

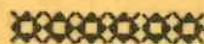
IDEÁRIO ELUCIDATIVO

DO

Folclore e Etnografia

do

Concelho de Barcelos



Maio de 1961



4.5(469.12)"1961"

C



Nota de Abertura

O presente folheto será uma espécie de legenda ao grandioso cortejo Etnográfico e Folclórico que desfilará pelos arcos e festões levantados nas ruas de Barcelos em festa comemorativa do milagre das Cruzes, numa viva demonstração das principais serviçadas, costumes e artesanato deste concelho, tão rico de folclore.

Este folheto, não se destina a servir de lição mas sim dar uma ideia daquilo que desfilará perante o público.

A diversidade de trabalhos, utensílios, fainas, costumes e a variedade do artesanato, tornam organizações desta natureza muito difícil de ordenar até para não desgostar aqueles que, por amor à terra, vêm dar o seu contributo a esta parada agrícola, etnográfica e folclórica.

Há pequenos nadas que não nos parecem bem, e às vezes não está certo, mas aí se vamos à mão dizer ou pedir que não seja assim — que logo se entorna a malga.



O nosso povo é assim, e só assim é que se consegue trazê-lo até ao público com todos os seus defeitos e virtudes.

A descrição muito sucinta dos usos e costumes, é aquela a que devia obedecer o desfile do Cortejo. Mas a distância das freguesias à sede do concelho é grande e é possível que algum carro da demonstração nos apareça fora do lugar indicado neste folheto, por aquela razão ou pela morosidade que houve em entrar na cidade.

Perdoe o público leitor estas faltas e que a descrição a seguir cubra em parte, as deficiências que encontrar.

Zés P'reiras

(Fragoso e Barcelinhos)

É uso e costume nas romarias minhotas, ao romper da alva, fazerem-se ouvir os rufos das caixas e tambores e os acordes das gaitas de foles, anunciadoras do início da festança.

Cavalgada

(Igreja Nova)

Numeroso grupo de potriqueiros, quais antigos arautos da Idade Média, envergando trajos de viagem, do negócio a que se dedicam (regatões) abrirão este cortejo montando cavalos de fila e travados.

É arte de «bem montar toda a sela» ou bem arreado albardão, apresentar na carreira das nossas típicas feiras, fogoso garrano «travado».

Os trajos de Barcelos

(Casão de lavradores ricos)

A mulher usa saia de teia fina com barra de fazenda ou veludo preto, camisa com gola larga em linho corado e bordada nas ombreiras a branco, lenço traçado no peito ou colete em que predominam as cores — castanho, verde e azul e também lenço atado na cabeça.

O colete de rabos é feito em fazenda preta e bordado ao gosto da possuidora.

Calça meia rendada, usualmente branca, e usa chinela preta pespontada a cores garridas.

Nas orelhas, grossas argolas dão-lhe ar senhoril e o peito é coberto por grossas arrecadas de ouro e peças em que predomina o uso dos corações, das cruces de malta, borboletas e pesado relicário.

O homem usa o traje normal de todo o Minho.

Camisa de linho, calça de cor preta ou castanha, bota de atanado, chapéu largo e copa baixa.

Casaco de tecido adamascado com alamares.

O colete também era usado trazendo grossas correntes de ouro ou prata (com peças) presas na casa pela tranquiilha, segurando o relógio.

Fatos de Feira ou Festa

Barcelos, Vila Frescainha S. Pedro, Lijó, Goios, Negreiros, etc., apresentam os fatos em uso, os quais variam de freguesia para freguesia consoante sejam do pé do monte, da planície ou beira-rio; casos de Negreiros, Balugães e S. Martinho.

Fatos de Trabalho

O trabalhador rural — porque os meios eram poucos — servia-se do tear caseiro para conseguir o agasalho necessário aos vários trabalhos campestres. Os tecidos que usava eram quase sempre as chamadas sobras das lãs e dos linhos — lã churra e tomentos.

E como na economia doméstica contava o linho sedoso e lã limpa era este para trazer à feira, a fim de fazer dinheiro com que aumentasse a sua «burra».

Assim o trabalhador rural nos seus variados trabalhos, usava a serguilha com que fazia a roupa e os tomentos para fazer a camisa. Nos pés trazia toscas chancas ou socos e abrigava a cabeça do sol e da chuva com o característico chapéu de palha.

Usualmente anda descalço, mas quando o frio aperta então a «lã churra» agasalha-lhe os pés em grossas meias normalmente sem calcanhar.

Porque o trabalhador molha e seca os pés muitas vezes durante o dia, sucede-lhe que os calcanhares abrem fendas (grêtas) bastante dolorosas que com o atrito da lã mais agravam o mal.

Razão porque normalmente usa meias sem calcanhar.

Este fato nas mulheres advem-lhe também da teia, pois usam saia de serguilha às listas bastante berrantes as solteiras, e mais em «dó» (cores escuras) as casadas.

A camisa também é de estopa e algumas mais presumidas dão-se ao cuidado de «bordalar» as ombreiras com vários desenhos e favos a linha branca.

Usa avental de cor diferente da saia e nunca abandona as algibeiras (onde guarda o terço, o lenço, e as chaves da casa se é a governanta). Não usa meia e calça tamanco. Nestes fatos caseiros há a destacar — o fato do campo, do monte e da sulfatina.

Entre os vários fatos em uso ou usados no concelho citam-se o das noivas do vale do Tamel.

O da Missa ou de Dó, de Cossourado, Campo e Carapeços; o de mulher casada, de Barqueiros; o de solteira, de Gilmonde, Vila Seca, Barqueiros e Cristelo; as mulheres destas regiões usavam chapéu de feltro com espelho ou

calvário idêntico ao das maiatas; as viúvas ou com homens ausentes, usavam os trajos de negro.

Os fatos de noiva de Balugães, são lindos e vistosos, e demonstram a riqueza da veiga de Aguiar.

O casamento é festa rica, e tradicional na freguesia.

A Cozinha Aldeã

A cozinha aldeã é a sala de visitas do lavrador minhoto.

De alta chaminé de abas largas donde muitas vezes e conjuntamente com o fumo, evolue o característico odor da fritura da sardinha, aguando o lugar, assenta em avantajada laje de pedra onde o pote de almude bate o tufo conforme a fervura da água.

Ao fundo, na borrarheira, seca a macieira brava e alinham as maçarocas. Ainda debaixo da aba o forno que coze semanalmente a loura broa. Debaixo o «alhar» quase sempre astrado de lenha e trepos maduros.

A masseira, cercada por bancos, serve também de mesa onde comem as frugais refeições.

