



Armando Alves Ferreira da Silva fez os seus estudos secundários nos seminários da Congregação do Espírito Santo, em Viana do Castelo e Braga, que eram concluídos com exames públicos no Liceu (2.º ano no Liceu Central de Viana do Castelo e 5.º e 7.º anos no Liceu Sá de Miranda, em Braga), de 1956 a 1964, e concluiu o curso de Filosofia do ISMES (Instituto Superior Missionário do Espírito Santo), em Carcavelos, em 1967. Finalizou os estudos musicais do seminário com um curso de verão para maestros, da *Gulbenkian*, ministrado na Biblioteca Nacional, Entrecampos, Lisboa. Fez mais tarde o curso de programador informático na EMSI (*École Moyenne et Supérieure d'Informatique*) em Bruxelas, em 1976.

Esteve em Cabo Verde (Praia) de 1969 a 1972, onde lecionou música aos alunos do Liceu Adriano Moreira do 2.º ciclo (3.º, 4.º e 5.º anos), assim como aos alunos da Escola do Magistério e aos da Escola de Habilitação de Professores, e filosofia aos do Liceu Adriano Moreira do 3.º ciclo (6.º e 7.º anos). Foi também, nesse período, Chefe de Redação do jornal *A Voz Paroquial*, e Diretor de Programação do Rádio Clube de Cabo Verde.

Em 1973 foi viver na Bélgica, onde trabalhou em *Diegem* e Bruxelas na *International Motor Company* (Toyota e Bentley), e de seguida em vários *dealers* da marca em Bruxelas, entre 1975 e 1983.

Regressou a Portugal onde se dedicou ao empresariado, no setor dos Transportes e do Turismo. Foi o fundador e Diretor Geral da Soltrópico (operador turístico), da Ecopor (transporte de mercadorias) e da Contacto Virtual (*design* de comunicação).

Como timoneiro da Soltrópico, de 1989 a 2009, elegeu como destino turístico prioritário Cabo Verde, onde fundou várias agências de viagens (Morabitur, Qualitur, Atlantur...), um operador turístico (Terra Sab) e uma Companhia Aérea (Halcyon Air).

Reformou-se em dezembro de 2009, aos 65 anos, e manteve-se empresarialmente ativo apenas na Contacto Virtual, passando o testemunho em todas as restantes empresas, tanto em Portugal como em Cabo Verde.

Continuou, entretanto, *pro bono*, colaboração intensa com Cabo Verde, como membro do Conselho Diretivo da Câmara de Turismo, como Assessor Sénior do Ministro do Turismo José Gonçalves, com quem foi coautor das GOPEDS-Turismo (Grandes Opções do Plano Estratégico para o Desenvolvimento Sustentável do Turismo para 2018-2030 – Res. CM N.º 1/2019) ou como membro da Comissão para a Comemoração dos quinhentos anos da Diocese de Cabo Verde, por nomeação do Cardeal D. Arlindo Furtado. E lançou na Boa Vista uma ONG (Tripló Salto) dedicada ao Ensino de qualidade, bem como um portal de informação global de Cabo Verde (cabo-verde-info.com), entre diversas outras iniciativas.

ISBN 978-989-8552-86-0



9 789898 552860

A Herdade do Cascão

memórias da minha infância

Armando Ferreira

A Herdade do Cascão

memórias da minha infância



Armando Ferreira

A Herdade do Cascão

memórias da minha infância

2.^a Edição

ARMANDO FERREIRA

FICHA TÉCNICA

TÍTULO	A Herdade do Cascão – memórias da minha infância
AUTOR	Armando Ferreira
PREÂMBULO	Do Autor
REVISÃO	Manuel Álvaro Ferreira da Silva
DESIGN E COMPOSIÇÃO	Contacto Virtual, Co-Creation Team
CAPA	Contacto Virtual, Co-Creation Team
IMPRESSÃO	Ligação Visual
DATA DA 2.ª EDIÇÃO	Novembro de 2022
ISBN	978-989-8552-86-0
DEPÓSITO LEGAL	489438/21

EDIÇÃO





A HERDADE DO CASÇÃO

De algum modo, a A32, soterrando boa parte da Herdade do Cascão, escondeu aos olhos de quem por lá passe ou, no caso dos familiares, de quem venha a pretender fazer-lhe uma visita de ‘romeiro’ e mergulhar no que foi a vida rica da Herdade nos campos, no pomar, no regato, no tanque, que jazem, certamente para sempre, sob as centenas de toneladas de materiais da sua construção, as memórias que me esforço por descrever nas páginas deste testemunho.

A Minda, a quem coube ficar com a Casa do Cascão, que entretanto remodelou, mas que permanece berço e testemunho da família que aqui foi gerada e criada, ao longo de mais de meio século, sob os cuidados, os sonhos, os sacrifícios e o carinho do casal Eugénia-David, que aqui faleceu e foi sepultado no cemitério de Gião, segura essas memórias, e o tempo não deixará de a inspirar, de harmonia com o seu carácter cordial, empático e compassivo, e aos descendentes dela, sobre como preservar e valorizar esta preciosa herança pelos tempos a vir.

A ilustração escolhida para a capa destas memórias (uma composição *naïf* aglutinando em miscelânia na copa de uma árvore o fulgor produtivo daquela terra), é fácil de ler: os rebentos do casal David-Eugénia, que criaram raízes na Herdade do Cascão, ali sorveram do seu *húmus* a seiva que alimentou o seu caminhar e lhes deu a possibilidade e a responsabilidade de produzirem, eles também, folhas, flores e frutos abundantes, variados e por sua vez fecundos...

Esta edição aproveita para corrigir algumas gralhas da primeira e acrescenta alguns detalhes que a enriquecem, caso de um gráfico da bacia hidrográfica do rio Inha, em que se insere a Ribeira da Mota (também designada por Rio do Porto) e de pequenos complementos de texto (pág. 87 e 110...).

ÍNDICE

PREÂMBULO	9
INTRODUÇÃO	11
DEDICATÓRIA.....	13
GIÃO DA FEIRA.....	17
AS GRANDES “CASAS” DE GIÃO.....	20
CASCÃO OU RIO DO PORTO.....	21
A CASA DO CASCÃO.....	22
A cozinha	22
Aposentos e salas	26
Instalações sanitárias e higiene pessoal	27
O quinteiro, os aidos e os sótãos.....	29
O pombal e as rolas.....	30
As moreias	31
As lojas	32
A louça e o trem de cozinha.....	33
O LAVADOURO E A FONTE	36
OS CAMPOS E AS CULTURAS	39
AS PRESAS, OS POÇOS E AS REGAS	42
As Presas.....	42
As destrinças.....	43
O engenho das Vinhas.....	45
A arte de regar.....	46
O CICLO DO MILHO	47
A charrua.....	48
O estrume.....	49
Terraplanagem.....	50
As alfaias da lavoura.....	51
O semeador	52
Sachar, mondar e ganchar.....	53
A colheita	54
A desfolhada	55
A malha	57
A limpeza, a ensacagem e a armazenagem	58
O PÃO NOSSO DE CADA DIA.....	60
O moinho	60
Amassar o pão.....	61
O forno.....	62
Hino à Lavoura	64

O CICLO DAS SEARAS	66
O CICLO DA BATATA.....	68
OUTRAS COLHEITAS	70
O azeite	70
O vinho	71
AS FERRAMENTAS DE OUTRAS ARTES	75
Ferramentas de madeireiro.....	77
Ferramentas de carpintaria.....	79
Ferramentas de sapataria.....	81
Ferramentas de barbearia	81
Outros utensílios	82
AS FRUTEIRAS	84
A plantação	84
Os enxertos	84
As podas.....	85
A pulverização	86
As árvores e os frutos.....	87
OS LEGUMES E AS HORTALIÇAS	89
AS FORRAGENS	92
VEGETAÇÃO ESPONTÂNEA.....	93
AS ERVAS MEDICINAIS	97
A FLORA SILVESTRE	100
O Borda d'Água	103
AS FLORES	104
Flores de Jardim	104
Flores das Fruteiras.....	109
Flores dos campos e de árvores e arbustos ornamentais.....	110
Flores silvestres.....	111
A FAUNA SELVAGEM.....	114
Aves.....	114
DRAMA NA FAUNA (poema do pai David)	119
<i>Pássaros cantores</i>	122
<i>Arautos da Primavera</i>	122
<i>Aves de caça</i>	123
<i>Outras aves</i>	124
Animais terrestres	125
Insetos, moluscos, batráquios e répteis	126
Animais aquáticos.....	130
OS ANIMAIS DOMÉSTICOS	131
Os porcos	131

Os bovinos	135
Os ovinos	137
Os caprinos	137
Os coelhos.....	138
Os galináceos	138
Os cães e os gatos	141
AS QUATRO ESTAÇÕES DO ANO	143
NATAL, JANEIRAS E REIS	148
COMPRAS E VENDAS A DOMICÍLIO.....	150
ALGUNS DOS ADÁGIOS MAIS LEMBRADOS.....	155
OS TRANSPORTES.....	156
AS VIAGENS.....	159
Porto.....	161
Vila.....	163
Caminhadas.....	164
Visitas à família	165
A FAMÍLIA DE GIÃO	172
A INDUMENTÁRIA	175
A ALIMENTAÇÃO	178
A ECONOMIA CIRCULAR.....	180
A MEDICINA CASEIRA.....	181
FESTAS E ROMARIAS.....	184
A MÚSICA.....	186
Canções Populares	187
Canções Religiosas	190
Jornaleiras no Campo.....	192
Fados	193
A FÁBRICA DO PAPEL	197
A GRANDE CHEIA	199
A ESTRADA	199
A GALENA, O RÁDIO E A TV	202
O LAZER.....	203
A ESCOLA.....	205
Os Manuais	205
Algumas histórias	207
Os jogos	209
O material escolar	211
AS PERSONAGENS MARCANTES DE GIÃO.....	213
A IGREJA.....	214

Anexo I	
ADÁGIOS POPULARES NA CASA DO CASCÃO	218
Anexo II	
ADIVINHAS, MNEMÓNICAS E (DES)TRAVA-LÍNGUAS.....	224

ÍNDICE DE MAPAS E GRÁFICOS

Página 14 – A Herdade do Cascão antes da A32 (foto anos 90 séc. XX)
Página 15 – A Herdade, depois da autoestrada A 32 (Google)
Página 16 – Mapa da freguesia de Gião (Google)
Página 19 – Zona montanhosa de Gião a Arouca (Google)
Página 21 – Bacia do rio Inha e da Ribeira da Mota (‘Rio do Porto’)
Página 48 – Charrua de tração animal
Página 66 – Espigas e cereais
Página 156 – Carro de bois e jugo

PREÂMBULO

As recordações de infância são provavelmente as que estão gravadas na parte mais indelével da nossa memória. Resistem às intempéries da vida e parece até que ganham com elas uma ‘patine’ que lhes confere virtualidades regeneradoras, quais células estaminais, capazes de fortificar as nossas capacidades de superação dos obstáculos e provações que se nos atravessam no caminho, quer exógenos, quer sobretudo aqueles que se desenvolvem na esfera do nosso próprio arbítrio. Vitórias que o nosso subconsciente guarda, transforma em sexto sentido, o da intuição, e ascendem ao foco da consciência como um periscópio analítico e operante sempre que somos estimulados pela adrenalina que brota de situações complexas, na encruzilhada das nossas interações com as demais pessoas e com o mundo em geral, no nosso deambular pelos meandros ignotos que percorremos no processo de construção da nossa personalidade, um processo vitalício em busca de conhecimento, da liberdade, da segurança, da autonomia, da dignidade, da consideração, mas também de pertença, de generosidade, de doação, de esperança, de amor e de fé em um mundo sempre melhor: uma espécie de sonda do infinito para que tende a natureza humana!

As memórias dos verdes anos da inocência são como que um capital ameaçado mas não inerte que nos segura e alenta pela vida fora, como *húmus* que alimenta as raízes dos planos e projetos que se vão sucedendo no nosso dever.

É como se o legado dos nossos pais, irmãos e restantes educadores e influenciadores funcionasse como um valioso empréstimo a fundo perdido, tão fecundo e renovável que nos energiza por toda a vida e ainda encontra modos de se reproduzir para além do nosso ciclo de vida pessoal...

Os meus pais nasceram nos primeiros anos do Século XX, resistiram a uma pandemia e a duas grandes guerras, e a mim, o décimo nascido do casal, geraram-me perto do final da segunda delas, antes do mear do século. Um tempo austero, em que a tríade “Deus, Pátria e Família” era a máxima a comandar; a ética, a bitola a respeitar; o trabalho e a virtude, a receita incontornável para vencer...

Estas linhas de revivência são, pois, antes de mais, um preito de agradecimento ao dom da vida, ao trabalho, à amizade-amor-carinho, à dedicação, à resiliência, à cumplicidade, ao altruísmo, à devoção, à pedagogia, à doação, ao sacrifício de que os meus pais, irmãos e educadores são largamente credores. Ao mesmo tempo, que sejam penhor de que esses vastos créditos que nos entregaram permaneçam não só intactos, mas vivos, operantes e reprodutivos, através deste testemunho, para as gerações que me sucedem, preservando a sabedoria de construírem sempre sobre a rocha dos valores perenes.



Do patamar para os campos e as casas de Fundo de Aldeia e de Azevedo

INTRODUÇÃO

Não sendo exercício fácil conciliar o olhar lançado aos setenta e sete anos sobre memórias à volta dos sete, despindo-as de toda a roupagem de que inevitavelmente se foram vestindo na metamorfose do desenvolvimento pessoal e envolvente, seja físico, cronológico, geográfico, psicológico, intelectual, emocional, anímico, relacional, ou simplesmente circunstancial, quero crer que a força com que as sensações, emoções e percepções da alta infância, à semelhança da água fresca e cristalina que jorra da nascente, se impõem a uma criança normal, como eu entendo ter sido, são garantia de um grau de autenticidade elevado, pelo que ousou esperar que através destes relatos conseguirei transportar quem os ler para dentro da atmosfera vivida no micromundo da Herdade do Cascão nos anos cinquenta do século passado, para gáudio e desfrute dos meus filhos, netos e os filhos e netos deles, ou de quem mais se interesse por mergulhar no clima que, por esses tempos, envolvia não só aquelas terras e aquelas gentes, como também, certamente, se estendia às serranias do Douro Litoral interior sulduriense ou até, quiçá, a gentes e terras de outras paragens, minhas coevas...

Cabe-me, assim mesmo, apontar algumas notas suscetíveis de reduzir esse desfazamento, frequentemente mais aparente do que real, e de conferir à utilização de tecnologias atuais a capacidade de aproximação à realidade de então, de modo a acercarmo-nos dela sem a perverter.

Desde logo, a natureza brinda-nos com a enorme vantagem de ser consistente, fazendo com que as imagens que décadas mais tarde dela captamos sejam genuinamente constantes, apesar da passagem dos anos e das suas estações, trate-se da natureza animal, vegetal, mineral, ou até cósmica, ressaltada a respetiva evolução, aliás praticamente impercetível a esta distância temporal... Isto para explicar a minha opção de ilustrar de um modo tão exuberante quanto possível, em imagens, e até, por vezes, com registo sonoro, plantas, animais, paisagens, pessoas, objetos que compunham o cenário da Herdade do Cascão e do seu enquadramento quando eu era ali criança, num exercício que se aproxima de um “regresso ao futuro”, que entretanto deixou de o ser...

Uma outra nota para sublinhar que o objeto deste exercício não sou tanto eu, mas sim as circunstâncias que rodearam a minha infância, desde as humanas (familiares, sociais, educacionais...) às ambientais, históricas, geográficas ou outras, pese embora o que relato ser naturalmente moldado pelas minhas vivências próprias.

Uma vénia especial, grata e emocionada, aos génios que criaram e desenvolveram tecnologias que me facultam acesso fácil à ilustração e comunicação das minhas memórias, por canais que de algum modo poderão vencer barreiras espaciotemporais, e assim fazerem a ponte intergeracional e interdiferencial entre todos os ramos da imensa árvore genealógica pela qual sabemos que somos todos irmãos e irmãs, conectados e solidários, a montante e a jusante, num patamar ainda envolvido em penumbra, mas que sabemos mais real que a realidade que conhecemos, para além dos horizontes que podemos abarcar..

His dictis, estou bem consciente da impossibilidade de transmitir cabalmente essas sensações, percepções, e muito menos as emoções da minha infância. Mas penso que uma vontade forte de o conseguir e uma taxa de esforço correspondente, podem lograr operar em parte, por pequena que seja, esse “milagre”... No fim de contas, o breve lapso de tempo em que nos é dado sermos atores no palco da vida terrena é um lampejo, e as circunstâncias específicas dessa atuação são uma gota no oceano imenso em que a vida global se move, pelo que haverá certamente outras oportunidades, em outros contextos, porventura misteriosos, de comunicarmos mais e melhor as nossas experiências, de geração em geração...

Que este trabalho seja então um passo de treino para outros patamares de comunhão...

DEDICATÓRIA

Muitos escritos têm origem improvável, em situações de particular desconforto, e funcionam como válvulas de escape e libertação de contextos de pressão difíceis de superar.

Estas páginas, ao contrário, foram escritas em clima prazeroso de quem procura aliar a nostalgia do passado à esperança no futuro, à semelhança das narrativas que os nossos pais nos contavam, sem pressas, à volta da lareira, a nós, que éramos então o futuro deles e nos fomos tornando o passado dos que trouxemos ao mundo, que por sua vez continuaram já essa ingente mas nobre tarefa de gerar e relançar novas vidas...

Por isso, cabem nesta dedicatória todas as pessoas que foram fazendo parte da minha vida, em particular as que deram conteúdo a estas memórias, com natural destaque para os meus pais, David e Eugénia, para os meus irmãos e irmãs, em particular aqueles a quem pude recorrer no decurso da escrita para avivar memórias e saberes, casos do Álvaro, da Almerinda e da Dulce, para a Guiomar, o David, a Isabel, a Andreane, o Joaquim, o Gabriel, o Alexandre, o José e o Luís, que preenchem o horizonte do futuro da minha família na distância que me é dado enxergar, sem esquecer quem contribuiu, com ideias, fotos, documentos, pesquisas, plataformas genealógicas, para que estas memórias pudessem sair mais abrangentes e ricas, casos do Manuel Duarte Lopes, do Joaquim Guimarães, do Rui Lopes, do Pedro Lopes...

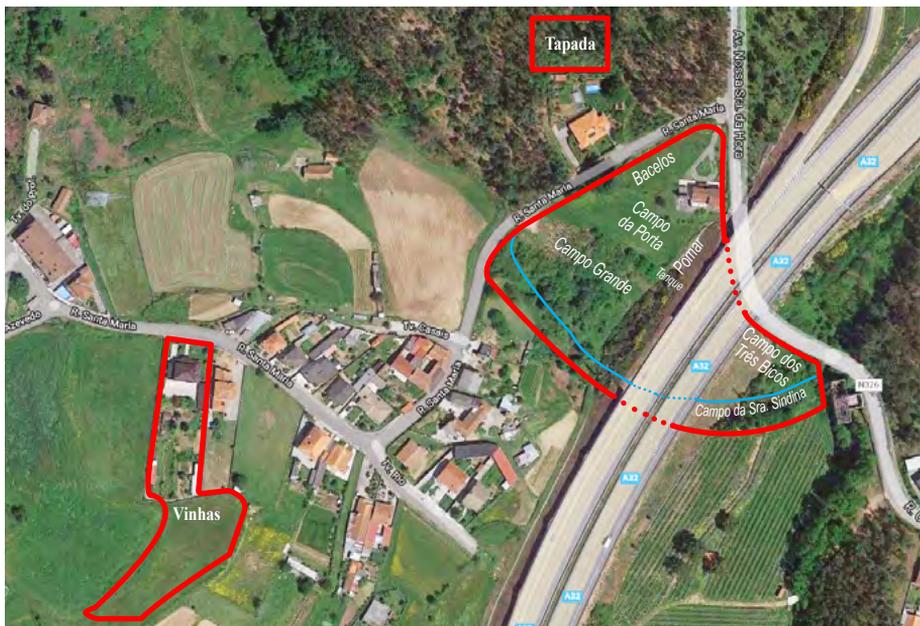
E nela caberão todos aqueles e aquelas que, independentemente do lugar e do tempo em que de algum modo venham a envolver-se com esta pequenina-grande história da Herdade do Cascão, quer pela genealogia, quer por simpatia, quer por qualquer outra razão de proximidade ou de curiosidade, venham a ler estas páginas.



1. Porta da cozinha; 2. Janela da sala; 3. Janela da casa de banho; 4. Varandim; 5. Escadaria da cozinha; 6. Escadaria do varandim; 7. Patamar-cira de cima; 8. Casa-da-eira; 9. Canastro I; 9a. Canastro 2; 10. Eira; 11. Jardim; 12. Portão da estrada; 13. Pomar; 14. Campo da Porta; 15. Tanque; 16. Rampa do tanque; 17. Campo Grande; 18. Campo dos três bicos; 19. Baceão da Estrada; 20. Muro da Estrada; 21. Macieira "gigante do dourado"; 22. Pereiro da fonte; 23. Pimheiro Manso; 24. Pesa da Fontinha; 25. Campo da Sra. Sindina; 26. Baceão do Fundo e Carrascal; 27. Tapada; 28. Cerejeiras; 29. Regato; 30. Campos das Vinhas

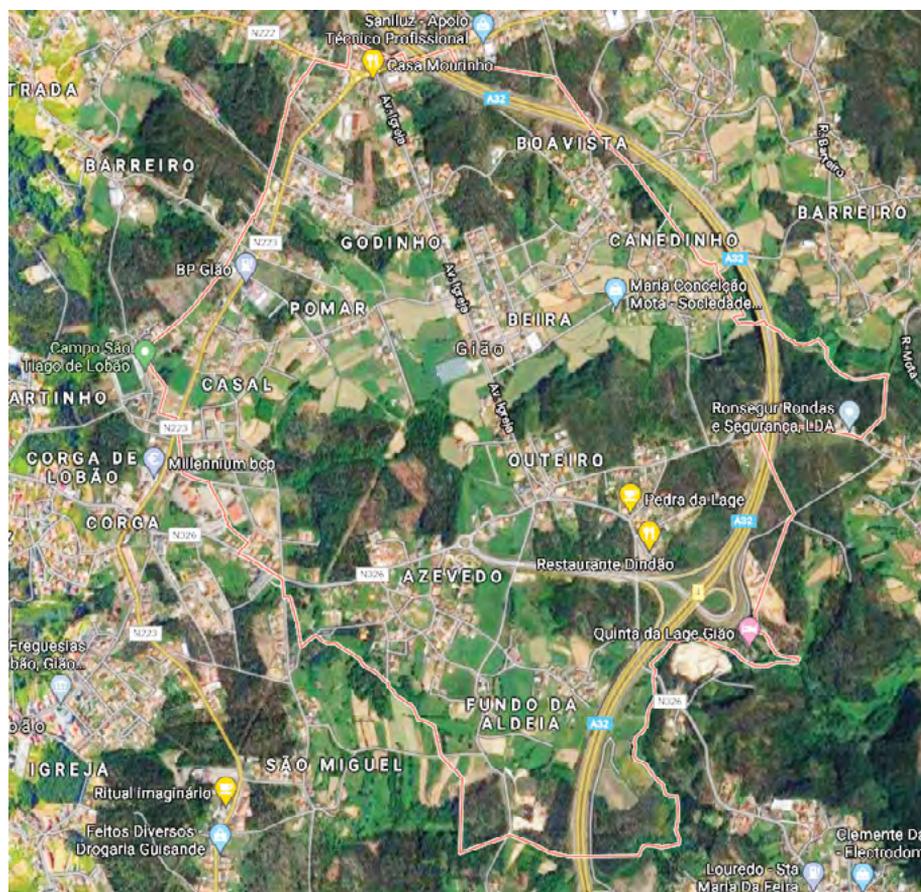
A HERDADE DO CASÇÃO

O autor optou por titular estas memórias com o designativo "herdade", por na verdade aquela propriedade ser uma herança, e constituir o elo de ligação mais palpável entre gerações sucessivas.



Cascão e Fundo da Aldeia (Google)

(<https://www.google.pt/maps/place/Gi%C3%A3o/@40.9868519,-8.465471,229m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0xd24806e73051bad:0x500ebbde4905ee0!8m2!3d40.9958681!4d-8.4712377>)



Território de Gão (Google)
(<https://goo.gl/maps/J9t44tKGaGy9peaKA>)

GIÃO DA FEIRA

Em meados da década de quarenta do Século XX, Gião da Feira (há outras freguesias com o mesmo nome em outros concelhos de Portugal) era uma aldeia com pouco mais de setecentos habitantes, distribuídos por uma boa centena de famílias, quase sempre numerosas, num *habitat* disperso pelos campos, só algumas das casas alinhando à margem da Estrada Nacional que liga a Feira a Gião (N223), dando-lhe por momentos um ar ligeiramente urbano no lugar do Casal, a norte, entre a Corga e o Pomar, antes de a N223 desembocar, em Fagilde, na N222, que vem de Gaia e segue a caminho de Castelo de Paiva, até praticamente Barca de Alva. Esse casario prolongava por umas centenas de metros, em decrescendo, o bulício da Corga, já no território de Lobão, onde o trânsito da N223 se cruza com o da estrada Lourosa-Arouca (N326); por ali se foi fixando algum pequeno comércio, e aos seus dois grandes Cafés (Pais e Grilo), quase em frente um do outro, afluíam, mormente ao entardecer e pela noite adentro, homens (ainda era mal visto as mulheres frequentarem estes estabelecimentos) vindos dos quatro ramos viários que ali confluíam, de S. Jorge, de Canedo, de Lobão e de S. Vicente de Louredo, ou mesmo de mais longe.

Já na linha cruzada da outra estrada nacional (Lourosa-Arouca, N326) que atravessa a freguesia pelo sul, da Corga ao Casção, a caminho de Louredo, as casas que a ladeavam eram mais esparsas e viradas para a paisagem agrícola, com exceção do Outeiro, onde um vago pendor urbano se fazia também sentir, animado por algum comércio e sobretudo pela Escola, no início do desvio para a Mota, um lugar já de Canedo.

Azevedo a sul e Canedinho a leste eram os povoados mais densos, mantendo porém intacta a idiossincrasia rural e o relacionamento entre respeitoso e distante que caracterizava as gentes da região.

A Avenida da Igreja, uma linha de cerca de um quilómetro, cujo traçado retilíneo se ficou a dever à racionalidade indefetível do senhor Abade, Joaquim de Oliveira Pinto, construída no final da guerra de 39-45, atravessou a Quinta da Beira, no lugar que lhe dá o nome, dividindo-a em duas partes, a de leste virada a Canedinho, e a de oeste virada ao Pomar, e unindo assim Fagilde ao Outeiro, de norte para sul, passando por Godinho, Pomar, pelo cemitério e pela igreja, numa geometria que deixava a oeste os lugares do Pomar e do Casal, e a leste os de Canedinho e Boavista.

A Igreja de Santo André, cujos primórdios, associada a um convento de freiras beneditinas, remontam aos Séculos XI e XII, se não a antes, ergue-se a meio desta reta, na altura a mais longa de todo o Concelho da Feira; um templo pequeno, mas servido por uma boa praça, além do adro, convenientemente murado a toda a volta, em pedra de cantaria, acedido por três grandes portões duplos de ferro forjado e por um pequeno portal do lado da residência paroquial.

No topo norte da grande reta, pontificava, ao virar para Canedo, a Serração do Canoco, que todos os dias assinalava com toque de sirene o “meio dia novo”, enviando os trabalhadores agrícolas e florestais de toda a região para o almoço; ao passo que em face, mas já no território de Vila Maior, era a vez de a Serração Estrela, passada uma hora, acionar a sua sirene para informar da chegada do “meio dia velho”, que convidava a população a retomar o trabalho.

Já perto do topo sul da grande reta, do lado nascente, a escadaria do Calvário, em cujo cimo se erguiam os últimos cruzeiros da Via Sacra, dava acesso à Escola Primária e a um pequeno aglomerado de casas que a ladeavam.

Azevedo e Fundo de Aladeia fecham Gião pelo sul, confrontando com Guizande e Louredo, ao passo que a leste as confrontações de Gião eram com a Mota e o Barreiro de Canedo, a norte com Fagilde de Canedo e a oeste com Barreiro de Vila Maior, e com Corga e S. Miguel, de Lobão.

Uma olhada pelo Google permite perceber como Gião está numa fronteira geográfica de transição oeste-este, no Douro Litoral, Concelho da Feira, Distrito de Aveiro, no limite da faixa populosa atravessada pela A32, que logo ali, a leste, dá lugar, a seguir a Pessegueiro do Vale, a vastas serranias, pontuadas de lugarejos dispersos, como Rebordelo, Lavercos, Baloca e Lázaro, até Abitureira, Espiunca e Alvarenga, nos confins dos Passadiços do Paiva.



Zona montanhosa de Gião a Arouca
(<https://goo.gl/maps/iF8D3ySoGWpMf9dS8>)

AS GRANDES “CASAS” DE GIÃO

A família **Moura** era a mais próxima da Igreja e habitava uma casa senhorial que guardava as memórias da Quinta da Beira.

Logo acima, a oeste do cemitério, uma outra casa senhorial histórica, da família **Mota Pereira**, no lugar do Pomar, dominava, a norte, o vale de Gião, centro nevrálgico histórico desta freguesia rural.

A família **Baptista**, de Canedinho, onde possuía uma outra casa senhorial, era das mais influentes da freguesia, ao ponto de ter explorado as primeiras bombas de abastecimento de combustível, no Casal, certamente desde os anos vinte do século passado, com o primeiro telefone público, ao qual recorria quem quer que precisasse de comunicar para longe.

Em Azevedo, uma outra casa senhorial, a do sr. **Ribeiro**, um retornado do Brasil, era a que mais se fazia destacar pela sua imponência, vegetação ornamental exuberante e agitação social, com forte presença feminina, liderada pela D. Ester.

Quase em frente, destacava-se também a Casa do Sr. **Marques**, virada, como quase todas as demais na aldeia, para a faina agrícola.

Ainda em Azevedo, a pequena distância da Estrada Nacional, a família **Valente**, que fizera fortuna também no Brasil, construíra uma das casas abastadas da freguesia.

Já no Outeiro, ladeando a grande reta, perfilavam-se duas grandes “casas”, a da D. **Vitória** e a da D. **Maria Coelho**, ambas viúvas precoces, herdeiras de maridos abastados, dominando a outra vertente do vale de Gião, a sul. E uma outra “casa” (família **Almeida**), ainda no Outeiro, mas à face da estrada de Arouca, quase em frente à Venda do Sr. **Antoninho Caetano**, denunciava uma provável antiguidade aristocrática, ao ponto de albergar, alternadamente com a casa da D. Vitória, as professoras de serviço nas Escolas, à época, sucessivamente a D. Almerinda e a D. Alexandrina Paul.

Ao passo que as terras do sul da freguesia, do Cascão a Azevedo, pertenciam ao Morgado de Louredo Augusto Ferreira da Silva, e cônjuge Maria Marques da Silva, que as distribuíram por quatro dos seus filhos, cada um com uma grande casa de campo, David no Cascão, Evangelina e Custódia em Fundo de Aldeia, e Custódio já nos limites de Azevedo, onde construiu uma vivenda. E havia ainda a tia Laura, por coincidência casada com o sr. Lauro, que foi morar na Corga, também numa grande casa, mas já na freguesia de Lobão, a uns cem metros do grande cruzamento...

A CASA DO CASCÃO

Quando recordamos a casa da infância rememoramos detalhes que porventura escapavam aos mais velhos na altura, ao menos com o colorido e intensidade emocional que revestem nas nossas mentes então abertas a novas sensações e perceções...

A cozinha

Espaçosa, era a placa giratória da vida da casa, com saída

- (i) para a **eira da porta**, que servia de terraço à Casa da Eira e que era ornada a toda a volta com vasos de sardinheiras e protegida com grades de cimento armado;
- (ii) para a **casa de banho** e para a **sala de visitas**, à esquerda, por um corredor ornado de um lado e de outro de vasos de begónias e espargos;
- (iii) ou, em frente, para a **escadaria de granito** que descia aos campos, a sul;
- (iv) a norte, para o quinteiro, que por sua vez podia ser abandonado ou acedido por duas grandes portas-fronhas, uma a norte e outra a oeste;
- (v) e para a **sala de estar** e os **quartos**, a leste.



Casa do Cascão, lado nascente, da estrada (foto da Páscoa de 1990)

Mas a cozinha integrava uma série de espaços e escapatórias consideráveis, já que ao fundo, lado oeste, tínhamos nada menos que

- (vi) a **lareira**, um conjunto de grandes lajes de granito, em que era armada a fogueira, acesa com moliço, espevitada com gravetos e alimentada com achas, e onde eram acomodadas as grandes panelas de ferro assentes em tripés;
- (vii) a lareira era encimada por uma enorme **chaminé**, alta e larga, rematada em duas das faces por um beiral inferior acima da altura das cabeças dos adultos, no qual eram depositados os objetos mais diversos, sob a égide do princípio regularmente lembrado de que *“quem guarda o que não presta tem o que lhe é preciso”*; ao passo que a meio da sua vertical, no interior, a uns três metros do chão, eram pendurados, lá para fins de dezembro ou princípios de janeiro, os dois presuntos do porco, após a matança, e umas fiadas de chouriços de *vinhadalho*, a curar, e ainda, por umas horas, a bexiga, para que secasse e se tornasse bola efémera para a miudagem...
- (viii) Por sua vez, encostado ao muro, postava-se o **peal**, uma espécie de dólmen, espessa lage de granito sobreposta a duas fortes colunas, também de granito, o todo assente sobre as não menos pesadas lajes da lareira, e sobre o qual eram colocados vários utensílios de cozinha, como a tenaz, o fogão “hipólito” a petróleo, a sertã e os tachos pequenos, e sob o qual se abria uma fornalha de cerca de meio metro abaixo do lagedo da lareira, para o qual se iam empurrando as cinzas, até que enchesse e as mesmas fossem utilizadas, em barrelas ou na fertilização dos solos;
- (ix) do lado da eira, a lareira era limitada pela **preguiceira**, um assento longo de uns três metros, pesado, todo de madeira maciça, com encosto alto e tampas de abrir, sob as quais lhes correspondiam três compartimentos, utilizados na armazenagem de alimentos para os porcos: farelo, batatas, milho...
- (x) O espaço, de cerca de dois metros, entre a preguiceira e o muro da eira, servia de **lenhal**, onde eram guardados e renovados os lotes de consumo de combustíveis para a lareira: moliço, gravetos e achas. Pormenor delicioso, era ali que quer a gata quer a cadela se acoitavam para parir e criar as ninhadas que regularmente eram geradas em casa;
- (xi) do lado oposto, era o **forno**, ocupando todo o outro canto da extensa lareira.

Mas não é tudo, pois na cozinha havia ainda

- (xii) a **despensa**,
- (xiii) debaixo da **escada** em madeira que dava acesso ao sótão da cozinha por um
- (xiv) **alçapão** no seu topo;

- (xv) e, na sua base, um outro **alçapão** permitia aceder ao
 (xvi) **espaço de arejamento** debaixo do soalho, com cerca de meio metro de pé direito... Para os mais pequenos era uma aventura recuperar de vez em quando, rastejando ali, os pequenos objetos que se enfiavam por alguma frincha mais aberta das tábuas do soalho, ou que simplesmente eram para ali transportadas pelos gatos.

O cenário da cozinha completava-se com a

- (xvii) **copa da louça**, erguida contra o muro da eira, ao lado da janela;
 (xviii) do outro lado, a pequena **plataforma do caneco**, em quarto de lua;
 (xix) e junto à porta de entrada, o **lavatório**;
 (xx) a **masseira/mesa**, disposta paralelamente ao muro do lado do quinteiro, guarnecida de um banco móvel longo e de outro fixo, encostado à parede;
 (xxi) e um enorme **baú de roupa**, em madeira, em frente à porta da despensa, junto à porta de acesso à sala e aos quartos;
 (xxii) e havia ainda o **lampião**, peça indispensável, a petróleo, pendurado de uma grossa viga de madeira no teto, junto à chaminé, antes de ser substituído pelo **gasómetro**, depois pelo *petromax*, e mais tarde pela **eletricidade**, fornecida primeiro por uma **bateria** colocada sobre os barrotes por cima do forro do quarto das raparigas, e finalmente ligada à **rede pública**.



Lampião



Casa do Cascão, frente sul, cozinha, casa da eira e canastos (anos 80)



Entrada pelo portão da estrada



Reta do Pinheiro Manso

Antes da eletricidade, a iluminação dos quartos fazia-se com velas, que se enfiavam em castiçais, e normalmente na sala ardia um pavio numa lamparina de azeite, sobre a cómoda, em frente ao nicho da Sagrada Família...



Candeeiros de exterior



Candeeiros de mesa



Castiçal



Gasómetro



Lamparina de azeite



Petromax

Aposentos e salas

Entrando pela sala de estar, ao fundo à esquerda, com porta para o quinteiro e janela para a estrada, o **quarto de casal**; ao passo que à direita se acedia a um segundo **quarto**, o **das raparigas**, que comunicava com a **sala de visitas**, construída no início dos anos quarenta, à qual também se tinha acesso pelo exterior, por uma escadaria em um lanço, que culminava no **varandim**, circundado de floreiras onde cresciam e floriam, em pequenos vasos artísticos de barro, primulas e begónias, defronte da escada em granito que subia, em dois lanços, e em sentido contrário, à cozinha.

Entre aqueles dois quartos e a cozinha estava a **sala de estar**, com a cómoda, o nicho da Sagrada Família e a máquina de costura, da qual se acedia a mais dois **quartos**, os

dos rapazes, virados para o quinteiro, e, do lado oposto, uma porta e uma janela a dar para a varanda, com vista para os campos.

Lembro-me de um detalhe engenhoso destes quartos dos rapazes; eram guarnecidos, junto ao teto, de uma sanca em madeira, a toda a volta, sobre a qual eram colocadas maçãs em setembro, para se conservarem; lá para o Natal, quando já nem as macieiras serôdias produziam, eram um verdadeiro pitéu, que íamos consumindo parcimoniosamente, fazendo-as durar por janeiro fora, ao mesmo tempo que usufruíamos do suave perfume que libertavam...



Casa da Eira, Patamar e Canastro

Instalações sanitárias e higiene pessoal

Ao nível sanitário e de higiene, a recordação mais antiga é a de um **lavatório**, com suporte de ferro forjado pintado de branco e bacia esmaltada, também em branco, parcialmente circundada de um toalheiro no topo; a meia altura, um patamar para a saboneteira, com um orifício ao meio para escoamento da água da bacia, que caía num balde colocado na base, conjunto completado com um grande jarro, também em metal esmaltado de branco.



Lavatório

As instalações sanitárias consistiam em uma **casa de banho** junto à sala de visitas, que incluía o duche; e a retrete junto às portas fronhas do alpendre oeste, de uso mais corrente, que vulgarmente designávamos por **sentina** ou sagreta. Era uma retrete à moda tradicional, uma banca ampla com buraco ao meio e fossa escavada na terra, por debaixo, que era despejada regularmente para adubar os campos, com a ajuda de um grande coco provido de um longo cabo de madeira. E há que citar os tradicionais **bacios**, de cerâmica ou de metal esmaltado, que eram guardados na parte inferior das mesinhas de cabeceira ou simplesmente debaixo da cama. Sobretudo no inverno, havia que evitar sairmos do quarto durante a noite, uma vez que quer uma quer outra, as sanitas estavam fora do corpo principal da casa... Os bacios (ou penicos) davam algum trabalho a manter limpos, pois facilmente ganhavam sarro se não fossem cuidadosamente areados todos os dias...



Bacio esmaltado



Bacio de faiança



Sentina

E no que toca a duche, por vezes, em especial no verão, havia quem preferisse lavar-se por debaixo da **bica do depósito**, postado no telhado, do lado do quinteiro; em especial o pai. Ligava-se o motor do poço, no comando junto às portas fronhas do lado do canastro, até que a água começasse a jorrar pelo cano de excesso para o passeio do quinteiro, e lá tínhamos uma bica abundante envolvendo todo o corpo, como se estivéssemos debaixo de uma cascata...

Finalmente, a pequena **barragem** a montante do moinho do sr. Albino e da fábrica de papel da Lage. Não raramente íamos lá nadar, e, munidos de toalha e sabão, aproveitávamos para nos ensaboarmos e banharmos.

