

TRABALHOS DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA

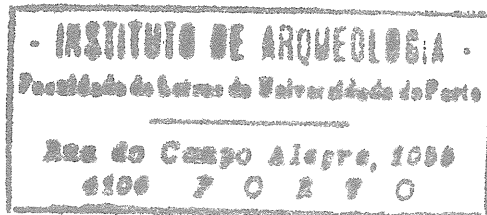
DA SOCIEDADE PORTUGUESA DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA
E DO CENTRO DE ESTUDOS DE ETNOLOGIA PENINSULAR

VOL. XVIII — FASC. 3-4
(NOVA SÉRIE — DA SOCIEDADE E DO CENTRO)



PORTO — 1961-1962
INSTITUTO DE ANTROPOLOGIA — Faculdade de Ciências

17. ABR. 1983



Casas esguias do Porto e Sobrados do Recife

POR

Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano

do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular

A tese da natureza ecológica do sobrado característico do Recife — a casa esguia e alta —, e, mais concretamente, das suas origens flamengas, como expressão mais acabada dessa natureza, pode considerar-se de larga tradição no Brasil. Num trabalho intitulado «O Sobrado na paisagem recifense», Aderbal Jurema de novo insiste nessa opinião, baseando-se na comparação e interpretação de determinados traços morfológicos de certas casas do Recife, da Holanda e de Portugal, que combina com razões deduzidas de factos históricos e mesológicos: nomeadamente o aparecimento no Recife, em seguida à sua ocupação pelos holandeses no século XVII, de um tipo habitacional semelhante, na sua estrutura geral e nos seus pormenores arquitectónicos, na sua natureza funcional e seus pressupostos ecológicos e sociais, à casa típica das cidades talássicas e portuárias dos Países-Baixos, que tantas afinidades geográficas apresentam com esta zona brasileira; e, por outro lado, oposto, por esses mesmos elementos, ao que o Autor considera a casa portuguesa, de acordo com o tipo de casa ali existente naquela data, de origem evidentemente portuguesa (1).

A ideia basilar desta tese encontra-se já em Gilberto Freyre, que contudo, aludindo embora à origem flamenga do «sobrado

magro» recifense, acentua a primazia do factor ecológico na sua elaboração: «Sobrado magro, vertical. Às tradições de arquitectura holandesa, que condicionaram o desenvolvimento do Recife, parecem ter-se juntado imposições de natureza ecológica, para consagrarem aquele tipo de casa...» (2) — que, de resto, definira antes como «o tipo de habitação ecológica» — ; e, mais adiante, reforçando esta feição, alude à urbanização na Ilha de António Vaz, ligada ao bairro do Recife pelas pontes de Nassau, e que passara a ser o local de moradia da burguesia mais rica da cidade, dizendo: «O problema da habitação, sem esse desafogo, teria-se tornado um horror. Sobrados estreitíssimos, e, dentro deles, um excesso de gente. Gente respirando mal, mexendo-se com dificuldade. Às vezes oito pessoas dormindo no mesmo quarto. Verdadeiros cortiços. Os primeiros cortiços do Brasil» (3).

Contudo, o factor histórico cultural é também fortemente relevante para o Autor, que, atrás, citando Morales de los Rios, observara: «...a arquitectura holandesa, no Recife, cuja influência ainda hoje se surpreende... nas «empenas laterais dos prédios», pouco se inspirou no meio ambiente. Os holandeses a impuseram à cidade tropical, sem nenhuma adaptação que lhe quebrasse a estrutura europeia de casa para os frios do Norte» (4). E, além destes factores, o mesmo sociólogo parece ter ainda em mente a ideia de um elemento ético-somático especial, de natureza ecológica, que coincide com o factor natural, e explica convergentemente a continuidade do sobrado magro na forma que ele apresenta no Recife, mais próximo da holandesa, por oposição aos sobrados do mesmo género de outras cidades portuárias do Brasil, modelados pela acção de influência portuguesa; é o que o Autor exprime, quando, a propósito do sobrado recifense, fala na sua harmonia «com um tipo mais estreito e mais magro de homem do que o baiano» (5), que Jurema esclarece com estas palavras: «Parece-me que essa tendência para o magro... é ecológica e

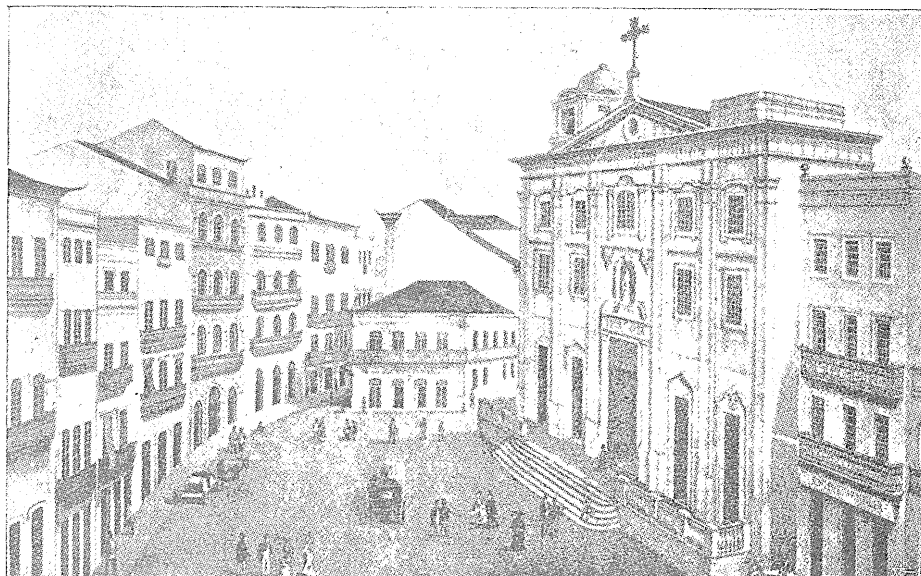


Fig. 1 — Recife — A igreja do «Corpo Santo», destruída pelos deturpadores da paisagem recifense, e os velhos sobrados coloniais (1878).

Grav. de F. H. Carls.



Fig. 2 — Recife — Antiga rua dos Judeus, depois rua da Cruz e, hoje, rua do Bom Jesus, numa litografia de F. H. Carls, do «Album» de 1878.

(Fototeca da DDC).

As figuras 1 a 5 foram extraídas do livro «O Sobrado na Paisagem Recife»,
de Aderbal Jurema.

que, por feliz associação de necessidades imediatas, se harmonizou com o tipo de construção civil trazido pelo holandês de seiscentos. Até nas cores dos nossos artistas plásticos, como nos traços de seus desenhos... a gente encontra sempre a natureza de perfil anguloso... Há mesmo um complexo de ridículo, entre nós, por tudo o que é excesso de ornamentação, de gordura física ou intelectual, que se revela até na parcimónia dos adornos com que se apresentam... os nossos santos nas procissões tradicionais. Parcimónia que psicológica e ecológicamente revelam... o temperamento magro do pernambucano, em coerência com a natureza geo-económica destes trópicos, que não tem favorecido a gordura física nem intelectual do homem-comum, capaz de degenerar em rendilhados e ornamentação rococó, tão típicos, aliás, de regiões mais privilegiadas, como a Bahia e um pouco Minas» (6). Parece-nos porém que se trata aqui de mais um exemplo de uma constante temperamental de base cultural: não é o elemento psicológico que explica a feição cultural, mas esta que determina aquele, no que se refere aos conceitos arquitectónicos.

Dentro ainda das teses flamengas, Manuel Diegues Júnior, analisando o contributo etno-cultural holandês na formação brasileira durante o período colonial, ensina que, enquanto os caracteres somáticos da etnia holandesa desapareceram após a Restauração, sem quase deixarem rasto, «alguns traços de cultura... ficaram; entre eles, o tipo de sobrado recifense, esguio e comprido de frente a fundo, o telhado de duas águas, o emprego de tijolo em maior escala do que até então» (7).

Convém recordar que, antes da ocupação holandesa, a capital da Capitania de Pernambuco era a cidade portuguesa de Olinda, localizada num alto, segundo os preceitos militares medievais de estratégia defensiva — eficazes, de resto, em mais de que uma emergência —, próprios da mentalidade do colonizador que no século XVI organizou a conquista do Brasil: o fidalgo

português (8). Pelo contrário, a Ribeira Marinha dos Arrecifes, que, de acordo com os seus conceitos, ele desprezou, por não poder ver, nos terrenos alagadiços de delta de Capibaribe, mais do que uma faixa costeira inaproveitável e sem interesse, é o local escolhido pela gente batava, em virtude da sua situação litoral, eminentemente favorável aos propósitos de pirataria e tráfego mercantil que a moviam. Acresce que, como já dissemos, a topografia dessa zona se assemelha estreitamente à das cidades donde provinham os invasores, sugerindo-lhes por isso uma urbanização que lhes era perfeitamente familiar, e para a qual eles estavam excepcionalmente preparados; e, na realidade, é com a ocupação flamenga que surge verdadeiramente o Recife, cujo desenvolvimento se processa, além disso, segundo os planos dos architectos de Maurício de Nassau.

Para Aderbal Jurema, porém, a tese da prioridade holandesa não diz respeito apenas à implantação da casa esguia e alta em terras recifenses; ela estende-se à própria criação desse género de construção, determinada por razões da natureza ecológica e social, particularmente sensíveis na Holanda e em relação ao tipo de civilização que aí se desenvolveu nessas eras. À casa esguia e alta é por excelência a solução habitacional sempre que se verifica a necessidade ou a conveniência do adensamento da população num espaço limitado, e isto dá-se especialmente nas zonas portuárias em geral, onde tem lugar um tráfego comercial intenso; ora, em país algum a limitação de espaço era mais angustiada do que nas cidades talássicas da Holanda, concentradas em áreas lacustres roubadas ao mar com grande custo, e sem possibilidades de fácil alargamento, e onde um denso formigar humano, derivado da sua posição capital no comércio marítimo europeu, se devia alojar em soluções verticais. Mas, a par disso, a casa esguia e alta é também, por natureza da sua orgânica utilitária essencial, a habitação originariamente própria

de gente em que soblevam as considerações económicas — a gente comerciante, popular e burguesa, que reside nos altos e tem as suas lojas no rés-do-chão, abertas ao público: precisamente, e concordantemente, a classe que domina o panorama social da Holanda de então.

Seria portanto a partir da Holanda que este tipo de casa, pela sua eficiência funcional em relação ao «estilo de vida que se desenvolvia sob o influxo do comércio marítimo» (9), e graças ao expansionismo daquele país, se difunde por todas as zonas portuárias europeias, tanto do Norte como do Mediterrâneo, que ele mantinha relações comerciais, das quais passa a ser característico, e onde o vamos encontrar já no século XVI, mas sobretudo do século XVII em diante; e seguidamente, por contacto directo com a Holanda, ou indirectamente através dos países que por sua vez ela já influenciara nesse sentido — Inglaterra, no que refere aos Estados Unidos, no século XVII, e Portugal, no Recife dos séculos XVIII e XIX (10) —, ele atinge as cidades portuárias do Novo Mundo.

No Recife holandês, desde a primeira hora se faz sentir a necessidade premente de alojamentos, em relação à massa de gente que todos os dias chegava da Europa para mercadejar à sombra da Companhia das Índias Ocidentais, e que, como na Holanda, tinha de se resolver numa área limitada; essa gente, naturalmente — e também como na Holanda — pertencia às classes burguesas e negociantes. São estes os pressupostos da casa esguia e alta na Holanda: como aí, e ao mesmo tempo que o Recife assume o aspecto de uma cidade-porto de tipo flamengo — a primeira tentativa de colonização urbana do Brasil (11) —, define-se aqui também a solução vertical da habitação, que se exprime no sobrado magro.

Vemos assim o holandês instalar-se no Brasil numa região cujas condições naturais são iguais às das suas cidades de ori-

gem, e que aí estão na base da casa esguia e alta; essa gente, burguesa e comerciante, é aquela que na Holanda construiu e vive em tal casa; e veio para o Brasil dedicar-se à actividade que, convergentemente, é ainda o outro pressuposto da mesma casa. É portanto legítimo admitir-se que o sobrado magro do Recife tenha de facto sido aí implantado pelos holandeses, tanto mais que, por muitos dos seus caracteres morfológicos, ele se assemelha à casa daquelas cidades da Holanda; e, ao mesmo tempo que aí era a casa normal que conheciam os novos emigrantes, cidadãos, traficantes e burgueses, ela era estranha ao velho colono lusitano, nobre, terratenente e rural.

A gente holandesa, pois, que veio para o Recife comerciar, atraída por umas condições naturais indênticas às da sua prática de origem, teria ali implantado a casa vertical, esguia e alta, que lhes era familiar, já porque era a sua, pela mera força de um enómeno de difusão passiva, já porque, segundo a lei da afinidade (12), ela se ajustava e esse condicionalismo peculiar, semelhante ao que, na Holanda, havia determinado a sua criação. A tese da origem flamenga do sobrado recifense, para lá do facto da ocupação holandesa, reforça-se singularmente com a consideração desses ajustamentos sociais e funcionais que o explicam e justificam.

Esta opinião não é porém unânimemente aceite no Brasil. Josué de Castro, por exemplo, explica a casa esguia apenas em função das condições naturais, considerando-a própria de todas as zonas portuárias, independentemente de quaisquer factores históricos de difusão a partir de um determinado país. Para ele, de resto, a casa desse tipo não constitui « algo de tipicamente holandês »; ela encontra-se « em vários portos europeus, não holandeses, durante os séculos XV, XVI e XVII, desde o mar do Norte até Mediterrâneo. A Lisboa do século XVI já possuía no seu porto, marginado o Tejo, filas inteiras desse tipo de constru-

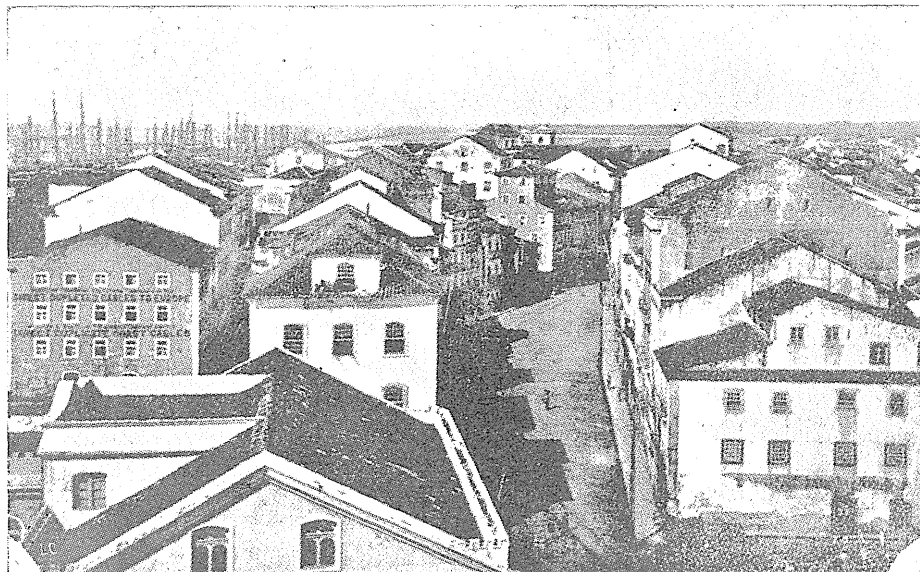


Fig. 3 — Recife — Fotografia de fins do século XIX, vendo-se os sobrados do bairro do Recife, notadamente os da rua do Bom Jesus, onde, no fundo, se destaca um sobrado de seis andares e, por trás dele, um outro, possivelmente de seis andares.

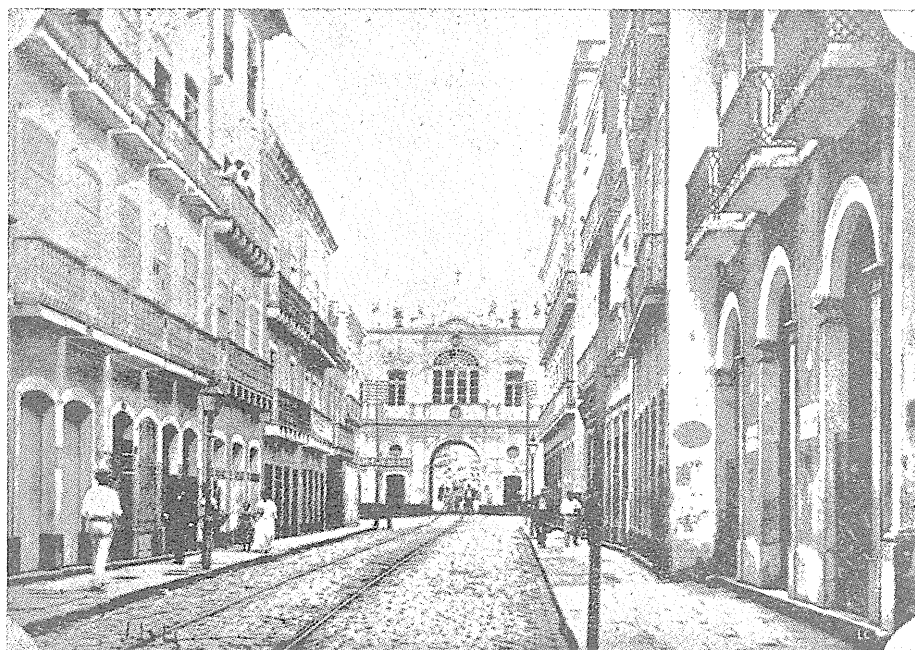


Fig. 4 — Recife — Rua da Cadeia, hoje Marquês de Olinda, no bairro do Recife, vendo-se o Arco da Conceição já demolido.

(Fotografia do século XIX).

ção... Nos séculos seguintes, todos os grandes portos europeus possuíam esse tipo de arquitectura cosmopolita, produto da necessidade de aproveitar ao máximo o espaço disponível, de concentrar numa área relativamente limitada os negociantes — patrões e assalariados —, suas lojas e suas residências por cima das lojas... É por isso que não nos parece acertado falar-se, do caso dos sobrados magros do Recife, em influência holandesa, quando os há do mesmo tipo em Lisboa, Antuérpia, Amsterdam ou Argel. Falando em influências, o certo seria dizer-se, com Luís da Câmara Cascudo: «Influências de onde? De toda a Europa. De todos os grandes portos da Europa». No caso do Recife, o que se passou no século XVII foi a angústia cada vez maior do terreno, em relação com as necessidades de espaço para construção, diante das exigências do porto cada vez mais movimentado, e, destarte, a solução mais natural foi a do sobrado daquele tipo, universalmente criado como solução única para o caso. Nasceu esse tipo de sobrado magro diante das águas do Atlântico e do Capibaribe por motivos análogos aos que o fizeram surgir em Antuérpia diante das águas do Escalda; em Lisboa, diante das do Tejo, e em Amsterdam, em frente às do Y e do Amstel, como um produto espontâneo da evolução e da diferenciação urbanas». No Recife, «longe de significar... uma expressão de influência holandesa na arquitectura brasileira, o que (ele) traduz na verdade é um traço característico da paisagem urbana, da sua evolução e diferenciação em consequência da situação e localização da cidade. O sobrado acentua no Recife o seu magro perfil vertical em consequência de peculiares funções da cidade-porto, assentada em zonas com escassez de terrenos propícios a construção». De resto, os sobrados altos e esguios do Recife, não foram aí erguidos durante o tempo dos flamengos, mas somente cerca de um século depois da Restauração Pernambucana, numa altura em que poucos traços da cultura trazida

pelos holandeses substituíam; e o Autor remata: « Não houve no caso qualquer influência holandesa; aquilo que o parece ser, é produto de simples coincidência de factores análogos, condicionando soluções idênticas aqui e na Holanda ». Por outras palavras, não se trata de influência cultural, mas sim ecológica (13).