A deslado, os armários que guardam o toucinho da véspera e cântaro

de azeite com saibo. Fazendo esgoto no balde da vianda, a banca, onde lavam briosas a louça bem vidrada que escorre pela espeteira.

Na cozinha, finda a serviçada do dia, reúne em conselho a família e seus serviçais para resolver o «fazer do dia seguinte».

Ali se traça a segada da erva, a acarretada, a feira e um sem número de trabalhos agrícolas onde todos discutem, mas todos obedecem à opinião e ordem do chefe da casa.

O Eido

(Adões)

Ao fim dos cobertos e da eira, todos possuem (melhor ou pior amanhado), um tranco de terreno, ainda considerado dentro de portas, onde usufruem pomar, jardim, horta, recreio e logradouro: a coroa de glória do lavrador minhoto que se preza. Tratado como um brinco é uma jóia engastada nos rústicos muros.

De tudo há, numa continuidade proveitosa em diversa épocas do ano. Mimo de frutos, odorífero de flores, viçoso de «crujidades» representa abundância e variedade para a nossa casa de lavoura.

Quando a tarde de estio permite a sesta, gozam e usufruem logradouro patrões e criados à sombra da frondosa japoneira, embalados pelo zumbir

das abelhas nas acetinadas pétalas da camélia ao carrear laboriosas para os cortiços, alinhados na pedra adrede colocada ao abrigo da nortada, nectar fino das flores do canteiro e do pomar.

E assim o colmeal transbordará de delicioso mel colhido, e fabricado no eido, que fará rescender os mexidos do Natal.

A Tuna

(Martim, Pousa e Airó)

Quem não tem ouvido tocar uma tuna, não tem conhecimento dos sentimentos musicais do povo aldeão. Chega a parecer inconcebível, que homens do campo, de mãos calejadas do trabalho, com riscos do suor a marcar-lhe o rosto, ainda tenham tempo e disposição para tocar música. Mas é verdade, toca, e ainda mais; faz por si os instrumentos que vai tocar.

Já viram um violoncelista tocar a andar? Um rabecão ser executado por dois? Pois tudo isto é possível numa tuna. Ela tem, além dos instrumentos de corda, outros de sopro. E é de vê-los airosos, a calcurriar caminhos, a levar a alegria da música aos mais recônditos lugares do vasto concelho barcelense: É que a tuna é a música caseira, pura e simples como a alma do lavrador minhoto.

O Milho

Representação de: **Aborim, Vila Frescaíinha S. Martinho, Cossourado, Gual, Moure, Remelhe e Várzea**

Alguém chamou ao milho grosso «o mantimento mais ordinário para a gente vulgar». Mentira. Quando bem fabricado é tão saboroso que o preferem as pessoas estranhas à região, a par do trigo.

A sua cultura é trabalhosa, mas o nosso lavrador amaina a rudeza da faina com costumados descantes e folganças.

Escolhida a lua velha, fazem de véspera as beiradas, espalhando a enorme ruma de estrume pela terra lenta das margens dos enceros.

O lavrador, ainda o dia vem longe, transporta as apeirias para a vessada.

Jungidas as juntas de bois atrelam o arado ao cambão que a chavelha segura no tamoeiro do jugo.

O boieiro tange numa toada monótona e lenta o gado que inicia o trabalho.

A aba do arado vira alinhada leiva, guiada pelas avecas, a transcender fertilidade — terra ciosa de semente.

E neste contínuo vai-vem, pelo nascer do sol está a veiga lavrada.

Atrelada a grade desfazem os torrões com os dentes desta, gradando toda a terra em dois sentidos, a fim de receber a semente — milho à mistura com feijão.

O lavrador ao enfiar a cesta no braço, descobre-se, benzendo-se num rogo a Deus que lhe ponha a virtude.

Lançada a semente, cobre e alisa a terra com as costas da grade não deixando «orelhas» o lavrador de brios.

Nasce e de conjunto as ervas daninhas pelo que exige a sacha — decrua e arrenda.

*

O sacho é uma das fainas alegres, onde se descanta um S. João a grande fôlego e nos intervalos se abocanha o próximo. O boato aldeão faz os seus estragos.

Uns pelas condições topográficas da região, outros por fobia da máquina, o trabalho braçal ainda predomina, embora seja usado o sachador mecânico.

Mais moroso é certo, o trabalho das «secas» (mulheres a tardes) mas tem mais vida e maior sabor campestre.

A rega, quando a providência não manda a temperancinha, advem-lhe do encoro no costumado direito do giro ou da nora.

É o sangue da terra.

A monda dá forragem verde — os silos ainda são raros.

Mais tarde embandeira de fecundo pendão amarelo — o espigar — para amadurar de seguida de enfeitada barba negra e abundas maçarocas aos pares.

Cortado aos carros espera a noite para a tradicional esfolhada.

*

Uma das grandes festas minhotas. Descamisar o milho, sempre de noite, porque o dia não chega para as inúmeras fainas da época e a penumbra é propícia às rústicas amizades das moçoilas aldeãs.

Quem, curioso desta típica serviçada, pretender minuciosa e bem burilada descrição, remeto-o ao romance de Júlio Diniz «As Pupilas do Sr. Reitor».

O lavrador compensa estas horas extraordinárias de trabalho com uma magustada que a ouriceira fornece e é regada, como convém, a espirituosa água-pé.

Seco e malhado transportam-no à azenha da ribeira, ou ao moinho do alto, trazendo a moleira, numa distribuição ao domicílio, a fornada semanal e, conseqüentemente, há bolo; e quem tem bolo tem broa fresca.

Centeio

(Bastuço Santo Estevão, Midões, Tamel Santa Leocádia)

Nas terras secas, ao gosto do centeio, lavram no uso comum e quantas o boi bebe no rego.

Aduçadas convenientemente procedem à sementeira para, de seguida, margear com o «assuco» (utensílio de madeira duma só aveca e duas abas) cobrindo a semente nas margens.

Preferem o «barroso», casta que antes de espigar dá a ferrão, abundante pasto que o gado se força, para a filhar de novos rebentos.

Pelos regos, num aproveitamento, semeiam o milho de restivo.

A «calcoré» já não canta.

A seara ondeia loura de espigas prenes de grãos maduros, lembrando a chamada dos vizinhos (não os da lenda) para a segada.

Junho foicinha no punho, avisa o ditado.

Num costume que nos dizem vir dos romanos afujentam a passarada da messe com espantalhos e moinhos — «bate pedra».

