

CARNE DOS AÇORES
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA – IG

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

1. NOME DO PRODUTO

CARNE DOS AÇORES – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

of F
1935
Mau
Gene
of
F

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1. DEFINIÇÃO

Designa-se por Carne dos Açores a carne proveniente de bovinos nascidos, criados e abatidos na Região Autónoma dos Açores, segundo os moldes tradicionais adiante discriminados.

2.2. CARACTERÍSTICAS

A Carne dos Açores apresenta as seguintes características:

2.2.1. Carne de vitela

Origem:

Carne obtida de vitelos(as) cujas carcaças pesem até 180 Kg e cujo abate ocorra entre os cinco (5) e os nove (9) meses;

O sistema de alimentação e o manejo é tal que permite a obtenção de carcaças com as seguintes características:

Conformação da Carcaça:

Conformações E, U, R, e O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos (Regulamento (CEE) 1026/91).

Estado de Gordura da Carcaça:

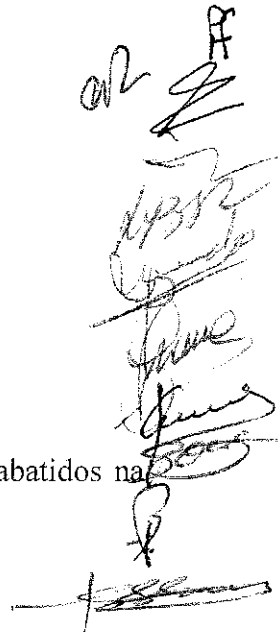
Carcaças com muito fraca acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 2 e 3 da grelha de classificação EUROP (Regulamento (CEE) 1026/91);

Características da gordura:

Gordura de cobertura e cavitária de cor branco a branco-marfim e consistência firme.

Características organolépticas da carne:

Carne tenra de cor rosada com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura macia, detentora de um aroma e sabor característicos, próprio e inerente ao modo de produção tradicional, nomeadamente à forma de pastoreio e ao tipo de alimentação.



2.2.2 Carne de novilho(a)

Origem:

Carne obtida a partir de novilhos cujas carcaças pesem mais de 180 Kg e cujo abate ocorra até aos 24 meses de idade, ou de novilhas cujas carcaças pesem mais de 175 Kg e cujo abate ocorra até aos 30 meses de idade ou até à 1ª parição.

O sistema de alimentação e o manejo são tais que permitem a obtenção de carcaças com as seguintes características:

Conformação da Carcaça:

Conformações E, U, R, e O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos (Regulamento (CEE) 1026/91).

Estado de Gordura da Carcaça:

Carcaças com fraca acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 2 e 3 da grelha de classificação EUROP (Regulamento (CEE) 1026/91); no entanto, a título excepcional e em anos em que a penúria alimentar seja reconhecida, admite-se a classificação 1.

Características da gordura:

Gordura de cobertura e cavitária de cor branco-marfim e consistência firme.

Características organolépticas da carne:

Carne tenra de cor vermelha a vermelha escura com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura macia, detentora de um aroma e sabor característicos, próprio e inerente ao modo de produção tradicional, nomeadamente à forma de pastoreio, destes animais e ao tipo de alimentação.

2.2.3. Carne de vaca

Origem:

Carne obtida a partir de bovinos cujas carcaças pesem mais de 200 Kg e cujo abate ocorra a partir da parição.

O sistema de alimentação é tal que permite a obtenção de carcaças com as seguintes características:

Conformação da Carcaça:

Dentro das conformações EUROP de carcaças de bovinos (Regulamento (CEE) 1026/91) são atingidas as conformações até a O.

Estado de Gordura da Carcaça:

Carcaças com baixa acumulação de gordura de cobertura, admitindo-se as classificações 1, 2 e 3 da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos (Regulamento (CEE) 1026/91).

Características da gordura:

Gordura de cobertura e cavitária de cor amarelada e consistência firme.

Características organolépticas da carne:

Carne tenra de cor vermelha escura com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, detentora de um aroma e sabor característicos, próprio e inerente ao modo de produção tradicional nomeadamente à forma de pastoreio e ao tipo de alimentação.

2.3. APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A Carne dos Açores é apresentada comercialmente em carcaças inteiras, ou meias carcaças, em peças ou embalada em peças inteiras ou fatiadas.

A designação comercial das peças obtidas por desmancha da carcaça de bovino da Carne dos Açores, é a seguinte:

- categoria extra: lagarto e vazia;
- 1ª categoria: alcatra, folha de alcatra, chã de fora, rabadilha e nervo do ganso;
- 1ª categoria sem osso: agulha;
- 1ª categoria com ou sem osso: sete e cheio da pá;
- 1ª categoria com osso: acém redondo e comprido;
- 2ª categoria sem osso: aba grossa;
- 2ª categoria com ou sem osso: peito alto, cachaço e volta;
- 2ª categoria com osso: maçã do peito e chambão;
- 3ª categoria sem osso: aba delgada;
- 3ª categoria com ou sem osso: prego do peito;
- 3ª categoria com osso: aba das costeletas e rabo;

Alguns destes termos tinham significados diferentes em tempos antigos, alguns dos quais em determinadas freguesias ainda se utilizam:

- a chã de fora também se designava a *chã rolada*¹ na Ilha Terceira;
- a *rabadilha* designava-se *redondo*;
- o lombo designava-se *filé*;
- o pojadouro designava-se *chambre de dentro*.

A carne proveniente de animais cujas carcaças atinjam o estado de gordura igual ou superior a 4 só pode apresentar-se comercialmente embalada em “Couvettes” ou em vácuo

A Carne dos Açores é apresentada ao consumidor devidamente rotulada, nos termos da legislação em vigor, devendo ainda ostentar de forma inviolável ou indelével a marca de certificação.

A comercialização da Carne dos Açores não embalada só pode ser efectuada em estabelecimentos comerciais previamente autorizados e submetidos ao sistema de controlo e certificação.

av2 #
[Handwritten signature]

¹ Anexos do Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 24 (2º semestre de 1956), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1956.

OR PF
[Handwritten signature]

3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

Atendendo:

- às condições edafo-climáticas existentes nos Açores propicias para a criação de gado e para a existência e preservação das pastagens, que servem para a sua alimentação;
- ao saber-fazer das populações que, seguindo os modos tradicionais de alimentação e condução dos gados e mantendo as práticas locais, leais e constantes, conseguem obter um produto de qualidade reputada e diferenciada,

a área geográfica de produção, no interior da qual se verifica o nascimento, a criação e o abate da Carne dos Açores está naturalmente circunscrita a todas as ilhas que constituem o arquipélago dos Açores: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores e Corvo.

4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

A comprovação da origem geográfica da Carne dos Açores pode ser encontrada através dos seguintes factores:

- as próprias características do produto, tal como descritas em 2) e que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, manejo e abate dos animais, e
- a identificação e reconhecimento por parte dos habitantes e naturais da região dos Açores, bem como pelos seus consumidores habituais, e
- a existência de um sistema de controlo que garante que só pode beneficiar da Indicação Geográfica a carne proveniente de animais cujo nascimento, alimentação e manejo tenha ocorrido em explorações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de Produtores.

Esta autorização só pode ser dada às explorações que, cumulativamente:

- se localizem na área geográfica definida em 3;
- disponham do sistema de registo e identificação dos animais, conforme adiante descrito;
- se submetem ao regime de controlo previsto nas “Regras de Controlo e Certificação da Carne dos Açores”.

A autorização referida depende da verificação prévia, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido da **Federação Agrícola dos Açores**, designadamente das condições de produção, da existência de pastagens, da dimensão, natureza e estado sanitário do efectivo, do manejo dos animais, das condições de reposição do efectivo, dos abrigos existentes e das condições de transporte e abate dos animais e da desmancha e comercialização das carcaças e da carne.

5. DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM OS MÉTODOS LOCAIS, LEIS E CONSTANTES

Na obtenção deste produto tem existido, por parte dos produtores, a preocupação em manter o conjunto das tradições ancestrais e sui-generis da exploração pecuária característica dos Açores.

Os Açores possuem um sistema de produção natural, que possibilita a manutenção de uma relação equilibrada entre a produção animal e as condições ecológicas das diferentes ilhas.

5.1. MANEIO DOS ANIMAIS

5.1.1. Alimentação dos animais

Só podem beneficiar do uso da Carne dos Açores – Indicação Geográfica os animais que obedecem ao regime alimentar abaixo descrito.

A alimentação das crias é efectuada tradicional e basicamente com recurso à ingestão de leite materno, pelo menos até cerca dos 3 meses. - *vide* fotografias 1 e 2 do Anexo I que ilustram a alimentação das crias numa pastagem na ilha de São Jorge e *vide* cópia autenticada de um texto redigido e enviado pelo mais idoso produtor dos Açores, ainda em actividade, o qual figura nas fotografias 1 e 2 do Anexo I, junto no mesmo Anexo.

A partir desta idade é fornecida uma alimentação tradicional, constituída com erva das pastagens naturais ou melhoradas.

Até à idade em que são abatidos, os animais são, e tal como “manda” a tradição, alimentados nas **pastagens Açorianas**, sendo muitas vezes complementada a sua alimentação com **silagens e fenos** obtidos nas próprias pastagens e com concentrados energéticos e proteicos. – *vide* fotografias 3 a 8 do Anexo I que ilustram as pastagens Açorianas.

Os produtos tradicionalmente utilizados como complemento da alimentação são, nomeadamente, cereais (trigo, aveia, cevada e milho), proteaginosas (tremocilha e tremoço doce), bagaços de oleaginosas (soja e girassol), luzerna desidratada, polpa de citrino, polpa e folhagens de beterraba, rama de amendoim e destilados de milho.

A composição das pastagens Açorianas integra as seguintes espécies dominantes:

I - Zonas Baixas

Caracterizadas pela baixa altitude, fracos declives, regime hídrico normal ou com deficiência de água mais ou menos acentuada no Verão, e possuindo solos com médio a elevado nível de cálcio, potássio e magnésio, e baixo nível de alumínio, integram as seguintes espécies:

a) **Agrupamento Bromo-Lolietum variante Típica:** dominância por ordem decrescente:

Lolium perene (azevém)
Bromus Willdenowii (azevém aveia; azevém capim)
Trifolium repens (trevo Branco)
Poa Trivialis (poa comum)
Poa annua (cabelo de cão)
Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Rumex obtusifolius (labaça obtusa ou labacol)
Plantago lanceolata (língua de ovelha)
Dactylis glomerata (azevém de bolota)
Sporobolus indicus (erva cavalo)

b) **Agrupamento Bromo - Lolietum, variante seca:** dominância por ordem decrescente:

Sporobolus indicus (erva cavalo)
Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Trifolium repens (trevo Branco)
Lolium perene (azevém)
Paspalum dilatatum (capim)
Poa Trivialis (poa comum)
Plantago lanceolata (língua de ovelha)
Bromus Willdenowii (azevém aveia; azevém capim)
Poa annua (cabelo de cão)
Festuca rubra
Setaria punilla
Dactylis glomerata (azevém de bolota)

c) **Agrupamento Bromo-Lolietum variante Holcus:** dominância por ordem decrescente:

Holcus lanatus (erva branca; erva molar ou erva lanar)
Trifolium repens (Trevo Branco)
Cyperus brevifolius
Bromus Willdenowii (azevém aveia; azevém capim)
Lolium perene (azevém)
Poa trivialis (poa comum)
Lotus uliginosus (trevo amarelo)
Ranunculus repens (ranunculo)
Rumex obtusifolius (labaça obtusa)
Plantago lanceolata (língua de ovelha)
Cyperus esculentus
Agrostis castellana
Oxalis pes-caprae (erva pata; erva azeda)

al Pf
[Handwritten signatures and scribbles]

II. - Zonas Média a Elevada Altitude

Caracterizadas pela média a grande altitude, declives médios a fortes, regime hídrico normal ou com excesso de água mais ou menos acentuados no Outono-Inverno, solos com níveis baixos e médios de cálcio, magnésio e potássio e elevadas de alumínio, integram as seguintes espécies:

a) **Agrupamento Bromo-Lolietum variante húmida:** dominância por ordem decrescente:

- Lolium perene* (azevém)
- Holcus lanatus* (erva branca; erva molar ou erva lanar)
- Poa Trivialis* (poa comum)
- Poa annua* (cabelo de cão)
- Trifolium repens* (Trevo Branco)
- Agrostis castelana*
- Lolium multiflorum* (erva castelhana)
- Rumex obtusifolius* (labaça obtusa)
- Dactylis glomerata* (azevém de bolota)
- Phleum pratense* (timóteo)
- Ranunculus repens* (ranunculo)
- Festuca arundinacea* (festuca alta)

b) **Agrupamento Holcetum:** dominância por ordem decrescente:

- Holcus lanatus* (erva branca; erva molar ou erva lanar)
- Ranunculus repens* (ranunculo)
- Agrostis castellana*
- Poa trivialis* (poa comum)
- Anthoxanthum odoratum* (feno cheiro)
- Trifolium repens* (trevo Branco)
- Cyperus brevifolius*
- Lotus uliginosus* (trevo amarelo)
- Rumex obtusifolius* (labaça obtusa)
- Plantago lanceolata* (língua de ovelha)
- Juncus effusus* (junco)

A alimentação do efectivo reprodutor obedece igualmente às condições de alimentação descritas para os restantes animais.

O aprovisionamento de água para os animais é feita nas pastagens, através de nascentes de boa qualidade.

Admite-se, no entanto, que em épocas de especial carência hídrica, o abeberamento dos animais seja feito com água da rede pública, transportada em auto-tanques até aos animais que se encontram nas pastagens.- vide fotografia nº 9 do Anexo I que ilustra o abeberamento dos animais através de auto-tanques.

5.1.2. Condução do gado

A condução do gado é feita no respeito pelas práticas e modas ancestrais e tradicionais deste modo de produção, as quais se mantêm até aos nossos dias.

A manada permanece durante todo o ano nas pastagens sendo mudada de pasto pelos homens da lavoura, sempre que o alimento comece a escassear ou seja necessário deixar “recuperar” a pastagem.- vide fotografia nº 10 do Anexo I que ilustra a mudança da manada.

*“Três classes de trabalhadores são empregados na criação bovina, o feitor (abegão) que debaixo das ordens do proprietário dirige os gados, as lavouras (...) os pastores que conduzem o gado a pastar e os homens de lavoura (...) (Rabejadores, Carreiros, etc.) .- vide fotografias nº 10 a 19 do Anexo I que ilustram figuras de trabalhadores empregados na criação bovina.”*²

Na ilha de São Miguel “(...) para abrigo dos pastores contra as chuvas e nevoeiros (...) vêm-se praticados no sopé das elevações umas grutas ou nichos onde apenas pode caber um humano”.³

O gado é conduzido através da voz do pastor e de cães pastores.

O pastor utiliza um bordão para auxiliar a condução do gado, nomeadamente, como defesa dos animais e para ajudar a marcha.

Ainda hoje usamos um sistema misto que consiste em manter os animais machos presos a uma estaca com uma comprida corda (cerca de 10 metros de comprimento) e os animais fêmeas à solta pelos pastos divididos por muros de pedra e sebes vivas de hortênsia. - vide fotografia nº 20 e 21 do Anexo I.

As pastagens Açorianas são animadas “pela presença de grande número de bois e vacas, que ali pastam em liberdade presos a uma estaca por uma comprida corda que lhes limita a área de pastoreação.”⁴

O espaço delimitado pela corda é a área correspondente a uma refeição. Utiliza-se a expressão “mudar a corda”, sempre que se altera o espaço delimitado pela corda.

Os lavradores mudam a corda duas vezes por dia.

Os animais pastoreiam em manadas com um encabeçamento variado, de maior densidade nas zonas mais baixas e de menor densidade nas zonas mais altas.

Os rebanhos dividem-se em duas partes “ os bois e os gueixos (novilhos) e as vacas e as gueixas (novilhas), a primeira compreende os bois de trabalho que comem os pastos e atrás d'elles é que vêm os gueixos, na segunda dá-se o mesmo tendo o primeiro logar as vaccas em lactação e depois as gueixas e as vaccas alfeiras (prenhas ou erradas) “.⁵

² António d'Andrade Albuquerque Bettencourt, *Industria Pecuária na Ilha de São Miguel: o que foi o que pode ser*, Lisboa, Typografia de Adolpho Modesto & ca, 1887, pág. 62

³ J.V. Paula Nogueira, *As ilhas de São Miguel e Terceira*, Lisboa: Administração do Portugal Agrícola, 1894, pág. 54/55

⁴ idem, pág. 53/54

⁵ idem

al B
[Handwritten signatures and initials]

As cobrições fazem-se com maior incidência, nos meses de Agosto/Setembro de forma a que as partições ocorram nos meses de Março/Abril, especialmente nas ilhas de Santa Maria, Pico, Flores e Corvo.

Os animais são provenientes de raças com aptidão para leite e carne, utilizadas em linhas puras ou cruzadas.- vide fotografia nº 22 do Anexo I que ilustra o bovino dos Açores.

O abate de qualquer animal sujeito a tratamento sanitário é obrigatoriamente precedido do respeito pelo intervalo de segurança inerente ao medicamento que estava a ser aplicado.

A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento, exclui o animal em causa do processo de certificação.

5.2. TRANSPORTE, ABATE E REFRIGERAÇÃO DA CARNE

*** Transporte:**

Na Região Autónoma dos Açores o transporte dos animais para o local de abate é relativamente rápido porque as distâncias são muito curtas.

É sempre escolhido o caminho mais curto possível.

É interdita a utilização de qualquer tipo de tranquilizantes.

O carregamento dos animais é efectuado através de cais ou rampas.

Para fazer avançar os animais utiliza-se a voz do lavrador já que é conhecida – senão mesmo compreendida - pelos bovinos e pelos cães pastores.

O desembarque ocorre segundo normas idênticas.

É obrigatório um período de repouso pré-abate, de pelo menos, 12 horas, nas abegoarias do matadouro especificamente destinadas aos animais integrados no sistema de controlo, convenientemente arejadas. Durante aquele período, os animais dispõem apenas de água limpa, permanecendo em jejum.

*** Abate:**

Só são admitidos abates em matadouros que possuam o numero de aprovação sanitário de acordo com a legislação nacional e comunitária em vigor relativa às condições sanitárias de produção de carnes frescas e sua colocação no mercado e localizados no interior da área geográfica de produção.

Os animais são abatidos em lotes completos (séries ininterruptas), formados antes da entrada no matadouro, a partir de animais de diversas explorações, e de preferência no início de cada dia de abate.

Os matadouros têm que estar situados no interior da área geográfica de produção.

A insensibilização dos animais pré-abate é obrigatória.

A sangria e evisceração, respectivamente, são realizadas imediatamente após a insensibilização.

A cadeia de abate é ininterrupta e o mais rápido possível, de modo a diminuir os riscos de contaminação microbiana.

O abate é sempre presenciado por um técnico da Comissão Técnica de Controlo e Certificação, ou um seu representante, devidamente credenciado, o qual é responsável pela identificação das carcaças.

Os produtores obrigam-se a informar o Agrupamento, com uma semana de antecedência, sobre o número de animais que pretendem abater.

*** Refrigeração da carne:**

As carcaças dos animais abatidos são arrefecidas a seguir à inspecção *post mortem*, em ambiente refrigerado, que fará baixar a temperatura das suas massas musculares mais interiores até 7° C (+/- 1° C), num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre 2° C e 4° C e humidade relativa entre 85% a 90%; a maturação em ambiente refrigerado é feita ao longo de 7 dias, admitindo-se, no entanto, a saída para venda a partir do 3° dia após o abate; o PH medido nas primeiras 24 horas a seguir ao abate deve ser inferior a 6; é interdita a possibilidade de ser feita congelação antes da venda ao consumidor final.

É absolutamente interdita a congelação de carcaças ou peças até ao momento da venda ao consumidor final.

*** Desmancha e acondicionamento**

A desmancha só pode ser feita em instalações devidamente licenciadas e autorizadas pelo agrupamento de produtores e sob controlo da Comissão Técnica de Controlo e Certificação.

As operações de desmancha, desossa e acondicionamento deverão ser efectuadas no início de cada período diário de laboração.

5.3. SISTEMA DE REGISTO DOS ANIMAIS

A Carne dos Açores só pode ser obtida a partir de animais nascidos e criados em explorações inseridas nas ilhas dos Açores cujas mães se encontrem na região há, pelo menos, três anos.

Os produtores assumem, por escrito, o compromisso de respeitar e cumprir todas as condições específicas de produção.

al ff
[Handwritten signatures and initials]

Sistema de Identificação Animal do Gado Bovino

Todos os animais têm que estar identificados com os brincos oficiais: duas marcas auriculares (brincos) apostas nas duas orelhas, ambos com o número atribuído ao animal.

As marcas auriculares serão atribuídas à exploração, distribuídas e aplicadas nos animais de forma determinada pela autoridade competente, até aos seis meses de idade.

Os brincos são em plástico de cor salmão e contemplarão:

- o número de série;
- o número de exploração de origem;
- o número relativo à ilha onde o animal foi identificado.

Sistema de Identificação dos Reprodutores

Os animais reprodutores provenientes de outros países deverão manter as suas marcas auriculares de origem.

