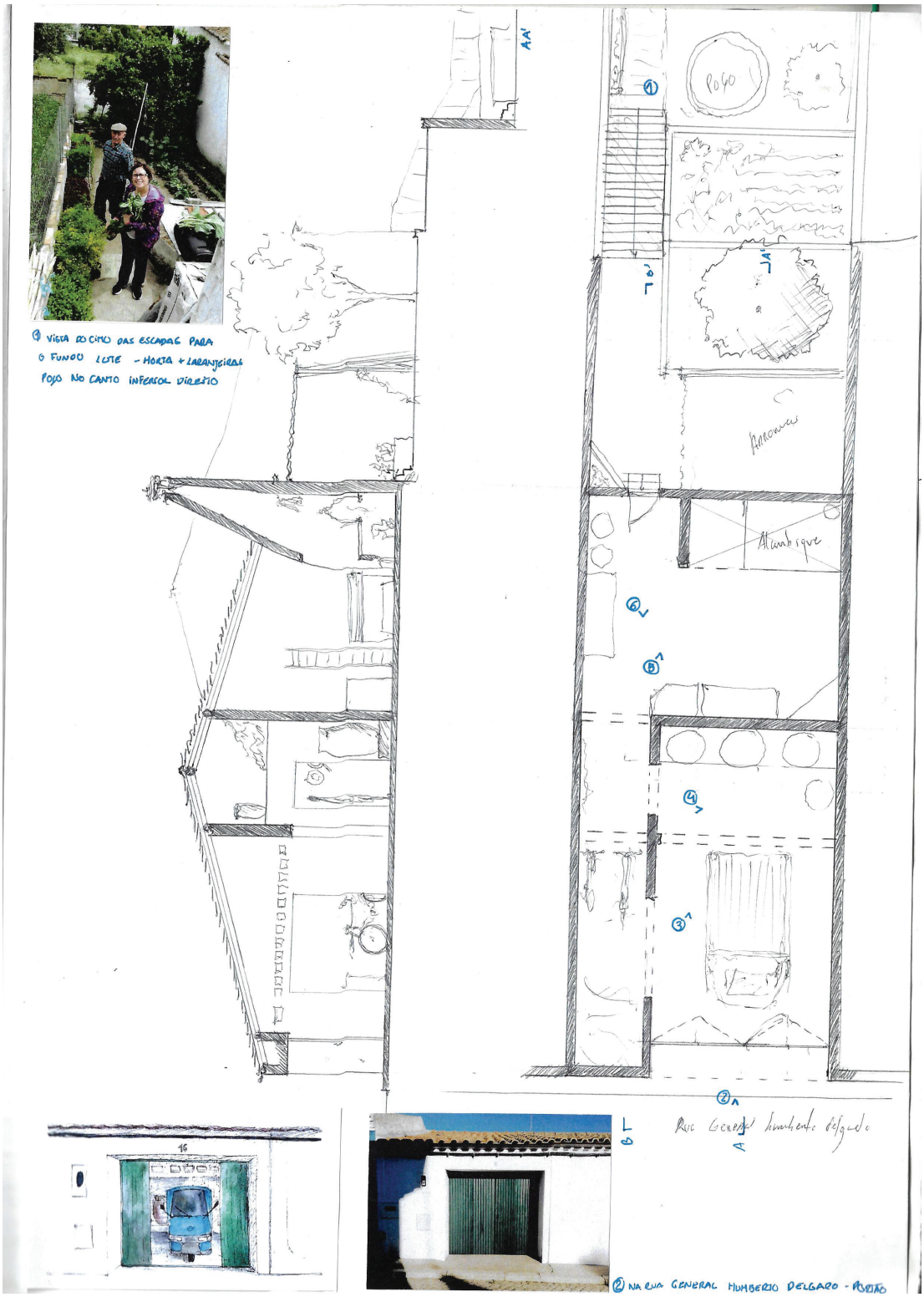


Adega Cananó



Adega de Manuel António Coelho

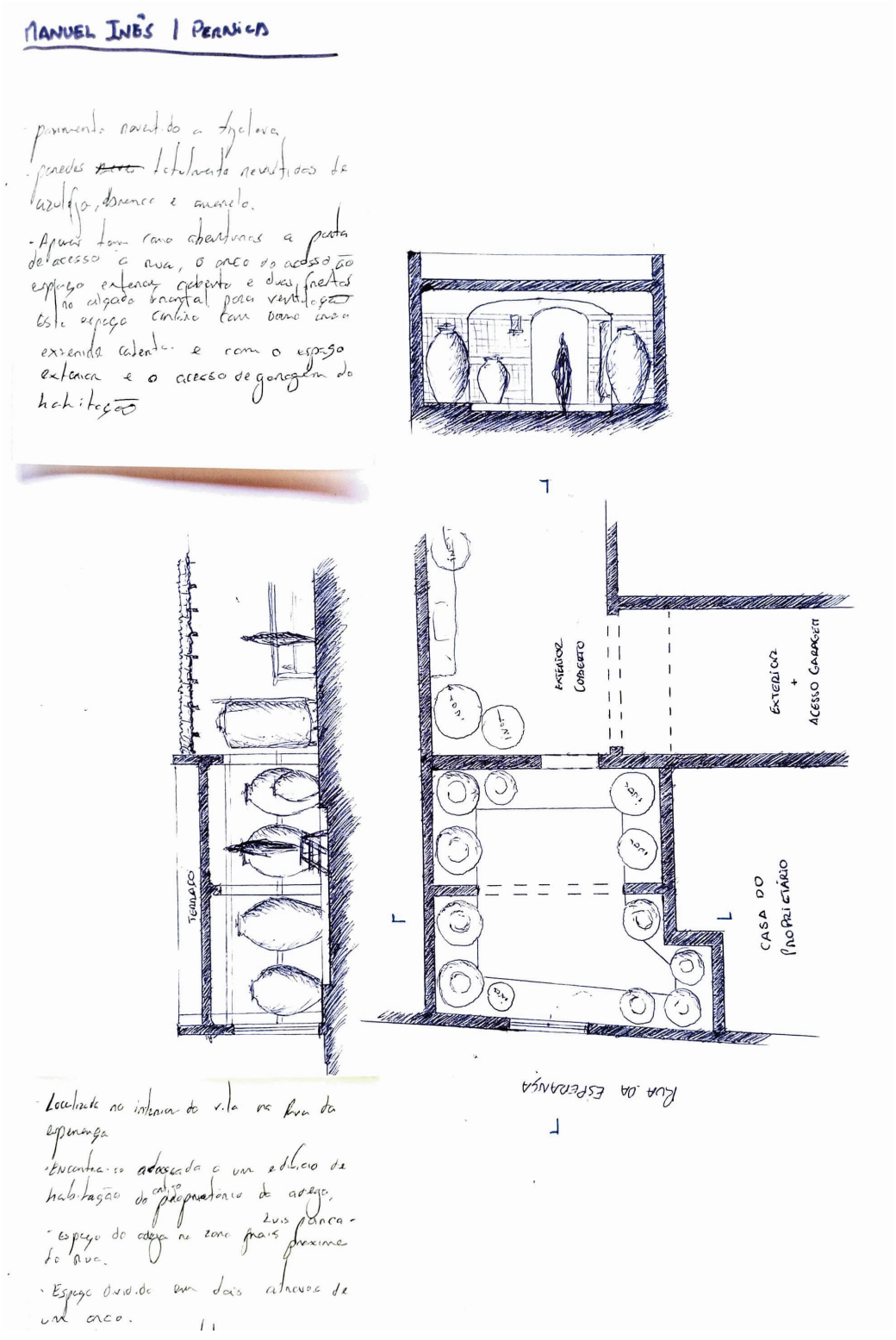




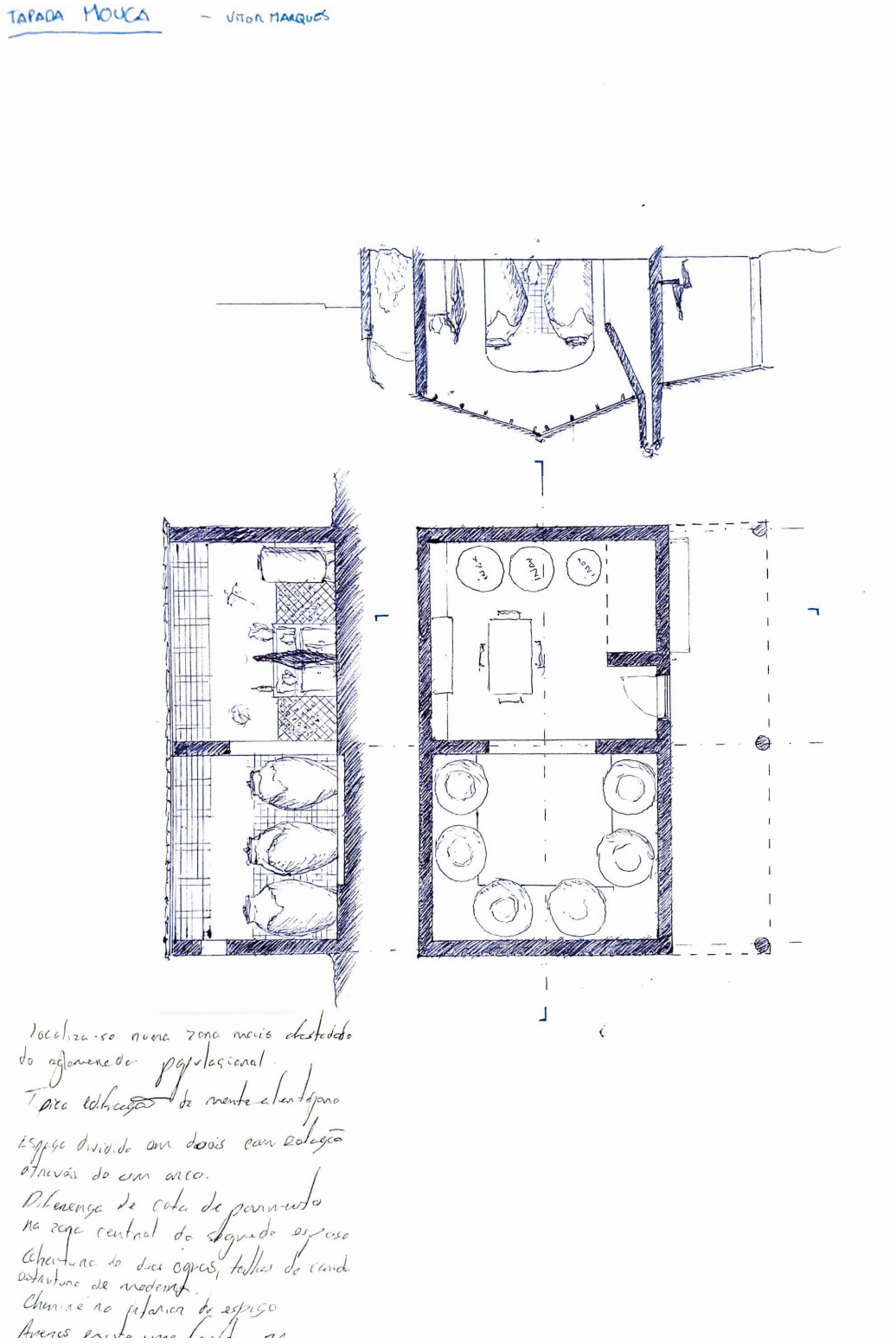
① VISTA DO CIMO DAS ESCADAS PARA O FUNDO LOTE - HORTA + LARANJEIRAS POÇO NO CANTO INFERIOR DIREITO

② NA RUA GENERAL HUMBERTO DELGADO - PORTÃO

Adega de Manuel Inês Ramalho



Tapada Mouca



Mapa das Adegas de Cabeção

Este mapa, criado no inicio do processo de investigação, serviu apenas como referência, não representando a totalidade das adegas, quer em funcionamento, quer devolutas, existentes na vila de Cabeção.
Para além das adegas que se encontram aqui representadas, presume-se a existência de mais estruturas deste género que possam ter sido convertidas em habitações ou que se encontrem fechadas e/ou devolutas.


CABEÇÃO, mora
| Adegas intervencionada
| Adegas
| Antigas Adegas
| Vinhas "novas"

16.06.2022 | Cabeção

Conversa com Manuel Inês Ramalho, antigo presidente da Junta de Freguesia de Cabeção e produtor de Vinho de Talha, e Maria Manuela Coelho, mãe da autora, nos portados da Casa de Manuel Inês, na Rua da Fonte Velha.

As transcrições das conversas foram editadas em prol da fluidez de leitura e continuidade temática, já que o registo oral se dispõe a avanços e recuos de assuntos que se perdem quando reproduzidos. Ainda assim não se fez nenhuma alteração a ideias ou afirmações expressas.