De certo modo, porém, as duas orientações coincidem: de facto, ambas elas consideram o sobrado magro como um produto de actividades portuárias, próprio de zonas dessa natureza, e explicam-no em função de factores sócio-ecológicos que lhes são peculiares: a concentração de gente mercadora decorrente do desenvolvimento económico-social dessas zonas que resulta do comércio marítimo internacional, em áreas densamente urbanizadas num espaço limitado. Josué de Castro adopta este ponto de vista funcional, com inteira independência de considerações históricas de origens nacionais; mas como aquele complexo topográfico tem a sua expressão mais perfeita nas cidades talássicas e comerciais da Holanda, e como a época de expansão deste país coincide com o desenvolvimento geral de todos os portos europeus, o argumento histórico insere-se no próprio condicionalismo sócio-ecológico.

As razões de Josué de Castro, no que respeita especialmente à ausência de sobrados com mais de dois andares durante a dominação holandesa no Recife, não são porém estranhas à argumentação de Aderbal Jurema. Para este Autor, com efeito houve uma primeira influência directa da Holanda no Recife, quando da sua ocupação efectiva no século XVII, que se traduziu apenas no aumento em altura das primitivas casas e barracos térreos dos raros portugueses que ali habitavam, e a sua transformação em sobrados estreitos de dois e três andares incluindo o rés-do-chão (14); e ainda na difusão de certos traços fundamentais das construções portuárias da Holanda, que representam

soluções económicas de aproveitamento de espaço — nomeadamente telhados agudos de duas águas, apoiados em altas empenas laterais, facultando um andar suplementar, o sótão, sem elevação das paredes mestras — e bem assim a adopção do material adequado a esse estilo, corrente na Holanda: o tijolo (15). A esta primeira influência, veio, nos séculos XVIII e XIX, sobrepor-se outra, porventura mais activa e importante, agora indirecta, via Lisboa e Porto, que, no que se refere às construções esguias e altas portuárias, haviam já sido influenciadas pela Holanda, e que, encontrando no Recife a semente deixada pelos flamengos, deu ao sobrado magro dessa cidade o máximo esplendor do seu género: «os sobrados másculos» de cinco e seis andares, fora os sótãos (16). De facto, o capítulo III do seu livro é consagrado à demonstração das origens holandesas das casas daquele tipo de Lisboa e do Porto, baseada na existência das importantíssimas relações comerciais entre Portugal e a Flandres, datando já dos primeiros tempos da nacionalidade, muito antes do século XVI e portanto da época holandesa do Recife; do mesmo modo que na pintura quincentista portuguesa, a influência flamenga teria sido decisiva na casa esguia e alta das zonas portuárias portuguesas. E invoca Júlio Dantas, que fala nos «telhados flamengos» da Rua dos Mercadores de Lisboa do século XVI, comparado-a a uma rua da moderna Bruges; e também Ramalho, que, nas suas aproximações da casa do Porto e de Amsterdam, fala na «flamenga rua da Reboleira», onde «mais se concretiza a influência dos flamengos sobre a casa de muitos andares das zonas portuárias de Lisboa, do Porto e do Recife» (17). É por isso que o sobrado magro se estendeu a outras cidades portuárias do Brasil, como a Bahia, o Rio de Janeiro, etc.; mas enquanto que nessas cidades o sobrado é «muito menos magro e quase sempre mais baixo», com ornatos rococó e telhados «chatos» a evidenciarem influências portuguesas, no Recife a herança directa holandesa preservou

a linha «enxuta» e estreme das fachadas, que domina até o barroco das suas igrejas mais antigas, e que se reflecte nesse elemento psico-cultural a que alude Gilberto Freyre (18).

Note-se que esta afirmação abre novas perspectivas à problemática histórica do assunto. Admitindo-se, na elaboração do sobrado magro recifense, uma influência holandesa indirecta, via Lisboa ou Porto, não só se diminui a força da imposição geográfica, que os portugueses desconheciam na sua agudeza maior, na criação dessa casa, mas também se afirma a sua origem portuguesa directa, embora numa forma modelada por certos traços mais especificamente flamengos, que subsistiram no processo de aculturação que ali teve lugar, pondo-se primariamente em causa a questão da origem a casa esguia e alta portuguesa.

A tese flamenga de Aderbal Jurema parte fundamentalmente de uma antinomia essencial entre dois tipos de construções que existem ou existiam no Recife, com características opostas que correspondem a uma dualidade nítida de origens nacionais; ela resume-se nas seguintes palavras: «No que se refere às construções civis de Portugal e da Holanda, parece-nos que o espírito do barroco lusitano — de linhas horizontais — encontrou na adaptação ao trópico, ficando-se na terra pelas raízes da cana de açúcar, um motivo ecológico de aculturação e acomodação patriarcal que mais se acentuou nas casas alpendradas, derramando-se pelas colinas. Enquanto isso, o sobrado magro holandês, principalmente o de zonas lacustres como Amsterdam, buscava nas alagadas e estreitas planuras recifenses o seu húmus para florescer. Daí a casa portuguesa pesadona, de paredes grossas, feitas com pedra, sugerir um barroco agrário... e o sobrado alto, esguio como um coqueiro, já se entremostrando nas gravuras de Post, ter servido socialmente de casa burguesa, no seu significado mais mercantil, com a associação da morada, nos andares superiores, à utilização do térreo para estabelecimentos

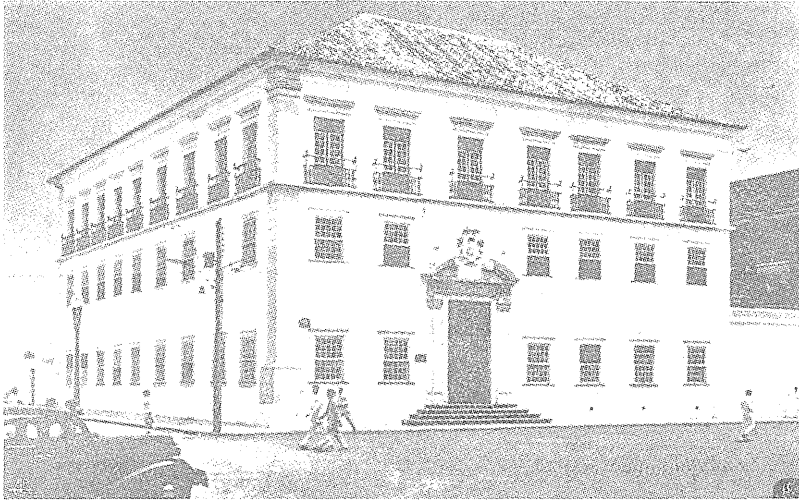


Fig. 5 — Baía (Salvador) — Palácio Arquiepiscopal. Modelo de construção nobre do começo do século XVIII, com antiga e bela portada, escadaria e salão com tectos e painéis. Era ligada por um passadiço com a Igreja da Sé, já destruída.

(Fot. de Voltaire Fraga).



Fig. 6 — Porto (Carmo).

comerciais. Estilo de casa coerente com o espírito mercantilista da época, e que, premido pela exiguidade de terreno, tanto em Amsterdam como no Recife, consegue burguêsmente reunir o útil ao agradável» (19). Da complexa descrição que desses dois tipos, que se vai fazendo ao longo do livro que estudamos, eles podem definir-se como segue:

a) Por um lado, casas de rés-do-chão e andar, de linhas horizontais, «pesadonas» e «acaçapadas», com telhados de quatro águas, e com o aspecto atarracado das construções barrocas portuguesas; com paredes grossas de pedra, e esquinas, soleiras e ombreiras de cantaria, é a casa rural, e também o «sobrado patriarcal urbano» do Recife, que descende em linha recta das casas da primitiva Olinda — é portanto a casa de Olinda, de origem portuguesa (20).

b) Por outro lado, em constraste marcado com essas, e indicando conjecturalmente a sua origem holandesa, casas esguias, com fachadas por vezes notavelmente exíguas e «magras», e que no século XIX atingem cinco e seis andares, de «altas empenas laterais» geralmente em tijolo, sobre os quais assentam telhados de duas águas, na direcção frente-fundo, que o Autor qualifica de «agudos», «pontudos», «íngremes» e até «a pique», acentuando a sua forma e semelhança com o «gable» da casa de Amsterdam, que tivesse mudado de direcção (21). Estas características, que ainda hoje constituem o traço visual predominante na paisagem urbana recifense, parecem-lhe representar uma versão nacional do «gable» holandês, e devem a sua expansão ao facto de permitirem a utilização do sótão com um andar suplementar, que não impõe a elevação das paredes mestras, com a vantagem ainda, perante o telhado de quatro águas, de exigir menos madeira, escassa na região. Elas generalizaram-se na verdade depois da ocupação holandesa, representando soluções de alargamento de espaço para acomodações, que nessa altura se tornaram particular-

mente desejáveis, e que os holandeses conheciam; acresce que só pelo emprego de tijolo foram possíveis os arrojados de tais empenas, e que esse material passou a ser de uso corrente só depois daquele acontecimento (22).

Como soluções de finalidade funcional — que também parecem indigitar a origem holandesa deste tipo de casa —, para ventilação e iluminação dos sótãos, são correntes além das janelas rasgadas nos próprios outões, sempre que tal é possível, os «lanternins», que se elevam acima do cume do telhado, e mostram um tejadilho independente, também de duas águas; as «trapeiras», ou águas-furtadas, que o Autor considera de um «velho estilo ibérico» de inspiração mourisca ou romana, e que são gerais em toda a Europa; e os «mirantes», que embora possam ter sido de origem flamenga, seriam substituídos pelos miradouros portugueses, existindo em várias cidades do Brasil, e funcionais também em relação à observação de entradas e saídas dos navios. E, como elementos acessórios, podemos ainda indicar; «muxarabis» ou «quase-muxarabis»; beirais «de pagode chinês», largos (23), arrematados em «cauda de andorinha» ou «à feição de pombo», traduzindo influências sino-japonesas, importadas no Recife e em Portugal «pelos mestres lusitanos que praticaram nas colónias asiáticas do Reino» (24); gelosias; janelas corrediças, com vidraças, de influência inglesa (25) portadas ibéricas; e, mais raros no Recife, arcos «de inspiração florentina» (26) — «tudo isto... coexistindo dentro do perfil vertical de altos e estreitos sobrados com tectos pontudos «à moda de Olanda» (27). É ainda o azulejo que tem no Recife a área da sua maior utilização, e que Gilberto Freyre considera de origem portuguesa, contra os que querem ver nele uma manifestação do asseio tradicional holandês (28).

Foi esta a casa de que, segundo o Autor, os holandeses lançaram a semente no Recife no século XVII, embora então ela

não tenha ultrapassado o nível de dois ou três pisos; nos séculos XVIII e XIX ela desenvolve-se notavelmente, já porque a proverbial plasticidade do português o levou a adoptar o ritmo vertical da construção batava, já porque a própria construção portuária metropolitana, que ele repetia nos trópicos, acentuava aqueles caracteres, por influência directa da Holanda sobre Portugal; já ainda porque ela era «funcional e burguêsmente rica de acomodações para o tipo de sociedade que, no Recife, se iria desenvolver nos séculos XVIII e XIX» (29), dando-se assim uma complexa convergência de motivações: dupla influência formal directa e indirecta da Holanda, «via Portugal», e dupla influência funcional, portuária e burguesa: tipo híbrido de residência e loja — por vezes de seis andares, e onde as actividades familiares decorrem em sentido «quase puramente vertical», com os estabelecimentos, armazéns ou sanzalas para os criados no térreo, escritórios no segundo andar, e a parte residencial nos demais: salas de visitas e quartos de dormir nos seguintes, salas de jantar em cima, a cozinha no último ou no sótão, onde se situam também as outras ocupações domésticas e onde vive e trabalha todo o elemento feminino da casa (30), e ainda, acima, um «mirante ou cocuruto onde se podia observar a cidade e admirar a vista dos arredores» —, nestes sobrados (e de resto também nos do mesmo género que, por influência portuguesa, se encontram, menos altos e magros, noutras cidades do Brasil) «situaram-se estilos de vida luso-brasileira bem característicos do período de transição entre o declínio do patriarcalismo rural e o desenvolvimento do urbano»: própria fundamentalmente da gente burguesa comerciante do século XIX, esta forma é adoptada pelos senhores de engenho, «atraídos pelas seduções da vida mundana da capital e pela agradável vista do mar que se descortinava dos altos miradouros» (31), podendo considerar-se a casa típica do recifense mais rico — o comissário do açúcar —, símbolo da prosperidade que atingiram

então esses «fidalgos do comércio», que, a despeito das reduzidas possibilidades que oferece, nela vive com o mesmo luxo e largueza que nas casas grandes; ao mesmo tempo que, noutros níveis, mas em conceitos afins, ela é, do mesmo modo, a residência das classes inferiores da sociedade.

Não nos compete, de modo nenhum, tomar posição nem parte na controvérsia, mesmo porque conhecemos o sobrado recifense apenas através das descrições de Gilberto Freyre e Aderbal Jurema, e das gravuras que ilustram o livro deste Autor que vimos comentando. Perante esses dados, porém, a comparação entre os tipos habitacionais do Recife e do Porto impõe-se categoricamente, sugerindo uma relação estreita, se não decisiva, entre ambos: a semelhança visual é irrecusável, e o próprio Gilberto Freyre, nas suas recentes «Aventura e Rotina» a acusa dizendo: «Eu revejo e os outros... vêm pela primeira vez a cidade do Porto... e... concordamos em achar nos sobrados alguma coisa dos recifenses» (32).

O Porto, com efeito, oferece, neste caso, o interesse especial não só de ser, como o Recife, uma cidade em que a casa esguia portuguesa tem uma preeminência tal — ela representa verdadeiramente a casa típica da cidade, constituindo a quase totalidade das suas construções civis —, que acentua com mais clareza do que em qualquer outro caso os seus caracteres específicos, significado, implicações e traços de origem, mas também o de possuir uma estrutura social peculiar e bem definida no conjunto nacional, que indica nitidamente a natureza dessa casa: o Porto é ao mesmo tempo uma cidade de estatuto burguês expresso, e uma cidade constituída por casas esguias e altas — o que prova que, entre nós, a casa esguia e alta é, na verdade, a casa burguesa. Vamos por isso tentar a sua análise um pouco mais atenta, convencidos de que ela trará elementos novos à interpretação do

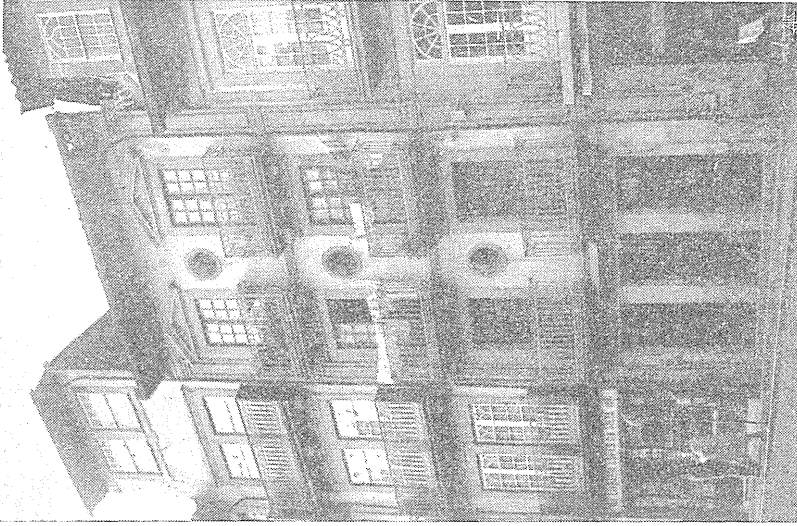


Fig. 8 — Porto — Rua Chã.

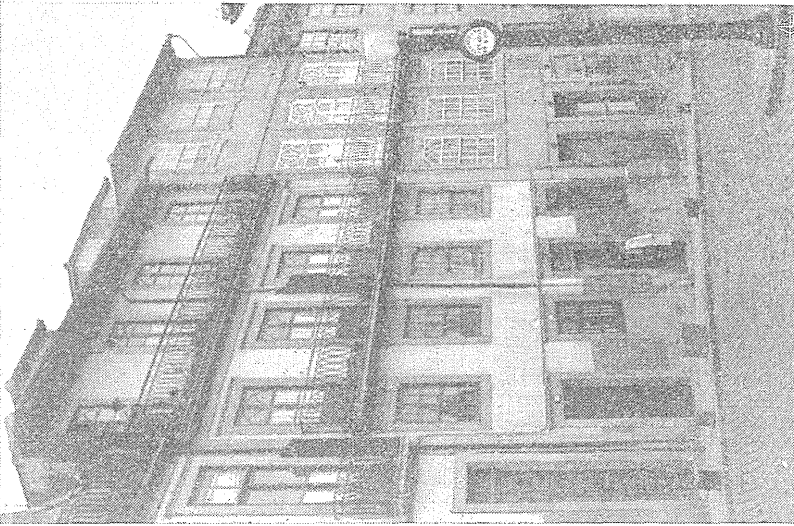


Fig. 7 — Porto — Rua da Bandeirinha.

sobrado de Recife, considerando especialmente e seu aspecto geral, e certos traços basilares que Aderbal Jurema destaca na sua caracterização desta última.

O Porto representa o desenvolvimento do vetusto Portucale — o porto, situado à beira-rio Douro, da cidade castreja de Cale, localizada na escarpa, hoje arrasada, que, nos nossos dias ainda, levava o nome Corpo-da-Guarda e Cimo-de-Vila, um pouco ao norte do morro da Sé — . O aglomerado ribeirinho teria sido mais um desses povoados que surgiram com a paz romana, a partir da ocupação das terras baixas pelas gentes castrejas que abandonaram os seus redutos, e, aqui, se instalaram no local onde o desembarque da travessia do rio é o ponto da partida de penetração para o interior. Logo na sua remota origem, portanto, o Porto liga-se a actividades portuárias, de circulação e comércio, e este carácter, que lhe dará o nome, subsistirá através de toda a vida da cidade, definindo-se, com o decorrer dos tempos, de modo cada vez mais consequente.

No século VI constituiu-se o burgo episcopal, no cerro amuralhado da Pena Ventosa, no morro da Sé, que domina estrategicamente a zona fluvial: os bispos são os únicos senhores da cidade, mas é na faina da vila baixa que verdadeiramente germina o seu futuro.

D. Teresa dá o burgo portuense e o vasto couto que o rodeia em concessão à mitra, que em 1123 outorga foral aos respectivos habitantes, fixando-lhes as suas liberdades, direitos e garantias; e à sombra deste diploma, a cidade prospera, em crescimento constante, enchendo-se de uma população laboriosa e activa, mercadora e fabril, que vai povoando o fronteiro morro da Vitória, englobado mais tarde na cerca fernandina.

A indústria e o comércio — e principalmente o comércio marítimo — são pois desde a primeira hora, os traços que definem a personalidade social do Porto, e a quem a cidade deverá o seu

engrandecimento e riqueza. Temos notícia de importantíssimas relações comerciais que, desde os primórdios da monarquia, o Porto mantinha com a França, Inglaterra e Flandres, por meio das naus que demandavam a barra do Douro e fundeavam em frente à Ribeira. Na defesa dessa actividade, que no próprio dizer dos procuradores do Porto às côrtes de Évora de 1436, justificava o povoamento da cidade e constituía a mola real da sua prosperidade, os diferentes monarcas, incluindo D. Afonso V, concedem à cidade o privilégio que proibia aos nobres a posse de casas e a residência no Porto por mais de três dias, pondo desse modo uma população ciosa da independência a quem devia a sua riqueza, e cuja actividade obrigava a longas ausências, ao abrigo das exacções e desmandos de uma fidalguia prepotente.