Sistema de registo de evolução do efectivo reprodutor

O produtor é responsável pela manutenção e actualização do registo de evolução do efectivo reprodutor, efectuado em impressos próprios fornecidos pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, do qual constam os seguintes elementos:

- N.º de identificação
- Sexo
- Raça
- Práticas profilácticas e sanitárias efectuadas
- Data de abandono da exploração e destino

Sistema de registo de nascimentos

O produtor é responsável pela manutenção e actualização do registo de nascimentos, efectuado em impressos próprios fornecidos pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, do qual constam os seguintes elementos:

- N.º de identificação da exploração
- N.º de identificação oficial
- Sexo
- Cór
- N.º de identificação do progenitor feminino
- N.º de identificação do progenitor masculino
- Data de nascimento
- Práticas profilácticas e sanitárias efectuadas
- Data de abandono da exploração e destino

6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

6.1. SITUAÇÃO GEOGRÁFICA

O arquipélago dos Açores situa-se no Atlântico Norte a cerca de 800 milhas do Continente Português e, aproximadamente, 2 100 milhas do ponto mais próximo das Costas da América do Norte.⁶

É constituído por nove Ilhas que emergem de uma plataforma na crista central do Atlântico e se estendem entre 36° 55' (Ilha de Santa Maria) e 39° 43' (Ilha do Corvo) de latitude Norte e 24° 16' (Ilha de Santa Maria) e 31° 17' de longitude a Oeste de Greenwich.

A terra Açoriana é escassa e descontínua. Tem ao todo menos de 2.400 m², que se dividem de forma desigual entre as ilhas: 17 km² (Corvo) até 747 km² (São Miguel).

A maior, São Miguel detém 32% da superfície total, seguida do Pico com 19%, e a Terceira com 17%. As outras ilhas variam entre 11% de área global, São Jorge e Corvo 1%.

As nove ilhas distribuem-se por três grupos:

- Oriental (Santa Maria e São Miguel);
- Central (Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico e Faial) e,
- Ocidental (Flores e Corvo).

6.2. RELEVO

As ilhas de Santa Maria e Graciosa são as únicas que se desenvolvem predominantemente a baixa altitude.

Santa Maria apresenta formas planas na parte Ocidental, "*ocupada por uma ampla plataforma de abrasão*⁷ que se desenvolve a 80-100 metros de altitude" (sublinhado nosso).⁸

A oriente, o relevo apresenta-se movimentado e as altitudes atingem o valor máximo no Pico Alto (590 metros).

A Ilha Graciosa é constituída por uma parte montanhosa constituída pelo vulcão da caldeira, prolongado por relevos designados "serras" (Branca Dormida e das Fontes) e por uma extensa planície que se alonga a nordeste e constitui o essencial de áreas ocupadas.⁹

⁶ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 11.

⁷ *Abrasão* (geol.) desgaste da costa marítima pelo embate de água, areias, pequenos calhaus e outros fragmentos rochosos movimentados pelas ondas e pelo ar comprimido nas fendas e cavernas costeiras, *in* Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, pág. 22.

⁸ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 13.

⁹ *idem*

Em São Jorge, do litoral que, “à excepção de pequenas **Fajãs**¹⁰, não possui áreas planas, sobe-se para o interior por encostas muito íngremes, por vezes constituindo extensos escarpados, sulcados por ribeiras bastante encaixadas” (sublinhado nosso).¹¹ - vide fotografias nº 23 a 26 do Anexo I que ilustram as fajãs de São Jorge.

“A ilha das Flores é constituída por um maciço eruptivo complexo, formado por dois blocos separados por uma escarpa mais ou menos vigorosa que atravessa a ilha na parte central. O bloco setentrional é o mais elevado e apresenta algumas áreas relativamente planas, donde emergem pequenos cabeços vulcânicos - Pico da Burrinha (887 metros), Tosta da Igreja (812 metros), etc. No bloco meridional os pontos mais elevados andam à volta dos 700 metros; encontram-se neles algumas pequenas lagoas: Caldeira Funda, Caldeira Rasa, Caldeira Comprida, Caldeira Seca.

Na ilha do Pico encontra-se o ponto mais elevado do arquipélago (2 357 metros), no topo da gigantesca montanha que ocupa a parte ocidental. Na base do aparelho eruptivo principal dispõem-se inúmeros pequenos cones¹², alguns dos quais se alinham para o oriente de forma a constituírem uma estreita lomba, bastante elevada, que constitui o resto da ilha. O encontro com o mar é quase sempre feito através de declives muito acentuados (sublinhado nosso).

Na ilha do Faial existe um **cone vulcânico**¹³ que ocupa sensivelmente o centro da ilha. Existem várias falhas paralelas que afectaram a parte oriental, provocando uma série de abatimentos que convergem no graben de Pedro Miguel. O primeiro, com uma bela **caldeira**¹⁴, encontra-se relativamente bem conservado e atinge no Pico Gordo a altitude máxima (1043 metros). Para oeste a ilha prolonga-se a favor de um alinhamento de **cones vulcânicos** que termina no dos Capelinhos (sublinhado nosso).

A pequena ilha do Corvo é constituída por um antigo **cone vulcânico** cuja altitude máxima pouco ultrapassa os 700 metros e culmina também numa **caldeira**¹⁵. A acção abrasiva do mar, que já começou a dismantelar os seus flancos a noroeste, traduziu-se na formação de altas arribas que só perdem o seu vigor na área que circunda a vila, implantada numa plataforma de **abrasão**¹⁶ bem conservada (sublinhado nosso).

A ilha de S. Miguel, a mais extensa do arquipélago, é fundamentalmente constituída por duas áreas montanhosas importantes, separadas por uma faixa mais ou menos plana, a plataforma de Ponta Delgada. Na área montanhosa oriental podem considerar-se três maciços montanhosos: Povoação, Furnas e Fogo. O primeiro nucleado na serra da Tronqueira, é o mais importante. No segundo é possível distinguir uma cratera ampla em que, a par de uma bela lagoa, subsistem activas **fumarolas**¹⁷, e uma área planáltica, a Achada das Furnas, com uma altitude média de 500 metros, da qual emergem alguns pequenos **cones vulcânicos**.

¹⁰ *Fajãs* (Açores) terreno plano, cultivável, de pequena extensão, situado à beira-mar, formado de materiais desprendidos da encosta, in Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p. 805; *Fajãs* (s.f.) Planície ou vertente de montanha devida à acumulação de materiais. Socalco (...) Termo generalizado a todo o arquipélago e usado sobretudo na ilha das Flores, Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 5 (1º semestre de 1947), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1947, pág. 99.

¹¹ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 14

¹² *cone vulcânico*, relevo resultante da acumulação de materiais vulcânicos em torno da chaminé por onde foram expedidos, in Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, pág. 451.

¹³ *idem*

¹⁴ *caldeira*, antiga cratera de vulcão, circular e larga, por vezes transformada em lago, in Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, pág. 318/319.

¹⁵ *idem*

¹⁶ *vide* nota de rodapé nº 7

¹⁷ *Fumarolas*, manifestação vulcânica atenuada que consiste na emanação de produtos gasosos com a aparência de fumo, in Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p. 873.

Handwritten notes and signatures in the top right corner, including the letters 'AL' and 'F'.

Para ocidente liga-se ao maciço eruptivo do Fogo, no qual se encontra a lagoa do mesmo nome. A serra da Água de Pau é aí o relevo mais imponente, do qual se desce para a costa por fortes declives. Para leste, até às Sete Cidades, dispõe-se a extensa plataforma subestrutural de Ponta Delgada, na qual apenas os **pequenos cones** que rondam os 250 metros quebram a regularidade da superfície. No extremo oriental da ilha surge a Caldeira das Sete Cidades a culminar num **gigantesco cone vulcânico** ainda pouco trabalhado pela erosão”(sublinhado nosso).¹⁸ Vide fotografia nº 27 do Anexo I que ilustra a Caldeira das Sete Cidades.

A Ilha Terceira é constituída por **três grandes cones**. “O mais ocidental encontra-se hoje quase desmantelado. Apenas a nordeste e a sudoeste, nas serras do Cume (500 metros) e da Ribeirinha, os seus flancos e as **paredes da caldeira**¹⁹ se mantêm relativamente bem conservados. O primeiro deve ter sido afectado pelos movimentos tectónicos que originaram um graben limitado por duas escarpas paralelas, entre as quais se situa o aeródromo das Lajes. A nordeste a caldeira é limitada pela serra do Morião (500 metros), resultante de um cone posterior evidenciado pela ampla e bem conservada caldeira de Guilherme Moniz. A ocidente localiza-se o mais **imponente cone vulcânico** da Ilha, que se eleva abruptamente do mar para atingir, em Santa Bárbara, um pouco mais de mil metros.”²⁰(sublinhado nosso).

O carácter montanhoso evidencia-se, portanto, em quase todas as ilhas, e de forma mais diversa, consoante a antiguidade e a violência das manifestações que lhes deram origem. As superfícies planas são na realidade pouco desenvolvidas e nem sempre surgem a baixa altitude. Os cursos de água apresentam quase sempre fortes declives e regime torrencial; apenas em São Miguel, São Jorge e Flores existem ribeiras de curso permanente.

6.3. CONDIÇÕES EDAFO-CLIMÁTICAS DO AROUIPÉLAGO DOS AÇORES

6.3.1. Clima

O arquipélago dos Açores possui um clima ameno, com fracas oscilações térmicas ao longo do ano e extremamente húmido.

Referências do séc. XIX sobre o clima dos Açores apresentam-no com as características que até hoje se mantêm “*devem estas ilhas à sua altitude elevada e à influência moderadora do oceano um clima temperado e igual, que seria indubitavelmente um dos mais agradáveis do mundo se, pelo seu isolamento, ellas não estivessem expostas à violência dos ventos*”.²¹

Nos Açores, as precipitações são muito elevadas, distribuídas durante todo o ano e quase não se verifica a existência de estação seca.

No entanto, para além destas características gerais, importa realçar a existência de numerosos climas locais impostos pelo carácter montanhoso das ilhas.

¹⁸ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 14 e 15.

¹⁹ Vide nota de rodapé nº 14

²⁰ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 16

²¹ Accurcio Garcia Ramos, *Noticia do Archipelago dos Açores e do que ha mais importante na sua historia natural*, Angra do Heroísmo, Typ. Terceirense, 1869, pág. 79 a 81.

“ Assim, por exemplo, a vertente norte da ilha do Pico goza do melhor clima Açoriano, enquanto a cidade da Horta, na Ilha do Faial, a pouca distância, tem um clima mais húmido. O de Angra do Heroísmo, por seu turno, é dos piores climas dos Açores, facto que se atribui às formações de tufos existentes, que funcionam como autênticas esponjas e retêm, no sub-solo, a humidade. E os exemplos podem multiplicar-se: os “calhaus da praia” e as **zonas de biscoito** ²², são sempre mais quentes, e as **grotas** ²³ e as caldeiras, mais húmidas e abrigadas dos ventos” ²⁴

A insolação média anual é inferior à do território continental Português.

A Região Açores caracteriza-se por uma elevada nebulosidade e escassez de solo.

“As observações sobre o clima dos Açores seguidas em São Miguel por espaços de 12 anos, a nível do mar, pelo benemérito cônsul inglês, o Sr. Thomas Carew Hunt, dão os seguintes resultados, os quais constituem o Quadro I:

QUADRO I
 (graus centígrados)

Limite extremo de frio (Fevereiro)	8°.9
Limite extremo de calor (Agosto)	28°
Temperatura média do ano	17°.7
Temperatura média do Inverno	14°
Temperatura média da Primavera	16°
Temperatura média do Estio	22°.5
Temperatura média do Outono	18°.4
Temperatura do mês mais frio (Janeiro)	13°.5
Temperatura do mês mais quente (Agosto)	23°.8

Os ventos que costumam reinar mais geralmente nos meses de inverno, acompanhados de chuvas abundantes, são o noroeste, oeste e sudoeste, e os que mais dominam no estio são o nordeste e leste. São frequentes as mudanças bruscas de temperatura, e muito temidas pelos navegantes as tempestades furiosas que repentinamente se levantam no Atlântico. A humidade, entretida pela vizinhança do mar e pelas montanhas que atravessam estas ilhas em todos os sentidos, é extrema e permanente (...)” ²⁵

²² Biscoito, terreno coberto de lava vulcânica, in António d' Andrade Albuquerque Bettencourt, *Indústria Pecuária na Ilha de S. Miguel: o que o pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolpho Modesto & ca, 1887, pág. 30

²³ Grotta, terreno inclinado na intersecção das montanhas, in Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p 931; Grotta, (s.f.) Ravina onde as águas exercem acção erosiva, Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 5 (1º semestre de 1947), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1947, pág. 103

²⁴ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 21

²⁵ Accurcio Garcia Ramos, *Noticia do Archipelago dos Açores e do que ha mais importante na sua historia natural*, Angra do Heroísmo, Typ. Terceirense, 1869, pág. 80 a 81

Nos Açores “a pressão barométrica é (...) relativamente grande, e excede o termo médio observado noutros pontos do globo.”²⁶

Do ponto de vista agrícola, os ventos intensos e com frequência ciclónicos que fustigam o arquipélago, especialmente as ilhas ocidentais, prejudicam muito as culturas. A “ressalga”²⁷ de que são portadores queima a vegetação.

Os malefícios do vento ficam bem testemunhados no ditado popular “a gente semeia e o vento leva.”²⁸

6.3.2. Edafologia

Do ponto de vista pedológico os Açores “caracterizam-se por uma flagrante homogeneidade”.²⁹

Tal facto deve-se à natureza vulcânica das ilhas e à incidência de um clima marcado por precipitações abundantes e regulares.

“Os mantos de lava mais recentes constituem os chamados *mistérios*, quase totalmente improdutivos, que ocorrem especialmente nas ilhas de vulcanismo recente (Pico, Faial, Terceira, São Jorge). Numa fase mais evoluída transformaram-se nos chamados *biscoitos*³⁰, que aceitam a ocupação florestal, a partir de arbustos (*urze* e *queiró*) ou essências de maior porte (*faia*), ou ainda a vinha, embora em condições especiais. A *pedra-pomes* de origem traquítica e as *escórias basálticas*, que constituem a maioria dos cones secundários, originam as chamadas *bagacinas* ou *cascalhos*, solos vulcânicos pouco espessos, de textura ligeira mas quimicamente equilibrados”.³¹

“Por seu turno, a alteração química das rochas basálticas origina a formação de argilas extremamente plásticas, utilizadas por vezes como correctivo para solos leves e pobres em matéria orgânica (*massapez*) ou ainda para a pavimentação de estradas (*tetim*).”³²

Os solos Açorianos são geralmente ricos em potássio dada a predominância de rochas basálticas, e enriquecidas em azoto, dada a frequência das siderações.

Os solos da ilha de São Miguel (1887) “... de origem vulcânica, são em geral formadas por um solo bastante profundo constituído por uma camada de terra negra e de grande fertilidade, assentando sobre um subsolo muito variável, encontrando-se principalmente a *compo-lo a pozzolane*, a *pedra-pomes*, o *hasalto*, às vezes a *trachyte*, a *lava* e *escórias* e *trufas* de consistência e valoração muito variáveis”³³

²⁶ idem pág. 80

²⁷ *ressalga*, o mesmo que “*rocio*”, (*s.m.*), água do mar pulverizada, levada pelos ventos a grande distância prejudicando assim as culturas, Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 7 (1º semestre de 1948), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1948, pág. 107

²⁸ Accúrcio Garcia Ramos, Notícia do Archipelago dos Açores e do que ha mais importante na sua historia natural, Angra do Heroísmo, Typ. Terceirense, 1869, pág. 36

²⁹ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 23.

³⁰ vide nota de rodapé nº 22

³¹ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 23.

³² idem pág. 24

³³ António d' Andrade Albuquerque Bettencourt, *Indústria Pecuária na Ilha de S. Miguel: o que o pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolpho Modesto & ca, 1887, pág. 20

Do ponto de vista edáfico, salienta-se um aspecto curioso relativamente à Ilha de São Miguel: Esta ilha está dividida numa zona oriental e numa zona ocidental (todo o concelho de Ponta Delgada, Lagoa, Ribeira Grande até à freguesia de Ribeirinha), que apresentam diferenças na constituição dos solos, as quais estão relacionadas à antiguidade das diferentes zonas de formação geológica.

*“A exploração bovina é mais fácil na zona ocidental, de terrenos argilosos, mais ricos e de forragem de maior valor altriz, não surgindo fenómenos aparentes de carências minerais. Na zona oriental a exploração é mais difícil, terrenos constituídos por pedra pomes e cinzas vulcânicas, magros, pouco argilosos, com carências minerais e as forragens de menor valor alimentar”.*³⁴

São, contudo, os solos Açorianos pobres em cálcio e fósforo.

*“Esta deficiência mais do que a composição das rochas-mãe, deve atribuir-se à intensa lavagem pluvial das camadas superficiais, que origina o arrastamento das bases de troca. Daí supôr a existência de pedzolização mais ou menos acentuada em numerosos solos acompanhada de uma elevação de acidez, principalmente nas zonas lavadas ocupadas com pastagens.”*³⁵

No arquipélago a erosão não atinge proporções alarmantes, salvo nalgumas situações particulares, designadamente em Santa Maria.

*Naquela ilha os chamados “barreiros”*³⁶ *ocupam área apreciável e têm resistido a todas as tentativas de sujeição à cultura.*³⁷

6.4. VEGETAÇÃO E CONDIÇÕES PASCÍCOLAS DOS AÇORES

6.4.1. Vegetação

A vegetação existente no arquipélago dos Açores era exclusivamente constituída por uma flora espontânea, em que predominava a faia (*Myrica Faya Ait.*), o cedro (*Juniperus brevifolia Hochst.*), o loureiro (*Pereia azorica Senb.*), o teixo (*Taxus baccata L.*) e a urze (*Erica azorica Hochst.*).

Existem testemunhos históricos da composição dos “matos” dos Açores, dos quais se destacam, a descrição de Gaspar Frutuoso sobre a ilha de São Miguel:³⁸

“E quando se achou era cheia de arvoredo, de que já está quase calva por muitas partes dela, ainda que por outras, em algumas serras, tem muita lenha seca e verde e muitas árvores de diversas maneiras, como são cedros, sanguinhos, faias, louros (...), gingas e azevinhos, urzes, tamujos, uveiras, pau branco, cernes e alguns teixos (...)”.

Na seqüência do Povoamento dos Açores a flora Açoriana foi bastante enriquecida.

³⁴ Artigo do Dr. Luís Tavares Netto Sequeira de Medeiros, in, Bolctim da Comissão Reguladora de Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 23, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1.º semestre de 1956, pág. 146 e ss.

³⁵ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 24

³⁶ *Barreiros, (s.m.)*, Lugar donde se extari o barro ou pozolana para construções, in, Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 9 (1º semestre de 1949), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1949, pág. 103

³⁷ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 24

³⁸ Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, Livro quarto, vol. II, Ponta Delgada, 1981, Pág. 121

“Calcula-se que cerca de três quartos da flora vascular correspondam a plantas sub-espontâneas introduzidas pelo homem e trazidas de todos os continentes. É interessante verificar que, no cômputo geral, a Austrália (conjuntamente com as ilhas mais próximas) foi a parte do mundo que contribuiu com maior número de plantas (30% do total), em contrapartida, a África teria cedido apenas 5% das espécies introduzidas.”³⁹

O povoamento e as necessidades alimentares crescentes provocaram um recuo progressivo de vegetação espontânea a favor das plantas cultivadas.

A vegetação espontânea subsiste nas encostas menos acessíveis, em **grotas**⁴⁰ profundas ou em correntes de lavas recentes sem qualquer aptidão agrícola.

Sobre a vegetação no arquipélago dos Açores salienta-se a descrição de Júlio de Castilho relativamente ao século XIX:⁴¹

“D’entre as phanerogamicas, constituem as gramíneas a família mais rica em espécies. Raras são as plantas annuaes que perecem durante todo o inverno (...) Nos sítios incultos, que ainda conservam o seu primitivo aspecto, abunda um tapete cerrado de arbustos e matto sempre virente, allastram-se e innastram-se myrsinas, louros, vaccínios, murtas, azevinhos, vimeiros, heras e fayas.”

Geralmente a vegetação é composta pela área litoral de ocupação agrícola, pelas pastagens e a altitudes superiores pelos matos.

Referências históricas sobre as diferentes ilhas demonstram que a conjugação da vegetação nos Açores se têm mantido até aos nossos dias.

Sobre a ilha de São Miguel descrições relativas ao século XIX apresentam-na com a seguinte conformação:

“Em breve nos ficam para traz, no littoral do Sul, as terras de cultura, começando as pastagens, que ocupam a zona média da vertente meridional formada pela cadeia montuosa que dissemos dividir a ilha longitudinalmente pelo meio (...) a zona das pastagens a trepar pela encosta com extensa superficie toda verde e lisa (...) Depressa se atinge o limite superior das pastagens, começando a (...) região dos Mattos que sobe até à linha das cumiadas e é igualmente aproveitada na pastoreação (...) nos mattos a côr varia, predominando o tom alvacento ou acizentado, e a vegetação é mixta de arbustos e musgos (...).”⁴² - vide fotografias nº 4, nº 5 e nº 9 do Anexo I que ilustram a descrição das pastagens na ilha de São Miguel.