A conversa decorreu após uma explicação breve do intuito da mesma e da sua temática, na qual foram expostas as seguintes perguntas:

Como surgiu a cultura da vinha em Cabeção?
Como é que a Prova do Vinho Novo surgiu na Vila de Cabeção? Em que altura? Quais os moldes deste evento nas primeiras edições?
Qual o número de produtores de vinho? Quantos existiam antigamente?

Manuel Inês | *Isto é tudo na base do meu conhecimento, mas depois no meio disto tudo há quem tenha opiniões possivelmente diferentes. Agora o conhecimento que eu tenho, nesta vertente da vinha é que as nossa vinhas já têm séculos, são seculares. Há um trabalho que foi feito pela Dr. Maria Ângela Beirante, um livro, que mostra que antes daquilo que temos hoje existiam zonas denominadas de forma diferente daquilo que é hoje. Para esse estudo que ela fez, foi captar isso à torre do tombo e só aí é que conseguiu ter as informações.*

Agora, voltando para uma parte mais recente. Nos anos 20, 30, 40 e 50, foi nessa altura que aqui a vinha teve maior importância e até produção. Nos anos 50, o Engenheiro Canelas, que era um individuo daqui, quis fazer uma adega cooperativa. Nos anos 50, já tínhamos muitas adegas e cada um fazia o seu vinho.

Maria Luís | Esse vinho era principalmente para consumo próprio, certo?

Manuel Inês | *Sim, para consumo próprio e não só.*

Portanto, tínhamos aqui 272 hectares de vinha e 220 proprietários, a maior parte com uma média de um hectare, muitas com meio hectare e poucas acima de dois. Depois, havia proprietários que tinham quatro, cinco e seis e esses eram aqueles que tinham mais produção. Baseando-se nisto, o outro [Engenheiro Canelas] *quis fazer a adega cooperativa para dinamizar a produção. Como cada uma já fazia o seu vinho, mas eram muito individualistas, e essa faceta só pelo coletivo é que tinha pés para andar então não foi feita. Não foi feita porque, como em todas as cooperativas, há uma produção sempre em atraso, no pagamento, ou seja, a produção deste ano de 21 é paga agora, depois de conseguirem o dinheiro. Atão, a proposta foi essa - "Ehh pá, pronto no primeiro ano entregas as uvas e depois recebemos o dinheiro e no ano a seguir… fazemos a comercialização" - e aí o pessoal encostou logo os pés à parede - "não, não, se quiserem as minhas uvas levam-nas, mas pagam-nas logo" - Então pronto, uma parte grande não alinhou nisso e ao não alinharem nisso, não havia nada feito.*

Bem… Atão vamos um bocadinho mais andando. A esta vinha velha, a chamada Vinha Velha, que é a Vinha Consociada…. Há a vinha Consociada, que é este tipo de vinha velha misturado com as pereiras, as figueiras, portanto as árvores de fruto, e oliveiras. E isso, na altura, não foi feito em vão, porque aproveitavam o terreno para ter a vinha, mas ao mesmo tempo terem as oliveiras, para fazer o azeite, e nos intervalos alguma fruta porque o pessoal, nos anos 40/50, praticamente ninguém comprava fruta… aquela que havia era aquela que se gastava. Agora nesta altura [junho/julho] *começava a haver as melancias, os melões, as romãs e não sei quantos…, mas era daquilo que havia localmente. Essa vinha é consociada e esta que a gente agora tem, com arames e ramadas, o nome técnico é estreme.*
Voltando ainda à outra [vinha velha] *…, em 1970, foi o último ano que o ministério da agricultura fez aqui um cadastro das vinhas. A perspetiva, em 1970, é que a*

gente ainda aqui tinha 500 mil litros de vinho, o que era muito para aqui… Mas a partir daí, com a falta da tal cooperativa e com o envelhecimento daqueles que tratavam das vinhas, a coisa começou a decair, até que praticamente já não havia vinho nenhum.

Eu sei que praí em 97 ou 98 já fazíamos a Prova do Vinho… e consegui nessa altura, por favor, que alguém me arranjasse 120 litros de vinho de cá para fazer a festa porque não havia uva. A vinha foi-se degradando e cada vez havia menos produção.

Em 1994, eu entrei para a Junta de Freguesia, já com o andamento de…, porque o meu pai também tinha vinha, mas essa também já não existia. Tentamos dar a volta à coisa para revitalizar a vinha, houve aqui algum incremento para puxar alguém para se voltar a fazer vinho porque era um produto que se procurava e não havia.

Em 94, isso aconteceu… e aconteceu a primeira Prova de Vinho, na Casa do Povo, com 14 produtores. Onde estava o teu avô também… havia estes mais velhos e o teu avô também lá estava. Depois convidou-se um individuo aqui de Évora, enólogo, para fazer essa prova de vinho. Ele disse uma frase a alguém, que a mim e a essa pessoa me pareceu tão mal, mas mais tarde a gente já com outro conhecimento daquilo que é vinho, comecei-lhe a perdoar porque ele realmente estava a dizer a verdade. Ele disse – "Não me obriguem a dizer bem daquilo que não presta" – porque, por exemplo, o Chico, que morava na Rua de Montargil, levou uma garrafa de vinho com 4 ou 5 anos, branco, e nessa altura o vinho branco já estava passado. Houve outros que levaram vinhos onde tinha havido uma paragem na fermentação… e outros levaram com aguardente lá metida, que foi o grande erro do vinho de Cabeção, das pessoas daqui, que faziam vinho na altura. Era, dígamos assim… desde que haja anos chuvosos, o grau alcoólico baixa. Como baixa e para o vinho aguentar e ter graduação, o que é que eles faziam? Metiam aguardente lá para dentro…. Qualquer individuo que saiba beber vinho, por muito poucochinho que tenha, a gente nota logo o cheiro da aguardente e o sabor. E atão o outro tipo disse - "Sabe a aguardente" e o outro garantiu [Zé Calhau] *– "Não tem, não tem, não meti…" - Chegaram à conclusão de que a gente lava as garrafas e depois enxuga-as com um bocadinho aguardente…*

Resumindo… Bem, fizemos essa prova com 14 indivíduos. Apenas os 14, onde eu estava metido também, mas não tinha vinho na altura, nessa altura eu estava na junta e nós é que estávamos a promover a prova.

No outro ano, a coisa já teve outro impacto, na Casa do Povo à mesma, cada um já levou umas garrafas ou uns garrafões, já se arranjou um xiripiti para acompanhar e a coisa começou a ter algum incremento.