Escolhidas as melhores foicinhas e de rôgo começa em despique lançando-se cada um à ceifa da seca margem como gato a bofe.

É vergonhoso ficar com a gata, ser apupado por lanterna vermelha e ouvir chamar o basqueiro a salvar o pouco desenhado náufrago.

O centeio tomba tão rápido e lesto como se a máquina o ceifasse, contudo o Junho abrasa os corpos rogados e as camisas ensopam do esforço e do calor.

Em compensação a meio da tarde imensa, chega o açafate e a cabaça de almude.

Finda a abundante merenda levantam-se e redobra o trabalho.

Desafiam nos cantares e na faina, transbordando alegria e canseira.

Só assim a enorme seara tombou antes do anoitecer.

Ao mesmo tempo envencilham os molhos fazendo o «burro», tripé que emmi-deiram à volta (uma dúzia de molhos) cobrindo com capuz a preservar da chuva, dispondo-os em fila a secar na treita.

Seco é levado à eira onde se procede à mais tradicional faina da região — a malhada. (ver nota final descritiva).

O VINHO— Os Esteios

(Carapeços)

É necessário ser artista, para ser montante. É que o ser montante é quase que conhecer anatomicamente um rochedo, o meter o guilho, tem senhoria e o cartucho obedece a cuidadoso estudo para, na rebentação, a pedra partir como bola de queijo. Depois São guilhos e mais guilhos e vão oferecendo os esteios que são os suportes das ramadas minhotas:

A feitura das ramadas

(Campo S. Salvador)

Há uma ciência natural na sua construção; o fio mestre, a presa e a arriosta, são pequenos pormenores capitais para a construção de uma sólida ramada.

Os ferros trabalhados, as abas etc., são o luxo do lavrador que se presa, e tenha posses.

A Sulfatina

(Manhente)

Novas épocas e outros tempos vieram alterar o rame-rame do dia a dia do lavrador. Dantes não havia enxofre, nem sulfato, o vinho nascia, como Deus o dava. Hoje, porém, ou por vício da cêpa ou vício do homem, a sulfatina é um uso ligado ao lidar campestre. E há já quem diga: quem não sulfatar não tem vinho.

E assim é de ver os homens de máquina às costas a dar que dar e as mulheres com os cântaros de quatro bicos a alimentar de calda bordalesa, aqueles esguichos.

A Vindima

(Vila Cova)

Quando o calor começa a ceder aos primeiros frios do outono, eis que chega o momento de retirar das uveiras, os cachos reluzentes de açúcar para levar ao lagar.

É dia de festa, de alegria, o ver «o sangue de Cristo», correr vermelho, vivo e doce por entre os dedos dos vindimadores.

São ditos alegres, é a festa no final do dia, e embora o trabalho fosse muito, a caminho de casa, lá vão elas escada aos ombros, cestos à cabeça, a cantar e a tocar armónia, e acompanhado do inseparável cavaquinho.

O Alambique

(Manhente)

Depois do vinho ser encascado, o bagaço vai para o alambique, a fim de ser destilado, para no inverno servir de mata bicho, e temperar o estômago nos dias de sarrabulho.

A Adega

(Silveiros)

A adega é, por assim dizer, a sala de espera e de conselho do lavrador. Uma pinguita, saltitante na malga de barro vidrado dá espevitamento à língua e facilita o negócio.

O lavrador minhoto tem orgulho da sua adega, e, vá lá, tem chieira em apresentar na adega uma malga de verdasco a visitante amigo.

O salpicão e o presunto têm o seu poiso no lugar principal da adega. É que o vinho é quase sempre servido acompanhado destes aperitivos e da boroa colocada em alva toalha de linho.

O Vinho de Airó

(Airó)

Não o dê, bebe-o só, diz o aforismo local, e na verdade aquele néctar nascido e criado na soalhosa encosta do monte que Arnaldo Gama celebrizou, é de lhe tirar o chapéu. É um vinho de três estalos, como diz o povo.

A Batata

(Cristelo e Paradela)

É cultura predominante das freguesias de Cristelo e Paradela, dizem ser negócio pobre, mas à batata também lhe chamam o pão dos pobres.

É uma cultura cara, mas quando Deus ajuda torna-se barata pela abundância da colheita.

Os utensílios para a sua cultura são próprios e só servem para este fim.

A Cebola

Vila Seca, Gilmonde, Fornelos

Introduzida a sua cultura no concelho há poucas dezenas de anos, encontrou nestas freguesias o seu principal motivo agrícola, e a ela se têm dedicado afincadamente por ser compensador o seu amanhã.

Foi um dos principais introdutores deste bolbo o conhecido D. José Domenech que às coisas da lavoura deu largo contributo, trazendo óptima qualidade que pela natureza do terreno e cuidado da cultura, tornou célebre e desejada em toda a parte, a cebola de Barcelos.

Merenda

(Silva)

Nas grandes fainas como a segada vai a merenda ao campo.

Procuram a merecida sombra do fresco beiral onde caem sem forças, sentados à maneira romana de cotovelo apoiado, junto e à roda da alva toalha que a broa enorme segura da agradável brisa.

Do cesto ou açafate é retirada a avantajada prateira acotulada de bacalhau frito, dourado a ovos e polvilhado, sem miséria, a açúcar de cana.

O vinho corre agulhento e animador dando novas forças e vida para tão duro trabucar.

Por fim a imprescindível sopa de vinho, de travo acre do verde e da broa, cortado a colheradas de açúcar, refresca e conforta.

A segada da Erva

(Silva)

Depois da primeira sega do milho lançam entre este a flor da azevem que lhes assegurará, com a ajuda da água de lima, erva acamada.

A moça, principalmente ao domingo, enfeita o típico cesto com arte, dispondo os «pustoiros» em roda a grande altura na intenção de tornar difícil ao namorado, que de cheiroso e folhudo já de «alfadega» na orelha, espera encostado ao carvalho o abraço, paga da ajuda.

As leiteiras

(Abade do Neiva)

O pé-de-meia das mulheres desta freguesia, é o do fornecimento de leite à cidade. Elas têm orgulho nos animais que possuem, e não falta até aquelas que para provar que o leite é de boa vaca, não tragam esta à amostra.

Os toiros

(Minhotães e Grimancelos)

Freguesia do extremo do concelho, tem como principal indústria a compra e venda de bois.

Lavradores há, como o conhecido e abastado Faria, que na segunda-feira de Páscoa tem portas abertas, para mostrar o gado, de bom e grande que ele é.

Mas não abre só as portas, as da adega são, de par em par, franqueadas a todos os visitantes.