Característica da vegetação dos Açores é igualmente a vegetação dos Mistérios, sobre a qual se destaca a descrição de Orlando Vasconcelos de Azevedo:⁴³

³⁹ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 23

⁴⁰ vide nota de rodapé nº 23

⁴¹ Júlio de Casquilho, *O Archipelago dos Açores*, David Corazzi, 1886, pág. 11.

⁴² J.V. Paula Nogueira, *As ilhas de São Miguel e Terceira*, Lisboa, Administração do Portugal Agrícola, 1894, pág. 53/54

⁴³ Artigo Orlando Vasconcelos de Azevedo, “O conhecimento fitosociológico da pastagem, base da sua exploração racional”, in, Boletim da Comissão Reguladora de Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 21, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1.º semestre de 1955, pág. 127

al
ff
[Handwritten signatures and initials]

“A rocha dos Mistérios, solta como é e por outro lado com o aspecto de pedra pomes negro-avermelhada, alveolada, permite a acumulação mais ou menos rápida de poeiras, às quais se vão misturando detritos de Líquenes e de Musgos. Assim se vão constituindo porções de solo que permitem a instalação de gramíneas e, de onde a onde, de outras espécies herbáceas isoladas, como *Rubia peregrina*, *Daucus carota* e *Hypericum boeotium*. A certa altura começam os sub arbustos, como o Tomilho (*Thymus coespititius*) e a Queiró (*Calluna vulgaris*). Nas zonas periféricas dos Mistérios começam então a aparecer as espécies arbóreas, que se tornam cada vez mais abundantes, até formarem mata densa próximo da orla do Mistério. São elas o Incenso (*Pittosporum undulatum*), o Tamujo (*Myscine africana* var. *retusa*), o Loureiro (*Persea azorica*) e o Vassoiro (*Erica azorica*), entre estes exemplares, encontra-se com abundância uma *Silva (Rubus rusticannus)*.”

6.4.2. Condições pascícolas

As condições pascícolas da Região estão íntima e directamente relacionadas com a conjugação do binómio vegetação e clima. As crónicas do tempo da colonização das ilhas dos Açores, e os autores antigos e modernos não referem as causas determinantes de formação das ditas pastagens Açorianas.

No entanto, sabemos que a vegetação indígena foi destruída pelas necessidades de instalação resultantes do povoamento.

Por outro lado, os matos foram devastados pelas mais diversas razões, nomeadamente a necessidade de combustível, assim se foram formando as pastagens de relva, na sequência de tal modificação da vegetação.

Nos séculos. XVI e XVII encontram-se muitas referências a terras de pasto, a criação de gados, aos animais de lavoura.⁴⁴

“É de notar a bondade da ilha Terceira, além da gente nobre de que está povoada que, sendo saqueada há tão pouco tempo e destruídas de tantas nações de gente, está ao presente recuperada e tão rica como hoje há dez anos. E tem tanta fertilidade de pastos que parecendo a todos que não criam gado, pelo muito que se destruiu no saco, antes e depois alguns dias, tem ao presente (1589) tanto como quando povoada esteve dele.”⁴⁵

A Ilha Terceira “com as suas terras altas de criação e os montes onde a água acumulada em caldeiras e refegos formava lagoas que atraíam o gado e permitiam a sua manutenção”. Entre outras, cita as criações dos Cinco Picos:⁴⁶

«Chama-se esta terra Paul porque as águas dela e das que correm da serra se fazem grandes alagoas, que duram algumas delas, todo o estio sem se esgotar, nem secar, onde vão beber os gados, e daqui tomou a serra o nome e se chama do Paul; como atrás disse, cujos pastos são de duas léguas em comprido e mais de uma de largo; e o maior e mais alto destes picos tem no cume de uma cavidade, em que fez uma alagoa da grandura de um alqueire de terra, onde vai no Verão beber o gado sem nunca secar.» - vide fotografia nº 28 do Anexo I que ilustra Bacia do Paúl.

⁴⁴ Maria Olímpia da Rocha Gil, *Pastagens e criação de gado na economia Açoriana dos séculos XVI e XVII, elementos para o seu estudo*, In *Memórias de Luis da Silva Ribeiro*, Angra do Heroísmo, Secretaria Regional de Educação e Cultura, 1982, pág. 503
⁴⁵ Gaspar Fructuoso, *Saudades da Terra*, Livro Sexto, Ponta Delgada, 1963, pág. 226/227.
⁴⁶ idem, Maria Olímpia Gil, pág. 505

Ainda sobre a ilha Terceira descreve-se que *«Indo correndo a oeste pela banda do sul e pela banda do norte ficam tudo terras de criações, sem mato algum pequeno nem grande, pela qual razão há tanta criação de gado, que soe criar esta ilha Terceira só tanto como todas as outras ilhas dos Açores juntas.»*

A ilha de São Miguel é descrita com pastos e áreas de criação de bovinos, ovinos e caprinos, remetidos para as terras mais elevadas e frias, locais isolados ou de difícil acesso.

Sobre uma **roça**⁴⁷ denominada Saragaço *“é fria por ser muito alta e os ventos estragarem ali tudo e só servir para a criação de gado”*.⁴⁸

Ainda sobre outros locais da ilha de São Miguel se encontram referências a terras de pasto: *“O lugar da Relva cobrou este nome, porque no tempo antigo havia por ali boa erva, e onde a costuma haver chamam todos nesta terra comumente relva; e os moradores da cidade mandavam deitar para aquela parte, naquele campo, seus gados, por se achar neles boa comedia para eles, dizendo aos moços e pastores que levassem os bois à relva”*.⁴⁹

Em São Jorge, *“terras de alto espinhaço e relevo enérgico, já então eram frequentes as propriedades destinadas a pasto ou em que as pastagens ocupavam largas extensões: a «grande fazenda de terras de pasto, que foram de Diogo Fernandes», «as grandes terras dos herdeiros de João Galego onde se semeia muito trigo ao longo do mar.» A seguir a Fajã dos Cubres, «uma fajã rasa com o mar chamada Redonda, por ela ser, que pode dar trigo, mas por ser longe, não se semeia dele e serve de pastos.»*⁵⁰ .- vide fotografias nº 23 a 26 do Anexo I.

Na ilha das Flores a criação dos animais dependia estreitamente das condições específicas do clima e do terreno. Recorria-se à vegetação espontânea (musgo, azevinho), embora os bovinos se ressentissem da má qualidade dos pastos, *«ruins e perigosas criações por ser tudo mato serrado e espesso, que não andar por antre ele e cai muito em as grotas.»*⁵¹

Nos Açores⁵²: *“Quem percorre os nosso pastos, fácil é apperceber-se da luzerna ou pelo menos variedade de boas gramíneas e, sobretudo, de leguminosas, (...)”*

Mais adiante o mesmo cronista caracteriza os “prados”, considerando que não existe uma fronteira bem definida entre “pasto ou prado natural” ou entre “pasto ou pastagem trabalhada e semeada e um prado artificial.”

Define então “prado natural”, como aquele que é constituído por *“hervas de milheiros e relvas de tremoços e trigos”*, e “prado artificial”, de pequena duração aqueles que são constituídos pelas culturas de *“cevada, aveia, centeio, milho basto, etc...”*.

Documentação igualmente do século XIX propõe o apastamento das terras altas com pastagens temporárias:⁵³ *“com uma sementeira que tenha como elemento dominante leguminoso, taes como o Trevo Roxo, o Lotus Corniculatos, a Antylly de Vulneraria, o Trevo d'Alsike e o Giant Cow Grass, associados a uma ou mais gramíneas.”*

⁴⁷ Roça, terreno com plantações extensas, in Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p. 1581.

⁴⁸ idem, Maria Olímpia Gil, pág. 505

⁴⁹ Gaspar Fructuoso, *Saudades da Terra*, Livro Sexto Ponta Delgada, Typ. Diário dos Açores, 1922, pág. 86.

⁵⁰ idem Maria Olímpia Gil, pág. 506

⁵¹ Idem, pág. 507

⁵² Crónica de António d'Andrade Albuquerque, “Os pastos e os prados”, in, O Agricultor Micaelense., n.º 7, 1895, pág. 124

⁵³ Crónica de António d' Andrade Albuquerque, “ A exploração das nossas terras altas”, in, O Agricultor Micaelense, n.º 5, 1895, pág. 69.

Verificamos que nesta época estava consolidada a importância das pastagens Açorianas em todas as ilhas do arquipélago, como base da alimentação do gado bovino.

Na ilha Terceira “*percorre-se a aldeia ou freguesia do Reguinho (...) e não tarda em entrar na região das pastagens, vendo-se à direita e à esquerda da estrada grandes campinas todas enrelvadas, outras cobertas de matto rasteiro, onde pascem vaccas, bois, (...) em perfeita liberdade uns, outros presos a estaca por um longa corda. (...) Por toda a parte aparecem a Erica Azorica (urze), a giesta ou vassoura, e a humilde queiró ou queiroga (...) Passando ao lado do sítio da Barroca, chegamos ao Paul, extensa região de pastos magníficos (...) são terrenos alagadiços, porque as águas das chuvas descendo das cumiadas (...) mantêm constantemente um excesso de humidade do solo, dando-lhe a aptidão hervosa que o caracteriza.*”⁵⁴

Uma descrição da ilha das Flores de 1831 feita pelo militar inglês, capitão Boid, ao serviço de D. Pedro IV (A description of the Azores or Western Islands, Londres, 1835, traduzido pelo Dr. João Auglin) ilustra a importância e beleza das pastagens:⁵⁵

“*Nos cimos das montanhas abundam excelentes pastagens e matos e as encostas estão revestidas de cerrados murados, constituídos por lava e pedra - pomes (...) Em resultado das ricas pastagens cria-se excelente gado bovino(...)*”

O cenário das pastagens Açorianas mantém-se no Séc. XX:⁵⁶

“*As pastagens Açorianas são ainda na sua maior parte constituídas por prados naturais muito embora a arroteia dessas pastagens e de terras que estão de mato, e a sua sementeira com espécies de maior rendimento, tenha tomado nos últimos anos grande incremento e extensas áreas, em São Miguel sobretudo, se encontram hoje ocupados por pastagens melhoradas. (...) constituídas principalmente por Trevo amarelo (Lotus Uliginosus) e a Erva branca (Holeus Lanatus), mas ha bastantes prados em que se encontram já outras espécies como o Trifolium repus, Dactylis glomerat, Phlum pratense, Bromus catharticus, Lolium perenne, etc.*”

Na ilha Terceira existem pastos permanentes “*O caso da luzerna que é cultivada de sequeiro e pastada directamente pelo gado numa extensa zona litoral que vai de Angra do Heroísmo a Vila Nova.*”

“*As pastagens naturais dos Açores são nalguns casos de boa qualidade como acontece por exemplo em São Jorge e Flores, ilhas onde quase se pode dizer ainda não existem pastagens melhoradas.*”⁵⁷

Um estudo sobre as pastagens Açorianas, designadamente sobre a ilha de São Jorge, dá-nos a definição e caracterização das modalidades que constituem as “*actuais hervagens.*”⁵⁸

⁵⁴ idem J. Paula Nogueira, pág. 172

⁵⁵ Crónica do Dr. Carreiro da Costa, “A agricultura da Ilha das Flores, em 1831”, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 16, 2.º semestre de 1952, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana pág. 116/117

⁵⁶ Artigo do Sr. Eng.º Alberto Gonçalves Cidraes, idem, “Os Açores, meio natural para a produção de forragens”, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 16, 2.º semestre de 1952, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana pág. 63 a 69.

⁵⁷ idem

⁵⁸ Artigo do Sr. Eng.º Henrique de Sampaio e Castro Pereira da Cunha da Silveira, “Subsídios para o estudo das pastagens Açorianas – Ilha de São Jorge”, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 13, 1.º semestre de 1951, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 59 a 74.

ol
A

“Tem o nome de **criações** os aglomerados de hervagens que permitem a sua manutenção permanente, inverno ou verão, dum numero maior ou menor de cabeças de gado, quase sempre bovino representado pelas vacas em lactação. Os **enchiqueradouros**, pelo contrário, são pequenos tratos de terreno enrelvado, quase sempre de qualidade escolhida, onde é uso manter os vitelos mamões, ou estão anexos as criações ou nelas compreendidas. As **relvas** estão estabelecidas nas terras altas, e só proporcionam **comeduras** durante o inverno e primavera. Anualmente ou de dois em dois anos, são lavradas e semeadas de milho ou plantadas de batata doce ou abóboras forraginosas. (...) **Invernadoiros** são chamados os **enrelvamentos** situados em terrenos enxutos, de fertilidade média ou fraca, em locais baixos, de nível não superior a 300 metros, bem expostos, quase sempre revestidos de vegetação arborescente que permite um relativo abrigo para os animais aí mantidos, as vacas mais idosas ou enfraquecidas e o gado alfeiro mais sensível as intempéries (...) O seu **enrelvamento** é também obra natural(...) Para as vacas de grande porte, para as chamadas vacas da porta, para as gueixas de sobre ano, ou novilhas de dois anos(...) prestam estes invernadoiros serviços de comodidade muito apreciados pelas populações”.

De São Miguel ao Corvo as paisagens Açorianas são caracterizadas pelas “pastagens” ou “enrelvadas”.

Na ilha do Corvo ⁵⁹“Os pastos são naturais, raríssimos, sendo os que têm sido beneficiados com adubos, lavouras ou sementeiras de trevo amarelo (*Lottus Uliginosus*) os que predominam na constituição dos pastos”.

É indiscritível a importância que as pastagens Açorianas ocupam na agricultura do arquipélago, quer pela sua extensão, quer pela sua fertilidade, quer pelo facto de serem determinantes da elevada população pecuária existente nos Açores.

“São estas mesmas pastagens que tanto embelezam a nossa paisagem e que lhe dão feição peculiar e bem distinta de todas as outras terras portuguesas, metropolitanas ou ultramarinas.”⁶⁰

E que têm inspirado escritores, pintores, poetas e outros homens que tendo nascido aqui ou não, aqui encontram inspiração para criar e viver.

“Eram pastos paulatinos
e neles vacas sineiras
espraiando em relvas fagueiras
um viço cheio de sinos”

Natália Correia⁶¹

Nos Açores os gados estão sujeitos a um regime exclusivamente pastoril, o qual aliado à frequência dos ventos intensos e com frequência ciclónicas que fustigam o arquipélago obrigaram os lavradores a protegerem as suas criações com “abrigos”. Assim, característica igualmente importante das condições pascícolas dos Açores, são as modalidades de “abrigos” para o gado.

“A persistência do mau tempo tem influído no estado geral do gado, que vivendo fora dia e noite, tem-se ressentido por este facto enormemente dos frios e ventarias que tem reinado (...)”⁶²

⁵⁹ Artigo de A. Simas de Azevedo *in*, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 11, 2º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 59 a 61

⁶⁰ Artigo do Sr. Eng.º Orlando Azevedo, “O melhoramento das pastagens Açorianas”, *in*, Boletim da comissão Reguladora dos cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 7, 1.º semestre de 1948, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 76/77

⁶¹ Ana Esquível, *Açores, Paisagem sem mácula*, Lisboa, Correios e Telecomunicações de Portugal, GIACICA, 1989.

“Os gados sujeitos no geral ao regime exclusivamente pastoril, têm também sofrido bastante, não só pela acção directa das intempéries, mas também pela falta de forragens (...)”⁶³

A necessidade dos abrigos contra as adversidades do clima é sentida desde o desenvolvimento da pecuária nos Açores.

Crónica datada de 1895⁶⁴ manifestava tal apreensão “Quando se convencerão os nossos creadores que a despeza com a construção d'uns abrigos nocturnos (..) é suprabundantemente compensada pela diminuição da mortalidade do gado. “

A título de exemplo sobre os rigores do Inverno refere a mesma chronica que naquele ano de 1895 “os creadores José de Sequeira, Pedro Parreira e Felix contam cada um, para cima de trinta cabeças mortas (...) e ao creador José Maria Raposo do Amaral já tinham morrido trinta e tantas cabeças.”

Várias foram as modalidades de abrigos que entretanto se construíram e que constituem hoje características da paisagem Açoriana.

“Na ilha de São Miguel, separando uns dos outros os pastos dos diversos proprietários, levantavam-se os **bardos** - grosseiros muros de pedra cobertos de leiva enrelvada.”⁶⁵ - vide fotografia nº 10 do Anexo I que ilustram os bardos a separar as propriedades na Ilha de São Miguel.

Na ilha Terceira “o interior do Paul esta dividido em grande número de pastos, por meio de **muros baixos de pedra basálticas**, simplesmente sobrepostas. Cada pasto tem o seu portal, que se veda empilhando os basaltos, para que não saiam as rezes, que de noite e de dia ali ficam ao ar livre”.⁶⁶

Na Ilha de São Jorge,⁶⁷ “os **tapumes**, ou sejam simples divisórias, que têm a missão de constituir abrigos, são constituídas, na sua base, principalmente por paredes de pedra solta continuadas de uma certa altura para cima por camadas de relva extraídas do próprio chão das pastagens trazendo consigo o respectivo torrão, as chamadas leivas. É sobre estas que se plantam depois as urzes, as hortenses, ou o buxo, usado de preferência no norte da ilha. Actualmente é a hortense a planta preferida para os abrigos. Porque oferece maior obstáculo à passagem dos ventos e das chuvas, porque não têm o inconveniente de sujar as pastagens com as suas sementes, tal qual sucede frequentemente com a urze, e porque impede melhor que aos rezes guindem, mormente as maltapadas, cuja crença as impele frequentes vezes aos prédios vizinhos, a fim de roubarem a erva que muitas vezes se encontra em reserva (...)”.

Ainda sobre a ilha de São Jorge é elucidativa a presença e a beleza dos abrigos:⁶⁸ “Os pastos que são extremados por hortênsias, completam esta cenografia com encanto de jardim. De modo que, ao percorrer estas rudes mas bucólicas paragens, estamos sempre como que à espera de encontrar os pastores tocando a flauta de Pan e as pastorinhas gentis a dançar, como nos poemas e contos da Arcádia.”

⁶² Chronica in O Agricultor Micaelense,, n.º 1, 1895, pág. 1

⁶³ Chronica in O Agricultor Micaelense, n.º 2, 1895, pág. 17

⁶⁴ idem

⁶⁵ idem J. Paula Nogueira, pág. 53 e ss.

⁶⁶ idem

⁶⁷ Estudo do Sr. Eng.º Agrónomo Henrique de Sampaio e Castro Pereira de Cunha de Silveira sobre as pastagens Açorianas, in, Boletim da comissão Reguladora dos cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 16, 2º semestre de 1952, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 116/117

⁶⁸ Armando Narciso, *A vida Rural na Ilha de São Jorge*, São Miguel, 1947.

Tais paisagens, foram igualmente fonte de inspiração de artistas, dentre os quais destacamos o poema de Natália Correia:

“Nos pastos divididos
por novelões de hortênsias
os chocalhos das vacas tocam os sons
que manam de fonte primordial”

Natália Correia⁶⁹

A existência dos “*bardos*” (pequenos muros feitos com a própria leiva) como forma de protecção das pastagens, sobretudo cobertos de hortênsias e urze é paisagem que se mantém até aos dias de hoje.

No entanto outras formas de protecção, nomeadamente com “sebes-vivas” se foram ensaiando e estão perfeitamente instituídas em todas as ilhas.

Em meados do século XX a protecção de pastagens por meio de sebes-vivas passaram a ser uma realidade.

Em São Miguel “(...) *nalguns sítios já se notam fiadas principalmente de criptomérias (Cryptomeria Japonica D. Don) a desempenharem tal função, necessário se torna uma maior generalização e expressão desse emprego da sebe-viva como cortina de abrigo*”⁷⁰

Em meados do século XX, “(...) *é indiscutível, portanto, o interesse e vantagem do enquadramento da pastagem com vegetação arbórea devidamente escolhida (...) Dai resultará mais e melhor erva, abrigo para o gado contra o vento, chuva e moscas, defesa do solo e uma nova fonte de riqueza, pela madeira, lenhas e até alimentação para o gado*”.⁷¹

As sebes-vivas como abrigo para pastagens apresentam a seguintes constituição:⁷²

1. *Atendendo a que a sebe protege geralmente o terreno situado numa área que vai de 5 a 7 vezes a altura da sebe, protecção que nalguns casos pode ir até 25 vezes aquela altura, além de que nas pastagens são menos de temer os inconvenientes da concorrência da sebe com as culturas, podem e devem usar-se espécies de porte elevado;*
2. *Um renque de árvores bastante comprido agirá mais eficientemente do que dois renques mais curtos dispostos em L. Um renque do primeiro tipo assegurará a protecção dos ventos de diferentes direcções compreendidas num sector aproximadamente 180°;*
3. *A cortina deve opor-se aos ventos dominantes, mas não exactamente na perpendicular. É preferível que receba os ventos com certa obliquidade para não provocar o recuo dos mesmos, mas simplesmente o seu escoamento ao longo do abrigo*

⁶⁹ Ana Esquível, *Açores, Paisagem sem mácula*, Lisboa, Correios e Telecomunicações de Portugal, GIACICA, 1989.