No terceiro ano, a casa do povo já encheu e daqueles 14 produtores, se calhar já eram 20. Houve alguém que trouxe praí uns 20 quilos de costeletas, uns assadores cá fora e aquilo começou a criar animo.

Pronto.... Vamos andando… Até que em 98/99, houve uma abertura do Ministério da Agricultura, já com a União Europeia a funcionar, para a revitalização das vinhas… houve apoios financeiros e foi aí que apareceram estas vinhas todas novas. Apareci eu, o Geada, os Baratas, o António João Figueiredo, pronto… todas aquelas que foram feitas de novo. E houve depois também aqui um apoio às adegas, ou seja, à remodelação das adegas, uma melhor adaptação e higienização, fazendo o chão daquele antiderrapante, azulejos, casas de banho e etc.

E estamos em 2000/2001, começou esta nova fase das adegas/vinhas e a partir dai começou a haver um pouco mais de vinho. E, não esquecendo tudo aquilo que os outros mais velhos sabiam de fazer vinho, fazia-se vinho já com um consenso de qualidade superior. Porquê? Utilizávamos as boas uvas à mesma, mas as adegas já tinham uma higienização diferente daquilo que tinham antigamente… e mesmo a nível de produtos, de conhecimentos e daquilo que acontece.

Alguém utilizava um garrafão de água congelada dentro da talha para arrefecer, porque aquilo chega ali aos 35 ou 36 graus, por vezes, lá dentro na fermentação. Eles não sabiam se havia uma fermentação ou duas ou três… era apenas… estava a cozer. Agora aquilo tem duas ou três fermentações de que a gente tem conhecimento, temos as coisas mais ou menos controladas.

Penso que agora já temos uma qualidade de vinho, não é muito diferente, mas com base numa percentagem de casta diferente daquilo que era. Nós tínhamos aqui na base moreto e periquita e agora, houve uma conversão para base de aragonês, trincadeira e alicante bouschet e algum Syrah, não é de cá, mas dá-lhe um toque muito bom. Acabamos por fazer um vinho em que a graduação é igual, dentro dos 14º, depois o beber torna-se mais suave, (…) Pronto, fomos andando assim e aperfeiçoamos um bocado a feitura do vinho e até o tratamento das vinhas. Antigamente… era cobre com cal, mas sabemos agora que o cobre inibe muita coisa. Inibe o crescimento e se for demais depois dá-lhe, na fermentação, um toque que pode vir a prejudicar o vinho, por ter cobre a mais, que é um mal… A gente agora tem as coisas muito mais controladas.

Isto assim por alto é a vinha e o vinho. Mas, ainda voltando à brincadeira da festa do vinho, as coisas foram evoluindo e tivemos de passar da Casa do Povo, no ano de 2000 e qualquer coisa, para o pavilhão, porque a Casa do Povo já não chegava… E depois, a seguir, o pavilhão também já não chega, porque já lá estavam 1000 e tal pessoas dentro.

A proposta que se fez de levar os produtores lá para dentro com umas garrafas para dar o vinho a provar e Câmara e a Junta darem o petisco e não cobrar, tinha um objetivo, que era as pessoas virem, provarem o vinho (…) para dar a conhecer o vinho, os restaurantes, os cafés e as adegas, por isso é que se fazia o passeio. (…)

Ultimamente, saíamos às 14h e chegávamos ao Ribeiro às 17h, que era quando o palco já estava montado para aquela animação. O grande objetivo foi

sempre, com a festa do vinho, fazer a divulgação da vila, dar a provar o vinho e incentivar a venda do vinho. (…) Nesta volta, a gente, inicialmente, gastava ali meia dúzia de litros de vinho, mas ultimamente estava-se a gastar mesmo muito vinho. Nesta volta gastava-se 200 litros de vinho, só no passeio, lá dentro os produtores levavam 4/5 litros de vinho, ou seja, havia 200 ou 300 litros de vinho lá dentro. Eu lá na minha adega, na minha que não é minha, fazíamos a cachola, mas cheguei lá a gastar 70 litros de vinho, porque quanto mais tempo lá estavam dentro, mais bebiam e comiam.

Pronto, depois é que a gente se começou a queixar… porque isto não pode ser assim, uns fazem a festa, outros pagam para ela. Portanto, a Câmara começou-nos a pagar, a pagar às adegas, e a festa continuou, continuou sempre, mais ou menos, aumentando até que começou a estabilizar. Mas não é uma festa só para beber, vinho. Já se notava que vinha muita gente mesmo para a brincadeira, para a festa, porque vinha ele e a mulher e os filhos. Vinham para vir, bebiam um copo ou outro e iam-se embora e acabava por ser uma festa.

Agora esta nova versão da Câmara, já não quer fazer em dezembro, já passou para janeiro, mas em janeiro à partida já não são aqueles 40 ou 50 produtores, porque já não têm vinho. Já o venderam ou beberam…

Manuela Coelho | *Qual é a data ideal para fazer a abertura das talhas?*

Manuel Inês | *A data ideal para fazer abertura das talhas é logo que o vinho esteja cozido, uns anos é mais cedo, outros anos é mais tarde. Mas é ali dentro daquela zona do dezembro. Então, se me disserem que os vinhos estão totalmente feitos a 11 ou 12 de dezembro, eu sou sincero que podem não estar totalmente feitos. Depende de que altura é que foi feita a vindima e como é que decorreu o mês de outubro, as condições climatéricas do mês de outubro e novembro, porque a alcoólica, que é que a passagem do...*

[fomos interrompidos por um vizinho]

Manuel Inês | *Estávamos ainda na festa, não era?*

Maria Luís | Sim, sim.

Manuel Inês | *Eu estava naquela de dizer se o vinho já estava pronto. Não está em dezembro, nem está em janeiro. Digamos assim, está melhor em janeiro, mas em dezembro, e é o programa que lá estava, era vinho novo, prova de vinho novo, não era prova de vinhos, porque se a gente for assim para uma prova de vinho então temos que ir prová-lo agora em maio ou junho, porque aí já está com outra estabilidade. E quem fizer então, tipo monocastas – apenas um tipo de casta (...)*

Essas Vinhas novas têm essa faceta, que é, hoje escolhemos o aragonês, amanhã é trincadeira e no outro dia outros. Uma amadura mais cedo, outras mais tarde e, por vezes, aquando se faz tudo em conjunto há o prejuízo de uma poder estar mais madura porque tem que estar à espera da outra para fazer assim. Ou então faz-se a monocasta, esta está a 100% e corta-se agora, depois corta-se a

outra e a outra. E depois de estar cozido, que é nessa altura, em dezembro ou janeiro, é que fazem a junção. Fazem a junção da coisa percentualmente, em vez de juntarem a uva, juntam já o resultado, já o vinho cozido em determinadas porções nas percentagens que se pretende fazer um lote. Mas depois esse vinho que é feito em monocasta, só 3, 4 ou 5 meses depois é que começa a encaixar. Enquanto o outro ao ferver fica todo junto, este [monocasta] *depois demora mais tempo a encaixar, e para esses, essa a prova em dezembro, não interessa.*

Manuela Coelho | *Mas esses, se calhar, que têm monocasta também são uns produtores maiores?*

Manuel Inês | *Há já cá quem faça, mas já têm mais quantidade* [de vinha e vinho].

