

JOSÉ LEITE DE VASCONCELOS

ETNO
GRAFIA
PORTU
GUESA

VOL. VI

Reimpressão fac-similada da edição de 1983

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA

LIVRO III

VIDA TRADICIONAL
PORTUGUESA

(O indivíduo, a família, a sociedade)

OBRAS ETNOLÓGICAS DO MESMO AUTOR

ETNOLOGIA: forma os volumes v e vii dos *Opúsculos*, onde se reproduzem todos os trabalhos menores do autor, alguns deles inéditos. Divide-se (esta colecção) em duas séries: série 1.^a, Época lusitana; série 2.^a, Época portuguesa.

HISTÓRIA DO MUSEU ETNOLÓGICO, 1915.

RELIGIÕES DA LUSITÂNIA, 3 volumes, 1897-1913.

ENSAIOS ETNOGRÁFICOS, 4 volumes, 1891-1910.

TRADIÇÕES POPULARES DE PORTUGAL, 1882.

POESIA AMOROSA DO POVO PORTUGUÊS, 1890.

SIGNUM SALOMONIS, 1918.

A BARBA EM PORTUGAL, 1925.

A FIGA, 1925.

ROMANCEIRO PORTUGUÊS, 2 volumes, 1958-1960.

CONTOS POPULARES E LENDAS, 2 volumes, 1964-1969.

TEATRO POPULAR PORTUGUÊS, vol. III, 1974.

Em preparação:

ETNOGRAFIA PORTUGUESA, vol. VII.

TEATRO POPULAR PORTUGUÊS, vols. I e II, 1974.

CANCIONEIRO POPULAR PORTUGUÊS.

PUBLICAÇÕES PERIÓDICAS

ANUÁRIO DAS TRADIÇÕES POPULARES PORTUGUESAS, 1 volume, 1882.

REVISTA LUSITANA, 38 volumes.

BOLETIM DE ETNOGRAFIA (publicação do Museu Etnológico), 5 números.

ETNOGRAFIA

PORTUGUESA

TENTAME DE SISTEMATIZAÇÃO

PELO

D.^{OR} J. LEITE DE VASCONCELLOS

VOLUME VI

ORGANIZADO

POR

M. VIEGAS GUERREIRO

COM A COLABORAÇÃO

DE

ALDA DA SILVA SOROMENHO

E

PAULO CARATÃO SOROMENHO

PREFAÇÃO

DE

ORLANDO RIBEIRO



IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA

1983

Prefação

Quase nada a acrescentar às considerações que precedem o volume anterior, uma vez que são idênticas as condições em que ambos foram elaborados. Para elas se remete o leitor que, além da obra, goste de conhecer os andaimes com que ela se foi erguendo.

Devido à vastidão e complexidade do plano, a *vida tradicional* prosseguirá ainda por mais dois volumes, estando o VII em impressão e o VIII já adiantado para o prelo. Houve que fazer um corte na *vida material do adulto*, matéria que provém do volume anterior e com este fica conclusa.

É desnecessário repetir que um quadro tão amplo e circunstanciado não pode ser preenchido de maneira coerente. Publicou-se o que se encontrou e o que foi possível apurar; se alguns capítulos foram ultrapassados, a maior parte deles ministra ainda materiais genuínos colhidos directamente na própria fonte do saber popular e da observação de modos de viver, de pensar e de sentir. O que se não deixou foi qualquer rubrica por preencher, por mais exígua que seja a sua representação no acervo dos apontamentos leiteanos.

Dois temas aparecem tratados com mais minúcia e fazem supor que Leite de Vasconcellos se debruçou largamente sobre eles: a habitação e o traço popular. A primeira foi

mesmo objecto de inquérito sistemático entre alunos da Faculdade de Letras, com o fim de averiguar as particularidades regionais da habitação. O segundo, embora desprovido de figuras com que o autor, se pudesse, teria enriquecido o texto, é uma nomenclatura (suponho que a mais completa que existe) do traje nas diferentes épocas e nas várias províncias.