⁷⁰ Artigo do Eng.º Agrónomo Luís Guilherme de Medeiros Vaz do Rego, “O interesse económico-social da transformação dos matos em pastagens na ilha de São Miguel”, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 21, 1.º semestre de 1955, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 106.

⁷¹ Sr. Eng.º Agrónomo Agostinho Arlindo Cabral, “Sebes vivas ou abrigos, nos Açores”, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 17, 1.º semestre de 1953, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 65

⁷² *idem* nota de rodapé nº 70

- erl ^R
 [Handwritten signatures and initials]
4. As cortinas deverão ser largas e ter ao centro as espécies mais altas e na periferia as mais baixas e resistentes aos ventos, dando ao conjunto um perfil regular que facilite a passagem suave das massas de ar;
 5. As cortinas de abrigo devidamente constituídas devem associar diferentes espécies de folha caduca e folha permanente, arbóreas e arbustivas, dispostas em filas paralelas;
 6. As espécies que devem compor as cortinas de abrigo, variam, como é natural, de região para região e, dentro de cada região, consoante a altitude, a exposição, o tipo de solo e, demais características mesológicas. Não nos faltam contudo muitas espécies arbóreas e arbustivas, capazes de, criteriosamente escolhidas e convenientemente consorciadas, constituírem eficientes cortinas de abrigo;

Entre as muitas que poderíamos indicar, apenas mencionaremos as seguintes, a nosso ver reunindo maiores garantias para melhor desempenharem tal missão: Banksia (Banksia sp.), Criptoméria (Cryptomeria Japonica D. Don), Eucalipto (Eucalyptus globulus, Labil), Faia da Terra (Myrica faia, ait. - var Azorica), Giesta (Cytisus scoparius L), Incenso (Pittosporum undulatum, Vent.), Urze (Erica Azorica, Hoscht)."

Para além das sebes-vivas, foram introduzidos em meados do século. XX os abrigos, a que regularmente se dá o nome de "arribanas"⁷³, construídas nas explorações dos lavradores, para recolher os animais sempre que se verifiquem condições adversas de clima, nomeadamente vento tempestuoso e fustigante.

6.5. MANEIO DOS ANIMAIS

6.5.1. Alimentação dos animais

As pastagens naturais ou melhoradas constituem desde o povoamento até aos nossos dias à base da alimentação do gado bovino nos Açores.

Associado ao apascentamento natural estão algumas práticas ancestrais que existem na criação de gado bovino nos Açores.

I- "As voltas do gado bovino"

Prática existente na Ilha de São Miguel durante os meses de Junho.

Uma crónica reportada aos meses de Junho e Julho de 1894 descreve-nos as razões e tradições de tal prática:

"Estamos na época das voltas do gado, verdadeira transumância que entre nós se torna necessária não só porque os animais muito lucram com ella, mas também porque é por assim dizer o único modo de poder aproveitar o excesso de forragem que n'esta epocha, fornecem as pastagens altas de leste da ilha, enquanto se não praticar a fenação.

⁷³ *arribana*, cabana feita de colmo para acolher o gado, o mesmo que curral.

OR PF

Chegados, pois, os mezes de Junho e Julho partem alegres pastores, rebanhos e manadas para as altas e frescas pastagens dos planaltos da Achada, Graminhaes etc., onde a mosca e o calor não apoquentam tanto os animaes e onde estes encontram ainda verdes e succulentas, as hervas que em outros pontos já estão seccas e endurecidas pelos ardores do sol (...) a fenação e a boa estabulação dos animaes é muito mais útil (...) mas (...) forçoso se nos torna confessar que, sem a transumância, sem as reuniões de gados e pastores e depois de partida, etc., etc., a criação entre nos perdia metade da graça(...). Os gados continuam nas pastagens altas da volta de verão animando a paysagem das montanhas com a sua variedade de coloridos, com os cantos dos pastores, com o som dos chocalhos e campainhas, enfim, pondo uma nota alegre n'aquelles pontos em outras epochas tão ermos e tristes. As pastagens d'Achada, Graminhaes, etc, trazem a quem as percorre n'esta epocha, a doce recordação dos Alpes e da Suissa, (...)”⁷⁴

Idêntica prática se verifica na ilha do Pico, onde “era igualmente numeroso o gado de toda a espécie, praticando-se mesmo uma certa forma de transumância, dadas as características do relevo e do clima. Pelo mês de Maio, os animais iniciavam a subida da serra, «por lhe não faltar lá o pasto e água, de que a terra é necessitada». Em Setembro voltavam às terras baixas, «por não poderem sofrer a muita frieza que há naquele tempo pelo que os criadores, então fazem seus cercos e bardos ao redor deles (animais) pera o tomarem, repartirem, assinarem e tosquiarem o ovelhum”.⁷⁵

Relacionada com a prática denominada “As voltas do gado bovino” está a «“Doença da Volta”, designação atribuída por Gaspar Fructuoso, (...) e que se filia nas carências minerais (...), na Ilha de São Miguel quando os bovinos eram transumados para a zona oriental perdiam as qualidades próprias da raça; definham, têm dificuldade em manter bom estado das carnes (...) perdem o apetite e o aspecto saudável, os cios tornam-se tardios e irregulares (...)”⁷⁶

“Conhece-se por “Doença da volta” o tomadiço, um esquisito mal-estar do gado bovino, traduzido por uma acentuada tristeza, crescente falta de apetite, com concumitante má nutrição e emagrecimento (...) doença característica de apenas algumas regiões, principalmente, Povoação, Salga e Lomba da Maia (...)”⁷⁷

Actualmente existe uma espécie de transumância das manadas mas apenas de pasto para pasto, sempre que o alimento começa a escassear ou seja necessário deixar “recuperar” a pastagem. - vide fotografia nº 10 do Anexo I que ilustra a mudança da manada.

II- “Pastoreio à corda”

Outra prática ancestral, esta mantida até aos nossos dias, consiste em prender os animais machos uma estaca com uma comprida corda (cerca de dez metros) e soltas as fêmeas pelos pastos divididos por “bardos” e sebes-vivas de hortênsias.- vide fotografias 15 e 16 sobre o pastoreio à corda, onde também se podem ver os bardos e as sebes vivas de hortênsias.

⁷⁴ Chronica in Agricultor Micaelense,, n.º 6, 1894, pág.100 e n.º 7 do mesmo ano

⁷⁵ idem Maria Olimpia Gil, pág. 506/507

⁷⁶ Artigo do Médico Veterinário Luís Tavares Netto Sequeira de Medeiros, “Introdução na Ilha de São Miguel - para ensaios de aclimação - da Raça Bovina, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 23, 1.º semestre de 1956, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 150 e ss.

⁷⁷ Artigo do Engº Agrónomo Luís Guilherme de Medeiros Vaz do Rego, “O interesse económico-social da transformação dos matos em pastagens na ilha de São Miguel”, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 21, 1.º semestre de 1955, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 72 e seguintes

Das descrições da Ilha de São Miguel relativas ao século XIX⁷⁸ retiram-se passagens relacionadas com tal prática “(...) a zona das pastagens a trepar pela encosta com extensa superfície toda verde e lisa (...) e a espaços é animada pela presença de grande número de bois e vacas, que ali pastam em liberdade, sendo os bois presos à estaca por uma comprida corda que lhes limita a área de pastoreação”.

Em meados do Século XX,⁷⁹ chamava-se àquela prática o “pastoreio à corda”, sendo o raio de acção delimitado pela corda, o equivalente à refeição daquele animal.

Esta prática mantém-se até aos nossos dias, e de acordo com o relato de alguns lavradores chama-se “mudar a corda” à operação que consiste em mudar o raio de acção delimitado pela corda, operação que é feita duas ou três vezes por dia.

III - “Pastoreio sem Pastor”

Desde o início da produção pecuária nos Açores, os animais de espécie bovina pastam em liberdade pelas pastagens apenas sendo limitados pelos bardos de pedra ou pelas sebes-vivas.- vide fotografias 1 a 3 que ilustra esta forma de “pastoreio sem pastor”.

Os pastores acompanham normalmente os animais para os locais mais altos.

Na ilha de São Miguel faziam-se no “sopé das montanhas, grutas ou nichos, onde apenas pode caber um homem”⁸⁰ só para permitir o abrigo dos pastores.

Na ilha Terceira, os pastores, no Verão, dormiam nos “palheiros, casa ou cabana onde se guardam alguns instrumentos e forragens, e onde no Verão dormem os pastores”.⁸¹ - vide fotografia nº 23 a 29 do Anexo I que ilustra os “palheiros” na ilha Terceira e fotografias nº 30 e nº 31 que ilustram os “milheiros” e a “Burra de Milho”, na mesma ilha.

Na ilha de São Jorge, os pastores:⁸² “de madrugada, sobem aos pastos, mungem as vacas, carregam com as cabaças, presas num cajado, que atravessam sobre os ombros, e vão deixar o leite (...)”.

Para além da pastoreação natural, a alimentação do gado bovino nos Açores é complementada com as silagens e fenos obtidos na própria exploração.

As primeiras experiências “d'ensillagem”, sobretudo na ilha de São Miguel remontam ao século XIX. Em 1894 o Sr. Dr. Caetano D'Andrade Albuquerque ensilou “milheiros com rama de batata doce passadas no cortapalhas (...) a rama de batata é abundantíssima n'uma certa época relativamente restricta, de modo que é sempre mal aproveitada e, por aquele systema, poderiam os creadores conserva-la e distribuí-la ao gado com peso e medida”.⁸³

⁷⁸ idem, J.V. Paula Nogueira, pág. 53/54

⁷⁹ Artigo do Dr. Francisco José Barbado, “Abrigos para gado bovino”, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 92 e ss.

⁸⁰ idem J.V. Paula Nogueira, pág. 55

⁸¹ idem

⁸² Armando Narciso, A vida Rural na Ilha de São Jorge, São Miguel, 1947

⁸³ Artigo d' António Andrade Albuquerque, in, Chronica do Agricultor Micaelense, n.º 11 e 12, pág. 190

Na mesma época a prática dos criadores de gado sobre a alimentação os animais ⁸⁴ resultava da “supr abundância de forragem na Primavera e Verão, a que sucede sempre uma escassez extrema nos mezes d’hivero que só a ensillagem e a fenação, podem obviar de momento quando generalizados.”

Assim, defendia-se que “a ensillagem se pode praticar ao ar livre em boas condições, evitando o empate d’um enorme capital que d’antes se tinha como indispensável na construção dos silos. (...), processo que consiste “em escolher uma parte horizontal do terreno onde as águas não convirjam e ali construir o monte de forragens da forma rectangular collocando e calcando bem por igual as camadas de forragem que se vão junctando até que esteja concluído.”⁸⁵

Era também utilizada na alimentação dos animais a “resteva”⁸⁶, os pés de trigo e as restantes ervas que ficavam no solo. .- vide fotografia nº 32 do Anexo I

Componente da alimentação dos animais é igualmente a água. O aprovisionamento de água dos animais é prática que também foi muito melhorada.

Inicialmente e até ao século XX existiam nas pastagens “charcos” ou “lagoas”.⁸⁷

“Charco”, designava-se em São Miguel “grande possa circular de 6 a 10 metros de diâmetro, feita em terra batida, onde se acumulavam as águas da chuva, para servir de bebedouro às rezes”.

“Lagoas”, designavam-se na ilha Terceira aos charcos e bebedouros de São Miguel.

Em meados do século XX ⁸⁸ faltavam “bons e frequentes bebedouros que permitam ao gado saciar a sede nas devidas condições higiénicas evitando ao mesmo tempo os grandes deslocamentos sempre fatigantes.”

Na ilha de São Jorge o abeberamento das reses era feito através da ⁸⁹ “construção de tanques para onde escorrem as chuvas caídas na própria pastagem ou em eirados construídos especialmente com o fim de aproveitar as águas neles caídas. (...)”.- vide fotografia nº 33

Os “tanques” ou “depósitos-bebedouros” “encontram-se às centenas, espalhados pelas belas pastagens desta ilha onde a vaca constitui o elemento propulsor. O gado, fonte de riqueza e arrimo da gente, mereceu esse carinho, podendo afirmar-se que em nenhuma outra ilha, que saibamos, tanto se fez para garantir água, e boa água, aos animais”⁹⁰

São diversos os modelos de “tanques” embora todos sejam construídos de alvenaria e revestidas de argamassa, geralmente de cimento.

⁸⁴ idem.

⁸⁵ idem

⁸⁶ Resteva, terreno que foi de cultura de trigo ou de milho depois de ceifado, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 7, 1.º semestre de 1948, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1948.

⁸⁷ Idem, J.V. Paula Nogueira, pág. 172 e ss.

⁸⁸ Artigo de Orlando Azevedo, “O melhoramento das pastagens Açorianas”, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 7, 2.º semestre de 1948, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 76 e ss.

⁸⁹ Artigo do Eng.º Agrónomo Arlindo Cabral, “«Tanques-bebedouros» para gado, nas pastagens da ilha de São Jorge, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 15, 1.º semestre de 1952, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 123 e ss.

⁹⁰ idem

al
F

“Uns são simples depósitos (...) sem qualquer cobertura (...) cobertos com simples ramaria das árvores plantadas à volta, geralmente o típico cedro das ilhas (*Juniperus Oxycederus* L.) ou a não menos característica urze (*Erica Azorica*, Hochst.) (...) outros, são depósitos mais perfeitos, cobertos com laje de cimento, algumas vezes fechados com portas de madeira; Todavia o modelo mais generalizado (...) é o tanque estreito e com comprimento variável, conforme as necessidades de pastagem, coberto com lajes de pedra, em duas fiadas inclinadas e apoiadas umas às outras, no cume, como se fosse um teto de uma casa, São abertas numa ou nas duas extremidades, para garantir que o gado beba”.⁹¹

6.5.2. Condução do gado

Nos Açores desde tempos imemoriais o **gado bovino é criado todo o ano na pastagem**, sendo mudado de pasto pelos homens da lavoura, sempre que o alimento comece a escassear ou seja necessário deixar “recuperar” a pastagem.

“Três classes de trabalhadores são empregados na criação bovino, o feitor (abegão) que debaixo das ordens do proprietário dirige os gados, as lavouras (...) os pastores que conduzem o gado a pastar e os homens de lavoura (...) (Rabejadores, Carreiros, etc.).⁹² – vide fotografias 10 a 19.

O gado é conduzido através da voz do pastor e de cães pastores.

Há quem defenda que se utilizam os cães de fila de São Miguel para conduzir o gado, no entanto, de acordo com vários relatos de lavradores, os cães utilizados resultam do cruzamento do cão de fila de São Miguel com a raça “griffon”.

Os animais pastoreiam em manadas com um encabeçamento variado, de maior densidade nas zonas mais baixas e de menor densidade nas zonas mais altas.

“os rebanhos de certa importância dividem-se em duas partes, os bois e os gueixos (novilhos) e as vacas e as gueixas (novilhas), a primeira compreende os bois de trabalho que comem os pastos e atraz d’elles é que vem os gueixos, na segunda dá-se o mesmo tendo o primeiro logar as vaccas em latação e depois as gueixas e as vaccas alfeiras (prenhas ou erradas)”⁹³

6.6. CARACTERIZAÇÃO DA RAÇA BOVINA

A qualidade e características da carne de bovino produzida nos Açores não estão relacionadas com a existência de uma raça predominante ou autóctone.

Com efeito, analisados vários escritos relativos aos séculos passados verificamos a existência de uma mistura de raças de animais da espécie bovina.

⁹¹ idem

⁹² António d’ Andrada Albuquerque Bettencourt, *Indústria Pecuária na Ilha de São Miguel: o que foi o que pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolfo Modesto & Ca, 1887, pág. 23

⁹³ idem J.V. Paula Nogueira, pág. 54/55

Do início do povoamento, o que se conclui, é que foram introduzidas nas ilhas do arquipélago dos Açores, antes do povoamento, algumas espécies pecuárias, que se multiplicaram em larga escala.

No número 6.5.1. transcrevemos passagens da obra de Gaspar Frutuoso que ilustram, relativamente à carne de bovino, a quantidade de carne que havia nas ilhas de São Miguel e Terceira, no século XVI.

Sobre o tipo de raças que foram introduzidas não encontramos quaisquer referências relativamente aos séculos XV a XVIII.

A partir do século XIX, encontramos muitas referências relativamente ao tipo de raças existentes no arquipélago dos Açores.

Numa parte da ilha de São Miguel⁹⁴ *“ainda é a raça da terra que predomina, raça que dizem provir do Minho e que nós supomos serem as raças Arouqueza e Braguêza vermelha, mais ou menos cruzadas e modificadas pelo clima e diferentes outras condições mesológicas.”*

Os animais d' este typo quando bem desenvolvidos, podem perfeitamente apresentar-se (...) corpulentos, ossudos, musculosos, de ventre amplo, peito profundo e largo, rins espaçosos, armação grande, vermelha, branca ou preta, cabeça levantada e não muito grande, ligeiros, origem da cauda alta, pelle e pello macio e fino, a côr varia desde o castanho escuro ao baio dourado, muitas vezes rosilhos, etc. Diz-se que a côr preta com ou sem malhas brancas que hoje tende a apparecer muito é indício de cruzamento. Depois d'adultos engordam regularmente e a carne é bastante estimada.”

Relativamente à dita raça da terra em São Miguel⁹⁵ *“tudo leva a crer que o gado da terra possa filiar as suas ascendências, principalmente nas raças mirandesa e algarvia(...)”*

Na ilha Terceira a raça da terra tinha a sua origem nos animais que Jácome Bruges e os primeiros colonizadores ali introduziram (séculos XV e XVI), os quais se multiplicaram com extraordinária rapidez⁹⁶, *“(...) o chamado gado do Ramo Grande, animais enormes, os maiores que até hoje apareceram no matadouro de Lisboa, com carne saborosíssima e normalmente sem doenças que motivem rejeições, constitui uma modificação para muito melhor das raças Mirandesa, Minhota e Alentejana, que por ali deixaram marcas indeléveis das suas vindas para estas paragens.”*⁹⁷

No período que decorre entre 1842 e 1909, por orientação da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense, foram importados para o Distrito de Ponta Delgada, grande número de reprodutores, todos oriundos dos respectivos países de origem, *“numa interessante combinação de raças dos tipos mais especializados em cada uma das suas aptidões-leiteira, carne, trabalho, como a Jersey, Devon, a Ayrshire, a Durbam, a Schvitz, a Shotorn, a Jutland, a Salers, a Normanda, a Cotentine e a Holandesa, além das raças”* *“Guernese”, “August”, “Galloway”, Bretã, e Flamengo de que não conseguimos apurar datas e números exactos da sua importação.”*⁹⁸

⁹⁴ António d' Andrade Albuquerque Bettencourt, *Indústria Pecuária na ilha de São Miguel: o que foi o que pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolfo Modesto & ca, 1887, pág. 57 e ss.

⁹⁵ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A pecuária no Distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 51 e ss.

⁹⁶ Artigo do médico veterinário José Leal Armas veterinário municipal do concelho de Angra do Heroísmo, “Aspectos pecuários in Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 14, 2.º semestre de 1951, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 29 e seguintes

⁹⁷ idem

⁹⁸ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A pecuária no Distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dois Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, pág. 63 e seguintes, e António d' Andrade Albuquerque

Calcula-se que tivessem sido importados 49 exemplares daquelas raças, de denominado “gado exótico”.⁹⁹

No final do século XIX, “Segundo a análise abalizada de J.V. Paula Nogueira, as raças não estão apuradas e reina a desordem zootécnica, apesar de se poderem distinguir três tipos predominantes “Devon”, “holandês” e “mirandês”. Os bovinos mestiços dos Açores são, sobretudo, aptos para o trabalho, como animais de carne só dão 43 a 52% de carne limpa, para um peso de 320 a 550 quilos.”¹⁰⁰ - vide fotografias nº 34 a 36 do Anexo I.

Na altura falava-se em “extraordinária variação zootécnica, pelo cruzamento desordenado então feito”¹⁰¹

No século XIX os lavradores gostavam de bovinos ornados “de armaduras grandes e vistosas (...)”, pelo que tinham apreciado os animais importados, em 1875 e 1898, por José Maria Raposo do Amaral e por Tomaz Borba Vieira, respectivamente, directamente da Holanda “pelo gosto que se principiou a revelar pelo preto raiado (segundo a designação local do nosso lavrador)” e por se aclimatarem melhor do que os animais holandeses que se tinham comprado em 1842, os quais possuíam “pouca rusticidade e fraca resistência”¹⁰² - vide fotografia nº 35 do Anexo I

A partir de 1905, era notória a “predilecção pela raça Holandesa” em São Miguel “quer da parte da lavoura dita de pé descalço e mais pobre que se referia não a raça mas antes a particularidade da sua pelagem preto malhado na sua denominação local de malhado, quer da lavoura rica, e em referência a ela traduzida, já muito antes de 1921, pela importação, por iniciativa particular, de grande número de reprodutores da raça Holandesa ou Holstein”¹⁰³

Em 1950, na Ilha de São Miguel falava-se do bovino “Holandês Micaelense” e das suas aptidões mistas para a produção de leite e de carne. “A difusão da raça Holandesa na Ilha de São Miguel deve-se sobretudo à acção dos reprodutores do Posto Zootécnico e de tal forma se comportou, quer em produtividade quer em rusticidade, que hoje tem os seus créditos firmados (...)”¹⁰⁴

A boa adaptação do gado Holandês “deu-se sobretudo na zona ocidental da ilha de São Miguel, não só por ser onde a pastagem apresenta cotas mais baixas quanto à altitude, mas também por os bovinos nela não manifestarem processos relacionados com carências alimentares.”¹⁰⁵

Betiencourt, *Industria Pecuária na ilha de São Miguel: o que foi o que pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolfo Modesto & Ca, 1887, pág. 59 e ss.