Manuela Coelho | *Não é um produtor, como por exemplo, como o meu pai fazia aquele vinho artesanal ou aqui o Dormente que fazia aquele vinho artesanal?*

Manuel Inês | *Não. A gente aqui, nós ainda estamos agarrados a isso, a essa tradição. Fazemos na mesma destas uvas, mas não fazemos na monocasta. Fazemos na tradição antiga, aplicando alguns processos modernos.*

Manuela Coelho | *Cada vez há menos de produtores daqueles antigos?*

Manuela Coelho | *Eles vão morrendo...*

Maria Luís | Quantos produtores é que há agora? Por exemplo, na próxima prova do vinho, quantos produtores é que se estima que participem?

Manuel Inês | *Muito poucos, muito poucos… Ó pá, não sei... Nestas últimas que a gente fez, vimos ali quarenta e qualquer coisa* [44/45]. *Desses, alguns já morreram. Quem ficou com as vinhas não sabe ou não se interessa pela situação. Vão ficando aqueles que ainda estavam, portanto, cada vez serão menos. Não vou estimar, mas se na próxima aparecerem 20 já é muito.*

Manuela Coelho | *Mas aqueles vinhos Nunes Barata, que são ali os do Vale Joana, certo? Eles têm uma produção maior, mas eles quando projetaram aquilo para ali, dá-me ideia de que queriam fazer uma coisa ainda maior.*

Manuel Inês | *Aquilo foi assim… havia dinheiro… Para mim aquilo foi uma aberração no meio daquilo tudo.*

Manuela Coelho | *Sabes que eu lembro-me, ali no Vale Joana, onde era a adega, eu lembro-me de entrar lá quando aquilo era antigo, não é? Quando aquilo era original, quando o Velho Banha vivia ali naquelas casinhas e não sei quê. E eu lembro-me que aquilo era grande, sim senhor, aquela coisa muito fresca, os portados que entravam para baixo, aquelas talhas enormes. Eu lembro-me disso.*

Manuel Inês | *As talhas eram cá em cima e depois, quando entrava para baixo, era as barricas de Madeira.*

Manuela Coelho | *Mas já era alguém que tinha uma produção grande?*

Manuel Inês | *Era uma adega de 1833, já com uma visão grande. Aqui toda aquela zona, onde é vinha, era vinha e lá nos Grous também era. Mas pronto, se calhar,*

estes 50 hectares que eles têm, na altura era pouco menos. E ainda me lembro deles andarem à vinha ali com os carros de bois. Era carros de bois, grandes dornas e assim…

A ideia de fazer a adega foi na altura em que o vinho era pouco e alguém estava ganhando algum dinheiro com vinhos. Só que depois, é como tudo mais, há poucos… a coisa está a dar… e vai tudo. Começa a haver mais dificuldade para toda a gente porque houve uma grande procura de fazer vinhos.

Eles fizeram a adega, um grande projeto. Foram buscar dinheiro a um fundo perdido com certeza, mas houve ali aproveitamentos técnicos para faturar.

Só retirar aquela terra, fazer o fosso para meter a adega subterrânea custou quase tanto como a adega. Foram meses e meses a tirar dali terra, tratores e camionetas e mais não sei quantos...

Manuela Coelho | *Mas eles a fazerem isso não estavam a desvirtuar a técnica tradicional de fazer vinho de talha?*

Manuel Inês | *Sim, mas todas as grandes unidades fabris de vinho não podem fazer em talha, tem que fazer neste esquema.*

Voltando um bocadinho mais atrás, em 2001–2005, tínhamos aqui a associação, e eu estava por dentro dela. Tentamos aqui fazer uma cooperativa ou um conjunto de produtores ou uma união de produtores. E então a qual era a ideia? Criávamos um nome e registávamos uma marca. Estava tudo feito, só que houve ali um senão que era utilizar a marca para engarrafar o vinho, usávamos a marca e depois no contrarrótulo estava número do produtor, só que 40 ou 50 indivíduos a fazerem vinha, uns fazem o vinho bem feito e com todos os requisitos, mas havia outros que nem tanto. Aí é que residia a dúvida de que esses iriam ao contrário daquilo que a gente queria. Depois uns estavam a fazer muito bem e os outros iam estragar as coisas.

Até uma certa altura, começámos a analisar aquilo e falou-se com um enólogo para apoiar a rapaziada. Primeiro, um enólogo levava 250 contos por mês para nos dar apoio e depois os enólogos não gostam de trabalhar em talha de barro. Porquê? Se for em inox o comportamento é igual, mas a talha de barro, uma tem esta espessura, a outra tem esta, acaba por, a nível de temperatura, ter comportamentos totalmente diferentes. A talha tem ali uma fase de temperatura mais amena, chamemos-lhe assim. E depois há talhas que levam 1000 litros, talhas que levam 1300 litros, umas talhas que levam 700, outras que levam 800 e até mais pequenas, e cada talha precisa de uma análise, enquanto que uma cuba de 30000 litros é sempre igual, ou seja, só precisa de uma análise para todas.

E depois outra, a gente aqui tem a mania, a nossa cultura é fazer o vinho alcoólico com 14º, 14,5º ou 15º, por causa das tais uvas que aparecem mais precocemente e as outras mais tardias. Umas quando vamos, muitas vezes, já estão passadas, a tal passinha. A tal passinha, dentro da cozedura, se for feito neste processo moderno de esmagar, uns 3 ou 4 dias, para vinhos correntes, sai logo o líquido e vai acabar de fermentar dentro do inox. O açúcar que está dentro dessa passa

não chega a sair, mas dentro da talha de outubro até novembro, dezembro vai soltando desse açúcar e vai aparecendo o tal sabor frutado do vinho, ficando também mais alcoólico. Por isso é que o pessoal dizia – "o vinho, pesava 14º, mas vai lá para as 14,5º ou mais" – porque sobe sempre por causa das passas, que vão humedecendo e soltando o açúcar. Bem, logo aí os enólogos não gostam porque não têm a certeza do que estão a fazer, não têm o controle.