O quinteiro, os aidos e os sótãos

O **quinteiro**, um grande terreiro quadrado limitado por um muro alto, do lado da estrada, com porta para o Bacelo do Jardim, encostada ao quarto de casal, era limitado do lado oeste pelos **aidos**, o mais próximo da cozinha albergando os porcos, outro as ovelhas ou os coelhos, em períodos distintos, e outros dois, com porta para o exterior, os bois e as vacas; do lado norte havia primeiro um grande **alpendre**, com portas fronhas, onde o pai estacionava os automóveis, por onde passava o gado e onde passou a estacionar o carro de bois, ao lado do palheiro, depois que o pai decidiu desfazer-se dos automóveis; mais tarde, todo este espaço foi convertido em habitação, incluindo o nível superior, para acolher uma **família de caseiros**. No canto do quinteiro, junto aos aidos, estava encostada uma grande **pia** de granito maciço de cerca de um metro de altura, onde ia dessedentar-se o gado, ao passo que no canto oposto, do lado da estrada, foi construído mais tarde o **aido das ovelhas**. Os quartos e a cozinha completavam os limites do quinteiro, cuja entrada principal, a oeste, era **outro alpendre**, também com portas fronhas, ladeado pela **retrete de serviço**, de um lado, e por uma **escada** larga de sólida madeira, encostada à parede da cozinha, dando acesso ao **sótão**, que se estendia por sobre os diversos aidos e acolhia as forragens secas para o inverno e as sementes de trevo e aveia, aguardando a altura das respetivas sementeiras. Era debaixo dessa escada que se aconchegava a **reserva de achas** para a lareira, ali bem perto da cozinha.

Uma **ramada** de produtor direto encimando todo aquele espaço aberto, sob a qual um arame a todo o comprimento do quinteiro, desde o muro da estrada ao alpendre oeste, delimitava o espaço de manobra do **cão** quando se prendia à corrente, completava este cenário multissos, servindo ainda de abrigo e celeiro a bandos de pardais ruidosos, tal como os alpendres eram lugares favoritos para as **andorinhas** aí construírem os seus ninhos, que de resto guardavam de um ano para o outro, na tornaviagem da emigração; já os **morcegos**, na primavera, a seguir às sementeiras, que despoletavam abundância de insetos, cruzavam os ares ao pôr-do-sol, em raides silenciosos entrecortados de pequenos chios, com súbitas mudanças de direção, para, também eles, se alimentarem.



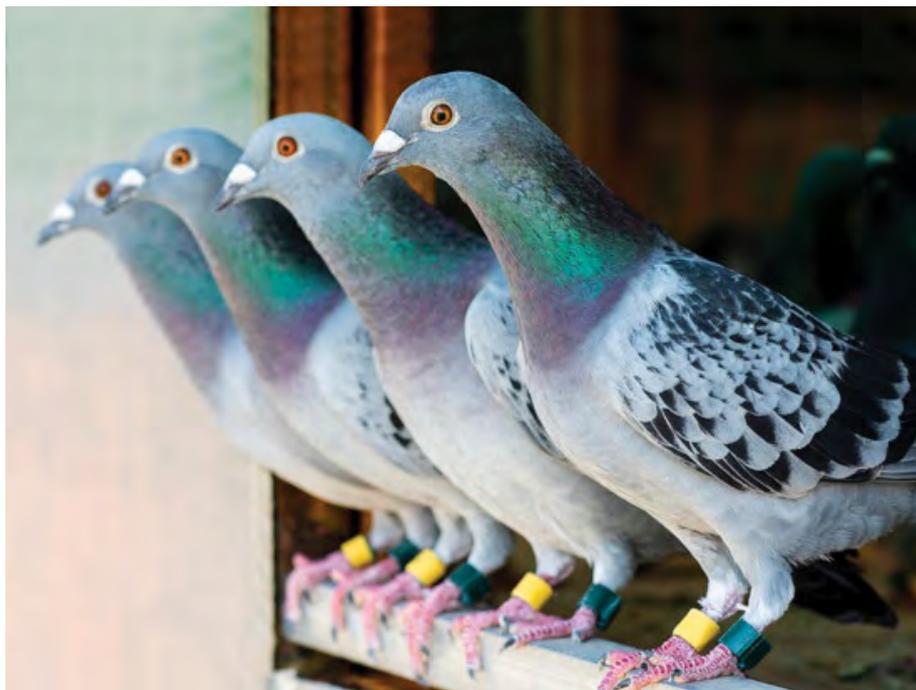
Ninho de andorinhas



Morcegos ao sol poente

O pombal e as rolas

Tempo foi em que o Fausto construiu um pombal junto ao forro do sótão, por cima da pia, uma animação complementar no quinteiro, com os pombos, de belas cores furtivas e cintilantes revestindo o pescoço, a pavonearem-se e a arrulhar, num vaivém constante para se alimentarem eles próprios e aos borrachos.



Rola Turca

(<https://www.youtube.com/watch?v=R-fz9GRRhQg>)

O canto das **rolas**, algo semelhante ao dos pombos, era dos mais ouvidos na Herdade do Cascão. Ao mesmo tempo terno e melancólico, não será por acaso que se diz que a rola geme...

As moreias

Lá fora, junto à parede do Bacelo Grande, armava-se a moreia do **moliço**, ganchado no verão em Serralva, sob os pinheiros do Tapado Novo, da Tia Maria, e transportado em carro de bois, para que garantisse o acender do lume por todo o inverno. Ao lado, erguiam-se outras moreias, de **palha** de



Moliço



Moreias de palha

centeio e trigo, que eram forragem mas podiam servir também de recheio de colchão.

Havia ainda moreias de **canas de milho**, que eram erguidas nos campos, em grande número, também como reserva de forragem, para gozo dos mais novos, que as usávamos quando chovia para ali jogarmos às cartas, abrindo espaço no seu interior, e assim sentirmos o aconchego de estarmos abrigados mesmo ali debaixo de chuva intensa...



Moreia de canas de milho

As lojas

Os espaços da Casa do Cascão iam para além desta descrição, pois havia todo um mundo ao nível térreo, o mesmo do pomar e do campo da porta:

- (i) o **galinheiro**, onde se acoitavam as galinhas ao escurecer, debaixo da escadaria de pedra e da varanda;
- (ii) uma primeira **loja**, a do lagar, onde repousavam também as pipas, a prensa, a dorna, a garrafeira...
- (iii) Ao lado, **outra loja**, onde estavam alinhadas duas grandes caixas de madeira com tampa, uma com a reserva do milho e outra, a salgadeira, com a reserva de carne de porco, para além dos potes de barro com azeitonas e sardinhas de conserva, e o garrafão de 25 litros com o azeite de Serralva. Era para aqui que o porco era transportado, depois de morto, sangrado e chamuscado, no quinteiro, para ser içado a uma das grossas traves do teto, e desmanchado.
- (iv) Uma terceira porta dava acesso à **dupla loja** que subjazia aos dois quartos do lado da estrada, à sala de visitas e ao varandim; ali se sobrepunham tabuleiros de batatas, outros de maçãs, outros ainda de tomate, bem como sacos de feijão, tranças de cebolas e alhos, etc.



Tabuleiros para armazenagem de batata ou fruta

Por debaixo do terraço-eira da cozinha estava a **Casa da Eira**, onde se guardavam as alfaias da lavoura, servindo de apoio às sucessivas fainas da eira e do canastro.

A louça e o trem de cozinha

A louça de serviço corrente era a que se comprava nas feiras, primeiro de ferro esmaltado, ou alumínio, depois em cerâmica vidrada, desde **pratos a chávenas, tigelas, malgas, alguidares, assadeiras**, etc. E havia a louça mais fina, de faiança, alguma dela herdada de Serralva, para uso nas datas festivas, quando havia convidados.



Louça em metal esmaltado



Alguidar



Alguidar torto



Assadeira



Escudela



Prato de faiança



Caneca de barro



Cafeteira de barro



Cafeteira de alumínio



Fervedor de leite em alumínio



Malga



Prato de barro



Tigela

O **trem de cozinha** era adequado ao espaço da lareira, e consistia em **panelas de ferro com tripé**, de tamanhos diferentes, a **trempe**, para suporte da **sertã** ou de panelas de fundo raso, e uma tenaz para lidar com as brasas e os tições. Um **fogão Hipólito** de apoio, a petróleo, que se operava sobre o peal, completava no essencial a panóplia da cozinha. Mais tarde comprou-se um fogão familiar a lenha, que foi colocado ao lado do forno, separou-se o espaço da cozinha do espaço da sala, com uma divisória, abrindo-se três portas, uma nova para o alpendre, outra para a eira de cima e outra de comunicação com o espaço da antiga cozinha, que se tornou numa segunda sala; uma mudança que implicou a reforma de quase todo o trem de lareira, substituído por panelas rasas, mais pequenas, com vantagens para quem antes trabalhava debruçado sobre o lume.



Panela tripé



Fogão hipólito



Sertã



Tenaz



Trempe

O LAVADOURO E A FONTE

Um dos focos habituais do trabalho de casa era o **lavadouro**. Não só porque uma família numerosa movimentava quantidades apreciáveis de roupa, mas ainda porque a **fonte** que o alimentava, um veio no subsolo do Campo da Porta, era a mesma que fornecia água de consumo doméstico, e ainda porque ele funcionava como reserva de apoio para a rega, nos períodos mais quentes. Aqui também, à semelhança dos canais de **rega**, havia que proceder periodicamente, com a ajuda de um longo arame com a ponta dobrada em gancho, à limpeza do cano subterrâneo, que ia sendo invadido por raízes e assim diminuía o fluxo da água, até o entupir por completo, caso não fosse feita a manutenção.



Tanque de lavar roupa

O **tanque** era uma construção em granito de cerca de 3x3 metros de envergadura por cerca de 1,5 metros de fundo, no canto nordeste do Campo Grande, no ponto onde o Carreiro da Fonte fazia rampa de passagem dos campos de cima para os campos de baixo; o lavadouro era coberto por uma **ramada** de uvas americanas que se estendia por todo o comprimento do Campo Grande, alguns duzentos metros, sobranceira ao **combro** que o separava do Campo da Porta, em cujo rebordo superior, pontuado de **fruteiras** (pereiras, dióspiros, cerejeiras...) assentavam os ferros da armação que a suportava, sendo que em baixo, ao longo do rego que corria no sopé do combro, que trazia a água da presa do Ribeiro, era uma sucessão de esteios de uns dois metros de altura, sempre de granito – um por cada ferro – que a sustinham.

Para se lavar a roupa, subia-se a um patamar, também de granito, a toda a largura da boca do tanque, acedendo-se assim, a meio corpo, ao plano inclinado, também em pedra, que permitia executar o vaivém dos braços com as peças de roupa, molhando-a na água, ensaboando-a e esfregando-a no declive, torcendo-a, até que estivesse pronta a **corar**. Era então que ela se estendia na parte menos inclinada do combro entre o Campo Grande e o Campo dos Três Bicos, para, à tardinha, quando o sol tivesse dado conta das nódoas, a repassar por água limpa, de novo no tanque, e a pôr a secar nos arames, na varanda e na eira junto à casa, ondulando ao vento, segura por agarradeiras de madeira.

Como a fonte estivesse a debitar em contínuo, a água que escorria para o tanque, renovando-o, escorria por sua vez por uma abertura de escape, para um rego, onde, em ambiente sempre húmido, com limos e musgo medravam



Roupa a corar

sanguessugas, uma atração para brincadeiras de miúdos, que utilizávamos também esse rego, na parte onde ele desaguava já no Campo dos Três Bicos, depois de passar por debaixo da rampa, para construir **moinhos** com **bugalhos**, nada mais que dois gravetos cruzados atados com ráfia ou fiteira, quatro bugalhos bem secos nas pontas, e um eixo que fixávamos de um lado e outro do rego, e lá girava o moinho...

Antes de haver água canalizada do Poço do Bacelo Grande, era na Fonte que nos abastecíamos de água potável.



O caneco

O **caneco** era a vasilha mais usada, antes da vulgarização do plástico. Tinha capacidade de uns dez a quinze litros, e era construído em aduelas de madeira, cingidas por aros metálicos, à semelhança dos pipos, mas de topo aberto, com duas pegas metálicas, uma maior no topo, de um lado, em semicírculo, e outra, pequena, no fundo, do lado oposto, de forma a permitir a quem o transportasse içá-lo para a cabeça e assentá-lo sobre a rodilha, e depois estacioná-lo na plataforma da cozinha.

Sobre o rego ao lado do tanque e debaixo do cano em grés que debitava água do veio para o lado de fora, estavam colocadas sobre o rego de escoamento três barras de ferro, uma ponta cravada na parede do tanque e a outra no pequeno patamar de cimento de acesso à Fonte, sobre as quais era colocada a vasilha enquanto enchia. No final de cada abastecimento, tapávamos a boca do cano com um tafulho de ervas frescas, fazendo a água escorrer de novo para o tanque e assim a ir renovando para as lavagens de roupa.

O tanque era, além de lavadouro e fonte, um sítio de convívio frequente, sobretudo para os mais pequenos, que gostávamos de brincar com água e também porque havia ali um conjunto de fruteiras que nos atraíam, sobretudo na primavera e no início do verão, quando os **peros** começavam a ganhar uma face rosada e a cair, as **maças de são joão** a avermelhar, as **peras “amorim”** a dourar, e os **pêssegos** a trocar a pelagem por uma pele lisa, ruborecida e luzidia; e no outono, quando os **dióspiros** adquiriam aquela cor de fogo, e transformavam a árvore-mãe numa árvore de Natal ornada de bolas vistosas, deliciosas nos seus gomos que se deixavam sorver perfurando a frágil película.

É neste contexto que alguns episódios ficaram para memória, dois deles quando a Dorlinda e o Álvaro, em momentos diferentes, caíram ao tanque, deixando em *stress* quem ali estava; outro quando eu caí da macieira dos peros, na berma do Pomar, ao Campo dos Três Bicos, uns quatro metros, por não ter ponderado a falta de equilíbrio habitual causada pela bota de gesso que trazia no pé esquerdo, depois de ter sido operado a uma infeção, na Casa de Saúde da Boa Vista, no Porto; foi assim que ganhei uma cicatriz na testa que ainda por cá anda; outra ainda quando, interpretando criativamente recomendações paternas à letra (não retirar fruta das árvores antes da colheita, aproveitando sim a que caía), eu e o Álvaro subíamos a uma macieira temporã e roíamos fruta sem a retirar, deixando os pais intrigados...

OS CAMPOS E AS CULTURAS

Um cenário idílico para uma infância: um casarão agrícola virado a sul, soa-lheiro, dominando uma sucessão de campos em suaves socalcos até ao regato, em frente, separados por combros bordejados de fruteiras e cobertos de ramadas, culminando, para lá do regato, numa vertente inclinada, em avesseiro, com carvalhos, pinheiros, castanheiros e loureiros, que faziam a transição para Fundo de Aldeia, onde um pequeno planalto de outros campos, cultivados pelo sr. Alexandre e família, faziam por sua vez a transição até aos confins de Azevedo, a oeste, onde se encontravam os Campos das Vinhas, e até Guizande, a sul.

A fonte e o tanque, a meio da sucessão dos campos do Casção, estavam no epicentro desta quinta agrícola, que se estendia até ao rio e à fábrica de papel, ao fundo à esquerda, limitada pela estrada, a leste, e pelo caminho de Fundo de Aldeia, a norte, cujo muro delimitava três **Bacelos**:

- (i) o **de Cima**, dedicado numa altura a alfobre de eucaliptos, e onde foi escavado o poço, no topo mais elevado, rente ao muro, poço este que garantia a rega dos bacelos circundantes e passou a alimentar a casa de água potável canalizada, em alternativa à fonte;
- (ii) o **de Baixo**, dedicado ao cultivo de fruteiras, em complemento do Pomar;
- (iii) o **do Jardim**, uma tira de terreno que subia, para norte, desde o jardim, entre o quinteiro e a estrada;

e havia ainda dois outros bacelos:

- (iv) o **Bacelo da Estrada**, uma nesga de terreno que servia de contra-forte ao muro que a suportava, entre o Pomar e a ponte;
- (v) e o **dos Canastros**, onde decorreram experiências frustradas com a cultura de laranjeiras, limoeiros e tangerineiras.

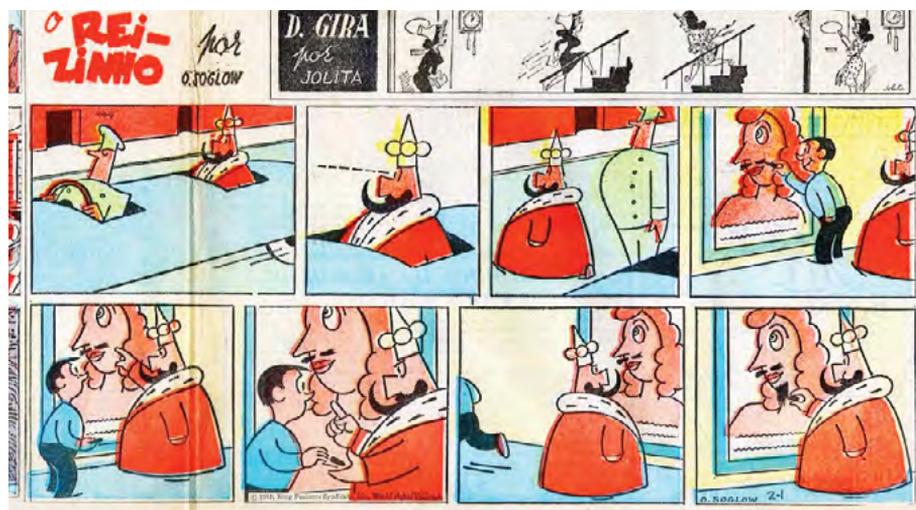


Canastros

O **Jardim** era fronteiro à fachada leste da casa, junto à estrada; para lá o revisor da primeira carreira diária da Feirense com origem no Porto, atirava, pelas dez horas, o jornal (**O Comércio do Porto** ou **O Primeiro de Janeiro**, conforme as assinaturas que o pai subscrevia), logo recolhido com sofreguidão pelas crianças da casa, não pelas notícias, que essas eram da conta dos mais velhos, mas para pormos em dia o “Reizinho”, o “Peter Pan”, a “D. Gira” e o “D. Lucas e D. Perliquetetes”, as bandas desenhadas publicadas diariamente.



Jornal "O Comércio do Porto" de 27 de abril de 1953



Banda desenhada "O Reizinho"

Quanto aos **campos**, os mais próximos de casa eram

- (i) o **Pomar**, um grande retângulo entre o carreiro da fonte e a estrada
- (ii) e o **Campo da Porta**, do outro lado do Carreiro da Fonte, que fazia ângulo reto partindo da fonte para norte, até à casa, e para oeste, até à zona da presa do Ribeiro, e era limitado por um semicírculo desde a Casa da Eira e o Bacelo dos Canastros, seguindo o Caminho de Fundo de Aldeia, de norte a oeste, até à zona da presa do Ribeiro.
- (iii) O **Campo Grande**, o mais extenso, era encostado ao regato, onde o canto sudeste denunciava um problema de drenagem, encharcando no inverno, o que lhe merecia o designativo de Lameiro e onde o milho tendia ao arejo, ficando ali as plantas raquíticas e amareladas;
- (iv) o **Campo dos Três Bicos** era um triângulo imperfeito que se estendia do tanque ao regato, na parte em que este o separava do “Campo da sra. Sindina” e que era limitado, no terceiro ângulo, pelo muro que, em curva apertada, suportava a estrada, a caminho da ponte, junto à Fábrica, no extremo leste;
- (v) o **Campo da Sra. Sindina**, assim denominado porque era esta vizinha, e o marido, sr. José da Venda, morados do outro lado da ponte, já no território de S. Vicente de Louredo, junto à Pedreira, que o arrendavam.
- (vi) A área agrícola da Casa do Cascão terminava em mais um pequeno bacelo, o **Bacelo do Fundo**, que era rematado
- (vii) pelo **Carrascal**, outra nesga de terreno, em socalco, que a mãe apelidava de concharelo, sobranceiro ao Campo da Fábrica, este já fora da Herdade, e onde era secado o papel pardo ali produzido a partir de reciclagem de papel velho e farrapos, em resmas espalhadas no chão, sobre a erva...

Para além destes campos do Cascão, pertenciam à Casa

- (viii) os **Campos das Vinhas** (o da frente e o de trás), cerca de um hectare de terreno fértil, a menos de um quilómetro de casa. E tínhamos usufruto das oliveiras de um
- (ix) **campo da Tia Maria** em Serralva, a terra natal da mãe.

A cada um destes báculos e campos eram destinadas funções específicas, no contexto dos produtos da lavoura, dependendo das estações, dos anos e das tendências da procura dos diversos produtos agrícolas.

AS PRESAS, OS POÇOS E AS REGAS

As principais culturas eram de regadio, pelo que o sistema de regas no período estival era vital.

Os campos da Herdade do Cascão eram regados a partir de represas e poços.

As Presas

- (i) A **presa da Fontinha**, a caminho do moinho da Lage, com cuja água se regavam o Pomar, o Campo da Porta e o Bacelo da Estrada;
- (ii) a **presa do Ribeiro**, a caminho da casa do tio Custódio, com que se regavam os campos mais baixos (Campo Grande e Campo dos Três Bicos);
- (iii) quanto ao Campo da sra. Sindina e ao Bacelo do Fundo, eram regados a partir do **regato**;
- (iv) e os Babelos por detrás da Casa eram regados a partir do **poço do Bacelo Grande**.

Havia ainda que regar os dois Campos das Vinhas, em Fundo de Aldeia, a partir

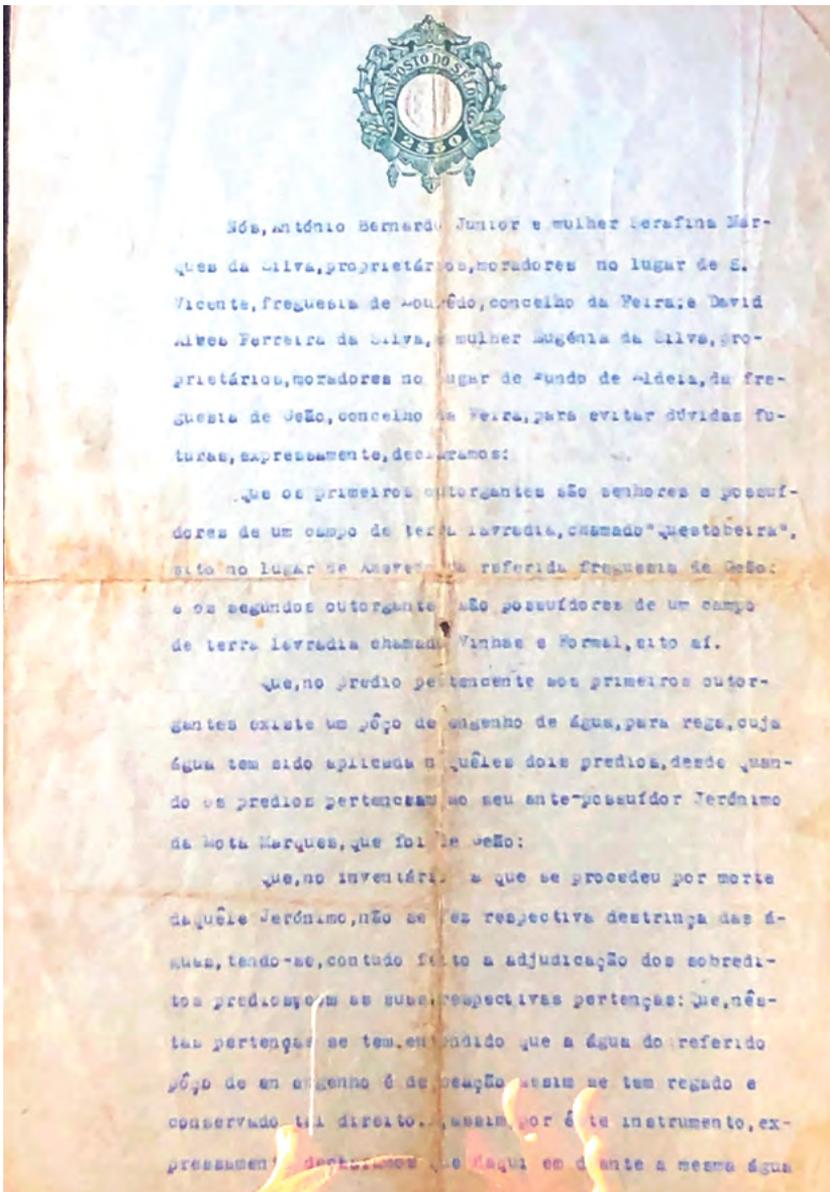
- (v) do **poço do engenho**, que estava nos terrenos do sr. Mourinho (conhecido por “poço do sr. Jerónimo”, nome do pai dele), para o Campo de Trás,
- (vi) e da **Presa do Lavadouro**, à entrada de Azevedo, para o Campo da Frente.



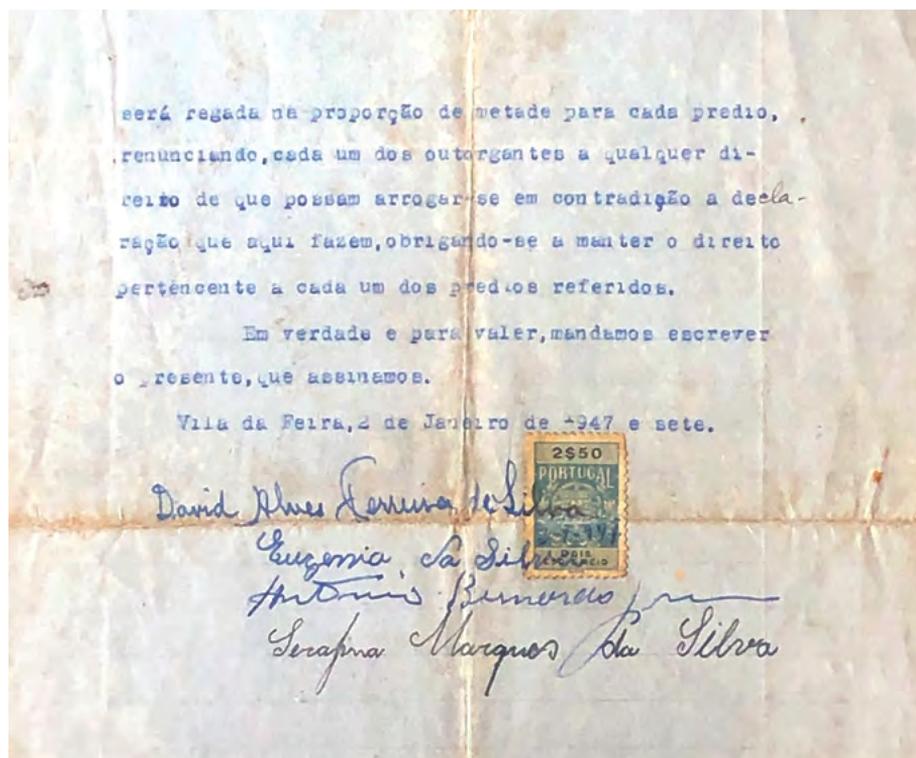
Uma "presa" de rega

As destrinças

O uso das presas era rigorosamente estipulado, através de uma **destrinça**, documento emitido e certificado pela Junta de Freguesia, em que figuravam os dias e as horas em que cada usuário dispunha da água. Era uma grande responsabilidade tapar convenientemente o bueiro da presa no fim de cada utilização,



Destrinça da Presa do Lavadouro (Azevedo) (ver verso na página seguinte)



Destriça da Presa do Lavadouro (Azevedo)

para que o vizinho seguinte encontrasse a presa cheia quando fosse, na sua vez, utilizá-la. O **bueiro** era tapado por uma pedra trabalhada em forma de esfera imperfeita, de diâmetro um pouco maior que o da abertura, e que impedia apenas parcialmente a saída da água, a qual de resto era debitada em quantidade suficiente com a pedra colocada, graças à pressão do volume armazenado; assim, num primeiro tempo de rega apenas se retiravam os torrões com que tinham sido vedadas as bordas do bueiro, à volta da pedra, que só se vinha retirar quando a água perdia pressão e chegava aos talhadouros com pouca força, e assim ficava, até que a presa esvaziasse.

De tempos a tempos, quando o rego de acesso da água aos campos começava a entupir, com o crescimento de ervas daninhas e raízes, os vizinhos combinavam e juntavam-se para limpar a parte comum, cabendo a cada um tratar dos regos dentro das suas propriedades.

O engenho das Vinhas

Quanto ao engenho, uma tecnologia evoluída no contexto dos meios rurais da época, ficou-nos na memória, além das longas horas que nós, os mais novos, passávamos às voltas a “tocar os bois”, um treino precoce de resiliência e responsabilidade, também um conjunto de nomes dos elementos que compunham o engenho e a engrenagem do engenho com os bois, como a **manjarra**, a **chavelha**, a **tramela**, os **cocos**, a **masseira**... E o odor inconfundível das uvas americanas que cobriam a pista e faziam preciosa sombra nos dias de canícula...

Um pequeno filme de um engenho em ação em Lobão, em tudo semelhante ao do poço do Sr. Jerónimo, dá uma ideia fiel de como funcionava o das vinhas:

(https://youtu.be/oFFa-Sza1_A)



Engenho a tirar água do poço

A arte de regar

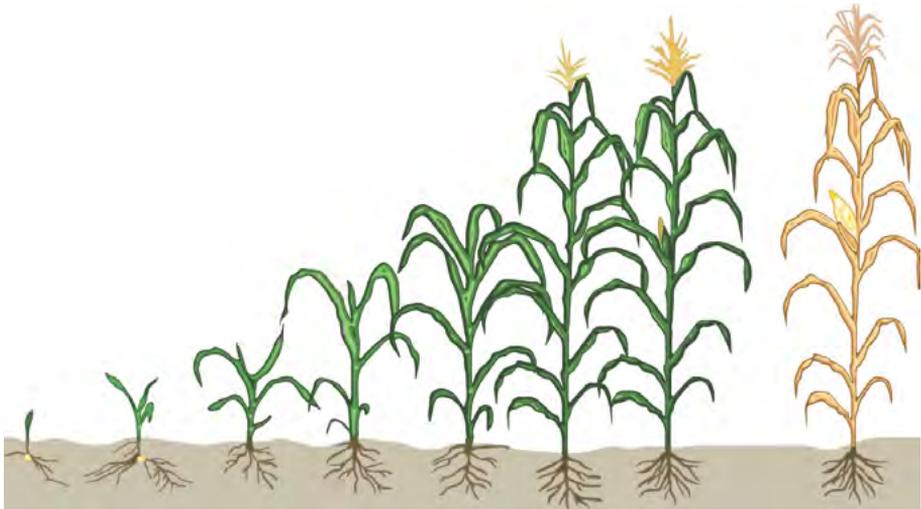
Como em toda a lavoura tradicional, o essencial da arte era da responsabilidade das pessoas, dado que as alfaías de que se dispunha eram rudimentares. Antes de mais, ao tratar os terrenos, havia que calcular o melhor grau de inclinação, para que a água fluísse, mas fosse penetrando na terra, com a ajuda dos pés e da enxada, na medida mais adequada; no caso do milho, uma vez que era



Rega tradicional

semeado em carreiros, havia que desenhar, no início da época de regas, o **layout de regos** mais conveniente para que as regas decorressem ao ritmo certo, não deixando nenhuma parcela por regar; isso fazia-se abrindo regos de tantas em tantas carreiras de milho, alimentados pelo rego-mestre de cabeceiro, e, em cada rego, **talhadouros**, a espaços, que desviavam a água para cada porção de leira a regar, e iam sendo fechados à medida que a rega ia avançando, de talhadouro em talhadouro, até todo o rego ficar liberto e a leira regada por completo; na rega seguinte, havia apenas que fazer o percurso inverso, chegando primeiro a água ao talhadouro do fundo da leira, e fechando sucessivamente os outros talhadouros, até passar para a leira seguinte.

O CICLO DO MILHO



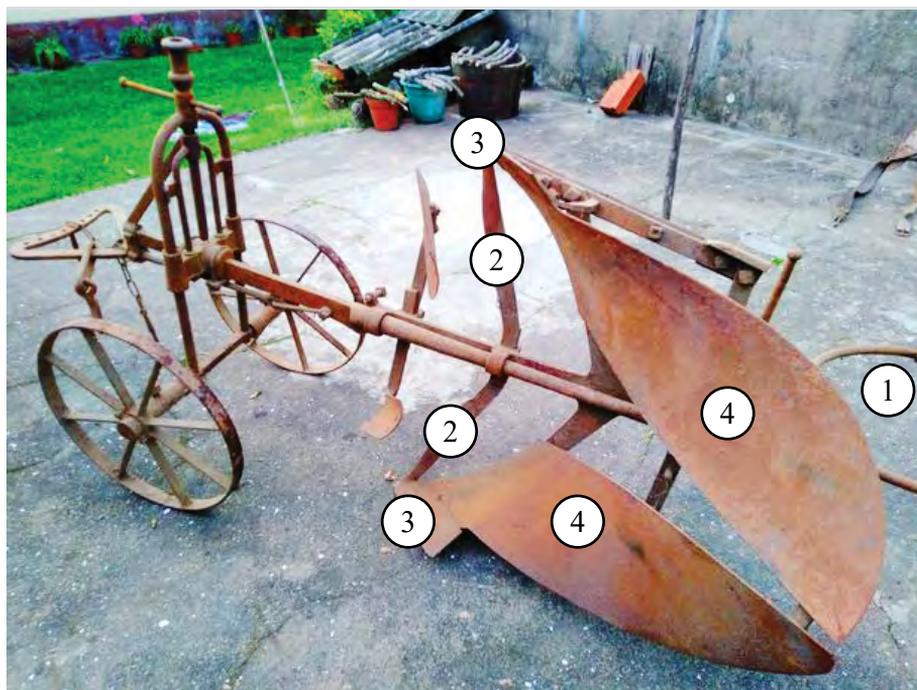
Ciclo do milho

À parte o pomar, em todos os outros campos o milho era rei, da primavera ao verão, com todo o ritual que a sua cultura envolvia, desde a **preparação do terreno**, aí pelo mês de abril, à **sementeira**, em maio, à **sacha** e à **monda**, em junho, após o que era ainda semeada erva de forragem nos intervalos das carreiras, o que implicava **ganchar** a terra para que nela penetrassem as sementes; as **regas** eram a tarefa a seguir, para que o milho crescesse, florisse, medrasse e amadurecesse, e lá para agosto **colhiam-se as bandeiras**, que eram estendidas nas bermas para secarem e recolherem depois aos sótãos por cima dos aidos, à espera do inverno, quando a erva verde escasseasse ou a chuva e o vento não permitissem a respetiva sega.

Tudo culminava na colheita das **espigas**, em setembro, seguida das **desfolhadas**, da **cura** nos canastos e da **malha, limpeza, ensacagem** ou **armazenagem**, um ano mais tarde.

A charrua

A mecanização limitava-se nesses tempos a pouco mais do que a charrua, puxada por uma parelha de bois, governada pelo condutor manobrando a **soga**, que lavrava a terra, virando do avesso uma camada de trinta a cinquenta centímetros de espessura, exigindo força e perícia do lavrador, para, valendo-se das duas mãos ao **comando(1)**, atingir e manter a profundidade correta da **sega(2)** e da **relha(3)** e conservar-se firmemente harmonizado com a força de tração dos bois, para garantir uma **leiva** regular e bem virada, e ainda bascular a pesada **aiveca(4)** com um movimento rápido, de cada vez que atingia um topo e recomeçava, no sentido oposto, nova **jeira**.



Charrua

O estrume

A lavra implicava desde logo uma primeira adubagem prévia, fornecida pelo material biológico que restava à superfície, desde **raízes e touças** de ervas daninhas a **estrepes** do milho, **excrementos** de animais que lá foram postos a pastar nos meses precedentes, por vezes até **tremoço bravo**, adrede semeado para o efeito, o todo enriquecido pelos leitos dos aidos, formados por camadas sucessivas de **mato** e restos de **forragem** que se iam sobrepondo à medida que as anteriores se iam saturando dos dejetos dos animais, sendo agora a altura de espalhar esse estrume, antes da lavra...



O mato, que servia de leito dos bovinos

Terraplanagem



Grade

E era essa mesma parrelha de bois que de seguida garantia a fase seguinte de preparação do terreno, que consistia na terraplanagem e limpeza das superfícies, através de uma **grade** dentada de cerca de dois metros por um, à qual se sobrepunha um pesado rebo, resultando desta operação uma superfície limpa, que finalmente era alisada por nova passagem da grade, desta vez com o travejamento virado para baixo, ficando assim a terra pronta a semear.



Gradagem da terra lavrada

As alfaias da lavoura



Ancinho



Ancinho de madeira



Enxada



Forquilha



Foucinha



Foucinhão



Gancho curvo



Gancho de três dentes



Sacho

O semeador

O semeador era um segundo instrumento mecânico no processo de cultura do milho e do feijão. Com o terreno aplanado, já não se confiava aos bois a respetiva tração, quer porque esta máquina era moderadamente ligeira e provida de rodas, quer ainda porque não seria conveniente comprometer a lisura de um terreno já gradado, sobre o qual o semeador-pessoa tinha de desenhar com bastante precisão, com o auxílio de um ponteiro lateral articulado ao semeador, armado de uma roldana na ponta, que traçava a pista da fileira seguinte, à distancia desejada, à volta dos quarenta centímetros, o traçado dos carreiros, sem estorvo na perspectiva que tinha pela frente; na verdade, após a sementeira, nascendo o milho, era importante que entre os carreiros houvesse mobilidade para a realização das diversas operações descritas a seguir (sacha, monda...).

Do semeador, que era provido de um duplo **depósito** com uma divisão para **milho** e outra para **feijão**, caíam parcimoniosamente no rego aberto pelo seu bico de ataque ao solo, na esteira do trilho calcado pela roda dianteira, os grãos libertados do depósito conforme a velocidade adotada, ao passo que a roda traseira, larga e chata, ia repondo a terra e cobrindo as sementes, dando-lhes a profundidade certa para germinarem, e escondendo-as ao mesmo tempo dos pássaros, que por esta altura invadiam os campos, apesar dos espantalhos postados aqui e ali em estacas...



Semeador

Sachar, mondar e ganchar

Seguia-se, no ciclo do milho, a **sacha**, operação em que surgiam as jornaleiras, ocupando cada uma o seu corredor entre duas fiadas de milho, que iam limpando as ervas daninhas (pessegueiro, milhã e outras) ao ritmo compassado de cantigas populares, entoadas em coro; e de seguida a **monda**, que por sua vez eliminava pés de milho supérfluos, arrancando-os, deixando os outros devidamente espaçados para que crescessem desafogadamente e pudessem acolher os pés de feijão que entretanto despontavam e começavam a desenhar a espiral que acompanharia o crescimento das canas, envolvendo-as até à espiga.



Jornaleiras na sacha



Espantalho

Mais tarde, com o milho já crescido e pronto a colher, semeava-se a **erva** para forragem nos intervalos das carreiras, e **ganchava-se** a terra para que as sementes se enterrassem e germinassem, depois do corte das canas.

A colheita

Quando as **espigas** medravam e as **bandeiras** eram retiradas, deixando exposta a barba já em perda de viço e o **folhelho** prestes a secar, e que os grãos ganhavam na base um ponto negro, sinal de que já não recebiam alimento pelo casulo, era chegada a hora da **colheita**, que enchia centenas de gigas de *coculo*, conseguido através de uma coroa de unidades encostadas à borda, na vertical, aumentando deste modo a capacidade das gigas e o rendimento no transporte para o carro, por sua vez armado com caniço, que as levaria ao alpendre do quinteiro, onde haveria de arrancar, ao crepúsculo, a desfolhada.



Campos de milho com bandeiras



“Barbas” de milho

A desfolhada

À volta da pequena montanha de espigas amontoadas ao longo do dia, sentava-se ao anoitecer toda a família, incluindo as crianças, e mesmo alguns vizinhos, procedendo à **desfolhada** das espigas, que voltavam a encher gigas, desta vez já libertas do folhelho, as quais iam sendo carregadas para o **canastro**, a poucos metros. Uma operação delicada, pois havia que subir uma escada artesanal de degraus roliços, com a giga à cabeça, apresentá-la, na porta aberta do canastro, a quem lá dentro acomodava as espigas, e trazê-la de volta, vazia. Poucas horas bastavam para que o círculo de desfolhadores e desfolhadeiras, que se ia estreitando à medida que o trabalho avançava, ao som de cantigas, anedotas e estórias, à luz do luar, desse conta da tarefa, deixando no quinteiro apenas os despojos, que, no entanto, faziam bem o dobro ou o triplo do volume das espigas fechadas.