⁹⁹ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A exploração bovina no distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 2, 2.º semestre de 1947, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 36 e seguintes

¹⁰⁰ Maria Isabel João, *Os Açores no século XIX: Economia, sociedade e movimentos autonomistas*, Lisboa, Cosmos, 1991, pág. 68

¹⁰¹ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A exploração bovina no distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 2, 2.º semestre de 1947, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 36 e seguintes.

¹⁰² idem

¹⁰³ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A pecuária no Distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 64 e seguintes

¹⁰⁴ Revista de Medicina Veterinária, *Esboço Monográfico sobre a introdução e adaptação da raça Holandesa na Ilha de São Miguel*, por Victor Machado Faria e Maia e Luís Tavares Neto Sequeira de Medeiros;

¹⁰⁵ idem

Handwritten notes and signatures in the top right corner, including the letters 'AR' and 'R'.

O Sr. Dr. Victor Machado Faria e Maia na altura Intendente de Pecuária no distrito de Ponta Delgada referia a vontade de alguns lavradores Micaelenses na importação de uma raça mais adequada para determinadas regiões da Ilha de São Miguel, mais deficientes em recursos alimentares e propunha que se fizesse um estudo das raças melhor adequadas a tais regiões: toda a área que se estendesse para além da Serra de Água de Pau e da freguesia da Ribeirinha, tendo em vista, a melhoria da carne para abate e um leite com maior teor butiroso.¹⁰⁶

Em 1955¹⁰⁷ foram importadas duas novilhas prenhes e um touro da raça “Red Danish Milk Breed” (Raça vermelha da Dinamarca), em resultado dos ensaios de aclimação feitos pela Junta Geral dos Produtos Pecuários.

Raça caracterizada, essencialmente pela sua “*grande sobriedade alimentar*”, ser de “*produção mista leite-carne*”, ter a sua pelagem, vermelho uniforme, vantagens técnicas para identificação de possíveis “*mestiços*” com a raça “*holandesa*”.¹⁰⁸

Destinava-se a ser explorada na zona oriental da Ilha de São Miguel, caracterizada pelos seus terrenos constituídos “*por pedra pomes e cinzas vulcânicas, magros, pouco argilosos, com carências minerais e as forragens de menor valor alimentar*”, a uma altitude entre 300 e 700 m, nebulosidade acentuada, nevoeiros frequentes, ventos rigorosos, temperaturas baixas no inverno.

Do ponto de vista da caracterização das raças existentes no arquipélago resta-nos referir que um trabalho realizado em 1977.¹⁰⁹ propunha como base do capital bovino para o arquipélago dos Açores a raça Holstein Friesian, por ser “*um bovino de função mista (leite-carne), que satisfará com a erva a maior parte das suas capacidades alimentares (...) com uma capacidade leiteira média e uma conformação, precocidade e índice de conversão alimentar que permitam a recria e a engorda dos vitelos em condições satisfatórias*”.

6.7. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CARNE PRODUZIDA NOS AÇORES

6.7.1. Produção e Comercialização

Caracterizado o sistema de produção de gado bovino nos Açores, resta-nos agora ilustrar a origem histórica da produção, consumo e comercialização da carne de bovino produzida nos Açores.

O povoamento do arquipélago teve o seu início em meados do século XV. Vários autores apontam o ano de 1439, como data do início do povoamento.¹¹⁰

¹⁰⁶ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia , “A exploração bovina no distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 2, 2.º semestre de 1947, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 36 e seguintes.

¹⁰⁷ Artigo do Sr. Dr. Luís Tavares Netto Sequeira de Medeiros, “Introdução na Ilha de São Miguel para ensaios de aclimação – da Raça Bovina”, in ,Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 23, 1.º semestre de 1956, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana , pág. 146 e seguintes

¹⁰⁸ idem

¹⁰⁹ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 99

¹¹⁰ idem, Maria Olimpia Gil, pág. 511 e ss

Os primeiros Portugueses e Flamengos que desembarcaram no arquipélago lançaram no mato virgem aí existente, diversas espécies pecuárias, utilizadas para alimento e trabalho das populações, nos primeiros tempos de arroteamento de terras e construção dos povoados.

*“Entre a descoberta oficial e o povoamento propriamente dito procedeu-se ao lançamento de animais nessas ilhas ermas no meio do mar Oceano”*¹¹¹

“Ao proceder-se assim, esboçava-se um projecto de ocupação, definia-se o aproveitamento económico como justificação da soberania em relação a uma dada região. Na sequência do que se afirma no documento de 1439, está o testemunho de Valentim Fernandes que refere outros animais distribuídos pelas ilhas: cabras, porcos e “trotones” da Alemanha. Teria sido segundo o autor, esta uma das tarefas levadas a cabo por Gonçalo Velho, pelo menos em relação às ilhas de Santa Maria e São Miguel, mas é natural que algo de semelhante ocorresse com as outras, porque o texto de 1439 já regista sete ilhas onde o “Infante Dom Anrrique (...) mandara lançar ovelhas”.

Ao mesmo tempo, a Coroa (pelo regente D. Pedro) abria a permissão para a ocupação humana sob controle da Casa Ducal de Viseu e da Ordem de Cristo.¹¹²

Algumas das cartas de doação de capitánias nas ilhas dos Açores fazem alusão ao gado que existia no arquipélago no século XV. Distinguiam o “gado bravo”, “cuja caça e aproveitamento era permitida aos habitantes, do “gado manso” que se podia deixar pastar livremente, desde que não causasse prejuízo ou, então., se mantivesse convenientemente guardado.”¹¹³

*“No caso da doação a José Dutra das capitánias da Ilha do Faial e da Ilha do Pico, previa-se, para esta “que se elle quizer pouar seja assim capitão della como o da dita Ilha do Fayal. E não a querendo pouar de gente me pras que elle a reparta para criação do gado aos moradores da dita ilha do fayal que tragam nella seus gados”.*¹¹⁴

*“Em 1487 o povoamento tinha, no entanto evoluído de tal modo que, por determinação do Duque de Viseu, se proibia a coutada de gados na Ilha Terceira e se ordenava que todos “pasçam misticamente”. Exceptuam-se destes regulamentos os “cerrados bem tapados” onde os proprietários poderiam manter os seus animais sem que o de estranhos aí tivesse acesso”*¹¹⁵

Daqui se retira que a economia do arquipélago foi desde o início do povoamento orientada para a agricultura e condicionada pelas vicissitudes da função que lhe cabia de apoio a navegação.

A pecuária foi explorada, quase até ao nosso século, como complemento da exploração agrícola, essencialmente vocacionada para a produção de culturas de exportação, nomeadamente, trigo, vinho, pastel¹¹⁶, laranja e outras.

No entanto, desde o início se tornaram evidentes as qualidades da carne produzida nos Açores, características que como verificamos nos capítulos anteriores, nada tem a haver com uma raça determinada, mas como o sistema de produção da carne de bovino.

¹¹¹ Arquivo dos Açores vol. I, PD, 1892, pág. 5

¹¹² idem, Maria Olímpia Gil, pág. 511 e ss.

¹¹³ idem

¹¹⁴ idem

¹¹⁵ Gaspar Fructuoso, *Saudades da Terra*, Livro Sexto, Ponta Delgada, 1981, pág. 122.

¹¹⁶ *Pastel*, (s.m.) Planta tintureira que constituiu, nas primeiras décadas do povoamento dos Açores, uma das culturas mais prósperas e à qual se referem os antigos cronistas e historiadores, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 7 (1º semestre de 1948), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1949, pág. 101

Desde o século XVI que historiadores e cronistas se referem a tais qualidades.

Na Ilha de São Miguel ¹¹⁷ “*há feito molar, que é também no verão bom pasto para o gado, com os quais pastos, há dele grande criação, cuja carne é mais gostosa, a que se cria em pastos escalvados e descobertos ao sol, que a dos lugares sombrios entre matos e arvoredos e toda, uma e outra, melhor e de mais gosto que a da ilha de Santa Maria e Portugal (...)*”

A carne produzida naquela ilha “*é muito boa por os pastos serem verdes e frescos*”.¹¹⁸

Na era de 1517 e 1518 “*valia o arrátel de vaca a real e meio; e tanta era a fartura até ali em todos os moradores, que não havia quem comprasse coisa alguma, tudo quase tinham sem dinheiro. E carne de vaca e de porco muitos de fartos não a comiam*.”¹¹⁹

Existem igualmente referências da mesma época relativamente ao consumo de carne de bovino:

“*Havendo aqui no tempo antigo pouca louça, coziam a carne em cabaças e às vezes cozinhavam (...) carne de vaca, cozendo-a e assando-a na pele, fazendo uma fogueira na terra, e depois de muito quente faziam uma cova nela, e embrulhando a carne do gado que matavam na mesma pele, a metiam na cova, tornando-a a cobrir com a cinza e rescaldo da fogueira, e tornando a fazer outra fogueira em cima, assim se cozia.*”¹²⁰ (sublinhado nosso)

Para além da qualidade da carne era também evidente a quantidade de carne que existia no arquipélago naqueles séculos XVI e XVII.

A Ilha de São Miguel não era só fértil na produção de trigo “*(...) porque também nas carnes de toda a casta é tão fértil, que lançados gados nellas, multiplicarão de modo, que em muytos annos não houve açouge na Ilha, mas cada hum mandava matar as vaccas (...) que queria, e a melhor carne tomava para sua casa, deixando de graça a mais a quem levar a quisesse (...) e toda esta casta de carne é tão boa, que a vacca he como a de Entre Douro e Minho (...)*”¹²¹

A Ilha Terceira “*de toda a casta de carnes he também abundante (...), que havia nela mais de cem mil (100 000) cabeças de gado vacaril, e havia creador que tinha mais de quinhentas (500) reses destas, e mais de cento e vinte (120) vacas parideiras, e havia na ilha dezasete açougues contínuos, e na cidade cinco de mais, nos quaes cinco se matavão cada semana vinte (20) rezes vacaris e que deste gado se creava tanto só na ilha Terceyra, como em todas as ilhas dos Açores juntas: e disto dá a razão o mesmo Frutuoso dizendo que se não matava nos açougues outra carne, e ser a vacaril desta ilha tam branda e gostosa como a melhor de Entre Douro e Minho de Portugal*” (sublinhado nosso).¹²²

Naquela ilha, nomeadamente na Serra do Paúl, junto da Região dos Cinco Picos “*um moio de terra basta para pastar um ano 20 reses vacaris, e as carnes destas pastagens não lhe fazem vantagens às melhores de Portugal*”

¹¹⁷ Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, Livro Sexto, Ponta Delgada, 1981, pág. 122

¹¹⁸ idem

¹¹⁹ idem

¹²⁰ idem pág. 183

¹²¹ António Cordeiro e António Pedrozo Galvão, *Historia Insulana das ilhas a Portugal sujeytas no oceano occidental*, Lisboa, oficina de António Pedrozo Galvam, 1717, pág. 211

¹²² idem

Na ilha do Corvo, para a criação de gado, recorria-se a escravas que cuidavam da boiada e o «rendeiro dá de comer e de vestir a todos, não tendo do gado vacuum mais que o serviço e o leite, não em todo o ano, sendo em certos dias, junto da festa do Espírito Santo, que fazem estes escravos, em que é costume dar-se-lhe todo o leite.»¹²³

Em geral, o aproveitamento das produções de origem animal dependeria naturalmente do tipo de procura; para o caso da Terceira, interessava a carne de abate.

Em São Jorge, o queijo; no Pico, a lã e os couros.

No século XVII era já muito evidente a importância que detinha a criação de gado nos Açores.

Com efeito, eram muito frequentes as transações de “terras de pasto” e de “gado” bovino.

“Em 1603, João Pamplona de Miranda, morador na sua “quintã”, nos Altares, viu-se obrigado a vender um moio e 40 alqueires de trigo a retro sobre bens da herança que lhe deixara seu pai Bernardo Pamplona, na Agualva - “dous mojos de terra lavradia e ço outra terra de pasto e vinha”, de que faziam parte biscoitos, e se estendiam até à “rocha do mar”.

O comprador foi Rui Dias de Sampaio que pagou 90 000 rs¹²⁴. Ora no mesmo dia 10 de Abril, Rui Dias de Sampaio vendeu ao mesmo João Pamplona 20 vacas (“ a saber duas paridas e doze p^a parir e seis alfeirias”), pelo preço certo de 90 000 rs. Parece claro que o empenhamento de João Pamplona estava justificado pela necessidade de aquisição de gado para o que utilizou a terra como garantia de credito.”¹²⁵

Outro exemplo relativo à mesma época, datado de 1602 “reporta-se a um contrato entre o lavrador Domingos Dias dos Altares, e o mercador Francisco Alvares, de Angra. No final do acordo, o lavrador comprometia os seus bens de raiz e moveis, entre os quais “assy obrigou e hypothecou cinco vacas que disse ter paridas que por nome não percão cõ cinco bezerros daño e dous novilhos de dous años ferrados digo assinados de seo sinal e assy todas suas egoas, (...)”¹²⁶

“Inventários e actos notariais dos séculos XVI e XVII apresentam já, de modo bem evidente, a distinção entre os diversos tipos de criação de animais nas casas de lavoura, consoante os fins em vista: gado auxiliar para o trabalho agrícola ou adicional à produção e os animais relacionados com a existência de pastagens ou a elas expressamente destinado (produção de carne, leite, lã). Na maioria dos casos estas duas formas de actividade pecuária interrelacionam-se. No entanto, há que distinguir:

1. Animais domésticos auxiliares, sempre presentes, em maior ou menor número, nas casas dos agricultores (pequenos ou grandes proprietários) mantidos e alimentados por processos diversos;
2. Gado criado nas terras do lavrador mediante o aproveitamento do restolho ou a sementeira de vegetais adequados à sua manutenção;

¹²³ idem, Maria Olímpia Gil, pág. 508

¹²⁴ rs, abreviatura de réis, plural de real (moeda); real, antiga unidade monetária, in, Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, páginas 1542 e 1518

¹²⁵ idem, Maria Olímpia Gil, pág. 522

¹²⁶ idem

3. *Gado criado nas pastagens, exclusivamente, ou em relação com 1 e 2;*
4. *Gado lançado nas serras e baldios, aproveitando o que a natureza podia oferecer, nas áreas agrestes ou isoladas das ilhas (neste caso podia apresentar-se também em relação com 1, 2 ou 3).¹²⁷*

Outros inventários referidos no mesmo trabalho de Olímpia Gil, relativamente à mesma época revelam a importância que era dada à produção de gado bovino, uma vez que os bovinos eram nomeados de acordo com as características de cor, raça, pormenores físicos e tinham nome próprio.

A título de exemplo, transcrevemos algumas passagens de tais documentos:

Do inventário feito por morte de Manuel Badilho e de sua mulher Branca da Câmara (século XVI), na Ilha Terceira, verificamos a seguinte descrição do gado:¹²⁸

*“2 juntas de bois de carro - “hum por nome fidalgo e outro Brazido”
 2 novilhos de arado - “hum por nome torrado e outro cordeiro”
 1 novilho de 2 anos - “filho da vacua lavrada”
 1 novilho de 3 anos- “colhudo”
 1 guecha - “filha da alfama”
 1 novilha - por nome estrella”
 1 vaca parida com um bezerro macho - “por nome altarada”
 1 vaca por nome alfama “com um bezerro macho
 1 vaca alfeiria “por nome lavrada”
 1 bezerro de ano, filho da “altarada””*

“Entre os bens de Jácome Gonçalves de Almeida, em 1637, na ilha de São Jorge, havia gado abundante e de valor:

*1 junta de bois de carro - o “Limão” e o “Braguado”
 1 » » » - o “Brazido” e o “Rosado”
 1 junta de bois de atafona, ambos chamados “gaulãotes”
 1 boi “Remãdo”
 2 novilhões - um de cor negra “Mourato”, e outro de cor vermelha “Giguãote”
 2 novilhos - “Namorado” e “Reitão”¹²⁹*

Apesar da importância paulatina da pecuária, sobretudo da produção de gado bovino, desde a sua introdução nas ilhas, verificamos que até ao nosso século este sector da economia não ocupou lugar de destaque.

Relativamente à produção de gado bovino verificamos que no século XIX aquela se salientava comparativamente à produção de animais de outras espécies, como se verifica no Quadro II inserido no trabalho de Maria Isabel João:¹³⁰

¹²⁷ idem, pág. 529

¹²⁸ idem, pág. 530

¹²⁹ idem

¹³⁰ Maria Isabel João, *Os Açores no século XIX: economia, sociedade e movimentos autonomistas*, Lisboa, Cosmos, 1991, pág. 66

Quadro II –Números de animais por espécies recenseados nos Açores

Distrito	Anos	Caval.	Muar	Asnos	Bovin.	Ovino.	Capri.	Suíno
Angra	(1) 1.852	727	162	830	22.377	14.458	3.903	19.682
	(1) 1.873	734	306	983	199.990	21.263	3.998	17.232
	(2) Obs.	650	480	100	28.300	23.340	3.696	24.440
Horta	(1) 1.852	137	13	181	14.179	33.049	2.873	12.298
	(1) 1.873	-	-	0	15.135	28.015	2.210	8.965
	(2) Obs.	200	50	330	13.500	28.780	1.716	7.680
P.Delga	(1) 1.852	597	1.243	7814	26.341	20.320	14.927	25.333
	(1) 1.873	797	1.897	8889	16.507	21.328	11.832	31.202
	(2) Obs.	850	1.970	7170	18.800	15.880	15.958	26.360

Observações: J.V. Paula Nogueira indica em nota, na obra citada na fonte, que se baseou nos dados do Censo de 1870, com as correcções aconselhadas pelo Professor Silvestre Bernardo Lima e modificadas mais tarde, de acordo com os resultados do Inquérito Agrícola iniciado em 1886 e ainda não acabado, à data da realização desta obra (fonte 2, p. 315, nota de rodapé). Os dados disponíveis sobre o número das espécies animais são muito pouco seguros, devido à deficiência geral da estatística na época e, em particular, neste caso, porque só se realizaram arrolamentos em 1852, 1870 e 1886, que ficou incompleto.

Fonte: (1) GERARDO PERY, *Geografia e Estatística de Portugal e Colónias*, Lisboa, I.N., 1873, pág. 304

(2) J.V. PAULA NOGUEIRA, «*Les Animaux Agricoles*», in B.C. CINCINNATO DA COSTA (dir. de), «*Le Portugal au Point de Vue Agricole*», I. N. 1900

No âmbito da produção de gado bovino, os Açores ocupavam no século XIX “o quinto lugar a nível nacional com 92 cabeças de gado por Km² e 865 animais por 100 habitantes (...) A posição destacada dos Açores deve-se ao elevado número de bovinos, 7,4 % do total do país, percentagem que vem a seguir a Braga (11%), Porto (10,8 %) e Aveiro (8%)”¹³¹

O Almanach do Arquipélago dos Açores, 1867/1868, refere que no ano de 1864, existiam cerca de 19 846 cabeças de gado vacum na ilha de São Miguel, dados que coincidem com os números apresentados no quadro acima transcrito.¹³²

Em 1870 existiam na ilha de São Miguel 12 870 animais da espécie bovina e na Ilha de Santa Maria 2 330.¹³³

Naquele ano o total de efectivos bovinos no arquipélago dos Açores cifrava-se em cerca de 52 000 cabeças.¹³⁴

¹³¹ idem

¹³² Almanach do Arquipélago dos Açores, 1867/1868, L.T. Telmo, pág. 16 e ss.

¹³³ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “ A exploração bovina no distrito de Ponta Delgada”, in Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 2, 1945, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 35 seguintes

¹³⁴ José Furtado Leite, *A lavoura Açoriana*, Conferência realizada na Associação Central da Agricultura Portuguesa, 1953, pag. 33

No início do século XIX, relativamente à comercialização de carne de bovino, existem dados relativos ao distrito de Ponta Delgada que demonstram que já se exportavam cerca de 170 barris de carne de vaca, o que equivaleria a 0, 44 % do total das exportações daquela ilha.¹³⁵

Em meados do século, designadamente nos anos de 1864/1865, de acordo com as estatísticas do distrito de Ponta Delgada exportavam-se cerca de 104 quilogramas de carne ensacada para Lisboa a 30\$000/quilograma.¹³⁶

Sobre o distrito de Ponta Delgada, elementos relativos à segunda metade do século XIX demonstram as preocupações dos eleitos locais com a qualidade da comercialização da carne, nomeadamente, de vaca.