Dedicam-se principalmente à engorda de gado bovino.

Arcos de Romarias

(Couto — S. Salvador)

É uso e costume neste lindo Minho, em qualquer festança ornamentar os caminhos e frentes das casas, com arcos caprichosamente confeccionados. Há-os altos como castelos e outros desenhados qual linda renda de cama de noivado. São feitos para a festa do orago, para a visita de cerimónia, para o casamento ou baptizado. Os lugares despiciam-se e cada um procura fazer o maior, o mais belo, o mais trabalhoso.

Romeiros

(Encourados)

Primeiro é ver, logo são inúmeros os romeiros que no cumprimento da promessa se dirigem à Capelinha de St.^a Luzia que se venera na freguesia de Encourados.

Prometem cera em velas ou modelada (olhos) que é transportada por um alegre grupo de raparigas de lenço ao recacho e promessa na mão cantando a caminho quadras ingénuas e alusivas ao acto.

*Oh Santa Luzia
Velinhas arder
Se elas se apagarem
Torna-as a acender.*

A miraculada acompanha os romeiros transportando vela do seu tamanho e dando graças do benefício recebido.

Feita a romagem em volta da capelinha, merendam no adro, pois quantas vezes se deslocam umas boas léguas, regressando a cantar.

A rusga

(Negreiros)

Grupos de rapazes, acompanhados de instrumental dirigem-se para a romaria, tendo antecipadamente escolhido os cantadores. Como não podia deixar de ser, levam a acompanhá-los pessoas com as merendas.

Ida para a romaria

(Mariz)

Grupo de camponeses, que vão para a festa.

Cantam e dançam todo o caminho «para este parecer mais perto». As merendas, as cabaças, os cornos, os odres, os garrafões, etc., fazem parte das «armas» p'rá festa.

As sortes

(Creixomil)

Grupo de rapazes que vem à cidade para serem inspeccionados e irem «p'rá tropa».

É um uso local fazerem-se acompanhar de tocadores e figuras carnavalescas, dançando durante todo o trajecto como que a demonstrar a sua pujança.

A caçada

(Rio Covo Santa Eulália)

O concelho de Barcelos é grande e sendo assim o número de caçadores também é avantajado. O dia de caça é um dia de festa, quando a caça aparece e como não podia deixar de ser, a merenda faz parte integrante deste divertimento.

Num grupo de caçadores há a considerar algumas peças fundamentais: o chefe — o encarregado de dirigir a caçada. O mandador — o encarregado de carregar (afoitar) os cães, as armas, o rapaz da merenda, e algumas vezes o do saco do furão. O caçador escolhe os cães, e deseja sempre que estes sejam bonitos e cheios de vivacidade.

A Feira

(Tamel S. Fins)

Apresenta esta freguesia uma demonstração do mercado semanal de Barcelos, as vendedeiras e as regateiras. Quadro vivo de usos e costumes locais.

O carro dos Arcos

(Alvelos)

Tem como principal indústria os arcos de jugo. Há-os bem trabalhados, e os simples. O bom lavrador gosta de ter o jugo bem armado, e sendo assim presume no desenho dos arcos a usar.

Coros

(S. Romão de Fonte Coberta)

A boa gente da região não deixa transparecer a rudeza das fainas e até as precárias condições de vida.

Mal luz o buraco passa a cantar para o campo, faça sol na eira ou chuva no nabal, onde seu mal espanta, regressando ao lusco-fusco, cansada, mas ainda a cantar, em rancho, ferramenta às costas, as cantigas que o último S. João lhes «trouferá» — modas novas.

Rocas e Fusos

(Vila Seca)

Quem não conhece as rocas de fiar? Acaso haverá alguém que não tenha admirado ainda os arabescos do pegadouro, que o namorado, com a alma encantada de enlevo, foi entalhando lentamente com canivete rústico, como a traduzir todo o seu sonho em poder vir a possuir as mãos que carinhosamente guiam o linho, e sentir depois do noivado feito, o hálito da noiva no bragal a rescender a rosmaninho, e a maçã de madureio tardio?

O que fazem as rocas, como elo de união na família portuguesa!

E os fusos? Aquele bocadinho de madeira a rodopiar a rodopiar, como traquina moçoila a fazer escusas aos namorados?

Nos fusos, quase não há entalhes, mas há-os também presumidos.

Espadelada

(Perelhal e Macieira)

No coberto da eira formam semi-círculo as vizinhas, de favor, exibindo bem esculpido espadeladouro de madeira, a demonstrar os primores do nosso artesanato. Alguns bem curiosos de motivos escolhidos na fauna e na flora,

um meio relevo talhado a canivete pelos namorados ou pretendentes que tem basófia em oferecer obra acabada

Poderá o cortiço usado como espadeladouro em certas regiões favorecer a fibra por mais macio, mas é incaracterístico

Quem, mesmo menino da cidade, não se tenta de chegar uma manada à mourisquinha moçoila, invejoso dos toques subtis que ricos brincos à rainha dão meigamente nas coradinhas faces da trigueira mas formosa lavradeira.

Marcando o ritmo da cantiga a espadela bate na manada segura na morena e bem anelada mão. A dextra, hábil e rápida confunde-se com o moreno da estriga mourisca a faiscar douradas arestas à mistura do luzir dos anéis e do bater das peças no enfeitado seio, não sei se do gesto se do palpitar do coração.

A tarde ainda vai alta, mas o estrigão abafado no grande barreleiro está findo. Da cozinha passa para o coberto o bolo quente de porta aberta e o tradicional e cheiroso arroz de tomate.

Os «máscaras» prestaram os seus serviços na achega das manadas à rapariga preferida, dando piadas em disfarçada voz de falsete, ao rival ou à desinteressada pretendida.

A estúrdia já ecoa na eira e a dança começa enquanto os cantadores de nomeada desafiam na regra do profano, quantas vezes noite dentro.

Soam ainda nos meus ouvidos aquelas dezenas de vozes frescas e cantantes a interpretar o típico «S. João das Espadeladas».

As Comédias

(Tregosa)

Já na Idade Média se fez uso dos espectáculos ao ar livre. Sem conhecermos a razão, o certo é que ainda existem dessiminados pelo concelho grupos cénicos que levam a efeito as comédias. Em Martim, Aldreu, Manhente e Tregosa, mantem-se ainda esta tradição.

Assim no cortejo, e em representação destes velhos usos, vamos ver a Contra Dança do S. João pelo Grupo de Tregosa.