Acabam por pagar melhor as uvas com 13º do que as uvas com 14º. Entre 13º e 14º têm um preço. A partir de 14º pagam-nas igual a 11º ou 12º, portanto, o ideal para eles é dentro dos 13º e 14º, que é naquela fase que não há passas. Logo aí, com as talhas para eles nem pensar e depois era o caso das análises.

Eu, se não vendesse uva nenhuma, fazia seguramente 20 ou 22 talhas. Fazendo 3 análises por cada uma, tinha 60 análises para fazer, mas 3 análises é pouco... Precisamos de uma logo quando esmagamos o mosto, depois para ver a evolução daquilo, ao fim de mais 15 dias ou 3 semanas outra vez e assim sucessivamente. Até termos o vinho, vamos sempre fazendo, portanto, ali no vinho, 5 ou 6 análises no mínimo para cada talha. E logo aí eles não querem.

[...]

Manuel Inês | *Nós aqui dependemos da quantidade das uvas e das castas ou da maturação. Nas adegas grandes aquilo vai para o laboratório e sai sempre igual. Então, compram as uvas com 13,5º, mas depois nas garrafas aparece sempre a 14, 5º, porque vão à farmácia e compram o resto…*

Manuela Coelho | *Uma questão, não sei se é isso que a ti te faz confusão Maria, que é assim, como é que Cabeção que era uma vila pobre… quando eu era miúda, Cabeção tinha muita gente pobre...*

Maria Luís | Sim é mais nesse registo. Como é que esses pequenos produtores apareceram? Como é que essas pessoas arranjaram um bocadinho de terreno? Por exemplo, no caso, como é que o teu avô [bisavô da autora] teve a possibilidade de arranjar uma vinha sendo que não era uma pessoa de grandes posses?

Manuel Inês | *As vinhas aqui já têm séculos, não é? Umas são por descendência e outras foram sendo adquiridas. Portanto, havendo a cultura do vinho e de toda a gente querer ter uma vinha, aqueles que gostavam e podiam ter foram arranjando maneira do adquirir.*

As vinhas em si, havia meia dúzia delas daqueles que tinham mais possibilidades e mais alguns hectares, do que meio hectare, que faziam a venda de muito mais vinho.

[…]

Mas todos os dias, esses indivíduos trabalhavam nas Vinhas. Esses faziam o trabalho e depois sazonalmente contratavam pessoas para acabar de fazer o outro trabalho que eles não davam conta, nem eram capazes de fazer. Portanto, esses indivíduos acabavam por dar trabalho aos outros, durante a semana.

Os das vinhas pequenas, era ao sábado ou ao domingo que iam lá para a vinha fazer os trabalhos, chamava-se as gabelas, até ao meio-dia. Portanto, o calão que a gente aqui dava quando ia trabalhar para as vinhas até ao meio-dia, no domingo de manhã, era as gabelas. Depois durante a parte da tarde era no largo do Ribeiro, na copofonia… E depois era aquela velha história… todo aquele que não apanhasse uma bebedeira não era homem…. na altura, era assim que se fazia a vida...

No caso das vinhas, depois esses indivíduos que tinham mais quantidade, conseguiam um rendimento maior. Tendo sido na base das vinhas que aqui o Zé Pais, o Alberto Pais, o Manuel Prates Canelas, que já tinham outro poder económico, adquiriram ainda mais. O que é certo é que foi a base das vinhas que foi o grande sustento financeiro da vila de Cabeção. Foram os tais 220 produtores de vinho, uns maiores, outros mais pequenos, e utilizando 50 0000 litros de vinho, chegou a ser mais, que deram aso a que Cabeção, em 1960, tivesse 62 licenciados já e Mora tinha 12… A base financeira diz-se que foi a vinha.
O pessoal trabalhava nas vinhas, depois ia para o arroz, depois ia para a ceifa do trigo, depois para a apanha da azeitona e andava nisto. Aquilo que as vinhas davam vinha um pouco à parte do rendimento anual do trabalho do campo.

[...]

Mas as vinhas, a partir dos anos 80, começaram a decair todas, começaram a ser abandonadas. Uma grande parte, essa da Moita e as do zebro, isso foi tudo e depois houve desinteresse da parte desses indivíduos.

E, quando se entrou na CEE, em 1980 e qualquer coisa, quando eles começaram a dar subsídios para aqui e para ali, principalmente na criação de vacas e de ovelhas, começaram logo a fazer as cercas e deram cabo das vinhas.

Na altura, houve também a ocupação das cooperativas, essas utilizaram algumas árvores e, quando eles desapareceram, o que restava foi tudo abatido para fazer dinheiro. Depois, deram-lhes apoios para fazer as cercas e meter as vacas lá para dentro, com os subsídios de 450€. Agora baixaram para 120€ e já estão a acabar com as vacas e a arrendar as terras para as oliveiras e amendoeiras. Toda a Várzea do Rio até lá baixo quase até ao Penedo já está toda cheia de nogueiras.

Manuela Coelho | *Mas olha uma coisa, mesmo em tempos antigos, quando dizem que o António Lopes Aleixo era aqui o senhor da Vila, a progressão dele não era vinha, pois não? Ele não tinha grande vinha.*

Manuel Inês | *Não. Era cortiça, ovelhas e porcos. Tinha cavalos, mas nada…, depois o filho é que dinamizou ali o treino de cavalos. Pronto, e depois como se ajeitou bem, teve algum nome e nesse aspeto acabou por sorrir. (...) O filho está a fazer o mesmo que o pai, está a treinar cavalos, na tapada. Tentou ser toureiro também, mas não foi, teve sorte...*

[...]

Mas, portanto, ele nunca foi nessa área

da vinha, tinha vinha, mas nunca teve grande vinha. O investimento era mais a cortiça, rebanhos de ovelhas e rebanhos de porcos pretos

Manuela Coelho | *Ele tinha o lagar do azeite ali na estalagem velha. Eu lembro-me de uma vez ir lá ao lagar.*

Manuel Inês | *Pois, tinha o lagar e funcionava...*

Manuela Coelho | *Mas se calhar também era com o material que as pessoas levavam, não era?*

Manuel Inês | *Não era só para a produção dele, era um lagar que trabalhava para a população em si. E bom… porque ele tinha uma das melhores máquinas de filtragem de azeite na altura. Depois a tua mãe ainda lá trabalhou e a tua irmã* [avó e tia da autora], *possivelmente, e a minha Maria também. Aquilo fazia uma rede extraordinária, pronto, mas depois começou a haver muita exigência nos lagares por causa das águas ruças e das ETAR. Depois aquilo já não já não tinha condições para fazer ETAR e acabou. Mas que está capaz de fazer azeite está, mas precisava ser adaptado…*

[...]