Também mais uma vez se insiste no sentido lato que o autor dá à *Etnografia*. Aí figuram o primitivo e tradicional, às vezes em vias de extinção («sobrevivência»), e o moderno, e não apenas os usos do vulgo rústico, mas todas as manifestações da vida do povo português, nas várias classes sociais que o constituem. O que, sobre dar a esta obra singular vida e animação, faz dela um repositório inexaurível para o conhecimento de todas as manifestações do viver tradicional, incluindo os «modernismos» que nele se vão inserindo—umas vezes de maneira harmoniosa, outras em chocante contraste. Assim é —e assim foi— a civilização dos povos e o seu fluir, rápido ou lento, mas constante e inevitável.

*

Todos estes volumes da *vida tradicional* devem-se à direcção esclarecida de M. Viegas Guerreiro, que também tomou sobre si a elaboração de grande parte do material, com colaboração de Alda da Silva Soromenho e de Paulo Caratão Soromenho; tudo empreendido com dedicação e entusiasmo, em lembrança do mestre incomparável e neste conjunto de circunstâncias encontrando afinal o estímulo que o auxílio material, pouco menos que simbólico, de modo algum justifica.

Com este volume e a adiantada elaboração dos dois que faltam, entrevê-se finalmente o acabamento desta obra,

de que o autor apenas teve tempo de redigir três volumes. Valeu a pena a largueza e a minúcia com que elaborou o plano geral e as aclarações e elencos parciais que foi anotando. Só eles permitiram que se completasse o volume IV e se ordenassem os restantes. Se ainda pusermos remate à obra, ele não virá longe do fim provável de toda a actividade científica para qualquer de nós.

*

Chama-se a atenção do leitor para os volumes que recolhem literatura oral: *Romanceiro*, *Contos e Lendas*, *Teatro*, *Cancioneiro*, etc., indicados como publicados ou em preparação na portada do presente volume, pois eles constituem, segundo o pensamento de Leite de Vasconcellos, complemento da matéria da *Etnografia*. Também este empreendimento «paralelo» parece estar a ponto de ser levado a bom termo.

Vale de Lobos, 17 de Setembro de 1975.

ORLANDO RIBEIRO.

LIVRO III

VIDA TRADICIONAL
PORTUGUESA

(O indivíduo, a família, a sociedade)

PARTE II (conclusão)

VIDA MATERIAL DO ADULTO

A. ACTIVIDADE MECÂNICA DO HOMEM APLICADA À BUSCA DE ELEMENTOS PARA A PRÓPRIA SUB- SISTÊNCIA, COMODIDADE E REGALO FÍSICO E COSTUMES CORRELATIVOS.

4. Indústrias

A) INDÚSTRIAS RELATIVAS À ALIMENTAÇÃO

a) Azeite:

Eis o funcionamento de uma azenha de fabricar azeite, em Campelo, Baião:

Vêm do olival os cestos com as azeitonas que se deitam no *pio*, dorna ou arca de pau, de uns dois metros de diâmetro, assente numa pedra redonda. O *balugo* é um pau grosso (de sobreiro, etc.), espécie de coluna com um *agulhão* de ferro ou aço, no fundo, que assenta no meio do pio e aí gira por intermédio da *manjarra*, pau que atravessa o balugo e pousa na borda do pio, movido por uma junta de bois ou vacas, ou só por um animal. Ao balugo prende-se verticalmente uma *mó* de pedra, que gira no pio e pisa a azeitona. O balugo está em cima, agarrado a um tronco, e aí gira também.

Depois de pisada, a azeitona tira-se do pio com *gamelas* de madeira (pinheiro, etc.) para as seiras, que são postas no *tacho de pedra*, com o diâmetro de um metro pouco mais ou menos. Em cima do tacho, as seiras são mexidas e caldeadas as azeitonas com água a ferver, vinda de uma chaleira de cobre, que está ao lado, dentro de uma fornalha de pedra.

As seiras são uma espécie de sacas redondas em baixo, boca larga e fundo apertado; são de esparto, e fazem-se na Maia, etc.