O Linho

No inverno é semeado o mourisco e no princípio do verão o galego. Quando o linho está em condições de ser arrancado, é costume acamá-lo. E a isto se chama «talhar a camisa», um casal (homem e mulher) rebolam-se por cima dele até ficar deitado.

Depois é a arrancada, seguida da ripada.

Feitos estes serviços vai para o rio para alagar (cortir) depois, quando bem alagado, vai ao coradouro. Cora e de seguida é malhado, e vai para o engenho.

Prepara-se para ir para o espadeladouro. Depois de espadelado tiram-se os tomentos, e vai para assedar e sai a estopa sedeira e a restela (a mais grossa) sem a fiada.

A estopa é penteada para melhor aproveitadouro. O linho após fiado é posto em meadas e é cozido durante 24 horas numa «borralhada». Seguidamente é lavado e corado durante 15 dias.

Depois volta a cozer para acertar a barrela, finda a qual é sacudido e dobrado em novelos ou na urdideira.

A espadelada

(Perelhal)

Ainda arreigada na alma do nosso povo, o uso do linho, serve-se bastas vezes de qualquer feitura para improvisar festa. É uma das mais características é sem dúvida a Espadelada. No coberto à luz mortiça do cochicho, vão trabalhando as moçoilas o linho para tecer, e bate que bate a espadela no espadeladouro, o linho vai-se tornando macio para assedar. São os cantares ao desafio, os ditos alegres e maliciosos, que tudo encanta, dispõe bem a gente que se aplica naquela serviçada.

A Tecelagem

Goios, Chorente, Fragoso, Feitos, Carvalhas, Gual, Macieira e Viatodos

Rara é a casa aldeã que se prese e com posses, que não tenha um tear caseiro.

O tear é composto por: órgão, queixos — liços, apianhas, torno de firmar, escanos, o tolo, o compestouro, e há ainda o casal e a urdideira.

A pionha, é onde a fiandeira trabalha com os pés e toca os liços; os liços abrem para passar os fios; a caneleira, ou barca, cruza os fios; o terapescório é para não deixar apertar a largura da teia, ao urdir; a teia é necessário encostelar, para que se não baralhe; o tolo, é para apertos.

Há o casal, que é onde se metem os novelos; a urdideira é onde se faz a teia; a espadilha é onde se metem os fios para fazer o cadilho.

E depois de tudo em ordem, ei-las a trabalhar alegremente, quer fazendo o bargar para o casadoiro quer tecendo para os gastos da casa. E que coisas lindas se fazem no tear caseiro.

Desde a serguilha até ao linho fino, é o linho amorosamente passado pelas mãos das mulheres da nossa terra.

Difícil é dizer tudo quanto no tear se faz, o que vai passar é a demonstração viva daquilo que em tão pouco espaço de torna impossível dizer.

A Lã

Aguiar

Rebanho de ovelhas pastando, e raparigas pastoras a fiar.

As rendas de crivo

S. Miguel da Carreira, Fonte Coberta e Sequiade

O Centro, o empório das rendas de crivo de Barcelos é S. Miguel da Carreira. Indústria puramente rural e cartaz lindo das possibilidades das nossas gentes.

Desenhos mimosos, são passados para as toalhas de linho e amorosamente as raparigas, vão fazendo os preparativos para bordar. Vejam senhores como são lindas as rendas de crivo de Barcelos. É curioso o fabrico de renda de crivo.

Por exemplo: Uma toalha de uns 5 metros tem normalmente a trabalhá-la 10 raparigas. Após o desenho passado, sentam-se no chão em redor do tecido, para lhe tirar os fios necessários. Depois é bordar, e bordar a cantar, em

esfusiante alegria. Uma só pessoa também pode fazer uma toalha grande, o que leva é mais tempo, e como já se faz um pouco de negócio, há que andar depressa que o freguês tem urgência.

O USO DA MADEIRA — Os Cavacos

(Carvalhas)

Os cavacos são as lascas de madeira que o lenhador arruma do trepo do pinheiro. Dizem que é a melhor para acender o forno e cozer a broa, pois a concentração da resina, dá bom gosto, e aquece bem.

O Carvão

(Chavão)

Ainda muito em uso, o carvão de choça é feito normalmente no monte. Curioso o seu fabrico, rústico, primitivo. A furna, tem sabedoria, é que mal feita não queima, e é preciso que queime sem estragar.

Os Móveis

(Várzea, Midões, S. Miguel da Carreira)

Indústria bastante generalizada nesta freguesia, onde se fabrica todo o género de móveis para qualquer preço e em qualquer madeira.

É largamente usada a mão-de-obra feminina, principalmente quando a indústria ainda se encontra em regime caseiro. Exige-se que todos trabalhem para o sustento da casa.

Os Jugos

Viatodos, Pereira e Carvalhal

Carvalhal é o centro de maior fabrico. Estes entalhadores, dedicam muito do seu amor e devoção no fabrico dos jugos, raro sendo aquele que não tem a cruz, e bastantes há com outros motivos religiosos.

Uma boa junta de bois, sem um bom jugo é como no dizer do povo «uma panela sem testo».

O lavrador tem orgulho no jugo de facho e gesta, necessários para os restantes aprestos. Tudo é preciso pois um bom e lindo jugo, pede uma linda e bem trabalhada chavelha.

Os Rodeiros

(Carvalhal)

Indústria característica desta freguesia, vendo-se nesta parada como se fabricam os rodeiros para carros de bois, tão conhecidos em todo o País.

Os Remos

(Aldreu e Palme)

Desviadas do mar alguns quilómetros tem estas freguesias uma boa e desenvolvida indústria de aprestos marítimos.

Chama-se a atenção do público, para a demonstração de fabrico, feita nesta parada.

Os Torneiros

(Bastuço S. João, Ucha, S. Pedro de Alvito, Lijó)

São centros de larga expansão comercial em cabos para ferramentas e torneiros, perante o público passará a demonstração de fabrico desta indústria caseira.

Os Cestos

(Vila Boa, Remelhe, Martim e Lijó)

Diz-se que quem faz um cesto faz um cento, mas os cesteiros de Barcelos, são esmerados no trabalho de cesto de feira e canastro.

São os cestos do pão (duas asas) os barreiros, da eira, da vindima, usos e costumes de todos os dias.

Mas os de feira, em sanguinho e cana, esses, merecem melhor atenção do fabricante.

Pauseiros e os Tamanqueiros

(Carvalhal, Pereira e Durrães)

A costumeira do povo destas terras, é estrear um par de socos pelo S. Miguel. E assim é que os tamanqueiros trabalham todo o verão, para no inverno — como a formiga — comer o ganhado.