Depois, ainda voltando ali à adega [Vale Joana]*, eles 2 irmãos, um com 36 e outro com 38 anos, quiseram fazer a melhor adega do Alentejo…*

Manuela Coelho | *Mas eles são netos do Zé Gabriel, que era o dono do vale Joana?*

Manuel Inês | *Sim, filhos da Teresinha, que era a única filha, e casou com um rapaz ali de Reguengos, que tinha mais pedreiras*.

Manuela Coelho | *Eles tinham o Vale Joana e têm o prédio aqui na vila?*

Manuel Inês | *Era o Vale Joana, este prédio grande e o outro lá no Ribeiro*

Manuela Coelho | *Ahh… o outro lá no Ribeiro também é deles?*

Manuel Inês | *Sim, onde o Doutor Canelas tinha o consultório inicialmente, mesmo ao pé das laranjeiras.*

Manuela Coelho | *Sim, mas o Zé Gabriel é o que tem o prédio aqui quase em frente ao Centro Cultural/teatro? É esse, não é?*

Manuel Inês | *Sim é…*

E então fizeram a adega, um projeto megalómano. Só o retirar da terra, como já tinha dito, foi uma loucura. Estava estimado em 240 contos por dia a tiragem da terra daquele lugar. Estiveram ali praí 2 ou 3 meses a tirar. Depois fizeram a adega subterrânea. Tiraram a terra para a rebaixar o nível da adega. Bem… eles fizeram isso, então meteram sapatas lá para baixo, mas esqueceram-se de uma coisa… do contrapeso. Quando aquilo começou a subir, elas fizeram assim. [gesto para indicar que fecharam] *Depois tiveram de andar a fazer compensações.*

Na tal adega onde estavam as barricas de Madeira, começaram a escavar aquilo para meter cimento por baixo, mas aquilo era areia. A água, no Inverno, começou a minar tudo e para segurarem o telhado, que depois caiu, só em ferragens e mais não sei o quê, na altura, gastaram lá uns milhares de contos para segurar aquilo e mesmo assim caiu tudo…

[...]

E eles não tinham capacidade financeira para isso, tanto é que enrolaram tudo e tiveram de vender mendricos em montargil, os prédios e andares que tinham em Lisboa, a Várzea da Velha já não é deles… O Vale bispo foi para hasta pública e é já dos Barreiras algarvios.

[...]

A adega em si, já só lá tem as paredes… já foi esfarrapado tudo. Tudo aquilo que era os inoxs e as cubas foram vendidos

Manuela Coelho | *Mas então aqueles vinhos Nunes barata não são feitos lá?*

Manuel Inês | *Aquilo são vinhos de dois ou três anos atrás. Estão a fazer qualquer coisa porque os deixam fazer, mas já não é nada deles.*

[...]

Quer dizer, podia ser uma adega que podia relançar isto, mas não aconteceu. Neste caso não aconteceu. Porquê? Porque no primeiro ano, sem ninguém ter bebido vinho levou logo uma medalha de ouro… As medalhas de ouro são compradas...

[...]

E depois aconteceu outra coisa também, ficamos só com 270 hectares porque para além da vinha, temos o Pinhal, encostado à vinha. Aqui deste lado temos os Lopes Aleixo. Aqui deste lado temos os Nunes Barata. E a poente voltamos a ter o Pinhal. Resumindo, ficamos aqui encurralados e as vinhas não tinham possibilidade de expansão. Quando se perguntava aos Lopes Aleixo ou aos Nunes Barata se havia a possibilidade de cederem ali alguns passos, eles diziam que não porque eles só compram. Portanto, as vinhas serão sempre as mesmas dentro do território que há e nós ficamos assim… Quer dizer, aquele perímetro de cultura das vilas, um bocadinho mais alargado, a gente ficou aqui encolhidos, levamos aqui um garrote…

Manuela Coelho | *Por acaso isso que estás a dizer nunca tinha pensado… Nessa questão da delimitação do montado, da zona que é de outro proprietário, do Pinhal que isso vai inibir, claro… E depois há aquelas zonas também das vinhas que vão ficando aí que os proprietários morrem e ninguém pega e vão ficando ao abandono.*

Manuel Inês | *E depois acontece outra coisa… 1 hectare no processo velho teria 10 000 parreiras. Agora essas vinhas se lá tiverem 1000 já têm muita parreira…*

[...]

Portanto, a maior parte dessas vinhas, agora podem dar ali 500/600 kg ou no máximo 700kg. Não dá mais e obrigam a andar lá o ano inteiro a tratar delas. Portanto, estas as vinhas novas, têm um efetivo muito maior porque estão completas ainda e já não são tratadas à enxada, mas sim com um trator [trabalho mecânico].

[...]

Pronto, a Prova do Vinho nasceu assim de 14 indivíduos. Depois foi aumentando… atingiu-se aquilo que se atingiu e até mais do que aquilo que se pretendia porque começou já a ser gente a mais para a nossa capacidade de fazer as coisas minimamente bem. Portanto, atingiu-se o que se atingiu e a partir daqui não sei se vai ser melhor, se vai ser pior…

Maria Luís | Tendo em conta o que referiu, houve uma subida seguida de um declínio na vinha e na produção do vinho e depois voltou a haver subida quando se fez a prova de vinho e agora, possivelmente, está a existir outro declínio. Será que vai ser possível, outra vez, voltar a subir?