Desfolhada



Milho-rei e milho-rainha

Quando aparecia uma espiga de **milho-rei**, de grãos vermelhos, coisa rara, a descoberta era saudada com espanto, dando direito a quem a desfolhou de escolher a quem dar um beijo, o mesmo acontecendo, embora em menor grau, se a descoberta fosse de uma espiga de **milho-rainha**. Ao contrário, espigas defeituosas ou raquíticas eram consideradas **rebotalho** e separadas para dar aos animais dos aidos.

E por vezes apareciam grupos de **serandeiros**, caindo a noite, encapuçados e envoltos em capas pretas, barulhentos e afoitos, soltando gritos agudos, a assustar as crianças e, quando possível, tentando apalpar as raparigas.

Era a Almerinda bebé, aí pelos idos de 1949, e numa das desfolhadas a mãe, que nessa altura tinha 46 anos e contava onze partos, acomodou-a ao lado numa giga almofadada, que lhe conciliou o sono de tal forma que, com o avanço do cerco ela foi ficando para trás, encoberta pela camada crescente de **folhelho**, aconchego que ainda mais a adormeceu, ao ponto de a mãe se ter afligido ao terminar a desfolhada, questionando-se por momentos sobre o ponto onde ela se encontrava sob o folhelho...

Como nada se perdia na faina agrícola, o quinteiro acabava limpo no dia seguinte, uma vez que guardadas as espigas no canastro, a montanha de folhelho rapidamente era também guardada nos sôtãos, para forragem de inverno.

A malha

As lides da lavoura sucediam-se sem pausas; os campos eram preparados para as culturas de inverno (ervas de forragem, legumes, trevo bravo para adubagem...), e as espigas repousavam no canastro a curar, atravessadas pelo ar e o vento, até ao verão seguinte.



Malha – manguais em ação

Antes da nova colheita procedia-se à operação da **malha**, libertando o canastro para a nova safra. Com a eira limpa e os **manguais** preparados, abria-se um dos dois alçapões do canastro e as espigas fluíam com estrépito, quais cataratas efémeras, provendo a eira de uma pequena colina alourada, logo atacada pelos manguais, habilmente saracoteados em movimentos vigorosos, sincronizados e alternados, para que todos os intervenientes encontrassem o seu momento de batida sem se atrapalharem mutuamente; à medida que uma camada de espigas era considerada suficientemente malhada, afastavam-se os **casulos** para o lado, e prosseguia-se a malha, até que todas as espigas estivessem em condições de passar à fase seguinte, que era a da **debulha manual**, para libertar os casulos dos grãos mais renitentes.

A limpeza, a ensacagem e a armazenagem

Mais uma vez, nada se perdia, e os casulos eram armazenados para queima na lareira, enquanto o grão passava ao **crivo** ou ao **limpador**, uma máquina rudimentar mas eficaz que era constituída por um tambor em que rodava um sarilho armado de quatro pás em cruz, movimentado por uma manivela exterior; enquanto que o milho descia do depósito, sobreposto no topo, pela força da gravidade, por uma caleira, até se depositar num saco enfiado na mesma junto ao chão, ao passo que a **moínha**, ou seja as películas ainda presas aos bicos dos grãos, era expelida pelo vento gerado pelas pás no sentido inverso, e logo se precipitavam no chão, na parte de trás do limpador, formando um montinho branco e fofo, ideal para encher almofadas e travesseiros. Quanto ao grão, a maior parte, devidamente ensacada, era vendida de imediato, passando a reserva para a **caixa de madeira** que na loja, ao lado da salgadeira, o esperava, não sem que fosse previamente administrada uma adição de **pó anti-gorgulho**. E esta rotina repetia-se com a abertura do segundo alçapão do canastro...



Crivo



Limpador



Espigas maduras desfolhadas



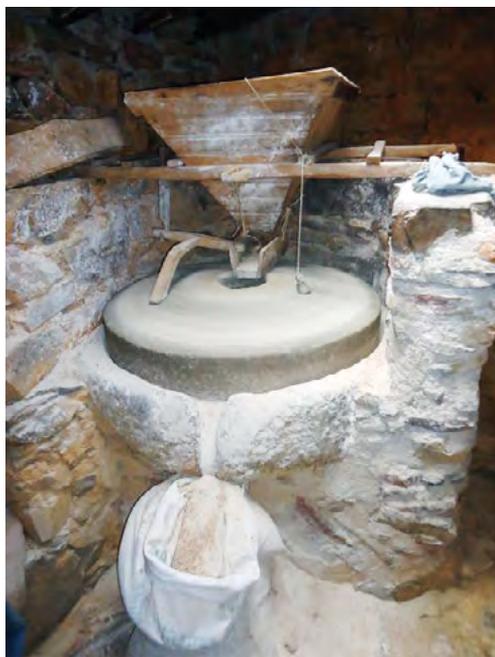
Malhado o milho, ficam os casulos...

Era este o ciclo do milho, a cultura dominante à época, cujo rendimento só no seu termo, quase um ano depois da respetiva colheita, era capitalizado, desde logo pela venda da safra, e a partir desta altura garantindo (literalmente) o “pão nosso de cada dia”...

O PÃO NOSSO DE CADA DIA

O moinho

Esta fase do “pão nosso de cada dia” não era menos densa que as anteriores, da sementeira à sacha, à monda, à colheita, à desfolhada, à cura, à malha, à limpeza, à ensacagem e ao armazenamento. Todas as semanas, no inverno, e de quinze em quinze dias no verão, passava o **moleiro** a recolher o grão para a próxima fornada, que devolvia na semana ou quinzena a seguir, devidamente moído, após ter guardado como paga a **maquia**, dois salamis por alqueire, enquanto recolhia nova porção, numa rotina sem falhas; ou então íamos nós, numa outra fase, levar o saco do milho ao **moinho** do sr. Albino,



Moinho



Rodízio de propulsão do moinho

na Lage, onde se seguia o mesmo ritual, neste caso mais rico para nós, pois era-nos dado acompanhar a operação e observar o funcionamento do moinho, desde a chegada da água, a partir da pequena barragem construída no Rio do Porto um pouco a montante, água essa que caía em plano inclinado, ganhando força, sobre as **empenas** montadas em coroa horizontal na base do espesso eixo vertical de madeira que, no patamar de cima, fazia mover a **mó** à cadência programada pelo moleiro, que regulava também o débito do **depósito** em que despejava o grão, um pouco acima da mó, através de um **ponteiro** ligado à **caleira** por onde desciam os grãos, sendo a outra extremi-

dade posta a deslizar sobre a mó, no sentido contrário ao seu movimento giratório, o que tinha por efeito ir fazendo cair no buraco central da mó de cima, paulatinamente, os grãos, que, conforme o maior ou menor espaçamento entre a mó fixa e a mó triturante, resultavam no grau de moagem pretendido, desde **farinha fina** a **grainha**.

Amassar o pão

Chegada a farinha a casa, era marcado o dia da fornada, em princípio sempre o mesmo da semana, totalmente dedicado ao forno; após o almoço (pequeno-almoço), em que nos regalávamos com um **caldo aferventado**, saboroso e fresco, de couve galega finamente recortada, como se faz para o caldo verde, batata ralada ou cortada em pequenos cubos, uns grãos de arroz e outros de sal, e no final um fio de azeite cru, a mãe abria a tampa da **mesa-masseira** e depositava a farinha do lado direito do vão; começava a **peneirar**, do lado esquerdo, onde se ia acumulando a farinha limpa, enquanto que o **farelo** era depositado em um dos compartimentos da preguiceira, também de tampa aberta, destinado aos porcos; entretanto, a panela maior de ferro em tripé, com capacidade de uns dez litros, já tinha fervido a água, que era vertida aos poucos no buraco aberto ao centro do monte de farinha peneirada, a qual era pacientemente amassada, pouco a pouco, de mão aberta ou em punho fechado, com gestos vigorosos, que iam misturando a massa com a água e com o sal.



Peneira



Masseira

O forno



Bôlas



Pá do forno

Após cerca de uma boa meia-hora de refrega, a mãe ia buscar a tigela de **fermento**, que misturava com a massa, retirava uma porção da massa nova para a tigela e traçava, pressionando o limiar da mão estendida na vertical uma cruz, num rito ancestral de bênção; guardava-a de novo no armário do lado oposto, para que viesse a servir de fermento à fornada seguinte.

Enquanto cozinhava o almoço, na lareira, preparava ainda uma ou duas **bôlas**, da massa entretanto em repouso, que espalmava e esfregava com alho.

Fechava-se então a tampa da masseira, e a massa ficava então a levar, coberta por um pano branco, enquanto as bôlas entravam no forno, já aquecido e raído, mas ainda aberto, e se punha a mesa para o jantar², em que já consumíamos as bôlas, precursoras da nova fornada.

A tarefa dos mais novos logo cedo pela manhã ou ao regressar da Escola para o jantar era nesse dia a recolha de **barro** no mato, e o fabrico, adicionando água, de uma pasta argilosa que serviria para vedar os bordos da porta de ferro do forno, que fora aquecido com a queima de ramos grossos de pinheiro e eucalipto, até deixar os tijolos da abóboda ao rubro. Após o jantar, com o forno já raído para a cozedura das bôlas, voltava a abrir-se a masseira, retirava-se o pano, preparava-se a pá, uma grande bolacha de madeira com longo cabo, o todo enegrecido pelas anteriores entradas no forno ao rubro, e eram formatadas as **broas**, que iam sendo introduzidas, do fundo para a boca do forno, na quantidade ajustada ao número de familiares presentes em casa (bastante mais no período das férias grandes, quando quem estudava regressava a casa).

2. Naquele tempo designávamos de "almoço" o pequeno-almoço, de "jantar" o almoço e de "ceia" o jantar.



Forno (interior)

E rara era a vez em que não se metia uma **assadeira** com **batatas** e outra com **maçãs**, no tempo da fruta, um regalo extra para a merenda e o jantar do dia da fornada. Tapava-se o forno com o barro, tendo o cuidado de verificar, espetando um palito na massa aqui e ali, que não havia qualquer fuga que comprometesse uma boa cozedura, e era tempo de se dormir uma sesta, até que, lá pelas quatro da tarde, era retirada a tampa, dando azo a um dos momentos mais inebriantes do acervo de recordações da infância no campo, em Gião: soltava-se então uma lufada de ar quente em que o odor do pão acabado de cozer, misturado com o das batatas e maçãs assadas, transportavam um frémito de vitória e gozo, com a densidade de um prémio que pagava toda a freima de todos quantos tinham laborado, desde todo o ciclo de produção do milho até à faina da fornada, para que este momento de conforto e comunhão fosse possível, um sentimento que era majorado pela postura da mãe, sempre grata a Deus pelos favores que a natureza proporcionava, mesmo quando era a ela que se devia, no essencial, a despesa do trabalho que assim resultava...



Broa



Assadeira de batata

Hino à Lavoura



Lavrando com charrua e bois...

Em meio destas memórias de infância, vivida e participada no ambiente rural, natural, cheio de autenticidade, da Herdade do Cascão, com momentos bucólicos inesquecíveis à mistura com os desafios por vezes agrestes da lavoura, sinto-me particularmente irmanado com as pessoas que ano após ano, estação após estação, revolveram aquelas terras, as limpavam, as fertilizaram, as semearam, delas conseguiram fazer nascer vida que nos deu vida. O curto período em que participei em todas essas tarefas não só não me pesa, como me soa a um privilégio que me permitiu compreender um pouco da nobreza ímpar do lavrador.

Homenageio, através deste poema, os lavradores em geral, mas muito especialmente os meus pais, a quem coube gerir o dia-a-dia das culturas na Herdade do Cascão, dos meus irmãos e irmãs, que lal como eu participaram, em diferentes medidas, nas lides agrícolas, sem esquecer as jornaleiras e jornaleiros que, à força de enxadas e sacholas, ou armados de fouchinhas e fouchinhões, ganchos ou forquilhas, ou simplesmente das mãos, sempre ao som de cantares que ainda soam na minha memória, deixaram as suas impressões digitais e sudoríparas nestas terras abençoadas, antes de serem soterradas.

Foi farto o milheiral, naquela herdade
 No ano que passou, igual a tantos.
 Colheram-se as espigas aos milhares,
 Guardadas e malhadas entre cantos.
 Crepita o forno, para, entretanto,
 Cozer o pão de todos os manjares...

No campo a terra é mãe, é nossa amiga.
 Além de milho e erva, dá feijão...
 Dá-nos fruta, legumes, dá espigas.
 Dá centeio, dá trigo, todo o pão.
 Mas temos de a estimar, lavrando o chão,
 Juntando vida nova à vida antiga...

Prontos estão os bois, aparelhados,
 Bois serranos, em junta poderosa,
 À charrua, ufanos, atrelados.
 À frente, o condutor governa a soga;
 Manobrador atrás, o ferro afoga,
 Com gestos e vigor harmonizados...

A sega fende o chão na vertical
 Como a faca afiada corta o pão.
 A relha, em ataque horizontal,
 Bem no fundo escondido do talhão,
 Levanta a leiva, sobe-a em torsão.
 E a aiveca a vai virando no final.

A terra farta, nua e reluzente,
 Vem ao de cima, fresca, prestimosa.
 Esconde a face antiga num repente,
 Abre-se ao sol, respira, venturosa,
 Doa às aves a fauna buliçosa
 Que guardava em segredo no seu ventre.

De cada vez que chega à cabeceira
 — *Torna boi, vamos lá pró outro lado!* —
 O condutor enceta nova leira.
 Com gesto habilidoso e calibrado,
 Atrás bascula a aiveca o operário,
 E assim vão preparando cada jeira.

Do lavrar ao gradar não há descanso.
 Há que limpar a leiva e aplainar,
 Tornando o pavimento liso e manso,
 Pois vai-se começar a semear.
 Volta a junta de bois a operar,
 Puxando agora a grade, lança a lança.

As lâminas por baixo, em formatura,
 Desfazem os torrões e os nivelam,
 Sob o peso da rocha grande e dura
 Que os bois sobre a grade agora atrelam.
 Ganchada dos talhões a seca felga,
 Se explana a terra limpa, lisa e pura.

Que venha o semeador e trace as linhas
 Das carreiras do milho e do feijão.
 Enterrem-se os sarmentos para as vinhas
 Ou hortaliças, batata, fruta e grão.
 No fim, para fechar, regue-se o chão.
 Chegou a Primavera, eis a Rainha!...

Primavera, Verão, Outono, Inverno.
 De quatro estações se faz um ano.
 De trabalho, saber e bom governo,
 Dedicção e amor quotidiano
 Se faz o Lavrador, um espartano;
 É ele o mais genuíno herói moderno...



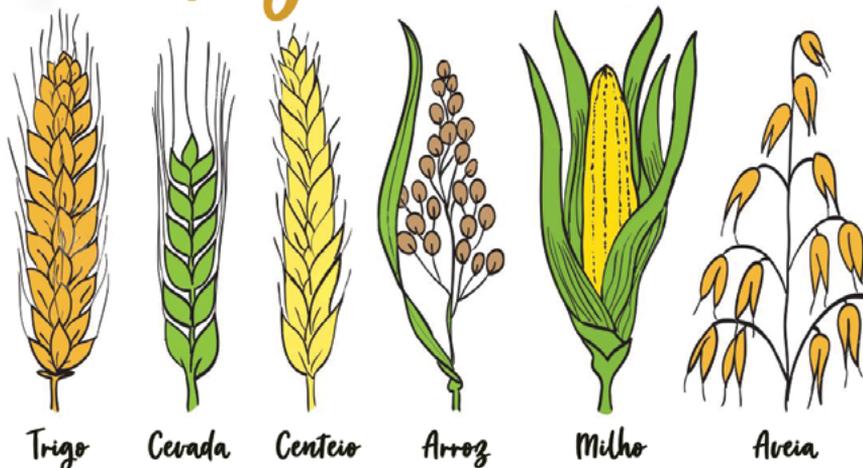
O CICLO DAS SEARAS

Apenas algumas leiras eram reservadas ao cultivo do **trigo** e do **centeio**, normalmente no Campo da Porta, nas proximidades da eira. Com estes dois cereais confeccionávamos, por altura da Páscoa, um pão especial, o **pão coado**, de mistura; o trigo era destinado essencialmente às **regueifas da Páscoa**, uma fornada anual que era cozida na padaria da tia Angelina em Pessegueiro.

O cultivo destes cereais implicava a abertura no terreno de regos intercalares, para drenagem, em sistema de **cavaletes**, pois não toleravam a humidade, que já o milho exigia.

A **malha** destes cereais, em pleno verão, era dos trabalhos mais penosos da agricultura, pois libertava grande quantidade de **praganas**, aquelas arestas laterais das espigas, finas mas ásperas e secas, que se se colavam à pele, infiltrando-se mesmo por debaixo da roupa... Já a palha era o material disponível mais adequado à renovação do recheio das enxergas, exigindo depois uma desinfestação regular para obviar a que nelas se desenvolvessem parasitas.

Espigas de Cereais





Campo de aveia



Campo de centeio



Campo de cevada



Campo de trigo



Campo de milho

O CICLO DA BATATA

Os campos do Cascão eram fundos e frios, e não raro no inverno alvoreciam cobertos de um manto de neveiro, por vezes mesmo geada. A batata, que em terrenos mais altos era semeada logo em janeiro, aqui só em fevereiro ou até em março era lançada à terra, que para o efeito era preparada, tal como se fazia para o milho. As "sementes" (na realidade, a produção agrícola da batata não se faz com sementes, mas por clonagem dos tubérculos), de duas castas, a *rambana* (Arran Banner), redonda, um pouco achatada, de tona clara e de miolo farinhento, e a *ranconsul* (Arran Consul), alongada, de tona avermelhada e de polpa mais consistente, eram compradas com origem na Holanda, e preparadas, cortando à faca cada tubérculo em duas ou três partes, cada uma contendo um bom **grelo**. Após a abertura de regos paralelos pouco profundos com a enxada, a sementeira era operada por duas pessoas, uma que abria na terra um entalhe, deixando descair a enxada quando a outra tivesse lançado no fundo uma "semente" com grelo, deixando-a assim enterrada.



Batatal

O batatal, devidamente regado, surgia com uma rama abundante, que exalava um cheiro característico e forte, e que floria passadas umas seis semanas, vestindo o campo de um belo manto branco, e chegavam mesmo a frutificar em pequenas bolas verdes com odor ainda mais intenso do que o da rama. Todo este viço atraía uma praga de **escaravelhos** de asas às riscas, lindos, mas que dizimavam a rama se não fossem eliminados, o que se conseguia com uma pulverização, de preferência antes de as larvas ganharem asas. Passados três meses as ramas murchavam, pois deixavam de ser regadas, quando os tubérculos estavam prontos a colher; uma tarefa a exigir perícia, havendo que calcular bem o golpe de cada enxadada para não cortar as batatas e, com um gesto enérgico, puxá-la para si, de forma a expor o cacho, não raro contendo um número superior a uma dezena de unidades, de vários tamanhos. A primeira **apanha**, manual, era a das batatas que tivessem sido cortadas pela enxada, que seguiam de imediato para a próxima refeição, ou, se houvesse muita, o excedente ia para os porcos, sempre obedecendo ao princípio sagrado de que nada se perde... E lá entravam em cena as gigas, nas quais todo o batatal era transportado, e eram despejadas na loja de trás em tabuleiros, que se iam sobrepondo, preservando sempre a circulação do ar.



Batata de semente

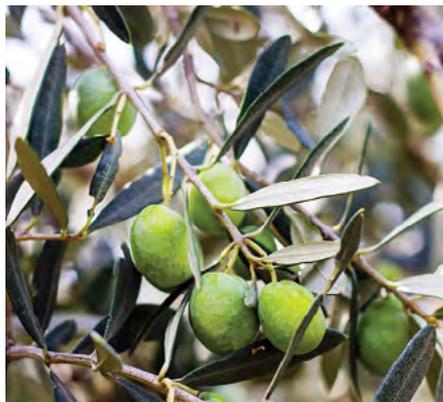
Batata *rambana*Batata *ranconsul*

OUTRAS COLHEITAS

Enquanto que as **batatas** eram cavadas e recolhidas ainda na primavera, numa operação que não me deixou grandes marcas, certamente porque era feita em tempo escolar, já a colheita dos cereais concentrava-se no verão, em agosto o **trigo**, **centeio**, **cevada** e **aveia**, e o **milho** em setembro, tudo em tempo de férias escolares, pelo que me ficaram bem presentes na memória as condições severas em que esses trabalhos decorriam, debaixo de sol intenso e a ritmo sustentado, pois nunca devia *“deixar-se para amanhã o que se pode fazer hoje”*.

O azeite

Tínhamos também o varejo da **azeitona**, em Serralva, à roda do período natalício. Era um dia de trabalho, de certo modo agradável por ser diferente, com almoço em casa da tia Maria, que muito nos estimava e nós a ela. Estendiam-se **liteiros** debaixo da oliveira, **varejavam-se os ramos** até que não restassem azeitonas na árvore, despejavam-se os frutos na incontornável giga, passava-se para a oliveira seguinte, até que todas fossem varejadas. Trazíamos para casa uma pequena parte, que, depois de lavada, ficava a curtir em água salgada na loja da salgadeira, num **pote** de barro, até ficar comestível, enquanto que o grosso da apanha ficava logo ali, no **lagar** da Tia Maria, para ser esmagada no alambique e dela se extrair o azeite, que viria mais tarde também para a loja da salgadeira, em um ou mais grandes **garra-fões** de vinte e cinco litros. No matiz das azeitonas, do verde ao negro, ganhava todo o sentido a adivinha: *“verde foi meu nascimento, e de luto me vesti; para dar a luz ao mundo, mil tormentos padece!”*



Ramo de oliveira “parida”



Garra-fão grande

O vinho

Já as **vindimas** apelavam a cuidados e esforços muito específicos, pois as videiras só eram acessíveis com escada, quer se tratasse de ramadas, quer devêssemos trepar às cerejeiras, pereiras e outras árvores espalhadas pelos combros e bermas, pelas quais algumas das videiras encontravam caminho e aí produziam. Havia que combinar destreza de movimentos com tomar medidas de segurança, alcandorados em arames, degraus, troncos, sarmentos e ramos, ao mesmo tempo que íamos deslocando o canistrel. E cuidado com as vespas, sempre muito presentes e agressivas, às vezes ocultas na parte menos visível dos cachos.

Na Casa do Cascão tínhamos quatro espécies de uvas: a **americana tinta**, que rescendia quando madura um odor inebriante, a emprestar a um passeio por debaixo das ramadas uma sensação aprazível, e da qual resultava um vinho pouco alcoólico, à volta dos oito graus, que era bebido, a partir do S. Martinho, sem grandes limites, quer em casa quer pelos jornaleiros; a **americana branca**, apenas em algumas videiras do Bacelo da Estrada, que era sobretudo consumida como uva de mesa; o **produtor direto**, de cachos muito compactos e pretos, quando maduros, uva pequena mas muito doce, que produzia um vinho cuja lágrima, nas malgas em que era exibido aos compradores, era vermelha e espessa. O seu vinho era procurado pelos vinhateiros para dar cor ao de outras castas, cujo produto era mais deslarado. Finalmente, tínhamos algumas videiras na berma do Pomar, encostadas ao muro da estrada, perto do portão, que produziam umas uvas de mesa alongadas, durinhas mas saborosas, a que chamávamos **serôdias**, por amadurecerem depois de todas as outras, em contraponto com as frutas temporãs, que começavam a deixar-se comer logo em maio ou junho, caso das cerejas, dos peros do tanque ou das maçãs de são joão... O Fausto guardava alguns cachos destas uvas nas sancas dos quartos, juntamente com as maçãs e chamava-lhes "uvas de pendura", uma delícia a saborear fora de época.



Produtor direto



Uva americana branca



Uva americana preta



Uvas de mesa serôdias

A vindima das uvas americanas e do produtor direto era feita em separado. Era lavado o **lagar** e preparavam-se as **pipas**, que eram submetidas a um **suadouro** de limpeza profunda; cada pipa levava o seu tratamento individual, que consistia em despejar-lhe uma panelada de água a ferver com folhas de pessegueiro; tapava-se com o batoque e rolava-se no chão, enquanto suava por todas as frestas entre aduelas, o que a libertava por um lado dos vestígios de vinho velho ou de impurezas e, por outro, da parafina do ano anterior, que derretia e era expulsa; uma vez limpa e seca, introduzia-se uma nova dose de parafina líquida e quente, e rolava-se de novo, calafetando a parafina todos os interstícios, de modo a deixar a vasilha blindada e estanque, pronta a receber o vinho novo. Limpeza semelhante era feita à **dorna** e à **prensa**, com processos *mutatis mutandis*. As **garrafas** eram também areadas e lavadas, e depois escurridas.

Com o lagar lotado à altura de cerca de $2/3$, ao nível da altura das pernas dos mais jovens, quem estava disponível após o jantar saltava lá para dentro, roupa arregaçada até às virilhas, pés e pernas lavadas numa bacia no chão, e seguiam-se umas boas duas a três horas de uma marcha convenientemente desalinhada, pés bem alto, de modo a ir apanhando os cachos ainda intactos, e depois as uvas mais resilientes, que vinham ao laço. Um tempo que, na cronometragem de uma criança, soava a infinito... Como muitas das tarefas agrícolas, **pisar as uvas** era muito engraçado na primeira hora, cantávamos, contávamos piadas, rezávamos o terço (um exercício diário lá em casa); mas a segunda hora era já bem mais penosa, os mais novos perguntando a cada cinco minutos se já não estava bem assim...



Pisando uvas no lagar

Quando no dia seguinte entrávamos na loja, o ar denunciava a fermentação, que já tinha provocado a **subida do bagaço**, a um nível próximo das bordas, ou até superando-as, coberto agora com uma camada esbranquiçada de gás carbónico. Havia que saltar de novo lá para dentro, desta vez já não tanto para esmagar as uvas, mas para misturar o bagaço com o mosto, repondo o nível do laço, para que as películas libertassem cor e tanino. Seguia-se novo repouso, durante o qual o bagaço voltava a subir; à tarde já não entrávamos no lagar, que libertava com maior intensidade o gás carbónico, tornando o ar irrespirável; era altura de abrimos a bica de despejo e tirarmos um garrafão de **mosto**, para as próximas refeições, ainda praticamente sem álcool, pois o açúcar ainda não se tinha desdobrado; depois revolvíamos mais uma vez o **bagaço**, misturando-o de novo com o mosto, com a ajuda de ancinhos, e acelerando assim a **fermentação**. Ao terceiro dia o vinho estava em condições de entrar nas pipas e nas garrafas, enquanto que o bagaço passava para a **prensa**, uma cerca de aduelas montadas com intervalos para deixar passar a água pé, sob a pressão de pesadas pranchas de madeira cruzadas, que iam descendo, pressionadas por ação de uma forte manivela, com a qual íamos forçando a descida pela rosca de um fuso central. Uma vez espremido todo o líquido, que escoava para uma vasilha, restava uma placa de bagaço endurecida, que era transportada ao **alambique**, em S. Vicente, para extração de **aguardente**.



Prensa



Pipas na loja



Dorna

Quando a quantidade de uvas era pequena, então pisava-se na **dorna**, uma vasilha de cerca de quatrocentos litros, também em aduelas de madeira seguras por aros de metal, mais larga na boca do que na base; era o caso das uvas brancas, de que o pai gostava de fazer vinho para uma quantidade limitada de garrafas, cuja rolha bloqueava com fio barbante, pois ganhavam gás e pressionavam a saída; quando chegava o tempo de as abrir, lá mais para o final do ano ou na primavera, produziam um estalido, à semelhança do espumante; eram bebidas com parcimónia e mesmo alguma cerimónia, a sublinhar os resultados da arte do **engarrafamento**.

Em meados de novembro, cumpria-se o ditado: “*no dia de S. Martinho vai à adega e prova o vinho*”; tirava-se o batoque às pipas, deitadas, sugava-se com um tubo uma porção para uma caneca, e saía a sentença relativamente à qualidade da colheita; montava-se o **torno** no buraco do fundo do tampo, aberto com verruma na primeira utilização, e arrancava-se com o consumo...

Numa casa em que a lavoura era exercida, nas suas fases mais intensas, por jornaleiros em número apreciável, o vinho não durava até à próxima colheita, pelo que a dada altura lá íamos com frequência à Loja do sr. Albino buscar umas garrafas de maduro tinto.

OS SANTOS E O VINHO

No dia de S. Tiago (25.07) vai à vinha e prova o bago.

No dia de S. Lourenço (10.08) vai à vinha e enche o lenço.

No dia de S. Martinho (11.11) vai à adega e prova o vinho.

AS FERRAMENTAS DE OUTRAS ARTES

Além das alfaias já atrás descritas, relacionadas com o cultivo do milho, da batata, dos cereais, das uvas, ou com o tratamento das terras aráveis, havia em casa toda uma panóplia de outras, ligadas à **abertura de caminhos**, a **carpintaria**, a **sapataria** e a outras artes.

Com efeito, para além dos campos a casa possuía e tratava matos, estes dedicados a floresta, em que dominavam pinheiros e eucaliptos, que acompanhávamos, desde a sementeira de alfobres à plantação, crescimento e abate. Perto da casa tínhamos a Tapada, e aos matos mais longínquos, e também mais extensos, chamávamos genericamente “serra”.

Estava a mãe grávida do Álvaro e a serra ardera, lá para Rebordelo e Parada, pelo que havia que replantar. Era eu bem pequeno e o Bacelo Grande encheu-se de eucaliptos, com que foram substituídos alguns pinhais ardidos, após ter sido tudo cortado e vendido. Para começar, foi espalhada na eira grande quantidade de **frutos de eucalipto**, uma espécie de piorras que se abriam com o calor e libertavam, pelas fendas de abertura, as finas sementes, ao mesmo tempo que rescendiam ao odor agradável e fresco típico do eucalipto. De seguida, essas sementes foram lançadas no Bacelo Grande, onde germinaram e originaram um denso **alfobre**. Foi toda uma temporada a arrancar molhos de eucaliptos da altura de um a dois metros, levá-los para Parada, cavar buracos com picaretas e alavancas, e em cada um deles implantar um pé. Ao mesmo tempo, aproveitou-se para abrir caminhos de acesso para extração



Flor e fruto de eucalipto



Casulas de lenha



Folhas novas eucalipto

dos toros, um trabalho braçal duro levado a cabo por homens possantes e resistentes, vindos de Parada e de Rebordelo, manejava **alviões**, **picaretas**, **alavancas**, **pás** e **padiolas**, porque por essa altura as máquinas pesadas ainda não se viam por lá. O terreno era de fragas, uma espécie de xisto mole, pelo que foi possível abrir uma rede suficiente de caminhos para se lidar com os transportes em camião, ao mesmo tempo que a EDP abria quebra-fogos por debaixo das linhas de alta tensão. Mais tarde viriam as empresas de pasta de papel arrendar progressivamente terrenos aos proprietários, e então sim, trazer maquinaria pesada para melhorar caminhos e criar um novo ordenamento nas plantações, em socalcos, aumentando substancialmente a produção em tonelagem e melhorando muito a segurança contra incêndios.

Mas por essa altura ainda tudo se fazia de forma rudimentar, incluindo o abate das árvores, que era operado com **machado** e **serra**, uma parte da madeira sendo transformada em **achas**, e os ramos em lenha, grossa e fina, que por ali ficavam



Recolha de resina

a curar, espalhadas em **casulas**, umas colunas de achas ou rolos cruzados até à altura de cerca de um metro, enquanto a maior parte, cortada em toros, era levada por carros de bois ou camiões para fábricas de transformação.

No tempo em que predominavam os pinhais era recolhida **resina**, que escorria de uma ferida aberta no tronco a cerca de um metro de altura, por uma caleira espetada abaixo dessa ferida, para um pequeno vaso de barro, do qual se retirava periodicamente a resina acumulada.

Ferramentas de madeireiro

As **serras** com que se cortavam os troncos para fazer toros eram fortes lâminas dentadas com um cabo em cada extremidade, acionadas por dois homens postados um de cada lado do tronco, em gestos vigorosos de vaivém, e de que resultava uma produção abundante de serradura, utilizada entre outras coisas para operações de limpeza de soalhos ou para queima em fornos. Um outro tipo de serra, para troncos e ramos mais pequenos ou para corte de tábuas e barrotes em banca, era a **serra de esticador**, que permitia regular a tensão da lâmina de corte. E havia várias espécies de **serrote**s para utilização individual.



Serra longa



Serra com esticador



Serrote



Padiola



Alvião



Machado



Pá



Picareta

Um outro subproduto da floresta era o **mato** (tojo), que se cortava regularmente para atapetar os aidos de bois e vacas, para cujo couro os picos funcionavam como veludo para nós...

Ficou-me particularmente na memória um dia de trabalho na serra com o Alcino, num verão de calor abrasador, teria eu uns nove anos, em que as horas me pareceram uma eternidade. O apetite aguçou-se de tal maneira durante a manhã que o macarrão com farpas de bacalhau do farnel, consumido frio, terá sido uma das refeições que melhor me souberam na vida. E que dizer da água fresca que fomos beber à mina, no meio do pinhal!...

Mas o trabalho mais comum para nós, crianças, em matéria de pinhais, era o de **ganchar moliço** em Serralva, no Tapado Novo, com ancinhos de madeira, ajudando os adultos, até que o carro de bois ficasse carregado ao nível do topo dos fueiros, que desse para completar uma moreia...



Tapete de moliço

Eram trabalhos bem durinhos para a idade, quer estes quer os da lavoura, mas nem por isso, naquele contexto, nos passava pela cabeça furtarmo-nos a eles, ou sequer denunciar aborrecimento ou cansaço. Porque o processo de crescimento passava muito nessa época por demonstrarmos que éramos capazes de fazer o que nos era distribuído como tarefa, ou mesmo mais, numa espécie de orgulho de superação da condição de crianças...

Ferramentas de carpintaria

Na sequência dos trabalhos de carpintaria levados a cabo pelo sr. António Rato durante um período alongado, pois tratou-se de ampliar a casa com a sala de visitas, o varandim e as lojas por debaixo, além de algumas reformas de móveis, a casa ficou equipada com uma **banca de carpintaria** e toda uma panóplia de ferramentas do ofício, desde **plaina** a **garlopa**, **nível de bolha de ar**, **fio de prumo**, **formões**, **fita métrica**, **enxó**, **torno**, **serras**, **régua**, **esquadro**, **trado**, **verruma**, **martelos**, **alicates**, **torquês**... Tudo a funcionar na loja subjacente à sala de visitas.



Alicate



Chave inglesa



Enxó



Fio de prumo



Fita métrica



Formões



Garlopa



Martelos



Nível de bolha de ar



Plaina



Torno de bancada



Torquês



Trado



Verruma

Momentos divertidos passámos, eu e o Álvaro, com o **sr. António Rato**, que nos ia contando histórias, anedotas e adivinhas enquanto trabalhava. Não me esqueço, quando o Álvaro voltou pela primeira vez de férias, aí por volta de 1954, o carpinteiro saiu-se com esta adivinha: “*estudante de Coimbra deve vir examinado; porque é que o cu do burro é redondo, e caga cagalhão quadrado?*”. Ou a estória de um "brasileiro" para quem fez trabalhos, de cujos modos não gostava, e a quem arranhou maneira de chamar “cabra” (pistoleiro) sorrateiramente; faltando colocar dobradiças numa porta que tinha pronta, perguntou-lhe: “*quer, cabra, pra dentro, ou quer, cabra, pra fora?*”, que em modo oral, tirando as vírgulas e sem os “que”, escondia a ofensa subjacente... Refletindo, por outro lado, essa aragem brasileira que soprava na altura, devido a um fluxo intenso de emigração na região para o Brasil, o sr. António Rato arranhou-me um nome muito criativo: *Cascarrão de Jacaré de Aranhão Maracaná*. E nós gramávamos a atenção que aquele cavalheiro, sempre bem disposto e complacente, nos prestava. Tal como o cantoneiro, sr. Faustino, que se ocupava das valetas da estrada na zona da casa, e tinha sempre uma pequena conversa quando passávamos a caminho da escola, da igreja ou da loja. A diretiva que dele nos ficou gravada era a que ele repetia regularmente aos passantes: “*é expressamente proibido sair fora do pedrado*”; pudera, era para ele que sobrava o encargo de reparar valetas esboralhadas por rodados fora da estrada, trabalho que de resto desempenhava com esmero todos os dias, antes de entrar, à tardinha, numa das tabernas do percurso e seguir depois para casa... Um dia que lhe perguntaram como é que conseguia ir tão apumado na bicicleta depois de uma boa pinga, explicava que via três caminhos, mas seguia sempre o do meio!...



Banca de carpinteiro

Ferramentas de sapataria

Havia também as ferramentas de sapataria: a **sovela fina**, a **sovela oca** de ponta curva de enfiar linha, o **martelo**, a **bigorna**, as **fôrmas**, a **faca de sapateiro** e a respetiva **barra de amolar**, além dos materiais de reparação, desde saltos a protetores metálicos, tachas, chapas acrílicas *Brook* para meias solas, **cola**, etc....



Bigorna e martelo



Faca e pedra de amolar



Formas



Protetores



Sovelas

Ferramentas de barbearia

Para cortar o cabelo, a respetiva **máquina**, com regulação para corte curto ou longo, de zero a três, **tesoura** e **pente** apropriados. O pai fazia a barba uma vez por semana, uma operação que nos despertava a curiosidade, desde o amolar da **navalha** com aquele menear da mão direita virando agilmente a face da navalha e impulsionando-a no ângulo, direção e velocidade certos para que não ferisse o couro, enquanto segurava com firmeza o cabo da **régua** com a mão esquerda; o **pincel** a agitar a água ensaboada até fazer abundante espuma; o cobrir a cara com aquele manto branco, volteando o pincel; depois, a navalha raspando, trazendo o sabão já à mistura com barba, deixando a cara lisa e fresca; por vezes sobrevinha um pequeno corte, e o sangue era estancado com **pedra hume**, uma espécie de lápis que vinha num cartuchinho vermelho rotulado de *Cutoline*; e finalmente limpando a lâmina a papel de jornal. E o pai satisfazia-nos às vezes a curiosidade ensaboando-nos também a cara e simulando o barbear com as costas da navalha...



Lápis hemostático Cutoline (pedra hume)



Barras de amolar

Máquina de cortar
cabelo

Navalha



Tesoura e pente



Pincel

Outros utensílios



Maquineta de transformar arame em rede

Uma outra ferramenta de que me lembro era uma **maquineta de fabricar rede**, numa altura em que acrescentámos uma vedação sobre o muro da estrada, e vedámos também uma parte do pátio do galinheiro. Foram dias e dias a dar à manivela daquela máquina simples, que ia curvando e entretecendo o arame, malha após malha, havendo que cortar o arame de cada vez que chegava à medida da

rede, momento que era assinalado pelo pai, pelo Fausto ou pelo o Alcino, com o aviso: *"alto, que a burra deu um salto!"*.

Com todos estes e outros materiais e ferramentas nos fomos familiarizando ao longo daqueles anos, valências que contribuíram sem dúvida para nos adestrar-mos e para darmos valor a todas aquelas tarefas na pessoa de quem as praticava como modo de vida. Havia além disso uma cultura de economia circular, não estivéssemos a sair da maior guerra dos tempos modernos na Europa e no Mundo. Quanto ao que não se conseguia recuperar pelos nossos meios, esperava-se que viesse o **amolador** ou o **funileiro** e eles reparavam quase tudo: louça de alumínio ou esmalte furada, uns pingos de **solda**; varetas de guarda chuva partidas, endireitadas e emendadas com **pedaços de varetas velhas**; louça de barro vidrado partida, uns **agrafos** bem aplicados; tesouras, facas, enxadas ou outras ferramentas de corte derrancadas, o **esmeril**, ligado por uma correia à roda motora da bicicleta, resolvia; funis, regadores, aros de canecos e pipas, **folha de flandres** e pingos de solda; e assim por diante... Cobrava uns trocados e seguia adiante, tocando a flauta de aviso e entoando a melopeia da senha: *"compõe louça e guarda-sóis!"*!...



Flauta de amolador



Bicicleta de amolador

Caiávamos anualmente as fachadas da casa, do lado da estrada e do lado dos campos. Era uma operação que desempenhávamos com grandes **pin-céis**, servindo-nos de uma escada, pois a casa tinha a sul e a leste dois pisos, o térreo e o primeiro andar, além dos sótãos de arrecadação; antes disso havia que fazer reparações ligeiras na fachada e preparar a **calda**, mergulhando pedras de cal viva em água, com aquele efeito de fervura, até ficar no ponto certo, nem muito líquida nem muito espessa. Já os frisos, entre as janelas e o telhado, na fachada da estrada, e o rebordo do muro da estrada, eram pintados com **trincha**, aplicando tinta ocre.