Até ao século XVI, a cidade compunha-se pois exclusivamente dessa gente comerciante e mesteiral, habitando então os bairros da Sé e da Vitória, com os seus negócios e as «bandeiras» dos seus ofícios arruadas à maneira medieval. Em 1502, D. Manuel, com a sua política de centralização absolutista apoiada na nobreza, permite a esta classe a edificação de casas e a residência no Porto, derogando o privilégio burguês que tão caro era aos tripeiros. Mas o carácter e a fisionomia sociais do Porto, anteriormente fixados, mantiveram-se e prevaleceram mesmo depois disso, e ainda hoje, para lá do nivelamento que apaga todos os regionalismos, distinguem a estranha metrópole norte-nha: terra que não tivera senhores poderosos e opulentos por direito de nascença, e onde a nobreza era uma classe intrusa, recente, sem prestígio, encarada mesmo com hostilidade, e sem direitos ancestrais, o Porto, como outrora, continuou — e continua — a ser a cidade industriosa, comerciante e plebeia, para quem é válida, acima de todas as demais, a escala dos valores materiais, do trabalho, da economia e do dinheiro. Gilberto Freyre sente no Porto «a presença do novo-rico, o ímpeto do

arrivista, e até mesmo algum exibicionismo de *parvenu*» (33); mas a esta visão, de certo modo exacta, falta a perspectiva histórica e social da cidade: não se trata bem do novo-rico, do arrivista, do *parvenu* característico: — é antes o natural de uma cidade que desde sempre foi rica, e em que o dinheiro é o prémio da sua cultura específica, dos seus valores, da sua vitalidade. A riqueza tripeira representa um labor de tal vulto e valor construtivo, que os próprios reis, em muitos casos, a nobilitaram especialmente. O Porto é de facto a cidade burguesa de Portugal, mas, por isso mesmo, a burguesia do Porto tem um sentido especial, diverso do que tem a burguesia nas outras terras do país: aqui, o trabalho e o comércio ascendem ao nível da nobreza, à semelhança do que acontecia nas cidades burguesas das ligas hanseáticas, da Holanda, da Flandres; e há nomes que figuram na tabuleta de casas comerciais, que valem títulos nobiliárquicos. A nobreza qualificada do resto do País, na sua aversão às profissões mercantis, fechada num conceito cerrado de casta e só reconhecendo direitos de cidadania a quem ela pertencesse, continuou durante muito tempo a «não saber quem eram» os grandes nomes burgueses do Porto, que eram ricos porque trabalhavam; confundiam-nos com a arraia-miúda e com a menos significativa classe média das outras terras, que vivia abaixo dela e à sua sombra. E não percebia que a burguesia do Porto era um caso único e à parte, representando ali a classe mais elevada, uma aristocracia comercial que era o verdadeiro senhorio da cidade, que não reconhecia nenhuma classe acima de si, e perante quem a nobreza tinha — e teve — de se curvar. De geração em geração, a sua riqueza transforma-se numa verdadeira cultura superior, sólidamente estruturada, apurada e original. A nobreza é uma classe adventícia, intrusa e estranha na cidade, que, em muitos casos, ingressa no comércio e adopta os padrões da classe. É a burguesia quem imprime ao Porto o tom próprio de um

viver que fez a sua personalidade e a sua dignidade, e se tornou característico: menos elegante e requintado, sofisticado e brilhante do que profundamente decente, sólido, equilibrado e sisudo; rico, sério e sóbrio, vivendo largamente, por vezes com ostentação mas sem aparato, de contas boas e sãs, nada boémio nem vadio, desconfiado de prodigalidades. Numa evolução progressiva, a partir da distinção que já no século XV se estabelece entre burgueses e mesterais — os cidadãos, enriquecidos com o comércio, especialmente marítimo, e o povo miúdo — ela vai-se diferenciando em hierarquias muito nítidas, que se evidenciam com especial relevo no século XIX. Essa época, que marca uma grande diferença no viver tripeiro, nos seus modos e conceitos, e que coincide — e certamente não por acaso — com o advento do liberalismo, em que a burguesia atinge o seu pleno desenvolvimento, assiste a grandes mudanças e fenómenos sociais, e a um intenso e complexo fenómeno de urbanismo já muito diversificado. Depois da celebração do tratado de Methwen, com a Inglaterra, em 1703, ao mesmo tempo que o comércio do vinho do Porto tomava um incremento quantitativo e qualitativo notável, a sociedade portuense é posta em contacto íntimo com a colónia inglesa, cujo viver típico muito iria influenciar certas camadas sociais da cidade. O vinho do Porto, na verdade, não é apenas um produto da terra senhorial; ele pressupõe uma comercialização complexa e especial, que de certo modo exprime o sentido mais subtil da burguesia do Porto. E como a propósito dos commissários de açúcar do Recife, na expressão de Gilberto Freyre, também os comerciantes do vinho de Porto serão na cidade: os fidalgos do comércio — fidalgos, de facto, de longa e apurada tradição de bem viver. Nestas esferas mais elevadas, vemos a burguesia do Porto, fechada a loja, procurar requintes de ambiente e de convívio, cultivar a música e as artes, ler, viajar, instruir-se e falar línguas; educa os filhos em Inglaterra, faz uma vida social

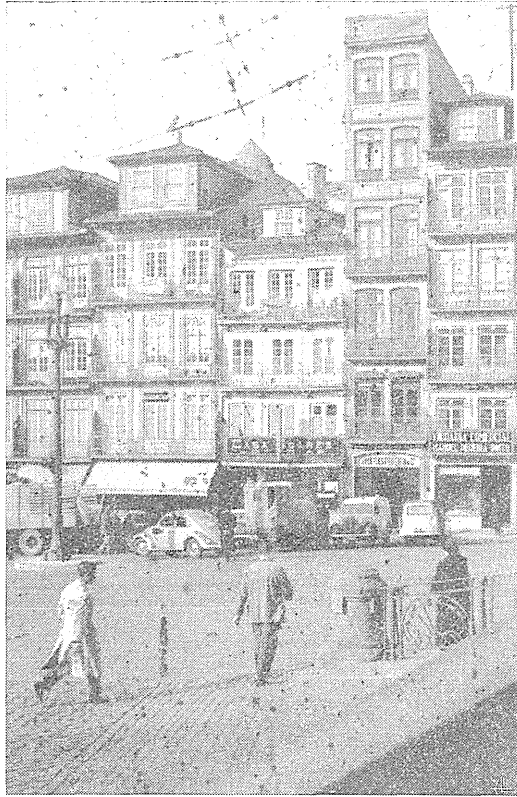


Fig. 9 — Porto — Praça Almeida Garrett.

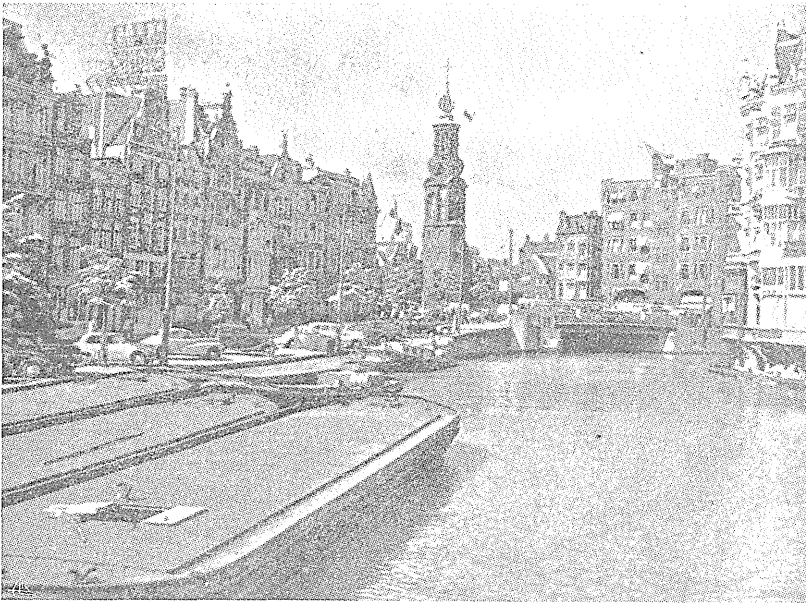


Fig. 10 — Amsterdam, Muntplein.

intensa, ao mesmo tempo familiar e formal, provinciana e mundana, marcadamente patriarcal, e que não precisa de imitar a nobreza para afirmar os seus valores próprios. É também então que se opera a aproximação e a fusão progressiva dos extractos burguês e nobre do cidade, por uma espécie de aculturação de conceitos, até aí exclusivos de cada um deles. Finalmente — e é esse um ponto que consideramos de importância fundamental —, o século XIX é a época em que se verifica, por muitos lados, o retorno do emigrante português enriquecido no Brasil, que constitui um poderoso elemento de difusão cultural, que não tem sido devidamente considerado; muitos elementos que se encontram simultâneamente em Portugal e no Brasil, não são possivelmente formas portuguesas que foram levadas para uma terra de povoação mais recente, mas, pelo contrário, produtos elaborados nesse país de tão ricos contactos e relações de culturas, e para aqui trazidos pelo veículo do emigrante de retorno, que no seu desejo de ostentação, repete aquilo que aprendeu onde se fez grande. O estudo desses elementos culturais está por fazer, e merece a atenção, necessariamente conjunta, da investigação portuguesa e brasileira.

A casa portuense traduz todo este quadro histórico-social, como um corpo vivo que tem no homem a sua realidade verdadeira e mais funda. O velho centro do Porto, ao lado do burgo medieval, que se espraia aqui e além em belas ruas quinhentistas, e as suas imediações — antiquadas ruas irradiantes, seis, sete e oitocentistas, que representam o primeiro transbordar além-muralhas desse burgo primitivo, e o povoamento das estradas de acesso às portas da cidade e suas áreas, é composto fundamentalmente por edifícios, na sua maioria dos séculos XVII, XVIII e XIX que se podem agrupar em duas categorias perfeitamente distintas: por um lado, num desfiar sem conta, seguindo-se umas às outras ao longo de todas essas ruas, casas com um número variável de

andares — na sua maioria com três ou quatro, fora os acréscimos, e não raro com cinco e mais, e com duas ou três janelas de frente, raramente com mais, e às vezes só com uma — mas todas elas uniformemente esguias, estreitas e altas, desenvolvendo-se, numa palavra, em solução vertical; por outro, dispersas no meio delas, outras casas, largas e baixas, de amplas fachadas em linhas horizontais, compostas fundamentalmente de rés-do-chão e andar nobre, com numerosas portas e janelas, e enriquecidas muitas vezes com um mezzanino ou um piso suplementar de serviço, que servem de pretexto a primores architectónicos que os mascaram, pertencendo, numa palavra, claramente à categoria de palácios: as primeiras, com predomínio numérico decisivo sobre as segundas; estas, raras e isoladas, bem individualizadas no meio das primeiras, em contraste marcado com essas, e muito mais avultadas, individualmente, do que elas.

Esta distinção elementar e expressiva corresponde visivelmente a uma dualidade fundamental de níveis económicos e sociais: a casa estreita e alta, no Porto como por toda a parte em geral, constitui, na sua forma e sentido originários, um tipo híbrido funcional de residência urbana e estabelecimento comercial simultaneamente, referidos à mesma família, estritamente utilitário, de acordo com as necessidades profissionais e a mentalidade da gente de que é própria, que tinha as suas lojas, armazéns ou oficinas, no rés-do-chão, junto à rua, abertas ao público, e habitava, sem qualquer aparato, os andares superiores, correndo assim os ferrolhos da casa, à noite, como gostam de fazer todos aqueles a quem o dinheiro custa a ganhar, e dormindo sobre a sua mercadoria; ela é, por outras palavras, a casa popular e burguesa, estreita por economia de terreno e de manutenção, a casa independente, cujo carácter híbrido é atestado pela existência, sem excepção, de pelo menos duas portas sempre: uma, da residência, e outra, da loja; e também, muitas vezes, de soluções especiais

de comunicação entre esses dois sectores, tais como escadas privativas ou alçapões entre os andares superiores e o rés-do-chão. Por seu turno, a casa larga e de rés-do-chão e andar — o palácio —, é a casa nobre, própria originariamente duma classe poderosa e terratenente, para quem a largueza de espaço é afirmação de prestígio e domínio, que transferiu para a cidade o conceito da casa senhorial do campo, e fez da sua residência uma espécie de solar urbano à beira-rua; casa duma classe que, além disso, vivia de benefícios e não de mesteres ou ofícios mercantis que impusessem ajustamentos funcionais a eles subordinados, e em que, pelo contrário, à semelhança do que sucedia nos paços reais, que representavam, grande parte é concedida, por dever de estado, ao aparato das salas de recepção.

Casas esguias e palácios não constituem, de modo nenhum, soluções peculiares e privativas do Porto. O palácio tripeiro, na sua estrutura geral, é uma forma comum europeia, e, nos seus pormenores, parece representar apenas a transposição para o Porto do tipo corrente do solar urbano nortenho, seis ou mais geralmente setecentista, nomeadamente das regiões de granito, com a pompa das suas janelas, sacadas, portais e brasões joaninos, os seus vastos átrios com escadaria de pedra lavrada ao fundo, curvando por vezes num patamar de coluna, desdobrando-se normalmente em dois lanços, com as dependências de serviço no rés-do-chão, e, no andar nobre, sobre a frente, a enfiada das salas de recepção, abrindo umas sobre as outras. A casa esguia e alta, pelo seu lado, é um tipo urbano também vulgar no país, especialmente no norte, onde aparece em termos estreitamente semelhantes àqueles em que a encontramos no Porto, e até, como dissemos atrás, em numerosos países europeus, nomeadamente nas zonas portuárias, correspondendo, por toda a parte ao extracto popular e burguês da população, aos artífices e comerciantes de áreas limitadas e densamente povoadas. A origi-

nalidade do Porto está em que, no velho coração evoluído da cidade, onde se elaborou a cultura específica da cidade, e que corresponde ao seu significado tradicional, há apenas, praticamente, casas esguias, cada qual de sua altura, e alguns raros palácios, num contraste perfeitamente demarcado das duas formas. As soluções fundamentais da habitação citadina — a horizontalidade e a verticalidade —, cuja combinação nos largos prédios comuns, de grande número de pisos, faz os conjuntos ordenados e as perspectivas unitárias das cidades de tipo europeu, estremam-se — ou estremavam-se até há pouco —, no Porto, radicalmente. O Porto é uma cidade grande, feita de casas pequenas e irregulares — e, aqui e além, uns raros palácios discretos. E é precisamente essa antinomia estreme e exclusiva, e sobretudo a maioria esmagadora de casas estreitas e de tamanhos variáveis, que nos dá a razão da desordem aparente da paisagem visual do Porto: ruas caprichosas, promíscuas, falhas de grandeza e unidade, assemelhando-se a prateleiras de livros avulsos, que, no aspecto exterior do caso, mereceram de Garrett o epíteto de «Grande aldeão», mas plenas de imprevisto e colorido, de um pitoresco extremo, rude e variado, com toda a riqueza expressiva da própria desordem, numa paisagem de burgo medievo assente numa orografia violenta e inquieta, com cerros castrejos de permeio, ladeiras íngremes, escarpas a pique sobre o rio, com o casario despenhado em desníveis surpreendentes, lembrando velhas gravuras animadas. E não podemos deixar de pensar nas palavras com que Aderbal Jurema indica uma antinomia idêntica nas casas do Recife, que criam, como no Porto, «uma diversidade arquitectónica de tão ricas sugestões estéticas, que poucas cidades do Brasil apresentam» (34).

Mas o Porto, sob o ponto de vista habitacional, oferece ainda outra peculiaridade, que, do mesmo modo, encontramos na descrição que Gilberto Freyre e Aderbal Jurema fazem do



Fig. 11 — Amsterdam, Oudezids Achterburgwal.

Recife: enquanto que por toda a parte, de um modo geral, a casa estreita e alta — a casa burguesa, que aí é da classe média — é uma casa modesta, inexpressiva, talvez mesmo mesquinha, traduzindo o viver de uma classe excluída das manifestações mais representativas da sociedade local, que quando muito procura, no seu modo de viver, dar satisfação a um desejo tosco de ostentação, no Porto essa é a casa de toda a gente, e por isso ela apresenta por vezes requintes que transcendem o tipo comum, assemelhando-se, em muitos dos seus elementos, aos palácios nobres: fachadas em que se acentua o ritmo vertical, mas em belas cantarias lavradas como nos solares joaninos; beirais de faiança; átrios de azulejos com estreitas escadarias de pedra terminando em belos modilhões ao gosto seiscentista; interiormente, elas são sem dúvida desse sistema pobre a que Ramalho, comparando-as com as holandesas de Amsterdam, chama «de alforje», imposto pela sua estrutura, e também por uma ética tradicional de vida vertical: salas para a frente e para as traseiras, a sala de jantar e a cozinha no último andar — com os galegos agua-deiros, tal como os moleques escravos do Recife, galgando as escadas com os canecos de água dos fontenários ao ombro —, por causa dos incêndios e dos cheiros; os sótãos — a que o Padre Rebelo da Costa chama as «sobrecozinhas» — para arrumações e alojamento de criadagem; e, a meio, a escada, iluminada por óculos ou clarabóias — e, no rés-do-chão, sobre a rua, o estabelecimento. O grande desenvolvimento da cidade, a partir do século XVII, e o incremento da riqueza que então se dá, a que talvez não seja estranho o movimento da Restauração, acarretou sem dúvida uma progressiva diferenciação económica, que se reflecte directamente nas casas: aparecem casas grandes e pequenas, ricas e singelas tanto interior como exteriormente; mas à parte os palácios, nobres ou burgueses, que serão sempre raros, a casa tripeira, mesmo a de gente de grandes haveres e sob

muitos aspectos equiparada ao nobre, continua a ser esguia e alta, híbrida e funcional, dentro do tipo fixado; e muitas vezes — o que é um aspecto social característico da casa do Porto —, uma casa da aparência modesta pertence a uma família de burgueses ricos e de projecção na vida social, e é interiormente opulenta: na sua simplicidade utilitária, as madeiras são muitas vezes preciosas, de paus do Brasil, rosa ou cetim; os tectos, de caixoiões barrocos, de castanho, geralmente decorados com pinturas ornamentais, ou em finos estuques no mais puro gosto Adam ou Wedgewood, testemunhando influências inglesas, quando não nos exuberantes motivos da época vitoriana, que têm uma versão muito corrente na província minhota; as portas são de belas almofadas entalhadas, pintadas a branco ou ouro, com espelhos de madreperola ou marfim; as vidraças, com bandeiras de desenho pós-georgeanos; fogões de mármore famosos; lustres de cristal, jóias e pratas de valor, delicados móveis e porcelanas inglesas ou orientais, bibliotecas ou colecções valiosas, uma mesa farta e cuidada, vinhos afamados — tudo isso testemunhando, nesses níveis mais altos, um viver patricio em casa burguesa — um viver largo em casa estreita e vertical — que era o verdadeiro sentido da cultura tradicional do Porto.

Acompanhando a evolução dos conceitos sociais pelas razões que atrás apontamos — novos matizes sociais, contactos com a classe nobre e a sociedade inglesa, e talvez certas noções próprias de romantismo — surgem no século XIX conceitos habitacionais diferentes e novos tipos de residência urbana: além de se generalizar o costume de passar o verão fora da cidade, em quintas suburbanas ou à beira-mar, a casa da cidade deixa de ser funcional, dissociando-se a residência e a loja, aparecendo casas só residenciais; mas — e é esse o fenómeno mais significativo e original, no que respeita à casa do Porto — estas, agora já apenas por razões de inércia cultural, mantêm o tipo estreito

e alto, em que, em vez da loja, fica no rés-do-chão uma sala, com janelas gradeadas sobre a rua. E este tipo cultural perderá como tal no Porto até aos nossos dias, aparecendo ainda hoje nos prédios de andares, em concreto.