Por cima das seiras coloca-se a *porta*, roda de madeira sobre a qual estão dois *malhais*, isto é, dois *traços* ou travessas, de pinheiro ou outra madeira. Sobre a porta e os malhais pisa a *vara* (como nos lagares de vinho) que sobe e desce no *fuso* (rosca na parte superior de uma coluna de madeira), que se fixa no *peso*, espécie de cilindro abaulado, que sobe e desce atravessado por uma *tranca*, movida por dois homens. O azeite assim *apertado* ou espremido sai pela *bica* do tacho para um *pote* de madeira, cilíndrico, donde é levado para as vasilhas.

Nos lagares de azeite usam uma concha chamada *vieira*, que serve para levantar o azeite (das *tarefas*) e ver se ele está puro ou se tem *assento* (= depósito). Usam-se as vieiras por terem o fundo claro e se verem melhor. Não servem, pois, recipientes de barro.

Na Vermelha utiliza-se o candeeiro de lagar, feito de barro e de lata, para dar luz junto do *pilão* (talha onde se recolhe o azeite cru que vem das seiras). O candeeiro coloca-se sobre a bica (na extremidade) por onde passa o azeite. Na Columbeira ouvi chamar *candeiros* aos candeeiros do lagar.

Na festa que marca o fim do fabrico do azeite comem-se umas sopas de pão, chamadas *carolos* (leia-se *carólos*), com *ricoita* (leia-se *ricóita*), isto é, o primeiro azeite (Santa Comba Dão). Isto corresponde à *tiborna* da Beira Baixa (Castelo Branco), que é feita de azeite fervido em que se deita pão torrado¹. A *tiborna* ou *tibórnia* é, pois, a merenda que se dá a convidados, quando se acaba o fabrico do azeite e se prova este: algures juntam a estas fatias de pão, frito em azeite, sumo de laranja, açúcar, canela e vinho. Na Beira Alta, Oliveira do Hospital, Andorinha, dão também bacalhau com couves, temperados com o azeite novo em grande abundância: chama-se *fazer uma tiborna*; em Odivelas é *bigorna*.

¹ Note-se, porém, que no Fratel, concelho de Vila Velha de Ródão, dizem *taborna* e é simplesmente uma fatia de pão, molhada no azeite.

As mulheres e as raparigas que andam a gramar o linho são mais generosamente tratadas: à merenda dão-lhes, frequentemente, azeite com mel para molhar o pão.

Em Vila Velha de Ródão chamam *charnecos* ou *cortelhãos* «a trabalhadores que vêm da Charneca para o Campo pela ceifa e pela apanha da azeitona»¹.

Os amores da azeitona
São como os da *catovia*:
Em acabando a azeitona
«Fica-te com Deus, Maria!»

(Fratel).

b) **Lacticínios**²: leite, manteiga, queijo:

Na Terceira, os leiteiros, quando levam o leite do campo para a cidade, colocam ervas entre a abertura da lata e a tampa, para o leite não se derramar; essas ervas são arrancadas do chão.

As latas vão em carroças especiais, em cavalos ou às costas dos homens em *paus de carroto*: são paus encurvados, adaptáveis ao dorso, com cordas presas nas extremidades, onde se enfiam as asas das latas. Os leiteiros acompanham as carroças, ou levam as latas sobre os cavalos ou nos paus de carroto. Em geral andam descalços, usam um barrete, a que chamam *barretina*, de lã castanha (raramente preta), com uma borla pendente; camisola branca, que se enfia pela cabeça e é abotoada em cima; as calças são as vulgares.

Em Condeixa cantam:

Sou leiteira, vendo leite,
Também vendo requeijão,
Também falo ao meu amor,
Quando tenho ocasião³.

¹ *Etnografia Portuguesa*, do A., III, 298, onde, em nota, esclarece: «De *cortelho*, loja dos porcos, com a qual se assemelham, na rusticidade, as casas em que eles vivem.» No Fratel, freguesia do mesmo concelho, chamam *almocreves* aos que transportam azeite para o lagar e deste para as casas: parece, porém, que usam a expressão com ironia.