Assim, rezam as Posturas da Câmara Municipal de Ponta Delgada:¹³⁷

- de 24 de Julho de 1857:

“ artigo 1.º

A ninguém é permitido matar fora do açougue publico (...) rezes de qualquer espécie (...)

artigo 2.º

Toda a pessoa que pretender matar algum animal para o talho, deve primeiramente fazer inspecciona-lo pelo Administrador do açougue, de quem obterá a licença necessária (...)”

- de 27 de Agosto de 1870:

“ artigo 1.º

Fica prohibido matar animal algum de raça vaccum (...) para consumo público, ou mesmo d'alguma sociedade, antes do respectivo exame sanitário, e fora do açougue municipal, ou logar destinado a isso na freguezia.

“Os açougues municipaes d'esta cidade ficam sendo competentes para as freguezias, Arrifes, Relva, Fajam de Cima, Fajam de Baixo e Rosto de Cão.

artigo 2.º

Toda a pessoa que pretender matar algum animal para o talho, deve primeiramente fazer inspecciona-lo pelo Administrador do açougue, de quem obterá a licença necessária (...)”

Nos finais do século XIX¹³⁸, referências históricas confirmam a comercialização de carne da Ilha Terceira para o Continente Português.

¹³⁵ Revista Arquipélago, n.º 1, Janeiro de 1979, *Achegas para a historia económica e social da ilha de São Miguel no ano de 1813*, pág. 174

¹³⁶ idem, referências relativas ao Almanach (1867/1868)

¹³⁷ Posturas sobre o serviço do matadouro e contribuição das carnes da Câmara Municipal de Ponta Delgada, Ponta Delgada, Typografia Popular, 1881

¹³⁸ idem, JV.Paula Nogueira, pág. 185

“O relevo orográfico da Ilha Terceira impõe-lhe a obrigação de ser uma ilha essencialmente pascigosa (...) Da existência de prados depende a existência de gados: é essa a grande exploração da Terceira, que exporta muitos bois para o Continente Portuguez”.

No entanto, a comercialização de carne para o continente Português enfrentou, desde sempre inúmeras dificuldades.

Desde logo, pelos elevados impostos sobre o consumo de carne, os quais, segundo fonte datada de 1870, era nessa data de 50 réis¹³⁹ por quilograma de carne bovina limpa.¹⁴⁰

Por outro lado, pelos preços dos transportes marítimos, que oneravam os preços dos produtos.

A este propósito a “18 de Janeiro de 1907, o deputado Emidio Lino da Silva Jr. faz uma intervenção na Câmara dos Deputados, a propósito de várias representações enviadas da Terceira, onde pedem para serem acautelados os interesses dos Açores no contrato para abastecimento de carne à capital(...) a 20 de Março, o mesmo deputado volta a intervir, dizendo que o contrato de fornecimento de carne a Lisboa contem duas cláusulas gravosas para os Açores: a descida dos preços e a demora do gado na capital até ser abatido, o que onera o respectivo preço com os custos de sustentação dos animais nesse período, sobrecarregando ainda mais um valor já elevado pelo transporte marítimo.”¹⁴¹

Em meados do século XX possuíam os Açores o seguinte efectivo pecuário:¹⁴²

“ 1926: cerca de 85 mil cabeças;
1935: cerca de 105 mil cabeças;
1951: cerca de 140 mil cabeças.”

Os “ números referentes a 1951, de 140 mil cabeças de gado bovino foram fornecidos pelo Grémio da Lavoura do Distrito da Horta (cerca de 32 mil) e pelo Grémio da Lavoura do Distrito de Ponta Delgada (cerca de 50 mil), não podendo obter, com referência ao distrito de Angra do Heroísmo, senão os números indicados até 1940.”¹⁴³

De acordo com dados relativos ao distrito de Ponta Delgada o efectivo pecuário verificamos a seguinte evolução do efectivo pecuário:¹⁴⁴

“1926: 29 915;
1934: 36 988;
1940: 43 193;
1948: 48 600;”

¹³⁹ vide nota de rodapé nº 124

¹⁴⁰ Rodrigo de Moraes Soares e João Inácio Ferreira Lapa, Direcção Grcal do Comercio e Indústria, *Relatório da Direcção Geral do Comércio e Industria acerca dos serviços dependentes da Repartição de agricultura desde a sua fundação até 1870*, Lisboa, Imprensa nacional, 1873

¹⁴¹ idem, Maria Isabel João, pág. 69

¹⁴² idem, *A lavoura Açoriana*, pág. 32 e seguintes.

¹⁴³ idem

¹⁴⁴ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A pecuária no Distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 64 e seguintes.

“Foi no período de 1926 que se começou a fazer exportação de gado para o Continente em maior escala, chegando-se em 1939, a exportar dos Açores 11 mil cabeças de gado. Até 1925 a carne do gado Açoriano foi sempre paga por um preço inferior à do gado do Continente, mas a Câmara Municipal de Lisboa, por intermédio da sua comissão de Abastecimento de Carnes de então, reconheceu que a carne dos Açores era das melhores que se abatiam no Matadouro da capital (...). A imunidade à tuberculose que se observa no gado dos Açores, deve-se ao clima marítimo.

Segundo o saudoso Açoriano, grande professor e médico Dr. Armando Narciso, o ar impregnado de iodo, fortalece os pulmões do animais, e esse mesmo ar que vem do mar beneficia também a qualidade das pastagens.

Reconhecida a boa qualidade do gado dos Açores. Resolveu a referida Comissão de Abastecimento da Câmara Municipal de Lisboa equiparar, em 1925, o preço da carne Açoriana ao mais alto preço da carne do gado do Continente (gado Barrosão). Esta resolução estimulou o lavrador Açoriano a dedicar-se mais à criação do gado para poder exportá-lo em maior escala para o mercado de Lisboa.”¹⁴⁵

No entanto, o aumento da produção de gado bovino que se verificou de 1935 a 1949 foi igual ao aumento verificado de 1926 a 1935.

Uma das razões que se poderão apontar estiveram directamente relacionadas com a permanência, em função da soberania, das tropas Portuguesas nos Açores, durante a segunda Guerra Mundial.¹⁴⁶

Tal obrigou o lavrador Açoriano a suportar o peso dessa ocupação, vendo-se forçado a “vender carne para o abastecimento das tropas a 7\$50 ou fosse a 125\$50 a arroba”.

Por outro lado, na segunda metade do século XX foi levantada a suspeita da existência da peripneumonia do gado dos Açores.

Suspeita que após dez anos de uma campanha violenta, “na Imprensa, no Parlamento, nos laboratórios, sábios contra sábios”, se concluiu pela inexistência de peripneumonia do gado dos Açores.

Durante esse período a carne dos Açores era vendida a preços inferiores à carne do Continente e durante algum tempo foi mesmo impedida de ser comercializada.

Assim, de 1941 a 1945 os Açores não exportaram nenhum gado para abate.

De 1945 e até 1949 começaram a fazer algumas exportações.

A partir de 1949, o “ritmo de exportações aumentou (...)”, em virtude “do Grémio Conselho dos Comerciantes de Carne de Lisboa” ter concedido um “bónus para o gado dos Açores abatido no Matadouro”¹⁴⁷

Como se verifica nos Quadros III e IV relativos à exportação de bovinos no distrito de Ponta Delgada:¹⁴⁸

¹⁴⁵ idem, *A lavoura Açoriana*, pág. 34

¹⁴⁶ idem, pág. 36 e ss.

¹⁴⁷ idem

or #
 [Handwritten signatures and scribbles]

Quadro III – Número de cabeças exportadas:

ANOS	S. MARIA	S. MIGUEL	TOTAL
1922-1926	1.764	347	2.111
1927-1931	1.851	1.376	3.227
1932-1936	1.946	5.608	7.554
1937-1941	2.460	7.420	9.880
1947	-	55	55
1948		1.115	1.115
1949	40	2.060	2.100
Soma	8.061	17.981	26.042

Quadro IV – Valor da exportação (em contos)

ANOS	S. MARIA	S. MIGUEL	TOTAL
1922-1926	2.413	485	2.898
1927-1931	2.036	1.520	3.556
1932-1936	2.530	7.300	9.830
1937-1941	3.613	14.287	17.900
1947		176	176
1948		3.644	3.644
1949	105	5.943	6.048
SOMA	10.697	33.355	44.052

“No ano de 1951 a exportação atingiu cerca de 5 mil cabeças e em 1952 deve aproximar-se das 7 mil, o que ainda é muito pouco para o consumo de Lisboa.”¹⁴⁹

A título exemplar veja-se o Quadro V sobre a posição do distrito de Ponta Delgada e do arquipélago dos Açores, em relação ao consumo da cidade de Lisboa, no ano de 1956.¹⁵⁰

¹⁴⁸ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A pecuária no distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 51 e seguintes.

¹⁴⁹ idem, *A lavoura Açoriana*, pág. 36 e ss

¹⁵⁰ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A pecuária no distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 51 e seguintes.

Quadro V

Anos	Consumo de Lisboa		Contribuição do Arquipélago		Contribuição do Distrito		Posição em % dos Açores em relação a Lisboa		Posição em % do distrito em relação ao Arquipélago	
	Cabeças	Kg	Cabeças	Kg	Cabeças	Kg	Cabeças	Kg	Cabeças	Kg
1939	-	-	5.341	1.176.622	1.433	343.920	-	-	27	29
1940	53.739	8.743.902	7.809	1.766.954	2.781	667.440	14,5	20	35,5	37,5
1941	36.687	614.236	7.734	1.699.361	2.488	597.120	21	27,5	32	35
1942	5.513	1.088.390	1.370	350.524	-	-	24,8	32	-	-
1943	38.333	5.162.899	169	56.030	-	-	0,4	1	-	-
1944	52.220	6.962.486	45	9.573	-	-	0,08	0,1	-	-
1945	47.218	6.705.805	716	155.438	-	-	1,5	2	-	-
1946	20.053	3.249.620	3.257	744.263	-	-	16	22	-	-
1947	18.790	3.068.654	3.241	704.502	55	14.025	17	23	1,5	1,9
1948	41.091	7.095.822	3.817	979.607	1.115	267.600	9	12	29	30
1949	45.134	7.035.185	4.647	975.221	2.100	441.000	10	14	45	45
1950	32.698	5.668.131	5.144	1.054.281	1.531	321.510	15,5	18,5	29,5	30
1951	27.089	5.384.218	4.673	978.616	1.459	328.275	17	18	31	33,5
1952	27.437	5.207.901	6.096	1.215.868	2.884	475.860	22	23	47	39
1953	49.448	7.704.174	8.395	1.505.353	4.598	780.210	17	19,5	54,5	51

er R

Em meados do século XX, propunha José Furtado Leite¹⁵¹, para o sector da carne de bovino nos Açores, nomeadamente, a diminuição da produção de leite, o aumento do preço da carne pago ao produtor, a concessão de empréstimos a longo prazo e juros baixos para os produtores fazerem o arroteamento das terras e a construção de silos de armazenagem de forragens.

No primeiro semestre de 1951, o então Intendente de Pecuária do Distrito Autónomo de Ponta Delgada,¹⁵² considerava fundamental para o desenvolvimento da comercialização de carne para “exportação” a construção do matadouro de Ponta Delgada, cuja obra seria levada a cabo pela edilidade local, sob a presidência do Sr. Dr. Alberto Paula de Oliveira.

O projecto de construção encontrava-se nesse ano de 1951, em fase de modificação, atendendo a que deveria promover-se a descentralização por distritos da “exportação” de carne.

Detinha como uma das principais vantagens a modificação da “prática corrente em grande maioria nos nossos rebanhos de se conservarem todos os vitelos mamando nas vacas”¹⁵³, facto que confirma que até essa altura o gado bovino continuava a ter uma função carne-leite.

A construção do matadouro permitiria abater os vitelos criados, para engorda, tendo em vista a comercialização da sua carne.

¹⁵¹ idem, *A lavoura Açoriana*, pág. 29 e ss.

¹⁵² Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A pecuária no distrito de Ponta Delgada”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 12, 2.º semestre de 1950, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 50.

¹⁵³ idem

No segundo semestre de 1956 o matadouro de Ponta Delgada ainda não tinha sido construído. Com efeito, o então Intendente de Pecuária do Distrito Autónomo de Ponta Delgada,¹⁵⁴ revela que naquela data tinha sido aprovado o projecto do novo matadouro frigorífico, pela Junta Geral dos Produtos Pecuários, o qual “*mercê da autorização agora conseguida para o empréstimo solicitado pela Câmara Municipal de Ponta Delgada, e da comparticipação do Ministério das Obras Públicas, constituirá em breves meses mais um marco assinalando os benefícios conseguidos da política sempre renovadora e progressiva que caracteriza a administração da Revolução Nacional*”.

Em 1956, o preço da carne de vaca produzida nos Açores tinha aumentado significativamente, em consequência da confiança depositada pelos lavradores na produção de carne.¹⁵⁵, como se verifica no quadro VI sobre o consumo e exportação de carne no distrito de Ponta Delgada:

Quadro VI

Anos	CONSUMO DE CARNE									EXPORTAÇÃO	
	BOVINOS			SUÍNOS			OVINOS			BOVINOS	
	Cabeças	Quilogramas	Valor em contos	Cabeças	Quilogramas	Valor em contos	Cabeças	Quilogramas	Valor em contos	Cabeças	Valor em contos
1926	3.449	448.370	1.434	720	75.600	363	830	9.350	17	489	503
1927	4.010	519.982	2.079	900	95.000	557	1.300	15.300	30	625	629
1928	3.703	477.560	2.037	975	87.500	525	925	9.250	21	522	583
1929	3.747	448.621	1.914	1.088	107.500	578	1.140	13.500	29	808	866
1930	4.032	460.069	1.966	1.600	87.500	467	870	10.200	24	782	865
1931	1.792	472.901	1.891	1.050	98.750	500	780	8.850	24	490	392
1931	3.969	484.385	1.679	1.112	96.250	385	900	9.900	29	648	768
1932	4.047	466.007	1.342	1.037	95.000	355	825	9.750	32	1.303	1.615
1934	4.314	468.182	1.268	1.238	112.500	383	650	8.475	29	1.995	2.652
1935	4.430	496.850	1.722	1.400	108.750	370	620	7.650	25	1.888	2.494
1936	4.127	439.294	1.714	1.425	110.000	499	720	8.850	31	1.720	2.703
1937	3.704	428.987	1.636	1.850	146.250	585	545	7.050	25	1.570	2.149
1938	3.771	433.683	1.776	2.250	175.000	642	580	6.525	19	1.608	2.343
1939	4.386	493.392	1.972	2.975	263.750	1.125	615	8.850	26	1.578	2.060
1940	5.051	512.554	2.088	1.843	184.310	737	599	8.590	25	2.781	4.116
1941	7.100	745.658	2.780	3.372	305.540	1.214	1.146	13.759	53	2.488	3.278
1942	9.268	1.311.934	4.189	3.906	405.600	2.569	1.004	11.046	66	-	-
1943	4.160	536.979	3.302	5.049	451.328	3.761	1.220	11.656	70	-	-
1944	7.466	980.390	6.373	6.331	541.924	4.697	363	3.970	24	-	-
1945	6.879	597.738	4.416	6.767	600.150	6.402	846	10.047	76	-	-
1946	7.137	892.128	7.732	4.642	365.367	3.897	419	5.766	50	-	-
1947	7.840	984.467	8.646	4.506	368.746	4.600	634	9.327	81	55	176
1948	6.852	885.819	7.676	5.054	354.044	3.776	521	8.616	75	1.115	3.644
1949	7.189	829.545	7.097	5.402	335.159	3.577	717	10.564	91	2.100	6.048
1950	5.809	699.573	6.541	6.034	536.710	5.727	854	12.077	103	1.531	4.758
1951	5.721	663.471	5.307	6.071	526.396	5.615	1.126	15.978	138	1.439	4.674
1952	5.863	678.776	6.109	6.088	531.279	5.667	658	10.675	92	2.884	6.693
1953	6.250	698.738	6.289	6.122	542.115	5.782	674	10.985	95	4.598	10.407
1954	8.176	924.369	7.660	7.084	580.283	5.189	623	10.488	91	3.342	8.086
1955	8.842	990.311	8.912	6.503	531.393	6.377	490	7.951	69	3.722	8.330

Cerca de uma década mais tarde, de acordo com um trabalho realizado em 1977¹⁵⁶ o efectivo pecuário dos Açores distribuía-se pelas diferentes ilhas da forma seguinte:

* (Fonte: Recenseamento das explorações agrícolas, INE, 1965)

¹⁵⁴ Artigo de Dr Victor Machado Faria e Maia, “A posição do distrito de Ponta Delgada (Açores) como centro abastecedor de produtos pecuários”, in, Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 24, 2.º semestre de 1956. Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 50 e ss.

¹⁵⁵ idem

¹⁵⁶ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 95

(Cabeças)
 Santa Maria: 2 741
 São Miguel: 37 475
 Terceira: 25 557
 Graciosa: 2 402
 São Jorge: 10 092
 Pico: 8 644
 Faial: 9 645
 Flores: 5 827
 Corvo: 502
 Total: 128 190

al A
 2
 [Handwritten signatures and initials]

No mesmo ano de 1964, apresenta-se o quadro VII relativo à distribuição da produção de carne, por ilhas:¹⁵⁷

Quadro VII -

Ilhas	Números de Bovinos			Carne produzida (t) (I)		
	Abatidos	Exportados	Total	Abate local	Exportada	Total
Santa Maria	550	320	870	60	64	124
São Miguel	9.820	3.200	13.020	1.100	670	1.770
Terceira	6.100	1.230	7.330	690	270	960
Graciosa	230	550	780	25	120	145
São Jorge	500	1.550	2.050	60	310	370
Pico	1.400	2.000	3.400	155	400	555
Faial	1.800	2.400	4.200	230	500	730
Flores	260	1.440	1.700	27	300	327
Corvo	10	170	180	1	26	27
Totais	20.670	12.860	33.530	2.348	2.660	5.008

Deste quadro resulta que “ o peso unitário das carcaças dos animais exportados (207 quilos) é muito superior ao do gado abatido para consumo interno (114 quilos). Por outro lado, se é certo que São Miguel detém uma posição cimeira quanto ao gado exportado, não há duvida que, em valor relativo, a Graciosa, São Jorge, Flores e Corvo são as ilhas que mantêm uma exportação significativa. Nenhuma delas, porém, produz hoje o gado suficiente para, por si só justificar a instalação de um matadouro frigorífico(...)”¹⁵⁸

No mesmo ano de 1964, e segundo o mesmo trabalho, os rendimentos brutos da produção de carne (em toneladas) pelas diferentes ilhas distribuía-se da forma seguinte:¹⁵⁹

¹⁵⁷ idem
¹⁵⁸ idem
¹⁵⁹ idem

Santa Maria: 3 300
São Miguel: 45 000
Terceira: 28 370
Graciosa: 5 100
São Jorge: 9 320
Pico: 13 070
Faial: 16 090
Flores: 7 270
Corvo: 650

ar f
Z
B
F
S
S
S

No ano de 1967, os Açores exportavam já cerca de 2 100 toneladas de gado bovino.

No trabalho agora mencionado os autores defendiam que *“não se devia caminhar para uma especialização extrema na produção de carne ou de leite(...) a solução ideal na actual conjuntura deverá consistir na exploração de um bovino de função mista (leite-carne) que satisfará com a erva as suas necessidades alimentares”*.

Cerca de duas décadas mais tarde a situação da produção de carne nos Açores vem confirmar algumas projecções feitas no decurso do século XX, as quais terão que ser articuladas com determinados factores conjunturais entretanto ocorridos, nomeadamente a valorização dos produtos lácteos dos Açores e a integração de Portugal na União Europeia.

Assim, as explorações dos Açores no início da década de noventa eram em geral mistas, com gado destinado à produção de leite e de carne.

No entanto a área destinada à produção de leite (69% da área total de culturas forrageiras) era superior à da produção de carne (31 % da área total de culturas forrageiras).

Entretanto, melhoraram-se as condições de abate na Ilha de São Miguel e Terceira, as quais possuem as unidades de abate de maior dimensão.

Tais unidades abatem gado destinado ao mercado da Região e ao mercado do Continente

Fez-se um esforço para melhorar as condições sanitárias e zootécnicas da produção de gado bovino.

Nos últimos anos, construiu-se um novo matadouro na Ilha do Faial e vai iniciar-se a construção de um novo matadouro na Ilha de São Miguel.

Em nossa opinião estão criados os mecanismos necessários para a comercialização da carne de bovino dos Açores, com as características que se lhe reputam e de acordo com as exigências comunitárias do ponto de vista higio-sanitário.

A propósito do panorama da produção de carne nos Açores vejam os quadros VIII e IX sobre o volume de abates ocorridos na região Açores, totais e pelas diferentes ilhas, respectivamente, os quais se anexam ao presente caderno de especificações.

6.7.2. A carne na gastronomia regional

Elemento determinante para se confirmar a reputação da carne produzida nos Açores são as receitas tradicionais confeccionadas com carne de bovino. – vide fotografias 37 e 38.

Existem muitas receitas tradicionais dos Açores confeccionadas com carne de bovino, a qual devido à sua enorme qualidade era servida apenas em ocasiões muito especiais.