No Porto, portanto, encontram-se, como no Recife, casas estreitas e altas, e casas largas e amplas, com predomínio decisivo das primeiras sobre as outras. E a distinção, de base morfológica, que a respeito do Recife, Jurema faz entre casa portuguesa e casa holandesa, corresponde precisamente àquele que, no Porto, fizemos entre casa nobre e casa burguesa. Os dois opostos acham-se no Porto claramente documentados, em termos que se nos afiguram perfeitamente idênticos aos de Recife, e, aos nossos olhos, tal distinção exprime, não uma dualidade de origens, mas sim, dentro dos dois tipos portugueses fundamentais, dualidade de funções sociais: a casa «acaçapada», de linhas horizontais barrocas, de Olinda, é a casa larga e ampla — a casa nobre; o «sobrado magro», do Recife, é a casa esguia e alta — a casa burguesa. Para um portuense, muito em especial, a casa de linhas horizontais, não é de modo nenhum «a casa portuguesa», por oposição a uma casa esguia não portuguesa: ela é apenas a casa nobre, apalaçada, por oposição à casa não nobre — esta última, na velha cidade burguesa nortenha, verdadeira casa regional — a única que, desde sempre ele conheceu como tal —. E a correspondência que apontamos toma um sentido mais sugestivo ainda, se pensarmos que a «casa portuguesa» de Jurema — a nossa casa nobre —, é precisamente a casa de Olinda, a velha cidade da época das Capitánias, fundada pela nobreza militar de Duarte Coelho; enquanto que a «casa holandesa» de Jurema, — a nossa casa burguesa mercantil — é a casa do Recife, a cidade da burguesia comerciante.

No Porto, estas casas, na sua maioria, apresentam-se como edifícios dos séculos XVII, XVIII e XIX, com três andares

acima do rés-do-chão, fora os acréscimos, e com duas ou três janelas de frente; em certas ruas, porém, vêem-se prédios com quatro e mais andares, às vezes seis e sete. As fachadas são de uma grande simplicidade de linhas e certeza de estilo, de desenho regular e simétrico, mais sóbrias e severas no século XVII, mais graciosas e movimentadas no século XVIII; elas compõem-se fundamentalmente de combinações variadas e harmoniosas de janelas, óculos e varandas — estas, que podem ser individuais ou corridas a toda a largura do prédio, mas sempre estreitas, abertas, com guardas de ferro, e com a maior importância ornamental — dispostas de modo diverso nos diferentes andares, o último dos quais se assinala geralmente por qualquer particularidade distintiva que o destaca dos demais, como por exemplo ser mais baixo do que os outros, mostrando uma varanda acima de um falso beiral ou cornija, ou apresentar certas soluções típicas mais elaboradas, tais como frontões, em tímpano perfeito, truncado ou imperfeito, ou falsos frontões, incluídos na estrutura do edifício e completando a linha da sua fachada (35). Raramente com a pedra à vista, essas frontarias são em geral lisas e rebocadas a branco ou outra cor, mostrando, em destaque, grande variedade de motivos decorativos e orgânicos — molduras, pilastras, cornijas, óculos, nichos, mísulas; belíssimos entablamentos e cachorros de varandas e beirais, e ainda esses notáveis algerozes que parecem representar uma última forma das gárgulas góticas — no magnífico granito escuro e duro da região, e que ora se filiam em correntes gerais europeias pós-renascentistas, ora se podem considerar versões do barroco nacional e até provincial, aparecendo, com datas anteriores, em casas nobres de Entre Douro e Minho, nomeadamente em Viana do Castelo, Guimarães, Braga, Penafiel, etc., onde existe uma velhíssima e apurada tradição de cantarias, e donde teriam passado para a casa nobre do Porto, pelo veículo do artífice minhoto, popularizando-se em seguida por um processo normal



Fig. 12 — Amsterdam, Béguinage.

de difusão cultural a partir de elementos próprios originariamente de níveis sociais mais elevados.

No século XIX, as fachadas simplificam-se consideravelmente, desaparecendo praticamente os motivos ornamentais que as animam, e tornam-se pobres e monótonas; as varandas reduzem-se a uma pedra linear, e pode aqui dizer-se, como no Recife: fachadas enxutas e escorreitas, na sua pura verticalidade, que certos ornatos — guias de pedra, verticais, a toda a altura do edifício — por vezes acentuam e como que consagram. Este empobrecimento, de resto, é compensado pelo aparecimento de novos tipos residenciais mais luxuosos, nomeadamente o característico «palacete» tripeiro, misto de casa larga e casa burguesa, que é costume considerar, entre nós, próprio do «brasileiro» de retorno. Nessas fachadas lisas, generaliza-se o revestimento de azulejo, de desenhos singulares ou formando conjuntos; este sistema torna-se muito comum e vêmo-lo prolongar-se nos modernos edifícios em concreto, ajustado a técnicas e estéticas inieiramente novas; e lembramos que, no dizer de Gilberto Freyre, foi também no Recife que o sobrado de azulejo alcançou maior esplendor (36).

Vemos assim que, pelas características morfológicas da sua estrutura geral, e pelos seus pressupostos sociais e económicos, a casa esguia do Porto e o sobrado magro do Recife mostram um estreito parentesco. Vamos agora analisar certos traços especiais, que se vêem neste último, e que, segundo Jurema, indigitam a sua origem a partir de «raízes holandesas», marcando uma diferença nítida com os sobrados do mesmo tipo de outras cidades do Brasil: nomeadamente a forma peculiar dos telhados — de duas águas, íngremes e pontudos, apoiados em «altas empenas laterais», de forma a permitirem a utilização dos sótãos; e as diversas soluções de iluminação destes últimos.

Na verdade, a casa velha do Porto, quase sem excepção, tem um telhado de quatro águas, com os outões, portanto, horizontais,

e isto é sem dúvida uma diferença fundamental para com a casa do Recife. Nos prédios que rematam com frontões em tímpano perfeito, o telhado é de facto de duas águas, com o cume no sentido longitudinal do edifício; contudo, mesmo aí se afirma a velha forma das quatro águas, conforme se deduz da sua relação estrutural com o tímpano truncado, que acusa a existência das águas da frente, apenas interrompidas antes da sua terminação normal; e esta interpretação confirma-se com o facto de o frontão se elevar acima de um falso beiral ou cornija que indica a verdadeira linha do telhado frontal. E a força de persistência desta forma é tal, que em casas mais modernas, já com telhado de duas águas, os andares sobrepostos voltam a ter quatro águas; e muitas vezes, quando esses acréscimos ocupam todo o telhado, das originárias duas águas vê-se apenas a linha do beiral inclinado nas empenas laterais, com, à frente e atrás, o aumento correspondente ao acréscimo que atinge a altura do cume primitivo (37). Jurema, contudo, caracterizando o que entende por «casa portuguesa», parece associar indissolúvelmente a forma «acaçapada» e o telhado de quatro águas; de facto, a casa larga e ampla portuguesa tem geralmente o telhado de quatro águas; no Porto, porém, os telhados anteriores ao século XIX são de quatro águas, mas os prédios correspondentes não são, de modo nenhum, «acaçapados»: os dois traços dissociam-se nitidamente, e, pelo contrário, esses prédios são magros, por vezes magríssimos, como raros o serão no Recife ou em Amsterdam, com uma só janela entalada numa fachada estreita, e quatro ou cinco pisos (38).

Nestes velhos telhados, aparecem, como elemento característico, largos beirais salientes e acolhedores, que prolongam a água frontal; nas velhas casas de tabique, esse beiral assenta num entablamento de madeira, com os caibros à vista; depois do século XVII, aparecem os belos entablamentos de cantaria lavrada, assentes em cachorros também de cantaria, em diferentes estilos.

Esses beirais, de natureza francamente funcional em vista do clima pluvioso da cidade, são correntes, em termos mais singelos, nos centros urbanos de Entre Douro e Minho, em telha caleira e com os seus algerozes de pedra, como aqui; e vemos Gilberto Freyre mencioná-los em relação à casa do Brasil em geral (39), em telha «acanalada», e terminando em «cauda de andorinha», num estilo sino-japonês difundido pelos portugueses no ultramar. Deve-se acentuar que esse elemento, extremamente corrente em Portugal, especialmente no centro e sul do país, confere um aspecto muito familiar à casa recifense.

Depois do século XIX, generaliza-se o telhado de duas águas orientado como no Recife, e ao contrário da Holanda, na direcção frente-fundo, assente em empenas laterais que merecem muitas vezes sem dúvida o qualificativo de «íngremes» ou «pontudas», que Jurema aplica às das casas do Recife (40). As fachadas destas casas rematam, à frente, com um beiral mais estreito que os antigos, e também, muitas vezes, com uma platibanda, lisa ou de balaústres, cuja linha decorativa se completa em estátuas, urnas, vasos, ou pequenos frontões com medalhões, monogramas, ou outros motivos.

Os telhados de quatro águas, nas casas mais estreitas do Porto, podem ser tão baixos, que não seja possível o aproveitamento do seu vão para sótãos; logo porém que tal é possível, vemos surgir toda a espécie de soluções de iluminação desse espaço, desde o simples postigo que não altera a linha do telhado, até às várias formas de andares suplementares. Estes elementos, na sua imensa variedade, ainda mais acentuam a irregularidade e diversidade estruturais das fachadas; de resto, eles coexistem em diversas formas, no mesmo telhado, constituindo uma nota característica da casa do Porto, que anula qualquer vislumbre de ordenação dos aspectos de conjunto da cidade.

Nas casas com telhados de duas águas, o vão é sempre aproveitado para sótãos, facultando^e mais um andar sem aumento de altura das paredes mestras, mas apenas dos outões; esses sótãos mostram, além das demais soluções de iluminação, e sempre que as condições da casa o permitem, uma janela ou até uma sacada rasgada no outão, como no Recife (41).

O que contudo se pode afirmar é que, com muito raras excepções, todas as velhas casas do Porto destes tipos, com telhados de duas ou de quatro águas, apresentam, de uma maneira ou de outra, qualquer espécie de construções suplementares, que ora se enxertam no telhado principal e lhe aproveitam o vão, como as trapeiras, ora se elevam acima dele, como os mirantes (que parecem corresponder àquilo a que Jurema dá o nome de «lanternins», e que considera de origem holandesa), ou os andares sobrepostos que podem ser recuados, ou vir à face do prédio. Os andares sobrepostos recuados podem ser simples ou com varandim; e estes varandins (que, pelo seu turno, parecem corresponder àquilo a que Jurema dá o nome de «mirantes») podem rematar à frente com grades de ferro ou com a platibanda normal, e serem cobertos ou descobertos, e os primeiros abertos ou envidraçados; o tejadilho destes varandins cobertos, nos telhados de duas águas, insere-se a uma certa altura da água frontal, que acusa uma quebra característica. Estes varandins cobertos revestem geralmente formas de fantasia, com o tejadilho apoiado à frente em colunas ou arcarias, num estilo pretensamente exótico dos meados do século passado, com portas ogivadas e vidraças de cor. Em prédios isolados ou de esquina, o varandim corre a toda a volta do edifício.

As diversas formas de andares suplementares que mencionamos, são sempre em material pobre — tabique, nas mais antigas à vista, e nas mais recentes revestido de telha ou lousa a prumo, ou chapa, num sistema que, no que se refere principalmente aos

andares sobrepostos, constitui um género corrente nas construções do Minho, Douro e Trás-os-Montes. As três categorias fundamentais — trapeiras, mirantes e andares sobrepostos — distinguem-se não só sob o ponto de vista morfológico, mas também pelas suas funções específicas, tendo de comum apenas o propósito de aumento económico de espaço para acomodações: as trapeiras destinam-se a iluminar e altear um sector de sótão; os mirantes, à iluminação da escada central, aproximando-se portanto funcionalmente das clarabóias — que são também um elemento muito vulgar nas casas do Porto — das quais contudo se distinguem por consistirem, interiormente, numa galeria que pode ser utilizada; os andares sobrepostos são mais um pavimento que a casa adquire, de construção leve e barata, e que não exige grande resistência (42).

Esta enumeração basta para mostrar que, no Porto, o aproveitamento do vão dos telhados, com as suas diversas soluções de iluminação e ventilação, e de um modo geral os sistemas de andares suplementares de qualquer natureza, como soluções económicas de espaço, são de uso perfeitamente corrente e normal, sendo mesmo muito raros os casos em que eles não existem, e frequentes aqueles em que, no mesmo prédio, eles aparecem em mais do que uma forma. Eles revestem aqui formas perfeitamente comparáveis às que vemos no Recife, e a hipótese da origem holandesa destas últimas perde muito da sua força, uma vez que, para explicar a sua existência, não se pode falar no seu desconhecimento em Portugal, e fundá-las necessariamente no condicionalismo especial que justifica a casa portuária flamenga.

Se portanto os velhos telhados portuenses anteriores ao século XIX são na verdade de quatro águas, ao contrário do que sucede no Recife e na Holanda, esta diferença não exclui contudo a outra característica recifense que Jurema considera de origem

flamenga, com ela relacionada: o aproveitamento dos vãos para sótãos, e as suas várias soluções de iluminação. Acresce porém que o telhado de duas águas não é modo nenhum estranho em Portugal; com um significado certamente diferente do do telhado urbano evoluído do Recife, ele constitui, pelo contrário, uma das soluções primitivas da casa rural elementar portuguesa embora sem dúvida com um aspecto muito diverso do que aqui se trata — baixo e extremamente rústico (43); — e além disso, ele é principalmente o telhado normal da casa de muitas regiões do País, nomeadamente do Centro e do Sul, podendo-se mesmo dizer que em Lisboa e Coimbra ele aparece por vezes em termos perfeitamente idênticos aos que vemos no Recife (44).

Quanto ao uso do tijolo, que, segundo Aderbal Jurema, se generalizou nessa cidade a partir do período flamengo (45), embora tenha já sido aí usado pelos portugueses antes dos holandeses (46) há na verdade que reconhecer que, como material de construção exclusivo, ele não é característico da velha casa do Porto, tipicamente de granito e tabique; mas já o mesmo não sucede em várias outras regiões do País, muito especialmente na área mediterrânea, alentejana e algarvia, onde prolonga uma tradição que já vem da época romana; e mesmo no Porto, ele aparece mais modernamente, com muita frequência, recomendado pela sua leveza e maleabilidade, nos acréscimos dos telhados e nos andares suplementares, tão divulgados nos edifícios do século passado; e, numa utilização que reputamos do maior interesse, era com ele que se enchiam os espaços entre o barrotamento cruzado das paredes exteriores nas casas seis e setecentistas do bairro da Sé, construídas pelo sistema do «Fachwerk», entre nós irreconhecível sob a argamassa exterior que o escondia (47). De resto, a técnica flamenga e central-europeia da construção em tijolo confere aos edifícios um aspecto

totalmente diversos daquele que julgamos divisar através das velhas fotografias da cidade brasileira.

Em confronto portanto com o sobrado magro do Recife, tal como ele é descrito no texto e ilustrações do livro de Aderbal Jurema, parece-nos que a casa esguia e alta portuguesa — que no Porto afirma claramente o seu carácter de casa burguesa e mesteiral — é um elemento primordial de interpretação dessa forma architectónica.

De facto, nenhuma diferença fundamental vemos entre ambas: pelo contrário, os traços que, segundo esse Autor, definem a origem holandesa do sobrado recifense, por opposição a um tipo português, encontram-se afinal em outro tipo igualmente português, da mesma categoria, de modo perfeitamente semelhante; enquanto que alguns desses traços, idênticos em Portugal e no Recife, opõem ambas essas casas às holandesas, onde eles se apresentam diferentemente: pensamos designadamente na direcção dos telhados (no sentido frente-fundo em Portugal e no Recife, normalmente, e no sentido oposto nas cidades flamengas); nas várias formas de acréscimos dos telhados; na disposição interior das cozinhas (nos últimos andares no Porto e no Recife, e no rés-do-chão em Amsterdam) (48); etc.

Em glosa pois ao reparo de Gilberto Freyre, cremos poder afirmar que a uns olhos portugueses, atentos e desprevenidos, o sobrado magro recifense no seu aspecto estrutural e nos seus pormenores, apresenta-se como uma forma perfeitamente familiar, comparável e do mesmo nível de outras variantes da categoria geral das casas estreitas e altas de todo o País, influenciada ali possivelmente por quaisquer elementos locais de somenos importância.

Mas é sobretudo na ética da vida doméstica, e em tudo aquilo que, dessa ética, se traduz na casa — os conceitos habitacionais que fazem a verdadeira atmosfera interior da casa, e a

razão dos movimentos pessoais que nela têm lugar, a projecção material e imediata das próprias pessoas e da sua cultura: a aspecto convencional e hirto das salas, a falta de gosto e de conforto, o sentido *difuso* da varanda, como resultante de compromisso entre o recato clausttral feminino e a vida da rua, os cacos de vidro nos muros do jardim, etc. — que se sente o parentesco mais essencial entre o sobrado do Recife e a nossa casa esguia e alta (49), em contraste acentuado com os aspectos paralelos na casa holandesa, tão viva e pormenorizadamente dados, nos seus elementos materiais e na sua expressão psico-social, na pintura holandesa do século XVII, e, em nossos dias, na descrição de Ramalho (50).

Por outro lado, a hipótese, aventada por Aderbal Jurema, da origem flamenga da casa esguia e alta portuguesa em geral, afigura-se-nos totalmente destituída de fundamento. A casa deste tipo ocorre em todos os núcleos que se desenvolveram grandemente, a partir de um espaço limitado, independentemente de serem ou não zonas portuárias; é o que sucedeu em muitas das nossas velhas cidades, que em pleno século XVIII se adensavam ainda praticamente nos seus velhos centros medievais amuralhados. Um dos locais onde, entre nós, se podem ver casas estreitas mais altas, é na praça velha de Coimbra, com edifícios de oito pisos e mais. A existência das importantes relações comerciais e culturais entre os dois países, não basta para a fundamentar, quando é certo que esse é um tipo comum a inúmeras cidades europeias e quando nenhuns elementos concretos vemos que autorizem a aproximação dos modelos português e flamengo. Pelo contrário, o aspecto geral dos edifícios e das ruas, tão fortemente caracterizado no Porto, é totalmente estranho a qualquer sugestão flamenga; as frases de Ramalho e de Júlio Dantas, citadas por Jurema para fundamentar a sua tese — « a flamenga rua da Reboleira » (no Porto), e « os telhados flamengos » da

quinhentista rua dos Mercadores, de Lisboa, segundo a iluminura de António de Holanda no Livro de Horas de D. Manuel (51), são meras expressões figurativas, sem qualquer preocupação de rigor, e de resto pouco ajustadas e que não resistem a uma observação um pouco menos superficial, e não pretendem, em qualquer caso, encerrar uma tese de filiação histórica. E deste modo, a ideia de uma influência flamenga indirecta, via Portugal e até via Lisboa e Porto, que é mesmo aquela que, segundo Jurema, explica verdadeiramente o sobrado magro e alto recifense tal como ele se apresenta realmente, perde todo o seu valor.

Parece-nos assim que a consideração única de razões de lógica histórica — a prioridade flamenga — não é concludente para a determinação das origens do sobrado magro recifense. Numa categoria tão genérica como seja a da casa esguia e alta, que comporta tantas formas regionais, não basta na verdade a coincidência cronológica de dominação holandesa e da urbanização do Recife, e do aparecimento dos primórdios desse tipo na cidade, mesmo tendo em conta a convergência de motivações ecológicas e sociais: seria necessário ainda a identidade concreta das formas, o veredicto da realidade.