Pincel de caiar



Trincha

Normalmente esta operação tinha lugar antes da Páscoa, ou antes da Senhora da Hora, a festa mais importante de Gião, e era acompanhada de grandes limpezas à casa, no interior e no exterior. Recordo-me bem de esfregarmos o soalho da cozinha com uma **escova** baixa de tufos curtos de piaçaba, joelhos no chão e movimentos de lavadeira, com água e sabão azul, até sair a sujeira encardida de um ano intensamente palmilhado pela família... Depois de todas e cada uma das tábuas terem recuperado a cor da madeira e ficarem enxutas, a operação seguinte era pincelar com **anilina amarela** e, finalmente, **encerar** e puxar lustro; era um dos trabalhos caseiros mais cansativos, à roda do ano, durante o qual a rotina era essencialmente varrer, limpar o pó e arrumar.



Escova esfregona



Soalho pintado com anilina

AS FRUTEIRAS

A plantação

O Pomar era o jardim botânico predileto do pai, que foi trazendo e plantando arbustos de alfobre, ainda com a etiqueta ostentando a respetiva caracterização, incluindo o nome científico, os quais foram crescendo e se transformaram em fruteiras variadas, desde **macieiras** as mais diversas (*golden*, são joão, peros, malápios, bravo de esmolfe, gigante do douro, pardo lindo, porta da loja, *champion*, espriega, reineta do Canadá, *star king david*...) a **pereiras**, **ameixieiras**, **pessegueiros**, **dióspiros**, **figueiras**, **cerejeiras**, **marmeleiros**... Nem esqueci um **pilriteiro**, que dava umas peras minúsculas, e que estava junto ao muro do outro lado da estrada, no campo da tia Evangelina. Só não vingaram os citrinos, apesar do carinho especial de que foram rodeados, com direito a uma cobertura de proteção à geada e até de um terreno exclusivo, o do Bacelo dos Canastos...

Os enxertos

Havia mesmo árvores enxertadas de várias estirpes, em especial macieiras, que foram adotando frutos de raças, cores, tamanhos e gostos variados, brotando de um pé comum...

A **enxertia** foi uma das aprendizagens de infância, desde a de borbulha à de garfo, com aulas específicas proporcionadas pelo pai, armado de tesoura de podar, canivete apropriado e rafia.



Enxerto de garfo



Enxerto de borbulha



Navalha de enxertia



Rafia

As podas

A **poda** era outra das grandes operações de preparação das fruteiras. Em janeiro ou fevereiro, altura em que as **fruteiras** estão em pousio, inteiramente despidas de folha, e se preparam para intensificarem a circulação da seiva na primavera, a tesoura de podar, com aquela mola de refluxo em espiral, que a faz reabrir depois de cada vez que a premimos para cortar um ramo, entrava em ação para eliminar ramos secos ou raquíticos, cortar os menos produtivos ou que se cruzavam, e orientar o crescimento da árvore, mais na vertical ou mais em copa, para favorecer a produção, a sulfatagem e a colheita.

As **ramadas** eram as mais trabalhosas, pois a poda das vides era feita sempre com escada, e havia além disso que se armar também de material apropriado para cortar ou prender sarmentos soltos.



Tesoura de podar



Poda de uma macieira



Ramada podada

A pulverização

Uma outra operação rotineira era a da **pulverização** com inseticidas e fungicidas. Para as **videiras**, contra o míldio, o oídio e a filoxera, preparava-se uma solução em água à base de sulfato de cobre e cal, com que se enchia o depósito do pulverizador, um aparelho que se acomodava às costas, e do qual saía o líquido por um bico de aspersão na ponta de uma mangueira fina, pressionando uma alavanca em movimento de sobe-e-desce. Para o **escaravelho**, o processo era o mesmo, adequando-se o produto, assim como para as **fruteiras**.



Pulverizador

As árvores e os frutos

As fruteiras impunham-se-nos como um dos "milagres" mais espantosos da natureza, cada uma desabrochando-se em folhagem de matizes de verde variados, depois ornando-se de flores, e finalmente explodindo em frutos de cores, texturas, cheiros e sabores os mais variados.

Eis algumas das que povoavam o pomar e as bermas dos campos na Herdade do Cascão:



Ameixeira



Castanheiro



Cerejeira



Dióspiro



Figueira



Macieira



Marmeleiro



Nespereira



Nogueira



Pereira



Pessegueiro

OS LEGUMES E AS HORTALIÇAS

Mas as fruteiras não impediam o cultivo, ao abrigo das suas copas, de milho, na sua época, ou de feijão e ervilhas verdes, no canto junto ao Bacelo da Estrada, (chamávamos-lhe **horta**) onde colhíamos as vagens tenras que baixavam diretamente à panela, após a tarefa que incumbia aos mais novos de as desfiar e lhes amputar pés e bicos, e ainda de as cortar, no caso do feijão verde em duas tiras longitudinais o mais regulares possível, se eram para acompanhamento do prato, ou em pequenas tiras transversais, se o destino era a sopa. Ou das **abóboras**, **tomates**, **alfaces**, **melões**, **melancias**, **couves** (galega, tronchuda, repolho...), **saramagos**, **nabos**, **salsa**, **cenouras**, **cebolas**, **alhos**, **pepinos**, **ervas aromáticas** e **medicinais**, nas leiras mais próximas de casa.

A horta, a par do pomar, era um dos *hobbies* preferidos do pai, desde a escolha das melhores **sementes**, que comprava em saquetas ou que extraía das melhores plantas e secava em papel de jornal, que expunha em cima da mesa do terraço ao sol, guardava e semeava na devida altura; e cuidava desta horta com esmero e preocupação científica, assente em livros profusamente ilustrados e anotados que ia comprando, lendo e partilhando connosco.



Abóboras



Alface



Alhos



Cebolas



Cenouras



Couve galega



Couve Tronchuda



Ervilha



Ervilha em grão



Feijão verde



Feijão verde de "atrepa"



Melancia



Melão



Nabiças



Nabos



Pepinos



Repolho



Salsa



Saramago



Tomate

AS FORRAGENS

Uma das preocupações constantes numa casa de lavoura como era a Herdade do Cascão consistia em garantir todos os dias forragens para os animais. Os numerosos campos de cultivo não eram demais para se prover, nas diversas estações do ano, alimento para os **bovinos**, as **ovelhas** e os **coelhos**, já que as **galinhas** eram exímias em procurá-lo por elas próprias, sob o comando autoritário do galo, explorando todos os recantos de **campos** e **bacelos**; e os **porcos**, embora hábeis em fossar, se e onde os deixassem, eram alimentados essencialmente nas suas pias com restos de comida, farelo, milho, rebotalho e tubérculos, além de uma mistura aquosa com cascas de batata e outros restos de hortaliças várias, a que se juntava alguma farinha, e a que chamávamos “**lavagem**”.

Aqui também, os milheirais eram fonte de abastecimento importante, desde as plantas tenras que saíam das mondas, às bandeiras, servidas verdes, ou secas e guardadas para o inverno. Mas o *filet mignon* mais apreciado pelo gado eram as ervas que especificamente se semeavam para o respetivo menu, quer nos carreiros dos milheirais quer em campo aberto, desde o **azevém** à **aveia**, à **cevada** ou ao **trevo**. Uma das tarefas mais rotineiras nos campos era **cortar erva**, com **foucinha**, decímetro a decímetro, de cócoras ou de rabo alçado, juntando-a em **paveias** que iam ficando esparsas para serem juntas depois, atadas com fiteira e transportadas às costas ou à cabeça; ou então com **foucinhão**, metro a metro, juntando a erva cortada em ondas que eram depois içadas com forquilha para o carro de bois. Uma carrada de erva era a quantidade necessária para alimentarmos durante um fim de semana a meia dúzia de bois e vacas, o par de ovelhas e a dezena de coelhos que tínhamos nos aidos.

No período em que os campos estavam em pousio, durante parte do inverno, então o gado saía a pastar a erva espontânea que sempre crescia entre os estrepes dos pés de milho cortados.

E quando a abundância de pasto era menor, percorríamos os **combros**, em especial o do ribeiro, à procura de touças de **milhã**, **leitugas** ou outras ervas. Tudo era aproveitado e valorizado...



Campo de trevo florido



Erva segada a fouchinhão

VEGETAÇÃO ESPONTÂNEA

As terras do Douro Litoral são férteis, e as parcelas que não são cultivadas, tais como combros ou bermas dos campos, acompanham a vitalidade das que são aradas e semeadas, e desabrocham na primavera nas mais variadas formas de vegetação considerada daninha nos terrenos de cultivo, mas nem por isso menos bela e até útil, quanto mais não fosse, para contemplação da natureza e enriquecimento do conhecimento... Algumas delas forneciam-nos até guloseimas, caso da **azedas**, de que comíamos a haste, ou da **borragem**, de que chupávamos a base das flores, ou dos rebentos das roseiras ou das videiras, a que chamávamos “**gamões**”, e de que apreciávamos o teor tenro e adocicado, depois de lhes retirarmos a película exterior, mais fibrosa. Outras serviam-nos de brinquedos improvisados, caso da **erva-garfo**, que colhíamos quando os bicos do “garfo” estavam maduros e aos quais ordenávamos: “*enrola, enrola, repimpim*”... Ou da **dedaleira**, com cujas flores competíamos, ganhando quem conseguisse obter o estalo mais forte... Ou ainda dos **malmequeres**, para descobrirmos quem nos quer bem (“*bem-me-quer, mal-me-quer... muito, pouco ou nada*”...), ou para enfiarmos as corolas numa linha e obtermos um **cordão** amarelinho e com o perfume viçoso que exalavam...



Acelga brava/ruibarbo



Agrião



Aliária



Azedas



Beldruega



Borragem



Bredo



Cardo-Bardana



Dente de leão



Erva moleirinha



Erva-garfo



Espadanas



Funcho



"Gamão" de roseira



Junco



Leitugas



Madressilva



Milhã



Pesseguelo



Serradela



Silvado com amoras



Tengarrinhas



Trevo bravo



Urtigas

AS ERVAS MEDICINAIS

Uma terceira paixão agrícola do pai, a par das fruteiras e da horta, era a das **ervas medicinais**, que estudava e selecionava segundo as aplicações que os diversos livros da especialidade, que também ia comprando e estudando, recomendavam para a saúde. Adquiria regularmente as sementes numa loja no Porto e dava-as à terra no tempo recomendado, na faixa do pomar próxima de casa, pelo que não faltava abundante escolha na hora de a mãe e as manas se prepararem para darem como pronta a beber a “**água**” da tardinha, confeccionada com uma erva só ou com várias entre a vastidão da escolha (**milfurada, agrião, valeriana, tomilho, coentro, alecrim, macela, calêndula, malva, camomila, dente de leão, erva doce, cidreira, hortelã, alfazema, parietária**, entre outras). Sem esquecer o **chá preto Namuli**, de Moçambique, que o pai comprava regularmente nas frequentes idas ao Porto; ou o **sene**, esse de má memória, por ser amargo, não havendo açúcar que o adoçasse, tomado lá em casa obrigatoriamente como purgante uma vez ao ano! A juntar à **carqueja**, à folha de **eucalipto** ou de **loureiro**, sempre disponíveis, nos combros ou na Tapada.



Agrião



Alfazema



Alecrim



Calêndula



Camomila



Carqueja



Coentro



Dente-de-leão



Erva cidreira



Erva doce



Eucalipto



Hortelã pimenta



Louro



Macela do Campo



Malva



Milfurada



Parietária



Tomilho



Valeriana

A FLORA SILVESTRE

Do terraço da cozinha, a Casa do Cascão oferecia uma paisagem verdejante, que se estendia, para além dos campos do Cascão e de Fundo de Aldeia, por serranias sucessivas, num horizonte visual até Cimo de Aldeia e Vila Seca, a sul, e até Rebordelo, a leste. Todos estes montes eram cobertos de **pinhal, eucaliptal**, alguns **carvalhos, sobreiros, castanheiros, austrálias, mimosas**, enquanto que nos vales, os campos de cultivo incluíam aqui e ali algumas árvores de fruto. De vez em quando um olival e, nas margens dos ribeiros, pontificavam, frescos e garbosos, **choupos, amieiros, faias, salgueiros, freixos, sabugueiros, vimeiros...**



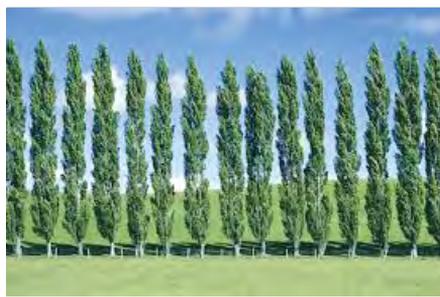
Amieiro



Austrália



Carvalho



Choupal



Eucaliptal



Faia



Fiteira



Freixo



Mimosa



Pinha brava



Pinha mansa



Pinheiro Bravo



Pinheiro Manso



Sabugueiro



Sobreiro



Salgueiro



Vimeiro

O Borda d'Água

O Borda d'Água, uma publicação preciosa acabada de aparecer no início dos anos quarenta, condensava os saberes e tradições do cultivo na lavoura, desde **tubérculos a legumes, ervas aromáticas e medicinais, forragens, cereais...**

Os agricultores adotavam este reportório como a "bíblia" das culturas à roda do ano.

GABARDINES • FORROS • LANIFICIOS

**O VERDADEIRO BORDA D'AGUA
REPORTÓRIO**

PARA O ANO DE 1957
PRIMEIRO DEPOIS DO BISSEXTO

Obra proveitosa e utilíssima segundo as regras astrológicas,
aos lavradores, pescadores, pomareiros, hortelões,
jardineiros, viajantes e caçadores

DE
Manuel Teixeira (filha)

Proprietária e editora do mais antigo e mais acreditado Reportório
Borda d'Água

Foi este amiguinho
Quem me informou
Do belo tempinho
Da chuva e ventinho
Do ano que findou



Pois este senhor
Dará ventura
Ao bom lavrador
Que siga a rigor
Suas leis de cultura.

Era composto e impresso na
Imprensa da Universidade
Composto e impresso na Imprensa de Coimbra, L.da

CASA ESPECIALIZADA EM AVIAMENTOS PARA ALFAIATES
Vendas por junto e a retalho

ANGELO MADEIRA & FILHOS
Praça 8 de Maio, 20 - COIMBRA

Telefone 2.099
Telegr. MAFI

Borda d'Água de 1957

AS FLORES

Como não podia deixar de ser, entre as recordações mais refinadas deixadas pela natureza, em matéria de flora, catalogo as flores, de cores, formas e cheiros os mais variados, e sempre atraentes.

Flores de Jardim

Cultivávamos, no jardim e em vasos, **gladiolos, rosas, séssias, cravos túnicos, dalias, violetas, lírios, cravinas, açucenas, agapantos, ervilhas-de-cheiro, fúcias, prímulas, jarros, begónias, sardinheiras, margaridas, aleluias, amores-perfeitos, boninas, chorões, crisântemos, hortênsias, cravos de várias cores, perpétuas, girassóis, tulipas ...**



Agapanto



Aleluias



Amores perfeitos



Açucenas



Begônias



Boninas



Chorão



Cravinas



Cravos



Cravo túnico



Crisântemos



Dálias



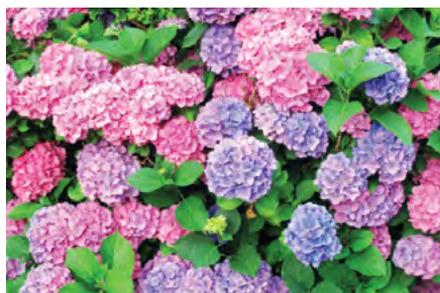
Ervilhas-de-cheiro



Fúcias



Gladiolos



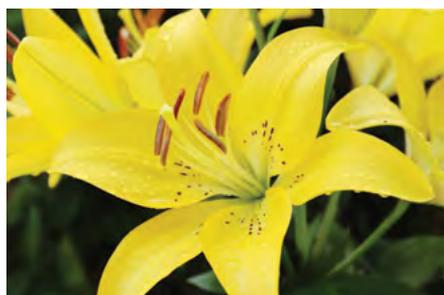
Hortênsias



Jarro



Lavanda



Lírios Amarelos



Lírios Brancos



Margaridas



Orquídeas



Perpétuas



Prímulas



Rabos de Gato



Rosas



Sardinheiras



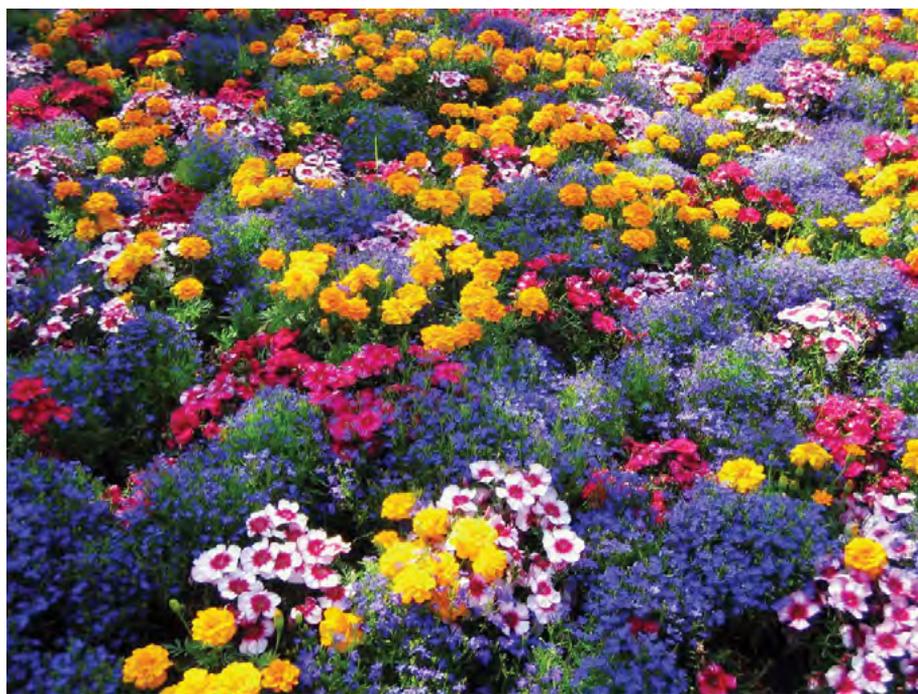
Sécias



Tulipas



Violetas



Jardim florido



Girassóis

Flores das Fruteiras

Por outro lado podíamos contemplar na primavera as fruteiras em flor.



Ameixeira



Castanheiro



Cerejeira



Dióspiro



Figueira



Macieira



Pereira



Pessegueiro

Flores dos campos e de árvores e arbustos ornamentais

As próprias culturas floresciam nos campos, e alguns arbustos, trepadeiras e árvores ornamentais se encarregavam de enriquecer o coro multicolor e inebriante da explosão primaveril da natureza...



Batata



Glicínias



Japoneira



Magnólia



Mimosa



Roseiras



Sabugueiro



Tremçoço

Flores silvestres

Pelos campos, ribeiros e montes cresciam miríades na Primavera, viçosas e abundantes: **malmequeres, avencas, margaridas, miosótis, dedaleiras, narcisos** (chamávamos-lhes **martelos**), **lírios roxos, cardos, carqueja, madressilvas, trevo encarnado, rosmaninho, giesta, queiró, macela, tremço, borragem, papoilas, ervas da fortuna, glórias da manhã, lantanas, margaridas do monte** (de que o pai revestiu a barreira da estrada junto ao bacelo do jardim), **ranúnculos, viuvinhas...**

Cada uma de todas estas flores, com as suas formas, os seus matizes, o seu brilho, o seu cheiro, mais ou menos intensos, ou até a avenca, criptogâmica, mas cuja rama é como uma flor verde viçosa, que crescia em abundância debaixo da ponte, deixaram-nos marcas indeléveis, certamente precursoras do que serão os jardins do paraíso...



Borragem



Cardo



Carqueja



Dedaleira



Erva da Fortuna



Glória da Manhã



Lantana



Madressilva



Malmequer



Margarida



Margarida do Monte



Miosótis



Narciso



Papoula



Queiró



Ranúnculo



Rosmaninho



Viuvinha



Flores Silvestres

A FAUNA SELVAGEM

No final da Segunda Grande Guerra Mundial, tanto mais que em Portugal ela não se fez praticamente sentir em termos militares, a **Natureza** era ainda relativamente impoluta e **preservada**. Mesmo as tecnologias de cultivo à altura eram pouco invasivas, incluindo a correção química dos terrenos, cuja fecundidade era garantida essencialmente por **adubo orgânico** (estrume, água choca, cinzas, raspa de ossos, erva enterrada...), embora o amónio fizesse já a sua aparição. Isto, para dizer que a fauna selvagem não tinha sido afetada significativamente.

Aves

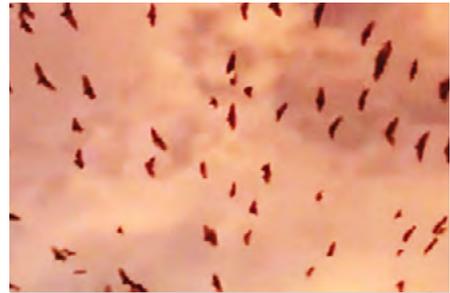
Assim, as **andorinhas** apareciam regularmente em abril e maio, em bandos joviais, cruzando o ar à caça dos insetos abundantes nascidos aos milhões com a subida da temperatura e o despontar da vegetação, tanto endémica como de cultivo, o desabrochar das flores e as primeiras sementeiras, até se recolherem aos ninhos, num chilrear que só o escurecer silenciava. Era emocionante vê-las construir os **ninhos nos beirais**, com lama, palhas, ervas e penas, que carreavam diligentemente, em casais dedicados, preparando a postura da fêmea; e depois, quando os ovos eclodiam, chocados por ela durante umas duas semanas, o vaivém contínuo apanhando insetos que enfiavam à vez nos biquitos abertos da ninhada expondo um amarelo-vivo, em geral uns quatro ou cinco irmãos; até que, passado mais cerca de um mês, chegava a hora de os pequenos voarem e se alimentarem por si próprios, aumentando exponencialmente a agitação aérea, tanto mais que cada casal produzia duas ninhadas ou até três por verão, enquanto não chegava a hora da migração para todos, lá para setembro ou outubro, de volta à África Austral.

Quando as andorinhas recolhiam aos ninhos, à hora das galinhas, com o sol a pôr-se, era a vez de o espaço aéreo ser ocupado pelos **morcegos**. Nunca soubemos ao certo de onde vinham, se de alguma caverna que pudesse existir nas redondezas ou se eram arborícolas, o certo é que no verão, ao lusco-fusco, lá apareciam eles em voos irregulares e cruzados, a uma ou duas dezenas de metros de altura, à cata dos insetos e emitindo as suas mensagens ultrassónicas, mas também alguns sons audíveis, que nos permitiam adivinhar um pouco o mundo misterioso de intercomunicação em que se moviam...

Entre as aves mais pequenas, os **pardais** eram os mais numerosos, aos milhares, invadindo as sementeiras e as searas na busca de alimento e voando para os ramos das árvores, que utilizavam como postos de observação, antes de demandarem os ninhos em segurança, bem escondidos, na faina contínua da alimentação, própria e das ninhadas. De quando em vez fazíamos um arroz de pardais, caçados em grande número com um só tiro de espingarda, depois de atraídos por uma mão cheia de grãos espalhados no soalho do carro dos bois, estacionado no alpendre do quinteiro. Era uma trabalhadeira depená-los e limpá-los, mas era um acepipe fora do vulgar e que resultava de uma caçada a domicílio, bem mais frutuosa que as das arolas que armávamos no campo, com resultados irregulares e de rendimento apenas unitário...



Andorinha dos beirais



Morcegos



Ninho de andorinhas



Pardal

Outros pássaros pequenos povoaram a nossa infância, como os **chascos pretos**, que nidificavam lá por casa e já vinham comer sementes que o pai lhes destinava, na mesa da eira; as **levandiscas**, que também chamávamos **alveolinhas**, não tinham um padrão único, as mais comuns eram de um belo cinzento matizado, cauda longa, com o seu *élan* de baloiço sobre as patas longas, acompanhando o piar; os **piscos**, pequenos e bojudos, com as penas do papo ruivas; as **cariças**, de penugem pedrês acastanhado e cauda arrebitada; os **guarda-rios**, de bico longo e cauda curta, bejes por baixo e turquesa por cima, em voos curtos e velozes sobre o regato, o rio ou as presas; as **toutinegras**, pequeninas e saltitantes, de cabeça preta; os **verdilhões**,



Alveolinha ou Levandisca



Cariça



Chasco preto



Guarda-rios



Pisco



Tentilhão

(<https://www.youtube.com/watch?v=i2uQHsFvug>)



Toutinegra



Verdilhão

(https://www.youtube.com/watch?v=mCi1MQ3ke-Q&ab_channel=DOMSOBREIRO)

vestidos de variantes de um verde oliva; ou os **tentilhões**, entre os pássaros comuns mais vistosos, os machos com capacete azul até ao dorso, o papo e a barriga avermelhados, cantando alegremente logo ao alvorecer, com um ritmo que variava entre ritmado e acelerado (<https://www.youtube.com/watch?v=i2uQHsFvug>) entre vários outros, mais discretos ou raros.

Outrossim, no intenso tráfego que cruzava o espaço aéreo dos campos do Cascão, os pássaros mais imponentes eram os **gaios**, com aquela plumagem exuberante, em que sobressaía aquele azul vistoso, que explanavam em voo; e também as **pegas**, vestidas de preto e branco, com laivos de azul, nos seus voos majestosos e lineares, que, quando as cerejeiras se ornavam de brincos rubros e lustrosos, montavam uma autêntica naveta ininterrupta entre as fruteiras vistosas e os seus ninhos, escondidos nos matos do lado da Lage. Para que não levassem todas as cerejas, montava-se de vez em quando uma emboscada, ocultando-se o caçador no pé da árvore, debaixo de alguns ramos e... pum!, o pobre "ladrão" percia, e com ele certamente a ninhada, tornada órfã...



Gaio



Pega



Bando de tordos



Estorninho ou tordo

A coreografia mais conseguida no palco aéreo da Herdade do Cascão era no entanto ensaiada pelos **tordos** (estorninhos); aos milhares, evoluíam no céu pela tardinha, antes do pôr-do-sol, em ondulações abismais como se fossem uma nuvem caprichosa revolvida por um vento artista e energético...



Melro



Minhoto

Já os **melros**, em geral de bico amarelo, saltitavam afanosamente em terra, aí procurando, entre as ervas, o seu sustento e o dos filhotes. Ao passo que lá bem alto planavam os **minhotos**, em reconhecimento da pequena fauna rasteira, sobre a qual ensaiavam, judiciosamente, mergulhos espaçados mas assassinos.

No seu livro de poemas, e nas histórias que nos contava, o pai deixou testemunho pungente dos dramas dos animais, sucessivamente algozes e vítimas na cadeia alimentar.

A propósito de melros e minhotos, cabe aqui um desses poemas, entre os vários que o pai dedicou à natureza:

DRAMA NA FAUNA (poema do pai David)

Andava no meu pomar.
 Era negro, luzidio,
 De lindo bico amarelo.
 Gostava imenso de vê-lo.
 Parecia que tinha brio
 No seu gracioso andar,
 E no seu terno cantar
 Deixava transparecer
 Que também pode sofrer
 Um pobre melro sem par.
 Mas àquela solidão,
 Àquele triste viver,
 Dizia-lhe o coração:
 Se me quiseres entender,
 Dar-te-ei a solução...
 E deus; pois um dia,
 Logo ao romper da aurora,
 Por entre os ramos da flora,
 Numa suave harmonia
 Ele cantava, cantava...
 O seu canto redobrava
 De doçura, de alegria.
 Em seu cantar, que diria
 Aquele coraçãozito?
 Muito em breve saberia,
 Pois que ele me aparecia,
 Mas agora acompanhado
 De uma “esposa” ao seu agrado.
 E todo dedicação
 Começava a construção
 Do seu lar abençoado.
 Nos ramos duma fruteira,

Entre folhas e flores,
 Ali fizeram a casa
 - O ninho dos seus amores.
 Enquanto a companheira,
 Tão dedicada e fiel,
 Ia frequentando o lar,
 Para lá depositar
 Seu tesouro precioso,
 Em voz doce como o mel
 Ele sabia trilar
 Um canto tão mavioso
 Que só um dedicado “esposo”
 Assim podia cantar.
 E, em fiel união,
 Iam dando o seu calor
 Ao fruto do seu amor.
 Assim ia decorrendo
 A vida deste casal,
 Tão alegre, tão feliz,
 Até que algo lhes diz
 Que já é chegada a hora
 De o fruto dos seus amores
 Sair da prisão pra fora.
 E assim acontecia,
 Pois que, como por magia,
 As lindas pérolas do lar
 Se iriam transformar
 Na mais doce companhia:
 Quatro filhos pequeninos,
 Implumes, tão franzinos,
 Que exigem mil cuidados
 Àqueles pais dedicados.

I

Não faltava porém neste casal
Este dote exigido aos bons pais:
Amor, dedicação e tudo o mais
A que obriga o amor paternal.

II

Tanta afeição eu via neste par
Pelos filhos acabados de nascer
Que nunca me cansava de os ver
Naquele seu constante labutar.

III

Com os seus bicos remexendo o chão,
Sempre alegres e cheios de vigor,
À procura do “pão” prà sua prole,

IV

Confirmando o que diz velho rifão:
Que *“não custa ser escravo por amor,
Quando esse amor é quente como o sol”!*

Ai amor, a quanto obrigas!

Até estas avezinhas

Deixam mais suas cantigas

E andam mais ligeirinhas

Para que não falte nada

À sua cara ninhada.

I

E era compensado o seu labor
Nos filhos que em breve iam voar,
Bem cuidados e cheios de vigor.
Já na borda do ninho a adejar.

II

Treinando assim agora, para logo
Poderem como os pais voar, voar
O céu é imenso... e o ninho agora é fogo
Que os abrasa e há que abandonar.

III

O mais ousado salta para fora,
Seguido dos irmãos, que também vão
Ver o que o mundo tem – tanta beleza!

IV

Mas esse sonho – ideia enganadora.
Depressa se esvai e a paixão
Nas suas almas entra com dureza!

I

Um grito lancinante foi ouvido
Cheio de dor e grande aflição.
Por todos eles bem compreendido,
Pois que os toma o medo e a paixão.

II

Bem conhecida lhes era aquela voz
Que pedia socorro: mas a quem?
O seu algoz, valente, era feroz,
Habituação a não temer “ninguém”.

III

E aquela pobre mãe assim morria
Nas garras do açor esfomeado,
Deixando os filhos pequeninos,

IV

Ficando agora o pai sem alegria,
Tendo de redobrar o seu cuidado
Com os seus pobres filhos orfãozinhos...

I

Bem vigilante e esforçado ele é
Mas a luta a travar é desigual.
Não lhe bastam o ânimo e a fé
Para vencer o inimigo mortal.

II

Esse maldito açor sempre a rondar
Aquele sítio a ver se divisava
A sua presa, para lhe cravar
Essas terríveis garras que usava.

III

Em breve chegou a ocasião
Para o maldito se atirar a um
Dos tristes órfãos, para o matar!

IV

Logo veio o pai, mas o ladrão
Sem a mais leve pena ou dó algum
Lá o leva nas garras a gritar!

I

Era-me impossível aguentar mais,
Impassível ao drama a que assistia.
Pois que também, como eu, os animais
Sentem a dor, assim como a alegria.

II

Nos esgares ou gritos de aflição,
No encrespar das penas e no medo,
Que quase lhes faz saltar o coração,
O seu sofrer não é nenhum segredo.

III

Por isso resolvi, para vingar
Aquele inocente desarmado,
Tirar a vida ao cruel rapinante.

IV

E para isso eu o fui esperar,
Bem escondido em sítio emaranhado,
No meio de arvoredo luxuriante.

I

Pois era para ali que eu o via
A transportar as vítimas imoladas,
E talvez fosse lá que as comia,
‘Scondido por frondosas ramalhadas.

II

Não falharam meus cálculos, pois que o vi
Voando com presteza direito a mim...
Peguei na arma e logo o “medi”,
Para em tiro certo lhe dar fim.

III

Mas logo por castigo ele me cai
Em cima da cabeça, gotejando
Sangue bem quente a manchar-me o rosto...

IV

Depois, rolando ao chão, olhando vai
Quem é o seu algoz. Eu pensando
Naquilo que fizera, senti desgosto!

I

Não era alheio a este meu sentir
O triste olhar que o pobre agonizante
Me ia deitando, como que a punir
A ação que eu praticara – revoltante!

II

Também ele era pai e também tinha
No ninho seus filhinhos tão queridos!
E, instintivamente, ele adivinha
Que eles vão ficar desprotegidos.

III

E num último olhar, bem doloroso,
Direito ao ninho que bem perto estava,
Ele mostrava a sua extrema dor!

IV

Pobre infeliz! Não era, pois, por gozo
Nem crueldade, que ele atacava...
Mas em sua “defesa” e por “amor”...

I

E nestas coisas que o mundo tem
E tão contrárias são ao meu sentir,
Pois que não posso ver sofrer ninguém,
Nem um grito de dor eu quero ouvir,

II

Medito, e ficando torturado,
Confesso que não posso compreender
Que um pobre animal, sempre inculpado,
Também seja obrigado a sofrer.

III

Que nós, Senhor, sejamos castigados
Pelo mal que fazemos, está certo:
Descontamos assim nossos pecados.

IV

Mas para os animais não está aberto
O céu pra recompensa, e, coitados,
Da morte e do sofrer ‘stão sempre perto.




David Alves Ferreira da Silva

Pássaros cantores

E havia os pássaros cantores, como a **cotovia**, pequena e mimética, com um voo irregular, subindo até deixar de se ver, com um chilrear que honrava este designativo, numa melopeia sonante e continuada, e descendo em voo picado; ou o **pintassilgo**, com um gorjear variado e rápido, imitando outros pássaros; ou ainda o **rouxinol**, expoente máximo dos cantores da região, pela variedade tonal, de ritmos, de intensidade, até mesmo de quase percussão que exibia no seu cantar sequencial e incansável, como se fosse contratado para alegrar o ambiente.



Cotovia

Canto da Cotovia

<https://www.youtube.com/watch?v=KUJxu2k1dao>



Pintassilgo

Canto do pintassilgo

<https://www.youtube.com/watch?v=mqEWUBPaPVE>



Rouxinol

Canto do rouxinol

<https://www.youtube.com/watch?v=RfmY--QnbcQ>

Arautos da Primavera

Ao passo que os arautos da Primavera, o **cuco** aproveitador, com o seu “cucu” emblemático, que fendia o silêncio das manhãs, e a **poupa**, com o seu sonoro e afinado apelo económico “*pou-pò-pão*”, abriam a época de calor, das flores, das sementeiras e das festas...



Cuco

Canto do Cuco

https://www.youtube.com/watch?v=euJi3hZfE-QE&ab_channel=Cuculus



Poupa

Canto da Poupa

https://www.youtube.com/watch?v=xLsUDgJ-3fIE&ab_channel=PauloDuarte

Aves de caça

Lembro-me de apenas uma só vez ter visto uma **galinhola** (não se confunda com galinha do mato – tinha um bico longo e cores furtivas cinzento-acastanhado) na margem do regato junto ao Campo dos Três Bicos, já ao cair da noite; os mais velhos falavam desta ave como pouco comum, mas na altura ainda marcava presença esporádica na zona.

Nos matos, e por vezes nos campos, cruzávamo-nos com **codornizes** e **perdizes**, quer umas quer outras furtivas, pelo que só se faziam ver quando os cães as farejavam e desalojavam das suas touças de residência rasteira. Fica na memória o som daquele voo acelerado (brrrrrrrr) em diagonal ascendente retilínea e perfeita, até desaparecerem por detrás do pinheiro seguinte, enquanto o cão latia... E o canto das perdizes, que só entoavam quando não havia humanos ou caninos por perto, para não denunciarem a morada, e que soava como se rodassem uma matraca, com uma volta de ataque e de seguida uma sucessão de quatro voltas rápidas, liga-se inevitavelmente às cenas de caça, quando o pai saía no outono uma semana, com outros caçadores, para a zona de Castro Daire ou de Figueira de Castelo Rodrigo, e de lá regressava uns dias após com algumas destas belas aves à cintura, de bico, óculos e patas vermelhos, cachecol preto e penas entre o castanho, o preto, o cinzento e o branco, uma verdadeira obra de arte de pintura e escultura, de resto tão bem reproduzida pelos artesãos das faianças.



Codorniz



Galinhola



Perdiz

(https://www.youtube.com/watch?v=Z66WILtb-gX0&ab_channel=LastManSurvival)

Outras aves

No mundo das aves do Cascão não podem ficar esquecidas as noturnas, **mochos e corujas**, com seus pios taciturnos que, sob o manto do mistério da noite, eram consideradas de mau agouro...



Coruja



Mocho



Peto

Nem os **petos**, picapaus atrevidos como canta a moda, no martelar seco com que escavavam nos troncos à procura dos insetos ou ajeitando ninhos, mas de presença discreta, deixavam de nos atrair, quando percorríamos o arvoredo à procura de **ninhos**, com o simples propósito de nos gabarmos aos colegas da Escola: “*eu sei de um ninho com quatro pedrinhas (ou já com quatro sapinhos)*”... e lá íamos, à saída, mostrar a nossa veia descobridora, observando os ovos ou mesmo já os pelocos,

por breves momentos, não fossem os pais aparecerem, para não desrespeitarmos os conselhos do Afonso Lopes Vieira, no poema que cantávamos de cor – “*nunca se faça mal a um ninho, à linda graça de um passarinho...*”!

Animais terrestres

Em terra, os **coelhos** e as **lebres**, com as suas luras escavadas nos sítios mais inacessíveis dos matos, eram os animais mais numerosos, pouco se deixando porém avistar, certamente por saberem que eram a caça mais procurada; as **raposas**, também furtivas, sagazes e matreiras, lá matavam uma galinha de tempos a tempos, chegando a enterrar a vítima no meio do milheiral, de reserva para tempos de carestia; uma mais afoita chegou a entrar no galinheiro de noite, o que não foi grande ideia porque o galo não dormia e o alarme foi de tal ordem, com as galinhas em alvoroço, que a raposa pôs-se no piro antes que os chumbos da espingarda a visassem...

Uma descoberta sinistra era a das **toupeiras**, cuja habilidade na construção de túneis por vezes podíamos observar, a uma velocidade surpreendente; dificilmente as apanhávamos, pois ao mínimo ruído esgueiravam-se pela rede de buracos que teciam para chegarem aos tubérculos e rizomas de que se alimentavam; quando conseguíamos observar uma, interrogávamo-nos como aquela espécie de ratazana repugnante, sem olhos aparentes, focinho bizarro e com verdadeiras escavadoras nas patas dianteiras se orientava no seu labirinto subterrâneo. E havia os **furões**, para desalojar coelhos das tocas...

Os **ratos** abundavam, quer os pequeninos, à volta de uns dez centímetros, nas caves e nos sótãos, atraídos pelas reservas de alimentos, quer as **ratazanas**, com o dobro do tamanho ou mais, nos campos e à beira do regato. Víamo-los sobretudo quando os gatos os capturavam e passavam com eles atravessados no focinho a caminho de um esconderijo-refeitório...

Nunca avistei no Cascão um **texugo**, mas quem andava mais pelos campos falava deles, e até havia a expressão popular “*gordo como um texugo*”...