Carros demonstrarão como se fabrica um tamanco desde a costa da madeira, até ao expor à venda.

As Vassouras de Giesta

(Couto S. Tiago)

São tantas as giestas em S. Tiago do Couto, que o povo fez de tais arbustos um modo de vida. Fazer vassouras muito em uso nas eiras e casas de aldeia.

Cerâmica

**Areias, Galegos S. Martinho e Santa Maria,
Lama, Pousa e Manhente**

São terras que fazem de principal actividade a indústria e o comércio de louça. Pode dizer-se que poucos dos seus habitantes, se dedicam à agricultura. Desde pequeninos se dedicam ao comércio e indústria cerâmica, havendo a destacar autênticos artistas. Diz-se que em Areias, as crianças quando nascem, já sabem dar ao pé. «Dar ao pé, é trabalhar na roda» ou a roda é o atelier do ceramista, ele, idealiza, cria e apresenta coisas lindas e inéditas.

A feitura dos cântaros, vasos, enfusas etc., em barro vermelho, é uma especialidade do artista. Os vasos, as figuras muringes, e várias peças, em vidrado, são outra característica da louça barcelense.

Os bonecos de barro, de fabrico manual, de Galegos, tem a sua característica própria e inconfundível.

Nesta parada aparece de tudo. Cuidado pois, e atenção.

OS OFÍCIOS – Ferreiros

(Roriz)

São terras, que pode dizer-se não tem indústria salvo qualquer curioso.

E entre os curiosos, aparecem-nos os ferreiros de aldeia que, a par da lavoura, vão calçando umas enchadas ou ferrando uns machados. Mas há-os também que fazem utensílios bastante curiosos, que são peças de mimo artesanal.

Os Pedreiros

(Courel)

Apresentação de um carro, com os vários labores de labrista.

Os Mineiros

(Pedra Furada)

Nas terras secas, é necessário recorrer ao interior da terra para arrancar água.

O carro desta freguesia, mostra o labor dos mineiros, na exploração da água.

Os Fogeteiros

(Tregosa)

Não há festa sem foguetes. E sendo assim aparece-nos também uma oficina de fogeteiro a mostrar o seu labor.

As Coroças (Várzea)

Chamam às coroças de junco as gabardines da gente do campo. E na verdade, estas prestam idêntico serviço, e com o mesmo fim. Guardar o corpo das intempéries.

Veremos a escolha do junco e o fabrico das coroças.

Os Chapéus de Palha (Cambezes)

Indústria generalizada nesta freguesia, e que pode considerar-se, como caseira, já que as mulheres nunca deixam, a qualquer parte que vão, de levar no regaço a palha para tecer. O tecer, é fazer fitas encanastradas de palha, que depois de ligadas, dão os chapéus.

E chegamos ao fim.

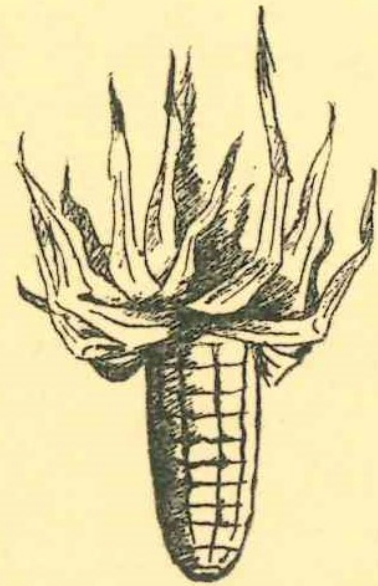
Os olhos daqueles que tiverem a dita de «ver» devem ter ficado embasbecidos pela policromia das cores e do movimento.

A alma aldeã passou contente e alegre perante os vossos olhos.

A resenha atrás descrita, foi incompleta, mas aquilo que não podemos dizer vossos olhos verão, e poderão avaliar o que é e o que vale a urbe Barcelense.

DESCRIÇÃO DE

SILVESTRE DE ENCOURADOS E
SIMPLÍCIO LANDOLT DE SOUSA



Malhada no Minho

(BARCELOS)

Já a sopa serenava nas pelanganas barreiras, quando do fundo da varanda o velho relógio bateu desafinado, dentro da esguia caixa, enegrecida dos anos e do fumo, as cinco horas daquela soalhenta tarde de Julho.

Na comprida varanda — entrada da sobradada casa de campo do lavrador minhoto, servindo de sala de jantar em dia de serviçada — havia mesa posta na alvadia toalha da teia caseira.

Coberta a telha vã — ralas ripas atravessadas nos inclinados caibros, guieiros das águas ao beiral, enfeitado de postiça cachorrada segura na trave que pansudas colunatas de pedra sustentam no singelo capitel cuja base assenta nas guardas de porpianho por sua vez suportadas na meia lua dos fortes pés direitos — é um dos mais característicos recantos do lar minhoto.

Sobre a mesa de pernas em xis, viam-se perfilados e a emoldurar vermelhas tigelas do barro da Pousa, com sopa de vinho e ao centro misturada broa de ontem, a apetecer de bem fabricada.

— Pudera! — dizia a Luciana de Burgueiros quando lhe gabavam o pão — não deixo «releixar» o fermento, amasso a preceito e nunca me esqueço de fazer a cruz para que bem levede.

Era voz corrente no lugar:

— Faz uma broa como rosca, olhuda e molofinha.

A deslado a vidrada infusa de canada decorada com arabescos amarelos em contraste do vidrado vermelho, contendo a pinga de enforcado que obriga a língua a estalar contra o céu da boca. Era do outro verão, bom lavrador bebe do velho, mas estava *escorvejento*, áspero, saltarelo e de encorpado penteava na provadeira malga que dava gosto vê-lo... e mais bebê-lo. Um vinhão rascante de borraçal e agulhento de mourisco. Engalhava uma côdea... fazia um homem são...

*

Manuel de Burgueiros entrou em casa a saber da merenda para os malhadores.

— Maria! — disse de rompante para a filha moça — esfarelaste bem broa nessas tigelas?... duas colheres de açúcar nessas sopas... duas... ouviste? e vinho do dornão.

Esta mexia e desacotulava a migada do miolo com o garfo de ferro brunido.

— Sossegue, meu Pai, vá para a eira e não lhe dê canseira a merenda. Já chamo.

— Eu sei rapariga, mas é que os homens têm malhado... como máquinas... melhor que máquinas, sabes. Por este andar, antes do por do sol tenho de ir soltar o homem.