Por outras palavras: o método histórico não nos parece suficiente para esclarecer o assunto, e deverá ser completado com o método etnográfico: para a interpretação do sobrado magro do Recife e determinação das suas prováveis origens, impõe-se o estudo directo desse tipo de casa no Recife, em Amsterdam, em Portugal, e seguidamente a comparação dos elementos construtivos, alicerces, telhados, etc., que assim vierem a identificar-se.

NOTAS

- (1) Cfr. Aderbal Jurema, «O Sobrado na Paisagem Recifense», Recife, 1952.
- (2) Gilberto Freyre, «Sobrados e Mucambos», Lisboa, s/d, p. 348.
- (3) Id., p. 349. É o que Aderbal Jurema, referindo-se ao assunto, chama «o sentido imediatista da construção vertical que os holandeses seguiram no Recife» (*op. cit.*, p.27) de base ecológica.
- (4) Gilberto Freyre, *op. cit.*, p. 348.
- (5) *Id.*
- (6) A. Jurema *op. cit.*, p. 67/68.
- (7) Manuel Diegues Júnior, «Etnias e Culturas no Brasil», Rio de Janeiro, 1956, p. 26.
- (8) Roy Nash, «A Conquista do Brasil» (trad. Moacir N. Vasconcelos), S. Paulo, 1950 (cit. por A. Jurema, *op. cit.*, p. 24).
- (9) A. Jurema, *op. cit.*, p. 77.
- (10) *Id.*, p. 36, 37, 38, 64/5, 71, etc.
- (11) Gilberto Freyre, *op. cit.*, p. 351.
- (12) Sobre o enunciado e definição da Lei de Afinidade, ver Jorge Dias, «Os Arados Portugueses e as suas prováveis origens», Coimbra, 1948, p. 82. Esta lei, segundo o Autor, é que determina o comportamento dum povo quando emigra duma região para outra, segundo as condições de afinidade do meio de onde provém e aquele aonde chega. Se encontra, nas terras a que chega, condições semelhantes às da pátria de origem, onde pode desenvolver o tipo de economia que lhe era peculiar, e se o ambiente natural é semelhante àquele a que estava habituado, o homem triunfa mais facilmente. Se lhe é muito adverso, é difícil a vitória, aumentando ou diminuindo o grau de influência segundo o grau de favorabilidade é maior ou menor, podendo ir desde o domínio completo, acompanhado de manifestações de civilização superior, até à total assimilação ou desaparecimento.
- (13) Josué de Castro, «A Cidade do Recife», Rio de Janeiro, 1954, p. 155, 156, 158/9, 161.
- (14) A. Jurema, *op. cit.*, p. 31/3, 41, 71, 84.
- (15) Acerca do aproveitamento do sótão, *id.*, p. 39, 45. No que respeita à generalização do uso do tijolo pelos holandeses, ver p. 34, 43, 56, e principalmente 42, 65/6, 70, etc., onde se menciona a sua importação em

navios da Companhia das Índias. Ver também informes interessantes sobre o assunto em Gilberto Freyre, *op. cit.*, p. 435/7.

- (16) *Id.*, p. 59, 71, 84, e também 75. Note-se que o A., citando Alfredo de Carvalho, fala ainda em outra influência indirecta holandesa, que consistia na desorganização do regime agrícola (*op. cit.*, p. 15).
- (17) *Id.*, p. 84.
- (18) Ver nota 6.
- (19) A. Jurema, *op. cit.*, p. 12.
- (20) Para a caracterização da «casa portuguesa, Jurema, *passim*, e sobretudo p. 12, 46, 66 e 69.
- (21) A. Jurema, *op. cit.*, 30, 39, 45, e sobretudo 42.
- (22) *Id.*, p. 68, 70.
- (23) *Id.*, p. 15.
- (24) *Id.*, p. 15 e 66/67.
- (25) *Id.*, p. 15, 43. Note-se que Wilhelm Giese lhes atribui origem holandesa, tendo-se difundido em Inglaterra nos tempos de Guilherme de Orange, e, seguidamente, em Portugal, a partir dos começos do século XVIII, trazidos pelos ingleses que aqui se instalaram após a celebração do tratado de Metween (1703). (W. Giese, Algumas palavras sobre janelas e ralos nos Açores, in: Revista de Estudos Açoreanos — Boletim da Sociedade Afonso Chaves, Angra do Heroísmo, Açores, Vol. II, n.º 1, 1938, p. 21/22.
- (26) A. Jurema, *op. cit.*, p. 15.
- (27) *Id.*, *op. cit.*, p. 15, citando Fr. Manuel Calado, «O Valoroso Lucideno» e «Triunfo da Liberdade», Recife, 1942.
- (28) Gilberto Freyre, *op. cit.*, p. 411, e A. Jurema, *op. cit.*, p. 85.
- (29) A. Jurema, *op. cit.*, p. 64/65.
- (30) *Id.*, p. 56, 59, 80, 81.
- (31) *Id.*, p. 86.
- (32) Gilberto Freyre, «Aventura e Rotina», Lisboa, s/d., p. 185.
- (33) *Id.*, p. 186.
- (34) A. Jurema *op. cit.*, p. 72. Note-se que essa diversidade, que é sem dúvida um traço fortemente característico do Porto, opõe-se precisamente à unidade architectónica que, a despeito da variedade individual das suas casas, dá o tom das ruas de Amsterdam, e lhe imprime a fisionomia de uma grande cidade europeia. Confronte-se isto com o que diz A. Jurema, *op. cit.*, p. 83.
- (35) Para uma descrição mais pormenorizada dos telhados do Porto e seus elementos, ver: Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano,

- «Telhados do Porto», in: «Douro-Litoral», Nona Série, Vol. II, Porto, 1959.
- (36) Ver Nota 28.
- (37) Cfr. Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano, *op. cit.*, Nota 4.
- (38) Um bom exemplo na casa setecentista da rua de Cimo de Vila n.º 15, descrita em: Em Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano, «Casas do Porto», in: «Douro-Litoral», Oitava Série, Vols. VII-VIII, Porto, 1958, p. 23 (separata).
- (39) Ver Gilberto Freyre, *op. cit.*, p. 408, acerca dos beirais no Brasil, em geral.
- (40) Cfr. A. Jurema, *op. cit.*, expressões tais como: «altas empenas laterais», p. 36, 45, 49, 59, 60, etc.; «telhados pontudos», p. 15, 60, etc.; «ingremes», p. 59, 43; «a pique», p. 72; etc. Por certas passagens deste livro (v. g. p. 15, 41, etc.), depreende-se que, para o A., a bitola do telhado agudo é a inclinação que corresponde a uns outões com a altura superior a $\frac{1}{4}$ do comprimento frente-fundo do telhado. De facto, nas fotografias que ali vemos dos velhos sobrados do Recife, as expressões parecem-nos um pouco literárias, cabendo melhor nos desenhos também ali inscritos.
- (41) Cfr. A. Jurema, *op. cit.*, p. 30, 36, 39, 40, 41 e 42, acerca da «mudança de direcção» das empenas dos telhados do Recife, relativamente à casa holandesa; e 44, que menciona a janela no outão. Ver também p. 30/31 (nota 8).
- (42) Ver E. Veiga de Oliveira e F. Galhano, «Telhados do Porto».
- (43) Jorge Dias, Contribution to the study of primitive habitation, in: Comptes-rendu du XVI^e Congrès International de Géographie, Lisboa, 1949.
- (44) Em Lisboa, este telhado é próprio das casas burguesas urbanas, e alterna com um telhado de quatro águas, por vezes mesmo em vários sectores na mesma casa, que se vê nos palácios e também nas casas de feição rural, do característico tipo saioio.
- (45) Ver nota 15.
- (46) A. Jurema, *op. cit.*, p. 70.
- (47) Cfr. E. Veiga de Oliveira e F. Galhano, «Casas do Porto»; e também, dos A. A., Fachwerk em Portugal, no presente tomo.
- (48) A. Jurema, *op. cit.* p. 56, 59, nota 6, 80/1 (e nota 6), 101, etc. Gilberto Freyre, *op. cit.* 2.º vol. p. 409/410; e Ramalho Ortigão, «A Holanda», Porto, 1885, p. 242.
- (49) Veja-se o magistral estudo de Gilberto Freyre que vimos citando, onde a vida inteira do sobrado recifense ressalta dos factos materiais com uma

existência perfeita. E recomendamos o corte que mostra o «interior do sobrado patriarcal urbano do século XIX», no desenho de L. Cardoso Ayres, com que abre o 3.º volume da referida obra, que nos dá a imagem de tantas casas nossas conhecidas do Porto.

- (50) Ramalho Ortigão, *op. cit.*, p. 241/291 (Cap. V, As casas e os indivíduos).
- (51) Júlio Dantas, «A Era Manuelina», in: «História de Colonização Portuguesa do Brasil», Porto, 1921 (vol. 1, p. 5).

Este trabalho foi apresentado no III Colóquio Internacional de Estudos Luso-Brasileiros, de Lisboa, 1957. Parte do texto foi extraído da Conferência realizada no ciclo das comemorações do segundo centenário do nascimento de Francisco de Almada e Mendonça, no Porto, e publicada na revista «Douro-Litoral», 8.ª Série, 7-8.

Casas da zona central do litoral português

POR

Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano

do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular

Por quase toda a orla litoral do centro do País, desde Aveiro a Leiria, divulgou-se um género de casa que, à parte pequenas diferenças locais mais ou menos sensíveis, mostra evidentes características comuns. Trata-se invariavelmente duma casa térrea (podendo apenas conter uma parte sobradada, baixa, sob o telhado, servindo de celeiro ou arrumação), que mostra quase sempre, para os caminhos ou estradas que bordeja, uma fachada simples, muito cuidada e por vezes muito ornamentada, sob o pequeno beiral linear de um telhado de duas águas, com o cume paralelo à fachada; para as traseiras, ela possui um pátio rodeado total ou parcialmente pelos aidos, galinheiros, cobertos, etc., para o qual se entra por um portão rasgado na fachada frontal da própria casa, ou no muro ou parede que se lhe segue.

Já estudamos noutro lugar (1) a variante que corresponde à região gandaresa, e que, na verdade, é também frequente daí até ao Vouga, especialmente na direcção de Fermentelos. Por grande parte dessa região este tipo mostra para a frente uma fachada muito igual, com um motivo janela-porta-janela que se repete regularmente, e é seguido pelo portão largo que dá acesso ao pátio através do alpendre, e por um lanço de parede em que as únicas aberturas são uns postigos pequenos abertos logo por

baixo do beiral, e que iluminam o celeiro, o qual é, no geral, o único sobrado existente.

Hoje estudaremos dois tipos desse mesmo género de casa, da região a sul do Mondego, ao longo do litoral que corresponde aos concelhos da Figueira da Foz, Pombal e Leiria: um, próprio de certas áreas deste último concelho, possivelmente o mais antigo dos dois, em que a fachada é totalmente diferente da das casas da Gândara, com um alpendre baixo e acolhedor, a maior parte das vezes ladeado por dois cubículos baixos, lembrando as casas antigas da Murtosa; e outro, que se vê pelos mencionados concelhos da Figueira e de Pombal, em que, pelo contrário, a fachada se assemelha muito à das casas da Gândara.

*

* *

Por uma delimitada área do concelho de Leiria, encontra-se com relativa frequência um tipo especial de casa térrea e pequena, com alpendre, em que este se abre numa fachada baixa e lisa, debaixo do beiral corrido a todo o comprimento do edifício, e que se vira ora para a rua, ora para um pátio situado nas traseiras. Na sua grande maioria muito pobres e sem qualquer ornato que enriqueça a singeleza da construção de adôbe, apenas o alpendre, rasgado na brancura das paredes baixas, alegria um pouco o aspecto destas casas, com uma nota humilde de harmonia. Exteriormente, como dissemos, elas têm afinidades e fazem pensar numas casas também térreas e de alpendre, que aparecem na Murtosa, e das quais já noutra lugar nos ocupamos (2); numas, como nas outras, esse alpendre aparece do mesmo modo no espaço compreendido entre dois cubículos laterais, que avançam à frente da fachada; mas elas distinguem-se entre si por uma diversa localização no terreno, e frequência de elementos decorativos (3).

Como exemplo típico desta categoria, descreveremos uma casa do lugar da Granja porto de Monte Real, na área onde elas são ainda hoje bastante numerosas.

A casa (fig. 1), com cobertura de velha telha caleira a duas águas, situa-se junto de um dos caminhos principais da aldeia, virando para aí a fachada baixa de beiral corrido, a meio da qual se abre o alpendre; ela encosta as empenas às casas vizinhas, e em alguns casos forma com elas, desse modo, como que um telhado único, que as recobre a todas; e, nas traseiras, dá para o pátio fechado, vulgar por todo o centro litoral do País, com o seu costumado desalinho, entre as paredes de adôbe nu das pequenas dependências agrícolas que o rodeiam parcialmente, as «alpendradas», e o seu largo portal, abrindo para um caminho secundário.

Interiormente a casa é composta por um corpo central, que abriga a cozinha, a sala, e um quarto (Des. 1 — I), e ao qual se encosta, à frente, um outro corpo, estreito, formado por dois cubículos, que deixam entre si o espaço aberto que corresponde ao alpendre.

Este é soalhado, e apresenta-se como um átrio reentrante de entrada para a *sala* ou *casa de fora*, que é o compartimento principal da casa. Uma das paredes principais desta sala, faz a divisória entre ela e a cozinha, para a qual se passa por uma porta muito pequena (4). No lado oposto, outra parede separa a sala de um compartimento contíguo, sem janela (5) que serve de quarto de dormir.

A cozinha é de dimensões consideravelmente mais reduzidas que a sala. À lareira, com uma *saia* muito baixa, apoiada num prumo de madeira, encosta-se à parede divisória, ocupando o canto, como é a regra por toda esta área litoral; ela mal se eleva do chão, e é ladeada por dois bancos, sob a *saia*, a qual tem fixada à face mais longa um prateleiro onde se colocam tachos e louças (Des. 1 — II).

A localização da lareira no plano da casa dá origem a que a chaminé apareça a meio do telhado, no sentido perpendicular ao cume; e é este um traço característico constante da habitação tradicional da região.

Da cozinha passa-se para o pátio da retaguarda, e para o cubículo da frente, que ladeia o alpendre desse lado, e que serve de quarto. O segundo cubículo, do outro lado do alpendre, é muito comprido e utiliza-se agora como arrumação: nele esteve em tempos o forno do pão, que agora fica num coberto fechado, nas traseiras.

As paredes da casa são de adôbe, com cerca de 50 cm. de espessura; e já acentuamos a sua pouca altura, que reduz as portas de forma a ser necessário curvar-se para se passar por elas (6). Toda a casa é soalhada e forrada, à excepção do cubículo que abrigou o forno, que é em terra batida e telha vã. A porta da entrada tem uma largura normal; mas, como rasgos, além dela, apenas dois pequenos postigos se abrem na fachada, correspondendo aos cubículos.

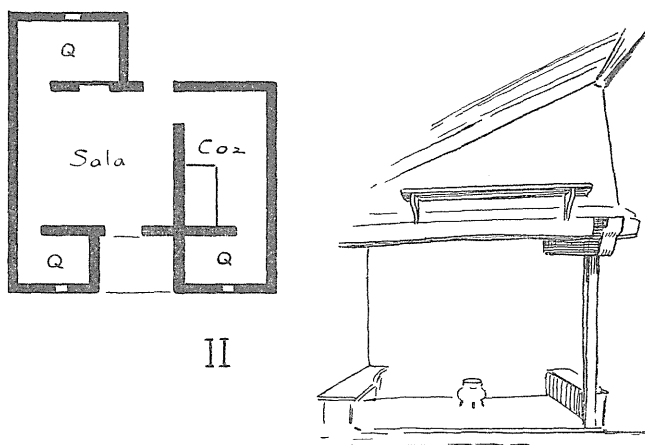
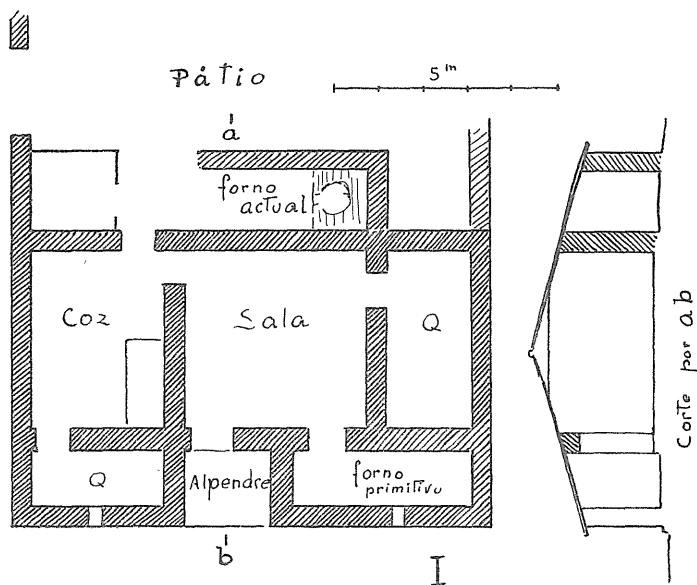
Estas casas de alpendre, mostrando embora certas pequenas diferenças na sua divisão interior, apresentam sempre os elementos principais que apontamos, combinados regularmente de modo idêntico. A cozinha, ao lado da sala, tem sempre a lareira encostada à parede divisória com aquela, e puxada ao canto; conseqüentemente, a chaminé aparece sempre localizada de igual modo. O compartimento grande ao lado da sala, no corpo principal da casa, e oposto à cozinha, é sempre o quarto de dormir, juntamente com os cubículos — ou apenas um deles —, que ladeiam o alpendre; mas em inúmeras casas, mais pequenas do que o protótipo que descrevemos, desaparece o quarto grande, e dorme-se apenas nos cubículos (7). Estes por vezes, têm porta directa para o alpendre. É natural que em tempos mais antigos a sua iluminação fosse feita apenas por postigos pequenos, com



Fig. 1 — Granja (Leiria).



Fig. 2 — Guia (Pombal).



Desenho 1 — I — Granja (Leiria). II — Guia (Pombal) — Casa mais pequena e respectiva cozinha. O banco da parede não existe em muitísimos casos.

guarnições ou caixilhos de madeira; ainda hoje raras vezes tais postigos podem merecer o nome de janelos; e, pelo contrário, é vulgar eles não existirem, fazendo-se a iluminação por um vidro colocado entre as telhas.

As cozinhas são muitas vezes soalhadas, com a excepção do espaço onde se encontra a lareira, que é de terra. A lareira é ao raso do chão, coberta por uma *saia* baixa que remata à frente numa trave apoiada num prumo de madeira, deixando ver, suspensas a meio da parede do fundo, as correntes de ferro donde se penduram os painéis sobre o lume; sob ela abrigam-se os bancos compridos, de duas pernas, que a ladeiam (Des. I — II); e à volta desta divisão veêm-se arquibancos, mesas, louceiros, por vezes recortados no alto, cantareiras, etc. Por seu turno, na sala — que, de acordo com a regra tem funções predominantemente cerimoniais em especial relacionadas com a visita pascal —, vêem-se uma mesa com o crucifixo ou oratório, cadeiras com a assento de madeira, arcas, que aqui são lisas, com tampa de rebordo e quatro pés pregados nos cantos inferiores, etc.

O alpendre apresenta-se ora totalmente aberto para a rua, ora guarnecido por um ou dois *piais* (poiais), que prolongam a parede da fachada. Este último caso corresponde em geral a alpendres mais espaçosos; mas mesmo quando eles são pequenos, é frequente ver-se um poial curto de um dos lados, que veda parcialmente a entrada. O pavimento do alpendre é frequentemente de soalho; há porém, muitos de terra batida, sendo então costume cobri-la de junco. O tecto é forrado; e o degrau baixo, na porta da entrada, é quase sempre de madeira.