² Nota bibliográfica: *Almanaque de Lembranças*, 1904, pp. 215 e segs. (leiteiras do Porto); *Notas sobre Portugal*, I, 137 e segs. (fabrico de manteiga e de queijo, regiões queijeiras típicas, tipos de queijo, produtos secundários); *Recenseamento Geral dos Gados*, II, 78; *Elucidário* (fazedura da manteiga); Lião, *Descrição de Portugal*, pp. 159-169; *Os Açores*, n.º 8, p. 13 (S. Jorge); *IV Congresso Beirão*, pp. 423-433.

³ O terceiro verso apresenta a variante: *Também faço sentinela*.

Quando a cabra pare (Beira), tira-se-lhe o primeiro leite, que é sujo; depois ferve-se para coagular e em seguida deita-se num pano para se espremer, ficando o coágulo, que se chama *requeijão*. Ao leite sujo chamam *caroços*: «Vai tirar os caroços à cabra.» As tetas, na parte mais grossa, ficam duras e esfregam-nas com a espuma do leite que vão tirando, «para desfazer o *carneirão* (= dureza)».

No fabrico do queijo¹ predominam as seguintes operações: muge-se o leite, coalha-se, bota-se-lhe o fermento, bota-se o leite na forma em cima da *farcela* (francela), bota-se-lhe sal e daí a vinte e quatro horas lava-se.

À francela (Aldeia do Mato e Tolosa) chama-se *barrileira* no Crato. É um tabuleiro de pinho, de vários tamanhos, mais frequentemente de três metros de comprimento e meio de largura. Tem abas e uma bica para escorrer o *almece* (= soro, na Beira). O tabuleiro tem travessas ou beiras e assenta em quatro pernas (pés, no Alandroal). Na Serra da Estrela chama-se *barreleiro* e é uma tripeça de madeira, levemente inclinada, que termina em forma de goteira, por onde escorre o soro².

O *roupeiro* ou *roupeira*, homem ou mulher que fabricam o queijo (Crato, Idanha-a-Nova), usam também a *fataca*, instrumento composto de uma haste de pau, que tem em baixo uma rolha de cortiça (tronco de cone pouco alto), para se bater o leite destinado a queijo, depois de lhe ser deitado o cardo. A operação chama-se *afatacar* (Medelim).

O *agachis* é uma espécie de estaca de galhos, em que se penduram, invertidos, os caldeiros de leite para escorrerem (Medelim).

O *cincho* (*acincho* em Vilarouco e Pinhel; *azincho*, em Nelas; *axincho*, no Crato; *cincho* em Travanca de Lagos) é um aro de lata com buracos e um *garranchinho* (ou *cambaricho*, em Medelim), isto é, um gancho, para apertar o aro e dar forma ao queijo. Quando são pequenos, chamam-se *formas*.

Os *caniços* são rectângulos feitos de canas paralelas, ligadas transversalmente por arames e cobertas de palha centeia, onde se colocam os queijos, depois de fabricados, para enxugar (Crato). Nesta mesma

¹ Joaquim Rasteiro: *Como se Fabrica o Queijo* (Livros do Povo).

² *Gazeta das Aldeias*, 5-XII-1920.

região o leite é trazido do monte em cântaros de latão e é deixado na queijaria, ou casa do queijo, em potes de barro.

Nota sobre o fabrico do queijo no Alto Alentejo:

Para se ordenharem as ovelhas ou cabras encerram-se estas nuns recintos propositadamente feitos, fechados à maneira de corredor comprido, chamados *apriscos*, formados pelas próprias cancelas dos bardos ou por molhos de ramalhos, giestas, piorno, xara, etc.

Uma vez encerradas nos apriscos, vão os pastores ou cabreiros ordenhando, caindo o leite para dentro dumas vasilhas especiais, que podem ser de lata ou de barro e se chamam *afêrrados*.