Coelho



Furão



Raposa



Ratazana



Texugo



Toupeira

Insetos, moluscos, batráquios e répteis

Os bichos com que convivíamos na natureza eram, claro, os mais pequenos, mas incapazes de escaparem à nossa observação, ou mesmo a alguma crueldade inconsciente, própria das crianças: **lesmas**, com os seus rastros viscosos; **caracóis** (“*caracol, caracol, põe os pauzinhos ao sol*”...); **bichas-cadelas** e **carrochas** (cabras-louras), que nos surpreendiam ferindo-nos com as suas pequenas tenazes; **grilos**, que desalojávamos introduzindo uma erva na respetiva toca, e aprisionávamos numa gaiola, construída por nós e onde os alimentávamos com leitugas e corrijó; **abre-cus** (pirilampos), de cujas formas nunca nos inteirávamos, pois apenas os víamos a lampear intermitentemente na escuridão; **centopeias**, que logo se enrolavam quando as tocávamos com um graveto; **joaninhas** (“*joaninha voa voa, que o teu pai foi a Lisboa...*”), que gostávamos de ver levantar voo da nossa mão; **escara-**



Abelha



Alfaiate



Aranha



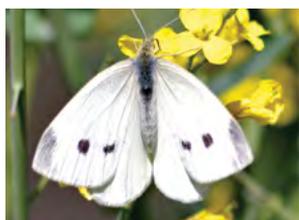
Bicha-cadela



Bicho-pinheiro



Borboleta azul



Borboleta branca



Borboleta Monarca



Cabra loura



Caracol



Centopeia



Escarvalho-batata-ovos



Formigas



Grilo



Joaninha



Lagarta



Lesma



Mosca comum



Tira-olhos (libelinha)



Varejeira



Vespa

velhos, vorazes de rama de batata, com belas asas riscadas; **lagartas verdes**, debruadas de belas fiadas de molduras de cores vistosas, gulosas de verduras; **bichos-pinheiro** (se lhes tocássemos com as mãos ficávamos com a pele irritada e até inchava, e quando invadiam um pinheiro, condenavam-no a mirrar), que se deslocavam pelos troncos dos pinheiros e no chão em fila perfeita e ligada; **aranhas**, de atalaia nas suas teias; **borboletas** de várias cores e tamanhos, diurnas e noturnas, numerosas, de visita afadigada mas cambaleante a todas as flores; **tira-olhos** (libelinhas) com *design* de helicóp-

tero; **alfaiates** deslizando sobre planos de água aos repelões, semelhantes a drones, nas represas e poças dos regatos; **formigas** em procissão, transportando retalhos de folhas, grãos e mesmo outros insetos para as suas tocas; **abelhas** laboriosas, poisando, metódicas, de flor em flor; **vespas**, de ferrão temível; **moscas**, desde as que traçavam rotas regulares, com ronco de avioneta, do género da mosca das cenas de abertura do “Era uma vez no Oeste” às mais pequenas, com voos em tom soprano biónico, irritantes e teimosas, às **varejeiras**, que tínhamos de vigiar e eliminar, para não porem ovos nos presuntos da chaminé; **cobras** (um dia ao regressar da Escola saiu-me uma ao caminho, no mato, a bufar, no carreiro estreito em que seguia, o que me gerou a adrenalina mais vigorosa da minha vida, que gastei numa fuga em corrida *record* de cem metros; **licranços** (“*ferradela de licranço não tem cura nem descanso*”...); **sardaniscas**, que largavam a cauda quando as suspendíamos por ela, e fugiam esquivas pelas fendas dos muros; **sardões** (alguns bem grandes, verdes, de olhos guerreiros e agressivos); **sapos** (é proverbial a maldade de apanharmos um e lhe darmos a fumar um cigarro de barbas de milho secas, que chupava até inchar); **rãs**, muito abundantes nas represas e ribeiros, com os girinos a crescerem nas poças de água junto ao tanque ou às presas; **salamandras**, enfim, toda uma selva, pouco aparente, mas bem real, com a qual adquirimos saberes e ensinamentos para a vida...



Cobra



Licranço



Rã Comum



Salamandra



Sapo



Sardanisca



Sardão

Animais aquáticos

No regato e no rio havia uma outra dimensão de vida, tanto vegetal como animal. A fauna aquática albergava desde **trutas** e **tainhas** a **eirós**, **rãs**, **salamandras**. De tempos a tempos descíamos o Rio do Porto até à Lage e à Ponte da Pua para apanharmos com a peneira, nas suas poças de incubação, quantidade de peixinhos minúsculos, que vínhamos fritar a casa para um lanche diferente... E era um bom petisco!



Barbo



Eiró



Tainha



Truta

OS ANIMAIS DOMÉSTICOS

Todas as casas de lavoura tinham uma componente pecuária mais ou menos desenvolvida, quer porque eram precisos animais para as lides agrícolas, quer porque havia necessidade de produzir proteínas para consumo da família e dos trabalhadores a jorno, quer ainda para tirar proveito das culturas e com isso fazer algum negócio com a venda de animais nascidos e criados nas quintas e herdades. Bois, vacas, porcos, ovelhas, coelhos, galinhas e pombas, eram os animais que ocupavam os aídos, o galinheiro e o pombal da Herdade do Cascão.

Os porcos

Em qualquer das casas que conheci de menino, a começar pelas das famílias chegadas, o porco era um dos investimentos anuais constantes e seguros, a par de bois, vacas, ovelhas, galinhas e coelhos. Todos estes animais exigiam cuidados vários, de alimentação, saúde, limpeza... Mas o porco era um dos pilares da alimentação da família durante o ano inteiro, uma espécie de garantia anual de abundância de proteínas, que se ia mirando e contabilizando em **arrobas**, à medida que o ano avançava, e já se sabia que seria por alturas do Natal, um pouco antes ou um pouco depois, que o animal atingia as sete ou mais, o que lhe conferia o estatuto de candidato à salgadeira. Assim como havia o ciclo do milho, da batata, dos cereais ou das forragens, também os porcos cumpriam um ciclo, confinados a um dos aídos que davam para o quinteiro, por onde deambulavam quando se lhes abria o ferrolho, à procura de restos dos produtos da terra que por ali transitavam. Para que não fossassem o terreiro, era-lhes aplicado um **arganel** no bordo superior do disco do focinho, um expediente invasivo mas necessário e eficaz para lhes contrariar o pendor exploratório do subsolo... Comprava-se pela primavera em uma das feiras da região, em geral em Cabeçais (Feira dos Treze) ou nos Carvalhos (primeira quarta-feira do mês). Ao chegar, ainda **bácoro**, achávamos-lhe graça e até o batizávamos (lembro-me do “requincas”, nome dado pela Dulce a um deles). Passado algum



Bácoro de criação



Faca do capador

tempo vinha o **capador** com um pequeno estojo de ferramentas, de que recordo uma pequena faca de cabo de madeira e lâmina curta e larga, em forma de meia lua, com a qual abria o escroto do animal e de lá sacava, hábil mas impiedosamente, os testículos, quando era macho, sendo a operação mais demorada e complexa quando era fêmea, pois para retirar os ovários a abertura era lateral e mais profunda e invasiva...



Facão de matar porcos

A **matança** era, sobretudo para a sensibilidade de uma criança, um espetáculo cruel. Após dois dias de jejum rigoroso, o pobre do animal era agarrado e dominado por cinco homens, quatro firmando cada qual uma pata, e outro as orelhas; e para que não pudesse morder, alguém lhe enfiava uma pedra no focinho; atavam-lhe as patas com cordas em dois pares, as traseiras e as dianteiras, para que não estrebuchasse, e assim o alçavam para cima do carro de bois, no quinteiro, de nada valendo a gritaria com que reclamava; atavam-lhe a cabeça ao cabeçalho e as patas aos fueiros. Era então que o tio



Desmanche do porco

António, vindo de propósito para o efeito, lhe espetava no peito indefeso uma longa faca, de mais de 30cm, que chamávamos "**facão**", pontiaguda e de dois gumes até ao coração, enquanto alguém segurava por baixo um alguidar de barro vidrado e os guinchos lancinantes do animal fendiam o ar, com tal intensidade que toda a gente da vizinhança, de Fundo de Aldeia a Azevedo e do Outeiro a Vila Seca, sabia que se matava o porco no Cascão; até que se desvaneciam, ao mesmo tempo que o animal, exangue, se extinguia e se calava... Procedia-se de seguida à **chamusca**, no chão, com tochas de palha que libertavam o cheiro característico a pelo queimado e amoleciam a camada exterior da pele, que era de seguida raspada com o fio das enxadas.



Salgadeira

Começava então um longo trabalho de **desmanche**, após o transporte da carcaça, duplamente quente, do último fulgor da vida recém-perdida e das chamas que o chamuscaram, para a loja da salgadeira, onde era içada a um dos grossos barrotes do teto, presa pelos tendões das patas traseiras, chegando o focinho quase ao chão; cerca de dois metros a desbastar. Entrava de novo em ação o longo facão, que abria a barriga do porco até ao peito, deixando à vista as vísceras, que eram deixadas deslizar em bloco para uma giga forrada com um pano branco, logo transportada para a fonte, onde se procedia à respetiva limpeza, pois quase tudo era recuperado: **intestinos** (**tripas finas** para farinheiras, morcelas e chouriços; **tripas grossas** para salpicões), **bucho**, **pulmões**, **coração**, **figado** (para iscas), **rins**, e até a **bexiga**, em breve transformada em improvável bola de chutar...

O **sangue** que sobrava das morcelas era a primeira iguaria a ser provada, à tardinha; era primeiro cozido, transformando-se numa placa porosa acastanhada que era a seguir esfarelada, adicionada com cebola e alho e frita na sertã. Era um petisco muito apreciado, de um agridoce único.

A **cabeça** era cortada e minuciosamente esquartejada: **orelhas**, de cuja base eram extraídos uns nacos esverdeados, possivelmente a parte mais saborosa do animal; as **bochechas**, o **focinho**, a **testa**, o **pescoço**, as **mandíbulas**. Fosse em feijoada, na sopa, cozidas, assadas, grelhadas ou fritas, todas as partes eram cozinhadas e consumidas, algumas logo nos dias seguintes, a maior parte guardadas na **salgadeira** para consumo póstumo, caso da barriga, esquartejada em pequenos cubos espessos, do courato à gordura, para dar gosto e proteínas aos caldos e cozidos durante todo o ano



Porrão dos rojões

(a textura e o sabor de um courato cozido é uma succulenta recordação). O **retém** (interstícios gordurosos das tripas) era transformado em **torresmos** estaladiços.

Estufavam-se os **rojões** em panela de ferro no braseiro, com sal e umas folhas de louro, os magros extraídos da pá e os gordos da entremeada da barriga, eram trazidos dois **porrões** de barro em que se vertia o **pingue** ainda quente, largado pela carne estufada, e nele se mergulhava a reserva de rojões, num deles os **magros** e no outro os **gordos**, que ficavam guardados ali à mão, na parte inferior da

masseira. Resfriado o pingue, que ao solidificar ficava branco como neve, ali jazia um pequeno tesouro para, em ocasiões especiais, ir passando à sertã...

Os bovinos

Uma **junta de bois** possantes era uma das primeiras necessidades da herdade, pois o amanho da terra, que todos os anos tinha de ser lavrada e gradada, antes das sementeiras e plantios, fazia deles, numa altura em que não tínhamos maquinaria apropriada, peça-chave para o sucesso das culturas no tempo certo, desde a sementeira à colheita. Mas todo o ano a junta de bois era chamada a atuar, para carretos nas circunstâncias mais diversas, desde carrear pedra e outros materiais, por ocasião da abertura de caminhos novos na serra ou da ereção de um muro, transporte de erva dos campos para o quinteiro, ou de dornas de uvas para o lagar, espigas para as desfolhadas, batata para os tabuleiros, ou até toros do abate das árvores para o carregadouro...

Os bois de trabalho eram sempre mansos, isto é, castrados, em geral comprados na feira dos Carvalhos, que ocorria na primeira quarta-feira de cada mês. Embora houvesse quem optasse por bois turinos, lá em casa eram sempre **serranos**, enquanto que as vacas, elas sim, eram turinas, parideiras e leiteiras. Quando entravam no cio (que exteriorizavam por uma mudança de comportamento, mais agitado, e se confirmava com o evento de um escorrimento vaginal), havia que as levar ao touro, pois só alguns lavradores tinham touros fecundos, dado que era mais complicado criá-los e mantê-los, por serem agressivos, ao ponto de se lhes aplicar uma argola nas ventas, como forma de os acalmar, pressionando-as, quando havia que lidar com eles.



Boi serrano



Vaca turina

Recordo-me bem de um boi serrano acabado de chegar que, apesar de “manso”, deu uma cornada à mãe, quando ela lhe dava erva e ensaiou aquele afago na pelagem entre os cornos que os bovinos normalmente apreciam e os acalma. A mãe ficou com um arranhão na barriga, e logo se procedeu à troca.

A junta de bois era de algum modo um elemento central da economia agrária, pelo importante papel que desempenhava na lavoura, e pela habitação do convívio diário, a ponto de mesmo uma criança com sete a oito anos como eu era na altura, poder lidar com eles, manejando a **soga**.

À semelhança da generalidade das crias, os **bezerros** eram um encanto, mamando e dando turras no úbere da mãe, até ao desmame, pelos três meses de idade, correndo e saltitando graciosamente, e desafiando-nos a brincar com eles, até se tornarem **vitelos**, com um ano de idade, altura em que quase sempre eram vendidos, deixando-nos a curtir saudades.



Bezerro

Recordo, a propósito de bezerros, um episódio que ilustra bem quanto a mãe era sábia e boa educadora: estava uma vaca prestes a parir, o que motivou alguma agitação e vigilância noturna. Dormimos, e de manhã lá estava a cria, já vivaça. Dado o tamanho apreciável da cria, perguntei à mãe por onde ela tinha nascido. A resposta, que me deixou satisfeito, foi simples e curta: *“foi por debaixo de uma perna”*.

Os ovinos

Não tínhamos um rebanho; apenas duas ou três ovelhas em curral, só ocasionalmente saindo para pastarem no campo da porta, no período entre as colheitas e as sementeiras. Paradoxalmente, o que mais retenho delas é a gordura que nos ficava nas mãos quando as tosquiávamos. Numa altura em que só tínhamos uma, ela seguia a mãe nas suas lides, e pastava à vista dela...



Ovelhas

Os caprinos

A única cabra que no meu tempo morou na Herdade do Cascão, e que ainda conheci, foi a “ama leiteira” do Álvaro. Quando a mãe estava grávida dele, no verão de 1942, lavrara um grande incêndio na serra, que queimou boa parte dos pinhais, um incidente que a abalou e lhe perturbou a produção de leite materno em quantidade suficiente. Quando chegou o parto, em outubro, a solução foi comprar uma cabra parida, que era ordenhada diariamente para alimento do bebé e se manteve por casa por mais uns anos. Um exemplo eloquente de como na vida do campo, mergulhados na natureza, se encontravam soluções criativas e ecológicas para os problemas mais inesperados...



Cabra

Os coelhos



Coelhos domésticos

Primeiro numa grande gaiola, no alpendre, ao lado da sentina, durante um largo período passaram a ocupar um dos aidos com porta para o quinteiro, o que os não impedia de construir os seus esconderijos, em montes de palha que lhes colocávamos ao fundo do aido e mesmo escavando **luras** no chão térreo. Eram a cadeia de reprodução mais prolifera da casa, o que proporcionava vendas frequentes à senhora que nos visitava regularmente para o comércio de ovos

e galinhas... Sempre que abríamos a porta do aido, lá vinham eles aos saltinhos, rabito alçado, uns cinzentos e outros brancos ou beges, olhos interrogativos, orelha arrebitada, narizes irrequietos...

Os galináceos

Como em toda a casa de lavoura, as galinhas, a par do porco, eram a reserva mais importante e mais barata de proteínas, quer em carne quer em ovos. À parte uma mão cheia de milho diária espalhada no pátio junto ao galinheiro e prontamente debicada como aperitivo, as galinhas eram soltas de manhã cedo e



Bando no campo

tinham ao dispor alimento abundante nos diversos campos, que percorriam comandadas pelo **galo**, vistoso, forte e vigilante, além de cumpridor dos deveres patriarcais. A expressão “*cada galo no seu poleiro*” tinha todo o sentido, e no galinheiro só havia um, pois havendo mais que um, lutavam entre si... Sementes, lagartas, minhocas, insetos, tudo esta brigada de limpeza ia esgravatando e catando, num programa que o galo monitorizava com autoridade e competência, campo a campo, dia após dia.



Galo

Quanto a beber, era só escolherem um dos bebedouros que pontuavam aquele espaço, fosse num canal de rega, ou junto ao tanque, ou no regato... E se por distração deixávamos o bando vagarear pela horta, as folhas da hortaliça acabavam crivadas de buracos. Nos dias de calor mais intenso, no verão, a meio do dia, já de papo cheio, o bando dormia uma sesta, aninhado na terra fresca, à sombra do milheiral, antes de continuar pela tarde fora, até ao crepúsculo, que, se no verão dava horas aos dias, já no inverno lhas retirava, reforçando o sentido ao adágio que dos sonolentos diz que “*se deitam com as galinhas*”....

Quanto a estas, não se esqueciam da importante missão de **pôr ovos**, em ritmo diário ou dia sim dia não, cada uma escolhendo o seu esconderijo para ninho, que nós facilmente descobríamos, pelo rito ingénuo que cumprem religiosamente de cacarejar logo a seguir à postura... E lá íamos recolhendo os ovos, tendo o cuidado de manter sempre o **endes**, sem o que a galinha mudava pela certa de sítio de postura... Os ovos tinham casca clara ou acastanhada conforme a raça da galinha e a alimentação disponível, que ia variando ao longo do ano. As galinhas de **pescoço esfolado** e as **ligorne** (brancas, que punham ovos de casca branca) tinham fama de poedeiras. E havia galinhas mais generosas que punham **ovos de duas gemas**, de maior tamanho, por isso mais apreciados. De vez em quando uma **galinha ficava choca**, um estado



Galinha-Legorne



Galinhas de pescoço esfolado



Galinha Pedrês

que identificávamos pela mudança de comportamento, mais agressivo e febril, e pelo aspeto eriçado das penas, e eram-lhe disponibilizados ovos para chocar uma **ninhada**. Ao fim de umas três semanas de choco, os pintos saíam da casca e de imediato começavam a andar e a debicar, seguindo a mãe, que os ajudava a procurar alimento e os reunia debaixo das asas se chovia ou se presentia um qualquer perigo. Passados dois meses já eram frangos, altura em que os galos eram vendidos, ficando um para a reprodução e comando, e as frangas continuavam a crescer, e começavam a pôr ovos aí pelo meio ano de idade. Quando havia ninhadas era frequente vermos minhotos a rondar nas alturas. Esperta e responsável, a mãe galinha depressa se apercebia do perigo e chamava os pequenos, aninhando-se e acoitando-os sob as penas...

Destas cenas sobrou uma estória que o pai contava, de um rapazito que os pais tinham encarregado de vigiar a ninhada e que para obviar a que o minhoto levasse algum dos pintos, os tinha atado pelas patas, somando-lhes o peso; mesmo assim o minhoto veio e agarrou um deles, levando-os todos de enfiada; pelo que o rapaz gritava, gritava, mirando o que fora na cauda: *“carrega, pintinho, que ficas pra galo”!*...

Sobre o galo há ainda que realçar o seu papel de **despertador** da casa. Ao raiar da alvorada esticava o pescoço, bico aberto, e lá saía, bem sonoro, o *“có-có-ró-có-cóoh!”*, despertando não só o galinheiro mas todo o pessoal do primeiro andar. Orgulhoso do dever cumprido, exibia ufano as penas douradas empertigando, à esquerda e à direita, o pescoço, em passo de parada e trejeitos empolgados, e repetia a façanha uma ou duas vezes, para que não houvesse dúvidas de que já era dia e havia que iniciar as lides rotineiras... Ao longo da jornada repetia regularmente a cena, como forma de avisar a eventual concorrência de que estava ao comando do bando...

Em determinada altura também houve **garnizés** em casa, uma espécie de miniaturas de galos e galinhas, até no cacarejar. Não foi por muito tempo, certamente porque o rendimento era diminuto, traduzindo-se em menos carne e ovos mais pequenos... Mas eram giros! Serviram para retermos a imagem e aplicá-la aos rapazes quando começavam a mudar a voz, com o sentido de outras expressões de emulação como *“cresce e aparece”*, ou *“já a formiga tem catarro”*... Como se de garnizé se evoluísse para galo!...



Garnizés

Os cães e os gatos

A Casa do Cascão sempre honrou a tradição de confiar a vigilância a um cão ou a uma cadela. Desde pequenos pudemos constatar que o cão é mesmo o melhor amigo do homem; advertia-nos se pressentia alguém estranho, de dia ou de noite; abanava a cauda de contentamento quando, tendo-nos ausentado, regressávamos a casa; uivava mesmo, em situações mais misteriosas, de dramas que só depois nos chegavam ao conhecimento; ou rodopiava de júbilo e mirando-nos com um brilho nos olhos e patas ao peito se lhe propúnhamos uma volta ao mato, entre a Fontinha e os silvados junto ao rio, um supremo prazer que lhe permitia explorar todos os recantos, farejar pistas de coelhos e perdizes, perseguir pequenos roedores... Lembro-me em particular da **Diana**, uma cadela branca que nos amava como membro da família, ao ponto de pressentir que estava a chegar alguma ou algum dos que estudavam fora, e se postava fora do portão a aguardar a camioneta de carreira para fazer uma festa ruidosa ao recém-chegado...



Diana, já idosa, nos braços da Almerinda

Quando pariam, as cadelas sabiam escolher o melhor lugar para maternidade, no lenhal, por detrás da preguiceira, o que para nós, os mais pequenos, era um deleite, de tal modo os cachorrinhos eram graciosos e sociáveis, desde que abriam os olhos e ensaiavam pequenos ganidos e latidos, ainda guturais...

Já os gatos eram mais independentes, embora não dispensassem a proximidade da lareira, onde passavam longos períodos a ronronar... Também eram acarinhados, não fosse uma casa de campo um espaço fértil para a infiltração clandestina de ratos. Lembro-me de gatos malhados cinzentos e de outros malhados laranja, estes últimos mais sociáveis, mas todos gostando de se roçar nos nossos tornozelos ou de nos pedir que lhes corrêsemos a mão pelo pelo, deslizando eles o lombo arqueado, desde a cabeça, levantada, à cauda, que erguiam, para que a cofiássemos até à ponta, antes de se virarem para que repetíssemos a carinhola no sentido oposto...

Enquanto que o cão tinha direito às suas refeições caseiras, os gatos não manifestavam grande apetite, saciados que quase sempre estavam de roedores,

que muravam e apanhavam pelos cantos da casa, nas arrecadações, nas lojas, nos campos... Mas nem por isso desdenhavam um peixe, fosse cru ou cozinhado, que até surripiavam se estivesse a jeito... Houve mesmo um que se viciou em ovos e os fazia desaparecer dos ninhos das poedeiras. Ficou-me bem gravada a cena daquele que numa certa tarde se comprazia no ninho que uma galinha elegera no cimo da moreia de palha em frenre ao patamar da escadaria de pedra, e que o Fausto quis afastar de lá com uma palmada, o que lhe custou um arranhão, com o bichano a bufar em defesa de tão apetitosa refeição...

Enquanto que os cachorrinhos facilmente eram adotados por alguém da vizinhança ou da família, as crias dos gatos, muito prolíferos, frequentemente tinham um fado triste, condenável aos olhos de qualquer sociedade protetora dos animais de hoje em dia!... Para desconsolo das crianças, que a eles se afeiçoavam, tal como aos cachorrinhos, alguém da casa, à socapa, assumia a responsabilidade de evitar uma proliferação felina descontrolada, levando-os para sítio incerto...



Cachorrinhos



Gatinhos

AS QUATRO ESTAÇÕES DO ANO

A vida no campo ligava-se intimamente ao clima e este à meteorologia, de tal modo que os agricultores como que liam no céu e nos horizontes a sucessão das estações e as etapas que em cada uma delas havia que cumprir, numa tradição mais oral que escrita, avivada em **provérbios** que passavam de geração em geração, como:

*Janeiro molhado, se não cria pão, cria gado.
Fevereiro quente traz o diabo no ventre.
Março marçação, manhãs de inverno e tardes de verão.
Abril, águas mil.
Maio frio, junho quente, bom pão, vinho valente.
Junho calmoso, ano formoso.
Agosto tem a culpa, e setembro leva a fruta.
Em setembro, ardem os montes, secam as fontes.
Outubro suão, negaças de verão.
Em novembro, prova o vinho e planta o cebolinho.
Dezembro frio, calor no estio.
E muitos outros...*

19 de março, festa de S. José, era o dia a que associávamos o “casamento dos passarinhos”, no limiar da **primavera**, entretanto já proclamada pelo cuco e pela poupa. Nunca esquecerei a sensação de vida nova quando os primeiros “cucu” e “pou-pò-pão”, chegavam do bosque pelas amplas janelas da escola. Verdadeiramente, eram cantos mágicos que despertavam em nós todo um borbulhar de recordações de há um ano atrás, e nos lançavam a um carrossel venturoso numa agitação serena de estímulos sensoriais que nos ligavam à natureza... De repente, o inverno ficava para trás, não porque lhe quiséssemos mal, mas simplesmente porque o que tem de ser tem muita força e, à semelhança das incontáveis novidades que brotavam da terra, das plantas, dos animais, também em nós desabrochavam flores, rescendiam perfumes, reativavam-se memórias, partíamos para sonhos novos, descobríamos novas camadas de sentimentos, de experiências... Sentíamo-nos crescer!

Os **maios** (giestas floridas) eram o símbolo desta estação predileta, que festejávamos colhendo ramos floridos, verde-



Maiois

-amarelos, com cheiro a ventura, e com eles fazíamos coroas que pendurávamos nas portas em celebração da primavera.

E lá vinham as sementeiras, as andorinhas, os ninhos, o chilrear das ninhadas, os vitelos, tão fofos e brincalhões, os gaios, as pegas, o afago do sol primaveril, enfim, o paraíso terreal...

Depois, pela ordem natural das coisas, insensivelmente, o **verão** insinuava-se, na sua hora, quando o milho espigava, o Santo António abria o período mais festivo do ano, as maçãs do “são João” coravam, o S. Pedro estava prestes a chegar para a “reinação”. Pois o verão era dos **santos populares** (Santo António, S. João, S. Pedro), das **festas de Nossa Senhora** (da Hora em Gião, da Piedade em Canedo, da Natividade em Vila Seca...) e das colheitas (do trigo, do centeio, da fruta...). Uma estação em que os agricultores elevavam a um clímax severo a capacidade humana de conciliar tempos de resiliência em elevado grau com momentos de folia e distensão, como se as festas, sempre aguardadas com grande expectativa, fossem lenitivo para os rigores do sol sob o qual havia que levar a bom termo as fainas agrícolas.



Queda das folhas

As pessoas do campo acompanham bem os ciclos da natureza, o que não as impede de desejarem frescura em tempos de canícula e calor em tempos de invernia, pelo que o **outono** em Gião era um período de transição para o inverno que apreciávamos, pelas temperaturas amenas, pela acalmia nas



Dióspiro (árvore)



Dióspiros (frutos)



Limoeiro (árvore)

duras tarefas da lavoura, pelo leve odor a Natal que se perfilava ao longe... A folhagem das caducifólias, incluindo a da vinha, metaformoseava-se em tons quentes, do amarelo ao laranja, ao avermelhado e ao castanho, até dar à terra, embalada pela brisa, folha a folha, se o ar serenava, ou em revoada, com as ventanias, um manto de aconchego e promessa de nova vida, pelo próximo cantar da poupa e do cuco... Por esta época, as vedetas da paisagem eram os citrinos, desde as tangerineiras às laranjeiras e aos **limoeiros**, “*altos castelos verdes e amarelos*”, ignorando o rodar das estações, no verde forte das folhagens e no amarelo tenro dos frutos maduros, ao longo do ano... Mas a fruteira mais espetacular numa paisagem de outono era sem dúvida o **dióspiro**, fazendo jus ao nome, ao ostentar, altivo, a sua coroa de bolas de fogo, indiferentes à chuva, ao vento e à queda das folhas...

Tal como o outono se tornou para mim um tempo simpático, ao ponto de eu o ter escolhido como a estação preferida, numa redação proposta pela D. Almerinda, minha professora das primeiras classes, o **inverno** tinha também os seus encantos, desde logo porque entrava com o Natal, o tempo-auge do fervor familiar, em que as narrativas ligadas ao menino Jesus, humano e divino, pobre e poderoso, cúmulo de todas as virtudes, protetor, milagreiro, presente no céu, na terra e em toda a parte, acalentava as nossas dúvidas infantis e nos preparava para novos entendimentos e mundividências.

O inverno era também a estação das **geadas**, que ao dealbar do dia cobriam a vegetação de um branco sedoso e eriçavam o chão dos caminhos, obrigando-nos a usar socos. E era o tempo dos dias curtos, que se encolhiam para a casa das nove, com um sol preguiçoso a levantar-se lá para as oito e a deitar-se lá para as cinco da tarde... Ao passo que as noites impunham às pessoas, como às galinhas, que recolhessem a casa, num tempo e num lugar em que os atrativos noturnos eram criados entreportas, ao calor da lareira e

do aconchego familiar. A cozinha, e mais precisamente a lareira, era o palco das rezas, dos cantares e das histórias, até à hora de deitar, lá para as nove... Escusado será dizer que a cama era particularmente bem-vinda nesta estação, mau grado os minutos que demorávamos a aquecer o "túnel" por debaixo do lençol, do cobertor e do liteiro...

À parte a emergência de cortar erva para o gado e dos afazeres de manutenção, o inverno era certamente o período de menor azáfama nos campos. De resto, as chuvadas frequentes, por vezes de tempestade, remetiam-nos mais amiúde a **lides caseiras**, desempenhadas ao som de ventos que chamavam nas frinças das janelas e das portas, e das bâtegas que fustigavam o telhado, escorriam pelos beirais e aljerozes e enchiam os regos-mestres dos campos, a caminho do regato e do rio do Porto.

Uma dessas tarefas de aconchego consistia em transformar roupa velha em **tiras**, que se transformavam em **novelos**, que por sua vez se transformavam em **liteiros** (dizíamos *leteiros*); uma operação que exigia alguma perícia, pois havia que manobrar a tesoura com cuidado, de modo a que as tiras saíssem o mais regulares possível, e ao chegar às orlas não as seccionassem, pois importava que cada peça se transformasse quanto possível numa só tira, e portanto em um único novelo... Quando acumulávamos um bom número de novelos, eram levados à tecedeira, e passadas umas semanas eram-nos entregues transformados em bandas de uns quarenta centímetros de largura, solidamente aglutinados numa teia cerrada de fios de urdume. O comprimento era o que se tivesse encomendado, em geral dois metros para os cobertores, cuja largura somava três ou quatro bandas, entretanto unidas por alinhavos, e tamanhos variáveis para outras peças. Longe de sonharmos com



Liteiro

ar condicionado nos rigores do inverno, a não ser à volta da lareira, um liteiro ou mesmo dois, em cima do cobertor, proporcionavam a manutenção do calor corporal no habitáculo em que nos enfiávamos a tiritar, sabendo que em poucos minutos estava garantido um microclima favorável ao sono e ao sonho...

Em um desses invernos a Dorlinda e a Idalina organizaram uma empreitada mais exigente: bordar um **tapete de arraiolos** para debaixo da mesa da sala de visitas. Comprou-se a base de juta, de uns quatro metros quadrados; novelos de lã das cores selecionadas (vermelho cardinal, bege, verde-garrafa, castanho...); grossas agulhas, com buraco amplo, pois o fio de tecelagem era espesso; as manas deram algumas lições de tecelagem aos mais novos, pois o ponto de arraiolos é algo complexo, cruzado, com comprimentos diferentes; e... mãos à obra! O tapete foi estreado na Páscoa seguinte.



Tapete de arraiolos

NATAL, JANEIRAS E REIS

No contexto dos anos cinquenta do século passado, e como já nos apercebemos pelo modo de vida austero do pós-guerra, a contenção era um modo de vida para todos, e o Natal não era, como o não era qualquer outro festejo à roda do ano, tempo de grandes prendas. O simbolismo do Pai Natal era forte, mas o que nos trazia no bornal era de modo a que não se extenuasse na caminhada... Lembro-me em particular de umas amêndoas muito especiais, pequeninas, com linhas em ondulações coloridas, com formas invulgares, como conchas e pequenos frutos... E durante um tempo essas pequenas prendas no sapato foram para nós a prova irrefutável de que ele existia e nos visitava... Enfim, a celebração do Natal era talvez a primeira ligação a um mundo desconhecido, mas que intuíamos como amigo, um desafio que haveria de nos acompanhar ao longo da vida, por caminhos e carreiros em que a religião, a filosofia, a ciência, a sociologia e outros veículos de reflexão haveriam de ir acendendo sempre novas luzes, à semelhança das cintilações dos enfeites brilhantes com que ornávamos o pinheiro, trazido da Tapada...



Bacalhau da Consoada



Sopas secas no forno

Foi porém, como não podia deixar de ser, a gastronomia tradicional da quadra natalícia que ficou mais arreigada nas minhas memórias de infância, de resto reavivadas todos os anos sem exceção ao longo da vida, celebrada e transmitida com fidelidade sacramental a filhos e netos, onde quer que a vida me levasse. Começava-se por levar o **bacalhau**, cortado em fartas postas, a demolhar na fonte, já na véspera da consoada, dia 23 de dezembro; a bica a correr em permanência dispensava mudanças de água, e no dia 24 à tardinha o sal estava no ponto certo. Altura de cortar, na horta, debaixo das fruteiras do Pomar, duas ou três **tronchudas**, de folhas viçosas, abundantes e tenras, para a caldeirada. Ao estonarmos as **batatas**, escolhidas entre as mais gradas das “rambanas”, que eram as mais macias e de cozedura mais rápida, já inebriados pelos cheiros das **guloseimas** em preparação na cozi-

nha, estávamos mergulhados em pleno na **atmosfera mágica** que a palavra “**consoada**” despoletava nas nossas mentes...

As **castanhas** estavam a cozer à lareira numa panela de tripé; as **sopas secas**, para nós **rabanadas** de vinho, tinham sido preparadas e dispostas em camadas num alguidar torto e passadas ao forno; as rabanadas de leite estavam a fritar; a chaleira maior de barro estava ao lume do fogão hipólito a aquecer o **vinho doce**; e a sertã crepitava em cima da trempe, em lume brando, preparando o **molho de cebolada** para a **caldeirada**. Já noite dentro, que os dias de inverno são curtos, toda a família estava à mesa consoando. Mais que um jantar, a consoada era um evento irrepetível, suculento, quase metafísico...

Passávamos depois à lareira e cantávamos em coro: “*Ah, vinde todos à porfia... Alegrem-se os céus e a terra... Noite de pureza... Noite de Natal...*”

E, por mais enlevados que estivéssemos com o ambiente fascinante do momento, o sono lá nos tomava e não conseguíamos aguentar despertos para



Amêndoas

vermos o Pai Natal a entrar por aquela chaminé enorme e alta. Só ao raiar do dia de Natal, ao acordarmos, recolhíamos a prova da sua passagem secreta, naquelas preciosas **amêndoas** na palmilha do sapato...

Se a passagem de ano não tinha, naquele tempo e naquele espaço, especial relevância, as **Janeiras** e os **Reis** eram marcadas pela visita de bandas e grupos de cantores que passavam a desejar Boas Festas e Bom Ano. Na noite de 31 de dezembro ou nos Reis passavam alguns elementos de uma das bandas de música da região e grupos de cantores ou de teatro, tocando, cantando ou representando.

Sempre se servia algum petisco ou bebida às pessoas, até para evitar que rematassem com o refrão odioso de “*Esta casa cheira a breu, aqui mora algum judeu; esta casa cheira a unto, aqui mora algum defunto*”.

Um dos grupos teatrais representava uma cena bíblica, a da fuga de Maria e José para o Egito, e cantava: “*Foge, Foge, Virgem Santa / C'o teu filho pró Egito / Que anda à Sua procura / Esse Rei Hordes maldito!*”, encurtando o nome do rei da Judeia, talvez para satisfazer a métrica...

COMPRAS E VENDAS A DOMICÍLIO

Da produção da herdade, destacavam-se as vendas por grosso, caso do **milho**, do **feijão**, do **vinho**, da **madeira**. Negociantes em geral já conhecidos de anteriores safras mantinham-se informados das colheitas e apareciam a fazer as suas ofertas, num ritual de avanços e recuos que não aconselhava precipitações, pelo que nunca eram vendidos os produtos ao primeiro chegado; ao contrário, aproveitavam-se as feiras (Carvalhos, Cabeçais, Lourosa, Espinho, Canedo, a dos 4, a dos 10, a dos 17...) ou mesmo os fins de missa ou as festas para sondar outros agricultores e outros negociantes, até se ter ideia do curso de cada produto em cada safra. Após o **marralhar** tradicional, a venda era então concretizada.



Canado, 25 L

Já as produções mais correntes ou diárias, como o **leite**, os **ovos**, as **galinhas** ou os **coelhos**, eram regularmente comprados por mulheres que passavam periodicamente visitando os seus fregueses. O leite era recolhido todos os dias pela **leiteira**, que carregava à cabeça o **canado**, em cujo gargalo trazia enfiado, à laia de bonecas russas, o jogo de medidas, das quais as mais utilizadas eram o litro, o meio litro e o quartilho (25 dcl.). A leiteira trabalhava para a SUIL (Sociedade União de Industriais de Laticínios), em cujo posto de recolha, no Areal (Louredo) o entregava, para por sua vez ser recolhido pelos camiões da fábrica, sita em S. João de Ver.



Fábrica de laticínios da SUIL, em S. João de Ver

As medições das vendas em grosso eram feitas em **alqueires** para os secos, em **almudes** para os líquidos, e em **arrobos** ou ao **quilo** para batatas, cebolas e outros sólidos. A capacidade destas unidades de medida variaram com o tempo, mas na região (Douro Litoral), e naquela época (anos 1950), quer o alqueire quer o almude deviam rondar os dezoito litros, e a arroba pesava quinze quilos. As medidas e as pesagens eram processadas com rigor, na presença de quem vendia e de quem comprava, e eram aferidas por fiscais, que passavam de tempos a tempos. Normalmente o **alqueire** (também designado por “rasa”), a **quarta** e o **sermil** (selamim) eram varridos com uma **régua** (rasoira), para eliminar o *coculo*, antes de serem despejados nos sacos.



Almude

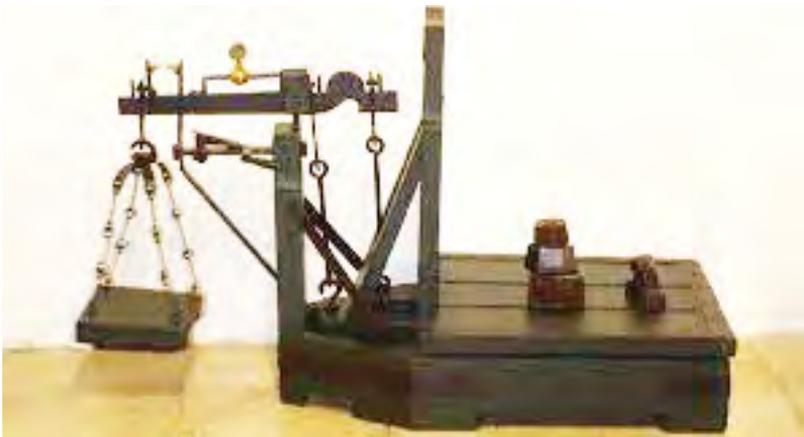


Medidas para cereais



Medidas para líquidos

A **balança decimal** servia para as vendas a peso (batata, cebola, fruta...). O peso maior, de dois quilos, no prato da balança, correspondia no estrado a vinte quilos de produto, um quilo a dez, e assim por diante, para os pesos mais pequenos.



Balança decimal

No caso das **madeiras** era diferente, pois não havia um processo rigoroso de medição, até porque um metro cúbico de madeira (estere) não é fácil de calcular com rigor na natureza. Por conseguinte, a venda das árvores passava, ela também, por ofertas e contra-propostas até se chegar a um consenso. Persistindo dúvidas, recorria-se a um **louvado**, por acordo mútuo, cuja perícia desempatava. Assim, quando se aproximava a altura de vender **pinhal** ou **eucaliptal**, o que ocorria mais ou menos de dez em dez anos, as visitas à serra tornavam-se mais frequentes, quer do pai, quer do Fausto e do Alcino, que menavam todos os recantos dos hectares a desbastar, identificando as zonas mais densas, os troncos mais alentados, o estado dos caminhos de evacuação, a tonelagem média dos troncos. E quanto ao preço, aqui também havia que sondar o curso da procura e da oferta, marralhar com o comprador e finalmente adjudicar. O abate de milhares de árvores, antes a golpes de machado ou a parêlhas de serradores e mais tarde já com motosserras, era uma operação que mobilizava mão de obra significativa durante dois ou três meses e transformava a paisagem, deixando a descoberto encostas, regatos e aldeias antes escondidos. O que resultava era um imenso estendal de **toros** e de ramagem cortada, até que tudo fosse removido, deixando a terra à vista, pronta para dela brotarem novos pinheiros por entre o moliço, ou rebentos de eucalipto de folha arredondada, pujante e odorosa, que voltariam a crescer no decurso da próxima década, enquanto que os pinheiros demandavam bem mais de dez anos para poderem ser rentabilizados em madeira...