Nem sempre, porém, o alpendre se situa a meio da fachada; é frequente, sobretudo em certos lugares, ele aparecer a um canto do edificio (fig. 5), sem que contudo a planta da casa se modifique, em relação à da casa da Granja atrás descrita (8). Mais raramente, o alpendre vê-se numa das empenas (fig. 6);



Fig. 3 — Guia (Pombal).

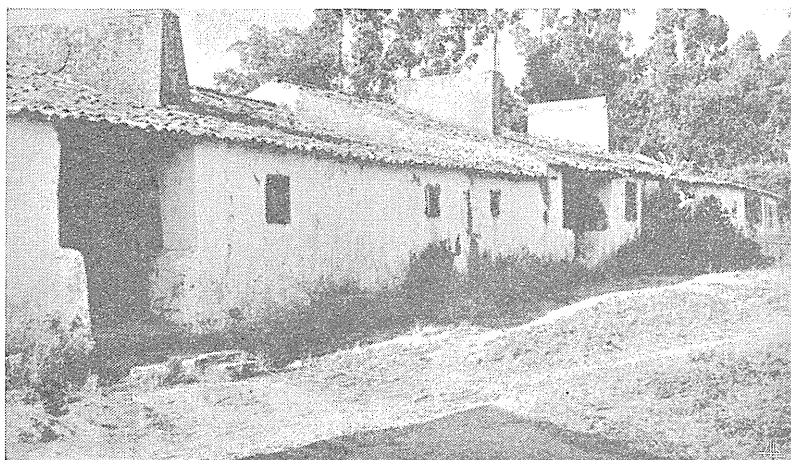
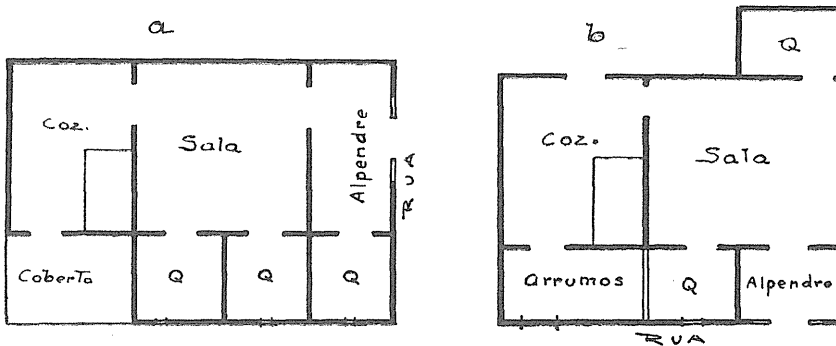


Fig. 4 — Monte Real (Leiria).

isto sucede principalmente quando a orientação da casa assim o aconselha, ou quando há vantagem da sua exposição para esse lado; também nesse caso a divisão interior se mantém de acordo com o tipo essencial que descrevemos (9).

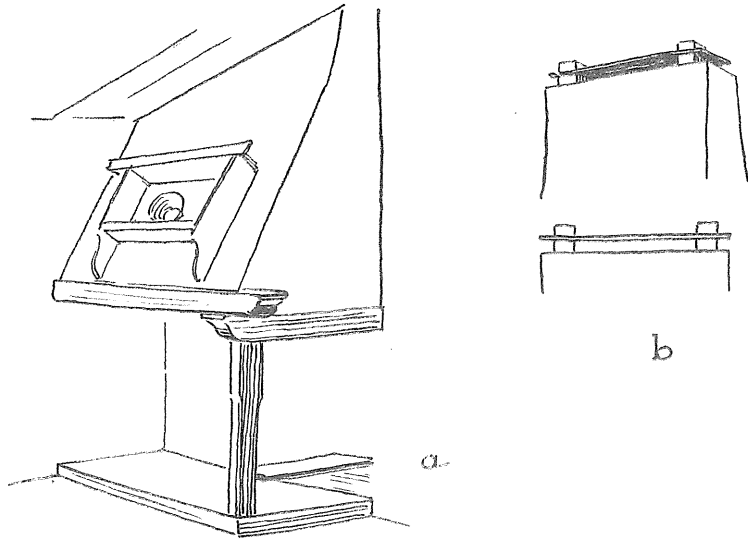


Desenho 2 — a — Conqueiros — Exemplo de casa com alpendre na empena.
 b — Ortigosa — Casa com alpendre no canto. (No compartimento de arrumos há agora uma porta de entrada mais directa para a cozinha).

As chaminés destas casas pertencem à categoria mais simples e sóbria das chaminés estremenhas e de todo este litoral central: compridas e delgadas com a fenda de saída do fumo estreita (fig. 4), no alto, guarnecida muitas vezes por duas peças ornamentais, de pedra ou calça em forma de pirâmides, nas suas extremidades. Presentemente, algumas aparecem protegidas, a todo o seu comprimento, por uma tábua apoiada sobre tijolos e firmada pelo peso de outros que se colocaram sobre ela (Des. 3-b).

Os fornos ficam sempre em cubículos, separados da cozinha e com a chaminé própria (quando a têm). Os cubículos com esse fim não se incluem geralmente na planta da casa: aparecem ora encostados às traseiras, ora ladeando o alpendre, ora mesmo em qualquer ponto do pátio, fora do edifício. Neles se cozinha com frequência.

Contrastando com a modéstia e ausência de ornatos exteriores, nota-se por vezes uma certa preocupação na arquitectura interior, nomeadamente no que diz respeito aos tectos; não raro o da sala é em masseira, com molduras, e o do alpendre mostra uns ornatos rudimentares; e, em alguns casos, a porta de entrada é guarnecida com alizares de madeira recortada.



Desenho 3 — *a* — Lareira e chaminé duma casa de Paião. *b* — Chaminé com a tábua protegendo a fenda de saída.

Este tipo de casa, que corresponde a uma classe de trabalhadores rurais e pequenos lavradores, é ainda hoje bastante frequente pela zona norte do concelho de Leiria e, pelo menos até alguns anos, por uma região compreendida entre a Batalha e a Martingança: mais para o norte, encontram-se ainda numerosos exemplares até à Guia, Carriço e Lourical; para o interior, vimos um ao outro até Albergaria dos Doze. Ele encontra-se em vias de rápido desaparecimento, que se explica pela inconveniência das suas condições habitacionais, a pequenez dos quartos de



Fig. 5 — Conqueiros (Leiria).



Fig. 6 — Conqueiros (Leiria).

dormir e a sua pouca altura geral. Quando o adôbe de que elas são feitas começa a desagregar-se e as paredes a ruir, a casa é condenada, porque não merece arranjo; e nas construções que a vêm substituir não aparece, infelizmente, o mais leve vestígio do seu velho alpendre, que era uma feição regional modesta, mas graciosa e acolhedora.

*

* *

Na região a sul do Mondego correspondente aos concelhos da Figueira da Foz, de Pombal, e parte de Leiria, encontra-se, por sua vez, como dissemos, uma casa dessa mesma categoria geral própria da área litoral do centro do País, com uma fachada do tipo gandarês, mas que mostra aqui diferenças significativas em relação à casa da Gândara. Com efeito, a porta da entrada não está a igual distância de ambas as janelas, correspondendo o afastamento maior ao lugar da chaminé, a qual sai do telhado pela água virada para a rua, em direcção perpendicular à fachada. Além disso, o portão abre-se muitas vezes num corpo que se distingue do resto da fachada, tanto na altura, que é maior (fig. 7), como até num ligeiro recuo ou avanço, e a sua incorporação no edifício não tem o carácter de regularidade que mostra por certas zonas da Gândara, abrindo-se mesmo, muita vez, num simples muro baixo que se segue à casa, directamente para o pátio. Nota-se também que o pano de parede correspondente ao celeiro é muito mais raro, e, quando existe, se situa geralmente logo a seguir à parte de habitação, antes do portão.

A estas diferenças, que se podem constatar do exterior, corresponde também, no interior, uma planta inteiramente diferente. Assim, o corpo principal da casa, virado para a estrada ou caminho, abriga a sala, a cozinha, e um celeiro-arrumação. À sala corresponde a porta e a janela que lhe fica próxima,

enquanto que a janela afastada, muito mais pequena, pertence à cozinha; é a lareira, pela disposição que toma ao canto desta, que provoca esse maior afastamento, e também a colocação característica da chaminé (figs. 8 e 9).

A este corpo da casa segue-se, na sua retaguarda, um outro corpo muito estreito, coberto pelo prolongamento da água posterior do telhado, e dividido em três compartimentos: dois quartos muito pequenos, e a casa do forno; é desta que se passa para o celeiro, situado no corpo da frente. O portão abre para o alpendre, que fica logo a seguir, e ao qual dão aqui o nome curioso de *zambório* (Des. 4 e fig. 9) (10).

Estas casas são feitas com os diversos materiais que existem localmente, pedra ou adôbe de barro, e muitas vezes de adôbe com o alicerce de pedra, como acontece em tantos outros sítios da área do adôbe; toda a construção é rebocada e caiada por dentro, à excepção do *zambório*, em que esses materiais ficam a nu. Em algumas áreas reduzidas, como por exemplo em S. Paio da Leirosa, as empenas de adôbe são reforçadas com contrafortes do mesmo material, mesmo em exemplares antigos (fig. 10). Por toda a área da sua difusão, são vulgares cornijas sob o beiral, e alizares de portas e janelas em caliza ou pedra calcária; estes ornatos não atingem no geral a exuberância dos da Gândara, e não existem ou são mais discretos em casas mais antigas. O telhado, de duas águas, é ainda, na maior parte dos casos, de telha caleira.

Interiormente, a sala, a cozinha, e os quartos são soalhados, o seu tecto é de forro, pregado aos caibros e acompanhando o telhado, e há geralmente molduras nas guarnições de portas e janelas. A cozinha é igual à das casas de alpendre que descrevemos; neste tipo de casa, porém, talvez denotando um maior desafogo e outro grau de evolução, a preparação dos alimentos no compartimento onde se encontra o forno é mais frequente

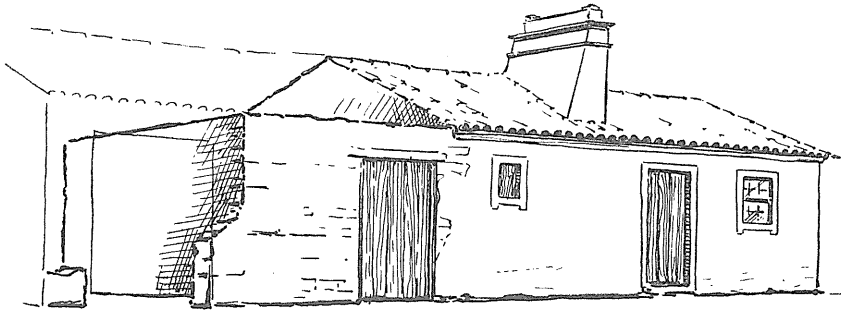


Fig. 7 — Marinha das Ondas.

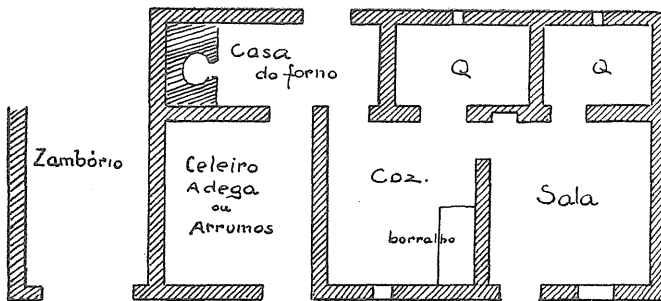


Fig. 8 — Outeiro de Paião (Figueira da Foz).

que naquelas; esse compartimento serve também de quarto de arrumações, e a sua colocação em relação à casa é a mesma que nas casas de alpendre.



5m



Desenho 4 — S. Paio da Leirosa.

Os quartos são iluminados por postigos pequenos, e nos exemplares antigos falta mesmo por vezes qualquer abertura.

Estas casas, com o seu pátio idêntico ao das casas de alpendre, constituem a quase totalidade das habitações desde a Figueira da Foz até alturas de Monte Redondo, passando a ser menos frequentes, e por vezes menos definidas, daí para o sul — precisamente onde começa a ver-se a velha casa de alpendre atrás referida —. Em inúmeros casos, elas ficam reduzidas à

fachada que corresponde à sala e à cozinha, com a porta e as janelas na disposição característica (fig. 8).

Parecendo, na sua forma mais completa, corresponder a um nível rural remediado, este tipo divulgou-se pela área litoral em questão, talvez a partir da primeira metade do século passado, mantendo o traço originário inalterável até há poucos anos; só muito recentemente se têm introduzido algumas modificações na sua planta típica. Destas, a mais importante é sem dúvida a passagem da cozinha para a retaguarda; em alguns casos ela passa mesmo para um corpo estreito lançado para as traseiras, que era vulgar já em exemplares antigos, abrigando a casa do forno (fig. 11) (11).

A par deste tipo, próprio de gente de nível económico remediado, há casas mais pequenas e pobres, em cuja fachada se rasga apenas uma porta e uma janela. Segundo F. C. Monteiro, seria esta última a forma mais vulgar na área de Lavos por 1916, e que se substituíra por uma casa maior logo que a vida o permitia — casa que era sem dúvida a que acabamos de estudar —. Pela sua descrição (12), nelas ficava para a frente a «casa de fora», a toda a largura do edifício, e para trás a cozinha e dois quartos pequeníssimos, sem janela, e um deles com entrada pela própria cozinha; desta saía-se para o pátio através da casa do forno. Cozinhadas viradas para a retaguarda da casa são vulgares em áreas mais para o sul. Na zona que aqui estudamos, embora raras, elas existem também; e vêem-se ainda hoje, com efeito, muitas destas casas pequenas, de porta e janela, com a chaminé saindo da água posterior do telhado. É porém possível que a regra não fosse tão geral como o Autor indica, pois no próprio desenho que acompanha o artigo citado, das cinco casas representadas, duas têm chaminé à frente.



Fig. 9 — S. Paio da Leirosa (Pombal).



Fig. 10 — S. Paio da Leirosa — Notem-se os contrafortes na empena.

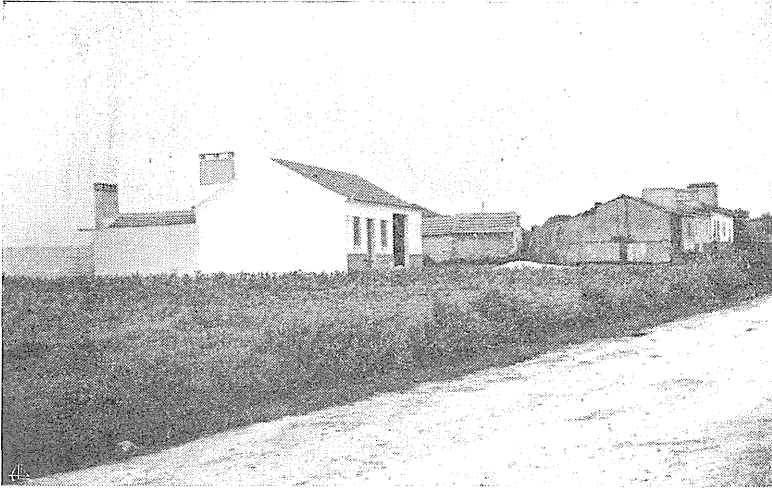


Fig. 11 — S, Paio da Leirosa — Notar a cozinha na parte posterior da casa.

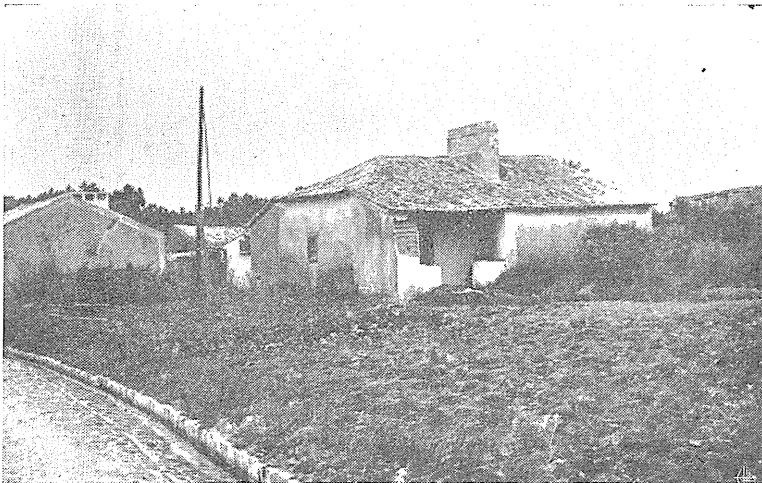


Fig. 12 — Vieira de Leiria.

*

* *

Não obstante a grande diferença de aspectos que oferecem os dois tipos de casa de que acabamos de falar, eles têm na realidade pontos de semelhança fundamentais. Em ambos os casos, trata-se, com efeito, de uma casa térrea — característica fundamental —, com o corpo principal composto por cozinha e sala, numa absoluta identidade de disposição. A esse corpo se encosta, também nos dois casos, outro mais estreito, coberto pelo prolongamento do telhado, que abriga quartos muito exíguos, iluminados por postigos minúsculos, ou mesmo destituídos de qualquer abertura para o exterior. Em ambos é semelhante a colocação da «casa do forno» e a sua utilização; e até, como é natural, o mobiliário e arranjo interior da habitação.

É a diversa implantação desse corpo estreito que provoca a principal diferença entre elas, evidenciada pelo aparecimento do alpendre.

Ao contrário do que sucede com as chaminés das casas de alpendre, que, como dissemos, se caracterizam pela sua grande simplicidade, aquelas que guarnecem as casas do último tipo que estudamos são no geral chaminés altas, enriquecidas com molduras, continuando embora normalmente a ter a fenda de saída tradicional; apenas as de alguns exemplares mais antigos têm a simplicidade das anteriores.

A afinidade entre as casas de alpendre e as casas antigas da Murtoza a que aludimos, é acentuada em alguns raros casos pela existência duma terceira água do telhado (fig. 12). Em Carriço (Pombal), há mesmo uma casa grande de telhado a quatro águas, que reproduz de modo inesperado as casas grandes da Murtoza, com duas colunas sustentando o frechal do alpendre.

Não temos porém, pelo menos por enquanto, elementos que expliquem o facto.

Todos estes tipos de casas são formas locais de uma categoria muito geral de casa térrea, feita de materiais leves — adobo, tijolo ou taipa — que é a casa característica das áreas mediterrâneas e confinantes, do nosso País (onde além do mais não abunda a pedra) abrangendo o distrito de Aveiro, a Gândara, a faixa litoral dos distritos de Coimbra e Leiria, o Ribatejo, o Alentejo e o Algarve — excluindo portanto a casa das regiões coimbrã e saloia — que embora mostrem sensíveis diferenças nestas diversas partes, se podem considerar sem dúvida estreitamente aparentadas.

NOTAS

- (1) Cfr. Jorge Dias, Fernando Galhano e Ernesto Veiga de Oliveira, A Região e a Casa Gandaresa, in: Trabs. Antrop. Etnol., XVII, Porto, 1959, p. 417/437.
- (2) Vid. Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano, Casas da Murtosa, in: Trabs. Antrop. Etnol., XV, fasc. 3-4, Porto, 1955/57, p. 265/285.
- (3) Este carácter comum das casas desta região, explica-se também em parte pela identidade do material de construção empregado, o mesmo nível de exploração agrícola, etc.
- (4) 70 cm. de largura por 1,70 m. de altura.
- (5) Como sucede com frequência nesta região, a iluminação deste compartimento é feita por um vidro colocado no forro.
- (6) A porta da cozinha para o exterior tem 1,45 de altura.
- (7) É o que sucede numa casa da Guia (Pombal) (Des. 1 — II e fig. 2).
- (8) O Des. 2-b mostra a divisão interior de uma casa da Ortigosa, onde esta modalidade abunda, que reproduz efectivamente, nas peças principais, a planta típica da casa da Granja. De resto, mesmo exteriormente, é muitas vezes difícil distinguir se o alpendre está a meio da fachada ou ao canto, porque a casa se encosta a outras com igual aspecto.