*“A carne de vaca, hoje (1960) objecto de largo consumo, ia, ainda há poucos anos, à mesa do povo Açoriano apenas por ocasião das festas religiosas, dos casamentos e dos baptizados. Assim, pelas festividades dos oragos das freguesias, pelos festejos do Espírito Santo, pela Páscoa e pelo Natal, a carne aparecia ou assada ou cozida ou guisada nas mesas da gente mais pobre.”*¹⁶⁰

Na Ilha Terceira “a carne de vaca come-se geralmente, de alcatra, mas só nos dias de grande festa, como a do Espírito Santo. A alcatra faz-se deitando a carne num alguidar de barro, com vinho, cebola, às rodas, pedaços de toucinho de fumo, pimenta, sal, malagueta, e metendo tudo no forno a cozer durante algumas horas”¹⁶¹

Em todos os Açores, matam-se muitas rezes por ocasião dos festejos do Espírito Santo. Essas rezes (bezerros na Ilha Terceira, gueixos, em São Miguel) são abatidas depois de figurarem enfeitadas em cortejos, sendo a carne distribuída em pensões, pela irmandade.¹⁶²

Ainda sobre a ementa dos *Jantares de Espírito Santo* descreve João Afonso (III) que aqueles se compõem de “sopa de pão, cozido, carne assada, alcatra, pão de massa, pão doce, massa sovada, confeitos e vinho”.

“Sempre que há casamento nas freguesias rurais do Arquipélago o normal é matar-se um gueixo ou mais, o qual é totalmente consumido nos jantares dessa festa familiar.”

Um jantar de casamento numa povoação rural Açoriana consiste normalmente “em sopa de cozido com massa; prato de cozido (carne de porco e de vaca, toucinho e galinha); e prato de assado (carne de vaca e de galinha)”.

De acordo com o mesmo autor, um prato muito apreciado é a denominada *caçoula* feita com a fressura¹⁶³ de vaca.

Nos nossos dias mantém-se a tradição das festas do Espírito Santo, época em que aumentam os abates de gado bovinos nos matadouros da Região.

As Festas de Espírito Santo ocorrem por todas as ilhas dos Açores.

¹⁶⁰ Dr. Carreiro da Costa in Boletim da comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 31/32, I.º/2.º semestre de 1960, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 135 ss.

¹⁶¹ L. Ribeiro, op. Cit., pág. 264, cf. também João Afonso, op. Cit. in “Boletim da C.R.C.A.A.”, n.º 14, pág. 144).

¹⁶² Carreiro da Costa, *As festas do Espírito Santo nos Açores*, In “Insulana”, vol. 13.º, 1957, pág. 5 a 55; Frederico Lopes Jr., *Memórias sobre as Festas do Espírito Santo na Ilha Terceira dos Açores*, in “Boletim do I. Histórico da I. Terceira, vol. 15.º, 1957, Ag 94 a 164

¹⁶³ *fressura*, conjunto das vísceras dos animais que se aproveitam na alimentação, in, Dicionário da Língua Portuguesa, Porto. Porto Editora, 7ª edição, página 866

Sobre as da Ilha Terceira descreve a jornalista Clara Mineiro num artigo "Histórias com História"¹⁶⁴: - vide ilustração nº 38 a 41 constante do Anexo I, sobre a descrição das Festas do Espírito Santo.

"Se chegar à Terceira nalgum dos Domingos entre a Páscoa e os princípios de Outubro a festa também é sua. Desde o romper do sol até quando a lua estiver bem alta! O largo está lindo! Mastros embandeirados estão ligados por fios donde pedem lâmpadas e balões. Grandes ramos de faias da terra foram espetados no chão ao longo dos passeios, contra os mastros, junto ao palanque da música, sublinhando o ar de festa. Os olhares convergem para o império. As cores garridas da fachada desta espécie de capelinha contrastam com o cinzento e branco das frontarias das casas, como que a chamar a nossa atenção. Porque é aí que está neste dia a Coroa do Espírito Santo! (...)"- vide ilustração nº 42 do Anexo I, sobre a coroa do Espírito Santo e nº 43 sobre o Império.

"Depois de toda uma semana em casa do imperador! A animação é grande. É o local de todas as conversas e encontros, das discussões e, por vezes, das lutas, dos despiques entre os cantadores. Acertam-se negócios, revêem-se conhecidos, fala-se, discute-se, canta-se, namora-se. O objectivo dos impérios é a distribuição de esmolas em louvor do Espírito Santo em cumprimento de uma promessa, geralmente relacionada com a saúde ou com os negócios. Nos dias de hoje, as promessas são feitas na sua maior parte por emigrantes. Se eu tiver sorte na América (ou no Canadá) hei-de fazer um império em louvor do Espírito Santo!

Muitos americanos e canadianos voltam à sua terra para cumprir a promessa. Mas outros levaram consigo a tradição e repetem-na em vários sítios da América e do Canadá.

TUDO COMEÇOU NO DOMINGO DO PENTECOSTES DO ANO ANTERIOR. A Coroa do Espírito Santo foi então sorteada entre os membros da Irmandade à porta do império que está no largo da freguesia, cabendo ao eleito tê-la em casa durante oito dias. À pessoa a quem saiu o Espírito Santo chamam então imperador, e império é o nome que é também dado à semana de festejos durante a qual o imperador tem a coroa na sua posse.

NO DOMINGO DE PÁSCOA ao entardecer o primeiro sorteado vai buscar a casa do procurador da Irmandade as insígnias: a coroa, pousada na sua salva de prata, o ceptro e a bandeira de damasco de seda vermelha, que tem no centro a pomba bordada a ouro e a prata. Estes emblemas são conduzidos em cortejos para casa do imperador, onde a coroa é colocada num altar cheio de flores e luzes colocado no meio da casa e ao qual chamam trono. A partir desse dia todas as noites a casa do imperador se enche de convidados que se reúnem aí para rezar o terço. E como nesse terço há sempre rapazes e raparigas, terminada a devoção passa-se então à diversão, com cantares e dançarinos.

UMA SEMANA DE GRANDE TRABALHO começa então para a família da casa para preparar o jantar a servir no final da função, a grande refeição colectiva para a qual todos estão convidados.

NA QUARTA-FEIRA começa-se a amassar a farinha para as várias espécies de pão que serão cozidas no dia seguinte: o pão de água que servirá para as sopas; o pão de leite, que acompanha o cozido; o pão doce de massa sovada e tantas outras novidades.

¹⁶⁴ Revista Atlantis, 1998, pág. 97

A QUINTA FEIRA é o dia consagrado aos bezerros que serão sacrificados. Enfeitados com flores e tiras de papel muito coloridas coladas ao pêlo com breu são trazidos dos pastos. Fazem-nos percorrer as ruas da povoação, seguidos por um grupo de cantadores que, parando aqui e ali, improvisam quadras alusivas este ou àquele circunstante. Passam em frente da casa do imperador, onde lhes é posto o ceptro sobre a cabeça e o dorso, e seguem para o lugar onde serão abatidos no dia seguinte. No sábado começa o bodo, ou seja a distribuição das esmolas de pão, carne e vinho no jantar da função. – vide fotografias 44 a 48 do Anexo I.

MAS O DOMINGO É QUE É O GRANDE DIA. Aproxima-se a hora da saída do imperador para a Igreja onde vai ser celebrada a Missa da Coroação. A casa é pequena para abrigar tantos convidados; espalham-se pela varanda, pelo pátio e pelos caminhos. Ao chegar a comitiva à igreja, há foguetes, os sinos repicam e o padre, à porta, recebe a coroa. O cortejo da Coroação era antigamente acompanhado pelos foliões, vestidos com casacas vermelhas de ramagens.

Eram eles que marcavam a sequência dos actos que a seguir se desenrolavam, com as suas danças e cantares, ritmadas pelo tambor e pelo pandeiro. (...) O cortejo segue para o altar-mor e então começa a missa. No final, o imperador ajoelha-se e o padre coloca-lhe a coroa na cabeça (...) o cortejo dirige-se para o império, onde a coroa é depositada até ao fim do dia, altura em que voltará para casa do imperador. Entretanto, na cozinha é grande a azáfama. A grande refeição está prestes a ser servida. No quintal da casa, sob o arvoredado, puseram-se muitas tábuas dispostas sobre cavaletes servindo de mesas; quem sabe quantos virão jantar! (...)

*Panos brancos cobrem-nas até ao chão. De um lado e de outro puseram-se bancos corridos sem costas. Sobre a mesa é a **abundância de pão carne e vinho**. Pobres e ricos juntam-se sem cerimónias e sem preocupações sociais. Todos os que chegarem são bem vindos!*

Grandes tigelas de Sopas do Espírito Santo, feitas de pão molhado em caldo de carne; travessas de alcatra, que é a melhor carne dos bezerros bem temperada e assada no forno; cozido, composto por carne de vitela, galinha e porco, sangue cozido, toucinho e chouriço (...) acompanhado com vinho de cheiro tudo se espalha pelas mesas e a alegria comunica-se a todos! Ao entardecer, outro imperador vem buscar a coroa acompanhado da sua comitiva. E leva-a para sua casa, onde nova função terá início, terminando no domingo seguinte com idêntico banquete. O arraial no terreiro prolonga-se pela noite fora, com baile ao som da filarmónica. Já lá vai o tempo das violas e das rabecas! (...) Para todas as despesas concorre a freguesia com dinheiro e géneros, que se vão armazenando na despensa que está junto do império. O peditário para recolha das ofertas é organizado pelo procurador da Irmandade algum tempo antes dos festejos. Deste modo, mesmo o mais pobre entre os pobres poderá ser alguma vez imperador!” – vide fotografia nº 49

No mesmo artigo da jornalista Clara Mineiro se refere a origem histórica da tradição das festas do Espírito Santo: “*conta-se que no dia de Pentecostes do ano de 1926 estava a Família Real na Vila de Alenquer. A Rainha Santa, D. Isabel de Aragão, mulher do rei D. Dinis, convocou clero, nobreza e povo a tomarem parte nas solenidades religiosas desse dia. De entre os pobres que se preparavam para assistir aos ofícios litúrgicos na Capela Real, convidou-se o mais humilde de todos para, na capela-mor, ocupar o lugar do Rei. Ali se ajoelhou o homem sobre o rico almofadão destinado ao Rei, que de pé, a seu lado, lhe servia de acompanhante. O Bispo aproximou-se e colocou-lhe na cabeça a Coroa Real, enquanto se entoava o hino Veni Creator Spiritus. Assim assistiu o pobre à celebração da missa. No final esperava-o um grande banquete no Palácio Real, servido pela própria Rainha. Este exemplo de humildade dado pelos soberanos impressionou tanto os fidalgos da corte que resolveram imitá-lo. Com autorização do Rei mandaram fazer coroas semelhantes à Coroa Real, tendo no centro um medalhão com os símbolos da Santíssima Trindade.*

E no dia de Pentecostes passaram a fazer nos seus palácios cerimónias idênticas àquela a que tinham assistido no Paço Real de Alenquer.

No século XV foram descobertas as Ilhas dos Açores. Desabitadas, as várias ilhas foram doadas a capitães donatários para que as povoassem e fizessem a sua exploração económica e fizessem a sua exploração económica e administração. Nobre como eram, os donatários trouxeram para o Arquipélago as Coroas do Espírito Santo e o costume de celebrar o dia de Pentecostes com o cerimonial iniciado na corte de D. Dinis e D. Isabel. E o costume foi reproduzido pelas gentes mais ricas das ilhas cujos haveres lhes permitiam arcar com as despesas exigidas por tais actos, sobretudo a distribuição das esmolas. Habitou-se o povo, perante tão generosos actos de caridade, a prestar um culto especial ao Espírito Santo, festejado com esmolas de pão, carne e vinho, com alegria para velhos e pobre, numa euforia geral. E para que gente simples pudesse suportar as despesas surgiram as Irmandades! (...) E foi assim que a devoção de uma rainha ao Espírito Santo se propagou aos fidalgos e destes passou ao povo.”

Para além das receitas tradicionais acima mencionadas existe na Ilha de São Miguel uma receita confeccionada à base de carne de bovino que mantém uma enorme popularidade, que lhe advém não apenas da sua feição tradicional mas do seu modo de fazer inédito e muito arreigado ao modo de vida dos Açores.

Trata-se do célebre “Cozido de Lagoa das Furnas”¹⁶⁵, cuja receita se junta no Anexo II, confeccionado com carne de bovino, entre outras carnes, e cozinhado introduzindo todos os ingredientes em cru numa panela de alumínio, abafada no final com folhas de couve tradicional dos Açores.

Após a panela fechada com a tampa é amarrada dentro de uma saca, que é por sua vez amarrada com uma corda comprida. A panela é posteriormente introduzida numa caldeira natural das Furnas, a qual se cobre com uma tampa de madeira e depois se cobre com terra, deixando a corda de fora. O cozido está pronto cinco horas depois daquelas operações. – vide fotografias 50 e 51 que ilustra a colocação da panela na caldeira das Furnas e o cozido já confeccionado.

¹⁶⁵ Maria de Lurdes Modesto, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, 10ª edição, Lisboa, Editorial Verbo, 1991, pág. 314/315

7. ESTRUTURA DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

É indigitado como Organismo Privado de Controlo e Certificação da Carne dos Açores a Comissão Técnica de Controlo e Certificação aprovada pelo Despacho Normativo n.º 259/93, a qual desenvolve a sua actividade de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da Carne dos Açores - Indicação Geográfica”.

O regime de controlo é instituído ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada carcaça ou peça devidamente certificada através da aposição pela comissão Técnica de Controlo e Certificação, da respectiva Marca de Certificação.

Da Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

CARNE DOS AÇORES - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Comissão Técnica de Controlo e Certificação

N.º de Série da Marca de Certificação

012 PF
[Handwritten signatures and initials]

8. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM

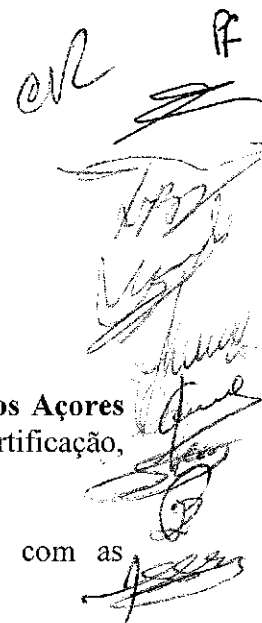
Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada peça de **Carne dos Açores** tem que estar perfeitamente identificada e acompanhada da respectiva Marca de Certificação, aposta de forma indelével ou inviolável.

As carcaças, semi-carcaças ou peças não pré-embaladas São rotulados de acordo com as disposições legais, devendo sempre constar da rotulagem a seguinte menção:

- Denominação de venda: Carne dos Açores - Indicação Geográfica;

Quando a **Carne dos Açores** se apresenta pré-embalada, na rotulagem devem constar as seguintes menções:

- Denominação de venda: Carne dos Açores - Indicação Geográfica;
- Quantidade líquida;
- Data limite de consumo e condições de conservação;
- Nome, firma ou denominação e morada do produtor embalador.



Glossário

Abrasão, (*s.m.*), (geol.) desgaste da costa marítima pelo embate de água, areias, pequenos calhaus e outros fragmentos rochosos movimentados pelas ondas e pelo ar comprimido nas fendas e cavernas costeiras.¹⁶⁶

Aguilhada, as aguilhadas são em São Miguel utilizadas pelos lavradores, boeiros, em suma, pelos condutores de gado. Para a confecção das mesmas recorrem no geral a varas compridas de nespereira, de cana da Índia, de medonho.¹⁶⁷

Bardo, (*s.m.*), sebe dos matos feita de terra, silvas, etc., usado também na Madeira (cf. J. V. Santos in "Revista de Portugal", vol. VIII, p. 146)¹⁶⁸

Barreiros, (*s.m.*), Lugar donde se extrai o barro ou pozolana para construções.¹⁶⁹

Biscoito, (*s.m.*), terreno coberto de lava vulcânica.¹⁷⁰, (*s.m.*), Terreno pedregoso com as lavas expostas onde se desenvolvem bem a vinha e a nespereira.¹⁷¹

Bragada, (*s.f.*), nome de vaca.¹⁷²

Caldeira, (*s.f.*), antiga cratera de vulcão, circular e larga, por vezes transformada em lago.¹⁷³

Campo, (*s.m.*), mercado de Gado.¹⁷⁴

Cedro das ilhas, (*s.m.*), espécie espontânea (*Juniperus oxicedrus*, L.) da família das Pináceas.¹⁷⁵

Charolada, (*s.f.*), nome dado a certo tipo de carne de vaca. Corrup. de chã rolada.¹⁷⁶

Charco, (*s.m.*), grande poça circular de 6 a 10 metros de diâmetro, feita em terra batida, onde se acumulavam as águas da chuva, para servir de bebedouro às rezes. Na ilha Terceira chamam-se "Lagoas"¹⁷⁷

¹⁶⁶ Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p. 22.

¹⁶⁷ Estudo do Dr Carreiro da Costa, Alfaias Agrícolas Micaelenses, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 9, 1º semestre de 1949, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 100;

¹⁶⁸ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 9, 1º semestre de 1949, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 103;

¹⁶⁹ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 9 (1º semestre de 1949), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1949, pág. 103

¹⁷⁰ António d' Andrade Albuquerque Bortencourt, *Industria Pecuária na ilha de São Miguel: o que foi o que pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolfo Modesto & Ca, 1887, pág. 30

¹⁷¹ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 4, 2º semestre de 1946, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 92

¹⁷² Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 9, 1º semestre de 1949, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 103

¹⁷³ Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p. 318/319.

¹⁷⁴ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 9, 1º semestre de 1949, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 104

¹⁷⁵ *idem*

¹⁷⁶ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 5, 1º semestre de 1947, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 93;

¹⁷⁷ J.V. Paula Nogueira, *As ilhas de São Miguel e Terceira*, Lisboa, Administração do Portugal Agrícola, 1894, pág. 172 ss

Cheia, (*adj.*), grávida; relativo a animais. Usado em todos os Açores.¹⁷⁸

Coalheira, (*s.f.*), útero dos animais¹⁷⁹

Coçadouro, marco de pedra com a forma de um paralelepípedo.¹⁸⁰

Cofinho, (*s.m.*), pequeno cesto que serve para amarrar a boca das bezerras para que estas não mamem.¹⁸¹

Comida, (*s.f.*), o mesmo que forragem para animais. Usado também na ilha Terceira (g.ê L. Ribeiro in "Açoreano", I,-16).¹⁸²

Cone vulcânico, relevo resultante da acumulação de materiais vulcânicos em torno da chaminé por onde foram expedidos.¹⁸³

Cravina, (*s.f.*) nome de vaca. O mesmo que criada e negrisca.¹⁸⁴

Criação, (*s.f.*), lugar onde o gado pasta, pastagem natural. Na toponímia micaelense: Criação, lugar das proximidades dos Fenais da Ajuda. Usado também na Ilha Terceira (cf. C. Ribeiro, in "Açoreana" I, 17).¹⁸⁵

Criada, (*s.f.*), nome dado à vaca toda preta. Termo da Ribeirinha, Ilha de São Miguel.¹⁸⁶

Criador, (*s.m.*), lavrador, especialmente o que se trata dos guêchos do Espírito Santo.¹⁸⁷

Cricomé, (*s.m.*), o mesmo que Criptoméria.¹⁸⁸

Delivrar, (*v.*), parir. Termo da Feteira da Achada, Ilha de São Miguel. Geralmente é usado apenas quanto a expulsão das secundinas dos animais.¹⁸⁹

Deservar, (*v.*), comer de pé (as vacas) as ervas que crescem entre o tremçoço, termo do Porto formoso.¹⁹⁰

Dourado, (*s.m.*), nome de boi, pela sua cor amarelada.¹⁹¹

¹⁷⁸ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 93;

¹⁷⁹ idem,

¹⁸⁰ J.V. Paula Nogueira, *As ilhas de São Miguel e Terceira*, Lisboa, Administração do Portugal Agrícola, 1894, pág. 172 ss

¹⁸¹ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 93;

¹⁸² idem

¹⁸³ Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p. 451.

¹⁸⁴ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 93;

¹⁸⁵ idem, pág. 95

¹⁸⁶ idem,

¹⁸⁷ idem

¹⁸⁸ idem

¹⁸⁹ idem, pág. 96

¹⁹⁰ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 9, 1º semestre de 1949.

¹⁹¹ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, in, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, pág. 97;

Handwritten notes and signatures in the top right corner, including the letters 'AL' and 'PF' and several illegible signatures.

Handwritten notes and signatures in the top right corner of the page, including the letters 'OR' and 'R' and several illegible signatures.