Mudou o vareiro chapéu de copa aguçada, tecido de dourada palha, da cabeça para o torno de oliveira, desenvencilhou a barriga da larga faixa e de cansado sentou-se à cabeceira da mesa, limpando à arestuda manga da camisa de estopa, a testa suada do refusto e ensarralhada do pó da eira. Pegou do pichel e refrescou-se com uma tarraçada.

— Ah!... isto sim... a água é boa mas intole — e sorvia com o lábio inferior as pingoletas de verdasco que aderiram aos pêlos do farto bigode, limpando a bebedela às costas da mão.

*

Desde o cantar do pisco que em casa do Burgueiros, lavrador acabado e de brios, havia malhada.

Foi dos primeiros na freguesia a transformar a eira de terra batida em largas lages da rija e galhenta pedra da Penida.

Aborrecia-o ter de fazer a eira de véspera, bater a terra com maços, proceder ao calcadoiro com a junta de bois, e por fim barrá-la com uma

aguada de bosta, aplicada com um rodilhão de fetos ou ramalhos de carvalho. Seca, ficava coada e lisa, resistente como cimento, mas a de pedra era outra limpeza. Graças à mina, soava como retesada pele de bombo com afinação de Zé Pereira.

Todos gostavam de lhe malhar. Era como quem batia num sapo... e é que o tinha.

Segundo uma crendice popular, o montante teve o cuidado de imolar o bichinho para que troasse melhor.

Ainda mal luzia o buraco, quando começaram a dispor os molhos de centeio nas mornas lajes, sobrepondo-os entrelaçados e em cordão.

Os malhadores foram escolhidos em rivalidade antiga da freguesia. Gostos do Manuel de Burgueiros.

A malha era de dez, cinco de cada banda. Metiam ao meio o malho mais certo e a fazer-lhe mão os quatro cabeadores.

Logo de começo os do lado do tanque, talvez de mais caçados e bem aparelhados, estavam a sobressair, embora os da banda do espigueiro dessem boa réplica. Mais melúrias; batiam com mais astúcia.

Os cabeadores adeantavam um tudo nada a malhadela para chegar e endurecer a palha que o do centro fechava de *sufêco*, tirando no conjunto uma pancada de trom.

Tal troar, para quem nunca assistiu julga-o impossível num corpo macio como a palha.

Dá prazer assistir à serviçada. Um passo à frente, malho ao alto, e pum... quando recuam já a outra banda avança e desce os malhos como raios, enquanto os primeiros içando o pirtego, numa volta lesta, armam nova pancada, ouvindo-se o frouxo «trecla» próprio do dobrar da meão no vergalhoto da mangueira. O acto repete-se numa cadência que impressiona de hábil e forte.

Quando a malhada está no auge, pasma o povo nas lides do campo, ouvindo o contínuo pum... trecla... pum... trecla, em compasso binário, marcado com a precisão dum metronomo, mas rijo, que os magnetiza e entusiasma de paixão.

Alguns não resistem; largam todo o trabalho e correm à eira, rogando o favor e a honra numa corrida — três carreiras.

Assim aconteceu. O Morgado vessava uma resteva nas leiras do Requeixo, quando lhe soaram aos ouvidos aquelas pirtegadas sonoras como em tampo de viola.

— É na eira de Burgueiros! Ou! — disse para o gado o chamador largando as avecas — desapõe, que eu vou num salto dar uma carreira.

Chegado à eira, passava a rodada do vinho no copo de meia, com a franqueza do acrescento de mão em mão.

Estavam no intervalo para a vira da palha.

— Eh! rapazes! com licença aqui do Ti Manel, quem me dispensa um malho só para uma corrida.

Conhecido como era bom mangual, foi ao meio, e em tais arrancos de folgado e animador:

— Vá rapaziada — dizia para os cabeadores — fazei-me essa palha! E troava de sua força, alma e geito, tais pancadas, que o centeio espirrava tão alto como os marmeleiros pirtegos.

*

O sol, no prumo, refustava na eira. A cigarra cantava, rindo do trabalho. Nem a mais pequena viração a amenizar os rostos afogueados. Contudo os malhos rebimbavam alternados ressoando pelo telúrico vale que a sobranceira encosta do monte de Airó repetia em eco, saudosa dos seus velhos areolos.

Os viradores munidos de forcados, ingaços e canheiros, limpam a palha dos *canhos*, rodam e varrem o grão. Apadejar, é para quando der vento.

Terminou a malhada; o centeio já não salta.

Graças ao Morgado, os do lado do espigueiro, honra do lugar, levaram o ramo.

Manuel de Burgueiros avança para o meio da eira e com os olhos rasos de alegria abraça aquele corpo ensopado em suor.

— Abençoado leite que mamaste... António!

*

Mas o trabalho do dia ainda não está terminado.

Depois da muda das camisas (podiam-se torcer) foram-se às sopas. O Morgado despedia-se, mas ninguém o consentiu. Trocaram os manguais pelas espalhadoiras e começou a feitura da moreia.

No eido, entrelaçados ganos assentes em cabritas ou cepos, formam o lastro da meda, tendo na vertical o pé de pinheiro novo.

Na eira sacodem a palha formando as paveias que os forcados transportam ao local dispondo-as em círculo e em camadas sucessivas e afuniladas à volta da esguia vara, assentes pelo moreieiro.

Quando já se encontra a razoável altura utilizam um forcado de maiores dimensões, que exige *gadapunho* para levantar de frente a pajada e achegá-la à meda.

Acabada, é defendida das chuvas com uma cobertura confeccionada da própria palha — o capucho.

Tecem-no com arte, decorando-o com argolinhas de palha e outros enfeites, e até há quem lhe dê o ingénuo aspecto de catavento.

Arrematada a moreia todos os trabalhadores a cercam em grande vozearia, esperando que o moreieiro desça para o prender com a forte sôga. Este, regra geral, não se faz rogado, mais consentindo que fugindo.

Atado é levado em charola, no meio da maior algazarra, à porta da adega. Aí chegados batem com malhos e forcados, gritando todos ao mesmo tempo:

— *Benha sortar o home!... o... ho...me!...*

O dono da casa aquiesce da melhor vontade, cumprindo um velho costume. Manuel de Burgueiros gargalhando de satisfeito, abriu a porta da loja numa franqueza de par em par e ofereceu, não uma caneca como é dos usos, mas mais e do melhor, um cântaro de vinho.

Estava resgatado o homem; e que resgate...

Desataram a peça e deram largas à sua alegria e às goelas ressequidas de tanto berrar.

*

Caía a tarde num por do sol de barras vermelhas anunciadoras do calmoso dia seguinte.