- (9) Veja-se com efeito o Des. 2-a, que representa a planta de uma casa de Conqueiros.
- (10) Esta descrição corresponde a uma casa que se encontra à beira da estrada que vai da Marinha das Ondas à Leirosa, a qual se encontra já parcialmente arruinada, mas que se pode considerar típica. O seu actual proprietário atribui-lhe com segurança mais de cem anos.
- (11) A casa toma assim, um pouco, a disposição das casas gandaresas de Mira, com o corpo estreito estendido para retaguarda; contudo, aqui, não se vê a série de pequenos edifícios que se seguem a esse corpo, e que ali é usual.
- (12) Vid. Revista Lusitana, XIX, p. 143. O autor do artigo fornece interessantes informes acerca do arranjo interior da casa de Lavos.

Cestaria de Entre Douro e Minho

Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa

POR

Fernando Galhano

do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular

Este trabalho é apenas, como o nome indica, uma contribuição para o estudo da cestaria portuguesa (1). Nele trataremos quase exclusivamente de objectos de factura mais ou menos grosseira, executados na maior parte dos casos segundo formas tradicionais, uns em pleno uso e agrado do povo, outros já arredados por inúteis. Dos cestos mais finos e delicados serão apenas apresentados velhos modelos de uso local ou regional, deixando por tratar os do género executado até há pouco principalmente por cesteiros oriundos da Guarda, de técnicas mais variadas, muito dependentes de modas passageiras, e que deverá ser estudado noutra trabalho.

Não propomos agora qualquer classificação, preferível de estabelecer no momento em que se faça um estudo que abarque a cestaria no conjunto nacional; o esboço de agrupamento por processo de factura, que empregámos, foi simplesmente feito por nos facilitar a exposição, e não sabemos se deverá ser seguido ao estudar em globo a cestaria do país.

(1) Desde já é preciso assentar que, à falta de outro termo, *cestaria* não designa somente a indústria de cestos, mas também a de todos os objectos fabricados com varas ou tiras de madeira, entretecidas, ou seja aquilo a que os franceses dão o nome de «vannerie».

Também não julgámos oportuno alongá-lo com a citação das técnicas universais do entrançado ou entretecido de varas (inteiras ou rachadas), juncos, palhas, ou outros elementos vegetais. A cestaria da zona do país que agora nos interessa é, na grande maioria dos seus produtos, feita segundo uma só dessas técnicas, diferindo apenas em caracteres secundários; com efeito, exceptuando certa obra de verga e os cestos do tipo *brez*, ela representa-se quase exclusivamente neste canto N.W. de Portugal pelo entretecido de varas, em cestos, caniços de carros, espigueiros, cancelas, vedações, etc., na quase totalidade dos casos executados segundo a técnica a que Leroi-Gourand chamou «cestaria tecida».

Do pouco que há escrito sobre este assunto, o melhor estudo publicado — *O cesto*, por Maria H. dos Santos Silva, na «Revista Port. de Filologia», vols. II e X, 1959-60 — aborda-o mais pelo lado linguístico. Este vai olhar as formas mais vulgares, com as variantes que apresentam de local para local, especialmente pelo lado da sua factura. Sob este ponto de vista, os numerosos modelos com nomes particulares, mas que na realidade apenas se diferenciam doutros no tamanho e na função, têm relativamente pequena importância.

Os cestos feitos de molinhos de palha centeia cosidos com casca de silva segundo a técnica da *espiral cosida* (*brezes*), foram já estudados por Jorge Dias (1), não tendo eu nada a acrescentar-lhe. A obra de junco para esteiras, o entrançado para chapéus e outros pequenos objectos, as croças, os capachos, etc., serão tratados noutra ocasião, em conjunto com os seus similares de todo o país.

(1) *Um brez do Montemuro e um cesto egípcio da XII dinastia*, in «Rev. de Guimarães», vol. LXIII, Guimarães, 1953.

Este trabalho limita-se, pois, a tratar da obra de madeira rachada, que engloba os cestos destinados à lavoura, comércio, indústria e pesca desta zona do país; e dos poucos modelos feitos com varas a toda a grossura (cestaria de *verga*), utilizados em serviços menos rudes, dos quais o açafate é a forma com mais interesse, e possivelmente a mais antiga.

Cestaria de madeira rachada

Este género de cestaria, feito com tiras de madeira rachada ao comprimento, apresenta-se em dois grandes grupos: No primeiro e mais numeroso, as peças que, devidamente entretecidas, formam o fundo do cesto, prolongam-se depois de modo a constituírem a urdidura (1) das paredes. No segundo, que abrange toda a espécie de canastras (2), parte-se duma peça inicial em arco alongado, segundo um processo de factura totalmente diferente.

Quer num quer noutro grupo daremos o nome genérico de *talas* (3) às tiras largas que formam a urdidura, e de *vergameiros* (conjunto: *vergame*) às que, geralmente mais estreitas e delgadas,

(1) O termo *urdidura* é pouco usado nesta parte do país; adoptámo-lo por ser muito expressivo.

(2) *Canastras*, também chamam a certas formas de cestos alongados tecidos como no primeiro grupo. Neste trabalho, porém, o termo *canastra* é empregado para designar qualquer cesto feito segundo o característico processo do segundo grupo.

(3) Na realidade o termo *tala* é dado em poucos lugares, e apenas para designar certa espécie de elementos da urdidura.

passam por fora e por dentro daquelas, tecendo as paredes do cesto (1).

Começaremos por estudar a cestaria do primeiro grupo, nas suas duas formas essenciais, que correspondem a regiões distintas bem demarcadas. E assim estudaremos em pormenor o cesto de Arnoso, *Famalicão*, e o de Cepões, *Ponte do Lima*, indicando a seguir as variantes de formas e factura de cada um deles, modelos afins, ferramentas, etc.

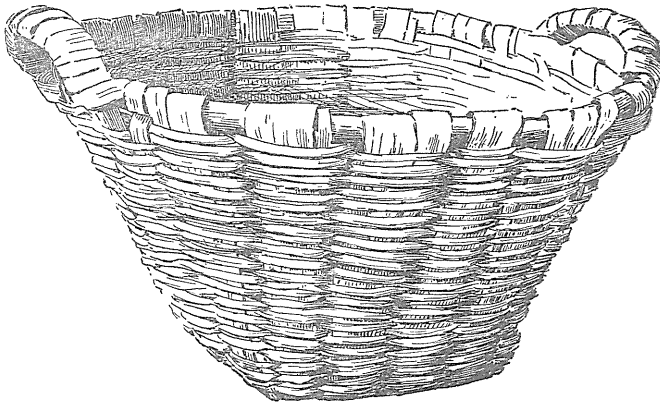
Cesto de Arnoso (Famalicão).

Com a madeira demolhada durante três a cinco dias para ficar *macia* (flexível e fácil de cortar), começa o cesteiro por preparar as peças que constituem a urdidura ou esqueleto do cesto. Racha as varas mais grossas, ou mesmo troncos novos, a todo o seu comprimento, com a *fouce*, se a madeira é fina, ou «apontando-lhe» a *cunha* de ferro a um topo, se é mais grossa, acabando de a abrir com cunhas de madeira.

As tiras ou vergastas de madeira assim obtidas são desiguais e farpentas; é preciso torná-las regulares e de igual grossura. Senta-se para isso no *banco* (Des. 4), e firmando-as com o *cas-*

(1) Surpreende aqueles que se propõem estudar esta indústria a falta de palavras que designem certos elementos julgados essenciais. Se, por exemplo, o termo *fundo* é de emprego geral, para as paredes nunca ouvimos dar qualquer nome (temos apenas a sua indicação em Alcongostas, Fundão). As próprias tiras de madeira rachada não têm nome genérico, tomando-o da função que irão ocupar. Daqui a dificuldade de dar um nome ao processo que usa varas rachadas, distinguindo-o do que emprega varas ou vergas a toda a grossura. Nesta área só uma vez ouvimos claramente, a um cesteiro de Vila do Conde, distinguir *cesto de verga* de *cesto de vergame*.

curro, bem espalmadas sobre a *língua*, *lavra-as* com o *quitele*, que empunha com ambas as mãos (Des. 2-C). O *cascurro* exerce a prisão pela pressão dos pés sobre a *pêgueira*. A prática dá ao cesteiro uma conjugação de movimentos rápidos, deslocando-se a tira de madeira de uma posição para outra sem a mais ligeira perda de tempo.

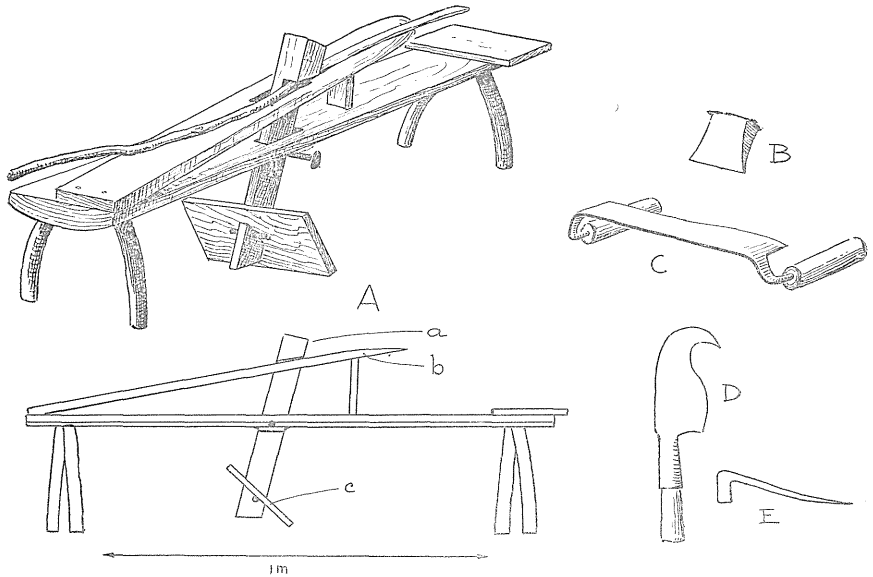


Desenho 1 — Arnoso (Famalicão) — *Cesto da lavoura*.

Se o cesteiro trabalha sozinho, não prepara geralmente madeira para mais de dois cestos, para evitar que ela volte a secar. Passa então a tecer o fundo, dispondo as *talas* e as *asas* sobre uma ponta de tábuca (a *tábua*), segundo a disposição que se mostra no Desenho 3-A, ajoelhado sobre elas ou calcando-as com o pé, para as segurar.

Pronto o fundo, calca-o com um pé, e todas as *talas* e *asas* são vergadas para cima, e atadas no alto com um cordel ou qualquer *tona* de vergasta (Des. 3-B). O cesto está *levantado*, ficando a madeira «a dar-se» à curvatura em que foi posta, enquanto o cesteiro *lavra* o *vergame* com que tecerá as paredes. Este *vergame* para *tecer o cesto* é o conjunto de tiras estreitas,

muitas vezes apenas varas rachadas a meio, às quais dão o nome de *vergameiros*. À ponta do primeiro *vergameiro* é entalada num canto, e o tecido é feito passando-o ora por dentro ora por fora

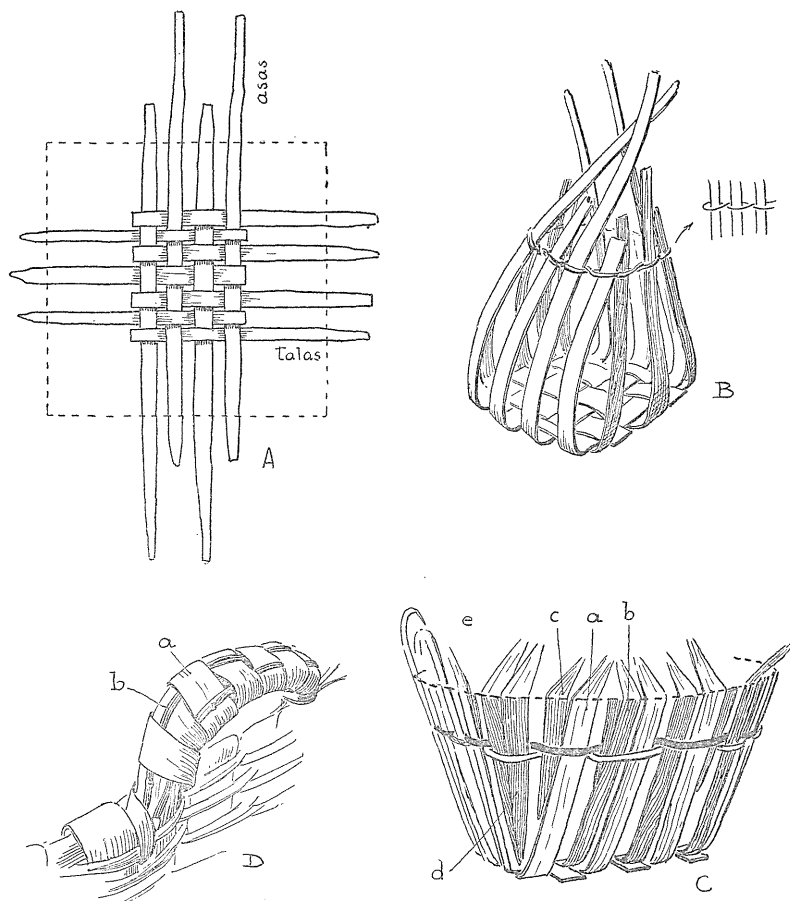


Desenho 2 — Arnoso — Ferramenta do cesteiro.

- A — Banco, com a — *cascurro*, b — *língua*, c — *pêgueira*;
 B — *Canha*, para abrir as varas mais grossas;
 C — *Quitelo*, para «lavar»;
 D — *Fouce*, para rachar e cortar; também com as costas, batem os cantos e as tapadeiras, e apertam o tecido;
 E — *Ferro batente*, para bater, como a *fouce*; e também para alargar o tecido, quando se enfiam os viradouros e as asas. A *faca* com que adelgaçam, cortam e aguçam, não tem forma especial.

de cada peça sucessiva da urdidura. Como, porém, existe um vazio entre cada tala, alternado em cada lado, metem neles, logo a seguir à primeira volta do tecido, os *tapadouros* ou *tapadeiras* (Des. 3-C). E para dar o forte alargamento que o cesto

mostra para a boca, colocam a cada canto uma peça aguçada para baixo, a que chamam *cantos*. Para este mesmo fim, tapando



Desenho 3 — Arnoso.

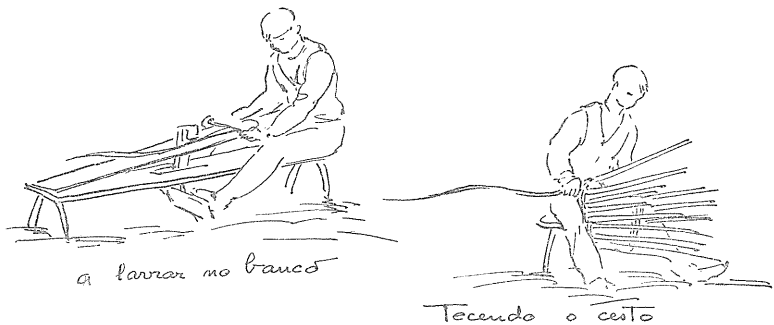
- A — O fundo do cesto, mostrando a disposição das *talas* e das *asas*;
 B — O cesto está levantado;
 C — A urdidura do cesto. a — *talas*; b e c — *tapadeiras*; d — *cantos*; e — *asas*;
 D — Pormenor da asa. a — *correia*, b — *cordão* de cana ou bambu.

os vazios cada vez maiores que o alargamento do cesto provoca, aplicam mais tapadouros onde forem necessários. É preciso notar

porém, que para efeito de tecido, os tapadouros funcionam como fazendo parte da tala a que se encostam.

Esta operação de tecer o cesto realiza-a o cesteiro sentado num banco baixo, tendo o cesto apoiado entre as pernas, e rodando-o conforme o vergameiro vai passando pela urdidura (Des. 4). Para que o tecido fique apertado bate-lhe com as costas da fouce.

Quando o tecido atinge a altura precisa, «bota-lhe o *bordo*», que é um vergameiro mais espesso e forte, sobre o qual se viram as pontas da urdidura, convenientemente aparadas e aguçadas. Estas pontas, *viradouros*, são enfiadas no tecido, e batidas com a fouce ou com o *ferro batente*.



Desenho 4.

As pontas compridas das «asas» dobram-se então em arco, uma em sentido oposto à outra, e enfiam-se no tecido até ao fundo do cesto. A situação daquelas peças obriga as asas a ficarem não a meio dos lados do cesto mas puxadas um pouco aos cantos. As asas são depois geralmente *encorreadas*, isto é, envolvidas por fitas de madeira muito delgadas, a que chamam *correias* (1). É frequente, com fim decorativo, principalmente quando

(1) As correias são fitas de madeira sem nós, e macia; preparam-nas no «banco», prendendo-as com o cascurro, abrindo-as com um golpe de faca, e puxando delicadamente a fita deste modo conseguida.

o tecido é de bambu ou cana, passarem entre as correias das asas dois *cordões* desse material (Des. 3-D).

Para protecção do fundo do cesto, usam-se ainda duas peças conhecidas por *embaladeiras*, postas uma de cada lado desse fundo; são dois pedaços de vergasta, cujas pontas aguçadas se enfiam nas primeiras voltas do tecido, e se pregam às talas. Tais peças são geralmente postas apenas em cestos feitos de encomenda.

Neste mesmo lugar fazem-se, além destes, outros cestos de técnica semelhante, mas de formato e tamanho variados. É de todo esse género de obra, que inclui também as cestas de asa em arco, que trataremos a seguir.

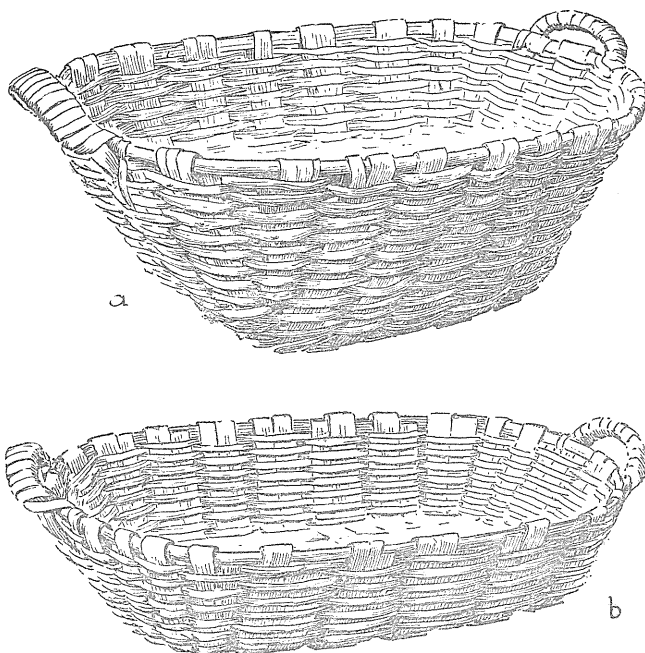
Consideraremos em primeiro lugar o cesto de lavoura, cuja factura já descrevemos — desde o mais caro, de urdidura de carvalho e tecido de bambu, até ao de mimosa, muito branco e bonito, mas pouco duradouro. É o cesto usado por toda esta parte do Baixo Minho, entre Braga, Santo Tirso e o mar. Os mais vulgares têm 55 cm de boca, por 30 de fundo, por 30 de alto; mas fazem-nos em tamanhos menores, sendo o mais pequeno o *cesto da terra* (35 cm de boca), muito empregado também na construção civil (1). Há também cestos maiores, vendidos principalmente para serviços de comércio e indústria (2).