Manuel Inês | *Já tivemos uma grande produção, depois diminuiu, houve um declínio brutal. Depois houve a revitalização ali nos anos 2000-2001 e estamos com uma produção outra vez, eh pá… dentro das possibilidades do aceitável com uma qualidade melhor. Mas não quer dizer que as coisas se vão mantendo porque há uma produção de vinho muito grande agora. E, penso eu que, deve haver um ligeiro declínio de consumo de vinho porque quem consumia mais vinho era o pessoal mais velho, embora se diga, agora, que está em moda beber vinho e até as mulheres agora bebem vinho, mas não é nas mesmas quantidades.*

Manuela Coelho | *Mas possivelmente, agora, quando reativarem a Prova do Vinho, não vai ser nos mesmos moldes que era… E eu acho que o encanto que a Prova do Vinho tinha, não era em determinados pontos haver aqueles sítios onde as pessoas podiam beber, mas sim entrar nas adegas. O encanto que a Prova do Vinho tinha era eu passar no Geada, entrar, ver, tirar um bocadinho de vinho, depois chegava aqui ao dormente, e ele tinha ali um garrafãozinho de abafado, que dizia – "olha anda cá que eu tenho um abafadinho!"*

Manuel Inês | *Mas isso nos últimos anos, começou a haver cada vez menos adegas a fazer. É que aquilo dava trabalho…*

Manuela Coelho | *O encanto da Prova do Vinho era tu entrares na própria adega, perceberes que o vinho era feito ali. Isso é que era o encanto que eu acho que tinha a Prova do Vinho. Agora, eu já das últimas 2 ou 3 vezes que vim, já não era aquela coisa, porque muitos produtores já não participavam, por motivos de doença ou velhice.*

Manuel Inês | *Então… inicialmente havia 6 ou 7 adegas* [na rota das adegas]. *E agora, ultimamente eram 3. Porquê? A do Geada esteve parada algum tempo. O Dormente deixou de fazer. Com o Zé Galego aconteceu o mesmo, tal e qual. Estou aqui a fazer um ponto de situação rápido para a gente ver quais foram as desistências das adegas. Portanto, depois a gente vinha e passava lá à do Zé Calhau, que está agora a Sandra Cunha* [Adega do Teso]. *Íamos para cima e chegávamos à do Victor* [Tapada Mouca]*, mas o Vítor depois apanhou uma birra e também saiu… Depois tínhamos ali aquela, tínhamos a do Zé Galego e a do Zé Manel, o tal Major, cá mais acima. Depois vínhamos aqui à do António Prates, à do Dormente, à do Geada*

e depois à do Gasparinho também. O Gasparinho acabou por sair, o Geada e o Dormente também… O António Prates e o Zé Galego… já são 5. Pronto, neste momento, está a Sandra, eu e agora este aqui, o major. Ficou resumido a 3…

Manuela Coelho | *Por isso é que eu digo que, mesmo que eles retomem a Prova do Vinho, já não vai ser como era antes.*

Manuel Inês | *Não e vai ser em moldes diferentes pela proposta que era para ser feita este ano no fim de janeiro. Que depois passou para fevereiro e acabou por não acontecer.*

[Fomos interrompidos por um vizinho e os seus cães]

Manuel Inês | *E então a ideia deles era os produtores já não irem para dentro do pavilhão, ficavam cá fora, debaixo dos arcos. Aí já era mais complicado… E depois quem queria ir para dentro, já tinha que pagar. Mas lá dentro estavam as associações a vender vinho… Quer dizer, os produtores que estão cá fora dão e os produtores lá de dentro vendem... Eu aí, já lhes disse – "olha pá, ponham-se a pau, que se for assim eu sou daqueles que também saem".*

Manuela Coelho | *Mas que associações é que eles têm para poder vender vinho lá dentro?*

Manuel Inês | *Era o rancho, os cantares e até podiam vir os bombeiros vender...*

Maria Luís | Então eram associações que nem sequer são produtores de vinho. Isso não faz sentido nenhum… perde-se tudo o que era a essência da festa.

Manuel Inês | *Exato. Resumindo, a gente fazia assim, quer dizer, pronto os petiscos eram nos cafés.*

Manuela Coelho | *Que era outra coisa espetacular. Eu lembro-me de ir ao Caçador* [Café/tasca]*, um espaço tão pequenino que era incrível porque a gente entrava por um lado, fazia aquela rodinha e voltava a sair. Isso é que era a beleza da Prova do Vinho. E no Solar da Vila também o petisco era espetacular...*

Manuel Inês | *Ouve lá… mas eles também tinham o cuidado de ter uma grande diversidade de coisas porque a gente dava-lhes à volta de 250€ para eles fazerem esse petisco e ainda lhes dávamos o vinho. Eles contribuíam com o espaço e com o trabalho deles, contra a promoção que a gente lhes fazia. Portanto, era assim que a coisa funcionava porque a gente pagava. Mas, os trabalhadores estavam pagos, o trabalho estava feito, os trabalhadores da Câmara compravam meia dúzia, que era uma meia dúzia assim larga, não é? Umas febras de porco, umas entremeadas, uns frangos e o pão. Tudo aquilo que depois, mais tarde, fez com que começasse a aparecer muita criança e o pessoal a perguntar se havia uma sopa… não é? E então começou-se a fazer uma panela de caldo verde. No ano seguinte fizeram o dobro, não deu... Nos últimos anos, já serviam à volta de 1500 taças daquilo. Porquê? Era conveniente que qualquer individuo comesse com a taçazinha daquelas de caldo verde, comia um bocado de frango ou de qualquer coisa, depois bebia 2 ou 3 copos e aguentava-se. Agora sem comer nada e beber 2 ou 3 copos um gajo ficava logo*

à rasca.

Agora, no modelo que eles querem fazer... por onde o que eles querem fazer já a gente passou, que era os fados na Casa do Povo e caldo verde e não sei mais o quê... A gente já fez isso. O pessoal já está farto de melhorar. A gente já fez isso, mas depois quem foi lá para explorar aqui não resultou. Não resultou porque o pessoal já está farto de comer e beber durante a tarde e depois chega ali (...) E depois não é só isso, querem convidar 2 restaurantes para ir para a Casa do Povo. Em lugar de um dia, serem dois dias e como a gente acabava a festa ali às 20h/21h e havia muita bebedeira, eles para acabarem com essas bebedeiras queriam prolongar a festa até lá para as 2 da noite, mas na Eira do Quarto. Aí é que vai mesmo haver bebedeira com fartura...

Após acabar a gravação, o Manuel Inês acabou por ajudar na identificação das adegas intervencionadas e referiu que para além destas existem muitas outras de que não se tem conhecimento.

- Rua da Esperança | Pernica
- Rua 25 de Abril | Zé Galego
- Rua de Alexandre Herculano | António Prates
- Rua da Misericórdia | Mota Brito
- Rua da Fonte Velha | Cananó (antes Geada)
- Rua do Bairro Novo | Tó Cunha (antes Zé Calhau)
- Junto à ladeira da Igreja | Zé Calisto

Raízes de “Comunidade”
a vinha como *estrutura* da vila de Cabeção

Maria Luís Coelho Nogueira

FACULDADE DE ARQUITETURA