O queijo do Alentejo pode ser fabricado com leite de ovelha, de cabra, ou ambos em mistura, não sendo esta rigorosa.

Existem diversos tipos de queijo das várias regiões, que são o resultado da maneira de fabricar os queijos, lote de leites, qualidades destes devido às pastagens e, portanto, às regiões.

Quando o queijo é feito só com leite simples, é chamado *queijo de cabra* ou *de ovelha*; quando, porém, é fabricado com leite de mistura, chama-se *queijo mestiço*.

Chegado o leite à queijeira, é deitado numa *asada* ou *asado*, vasilha de lata ou de barro, e, depois de ter levado o *coalho* (fermento que é formado pela flor do cardo), vai ao lume até formar a *coalhada*.

Formada esta, retira-se do lume e com um púcaro vai-se deitando na *francela*¹, onde, depois de bem espremida, isto é, separada do *almece*, se vão enchendo as formas ou *cinchos*, dando assim o queijo.

Depois de bem calcado e cheio, o cincho é salgado na face de cima; no dia seguinte é voltado e salgado na outra face, que fica para cima agora; é então levado para as *baralhas* ou prateleiras, onde fica a *curar*, sendo só retirado o cincho quando a consistência do queijo o permite. Nas baralhas e durante a *cura* ou secagem têm de ser voltados e limpos várias vezes até que, bem enxutos, são levados para as vasilhas, onde são guardados até à data da venda ou do consumo.

Do líquido que escorre da francela, o *almece*, o qual ainda leva bocados de coalhada ou *borregos*, é feito depois o *atabefe*. Para isso vão o almece e respectivos borregos ao lume, sendo tudo agitado

¹ Também assim designada na Rapa (Celorico da Beira).

com uma vara ou *gaió* até principiar a ferver, sendo nessa altura que o atabefe fica formado.

Quando várias pessoas fabricam queijos (Tolosa), cada uma faz neles um sinal especial, geralmente um traço feito com um pedacinho de pau, que se coloca em cima do queijo mole e sobre ele uma pedra. A pedra é também destinada a fazer espremer o queijo no cincho.

O sal que se deita no queijo é moído com um rebole num tabuleirinho de pedra¹.

A indústria queijeira, além do Alentejo, conforme se vê pelas notas anteriores, encontra-se espalhada por vários pontos do País—serra da Estrela, Miranda, Bragança, Barroso, Torres Vedras (onde se fabrica uma espécie chamada «maçaroca»), Açores. . .

Na Vila Cova de Carros desconhecem, ou pelo menos não usam, o leite para fazer queijos.

Sobre o fabrico de manteiga:

No Soajo faz-se com forma especial—*a bica de manteiga*. Dá um bolo de manteiga arredondado e com duas extremidades, em forma de ponta. A forma tem sete centímetros de comprimento por três de diâmetro. Vendia-se muito, outrora, nas feiras, mas modernamente é raro.

Diz-se que se a vaca é preta dá leite mais branco do que a vaca vermelha, cujo leite é amarelado.

c) Pão:

«A diferença que vai de *atafona* para *moinho* e *azenha*: atafona é um engenho simples, montado dentro dum casebre e movido por tracção animal, como se usa para tirar as águas dos poços e noras das hortas. Há quatro agates ou motores para o fabrico das farinhas: água, vapor, vento e *sangue* (isto é, tracção animal). A atafona terá sido, talvez, o invento ou processo primitivo, que vai desaparecendo. Segundo a opinião dos entendidos na matéria, as melhores farinhas

¹ Os queijos alentejanos são famosos há muito: já em Lião, *Descrição de Portugal*, pp. 159–160; no meu manuscrito de Severim, fl. 34; D. Francisco Manuel de Melo, *Carta de Guia de Casados*, ed. de 1765, p. 219; Simeão Antunes, *Rimas Sonoras*, p. 190 (séc. XVIII); Silveira, *Coro das Musas*, t. 70; Patrocínio Ramalho, *Exposição*, pp. 53–57.