Mas havia também quem viesse regularmente à Casa do Cascão não para comprar, mas para vender. Passava o **azeiteiro**, com a sua carroça, apetrechada com garrafões, almudes, almotolias, tudo devidamente tapado e



Azeiteiro com carroça

enfiado em aros para não tombar ou verter, com a trepidação.

Passava também, tocando uma corneta, o **peixeiro**, com a carrinha da sardinha ou do carpau miúdo, pescados no mar de Espinho naquela madrugada. Mais regularmente, passava a **vareira** com chicharro grande, de uns vinte a trinta centímetros, “três por vinte e cinco” (tostões). Passava a **padeira**, com moletes e sêmeas.



Peixeira

Passavam **ciganos** a vender cortes de tecido. Recordo-me de o pai um dia ter comprado um corte em **fioco** para um fato, que às primeiras chuvas se desfez. Valeu que tinha sido muito mais barato que os comprados no Porto ou na feira de Espinho, mas ainda assim perdeu-se também o preço do feitio no alfaiate. Lição aprendida... Os ciganos eram visita regular na Casa do Cascão, atraídos pelo pomar, que os levava a lançar, do portão: “*me dá uma manzana!*”. Frequentemente acampavam num terreno baldio junto à estrada, em frente a um silvado, um pouco além da loja do sr. Albino, antes de se chegar ao Outeiro, lá onde subíamos para a Escola do mato.



Famílias de ciganos passavam em carroças...



Corneta de carteiro

Vinha também o **carteiro**, que chamávamos simplesmente “cor-reio”; deslocava-se de bicicleta, e quando tinha uma entrega mais volumosa ou registada, tocava uma corneta ligeiramente curva de bronze, e lá íamos a correr, cheios de curiosidade do que seria a entrega...

E passavam os “**pobres**” a pedir esmola ou alimento, alguns de Gião, outros vindos de outras paragens, como Penafiel, Guizande ou Vila Maior. Na região, profundamente enquadrada pela Igreja Católica, com um ou mais padres em cada freguesia, missa e deveres cristãos arreigados, havia o costume, ou mesmo o compromisso de socorrer os pobres e as viúvas da freguesia, que não precisavam de se deslocar, porque os vizinhos e paroquianos se encarregavam de os assistir a domicílio. Mas não se negava a esmola a pedintes de mais longe, embora à entrada de algumas freguesias estivesse aposto um paniel dissuasor, em azulejo: “*Nós cuidamos dos nossos pobres*”. A Joaquina, de Vila Maior, era uma destas criaturas, *minus habens*, sem eira nem beira, que peregrinava pela região batendo às portas para sobreviver. Falava sozinha em permanência, com o seu grande saco às costas, aparentemente com roupa para se cobrir, de noite e de dia, sem que pudéssemos entender o que ela dizia... Uma outra era a “Padieira”, de Guizande, que mantinha uma conversa sem nexos, mas encadeada, sem pausas. Ou o Mané Qui, esse de Azevedo, cujo linguajar se reduzia a algumas sílabas, como se estivesse a confrontar-nos com um quebra-cabeças...

Ainda assim havia casas que não toleravam estes viandantes, e anunciavam, por detrás da porta, que não abriam: “*aqui não há pão cozido!*”.

Quem sofria com o sofrimento de quem nada tinha e se obrigava a mendigar era a mãe, que não só atendia todos, como lastimava, sem uma queixa pela vida intensa que tinha ela própria na labuta diária da casa e da lavoura, que o mundo fosse tão padraço para tantos...

ALGUNS DOS ADÁGIOS MAIS LEMBRADOS

Nas aldeias espalhadas pelas serranias em cujo limiar Gião se encaixa, os adágios populares eram ainda, em meados do século passado, um dos veículos mais sólidos de transmissão dos saberes e tradições de geração em geração. Havia-os para todas as circunstâncias, servindo para quase todas e o seu contrário, como se pode observar por algumas amostras a seguir:

“Grão a grão enche a galinha o papo”;
“Devagar se vai ao longe”;
“É mau de contentar quem quer sol na eira e chuva no nabal”;
“Gaba-te cesta rota, que amanhã vais à vindima!”
“Logo que o outono venha, procura lenha”;
“Não deixes para amanhã o que podes fazer hoje”;
“O que não fizeres no dia de Santa Luzia, fazes no outro dia”;
“O medo é que guarda a vinha”;
“Ovelha que barrega, bocado perde”;
“Quem passarinhos receia, milho não semeia”;
“Quem tudo quer, tudo perde”;
“Hora a hora, Deus melhora”;
“O mal dos meus burritos fez-me alveitar”;
“Fia-te na Virgem e não corras!”;
“Vermelho à serra, chuva na terra; vermelho ao mar, velhas a assoalhar..”

Em apêndice, deixo uma pequena coleção de cerca de duas centenas destes adágios, entre os que era usual citarmos na Casa do Cascão (ver no final do livro).



Azulejo

OS TRANSPORTES

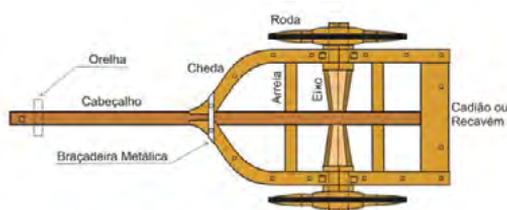
Consoante as distâncias, as quantidades dos materiais e a sua natureza, assim o respetivo transporte era organizado em **feixes**, atados com fiteiras ou com cordas, às costas ou à cabeça; em **gigas** (batatas, espigas de milho, legumes...), que eram içadas à cabeça, sobre uma **rodilha** de proteção; em **canistréis** (fruta, uvas...), transportados à mão para tabuleiros ou dornas; em **carrinho de mão** (pedras, terra...); ou em **carro de bois**, quando as quantidades, o peso e as distâncias o justificavam (na região as vacas eram apenas leiteiras, e não se aparelhavam para tração).



Carro de bois (1. Soga; 2. Vara)



Carrinho de mão



Carro de Boi - Vista Superior



Jugo (1. Ensogadouro; 2. Temociro)

O carro de bois era uma máquina simples e sólida, constituída por um soalho assente sobre o eixo de um rodado simples mas seguro, devidamente lubrificado (usava-se óleo queimado ou breu); a parte dianteira do soalho estreitava em ângulo, deixando espaço livre às traseiras dos bois para se movimentarem; o soalho era atravessado de lés a lés, no sentido longitudinal, pela parte posterior do **cabeçalho**, uma trave sólida e singela, obtida de um tronco de árvore de madeira rija e seca, em cuja ponta dianteira era atrelada a parrelha de bois.

Os bois eram primeiro emparelhados em um **jugo** de madeira, quase sempre ornado com elementos decorativos escul-

Os bois eram primeiro emparelhados em um **jugo** de madeira, quase sempre ornado com elementos decorativos escul-

pidos em baixo relevo e pintados com cores vivas, que era a peça de união entre os bois e o cabeçalho, por meio de **ensogadouros**, tiras muito sólidas de couro espesso, cercando o pescoço de um e outro boi, e a do meio, o **temoeiro**, acolhendo a ponta do cabeçalho, para o que a parelha era guiada com a **soga** a recuar até que fosse possível passar a **chavelha** que prendia o cabeçalho ao jugo. Esta operação implicava com frequência o uso da **vara**, que era armada na ponta com o **aguilhão**, com o qual se espetava o couro do boi, ao mesmo tempo que se gesticulava e gritava a ordem pretendida. Uma crueldade que se revelava porém eficaz, porque os animais reagiam a esta “linguagem”...



Canistrel e Giga

A armadura externa do soalho do carro, em barrotes grossos, tinha a toda a volta furos reforçados com cintas metálicas para se espetarem **fueiros**, quando a carga era alta, ou era montado um caniço, se a carga era a granel (erva, estrume, espigas, batatas, etc.), neste caso rematada por uma **porta traseira**, que vedava à retaguarda.



Rodilha

Para o transporte manual de todo o tipo de produtos sólidos havia uma panóplia de cestos artesanais de vários materiais, formas e tamanhos, desde a **giga**, que se içava à cabeça, em cima de uma **rodilha**, com capacidade para vinte a trinta litros, ou metade, se era uma meia giga, construída com lâminas de madeira entrelaçadas e com duas pegas, uma em cada lado; ao **canistrel**, também de lâminas de madeira, mais estreito e alto, com uma só asa, elevada, ao centro, unindo os dois lados, e normalmente equipada com um gancho de arame no topo, para poder ser pendurado nos

ramos das árvores ou nos arames das ramadas, na colheita de fruta e nas vindimas; à **canastra**, também construída com madeira ou cana folhada, em forma de barca, sem asas mas com duas abas nos topos, geralmente para transporte de peixe; ao **açafate**, uma espécie de giga, mas de vime; ao **cabaz**, mais parecido ao canistrel, mas também de vime; ou à **condessa**, uma cesta para o transporte de refeições ou merendas, finamente trabalhada, com estrutura de vime grosso e tessitura de vime laminado, tingida de duas cores, entre laranja e castanho, com uma dupla tampa superior, guarnecida de asas ao meio, tudo em vime, e de presilhas nos bordos de uma das abas, que engrenavam em outras, na outra aba, em sentido contrário, nas quais se enfiava uma vareta de bloqueio.



Açafate



Cabaz



Canastras



Condessa

AS VIAGENS

Família numerosa (onze nascidos, oito vingados, mais pai e mãe), viajava-se bastante na Casa do Cascão. A pé e de autocarro. Ainda conheci os dois **automóveis** do pai, um Fiat Balilla e um DeSoto, mas um acidente com o DeSoto levou-o a desfazer-se dos dois, teria eu uns três anos, e optou desde aí por se deslocar de **bicicleta, moto** ou **autocarro**. Por aqueles tempos do pós-guerra, quer o Fausto quer o Alcino, os rapazes mais velhos, deslocavam-se também em bicicleta e motorizada. Várias marcas de motorizadas passaram lá por casa. Lembro-me da Zundapp, da Sachs, da Famel, da Casal...



Moto Famel



Fiat Balilla



DeSoto



Modelo parecido ao autocarro n.º 15 da Feirense

Naquela altura a frota da **Auto Viação Feirense (AVF)**, que servia a região, era de uma dezena de **autocarros**, pintados de vermelho com barras amarelas, numerados por ordem de idade, de que o mais antigo era então o 15, o único de “focinho”, com duas maçanetas no topo de duas antenas fixadas nos guarda-lamas à esquerda e à direita do capô, que vibravam

fortemente quando o autocarro parava, ao mesmo tempo que o motor ronrava em ponto morto, um barulho que não nos incomodava, pelo contrário, soava-nos a viagem, progresso e civilização. De tanto os vemos passar acabámos por os distinguir ao longe, o que era motivo de apostas entre a garotada: é o 15!... é o 18!... é o 23!... E a Companhia estava bem organizada, cumpria horários, e dava resposta a acréscimos de demanda, por um sistema de **desdobramento**, garantido por um autocarro colocado de prontidão no trajeto, no caminho entre Arouca e Lourosa, onde estava a garagem de serviço. A Feirense servia mormente o percurso **Arouca-Porto**, mas tinha carreiras para **Espinho** e **Vila da Feira** e, no sentido inverso, para além de Arouca exibia painéis de outras localidades na região, como **Pedorido, Raiva, Burgo, Rossas, Farrapa, Cabeçais**... Havia os cobradores (recordo-me do sr. Matos e do sr. Bonifácio) e esporadicamente entrava um revisor a conferir se os passageiros estavam devidamente munidos de bilhetes. Já na garagem do Porto, na **rua Cimo de Vila**, onde, no final da jornada, apanhávamos a ‘camioneta’ de volta, quem estava em geral no guiché a vender os bilhetes era o senhor Evaristo, um homem discreto, de cabelos brancos precoces. Tudo gente madura, serena e educada.

Apanhávamos o autocarro primeiro junto à Fábrica, e mais tarde já o parávamos junto ao portão da casa, quase sempre no sentido Arouca-Porto. Os nossos destinos eram o **Porto**, o mais frequente; **Espinho**, quando íamos à respetiva feira, que se fazia sempre às segundas; por vezes a **Lourosa**, onde íamos à Feira dos Dez, ou ainda à **Vila** (da Feira), que era a sede do nosso Concelho. Mais raramente no sentido inverso, quando íamos à feira de **Cabeçais**, ou a **Vale de Cambra** visitar os tios Manuel e Maria.

Porto

As idas ao Porto, as mais frequentes, faziam-se pelos motivos mais variados: compras diversas, os colégios e liceus frequentados pelas raparigas (Liverpool, Carolina Micaelis, Bonança, este em Gaia...), algumas consultas de especialidade, por indicação do médico de Canedo, Dr. Paes Moreira. Viajei com muita frequência ao Porto na companhia do pai, quando cortei a planta do pé esquerdo num vidro de garrafa, na Escola, de que resultou uma infeção prolongada, que de resto me fez repetir a quarta classe; primeiro, lá andei a correr para o Doutor de Canedo, que receitou injeções de terramicina para travar a infeção, as quais o pai me administrava todos os dias, alternando nádega esquerda e nádega direita; acabei por ter de ser operado na Casa de Saúde da Boavista, onde fiquei internado por quinze dias e tive a minha segunda experiência de saudades de casa e da família (a primeira fora a do desquite, em casa da tia Maria...), mesmo se o tratamento naquela unidade foi excelente. Foi também a minha primeira anestesia, uma experiência nova mas por sinal nada traumatizante, apesar de ter presenciado ainda por breves momentos o dr. Carlos Lima a tirar as ferramentas das gavetas, depois de uma enfermeira me ter enfiado na boca uma espécie de chucha, curva e rija, para respiração, e uma outra me ter espetado a agulha da anestesia no braço esquerdo.



Tubo orofaríngeo

Apesar das saudades, diverti-me muito com o colega de quarto, um rapazinho da minha idade, de Sanfins do Douro, com um problema de diabetes. Lembro-me de que ele premia a ponta de um dedo numa perna e formava-se uma concavidade como se carregasse em massa de pão, que demorava longos segundos a recuperar a normalidade, o que me impressionava. Por coincidência, o rapaz ajudava à Missa tal como eu, e levávamos largos momentos a reproduzir os diálogos padre/fiéis em latim:

"Dominus vobiscum... Et cum spiritu tuo";
"Introibo ad altare Dei"... "ad Deum qui lætificat juventutem meam";
"Adjutorium nostrum in nomine Domini"... "Qui fecit cælum et terram";
"Confiteor Deo Omnipotenti"... "mea culpa, mea culpa, mea maxima culpa";
 e assim por diante, até ao
"Ite missa est"... Deo gratias!" final.

Por casualdade, na terceira cama do quarto estava um sacerdote em grande sofrimento, obrigado a uma posição única, de costas, o que lhe tinha provocado pústulas nas nádegas, e gemia baixinho, pelo que não podíamos exceder-nos em conversas e barulho.

Saí do hospital com uma bota de gesso abarcando um estribo em U para não assentar o pé no chão, o que não me impediu de andar por todo o lado em casa e nos campos, incluindo subir às macieiras, o que me valeu uma queda de boa altura, certamente uns quatro metros, de um ramo do pereiro



Bota de gesso



Serra elétrica de cortar gesso

que do pomar se estendia sobre o Campo dos Três Bicos, e de que guardo ainda uma cicatriz na testa... Um ou dois meses mais tarde fui tirar a “bota” de gesso, para o que o dr. Carlos Lima se serviu de um aparelho que se assemelhava a uma rebarbadora, o que me fez resistir à operação, até que ele fez uma demonstração na própria mão, para que eu percebesse que aquilo não me feria a pele... E lá ficou a descoberto a cicatriz na zona do metatarso do dedo grande, que tinha sido raspado e limpo... Regressado a casa, ficou-me como recordação do amor de mãe o que ela me disse ao observar o efeito da operação: que quando chegasse a idade da inspeção para a tropa, apresentasse a cicatriz como prova incapacitante. Mal sabia ela nessa altura que eu seria apanhado pela guerra colonial, e que usaria de um outro ardil

para me refugiar na Bélgica, depois de apurado para o serviço militar...

Estas viagens ao Porto acabavam porém por me proporcionar bons momentos, desde logo porque amei sempre andar de carro e observar a paisagem a surgir, a fluir e a ficar para trás, e também porque naquela idade sentimo-nos sempre protegidos pelos pais, razão pela qual não me dava bem conta do



Antigo cinema Águia d'Ouro – FNAT

transtorno que todo o apoio a que aquele episódio da minha vida os obrigava. Lembro-me que a operação e o internamento no hospital lhes custou oito contos, uma soma considerável naquele tempo, mas de que eu não tinha ainda consciência na altura para avaliar a taxa de esforço no orçamento familiar que representava...

Almoçávamos numa “**Casa de Pasto**” na rua do Loureiro (recordo-me de que achava

impróprio aquele designativo, porque associava o pasto ao gado), de meias portas que abriam nos dois sentidos, estilo *far-west*, ou na **Pensão Carvalho**, na rua Cimo de Vila, logo acima da garagem da Feirense, num primeiro andar, ou ainda na **FNAT** (Fundação Nacional para a Alegria no Trabalho), na Praça da Batalha, um espaço que me parecia enorme, por cima do Cinema Águia d'Ouro; mais tarde também íamos à **Ovarense**, algures na Baixa. Uma alteração à rotina, apreciada mais pela novidade dos cenários do que pela variação da dieta habitual, aliás excelente e saudável, da mãe-cozinheira.

Vila

Já ir à Vila (da Feira) era mais mister do pai, que com regularidade lá se dirigia para assuntos de gestão fiscal, registos, escrituras e quejandos.

Na minha meninice fui algumas vezes à Vila, em passeio, com as minhas irmãs, que por lá tinham também formalidades profissionais e académicas a tratar, para conhecer o Castelo e também a mata anexa e o belo jardim que ladeava a estrada de acesso. A minha única ida “oficial” à Vila da Feira por essa altura foi para prestar provas da Quarta Classe.

Não deixávamos de ter orgulho no “nosso” Castelo e na História que lhe estava associada, como primeiro burgo medieval em Portugal...



Castelo da Feira

Caminhadas

Mas a maioria das delocações era feita a pé, desde logo nas tarefas agrícolas, que incluíam campos e matos mais afastados (Vinhas, Parada, Rebordele, Serralva...) ou em visitas de família, não muito frequentes (Avó Maria Marques da Silva em S. Vicente, que tratávamos por “mãezinha”, Tia Maria em Serralva, Tia Angelina e família em Pessegueiro, Tia Maria e tio Manuel em Macieira de Cambra, Tio Custódio em Azevedo, Tia Evangelina e Tia Custódia e respetivas famílias em Fundo de Aldeia, Tia Laura na Corga, Tio António e familiares em S. Miguel, Padrinho Armando e Madrinha Bernardina em Vila Maior...). Ou, ainda mais raramente, a Tia Serafina e a Tia Jesuína, em S. Vicente.

Recordo as idas frequentes à Loja do sr. Antoninho do Outeiro, padrinho da Idalina, amigo e compadre do pai, que lá passava boa parte das tardes, ou à loja do sr. Albino, ao cimo da reta do Pinheiro Manso, para as compras de mercearia, e, mais longe, a caminho da Corga, ao Talho do sr. Arnaldo. Sem esquecer a catequese em casa da Ti Maria Mineira, em Azevedo, e, claro, as idas frequentes à igreja.

Desde os sete anos que, a pedido do Pároco, o austero e exemplar Padre Joaquim de Oliveira Pinto, de quem veio a ser erigido um busto no adro da Igreja de Santo André após a sua morte, me levantava às seis da manhã, acordado pontualmente pela mãe, para ir ajudar à missa das sete. Um exercício de disciplina e resiliência, parte do ano em plena noite, chovesse ou alvorecesse, até ir para o Seminário, aos dez anos. O padre Joaquim, terminada a missa, descia, comigo atrás, os dois degraus para a sacristia, onde se desparamentava, e colocava impreterivelmente, sem o menor comentário e sem virar a cabeça, uma moeda de dez tostões, que mais tarde cresceu para 2\$50, que eu arrecadava, e ia para casa tomar o (pequeno) almoço, agarrar a sacola e voltar a subir a reta do Pinheiro Manso a caminho da Escola. No final do mês eu entregava à mãe, com orgulho de quem ganhou um salário, sem que no entanto ela a isso me obrigasse nunca, o pecúlio assim amealhado.



Moedas de 1 escudo e 2\$50 em circulação nos anos 50

Visitas à família

As idas a casa da **Tia Maria** começaram com o meu desquite, de que só me lembro pelos relatos que ouvi, creio que não longe dos dois anos, um uso costumeiro na altura, que se consumava com um período de umas duas semanas geralmente ao cuidado de uma tia, quando era preciso negar a mamada aos pequenos, na sucessão regular dos partos, que sobrevinham de dois em dois anos em média. Lembro-me de ter arrastado um moxo para junto da mãe, quiçá já depois de regressar e de ter passado a outro leite, com a ilusão de poder retomar a rotina anterior ao desquite, que desta vez me foi naturalmente negada, embora a Almerinda não estivesse ainda a caminho... Mas íamos com alguma regularidade a casa desta tia querida que permaneceu solteira, nos amava como filhos e nos apresentava como ‘os meninos do Porto’ aos que com ela moravam, caso da prima **Ernestina**, uma sobrinha que criou, filha do tio **Zé**, pai de uma prole invariavelmente numerosa, ou ao sr. **Manuel**, o feitor da casa.



Família materna, por volta de 1922 (Eugénia à direita, Maria à esquerda, Angelina e pais ao meio e os quatro rapazes, ainda solteiros, atrás)

A tia Maria dava-nos bolachas "maria" (pura coincidência de nomes), que conservava na despensa ao fresco, em um pote de barro, e permitia-nos passarinho pela casa e pelos campos e apanhar fruta das árvores. Eram visitas de dois ou três dias, dormíamos lá, no quarto que dava para a estrada. Uma viagem que mais tarde continuaria a fazer de motorizada, em um quarto de hora, parecia-me nessa altura, a pé, um longo e até perigoso percurso, em que passávamos pela **Mota**, onde nos miravam caras estranhas e interrogativas, descíamos à **Ponte da Pua**, passávamos numa casa isolada em que guardei memória de um enorme porco aos grunhidos cavernosos, a fossar perto do caminho, depois passávamos junto à propriedade do **Professor de Sagufe**, que nunca conheci, mas de quem se falava com o respeito e a veneração de que na altura gozavam os mestres, até que, chegados a Serralva, após umas duas horas de marcha, passávamos pela casa do sr. **Augusto do Caminho**, pelo **Campo das Oliveiras** e, enfim, batíamos às portas fronthas daquele casarão que fora berço e *habitat* da mãe e dos avós **Ana de Jesus** e **Manuel Caetano da Silva**, ele mais conhecido por sr. Pinheiro, dizem que por ter passado a vida a comprar terras de pinho e a negociar a sua resina e a sua madeira, tanto em achas como em toros, que escoava, umas e outros, pelo rio Inha até ao Douro, em Lavercos, onde eram carregados em barcos para serem entregues em Gaia e no Porto. Infelizmente, não os conheci pessoalmente. Como também não vim a tempo de conhecer alguns dos tios mais velhos, designadamente o **tio José** e o **tio Jerónimo**.



Ana de Jesus



Manuel Caetano da Silva

Já a casa da **Tia Angelina**, em Pessegueiro, íamos menos, normalmente pela Páscoa, para cozermos as regueifas caseiras no forno da padaria de que ela era proprietária e que funcionava no rés-do-chão da vivenda em que morava, em pleno centro do lugar, na Praceta do Cruzeiro. Aí fomos conhecendo, para além da Tia, sempre muito carinhosa connosco, e do Tio Sousa, em geral ausente nos seus afazeres de gestão, os primos (**Darlindo, Silvestre, Duarte**) e as primas (**Edite, Darlina, Ilda Celeste, Adília, Albina**), que por vezes também nos visitavam no Casção.



Avó Ana com Angelina (1927-?)



Maria e Eugénia (1927-?)



Família do Tio José, já nos anos 60 (Ernestina à direita)

Outra das visitas de família era a que fazíamos a Macieira de Cambra, a casa do **Tio Manuel**, que era o padrinho do Álvaro, mais apropriadamente a casa da **Tia Maria**, a esposa, depois de ele ter falecido. Nunca nos deixava voltar sem uma nota de 500 escudos, um bom pecúlio por aqueles tempos. Lembro-me bem de ver o Tio Manuel passar à nossa porta, era eu ainda muito pequeno, saudando-nos da estrada, de cima do seu cavalo ou naquele automóvel com assento exterior rebatível na traseira, a caminho de Canedo onde,



Em Macieira de Cambra, 1968. Fomos visitar a Tia Maria, após a missa nova do Álvaro.
Da esquerda para a direita, mãe Eugénia, tia Maria, Álvaro, Alcino (eu fotografei)

além da Missa, havia mercado ao domingo, no largo próximo da igreja.

Em Vila Maior éramos hóspedes por um dia, o da festa do Divino Espírito Santo, em finais de maio ou princípios de junho, em casa dos meus padrinhos, desde que o pai os convidara para assumirem esse múnus no meu batizado, no final de 1944, no rescaldo das atuações da Banda do Vale, que regeira até 1938 e que atuava regularmente nesta e em outras festas na região. Pela Páscoa, sempre os meus **padrinhos, Armando Ferreira Cardoso e Bernardina Pais da Rocha**, e mesmo depois de o padrinho morrer, enviavam-me um açafate com o **folar**, que consistia invariavelmente em laranjas, uma grande regueifa doce e um corte de *popeline* para uma camisa... Era quase sempre a Dulce que me acompanhava na visita de preceito, ao menos uma vez ao ano, a casa dos meus padrinhos. E arranjava sempre maneira de me convencer a ceder-lhe o pecúlio que deles eu recebia...

Bem mais perto, era a casa do **Tio Custódio**, ali entre Fundo de Aldeia e Azevedo. Professor que já conheci reformado, casado com a **D. Maria** mas sem filhos, gostava de nos acolher, reservava-nos umas lambarices e arengava-nos gentilmente com discursos piedosos e lições de moral, que naquela idade ouvíamos com respeito mas sem grande devoção. O tio Custódio era o mais velho dos meus tios, formou-se como professor do Ensino Primário e logo a seguir à Grande Guerra de 1914-18, o nosso avô mandou



Foto (restaurada) da família paterna em finais do Século XIX.

Da esquerda para a direita: Avó Maria Marques da Silva, com a tia Jesuína ao colo; Custódia; avô Augusto; Custódio; Evangelina. Viriam ainda a nascer: David (o pai), Serafina, e Laura.

construir uma escola em Gião (foi lá que eu vim a fazer a terceira classe) para que ele não tivesse de ir para longe exercer a profissão. A partir de 1921 colaborou no Periódico A AURORA, de Cabeçais, que era dirigido pelo Professor Álvaro Fernandes, e o seu último posto de ensino foi na Murtosa, antes de se recolher ao domicílio, numa longa vida de reformado, preenchida com passeios regulares ao fim de semana, num pequeno automóvel que as minhas irmãs, em especial a Dorlinda, conduziam.

A convivência com as tias e com os primos e primas de Fundo de Aldeia era mais esparsa, certamente devido à diferença de idades que nos separava, aos mais novos, destes rapazes e raparigas (**Manuel, Carlos, Adelina, Generosa, Augusto, Mário, Conceição**, da **Tia Evangelina**; e **Augusta, Edite, Alice, Justino, Manuel, Arlindo, Custódio**, da **Tia Custódia**). O Fausto e a Dulce sim, conviviam mais com eles. Destes primos, do que me lembro, mais na linha do anedotário e por ter ouvido contar, é que os rapazes da tia Evangelina em determinada altura furavam a disciplina caseira, em que a produção, em tempo de guerra (a Segunda Mundial) era rigorosamente gerida, surripiavam ovos dos ninhos das galinhas poedeiras e sugavam-nos, sem amachucar as cascas, através de dois orifícios que praticavam cuidadosamente com uma agulha nos dois topos, colocando-os de novo no ninho, para espanto da tia, que se questionava sobre que doença teriam apanhado as galinhas... A prima Conceição tinha ido para o Brasil e tinha muita estima pela “madrinha Eugénia”, pelo que nos visitava sempre que vinha de férias. Mas quem de todos eles conheci melhor foi a Generosa, um pouco mais próxima da minha idade, com quem me cruzava amiúde, em especial na



Avó Maria Marques da Silva (Mãezinha) e avó Augusto Ferreira da Silva (anos trinta)

Missa, que ela também frequentava com regularidade. Tinha a cara pontilhada de “bexigas”, cicatrizes da terrível varíola de que foi acometida na meninice, e felizmente se livrou dela; mas era sempre amável connosco.

Íamos também à **Manguela**, a casa da Mãezinha, avó paterna, a única que conheci viva e que veio a durar ainda largos anos (faleceu em 1966, aos 91). Vivia sozinha, apesar de mãe de sete filhos e avó de mais de três dezenas de netos, e quis o destino que, apesar da companhia rotativa que lhe fazíamos, ela viesse a morrer só, queimada, à lareira.

Já adolescente, entre os doze e quinze anos, o pai destacava-me regularmente para ir dormir em casa da Mãezinha, uma incumbência que aceitava de bom grado, até por abrir oportunidades de circular com a mota dele. Tinha uma cozinha enorme, à imagem da nossa e de resto das de todas as casas da família da região, com uma grande lareira, em que fervia o chá numa chocolateira de barro, que acompanhava com pão tostado sem sal, e partilhava comigo, a título de ceia. Da cozinha passava-se para uma grande sala, dominada por um relógio-torre de longo pêndulo, cujo balanço produzia aquele som compassado que conferia à noite, mergulhada em profundo silêncio, uma métrica que tanto embalava como gerava *suspense*, dependendo do sono e dos sonhos, tanto mais que de quarto em quarto de hora engrenava toques que se ampliavam até ao anunciar de cada hora, nove badaladas (deitávamo-nos pelas oito), dez, onze, uma, duas... Quando acordava, já a Mãezinha se tinha levantado há muito e preparado o chá e o pão. Pequeno almoço, dois dedos de conversa, e eu partia para a Missa, às oito, neste caso em S. Vicente, onde paroquieava por esses tempos o Padre Acácio.

De resto, por aquelas montanhas a convivência, mesmo entre familiares, não era muito assídua, certamente porque as lides agrícolas em que todas as famílias mergulhavam, de sol a sol, associadas a um *habitat disperso* e à distância entre as casas da nossa família, espalhada por Gião, Lobão, Guizande, Louredo, Vale, sem contar os que emigraram para o Brasil e a Venezuela, não deixavam grande vagar para contactos mais rotineiros. Alguns primos, só viria a conhecê-los bem mais tarde, e alguns nunca cheguei a conhecer.

A FAMÍLIA DE GIÃO

No pós-guerra as máquinas fotográficas pessoais não estavam vulgarizadas, pelo que ou se chamava o fotógrafo ou se ia ao fotógrafo. Desde o Fausto e a Carminda até nós os mais novos, para todos foi chamado a casa o **fotógrafo**, ainda crianças pequenas.



Fausto, com cerca de um ano (1931)



Carminda (1931-1935) (restaurado)

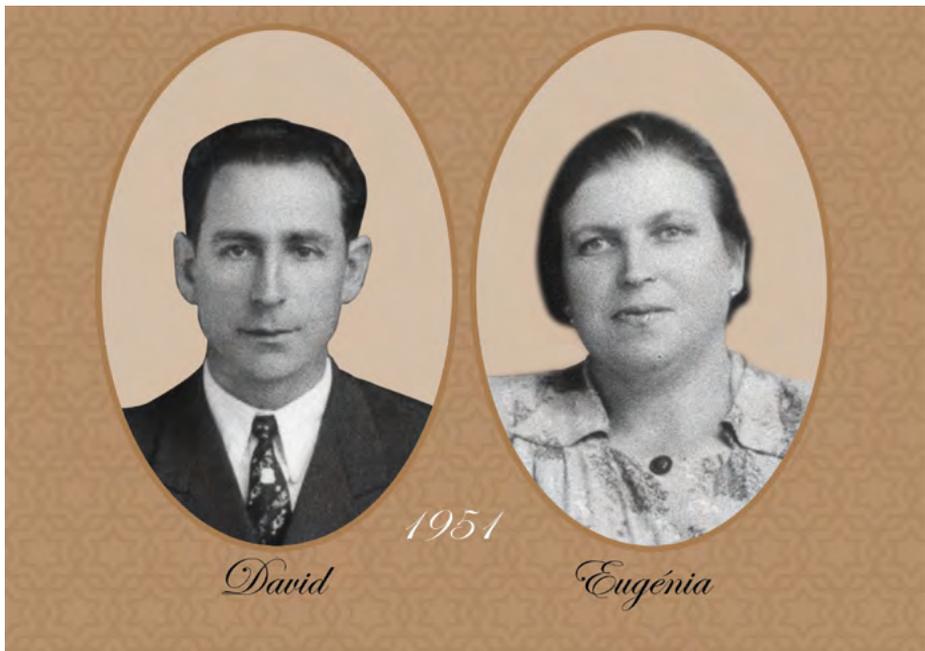
Vale a pena descrever a cena operada por estes fotógrafos ambulantes, aliás não muito diferente da que executavam em estúdio: armavam primeiro um sólido tripé, sobre o qual montavam a pesada **caixa de madeira** que era a câmara escura; depois enfiavam a cabeça debaixo da capa preta sob a qual preparavam as regulações de distância e luz, dexavam cair o pano preto, lançavam o aviso de prontidão (“*olhem o passarinho*”), premiam o botão da bicha de disparo do obturador e finalmente recolhiam a placa em que estava inserida a película fotográfica. Passados alguns dias, as fotos estariam prontas a serem levantadas...

Estas e outras **fotos** estavam guardadas na **gaveta** de baixo do **guarda-vestidos** do quarto das raparigas. Eu gostava de as mirar e arrumar por ordem, mesmo quando, mais tarde, passaram para uma gaveta da cómoda, na sala, e finalmente foram arrumadas em **álbuns**. Infelizmente, muitas se transviaram ao longo do tempo, mas boa parte perdurou, e chegou à era digital, em que é mais fácil preservá-las e difundi-las... Lamento particular-



Máquina fotográfica da época (de tripé)

mente a minha, semelhante à do Fausto, reproduzida ao lado (a única que escapou ilesa, a par da da Carminda, muito danificada, mas que entretanto restaurei), teria eu uns dois anos, que a Dulce me veio a revelar, compungida, há alguns anos ter oferecido a uma colega da Escola, a par de outras, por as achar na altura uma bela prenda...



Os meus pais em 1951

Já as fotos de família eram feitas em estúdio, pelo que pais e filhos se deslocavam ao fotógrafo, no nosso caso em **Lourosa** ou nos Carvalhos. Destaco a que tirámos em 1951 no fotógrafo que estava estabelecido no topo do Largo da Feira de Lourosa. Eu não era particularmente cuidadoso com a minha *toilette*, e apresentei-me com sapatos sem atacadores, o que me mereceu um rapanete da Dulce, que ainda assim não me coibiu de aparecer devidamente sorridente...



Foto de família feita no fotógrafo com estúdio na Praça da Feira de Lourosa, em 1951

Da esquerda para a direita:

Atrás, Dulce, Fausto, Alcino, Idalina e Dorlinda.

À frente, David (pai), Almerinda, Eugénia (mãe), Armando e Álvaro

A INDUMENTÁRIA

A maioria da roupa que usávamos era de fabrico caseiro. A **roupa interior**, assim como **camisas, blusas, saias**, quando não eram confeccionadas na *Singer* que a mãe trouxera de solteira, pela mão dela, das mulheres da casa ou pela Angelina Mossela ou a Olívia, que vinham também coser a domicílio, eram confiadas à sra. Sindina, a partir de cortes de tecido que se compravam, em geral na feira de Espinho. **Lã, algodão, linho, popeline, chita, cetim, bombazine, terylene, sarja, ganga**, eram os nomes

dos tecidos mais comuns, conforme a finalidade; para momentos especiais, lidava-se com **seda, tule, veludo, organdi, crepe, cambraia, rendas...** E aí já se recorria por vezes a uma **modista**, uma senhora da família do alfaiate sr. Cardoso, da Corga. Para fatos, recorríamos aos **alfaiates**, quer o sr. Cardoso, quer um de Vila Maior ou um outro de Cimo de Aldeia, a quem levávamos o corte escolhido, que o pai nos comprava também na feira de Espinho, pondo o alfaiate os forros em cetim, os enchumaços e as entretelas. Começava por nos tirar as medidas, marcava data para a prova, eventualmente ainda para uma segunda prova, e a obra ficava pronta... Eu admirava a destreza e rigor com que os alfaiates manuseavam aquela espécie de giz em forma de *pastilha Rennie* achatada, desenhando no tecido estendido numa mesa gande as linhas de corte e as de alinhavo...

Sobretudos e samarras, bem como **meias, calçado, chapéus, boinas, guarda-chuvas**, eram comprados na feira de Espinho ou no Porto. São desse tempo as “**meias de vidro**”, que as senhoras calçavam até às virilhas, uma moda feminina entretanto ultrapassada por fibras mais modernas, elásticas e cingidas, e modelos que se prolongam até à cintura. Tantas vezes tinham as usuárias dessa meias de recorrer a ateliês que se especializaram em recuperar malhas caídas... Também desse tempo são as **camisas de terylene**, tão práticas por secarem rapidamente e dispensarem o ferro.

Por falar em **ferro**, tenho ainda bem presente o modelo que utilizávamos em casa; funcionava a



Máquina de costura Singer



Ferro de engomar

carvão e tinha uma grelha em que se pousava para não queimar o pano da mesa de passar a ferro. Recuperávamos as brasas da lareira para o aquecer; e logo que o lar já ia ficando morno, passávamos o toco de uma vela, cuja cera, ao derreter, limpava a superfície de contacto com as roupas, bastando esfregá-la de imediato, pressionando o ferro, por um pano velho mas limpo e absorvente. Para não correremos o risco de chardar as roupas, utilizávamos um outro pano limpo de algodão branco e era com o calor que trespassava esse pano que obtínhamos o resultado pretendido... Começávamos todos a passar a ferro cedo, primeiro a brincar, e depois a valer; a operação não era muito simples, na medida em que havia que calcular bem a quantidade e a incandescência das brasas, que não deviam arder em chama no interior, lançando fumo e muito menos fagulhas pela pequena chaminé, bem como a velocidade do deslize do ferro, pois se não fosse suficientemente rápido, prendia no pano e punha em risco a roupa...



Moda feminina da altura



Moda masculina da altura



Indumentária comum, anos 1950

Paralelamente à indumentária corrente, havia uma mais rústica, de combate às intempéries, que consistia em **socos**, no tempo do frio, **oleados** pretos de pescador e **galochas**, quando havia que enfrentar o mau tempo, e até chegou a haver uma **croça** em casa, aliás a veste mais eficaz para quem tivesse de perma-

necer à chuva por algum tempo, graças à sucessivas camadas de palha assentes umas sobre as outras, da cabeça aos pés... Em alternativa, um **saco de serapilheira** com uma das pontas do fundo dobrada sob a outra, enfiava-se na cabeça e cobria as costas com surpreendente eficácia.



Socos



Galochas



Oleados



Croça

A ALIMENTAÇÃO

Após uma guerra (14/18) que terminou em pandemia, uma e outra tendo atingido Portugal em cheio, numa altura em que o pai e a mãe estavam, ainda solteiros, no limiar da juventude, havia de sobrevir outra (39/45) a que Portugal teve a argúcia de se esquivar, mas não a possibilidade de evitar os seus estilhaços, tinham então os nossos progenitores já cinco filhos. Alimentar uma família não era questão de somenos, pese embora quer a mãe quer o pai procederem de famílias abastadas. Foi aliás, por um lado, a Herdade do Cascão que proveu o casal e a família de habitação e **terrenos de cultivo** abundantes e, por outro, os **pinhais** de Serralva e da Serra que geraram rendimentos para o financiamento dos estudos de todos. Terminada a guerra, em 1945, só a Almerinda ainda não tinha nascido...

De facto, o essencial da alimentação da família brotava da terra, que, graças aos cuidados de que era alvo, retribuía generosamente com **hortaliça**, desde verduras diversas aos legumes, com **fruta** variada e abundante, **cereais**, **tubérculos**, **vinho**, **azeite**, tudo em quantidade e qualidade suficientes para garantir alimento saudável às pessoas e aos **animais**, estes, por sua vez, fonte póstuma de proteínas, sobejando ainda bastante para comerciar e gerar reservas financeiras.