Empachado, (*adj.*), diz-se do animal atacado de empachamento.¹⁹²

Empachamento, (*s. m.*), excesso de gases intestinais nos bovinos.¹⁹³

Encenso, (*s.m.*), árvore de abrigo para os pomares. Incenso. Da família das Pitosperacias (*Pittosporum Undulatum*).¹⁹⁴

Enchente, (*s.f.*), o mesmo que cheia.¹⁹⁵

Erva Canária, (*s.f.*), gramínea espontânea (*Stellaria Media, Cyrill*) C.F. identifica-a com a erva pata.¹⁹⁶

Erva Mansa, (*s.f.*), gramínea espontânea (*Holcus banatus* L).¹⁹⁷

Erva Pata, (*s.f.*), oxalidacea espontânea (*Oxalis variabilis, Jacq*) C.F. identifica-a com a erva canária.¹⁹⁸

Estrela, (*s.f.*), nome dado a vaca quando esta, preta ou vermelha, possui uma estrela na testa.¹⁹⁹

Faia do Norte, (*s.f.*), cupulifera pouco cultivada (*Fagus sylvatica, L.*) C.F.²⁰⁰

Fajãs, (Açores) terreno Plano, cultivável, de pequena extensão, situado à beira-mar, formado de materiais desprendidos da encosta²⁰¹; (*s.f.*) Planície ou vertente de montanha devida à acumulação de materiais. Socalco (...) Termo generalizado a todo o arquipélago e usado sobretudo na ilha das Flores.²⁰²

Feitor, (*s. m.*), homem que administra criações de gado bovino.²⁰³

Fel da terra, (*s.m.*), erva dos matos e dos pastos (*Erithea centaurium, Pers.*).²⁰⁴

Fôrca, (*s.f.*), corte na orelha de certos bovinos para distinguir dos outros.²⁰⁵

Formosa, (*s.f.*), nome dado a uma vaca. O mesmo que briosa.²⁰⁶

¹⁹² idem

¹⁹³ idem

¹⁹⁴ idem

¹⁹⁵ idem

¹⁹⁶ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 9, 1.º semestre de 1949, pág. 105;

¹⁹⁷ idem, pág. 106

¹⁹⁸ idem

¹⁹⁹ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 5, 1.º semestre de 1947, pág. 99;

²⁰⁰ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 9, 1.º semestre de 1949, pág. 106

²⁰¹ Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7.ª edição, p. 805.

²⁰² Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 5 (1.º semestre de 1947), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1947, pág. 99.

²⁰³ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 5, 1.º semestre de 1947, pág. 100

²⁰⁴ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 9, 1.º semestre de 1949, pág. 106;

²⁰⁵ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 5, 1.º semestre de 1947, pág. 101

²⁰⁶ idem

Formoso, (*s.f.*), nome dado a um boi. O mesmo que brioso, com que faz junta. O mesmo que monteiro e carvoeiro.²⁰⁷

Francesa, (*s.f.*), designação genérica atribuída a uma vaca.²⁰⁸

Fressura, conjunto das vísceras dos animais que se aproveitam na alimentação.²⁰⁹

Frêva, (*s.f.*), carne da melhor.²¹⁰

Frizado, (*s. m.*), nome de boi com o cabelo rijo ou frizado.²¹¹

Fumarolas, (*s. f.*), manifestação vulcânica atenuada que consiste na emanação de produtos gasosos com a aparência de fumo.²¹²

Furar, (*v.*), acto de curar o empachamento entre a pele de certos bovinos, praticando uma incisão na pele, próximo do ventre.²¹³

Furo, (*s.m.*), corte na orelha de certos bovinos, para os distinguir dos outros.²¹⁴

Gado de Baixo, (*s.m.*), nome dado ao gado que geralmente pasta nas terras baixas e também dado ao gado de trabalho. Usado na Ilha de São Miguel e na Ilha Terceira.²¹⁵

Gado de Cima, (*s.m.*), designação dada ao gado que geralmente pasta nas terras altas. Usado na Ilha de São Miguel e na Ilha Terceira.²¹⁶

Galante, (*s. m.*), nome de boi. O mesmo que namorado e raiado.²¹⁷

Grota, (*s.f.*), ravina onde as águas exercem acção erosiva.²¹⁸; terreno inclinado na intersecção das montanhas.²¹⁹;

Grotão, (*s.m.*), Grotta Grande. Usado também na ilha de São Jorge.²²⁰

Guêcho, (*s. m.*), vitelo, novilho, bezerro. Usado em todos os Açores.²²¹

²⁰⁷ idem

²⁰⁸ idem, pág. 102

²⁰⁹ Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, página 866

²¹⁰ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, pág. 102

²¹¹ idem

²¹² Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p 873.

²¹³ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, pág. 102

²¹⁴ idem

²¹⁵ idem

²¹⁶ idem

²¹⁷ idem

²¹⁸ idem, pág. 103

²¹⁹ Dicionário da Língua Portuguesa, Porto, Porto Editora, 7ª edição, p 931

²²⁰ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, pág. 104

²²¹ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, nº 5, 1º semestre de 1947, pág. 104

al PF
[Handwritten signatures and initials]

Inglesa, (*s.f.*), nome dado a certa vaca. ²²²

Lavrador, (*s.m.*), Aquele que se dedica simultaneamente à cultura de cereais e à exploração de gado. ²²³

Livração, (*s.f.*), Parto das vacas. ²²⁴

Logradoura, (*s.f.e adj.*), Vaca que engorda com facilidade. ²²⁵

Mata-vacas, (*s.m.*), Diz-se do vento ou tempo do N.W. muito prejudicial ao gado solto pelas pastagens altas. ²²⁶

Manada, (*s.f.*), Conjunto de rezes. ²²⁷

Mistérios, (*s.m.*), mantos de lava mais recentes. ²²⁸; (*s.m.*) Terreno de lavas solidificadas. ²²⁹

Nichos, (*s.m.*), grutas existentes nos sopés das elevações, onde apenas pode caber um homem. ²³⁰

Novilha, (*s.f.*), Bovino que teve a primeira parição. ²³¹

Palheiros, (*s.m.*), casa ou cabana onde se guardam alguns instrumentos e forragens, e onde no Verão dormem os pastores. ²³²

Pastel, (*s.m.*) Planta tintureira que constituiu, nas primeiras décadas do povoamento dos Açores, uma das culturas mais prósperas e à qual se referem os antigos cronistas e historiadores. ²³³

Pastores, (*s.m.*), trabalhadores que conduzem o gado a pastar. ²³⁴

Paul, (*s. m.*), nome genérico de pântano. ²³⁵

Pombinha, (*s.f.*) nome dado à vaca toda branca e com poucos sinais. ²³⁶

Preto-lavrado, (*s. m.*), nome de boi de pelagem preta com malhas brancas. ²³⁷

²²² idem

²²³ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 6 (2º semestre de 1947), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1947, pág. 91.

²²⁴ Idem, pág. 92

²²⁵ idem

²²⁶ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 6 (2º semestre de 1947), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1947, pág. 95.

²²⁷ Idem pág. 93

²²⁸ Secretaria de Estado da Agricultura, *A Agricultura Açoriana Realidades e Perspectivas*, Lisboa, 1970, pág. 23.

²²⁹ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 7 (1º semestre de 1948), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1949, pág. 96

²³⁰ J.V. Paula Nogueira, *As ilhas de São Miguel e Terceira*, Lisboa, Administração do Portugal Agrícola, 1894, pág. 172 ss

²³¹ J Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 7 (1º semestre de 1948), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1949, pág. 98

²³² J.V. Paula Nogueira, *As ilhas de São Miguel e Terceira*, Lisboa, Administração do Portugal Agrícola, 1894, pág. 172 ss

²³³ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores n.º 7 (1º semestre de 1948), Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, 1948, pág. 101

²³⁴ António d' Andrade Albuquerque Bettencourt, *Indústria Pecuária na Ilha de São Miguel: o que foi o que pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolfo Modesto & Ca, 1887, pág. 23

²³⁵ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 7, 1º semestre de 1948, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 101

²³⁶ idem pág. 103

ol
ff
[Handwritten signatures and scribbles]

Preto-mulato, (*s. m.*), nome de boi preto com o dorso ou focinho amarelo.²³⁸

Quadrada, (*s. f.*), nome de vaca, tirado da forma do corpo.²³⁹

Queiró, (*s. f.*), urze do mato que serve aterro das estufas, isto e pare a formação do solo destas.
(*Caluma vulgaris* Hu11).²⁴⁰

Rabona, (*adj.*), diz-se da rez sem cauda.²⁴¹

Raiada, (*s. f. e adj.*), nome dado à vaca que tem tragos brancos horizontais ou oblíquos. Termo da Ribeirinha e Rabo de Peixe, Ilha de São Miguel.²⁴²

Rainha, (*s. f.*), nome dado à vaca que dentre a manada parece a melhor de todas.²⁴³

Rajada, (*s. f.*), nome dado à vaca rajada de branco ou preto.²⁴⁴

Rajado, (*s. f. e adj.*), nome de boi.²⁴⁵

Ramal, (*s. m.*), marca na orelha do gado por meio de corte, para distinguir uma vaca de outra.²⁴⁶

Relva, (*s. f.*), o mesmo que pastagem natural.²⁴⁷

Ressalga, (*adj.*), o mesmo que “*rocio*”, (*s. m.*), água do mar pulverizada, levada pelos ventos a grande distância prejudicando assim as culturas.²⁴⁸

Riscado, (*s. f. e adj.*), nome de boi preto ou amarelo com riscas brancas.²⁴⁹

Robalda, (*s. f.*), nome de vaca, preta ou vermelha, mas com a ponta da cauda (rabo) branca.²⁵⁰

Robaldo, (*s. m.*), nome de boi que tem as mesmas características da vaca robalda.²⁵¹

Romana, (*s. f. e adj.*), nome dado a certas vacas.²⁵²

Romeira, (*s. f. e adj.*), nome dado à vaca vermelha, raiada de branco.²⁵³

²³⁷ idem pág. 104
²³⁸ idem
²³⁹ idem, pág. 105
²⁴⁰ idem
²⁴¹ idem
²⁴² idem pág. 106
²⁴³ idem
²⁴⁴ idem
²⁴⁵ idem
²⁴⁶ idem
²⁴⁷ idem pág. 107
²⁴⁸ idem, pág. 107/108
²⁴⁹ idem
²⁵⁰ idem pág. 108
²⁵¹ idem
²⁵² idem
²⁵³ idem

Rosada, (*s.f. e adj.*), nome dado à vaca quando esta é simplesmente preta ou vermelha.²⁵⁴

Roseira, (*s.f. e adj.*), nome dado à vaca toda vermelha mas com sinais brancos. T. da Ribeirinha e de Rabo de Peixe.²⁵⁵

Roseiro, (*s. f.*), nome de boi com características da vaca roseira. Usado também na Ilha.²⁵⁶

Sarragaço, (*s. m.*), leiva do mato muito enraizada. Termo da Achadinha.²⁵⁷

Sêco, (*s.m.*), complemento dos arrojamentos do gado, servido pelas folhas secas do milho, ou antes das brácteas.²⁵⁸

Selada, (*s.f.*), nome dado à vaca que não possui, no entender do lavrador, o corpo bem feito, e possui uma depressão na linha lombar.²⁵⁹

Serragaço, (*s.m.*), o mesmo que sarragaço.²⁶⁰

Succna, (*s.f.*), nome dado à vaca toda branca.²⁶¹

Suissa, (*s.f.*), nome dado à vaca de cor mais ou menos preta.²⁶²

Tamujo, (*s. m.*), euforbiácea espontânea; muito frequente nos matos. *Myrsine Africana*, Lin.²⁶³

Tapumes, (*s. m.*), designação dada na Ilha de São Jorge às divisórias que têm a missão de constituir abrigos e que são constituídas, na sua base, principalmente por paredes de pedra solta continuadas de uma certa altura para cima por camadas de relva extraídas do próprio chão das pastagens trazendo consigo o respectivo torrão, as chamadas leivas. É sobre estas que se plantam depois as urzes, as hortenses, ou o buxo, usado de preferência no norte da ilha.²⁶⁴

Titomé, (*s. f.*), o mesmo que criptoméria: *Cryptomeria Japonica* (*Cryptomeria japonica*)²⁶⁵

Toucada, (*s. f.*), nome dado à vaca que tem mais ou menos os sinais da vaca boneca (v. este termo)²⁶⁶

Tocado, (*s. f.*), nome do boi com os sinais da vaca tocada.²⁶⁷

Trevo Branco, (*s. m.*), leguminosa cultivada (*Trifolium repens*, Lin.)²⁶⁸

²⁵⁴ idem

²⁵⁵ idem

²⁵⁶ idem

²⁵⁷ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 8, 2º semestre de 1948, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 95

²⁵⁸ idem, pág. 96

²⁵⁹ idem

²⁶⁰ idem

²⁶¹ idem pág. 97

²⁶² idem

²⁶³ idem

²⁶⁴ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da comissão Reguladora dos cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 16, 2º semestre de 1952, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 116/117

²⁶⁵ Estudo do Dr Carreiro da Costa sobre a Terminologia Agrícola Micaelense, *in*, Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, n.º 8, 2º semestre de 1948, Ponta Delgada, Tipografia Gráfica Açoriana, pág. 98

²⁶⁶ idem pág. 99

²⁶⁷ idem

al Pf
[Handwritten signatures and scribbles]

Trigueira, (*s. f.*), nome da vaca; por ser de côr escura.²⁶⁹

Vermelha, (*s. f.*), nome da vaca vermelha devido à sua pelagem avermelhada.²⁷⁰

Viúva, (*s. f.*), nome da vaca toda preta.²⁷¹

Volta, (*s. f.*), migração que os gados do concelho da Povoação tem que fazer três, quatro ou até cinco vezes em cada ano ao Concelho do Nordeste e onde terão que pastar durante algum tempo, pois de contrário definham e morrem.²⁷²

²⁶⁸ idem
²⁶⁹ idem pág. 100
²⁷⁰ idem pág. 101
²⁷¹ idem
²⁷² idem pág. 101

Bibliografia

- Ana Esquível, David Mourão, Jorge Ferraz, *Açores: Paisagem sem Mácula*, Lisboa, Correios e Telecomunicações de Portugal, Giacica (imp. 1989).
- *Achegas para a história económica e social da ilha de São Miguel no ano de 1813*, in Arquipélago, Revista do Instituto Universidade dos Açores, série Ciências Humanas, n.º 1, Janeiro de 1979.
- Acúrcio Garcia Ramos, *Notícia do Archipélago dos Açores, e do que há mais importante na sua história natural*, Angra do Heroísmo, Typ. Terceirense, 1869.
- Aires Virgílio do Rego Ambar, *Culturas Micaelenses: Compilação dos Artigos Agrícolas e Costumes*, SI: SN, 1990.
- Alice Baker, João Hickling *Um Verão nos Açores e Madeira de Relance II*, Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira, 1960, Typografia Andrade.
- António d'Andrade Albuquerque, *Indústria Pecuária na Ilha de São Miguel: O que foi o que pode ser*, Lisboa, Typ. de Adolfo Modesto & c.a, 1887.
- António Borges Coutinho, *Que futuro para os Açores?*, Lisboa, Ed. Caminho, 1978.
- António Cordeiro e António Pedrozo Galvão, *História Insulana das Ilhas a Portugal sujeytas no Oceano Ocidental*, Lisboa, Officina de António Pedrozo Galram, 1917.
- António Lourenço Silveira Macedo e Guilherme Madruga, *História das quatro Ilhas que formam o Distrito da Horta*, Horta, Typografia de "O Insular", 1911.
- António Teixeira de Macedo, *Breve Memória sobre o Estado da Agricultura, Comércio e Industria do Distrito da Ponta Delgada*, Ponta Delgada, Typ. de Sociedade Auxiliadora das Lettras Açorianas, 1953.
- Armando Narciso, *A Vida Rural na Ilha de São Jorge*, São Miguel, 1947.
- Avelino de Freitas Menezes, *A Insuficiência Frumentária do Faial - Pico, em meados do século XVIII*, Horta, Núcleo Cultural, 1995.
- Avelino de Freitas Menezes, *Instituições e Economia dos Açores, 1740-177 - III*, Universidade dos Açores.
- Boletim de Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores, Ponta Delgada, Typografia Gráfica Açoriana, Lda.
- Carlos Enes, *A Economia Açoriana Entre as Duas Guerras Mundiais*, Lisboa, Edições Salamandra, 1994.

- Carlos José Faria, *Investimentos na Agricultura, Pescas e Lacticínios*, I Congresso das Comunidades Açorianas, Angra do Heroísmo.
- Carreiro da Costa, *Esboço Histórico dos Açores*, P. D., Instituto Universitário dos Açores, 1978.
- Catherine Elisabeth Gygax, Luciano Caetano da Rosa Baptista, *Contribuições para a Geografia de Ponta Delgada*, Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira, 1970.
- Claude Dervenn, *Les Açores*, Paris, Horizons de France, 1955.
- Direcção Geral do Comercio e Industria, Rodrigo de Moraes Soares, João Inácio Ferreira Lapa, *Relatório da Direcção Geral do Comércio e Indústria acerca dos Serviços dependentes da agricultura desde a sua fundação até 1870*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1873.
- Ernesto Veiga de Oliveira e Benjamim Pereira, *Tecnologia Tradicional Agrícola dos Açores: Subsídios para o seu Estudo*, Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1987.
- Fátima Sequeira Dias e David Justino, *Uma Estratégia de Sucesso Numa Economia Periférica: A Casa Bensaúde e os Açores*, Ponta Delgada, Jornal da Cultura, 1996.
- Fátima Sequeira Dias, *Em defesa dos Interesses da Ilha de São Miguel a Correspondência Enviada para os Deputados e os Ministérios: 1853 - 1910*, Ponta Delgada, Câmara do Comercio e Industria, 1995.
- Gabriel de Almeida, *Indústria Agrícola (1866 - 1936)*, Typografia e Lithografia na Ilha de São Miguel, Ponta Delgada: Typ. de Manoel Correa Botelho, 1884.
- Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra (1522 - 1599)*, Ponta Delgada: Typ. do Diários dos Açores, 1922.
- Jácome de Ornelas Brujes, *A Ilha Terceira Notas Sobre a Agricultura, Gados e Industrias Conexas*, Angra do Heroísmo, Typografia Andrade, 1855.
- João Afonso, Adélia Goulart, *Açores:- Quando o Príncipe Alberto do Mónaco Visitou as Ilhas*, Horta, Secretaria Regional dos Transportes e Turismo, 1923.
- João Silverio Vaz Pacheco de Castro, *Ensaio Sobre a Cultura Preferível Para Substituir os Cereais na Ilha de São Miguel e os Meios de a Promover*, Ponta Delgada, Typ. na Rua do Provedor, 1840.
- J. V. Paula Nogueira, *As Ilhas de São Miguel e Terceira*, Lisboa, Administração do Portugal agrícola, 1894.
- José Furtado Leite, *A Lavoura Açoriana*, Conferência realizada na Associação Central da Agricultura Portuguesa, 1953.

- José Pereira da Cunha da Silveira Souza Júnior, *Os Lacticínios na Região Açoreana Occidental*, Lisboa, Typografia Mattos Moreira, 1887.
- Júlio de Castilho, *O Archipelago dos Açores*, David Corazzi, 1886.
- Luís da Silva Mouzinho de Albuquerque, *Observações Sobre a Ilha de São Miguel*, Recolhidas pela Comissão enviada a mesma Ilha em Agosto de 1825, Lisboa, Imprensa Regia, 1926.
- Luís Meireles do Canto e Castro, *Memórias sobre as Ilhas dos Açores e principalmente sobre a Terceira*, Paris, Imprensa de Mme. Huzard, 1834.
- Maria Isabel João, *Os Açores no Sec. XIX: Economia, Sociedade e Movimentos Autonomistas*, Lisboa, Cosmos, 1991.
- Maria Olímpia da Rocha Gil, *O arquipélago dos Açores no século XVII, aspectos socio - económicos: 1575 -1675*, Castelo Branco, 1979.
- Maria Olímpia da Rocha Gil, *Pastagens e criação de gado na economia Açoriana do Século XVI e XVII: elementos para o seu estudo*, In *Memorian de Luís da Silva Ribeiro*, Angra do Heroísmo, Secretaria Regional de Educação e Cultura, 1982 (pag. 503 - 549)
- O Agricultor Micaelense (século XIX).
- Oswaldo António Furlan, *Subsistência Luso Açoriana no Linguajar Catarinense*, In *Memorian de Luís da Silva Ribeiro*, Angra do Heroísmo, Secretaria Regional da Educação e Cultura, 1982 (p. 629).
- Pedro Luís de Oliveira Cymbron, *Contribuições para o estudo Ecológico da Ilha de São Miguel*, Lisboa, Universidade Técnica de Lisboa, 1960.
- Regimento para boa administração do Real Imposto sobre cada arrátel de carne & sobre cada canada de vinho, Lisboa, António Alvernaz, 1641.
- Viriato Campos, *Sobre o Descobrimento e Povoamento dos Açores*, Odivelas, Euroempresas, 1987.
- Visconde de Vilarinho de S. Romão, *Portugal Agrícola*, Porto, Livraria Internacional de Ernesto Chardron, 1889.
- Thomaz José da Silva, *Reflexões sobre a Agricultura, Indústria e Commércio da Ilha Terceira*, Lisboa, Typ. Rollandiana, 1822.

Paulo Alexandre da Silva Araújo
 Manuel António de Oliveira Martins
 João Manuel Monteiro
 João Alberto Moura Resende
 João Baptista de Sousa
 João Baptista de Sousa
 António Alberto Monteiro
 Fernando Tavares Monteiro
 Fernando Tavares Monteiro