No torreão da igreja ouviu-se a primeira badalada das Trindades. Naquela infernal algazarra fez-se silêncio. Respeitosos descobriram-se, mesmo os mais avinhados. Terminara para toda a aldeia a faina do dia.

Em casa do Burgueiros já folgavam há bastante tempo — do corpo lhe saíu. Dois cantadores desafiavam no profano, ao som do harmónico.

Não havia dança, este trabalho é só destinado aos homens.

De dentro chamaram para o quinteiro:

— Vamos á ceia.
O cantador rematou:

*Adeus mano condenado
Bota carvão deixa arder
Segurout'as calças o patrão
E'mos chamar p'ra comer.*

O carneiro assado com batatas, passava nas pingadeiras a caminho da mesa, deixando tal rasto que ougava um santo. Não por fome, a mesa foi farta todo o dia, como o exigem semelhantes trabalhos e de rogo.

*

Manhã cedo houve mata-bicho — broa com bagaceira ou vinho, à escolha. Aí pelas 8 horas almoçaram de garfo — grande prateira acogulada de rachas de bacalhau assado na brasa, mal demolhado para saber a pinga, coberto de azeite sem saibo e rodela de ácida cebola.

Ao meio-dia jantaram, não sem ter esquecido a pêga das dez. Uns bolinhos de ovos e bacalhau que Se Luciana preparava como ninguém, ficando todos a lambar os dedos.

Brincalhona, não se esquecia de rechear um de maior tamanho com estopa que alourava melhor para tentar os gulosos.

Era uma contínua caçoada, quando o atrevido embolava o pastel na boca e embatocava do lôgro e da chacota.

O jantar era composto de fumegante cozido de carnes.

Uma cabeça inteira de porco, a rir-se para a gente como diz a cantiga, rabada de vaca, puxavante febra de salgadeira e fumeiro; tudo cozido à mistura de muita couve galega e batatas.

Seguia-se a arrozada de frango e para temperar, o presigo tinha sido bem regado, um caldo que de gordo se podia talhar à faca.

Depois de tão substancial jantar seguia-se a sesta pelos cobertos.

Pela tarde a reconfortante sopa de vinho. Logo, sentados à mesa para a ceia não tinham grande apetite.

Manuel de Burgueiros, basofiento, dizia:

— Em minha casa há carneiro mesmo sem eleições... vamos a ele rapaziada. E é que se comia sem fome...

Ainda e mais uma vez o dedo da Luciana, que de muito gabada por toda a mesa, apareceu agradecida na varanda, limpando a cara reluzente do calor da lareira à corada rodilha que usava espetada no arregação da saia; pois era, todos o sabiam, muito limpa e asseada.

E na sua modéstia:

— Ora!... não tem nada de sabedoria... antes de pôr de vinhadalho, tirei todo o bedum e hoje temperadinho nas pingadeiras levei ao forno que esquentei com uma remuda de pruma; e aí está o que saíu... que lhes preste.

Retirou-se lampeira para a cozinha, a ralhazar com a canzoada que lhe atravancava as pernas.

Não há dúvida — rescendia a louro que crescia água na boca e a carne de tão bem assada tremia nos ossos, fofa e tostadinha.

Que perfume e que sabor...

Por fim e em vez do costumado caldo a tradicional cabidela — sopas de molete refogadas numa calda feita dos miudos e do sangue do carneiro.

Um pitéu gostoso, da nossa cozinha regional, servido em pratos comuns de dois. Impavam de satisfeitos.

Aos ditos cheios de piléria do Morgado, bebiam-se as últimas tijeladas — uma casa cheia.

Reisadas, borga ou serviçada sem ele era como mesa sem vinho.

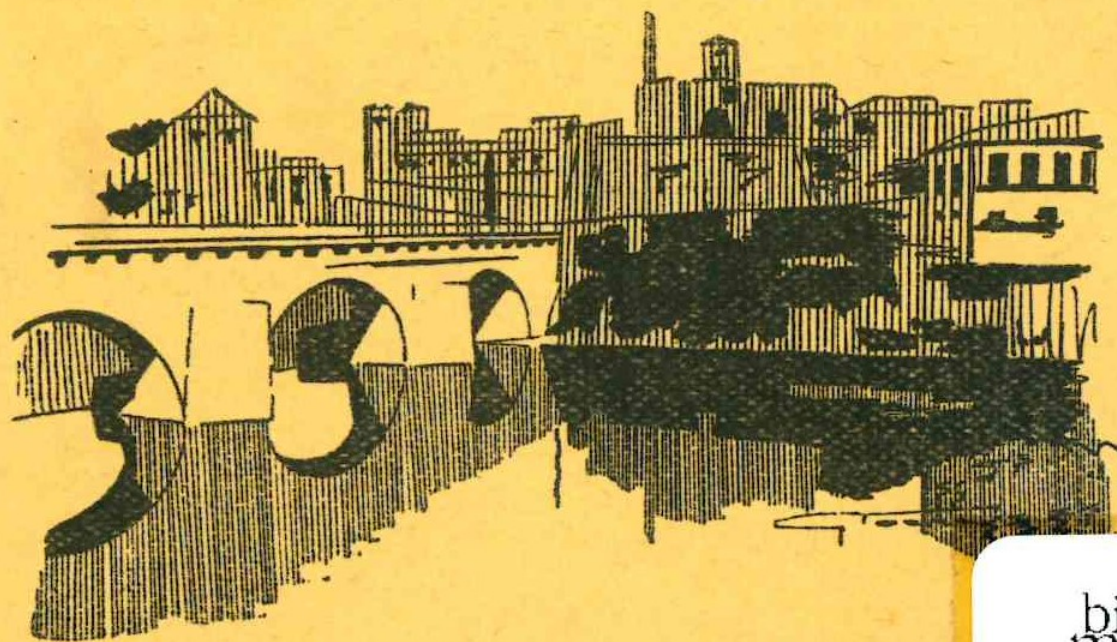
Ainda hoje quando nas eiras da minha aldeia debulha a máquina, os lavradores recordam saudosos o Morgado da Fonte.

— Foi o melhor malho que se criou nas redondezas!...

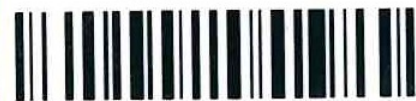
Silvestre de Encoirados

De *Vida Rural*, em preparação

COMPOSTO E IMPRESSO
NAS OFICINAS GRÁFICAS DA
COMPANHIA EDITORA DO MINHO
BARCELOS — 1961



biblioteca
municipal
barcelos



26821

Ideário elucidativo do folclore e
etnografia do co