As lojas de arrecadação estavam abastecidas de **carne de porco**, **milho**, **vinho**, **azeitonas curtidas**, **azeite**, **sardinha salgada**, **batata**, résteas de **cebola** e **alho**, e **fruta**.

A circulação de dinheiro era diminuta, pois a **mercearia** (arroz, massa, açúcar, sal...), racionada ainda no pós-guerra, era adquirida através de senhas, e a **carne** (vaca, borrego, cabrito), eram quase os únicos complementos alimentares que se adquiriam fora, periodicamente, à parte alguns géneros duráveis, como eram o **bacalhau** e o **polvo** secos, de que havia sempre um fardo



Moletes

de cada, bem como uma ceira de **figos**, **castanhas piladas**, **alfarroba**... Uma vez por outra, o pai comprava **bananas** no mercado da Sé, no Porto, ou uma **bola de queijo**, revestida de uma camada de cera tingida de vermelho, envolvida em celofane, e que repartia logo em fatias, ao mesmo tempo que enunciava um refrão que gostava de repetir: “*quem tem muitos filhos é pobre!*” E ainda o **peixe** (carapau, raia, picas, caxaputa, sardinha...), trazido da

feira de Espinho ou comprado à porta a vendedores ambulantes. A **padeira** passava regularmente com os **moletes** para o pai (o pão de milho, cozido em casa, pesava-lhe no estômago) e por vezes comprava-se também uma sêmea para todos. Esporadicamente trazia-se de uma feira ou das festas **regueifa azeda e doce**, e **melão**...

Os **pratos** confeccionados pela mãe e mais tarde pelas nossas irmãs eram ricos e sãos, uma vez que os géneros eram produto caseiro, e os **condimentos** não se afastavam muito dos tradicionais (azeite, louro, vinagre, sal, alho, salsa...). Recordo em aspecial alguns deles, quer porque eram mais habituais, quer, ao contrário, porque eram cozinhados em ocasiões especiais. O **caldo aferventado**, que alternava ao almoço (assim chamavamos a refeição da manhã) com o café (que normalmente era cevada) era uma delícia de frescura matinal, na sua simplicidade de condimentos – couve galega finamente cortada, alguns grãos de arroz, batata cortada em cubos pequenos e, no final, umas pitadas de sal e um fio de azeite cru... A **carne de porco** era a que encontrávamos na travessa com maior frequência, com batata cozida (a *rambana*, que era mais tenra que a *ranconsul* e por isso combinava melhor com o azeite), **hortaliça** (couve galega, penca, repolho, nabo, cenoura, feijão verde, ervilha...) e cebola cozida. Outro prato frequente era a **feijoada**, sempre com feijão de cultivo caseiro (catarino, vermelho, branco, frade, feijoca...), que era demolhado de véspera, após uma operação que era distribuída aos mais novos, e que consistia em “catar” os grãos picados de bicho ou raquíticos (flutuavam na água). O conduto eram os **salpicões**, geralmente enchidos com carne de vinhadalho e depois curados na chaminé, e nacos de **carne da salgadeira**. Com alguma frequência, entrava o **bacalhau** em cena, não o do fardo, que servia para merendas, esfiapado, com cebola, alfaces, beldruegas e azeite, mas um peixe com mais altura, com acompanhamento semelhante ao do cozido de porco. Outro prato que não esqueço era a **bata-tada**, assim chamada por ser isso mesmo: batata cortada em pequenos bocados irregulares, que se cozia com pequenas tiras de bacalhau e azeite; era um pitéu dos mais apreciados... E era comum por esses tempos cozinhar-se farinha de **mandioca**, uma operação a exigir assistência constante, para não se deixar formarem-se grumos por cozinhar; ou **papas de milho**, cozidas com tiras de couve à mistura, para variar do habitual **caldo**, outrossim sempre rico em hortaliça e legumes.

A MEDICINA CASEIRA

As mezinhas eram o grosso da resposta aos achaques correntes: para gripe, **sementes de linhaça** aquecidas, envolvidas em pano de linho sobre o peito, ou **algodão iodado**; para dores de estômago, **campânulas aquecidas** na barriga; contra lombrigas, purga com **chá de sene** e **óleo de fígado de bacalhau**; prisão de ventre, **clister**; aftas, pedrinha de **sulfato de cobre**; gases, **pastilha de carbono**; problemas de digestão, **bicarbonato de sódio** ou **pastilhas Rennie**; qualquer dor superficial, linimento de Sloan (“**homem dos bigodes**”); e assim por diante.

De resto, havia **chás** para tudo. E para o crescimento das crianças, o pai comprava umas caixinhas em cartão branco com grânulos açucarados de **cálcio**; estava na despensa, e íamos lá com regularidade tirar uma pitada. Cheirava-se **álcool**, espalhado nas mãos, para desinfetar o nariz e a garganta. Quando nos arranhávamos, nas pernas ou nos braços, colávamos por cima a face adesiva de uma **folha de amieiro**. A propósito, se fôssemos choramingar à mãe por pequenos ferimentos, ouvíamos-la sentenciar: “*vê lá se te saem as tripas grossas, que as finas não cabem*”; era o suficiente para percebermos que a coisa era sem importância, e que da próxima mais valia não ligarmos...

Ainda assim havia alturas em que a gripe nos levava mesmo à cama. Aí, tínhamos um tratamento atencioso. Nas minhas recordações, esses dias, que depressa passavam, eram deliciosos, sem obrigações, com a mãe por perto, comida trazida à cama, umas bebidas quentes...



“Homem dos Bigodes”



Folhas de amieiro



Óleo de Fígado de Bacalhau



Fita adesiva



Mercurocromo



Septil em pó



Tintura de Iodo



Água Oxigenada

Para primeiros socorros, havia sempre em casa o material mais corrente: **álcool, mercurocromo, tintura de iodo, gaze, algodão, água oxigenada, fita adesiva, septil em pó...**

A morte precoce de três filhos, um drama corrente naqueles tempos, constituiu um triplo golpe duro para os nossos pais, que de algum modo transportaram consigo a dor, e algum secreto sentimento de culpa à mistura, mesmo que injustificado; sentíamos isso nos relatos emocionados que em especial a mãe nos fazia do passamento deles... Foi a chegada da **penicilina** que trouxe uma grande mudança de perspectivas de cura de infecções e começou a inverter o índice da mortalidade. Não esqueço o ambiente pesado que se instalou em casa quando o Fausto foi vítima de intoxicação alimentar por umas picas que comeu numa tasca perto da oficina em que trabalhava, que o levou às portas da morte; a **terramicina** era uma novidade, e foram injeções dela, receitadas por um médico de S. João da Madeira, que a debelaram. Eu próprio passei meses a levar essas injeções quando, como já relatei, o ferimento com um vidro de garrafa na sola do pé esquerdo resultou em infecção, e recebi esse tratamento, que não me curou, mas me foi aguentando até que o médico ordenou uma raspagem ao primeiro metatarso do pé esquerdo, de que me ficou a recordação da cura, acompanhada da respetiva cicatriz... Também a Almerinda teve um longo episódio infeccioso, aí pelos dois anos, felizmente superado, graças a intervenções não só médicas como dos nossos pais. A propósito da decisão corajosa tomada pelo pai no caso da Almerinda, quando a medicação parecia estar a ser contraproducente, de interrompê-la, vale citar um aforismo que ele invocava amiúde, aduzindo a importância da experiência no saber: *“o mal dos meus burritos fez-me alveitar!”*. Até certo ponto, e após onze vidas trazidas a este mundo e amparadas com desvelo, tinha ele próprio adquirido um certo estatuto de médico... Em todo o caso era ele o nosso enfermeiro, e estendia esse múnus

à vizinhança, que a ele recorria quando era preciso administrar injeções... No caso da Almerinda, terá sido a intuição dele de que a medicação não resultava, que a salvou!

Estávamos sem dúvida em tempos de uma transição muito relevante no que concerne a cuidados de saúde pública, vindos de um cenário em que a guerra na Europa não deixou de ter influência perniciosa em Portugal, a caminho de outro em que a saúde pública se preparava para desenvolver programas de assistência, com vacinas que entre nós se tornariam obrigatórias em 1965, com o Programa Nacional de Vacinação (PNV), no âmbito do qual se passaram a combater com bastante eficácia endemias como tuberculose, tosse convulsa, poliomielite, varíola, difteria e tétano...

FESTAS E ROMARIAS

No ambiente profundamente agrário em que a vida em Gião se desenrolava, as festas populares eram marcos muito fortes, aguardados com expectativa e celebrados com pompa e circunstância, desde a vertente religiosa às vertentes gastronómica, folclórica e cultural. As festas em Gião, para além do **Natal** e da **Páscoa**, eram a da **Senhora da Hora**, que ocorria quarenta dias após a Páscoa, e a de **Santo André**, o



Brinquedos tradicionais
nas festas e feiras

Padroeiro, celebrado no último domingo de novembro. Mas, assim como às nossas festas acorriam as populações das freguesias vizinhas, assim também nós visitávamos as festas de Canedo (**Senhora da Piedade**, a 15 de agosto), de Vila Maior (**Divino Espírito Santo**, no Pentecostes), S. Vicente (**S. Vicente Ferrer**, a 5 de abril – o povo aportuguesava para S. Vicente Ferreira) e **Senhora da Natividade**, a 8 de agosto, em Vila Seca, para citar as principais.



Bengalas doces



Bolinhos de coco



Cavacas



Melindres

Para as crianças, as festas eram tempo de doçaria (**melindres, cavacas, bolinhos de coco, regueifa doce...**); de **brinquedos** (em madeira pintada ou barro); de **enfeites** na igreja, com flores bem cheirosas nos altares e cortinados drapeados de cetim, alternadamente azuis e brancos, em arco, a toda a volta do



Altfalante de corneta

teto, que na igreja de Santo André era por sua vez em arco corrido, decorado com pinturas bíblicas; de **postes embandeirados** na estrada; do estralejar de **foguetes**, em alguns anos com fogo de artifício, um encantamento para novos e velhos; de **discos pedidos** no ar, audíveis a quilómetros, saídos daqueles altifalantes em forma de sino, oportunamente direcionados para os quatro ventos, invariavelmente apresentados



Pássaro que bate as asas



Pífaru

com a advertência reiterada, com sotaque local pronunciado: “*atenção muita atenção, vamos ouvir...*”. A praça e a berma da estrada, ficavam, pelas festas, ornadas de **bancas de guloseimas** e **brinquedos**, a hipnotizar não só as crianças mas também os adultos!

Já os mais crescidos cultivavam também outros atrativos, conforme as idades e os gostos: era pelas festas que se manifestavam os **primeiros namoros**; as **famílias visitavam-se**, almoçava-se fartamente, os mais idosos punham as **conversas em dia**, comunicavam-se novidades de familiares ausentes no Brasil ou na Venezuela; **ranchos folclóricos** regionais dançavam e cantavam as modas tradicionais sobre um palco improvisado. Toda a gente ostentava uma flor ao peito, pois nas entradas do perímetro da festa, quase sempre à volta da igreja, um par de jovens cobrava por cabeça um magro estipêndio, e apunham como prova de pagamento uma **florinha de papel** que, com um sorriso e um bom desejo espetavam na roupa com um alfinete...



Florinhas de papel

Os **melómanos**, que os havia, numa época em que as filarmónicas eram numerosas, por se terem expandido desde as últimas décadas do Século XIX, sentavam-se nos bancos à volta da praça para apreciarem as duas **bandas ao desafio**, que se iam alternando ano após ano entre a Banda Marcial do Vale, a de Lobão, a de Fajões, a de Lever, a de Vale de Cambra, a de Crestuma, ou a do Pejão, acabada de fundar em 1949, entre outras.

Festa na aldeia era também, como não podia deixar de ser, dia de apuro gastronómico na Casa do Cascão, **carne assada com arroz e batata no forno, regueifa doce e azeda, melão** de Almeirim ou Pardilhó, **cerejas** caseiras, vermelhas e carnudas, **vinho, pão-de-ló, vinho do Porto, café**, enfim, um esmero a condizer com a celebração...



Regueifa azeda



Regueifa doce



Melão casca de carvalho

A MÚSICA

Tendo o pai sido por largos anos regente da Banda Marcial do Vale (entre 1929 e 1938), não é de admirar que a música estivesse bem presente em casa. Do cantar ao tocar e ao ouvir, ela pontuava a vida da Casa do Cascão em diversas dimensões, desde a **religiosa** à **popular** e à **erudita**. A mãe cantarolava acompanhando o lidar da casa; o pai pegava na guitarra e entretinha-nos com **fados** e **guitarradas**, em geral a seguir ao almoço (chamávamos-lhe jantar, tal como chamávamos almoço ao pequeno-almoço e ceia ao jantar...); era nestas horas de digestão e sesta que ele nos dedicava, a cada um dos filhos, um fado (Feiticeira, Partida, Fado da Sina, Iria, Fado de Cada Um, Não Sei Porque Te Foste Embora, Fiandeira...); as jornaleiras, em particular na época das sachas, das mondas e das colheitas, cantavam, ao ritmo das enxadas, em coro e a duas vozes, as “modas” populares em voga (Pedreiro Pica na Pedra, Ai Meu Rico São Joãozinho, São João de Canelas, Janelas Avarandadas, Rosa Maria, Ó Senhor da Serra, Eu Passei a Roupa a Ferro, Bailinho da Madeira, Tiro-Liro, Malhão, Laurindinha, Oliveira da Serra, Alecrim Dourado, Regadinho, Ó Rosinha do Meio, e tantas outras); por altura das festas emergiam os concertos das filarmónicas, que o pai comentava, avaliando, com amigos também melómanos, a prestação de cada uma na execução das marchas, *passedobles*, valsas, *mazurkas*, minuetos e outros géneros do repertório... Mas era à noite, depois do jantar e do terço, que os cantares fluíam e enchiam a casa, desde **canções populares** a **cânones**, **fados**, **hinos religiosos**... Foi nos serões da infância que muitos dos cantares se me gravaram na memória, incluindo algumas verdadeiras relíquias, como “Lá Vai o Luar”, “Janelas Avarandadas”, “Noite de Natal”, Noite de Pureza”...

Nas páginas a seguir transcrevo, a título de exemplo, algumas das peças mais cantadas na Casa do Cascão, nos anos da minha infância.



Banda Marcial do Vale em 1934 (Pai David, Regente, ao centro)

Canções Populares

FIANDEIRA

Cantado por LUÍS PIÇARRA:

<https://www.youtube.com/watch?v=r5JH6XzHuNQ>

(bandolim)

*Andam na roda a rodar os dedos da fiandeira.
 Nas mãos que não têm canseira, gira o fuso sem parar.
 Gira o fuso sem parar, sempre a correr o linho dessa maneira,
 Ó fiandeira, pra algum sonho vais tecer!
 Sempre a fiar, pareces Nossa Senhora,
 Pelo céu fora como estrigas de luar..*

(bandolim)

Poisa a roca, fiandeira, deixa o linho tomar cor.
 O amor não dá canseira; vem fiar faldas de amor,
 Que depois vem a alegria, velhinha, junto à lareira,
 Fias o linho e desfias os sonhos da vida inteira.

(bandolim)

Andam na roda a rodar...

Ó SENHOR DA SERRA

<https://www.youtube.com/watch?v=n0VBNaiy8So>

1. Ó Senhor da Serra, eu da serra sou.

Eu cantar não sei, eu bailar não vou. (bis)

Ó lai ó larai ó lai ó larai

Ó lai ó larai ó lai ó larai (bis)

2. Ó minha Rosinha eu hei de te amar

De dia ao sol de noite ao luar. (bis)

Ó lai ó larai ó lai ó larai

Ó lai ó larai ó lai ó larai (bis)

3. Ó meu amorzinho, cartas são papeis.

Não quero que gastes comigo dez reis. (bis)

Ó lai ó larai ó lai ó larai

Ó lai ó larai ó lai ó larai (bis)

4. Contigo dez reis não hei de gastar.

Ó meu amorzinho vamos namorar !(bis)

Ó lai ó larai ó lai ó larai

Ó lai ó larai ó lai ó larai (bis)

TIRO-LIRO

Cantado por AMÁLIA RODRIGUES:

<https://www.youtube.com/watch?v=mN485VvtAdI>*Lá em cima está o tiro-liro-liro,**Cá em baixo tá o tiro-liro-ló...**Lá em cima está o tiro-liro-liro,**Cá em baixo tá o tiro-liro-ló...**Juntaram-se os dois à esquina**A tocar a concertina, a dançar o solidó.**Juntaram-se os dois à esquina**A tocar a concertina, a dançar o solidó...*

1. Comadre, ai minha comadre,

Ai eu gosto da sua pequena!

Comadre, ai minha comadre,

Ai eu gosto da sua pequena!

É bonita, apresenta-se bem,

Parece que tem a face morena!

É bonita, apresenta-se bem,

Parece que tem a face morena!

*Lá em cima está o tiro-liro-liro,**Cá em baixo tá o tiro-liro-ló...**Lá em cima está o tiro-liro-liro,**Lá em baixo tá o tiro-liro-ló...**Juntaram-se os dois à esquina**A tocar a concertina, a dançar o solidó.**Juntaram-se os dois à esquina**A tocar a concertina, a dançar o solidó...*

2. Comadre, ai minha comadre,

Ai eu gosto da sua afilhada!

Comadre, ai minha comadre

Ai eu gosto da sua afilhada!

É bonita, apresenta-se bem,

Parece que tem a face rosada!

É bonita, apresenta-se bem,

Parece que tem a face rosada!

*Lá em cima está o tiro-liro-liro,**Cá em baixo tá o tiro-liro-ló.**Lá em cima está o tiro-liro-liro,**Cá em baixo tá o tiro-liro-ló...**Juntaram-se os dois à esquina**A tocar a concertina, a dançar o solidó.**Juntaram-se os dois à esquina**A tocar a concertina, a dançar o solidó!...*

JANELAS AVARANDADAS

Cantado por GRUPO ETNOGRÁFICO DE DANÇAS E CANTARES DE FERMEDO E MATO:

<http://amusicaportuguesaagostardelapropria.org/videos/janelas-avarandadas/>

Janelas avarandadas,

Janelas avarandadas,

Só o meu, ai só o meu amor as tem.

Hei-de mandar fazer umas

Hei-de mandar fazer umas

Avaran... Ai avarandadas também!

VAREIRA

Cantado por GRUPO ESPINHO E MAR

<https://www.youtube.com/watch?v=4aYr4mUWaRI>

1. Minha linda vareirinha, tão vaidosa...

Quem te fez assim tão linda, minha rosa?!

Ai certamente o mar dolente sobre a areia

Foi quem te deu toda essa graça de sereia!

Vareira...

Santa da minha fé!

Não dês ao lindo pé

...dessa maneira!

2. Tu dás ao pé desse jeito, para que o vejam...

E olha as ondas gostam tanto que até o beijam!

Ai certamente o mar dolente, ó vareirinha,

Foi quem te deu toda essa graça de andorinha!

Vareira...

Santa da minha fé!

Não dês ao lindo pé

...dessa maneira!

3. Se não fora o teu encanto permanente,

Nem o mar valia tanto, certamente!

Vendo o teu corpo airoso e lindo, as próprias ondas

São mais coquettes, mais perfeitas, mais redondas!...

Vareira...

Santa da minha fé!

Não dês ao lindo pé

...dessa maneira!

(instrumental)

Canções Religiosas

NOITE DE NATAL

ENSINADA PELOS PAIS EM GIÃO

1. Noite de Natal, noite de luar...
No céu estrelado, grande como o mar,
Nessa noite linda, resplendor divino,
Em pobre cabana nascia um menino...
2. De olhos cor do céu, era um anjo loiro,
Viam-se de longe seus cabelos de ouro.
E era tão lindo, de pele tão mimosa,
Que inveja metia à purpúrea rosa!
3. E toda a gente dizia, milagre santo e profundo,
Que esse menino seria o rei do céu e do mundo.
E quando ele sorria, de olhos voltados ao céu,
Parecia dizer: eu sou, eu sou o filho de Deus.
4. E a fama do menino por todo o mundo correu.
Todos partem a beijá-lo, e todos lhe chamam seu.
E a fama do menino por todo o mundo correu.
Todos partem a beijá-lo, e todos lhe chamam seu.

NOITE DE PUREZA

ENSINADA PELOS PAIS EM GIÃO

Noite de pureza sobre o mundo inteiro.
Já novo luzeiro no céu tremeluz...
Sorriso divino voltado a Belém,
Onde a virgem tem ao colo Jesus.

Jesus pequenino, menino Jesus,
Ah! Dai-nos a luz do vosso olhar.
O mundo em trevas perdeu o caminho.
Vós sois o caminho, ah, vinde-o salvar. (bis)

ADEUS DE FÁTIMA

(Provavelmente, a canção religiosa que mais comovia a mãe, associada à procissão das velas em Fátima.)

<https://www.youtube.com/watch?v=wdNihjYyffHA>

1. Ó Virgem do Rosário, / Da Fátima Senhora:
De Portugal Rainha, / Dos homens protectora.
Ó Virgem do Rosário, / Da Fátima Senhora,
Do vosso Santuário / forçoso é ir-me embora.
***Uma prece final / Ao deixar-vos, Mãe de Deus:
Viva sempre em minha alma este grito imortal:
Ó Fátima, Adeus. / Virgem Mãe, Adeus!***
2. De vós me aparto, ó Virgem, / Eis o grito de dor,
Que solta ao despedir-se / O pobre pecador,
De vós me aparto, ó Virgem / Eis o grito de dor...
Acolhe, Mãe bondosa, / Este último clamor.
3. De vós me aparto, ó Virgem, / Deste local bendito,
Onde a saúde e a paz / Sois do enfermo e aflito.
De vós me aparto, ó Virgem, / Deste local bendito
Onde encontra perdão / O coração contrito.
4. De vós me aparto, ó Virgem, / O pranto aos olhos vem,
Mas sente-se feliz / Quem vossa bênção tem.
De vós me aparto, ó Virgem, / O pranto aos olhos vem;
Adeus, repito e choro, / Adeus, saudosa Mãe.



Procissão do Adeus em Fátima

Jornaleiras no Campo

PEDREIRO PICA NA PEDRA

Cantado por CANTADEIRAS DE TEBILHÃO, AROUCA:

<http://amusicaportuguesaagostardelaproprias.org/videos/ja-fui-lavadeira/>

1. Pedreiro pica na pedra, oh ai,
Carpinteiro na madeira...
Cada um tem sua arte, oh ai,
Eu também já fui lavadeira
2. Eu também fui lavadeira, oh ai,
Na noite de São João,
Lavei a roupa com rosas, oh ai,
Ficou-me o cheirinho na mão.
3. Ficou-me o cheiro na mão, oh ai,
Ficou-me o cheiro no pé...
Eu tenho um amor António, oh ai,
E outro chamado José

AI MEU RICO SÃO JOÃOZINHO

1. Ai meu rico São Joãozinho
Ai meu rico marinheiro,
Ai levai-me na vossa barca
Ai lá prò Rio de Janeiro!
2. E repenica, repenica, repenica
E São João a suar em bica.
E repapoila, repapoila, repapoila,
E caldo verde e arroz na caçoila.

SÃO JOÃO DE CANELAS

O São João de Canelas,
São João, São João,
Escreveu ao de Leiria,
São João, São João,

Que lhe mandasse dizer,
São João, São João,
Quando era o seu dia...
São João, São João.

Fados**NÃO SEI PORQUE TE FOSTE EMBORA**

Cantado por AMÁLIA RODRIGUES:

<https://www.youtube.com/watch?v=nQ4mt-u2ysc>

1. Não sei porque te foste embora,
Não sei que mal te fiz, que importa!
Só sei que o dia corre, e àquela hora
Não sei porque não vens bater-me à porta...

Não sei se gostas d'outra agora,
Se eu estou ou não p'ra ti já morta...
Não sei não sei nem me interessa,
Não me saís é da cabeça,
Que não vê que eu te esqueci!

Não sei não sei o que é isto
Já não gosto e não resisto
Não te quero e penso em ti

2. Não quero este meu querer no peito,
Não quero esperar por ti nem espero.
Não quero que me queiras contrafeito,
Nem quero que tu penses que eu te quero...

Depois deste meu querer desfeito,
Nem quero o teu amor sincero.
Não quero mais encontrar-te,
Nem ouvir-te, nem falar-te,
Nem sentir o teu calor.

Porque eu não quero que vejas
Que este amor que não desejas
Só deseja o teu amor! (bis)

O FADO DE CADA UM**Cantado por AMÁLIA RODRIGUES:****<https://www.youtube.com/watch?v=njffPSd5oWw>***(refrão)*

Bem pensado todos temos nosso fado

E quem nasce malfadado, melhor fado não terá!

Fado é sorte, e do berço até a morte,

Ninguém foge, por mais forte, ao destino que Deus dá!

1. No meu fado amargurado, a sina minha bem clara se revelou.

Pois cantando, seja quem for adivinha, na minha voz soluçando, que eu finjo ser quem não sou!

(refrão)

2. Bom seria poder um dia trocar-te o fado por outro fado qualquer...

Mas a gente já traz o fado marcado,

E nenhum mais inclemente do que este de ser mulher!

*(refrão)***FADO DA SINA****Cantado por HERMÍNIA SILVA:****<https://www.youtube.com/watch?v=zE1kyjAe-uA>**

1. Reza-te a sina nas linhas traçadas na palma da mão,

Que duas vidas se encontram cruzadas no teu coração.

Sinal de amargura, de dor e tortura, de esperança perdida,

Indício marcado de amor destroçado na linha da vida.

E mais te reza na linha do amor que terás de sofrer

O desencanto do leve frescor de uma outra mulher.

Já que a má sorte assim quis, a tua sina te diz...

Que até morrer, terás de ser, sempre infeliz.

*(refrão)****Não podes fugir, ao negro fado mortal, ao teu destino fatal, que uma má estrela domina.******Tu podes mentir às leis do teu coração, mas (ai!...) quer queiras quer não, tens de cumprir a tua sina.***

2. Cruzando a estrada da linha da vida traçada na mão,

Tens uma cruz, a afeição mal contida que foi uma ilusão...

Amor que em segredo nasceu quase a medo p'ra teu sofrimento,

E foi essa imagem a ingrata miragem do teu pensamento.

E mais ainda te reza o destino que tens de amargar:

A tua estrela de brilho divino deixou de brilhar!

Estrela que Deus te marcou mas que bem pouco brilhou,

E cuja luz aos pés da cruz já se apagou!...

*(refrão)****Não podes fugir...***

PARTIDA

<https://www.youtube.com/watch?v=aXMrh5HIT0>

1. Faz o ninho noutra banda,
Deixa lá meu coração (bis).
Teus olhos são andorinhas,
Teus olhos são andorinhas,
Hoje vêm, amanhã vão (bis).

(refrão)

*Vem meu amor, vem ouvir a serenata,
Por sobre as águas de prata, numa noite de luar.
Vem meu amor, que eu canto só para ti.
A saudade que eu senti, de não mais te ver voltar...*

2. Ó meu amor, a partida
Duas vezes é morrer (bis).
Morro eu por te deixar,
Morro eu por te deixar,
Morres tu por me não ver. (bis)

(refrão)

Vem meu amor...

FEITICEIRA

Cantado por JOÃO FARINHA:

<https://www.youtube.com/watch?v=-tqd1-nqzMM>

1. Ó meu amor, minha linda feiticeira,
Eu daria a vida inteira por um só beijo dos teus. (bis)

Por teu amor, a minha vida era pouca,
P'ra beberes da minha boca, o beijo do eterno adeus. (bis)

2. Ó meu amor, sonho lindo este que eu tive
Única esperança que vive na minha alma a soluçar. (bis)

Por teu amor eu morria de desejo!
Deste-me a vida num beijo, eu vivi p'ra te beijar. (bis)

OLHOS CASTANHOS

Cantado por FRANCISCO JOSÉ

https://www.youtube.com/watch?v=_mDTJzZ9900*Teus olhos castanhos de encantos tamanhos**São pecados meus.**São estrelas fulgentes, brilhantes, luzentes**Caidas dos céus.**Teus olhos risonhos, são mundos, são sonhos**São a minha cruz.**Teus olhos castanhos de encantos tamanhos**São raios de luz...*

Olhos azuis são ciúme

E nada valem pra mim.

Olhos negros são queixume

D'uma tristeza sem fim...

Olhos verdes são traição,

São cruéis como punhais.

Olhos bons com coração,

Os teus, castanhos leais...

*Teus olhos castanhos de encantos tamanhos**São pecados meus.**São estrelas fulgentes, brilhantes, luzentes,**Caidas dos céus.**Teus olhos risonhos, são mundos, são sonhos**São a minha cruz,**Teus olhos castanhos de encantos tamanhos**São raios de luz*

Olhos azuis são ciúme

E nada valem pra mim.

Olhos negros são queixume

D'uma tristeza sem fim...

Olhos verdes são traição,

São cruéis como punhais.

Olhos bons com coração,

Os teus, castanhos leais...

A FÁBRICA DO PAPEL

A Fábrica de Papel do Cascão, uma das muitas que pontuavam todo o Concelho da Vila da Feira, ficava na fronteira entre Gião e S. Vicente, encostada à ponte que ligava as duas freguesias, sobranceira ao Rio do Porto. Era para nós, pequenos, motivo de encanto observarmos em permanência aquela **nora** enorme sempre a girar, imponente, lenta mas inexorável, movida pela água do rio, desviada para o efeito um pouco mais acima por uma longa caleira em madeira, e logo se reintegrando na corrente, após ter cumprido aquela missão persistente de dar força a um espesso eixo que penetrava para o interior do muro da Fábrica. Movidos pela curiosidade, ousámos um dia, o Álvaro e eu, transpor o pontão de madeira que dava acesso da fábrica ao campo de seca, do lado de cá do rio. Aquele eixo, que a azenha movia lentamente, fazia rodar, no interior da fábrica, através de uma engrenagem de rodas dentadas, uma **dupla mó de granito** que, avançando na vertical, rodava lentamente em círculo dentro de um **lagar** redondo, também de granito, moendo uma pasta de papel espessa, de cartão e farrapos reciclados, que um fio de água amolecia. Uma vez bem macerada, aquela pasta era transferida para uma outra máquina, que a premia e moldava, transformando-a numa banda larga de **papel grosseiro**, cinzento, que era depois cortado em planos de cerca de um metro quadrado numa **guilhotina**



Azenha motriz



Lagar de moagem de papel velho

ao lado, que iam sendo empilhados, passando depois por uma **prensa** que lhes espremia a água remanescente, e eram então levados, pelo pontão, para secar, estendidos em resmas, em cima da erva do campo, do lado de cá do rio. Quando voltava do campo, era pendurado num sistema de ripas e arames, em molhos, à altura das cabeças, para acabar de secar. Dava para percebermos porque é que as paredes da fábrica eram largamente preenchidas por ripas inclinadas em persiana, deixando circular um máximo de ar no interior do edifício... Mais além estavam duas pessoas a fazer **cartuchos**, servindo-se de uma forma semelhante a um pedaço de barrote polido, com cabo espalmado. O cartucho ficava aberto do lado do cabo e era dobrado com destreza no outro topo, em dois duplos gestos rápidos, passando de seguida para outra mão que, com um pincel que mergulhava numa lata de cola de trigo, procedia à vedação do fundo e espalmava depois o saco, colocando-o em cima de um molho que, de tantos em tantos, era colocado debaixo de um peso para fixar a cola enquanto secava. Conhecíamos bem aqueles sacos, cinzentos com pequenas manchas de várias cores, resquícios da matéria prima, pois quando íamos à loja do sr. Antoninho buscar açúcar, massas, sal e outros géneros a granel, era neles que eram vertidos, com aquelas **vasilhas metálicas** características em cone com asa, depois de abertos sobre a base rigorosamente quadrada, e colocados em cima do prato da balança, depois completado o peso com uns acrescentos, até os pratos se equilibrarem, o do produto e o do peso. Havia sacos de dois tamanhos, para se poder atender às diferentes quantidades solicitadas.



Foto da Dorlinda (1970-?), com a fábrica de papel em fundo

A GRANDE CHEIA

29 de janeiro de 1948. Acordámos de uma noite tempestuosa, e quando nos levantámos deparámo-nos com um verdadeiro **dilúvio**: o rio do Porto transbordava abundantemente, e cobria metade do Campo da Senhora Sindina e parte do Campo dos Três Bicos, ajudado pelo regato, que também transbordava, ao longo do campo grande, até se juntar à enchente. Abóboras, rameiras de árvores e mesmo troncos, porcos, utensílios de lavoura, boiavam até se enfiarem por debaixo da ponte, junto à fábrica, prosseguindo em caudal ruidoso e devastador pelos campos ribeirinhos a norte, a caminho da Inha, no sítio do mesmo nome, antes de Laverços. Ao final do dia, quando o caudal se confinou às margens, sobraram os despojos, espalhados pelos campos. Felizmente, como não era época de culturas, a não ser de erva, os prejuízos não foram avultados na herdade.

A ESTRADA

A grande reta de Gião, de Fagilde ao Outeiro, construída em 1944, pouco antes do final da Segunda Grande Guerra, terá sido a obra pública mais significativa do século passado em Gião. Mas a própria Estrada Nacional 326 só depois foi alcatroada, pois lembro-me bem do **rolo compressor** a nivelar o macadame; da **máquina rudimentar**, de tração humana, a ferver e a aspergir o “piche” (alcatrão), expelindo fumo por uma chaminé cilíndrica, larga de uns 25 cm e alta de mais de um metro, a fazer lembrar as das locomotivas, espalhando o odor característico do **alcatrão** que, oriundo de carvão, não aguentava altas temperaturas e o pavimento fundia aqui e ali quando, no verão, a torreira do sol elevava a temperatura para cima dos trinta graus; dos operários, protegidos por oleados; e do tapete negro em que a pista se ia transformando... Como nasci em dezembro de 1944, o registo destas cenas na minha memória situa-nos provavelmente em 1946/47... Detalhe de memórias de criança, uma das consequências colaterais da asfaltagem era que a urina das juntas de bois que por ali passavam depois, puxando os carros, deixava de se esvaír no solo e percorria dezenas de metros no novo piso impermeável em plano inclinado, dando sentido à exclama-



Máquina de alcatroar e rolo compressor

ção dos estudantes de Coimbra, ao contemplarem o rio Mondego no verão: “*quem fez xixi nesta estrada?*”... Numa região de estradas sinuosas, a “nossa” reta do Pinheiro Manso (uma referência segura, com um diâmetro de tronco a rondar um metro, dividindo-se em dois ramos grossos como troncos a partir dos quatro metros de altura), com cerca de quatrocentos e cinquenta metros de comprimento, era ainda assim uma das mais longas do concelho da Feira, embora a mais longa fosse, de longe, com os seus cerca de mil e quinhentos metros, a reta da Igreja, também em Gião.

Ao longo dos anos da minha infância a estrada gravou em mim o retrato das fases de evolução dos meios de locomoção na zona, desde os romeiros que passavam a pé para S. Vicente pela festa do santo, aos **pinhoeiros** que desciam em certas manhãs a reta com uma récuca de burros, que carregavam de pinhas em sacos pelos montes de S. Vicente e Vale e regressavam à tardinha, oferecendo um autêntico concerto de zurros; **carros de bois**, com carretos de toros, erva, moliço, estrume, pedra, saibro, areia, espigas de milho, palha, achas, sacaria, etc., circulavam num e noutro sentido, moldando paulatinamente o piso, que ia cedendo lentamente e formava como dois regos à distância dos rodados, pelos quais as chuvadas faziam caminho, competindo com as valetas laterais de escoamento, e resultando numa lomba ao meio e bermas mais altas dos lados.

Não era já muito frequente, mas havia ainda alguns **cavaleiros**, que se deslocavam quer a trote quer mesmo a galope, um ruído seletivo, a sugerir resquícios aristocráticos de um tempo já distante... Da família, lembro-me de dois, o tio Manuel, que vinha de Macieira de Cambra, e o tio Lauro, que morava na Corga.

Vieram depois as **bicicletas** dos operários que de manhã cedo se dirigiam às fábricas de S. João da Madeira e voltavam ao fim da tarde em sentido inverso, numa toada ao tempo ainda serena; mas tudo mudou quando se vulgarizaram as **motorizadas** e as bicicletas deram lugar ao zunido agreste dos motores, em especial quando subiam, num chinfrim azougado e mesmo agressivo, passada a ponte, e havia que engrenar velocidades mais potentes...

À parte as **camionetas de carreira**, com passagem regular ao longo do dia, o movimento de **automóveis** era ainda incipiente, passava um de vez em quando.

A reta do Pinheiro Manso no sentido descendente, terminava abruptamente numa curva de pouco mais de noventa graus, onde os veículos tinham às vezes dificuldade em travar ou manobrar a tempo de evitar acidentes.

Foi o caso de um ciclista que, ou porque calculou mal ou por insuficiência dos travões, foi catapultado por cima do muro de proteção, naquele lugar com pouco mais de um metro de altura... Valeu a ramada do Bacelo da

Estrada, que lhe amorteceu a queda! Noutra altura um camião carregado de achas, teria eu uns oito ou nove anos, acelerou demasiado ao fazer essa curva, vindo de S. Vicente. Estava só em casa, ouvi o ruído das achas a esbarrondar e corri para o portão. Uns trinta metros abaixo estava o camião parado, parte das achas espalhadas no alcatrão, e o ajudante ferido na cabeça, a sangrar, também no chão (vinha em cima da carga, e com a manobra apertada caiu à estrada com as achas). Intruídos que estávamos a cuidar das nossas feridas, subi a munir-me de álcool, mercurocromo (era o antisséptico usado na altura), água oxigenada, gaze, uma tesoura e a bobine de adesivo (ainda não havia pensos rápidos), fiz papel de enfermeiro de ocasião, limpei as feridas com água oxigenada, desinfetei com álcool, apliquei o mercurocromo, pus algodão e gaze nas feridas mais severas, na cabeça e nos braços, e rematei com o adesivo. Carregaram as achas, agradeceram-me e seguiram viagem. De volta, fizeram questão de bater ao portão para nos informarem de que o médico de Canedo, onde se tinham dirigido para observação, perguntou quem lhes tinha prestado os primeiros socorros, e manifestou espanto quando lhe disseram que foi uma criança... Claro, fiquei orgulhoso, além de satisfeito por ter podido ajudar...

A GALENA, O RÁDIO E A TV



Rádio-Galena



Cartaz de 1952

O primeiro dispositivo de captação de rádio na Casa do Cascão foi uma **galena**; uma pedra pequenina de sulfato de chumbo natural dentro de uma pequena caixa, ligada a uma bobine de fio de cobre, a uma antena e a um fio terra; com saída para uns auscultadores que nos permitiam à vez ouvir rádio, teria eu uns seis ou sete anos. Conhecíamos a **telefonía** topo de gama na altura, que víamos em casa da Tia Maria, mas o dispositivo que se seguiu à galena lá em casa era já um pequeno **portátil** da fase de popularização destes aparelhos, sobretudo a partir de 1960.

Se a rádio representou para nós uma mudança profunda, quebrando o silêncio e o isolamento que necessariamente se vivia numa casa de campo isolada de uma aldeia, a **TV**, que chegou um lustre mais tarde, tinha eu doze anos, foi alta magia, porquanto só o ouvir falar de cinema aos mais velhos gerava fascinantes exercícios de imaginação, quanto mais ir com o pai ao **Paes da Corga**, ver séries como a do **Ivanhoe**, ou ouvir as notícias lidas pelo **Filho Gouveia** ou o **Henrique Mendes**, ou ainda rir

às garagalhadas com as deliciosas piadas do **Café Concerto**, onde intervinha a Rita da Pocariça ou um par de palhaços que tocavam com arco numa grande



Recetor Rádio dos anos 50



Recetor TV de 1957

lâmina de serrote de cortar toros, produzindo sons vibrantes, sugerindo laivos de eletrónico...

O LAZER

O lazer era confinado aos domingos, feriados e dias festivos. O sábado era ainda um dia de semana normal – a semana inglesa só veio mais tarde, primeiro agregando ao fim de semana a tarde de sábado, e depois o sábado inteiro...

Mas o domingo era em boa parte preenchido com obrigações religiosas. Havia que não falhar a **missa**, fosse a da manhã (oito horas), fosse a do dia (das dez). Era tolerado excepcionalmente algum atraso, mas evitava-se, não só por ser impróprio, mas até porque a igreja era pequena e quem chegasse em cima da hora ou mais tarde, não só ficava de pé como se sujeitava a um aperto incómodo, sobretudo no verão... Em todo o caso, não chegar antes do Credo significava não cumprir com o dever dominical. À tarde, o **terço** era também uma obrigação para as crianças, que tinham ainda lição de **catequese**...

Jogava-se pouco na Casa do Cascão. Havia sempre que fazer, e o grande jogo era o de alternar e conciliar afazeres de casa e dos campos, passando pela alimentação do gado, e, para os mais novos, os deveres da escola, com a colaboração nas tarefas caseiras.

Talvez por isso, os poucos momentos dados ao lazer eram muito apreciados. Jogávamos **dominó** e **cartas** (burro, bisca de três...), na mesa da cozinha ou na da eira da porta, normalmente ao domingo à tarde, entre o almoço e a hora de irmos à catequese e ao terço, na igreja. Era a única ocasião em que a mãe jogava connosco, honrando o domingo como dia de descanso. No dominó o pai ganhava-nos quase sempre, pois contava as pedras já jogadas e tapava-nos as aberturas. Mais tarde, foram surgindo os **jogos de sociedade**, da Majora, como o monopólio e outros.

Já na Escola pontificavam os jogos costumeiros, desde o do botão (pincha) ao do **pião**, ao do **espeto**, ao do **futebol** (as bolas eram de borracha - amarela, verde, azul ou vermelha, raiadas de branco), da **apanhada**, e para as meninas as **cantigas de roda**, a **macaca**, etc..

No *habitat* disperso em que nos enquadrávamos, e até porque a Casa do Cascão era solitária (as mais próximas eram da Senhora Sindina e as de Fundo de Aldeia, a centenas de metros), raramente se proporcionava brin-



Bola de borracha



Cartas



Dominó

carros com crianças da vizinhança. Ainda assim, o Nuno, a Dulce e o Mário, filhos da Senhora Sindina e do Senhor José, assim como a Lurdes, da casa do Senhor Alexandre, e a Corina, uma prima que viveu por um período curto connosco, eram os nossos parceiros ocasionais de brincadeira.

Tínhamos ainda os **serões**. Que no inverno eram mais longos, mas o tempo entre a ceia e a cama era preenchido, com toda a gente à volta da lareira, com o terço e cânticos, desde religiosos a fados e modas populares.

Construíamos alguns brinquedos, em madeira, ou aproveitando embalagens metálicas ou de papelão. Foi o caso de uma bicicleta de pau, obra do Sr. António Rato que nos valeu uma pequena aventura com a Guarda Nacional Republicana. Estávamos, eu e o Álvaro, a descer a reta do Pinheiro Manso, quando se aproximam, vindos de baixo, dois GNR's e nos interpelam: "*Os documentos da bicicleta?*". Ficámos atropalhadíssimos pois levámos a interpelação muito a sério. Eles puxaram de um caderninho onde simularam apontar a nossa identificação até que, no máximo do nosso *stress*, lá nos deixaram ir para casa.

Outro brinquedo construído por nós era um telefone com duas embalagens nas pontas, ligadas por um longo cordel; ficávamos maravilhados como de facto, embora em compartimentos diferentes, nos ouvíamos perfeitamente.



Bicicleta de pau

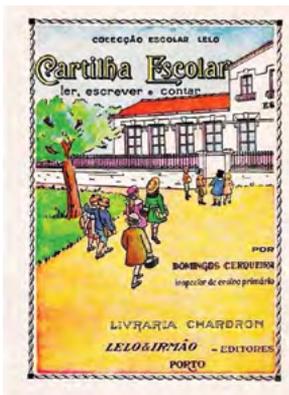
A ESCOLA

Obviamente, a grande obrigação de infância dos sete aos dez anos foi, como na altura se dizia, “aprender a ler, escrever e contar”... As Primeira, Segunda e Quarta Classes eram lecionadas em simultâneo na **Escola Grande**, ali no alto do Outeiro, perto do cruzeiro do Calvário, onde foram minhas professoras a D. Almerinda e depois a D. Alexandrina, ao passo que a Terceira classe era lecionada na **Escola do Mato**, antiga Escola Masculina, pela D. Piedade, uma professora de posto, da Corga, que coxeava, mas deslocava-se agilmente de bicicleta. Era exigente, mas muito dedicada aos alunos, e sucedeu ao professor Álvaro Fernandes, de Cedofeita, o qual por sua vez sucedera ao tio Custódio, que entretanto fora colocado na Escola da Murtosa. De recordar que a Escola do Mato fora mandada construir pelo avô Augusto, precisamente para que o tio Custódio tivesse colocação próxima de casa após a formatura.

Em 1951, quando comecei a primeira classe, o Álvaro frequentava a terceira, na Escola do Mato. No ano seguinte, eu na segunda e o Álvaro na quarta, íamos juntos à Escola Grande e voltávamos juntos para casa. Já a Almerinda, só entrou para a primeira quando eu repeti a quarta, em 1955, por causa dos problemas com o pé, que tive de operar.

Os Manuais

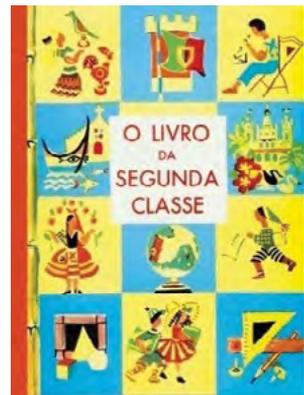
O ensino ministrado obedecia a um alinhamento de matérias relativamente recente na altura, pois o ensino escolar obrigatório em Portugal, embora preconizado de há muito, só se tornou efetivo com o Estado Novo. Havia **manuais** que estipulavam os conteúdos letivos desde a primeira classe, como a Cartilha Escolar e o Livro da Primeira Classe, pelos quais aprendíamos precisamente a “ler, escrever e contar”, bases estas que eram desenvolvidas na Segunda e



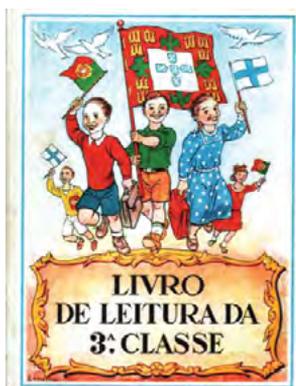
Cartilha Escolar



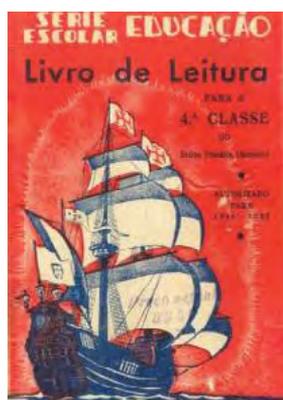
Livro da 1.ª Classe



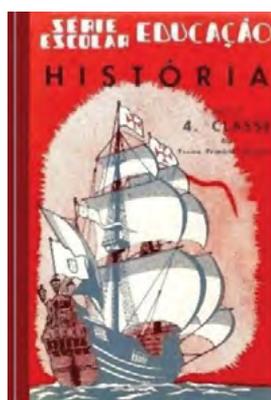
Livro da 2.ª Classe



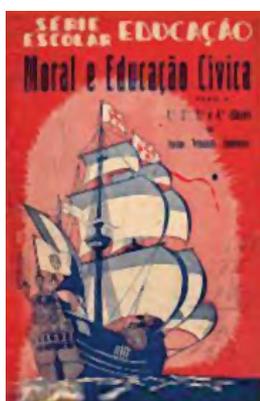
Livro de leitura da 3.ª Classe



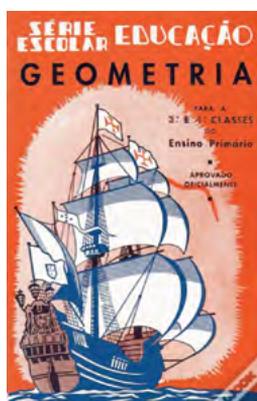
Leitura 4.ª Classe



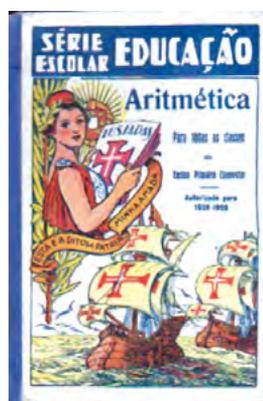
História 4.ª Classe



Moral e Educação Cívica



Geometria 3.ª e 4.ª Classe



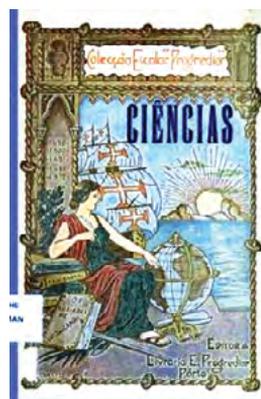
Aritmética



Resumo de Gramática



Geografia



Ciências

Terceira classes, até à Quarta, em que as matérias se desdobravam já em várias disciplinas, como História, Geografia, Geometria, Ciências Naturais, Gramática ou Moral e Educação Física, cada uma delas com o seu manual específico.

Após o exame da Quarta classe, prestado com solenidade a um júri na Vila da Feira, na presença da professora, seguia-se ainda o **exame de admissão** ao Liceu, que no meu caso foi prestado na Rua Nova do Regado, no Porto, na Casa da Congregação do Espírito Santo, pois prossegui os estudos no respetivo Seminário Menor de Viana do Castelo, em 1956, com prestação final do ciclo (Segundo Ano) no Liceu Central de Viana do Castelo, em 1958.

Algumas histórias

As histórias desse período são mais que muitas, uma vez que era na escola que começava a forjar-se a dimensão social da personalidade, entre a catadupa de aprendizagens, brincadeiras novas, pequenas brigas, amizades e desavenças, sucessos e constrangimentos. Uma delas foi, algures na minha Segunda Classe, uma perseguição que dois colegas resolveram fazer-nos, a mim e ao Álvaro, após a saída da escola. Sem qualquer razão aparente que não fosse o que hoje se designa por **bullying**, perseguiram-nos na estrada a caminho de casa; estugámos o passo e eles aceleraram também; passada a casa do sr. Zé, o ferreiro, desviámo-nos por um portal que dava para os matos; mas os dois não desistiram e chegámos a uma divisória com arame farpado já no meio do mato; o Álvaro disse-me para saltar para o outro lado enquanto ele os enfrentava; porém, ao saltar não consegui evitar o arame farpado e fiz dois arranhões na perna esquerda, (mais duas cicatrizes que desde então transporto) o que teve por efeito, ao verem o sangue, fazer com que os perseguidores desissem. Regressámos a casa, pusemos os pais ao corrente do sucedido, e o pai, feito o curativo aos arranhões, foi logo comigo a casa da professora (morava no casarão da família Almeida, quase em frente à loja do sr. Antoninho, no Outeiro) e relatei-lhe o ataque, com a prova do crime na perna. No dia seguinte, logo no início da aula, a professora D. Almerinda chamou os dois “atacantes”, confrontou-os com os factos e aplicou-lhes o castigo de uso naquele tempo, o da palmatória; lembro-me ainda que um deles, de nome Arlindo, apanhou dezassete palmatoadas, e o outro, salvo erro o Freitas, vinte e quatro. Naquele tempo a régua era dissuasora, pelo que não tenho memória de novos episódios de *bullying* naquela escola, naqueles anos...

Uma outra história, que testemunha em grau comparativo as expetativas bem modestas que então tínhamos quanto a prémios de desempenho, relativamente às gerações que se foram seguindo, foi o que recebi quando aprovei no exame da Terceira Classe: uma **sêmea**! A mãe



Uma sêmea custava 17 tostões

tinha prometido e cumpriu. Lembro-me de que uma sêmea custava por essa altura dezassete tostões. Valia, pois, mais o simbolismo do que o valor-custo da prenda em si. Reparti-a com a Almerinda, numa época em que o Álvaro já estava ausente, no Seminário de Godim, uma via que eu seguiria por minha vez três anos após, no meu caso em Viana do Castelo...



Uma terceira história, também ela prenhe de simbolismo, prende-se com os brinquedos. Um dos mais apetecidos pelos rapazes era o **arco**, um entretém para o caminho da escola. As brincadeiras eram cíclicas, havendo períodos em que se jogava ao **botão** (pincha), outros ao **pião**, e assim por diante. Quando chegava a febre do arco, à aproximação do verão, quase todos tinham o seu, e eu não tinha. O sr. Zé, o ferreiro,

fabricava-os e vendia-os por cinco escudos. Eu tinha 2\$50; fui ver no armário da louça um copo velho em que a mãe depositava moedas para esmolas, e servi-me de uma de 2\$50, que pus na sacola, de modo a perfazer os 5\$00 necessários. Quando, no dia seguinte, me aprestava para sair para a escola e passar pelo ferreiro, a mãe chamou-me, pois tinha dado conta do desaparecimento da moeda, e lá lhe revelei para o que era. Apanhei a maior surra da minha vida, com umas cordas grossas de amarrar as cargas do carro de bois, ao mesmo tempo que ouvia a sentença: “*não se mexe no que não é nosso!*”. A tarefa foi de tal ordem que fiquei por minutos estendido na lareira, junto à preguiceira, a curtir o choque. O que levou o Alcino, que entrava na cozinha, vindo do quinteiro, vendo-me assim estendido e inerte, a exclamar: “*ó mãe, olhe que se calhar ele está morto!*”; ao que a mãe respondeu, sabe Deus com que comoção: “*é melhor morto do que ladrão!*”. Eu não tinha consciência de ter roubado, mas a sova calou tão fundo, não tanto pela dor, nem pelas marcas, que depressa passaram, mas pela aflição que o meu ato irrefletido causou à mãe, que aquelas palavras nunca foram esquecidas pela vida fora... Acabei por ter o arco, um tempo depois, com cinco escudos dos que “ganhava” a ajudar à Missa, e pude saborear aquele prazer único de ver um arco de verguinha de uns trinta a quarenta centímetros de diâmetro, movido por uma gancheta de arame, rolar à minha frente qual veículo complacente, ondular ao meu comando, produzir aquele som metálico, ir ganhando brilho na superfície exterior ao mesmo tempo que perdia a ferrugem inicial, até exibir um aspeto exuberante, desgastar o cotovelo da gancheta, o que me obrigava a redobrá-la mais acima com o alicate, elevar-se no ar quando o suspendia para o estacionar, completando alguns giros em som decadente, até parar...

Este episódio inscreve-se por outro lado num ambiente de austeridade que imperava na Casa do Casção, tal como nas demais, num período em que se faziam sentir fortemente na economia e nos comportamentos os rigores do pós-guerra, em que um dos motes com frequência repetidos era “*produzir e poupar, manda Salazar*”, como um dia me fez notar a D. Quinaia, que morava junto ao Cruzeiro da Escola, quando lhe entreguei uma carta do pai para meter nos Correios da Corga (creio que era funcionária dos CTT), timbrada com valor acima do necessário...

Selo *standard* nos anos 50

Recordo a propósito ainda um outro episódio em que a mãe revelava o profundo respeito pelos bens alheios que sempre nos foi inculcado pelos pais: a Idalina e a Dorlinda, de volta da escola, trouxeram duas achas tiradas de uma casula ao pé do carreiro do Mato da Tapada, e entregaram-nas, ufanas, à mãe, com o natural brio de quem contribui para as necessidades da casa; a pergunta imediata foi: “*onde as apanhastes?*”; e de pronto lhes ordenou que as fossem repor na casula de onde as tinham tirado. A honestidade foi um dos vetores mais fortes da educação que nos deram os nossos pais, como documentam estes exemplos muito “práticos”.



Achas

Os jogos

Falando de **piões**, havia períodos de verdadeira febre deste jogo, que implicava que cada um trouxesse ao menos um, com o respetivo cordão de lançamento (a “*faniqueira*”). Mas existiam três modelos de



Pião ponta larga



Pião



Piasca

pião: o comum, com bico estreito e curto, não afiado; o de bico largo e espesso, mais grosso e pesado; e o de bico afiado, mais estreito e alongado (piasca). Com o pião normal, o jogo consistia no lançamento simultâneo por dois ou mais contendores no interior de um círculo desenhado no chão; ganhava o que rodasse mais tempo, sem sair do círculo. Um outro jogo, consistia em derrubar e mesmo danificar o “pião das nicas”; o jogo começava com um pião velho,

mas quem não lhe acertasse tinha de lá colocar o dele.... Outra modalidade ainda, de habilidade individual, era a de apanhar o pião a rodar no chão com a mão e mantê-lo a rodar na mão por mais tempo, com variantes em que os mais habilidosos conseguiam malabarismos manuseando o pião com o cordão... Um lançamento perfeito era aquele em que o pião, além de rodar longamente, atingia aparente imobilidade, de tal modo a velocidade de rotação era elevada; mas o rodar normal de um pião era um misto de rotação e de “dança”, com alguma inclinação, que o fazia descrever círculos no terreno, até cambaleiar e cair...

Outro ainda dos jogos sazonais da Escola era o do **Rapa**, que consistia em

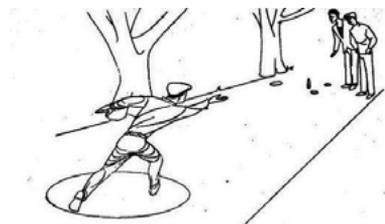


Piorra RTDP

fazer rodar uma **piorra** numa superfície lisa. Normalmente jogava-se com pinhões, mas podia ser com botões, feijões, etc.. Cada participante colocava em cima da "mesa" um pinhão (ou outra unidade) e fazia rodar a piorra; se a piorra, com quatro faces laterais, parasse com a do R para cima, o jogador ganhava direito a “rapar” tudo o que estivesse em jogo na altura; saindo o **T** (tira), podia tirar uma unidade apenas; com **D** (deixa), ficava tudo como

estava; finalmente, se saísse **P** (põe), teria de acrescentar uma unidade. Em alguns jogos, quando demorava a sair o Rapa, amontoava-se uma quantidade apreciável de “tesouro”, e o jogo tornava-se excitante... A seguir a um “rapa”, cada jogador repunha uma unidade, e o jogo recomeçava...

Já o jogo do **pincha**, ou do botão, consistia em colocar um botão no chão, perto de um muro, de uma árvore ou de um poste, cada jogador lançando o seu botão, impulsionando-o contra o muro, árvore ou poste, pela impulsão do indicador dobrado contra o polegar, de modo a cair o mais próximo possível do botão inicial; o jogador que colocasse o seu botão mais próximo do inicial ganhava os dos adversários. Um jogo que por vezes comprometia a integridade de algumas roupas em casa dos perdedores, necessitados de refazer o *stock*...



Jogo da Malha

O jogo da **malha** era um dos mais preferidos e constantes ao longo do ano. Exigia uma pista plana de uma dezena de metros; entre as pedras que se encontrassem nas redondezas escolhia-se uma para “meco”, que fosse um bom compromisso entre aguentar-se de pé e cair ao toque da “patela”; já as patelas eram pedras arre-

dondadas, chatas e lisas, ou, numa versão mais elaborada, jogava-se com patelas de ferro e mecos de madeira; colocava-se um meco em cada uma das extremidades da pista e um elemento de cada equipa tomava posição por detrás de cada um dos mecos; cada jogador atirava a patela na sua vez, procurando derrubar o meco, pontuando o máximo, ou colocando a patela o mais próximo possível do meco, pontuando menos; a equipa que primeiro atingisse o máximo estipulado (por exemplo, trinta pontos), ganhava.

Havia muitos outros jogos ao ar livre, uma componente escolar de extrema eficácia na vertente social e de formação do carácter no período escolar, tais como o jogo da **bandeira**, o da **cabra cega**, **saltar a corda**, **escondidas**, **berlinde**, **caricas**, **apanhada**, **eixo**, **macaca**, **cantigas de roda**, etc..

O material escolar

O material escolar, que transportávamos para a Escola num **saco de lona** com alça de ombro e, já na quarta classe, numa **malinha de cartão** impermeável com fecho de mola, resumia-se naquela altura a pouco: **lousa**, **lápiz de lousa**, **lápiz**, **aguçadeira**, **carteira de lápis de cor**, **pena**, **tinteiro de tinta permanente**, **borracha**, **folhas de mata-borrão**, **caderno de duas linhas** para caligrafia, **caderno de uma linha** para redações e cópias, **caderno de desenho**, **papel quadriculado** e os **livros escolares** de cada classe.



A mala da escola



Aguçadeira



Lousa e lápis de ardósia



Palmatória



Tinta permanente



Papel mata-borrão



Aparo



Borracha



Cadernos Escolares



Estojo Escolar



Lápis de cor



Pena de tinta permanente



Carteiras



A Escola de Gião, em 2009, em obras de transformação, ainda com a escadaria de entrada.



Escola já remodelada para Centro Cultural

AS PERSONAGENS MARCANTES DE GIÃO

Como em todas as aldeias naquele mundo antigo, anos cinquenta do Século XX, ainda com laivos de queirosiano, havia em Gião personagens que se impunham ou se destacavam, quer pelo exemplo de vida, quer pela influência que exerciam, quer pela preparação académica, quer ainda pelos cargos que desempenhavam.

O **Padre Joaquim de Oliveira Pinto** era respeitado por todos; não era senhor de grandes dotes oratórios, mas a sua palavra, breve e seca, transmitia à população de Gião (raras eram as pessoas que por essa altura não frequentavam a igreja) uma mensagem mais suportada pelo exemplo da sua vida austera do que pela abundância da palavra, tanto mais aceite quanto a idiossincrasia das gentes de Gião era igualmente parcimoniosa.

O sr. **Agostinho Mota Pereira**, senhor de um dos solares mais antigos da freguesia, no lugar do Pomar, e terratenente de mais de cinquenta hectares na zona NW do respetivo território, campos e arvoredo, do lado de Vila Maior, desfrutava do sossego da sua mansão e do conforto que lhe garantia a vasta herança; longamente viúvo mas respeitado como homem honrado, anfitrião regular do Padre Joaquim, cuja aura de virtude partilhava.

A D. **Irene Moura** era a herdeira (também viúva precoce), da Quinta da Beira, o núcleo conhecido mais antigo da freguesia, que, com a Igreja de Santo André e um mosteiro de beneditinas de que foram encontrados vestígios na construção da reta de Gião, em 1944, remontaria ao Século XI, ou mesmo, segundo uma fonte histórica, se relacionaria com o Mosteiro de Azevedo, do final do Século IX...

Havia ainda um punhado de homens e mulheres prestigiados em Gião, em cujo número se contavam o **nosso pai, David**, a **nossa mãe, Eugénia**, e o **tio Custódio**, bem como o **sr. Cardoso**, o **sr. Antoninho Caetano**, a **D. Maria Coelho**, a **D. Vitória**, do Outeiro, ou o **sr. Baptista**, de Canedinho, ou ainda, em Azevedo, o **sr. Arnaldo** e a **Ti Maria Mineira**, por cuja casa, muito modesta, passaram gerações de crianças em aulas de catequese. Entre outros.

Por outro lado, tínhamos personagens que ficaram gravadas na nossa memória pela sua tipicidade, que lhes valeu cognomes brejeiros, desde o “Argolas”, um rapaz aliás amável, que morava um pouco além da loja do sr. Antoninho, porque cambaleava, vítima de “dança de S. Vito”; ou o “Cataninha”, que, dislálco, repetia: “*gosto muito de ca(s)taninhas*”; ou o “Boca de Cu”, carreteiro da Beira, pela configuração estreita e saliente dos lábios; ou o “Marau”, presumivelmente por comportamentos menos apreciados...

A IGREJA



Igreja de Santo André de Gião



Busto do Padre Joaquim

No início da segunda metade do Século XX, numa aldeia como Gião, situada na transição entre o litoral e as montanhas e entre S. João da Madeira e o Rio Douro, a vida nos campos e nas serras alternava com a frequência regular da Igreja, obrigatoriamente aos domingos e festas religiosas, e, para algumas pessoas mais piedosas e disponíveis, diariamente...

Ao domingo o Padre Oliveira Pinto celebrava a Missa às oito e às dez horas, com a igreja cheia, incluindo as sacristias e o coro. A igreja não era grande, mas albergava para cima de duzentas pessoas. À semana, a missa era às sete horas.

Homens à frente, desde o gradeamento até ao altar e nas duas sacristias laterais, e mulheres na retaguarda da nave principal, com porte de véu obrigatório, conferindo àquele espaço um



O véu era de porte obrigatório pelas mulheres na igreja

chromatismo gracioso, dado que o véu de levar à igreja era uma **mantilha** de renda trabalhada, cuja cor podia variar, do preto ao bege ou ao branco, ou mesmo outras cores, consoante a idade e a condição da portadora.

Para além das missas, ao domingo rezava-se o **terço** na igreja, com cânticos, às três da tarde. E para as crianças, desde os sete aos dez, havia **catequese**, numa primeira fase para preparar a primeira comunhão, aos sete a oito anos, e mais tarde a **comunhão solene**, que ocorria por altura da conclusão da quarta classe.



Cruzada na paróquia vizinha de Guizande, em 1955



Comunhão solene, na época

Naquela época cada paróquia organizava a sua **Cruzada Eucarística**, uma espécie de reforço da catequese, mas exteriorizada com uma faixa a tiracolo sobre camisa branca, exibindo a cruz da Ordem de Cristo no peito e nas costas. Um uniforme que usávamos nas cerimónias da igreja e nas procissões.

Batizados e casamentos eram momentos fortes na liturgia, mas as grandes festas eram as do padroeiro, Santo André, e a da Senhora da Hora, bem como o Natal e a Páscoa, como fica descrito em outro capítulo desta reseña.

A Páscoa era complementada com a visita pascal, ou **compasso**, que primeiro era garantida pelo Padre Joaquim a todas as casas que a solicitassem, numa altura em que o total em Gião pouco ultrapassava a centena, sendo mais tarde, com o crescimento da população e o envelhecimento do Padre Joaquim, dividida por três equipas portadoras da cruz. O sinal que as famílias davam de que queriam receber a visita pascal consistia em espalhar à entrada da porta **espadanas e flores**. À aproximação, alguém do grupo visitante tocava uma **sineta** de badalo, e as portas abriam-se para a visita. Todos os elementos do grupo, exceto o padre Diácono, que se apresentavam de alba e estola, vinham equipados de uma opa vermelha, e um deles ostentava a cruz, que dava a beijar após uma oração-saudação à família, mantendo-se de seguida uma breve conversa, enriquecida com um **beberete** em que não

podiam faltar o vinho do Porto, o pão de ló, as amêndoas e a regueifa doce. Entregava-se um **envelope** com uma contribuição monetária para o Pároco e era de uso entregar também uma dúzia de **ovos** a título simbólico de contribuição para a manutenção da casa paroquial.



Compasso nos anos 80, com a reta de Pinheiro Manso em perspectiva

Ao longo do ano havia eventos especiais de avivamento espiritual, fosse um ciclo de **pregações** por um padre de fora, fosse uma **novena**, que reunia na igreja em certas alturas as famílias mais devotas para rezarem o terço nove dias seguidos, fosse ainda uma missa vespertina ao **Sagrado Coração de Jesus**, nas primeiras sextas-feiras do mês...

Também os **funerais** se ligavam intimamente à igreja, e era o sino que dava o primeiro sinal de um falecimento, seguindo-se a visita de um familiar do defunto ou seu representante a cada casa para anunciar o óbito e dar a conhecer a hora da trasladação do cadáver para a igreja e do funeral, iniciado com o serviço fúnebre, que podia ser uma missa, se fosse encomendada pela família, e terminava no cemitério, com o enterro e as condolências aos familiares do defunto.

Com o pendor musical e poético que lhe era familiar, o pai traduzia a melopeia fúnebre que os sinos dobravam anunciando uma morte, dos mais agudos aos mais graves, num pequeno diálogo prazenteiro:

*Tem lêndeadas! Tem lêndeadas!
Matai-as! Matai-as!
Com quê? Com quê?
C'um pau! C'um pau!*

Do nascimento à sepultura, a vida em Gião, à semelhança do que se passava na época um pouco por todo o lado no mundo católico, ligava-se íntima e intensamente à Igreja, através da sua influência e dos seus **sacramentos**: **batismo**, administrado quase à nascença; confirmação, na idade adolescente, um compromisso pessoal e consciente após a catequese; **eucaristia**, ou missa dominical, a vertente comunitária do ser-se cristão; **penitência**, praticada ao menos uma vez ao ano, apelando ao arrependimento, depois da tomada de consciência do pecado; **unção dos enfermos**, na iminência da morte, um viático para um mundo de bem-aventurança desconhecido mas almejado; **ordem**, que consagrava os que escolhiam a vida sacerdotal, após longos anos de preparação doutrinal e espiritual; e **matrimónio**, que convidava os noivos a comprometerem-se para a vida na constituição de uma família.

Anexo I

ADÁGIOS POPULARES NA CASA DO CASCÃO

No mundo rural dos anos 40 e 50 do século passado, em vias de alfabetização generalizada, a tradição oral era ainda uma componente significativa na transmissão de saberes e valores.

Neste contexto, os adágios populares, repetidos à saciedade no seio das famílias e das comunidades, abarcavam um vasto leque de mensagens que se iam gravando na memória de todos, pequenos e grandes, velhos e novos, e funcionavam como ‘mantras’ a interpelar-nos e a guiar-nos nas situações concretas da vida.

A título de exemplo, registo a seguir duas centenas dos que circulavam na Casa do Cascão e me ficaram na memória...

A cavalo dado não se olha o dente.
A laranja, de manhã é ouro, de tarde é prata, e à noite mata.
A mentira tem perna curta.
A ocasião faz o ladrão.
A pensar morreu um burro.
A preguiça é amarela, corre França e Castela.
À primeira quem quer cai, à segunda cai quem quer.
À terra onde fores ter, faz como vires fazer.
A união faz a força.
Água corrente não mata a gente.
Água mole em pedra dura tanto dá até que fura.
Águas passadas não movem moinhos.
Amigos, amigos, negócios à parte.
Ao menino e ao borracho põe-lhes Deus a mão por baixo.
Apanha-se mais depressa um mentiroso que um coxo.
Aqui se fazem, aqui se pagam.
As aparências iludem.
As boas contas fazem os bons amigos.
As conversas são como as cerejas.
Até ao lavar dos cestos é a vindima.
Atrás de mim virá quem de mim bom fará.
Avinha-te, abifa-te e abafa-te. (para quem está engripado)
Bonita festa faz, quem em sua casa está.
Branquinha como uma dinamarquesa.
Burro velho não tem andadura.

Cada cabeça, sua sentença.
Cada terra com seu uso, cada roca com seu fuso.
Cada tolo com sua mania.
Cada um é para o que nasce.
Cada um lá sabe as linhas com que se cose.
Cada um puxa a brasa à sua sardinha.
Cada um sabe de si e Deus sabe de todos.
Candeia que vai à frente alumia duas vezes.
Cão que ladra não morde.
Casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão.
Casa roubada, trancas à porta.
Cautela e caldos de galinha não fazem mal a ninguém.
Céu pedroento, ou chuva ou vento.
Com melão, vinho de tostão.
Com vinagre não se apanham moscas.
Contra a força não há resistência.
Contra factos não há argumentos.
Dar uma no cravo, outra na ferradura.
De boas intenções está o inferno cheio.
De noite todos os gatos são pardos.
De pequenino se torce o pepino.
Deitar cedo e cedo erguer dá saúde e faz crescer.
Depois da tempestade vem a bonança.
Depois do porco morto, assobiai-lhe ao rabo.
Depressa e bem, não há quem.
Deus escreve direito por linhas tortas.
Devagar se vai ao longe.
Difícil é achar uma agulha no meio de um palheiro.
Dinheiro mal ganhado, água o deu, água o levou.
Diz-me com quem andas, dir-te-ei quem és.
Dos fracos não reza a história.
Em casa de ferreiro, espeto de pau.
Em tempo de guerra não se limpam armas.
Em terra de cegos, quem tem um olho é rei.
Enquanto se escapa não se assobia.
Entre marido e mulher, não metas a colher.
Entre mortos e feridos, alguém há-de escapar.
Esta vida não chega a netos, nem a filhos com barba.
Esta vida são dois dias.
Falai no Mendes, à porta o tendes.

Ferradela de licranço não tem cura nem descanso.
Fia-te na Virgem e nãourras...
Filho de peixe sabe nadar.
Filho és, pai serás; assim como fizeres, assim acharás.
Gaba-te cesta rota, que amanhã vais para a vindima.
Ganha fama, e deita-te na cama.
Gato escaldado, de água fria tem medo.
Gordura é formosura.
Grande nau, grande tormenta.
Grão a grão, enche a galinha o papo.
Homem prevenido vale por dois.
Hora a hora Deus melhora.
Ladrão que rouba a ladrão tem cem anos de perdão.
Laranjas em janeiro dão que fazer ao coveiro.
Mais vale prevenir do que remediar.
Mais vale só do que mal acompanhado.
Mais vale tarde que nunca.
Mais vale um pássaro na mão do que dois a voar.
Mal por mal, venha o diabo e escolha.
Malhar em ferro frio...
Mãos frias, coração quente, amor ardente.
Minha casinha meu lar, meu caquinho de mijar.
Morre o bicho, acaba a peçonha.
Muita parra, pouca uva.
Muito riso, pouco juízo.
Não alimentes burros a pão de ló.
Não contes com o ovo no cu da galinha.
Não deites foguetes antes da festa.
Não deixes para amanhã o que podes fazer hoje.
Não esperes por sapatos de defunto.
Não faças aos outros o que não queres que te façam a ti.
Não há bem que sempre dure nem mal que nunca acabe.
Não há fome que não dê em fartura.
Não há fumo sem fogo.
Não passar da cepa torta.
Não peças a quem pediu, não sirvas a quem serviu.
Não se brinca com coisas sérias.
Não se fazem omeletes sem partir ovos.
Não se pode ter sol na eira e chuva no nabal.
Não se põe o carro à frente dos bois.

Não vá o diabo tecê-las!
Nem oito nem oitenta.
Nem tudo o que luz é ouro, nem tudo o que balança cai.
Ninguém nasce ensinado.
No São João, a sardinha pinga no pão.
Nunca a perca maior seja!
O burro engorda com o olhar do dono.
O fruto proibido é o mais apetecido.
O hábito não faz o monge.
O mal dos meus burritos fez-me alveitar.
O medo guarda a vinha.
O primeiro milho é para os pardais.
O prometido é devido.
O que é bom acaba depressa.
O que é demais é moléstia.
O que é doce nunca amargou.
O que é vivo sempre aparece.
O que não fizeres no dia de Santa Luzia, deixa para o outro dia.
O que não mata, engorda.
O saber não ocupa lugar.
O seguro morreu de velho.
O seu a seu dono.
O último a rir é quem ri melhor.
Olhai para o que eu vos digo, e não olheis para o que eu faço.
Onde canta galo não canta galinha.
Os amigos são para as ocasiões.
Os extremos tocam-se.
Os gostos não se discutem.
Ovelha que mais barrega, bocado perde.
Paga o justo pelo pecador.
Palavras loucas, orelhas moucas.
Palavras, leva-as o vento.
Para baixo todos os santos ajudam.
Para bom entendedor, meis palavra basta.
Para grandes males, grandes remédios.
Para quem é, bacalhau basta.
Para trás mija a burra.
Passou o dia, passou a romaria.
Peixe não puxa carroça...
Pela aragem se vê quem vai na carruagem.

Pela boca morre o peixe.
Perdido por cem, perdido por mil.
Preso por ter cão e por não ter.
Presunção e água benta, cada qual toma a que quer.
Prudência e caldos de galinha não fazem mal a ninguém.
Quando a esmola é grande, o pobre desconfia.
Quando mija um português, mijam logo dois ou três.
Quando um burro fala, o outro abaixa a orelha.
Queira Deus, queira o diabo.
Quem a mim me avisa, meu amigo é.
Quem anda à chuva, molha-se.
Quem ao mais alto sobe, ao mais baixo vem cair.
Quem ao moinho vai, enfarinhado sai.
Quem brinca com o fogo, queima-se.
Quem cala, consente.
Quem canta, seu mal espanta; quem chora, seu mal aumenta.
Quem conta um conto acrescenta um ponto.
Quem corre por gosto não cansa.
Quem dá aos pobres empresta a Deus.
Quem dá e torna a tirar, ao inferno vai parar.
Quem desdenha quer comprar.
Quem empresta não melhora.
Quem espera, desespera.
Quem está de fora racha lenha.
Quem estraga velho paga novo.
Quem faz o que pode, a mais não é obrigado.
Quem faz um cesto, faz um cento.
Quem guarda o que não presta tem o que lhe é preciso.
Quem meu filho beija, minha boca adoça.
Quem muito fala, pouco acerta.
Quem muito quer, muito perde.
Quem não arrisca, não petisca.
Quem não deve não teme.
Quem não pode, arreia.
Quem não quer ser lobo, não lhe veste a pele.
Quem não se sente, não é filho de boa gente.
Quem não semeia, não colhe.
Quem não tem dinheiro não tem vícios.
Quem não trabuca, não manduca.
Quem não vê, não peca.

Quem o alheio veste, na praça o despe.
Quem parte e reparte e não fica com a melhor parte, ou é burro ou não tem arte.
Quem porfia, sempre alcança.
Quem quer a bolota, atrepa.
Quem quer vai; quem não quer, manda.
Quem sai aos seus, não degenera.
Quem se mete por atalhos não se livra de trabalhos.
Quem se queixa, larga a ameixa.
Quem semeia ventos, colhe tempestades.
Quem tem boca vai a Roma.
Quem tem burro e anda a pé, ainda mais burro é.
Quem tem crista na cabeça, peça a Deus que ela não cresça.
Quem tem filhos tem cadilhos; e quem os não tem, cadilhos tem.
Quem tem muitos filhos é pobre.
Quem tem pressa, mais tropeça.
Quem tem unhas toca guitarra.
Quem tudo quer, tudo perde.
Quem vai à guerra, dá e leva.
Quem vai ao ar perde o lugar; quem vai ao vento perde o assento.
Quem vai ao mar avia-se em terra.
Recordar é viver.
Roma e Pavia não se fizeram num dia.
Santos de casa não fazem milagres.
São mais as vozes que as nozes.
Só se lembra de Santa Bárbara quando troveja.
Tanto é ladrão o que vai à horta como o que fica à porta.
Todos os caminhos vão dar a Roma.
Tristezas não pagam dívidas.
Um olho no burro, outro no cigano.
Uma desgraça nunca vem só.
Vale mais um pássaro na mão do que dois a voar.
Vermelho à serra, chuva na terra; vermelho ao mar, velhas a assoalhar.
Vergonha, é de roubar..
Vozes de burro não chegam ao céu.
Zangam-se as comadres, dizem-se as verdades.

Anexo II

ADIVINHAS, MNEMÓNICAS E (DES)TRAVA-LÍNGUAS

Altos castelos, verdes e amarelos...

Branco é, galinha o põe.

Cal é coisa cal é ele que inda agora falei nela?

Como se chama o pai dos filhos de Zebedeu?

Debaixo da pipa está uma pita; a pipa pinga, a pita pia... (repetir sem pausas).

Debaixo da ponte colhi cordões, debaixo da ponte cordões colhi... (idem).

Doze e redoze, 24 com 14, 16 com 21 faz um cento menos um.

Eu vinha da veira vaixa a cavalo numa vurra vranca; a vurra não caminhava, e eu vunva-que-vunva na varriga da vurra, fazia da varriga da vurra um vonvo...

Fora a Mora o José Mora com o fim de vir embora. Mas como o Mora

demora, diz um amigo de Mora: – *O Mora mora em Mora? – Mora. – Ai mora? – Mora, mora!*

Num ninho de nafagafos, há sete nafagafinhos. Quando o nafagafo sai, ficam os nafagafos sozinhos.

O que é que vai à fonte deitado e vem de pé?

Pipa nova, pipa velha, foi ao fundo e afundou. Diga lá ó meu senhor: foi você quem se cagou?...

Qual é a coisa, qual é ela, que antes de ser já o era?

Qual é a coisa, qual é ela, que mal entra em casa fica logo à janela?

Qual é a coisa qual é ela, que quanto mais se lhe tira mais ela aumenta?

Qual é a cor do cavalo branco de Napoleão?

Qual o animal que traz sempre a casa às costas?

Quando é que se abre a porta aberta?

Quem de vinte cinco tira, quantos ficam?

Redondinho, redondão, abre e fecha sem cordão.

Tanto se me dá como se me deu!

Trinta dias tem novembro, abril, junho e setembro; de 28 só há um, e o resto é de 31!

Uma meia meia feita, outra meia por fazer, diga lá minha menina quantas meias vêm a ser...

Verde foi meu nascimento, e de luto me vesti; para dar a luz ao mundo, mil tormentos padeci.