As cestas para vindimas, frutas, sementes, etc., de paredes mais altas, em relação ao tamanho, e a fechar um pouco para cima, seguem a mesma factura, apenas com a diferença de que a asa é em arco. Este é geralmente feito sòmente com duas talas vergadas uma sobre a outra, enfiadas no tecido. A forma mais vulgar mede uns 35 cm na maior dimensão transversal da bar-

(1) Na realidade os cestos vão desde os de 35 cm de boca até 55 cm, em saltos de 5 cm.

(2) Dantes eram correntes os *cestos barreiros*, grandes, feitos à vontade do freguês.

riga. Contudo, nas cestas, não há a regularidade de forma que se nota nos cestos, havendo cesteiros que as fazem mais altas ou mais baixas e até, por vezes, com o arco aproveitando três talas de cada lado (Des. 6-*b*).



Desenho 5 — Maia: *a* — giga da lavoura; *b* — giga de regateira.

Mas aqui de Arnoso (como doutros pontos dos concelhos de Famalicão e Barcelos) vai também cestaria para o Porto e concelhos vizinhos, a maior parte de forma comprida, que é a preferida na área entre o Ave e o Douro. São as *gigas de lavoura* (Des. 5-*a*), que aparecem nas feiras da Maia, cujo modelo mais corrente tem de boca 65 a 70 cm e de altura 27 cm. Têm a mesma forma os *gigões* vendidos para o comércio e indústria, com 80 cm e mais de comprimento. De enorme venda são as *gigas de regateira* (Des. 5-*b*), muito mais baixas (20 a 15 cm, e mesmo menos), usa-

das pelas vendedeiras de hortaliça, fruta, etc. De qualquer destes cestos, mais ainda que nos de fundo quadrado, é evidente o descontro das asas. Como *cesta* para sementeiras, adubos, etc., vem para aqui uma que não passa de um gigo da terra a que põem uma asa em arco (1).

*

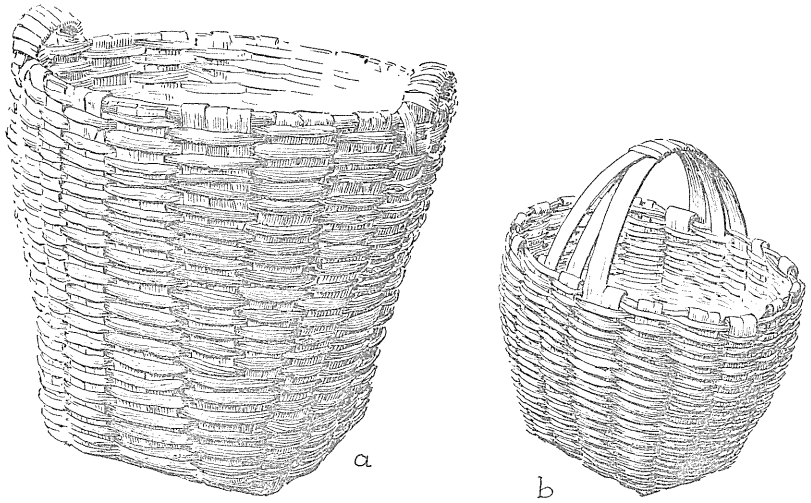
* *

Passemos agora a áreas onde não chega a cestaria de Arnoso, que nos serviu de introdução. As gigas oblongas, usadas na Maia e arredores do Porto, aparecem de modo mais reduzido na área a norte desta zona, mas são frequentes na direcção do leste, pelos concelhos de Gondomar, Valongo e Paredes. Um cesteiro de Sobreira (Paredes), faz *cestos compridos* (boca — 56×47 cm), para levar roupa e comidas. O próprio *gigo da erva* tem de boca 50×60 cm; e até a *cesta da vindima*, com o arco de três talas, é comprida (45×30 cm). Mesmo no Marco de Canaveses, onde o cesto da lavoura é de fundo quadrado, a forma comprida manifesta-se num cesto parecido com as gigas das regateiras, mas mais delicado, com vergame de lódão, a que chamam *açafate*, e que serve para as feiras e para levar comida aos campos (o que medi tinha de boca 60×42 , e de altura 24). E nas feiras dos lados de Felgueiras e Fafe é frequente aparecerem cesto com 1 m e mais de comprimento, usados para pão, doces, miudezas, etc.

De Braga para norte, pelos concelhos de Vila Verde, Amares e Bouro, o cesto, de fundo quadrado, tem tendência para ser menos aberto que ali. Igual mudança de formato se nota para os

(1) Na realidade as cestas com esta última forma encontram-se também por Famalicão e Barcelos, mas o seu uso é ali muito mais reduzido.

lados de Guimarães e Penafiel. Um cesteiro de Celorico de Basto faz cestos com 60 de boca, 34 de fundo, e 34 de altura; mas disse que para as zonas serranas do concelho os preferem mais altos (boca 56, fundo 31, alt. 45). Em Felgueiras, o *cesto*, com cerca de 42 alt. e 63 de boca, tem o fundo apenas com 22 de lado; a urdidura é cuidadosamente tapada, de tal modo que, no dizer do cesteiro, «até podem deitar neles milho miúdo». No Marco



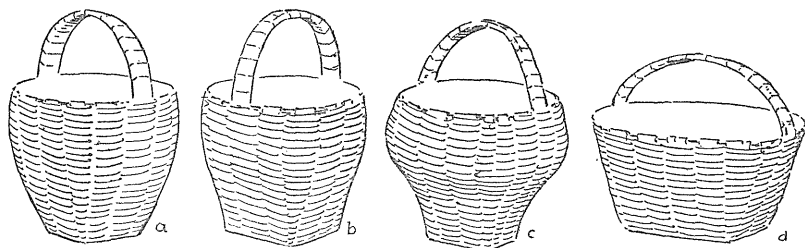
Desenho 6 — a — Baião, *Cesto* da lavoura; b — *Cesta* das vindimas.

o *cesto* é também alto (boca 50, alt. 50), tendo nome de *meio cesto* um mais baixo, semelhante ao de Penafiel. Em Baião, o *cesto* atinge 54 de alt. (boca 50), sendo já nitidamente desenvolvido nesse sentido (Des. 6-a).

As cestas para vindima e colheita de frutos, que em muitíssimos casos servem também para sementeiras, são geralmente pequenos cestos altos, de curvatura variada (Des. 7), com o arco aproveitando uma ou três talas. São quase sempre redondas, raro aparecendo de forma comprida como a de Paredes, que atrás citamos. As cestas feitas especialmente para sementeiras são mais

baixas e largas, não passando, em certas áreas, como atrás dissemos, de «cestos da terra» munidos de asa em arco (Des. 7-d).

Acrescentemos que o arco, quando feito por uma só tala, é todo encorreado, ao contrário do que sucede com o de três talas, que o é no alto; excepção feita ao arco do Marco de Canaveses, onde é vulgar encorrearem também toda a tala central, sem qualquer razão prática (1).



Desenho 7 — a, b, c — Cestas de vindima de Felgueiras, Famalicão, Guimarães ;
d — Cesta de semear de Paredes.

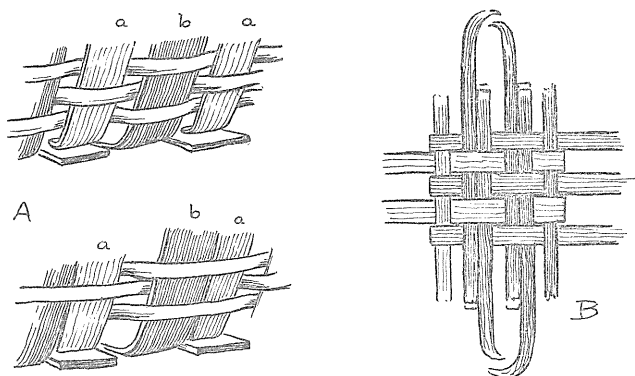
O que dissemos referiu-se à forma. Vejamos agora as variantes em relação à técnica de factura.

Na descrição que desta fizemos a propósito do cesto de Árnoso, e no desenho que a acompanhava, ela foi apresentada com uma simplicidade que só em poucos casos é real. Com efeito, na maior parte dos cestos, é maior o número de peças da urdidura, já que o aproveitamento de varas delgadas leva a formar cada tala e cada canto por mais que um pedaço de madeira: Também as tapadeiras são alargadas com *aparelhas*, e todos os

(1) Das cestas de semear feitas de vergas, vulgares em Cabeceiras de Basto, falaremos quando se tratar dessa técnica. E em vão procuramos por Amares, Vila Verde e Barcelos uma cesta de vindima tecida com varinhas de salgueiro, da qual um exemplar está exposto no Museu de Arte Popular, mas do qual ali ignoram a procedência.

vazios da urdidura se vão enchendo com pedacitos afeiçoados no momento (1).

Também as tapadeiras podem funcionar como talas independentes, ao tecer, ou encostarem-se às talas da urdidura, alargando-as (Des. 8-A).



Desenho 8.

- A — As tapadeiras (*a*) funcionam como tala independente, ou encostam-se a uma tala da urdidura (*b*) alargando-a;
 B — Urdidura do cesto do Marco de Canaveses, com as *asas* formadas por duas peças (cada uma).

O número de talas que formam a urdidura é, naturalmente variável. As que se interrompem a um lado do fundo, e que em vários lugares do país são chamadas *pentas* — é esse o nome que também empregaremos — são na maioria dos cestos de fundo quadrado em número de 5 ou 7; em qualquer caso são sempre em número ímpar, para permitir que os vergameiros passem alter-

(1) Na maior parte da cestaria vendida nas feiras, obra mais descuidada e barata, pode-se observar bem o aproveitamento da madeira delgada e falhenta, cheios por isso de tapadeiras; e também o menor número de viradouros.

nadamente por cima e por baixo de cada tala a toda a volta do cesto. As que estão na direcção das asas, e que pròpriamente as constituem, são sempre em número de quatro.

Alguns cesteiros, para designar o modo como o cesto é urdido, referem-se ao número de asas e talas: por exemplo, o gigo da erva, de Paredes, é 4×7 .

Dissemos que cada tala ou asa pode ser substituída por duas peças mais estreitas; é mesmo frequente, e como regra de alguns cesteiros, serem as duas peças do meio formadas dessa maneira, uma delas parando na borda do cesto, e a outra continuando para formar a asa (Des. 8-B).

O fundo é tecido sobre um estrado de madeira, pequeno como a *tábua* de Arnoso, ou grande como a *porta* de Guimarães. O segurar sobre ele as talas com o joelho, como vimos, é muito menos vulgar que com o pé. O tecer das paredes do cesto faz-se como descrevemos, com o cesteiro sentado num banquito mantendo o cesto entre as pernas; mas há sítios em que o homem fica de pé sobre o fundo, voltando-se enquanto vai tecendo, muito curvado; e num terceiro processo o fundo é firmado num estrado de madeira, e o homem anda à volta dele (Des. 9). Em Guimarães, por exemplo, a *porta* tem vários grupos de quatro buracos afastados a distâncias que correspondem ao tamanho do fundo dos vários cestos; nesses buracos espetam-se os quatro *ganchos* de pau, que seguram o fundo do cesto pelos pentes.

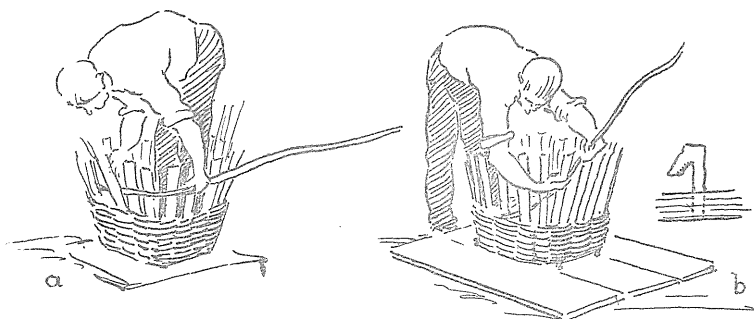
As áreas de difusão destes processos não se definem muito bem. O primeiro é usado por todo o litoral, mas em Lemenhe, *Famalicão*, temos notícia de ser usado o terceiro (que tem a vantagem de, no inverno, não deixar arrefecer os pés). Pelo Marco e Baião está o homem de pé dentro do cesto, o mesmo sucedendo em Arões (Fafe), e em Felgueiras.

Em qualquer dos processos o tecido é, quase como regra, realizado em sentido contrário ao dos ponteiros dum relógio.

*

* *

A nomenclatura referente a estes cestos é muito variada. Ao conjunto das talas que constituem a urdidura do cesto, ouvi chamar *talaria* e *grosso*, e o termo expressivo de *urdume* em Felgueiras. Em alguns sítios parece não estabelecerem diferença de



Desenho 9: *a* — Cesteiro tecendo de pé, dentro do cesto; *b* — Cesteiro de Guimarães andando à volta da *porta*, ao tecer o cesto, com pormenor dos *ganchos* que o firmam.

nome entre talas e asas: assim em Guimarães chamaram ao conjunto *fundagem*, e no Marco *casqueiras*. Especificamente para as talas ouvi: *talas curtas* ou só *curtas* (Lijó, Barcelos), *pentas*, (Sobreira, Paredes), *travessas* (Felgueiras), *cusinas* (Carvalho, Celorico de Basto) (1). Para as asas pode-se dizer que esta designação é geral. Às peças que enchem os vazios da urdidura, em Famalicão

(1) É de notar que o termo *cusinhas* é dado aos vergameiros em S. Miguel (Ponte da Barca).

conhecidas por *tapadeiras* ou *tapadouros*, o nome que dão com mais frequência é *aparelhas*; em Guimarães chamaram *tapume*, e em Baião *tapamentos*.

Vergame e *vergameiros* são os termos mais correntes na parte desta região virada ao mar. *Teçume* e *teçumeiros* são empregados por muitos cesteiros de Barcelos, Guimarães, Felgueiras. Também em Barcelos ouvi *vergas*; e em Paredes *varas*. É bom notar que quando empregam bambus ou canas é por esses nomes que designam os *vergameiros*.

Ao virar os viradouros dizem *virar o cesto* (Guimarães), *vergar o cesto* (Celorico de Basto), fazer os *arremates* ou *arrematar* (Baião). Em Felgueiras, a um viradouro postiço chamam *gato*. *Encorrear* as asas ouvi em toda a parte, embora em alguns sítios chamem às correias *fitas* ou *enleias*. Em Barcelos as «embaladeiras» são também chamadas «arrastas», e em Vila do Conde *arrastadeiras*.

Cesto de Cepões (Ponte do Lima).

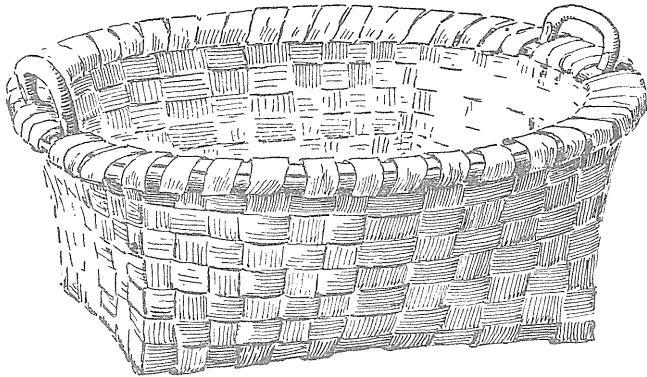
A madeira, depois de rachada, não é aqui lavrada no «banco», como em Arnoso, mas no *cavalete* (Des. 11-a). Este não passa duma tábua encostada a uma parede, e de cuja ponta superior pendem duas ripas formando um pedal; é no alto destas que está amarrado, com arames, um pequeno taco de madeira que faz a prisão das vergastas (1).

Como em Arnoso, o cesto é começado pelo fundo. Mas as talas, aqui chamadas *costas*, são largas, e prolongam-se para

(1) Há mesmo cavaletes que se reduzem à tábua, sendo a prisão feita por uma cunha posta entre a vergasta e uma braçadeira de madeira ou arame.

ambos os lados o suficiente para chegarem à borda do cesto; às duas que o cesteiro cruza primeiro, e que marcam o centro do fundo, chama *cruzeiras*. Se acontece as talas serem mais estreitas, elas juntam-se aos pares no fundo de cesto, funcionando aí cada par como uma só tala; nas paredes do cesto elas retomam a sua função, individualmente.

Como o número de talas que empregam é par, é preciso «descasar» os vergameiros; para isso o cesteiro fende uma tala



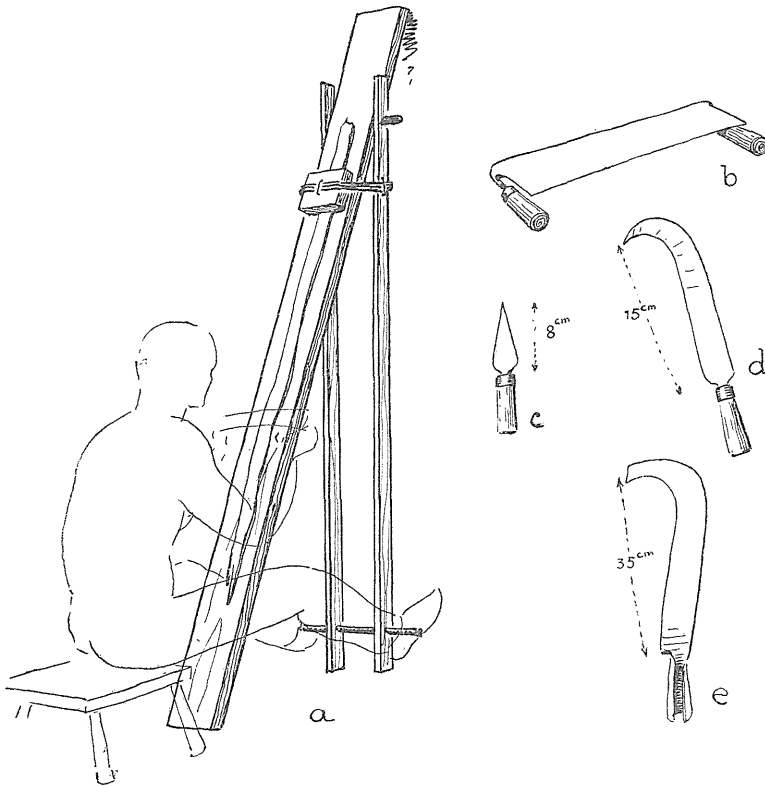
Desenho 10 — Cepões (Ponte do Lima) — Cesto da lavoura.

desde uma das pontas até à parte já entretecida correspondente ao fundo, de modo à tala funcionar como uma única numa das pontas, e como duas na outra; ou então aproveita um par de talas estreitas que funcionam dum lado como uma só, e do outro como duas.

Pronto o fundo, apara as «costas» ligeiramente à largura (para dar passagem ao vergame mantendo-se as paredes apuradas), vira-as para cima carregando no fundo com o pé, e ata-as no alto (*botar o cesto à corda*).

Os vergameiros (*teçumeiros*) são tiras compridas mais delgadas que as talas, e um pouco mais estreitas, mas sempre mais

largas e muito mais perfeitas que os vergameiros usados no cesto de Arnoso. O primeira vergameiro prende a um dos cantos, dá a



Desenho 11 — Cepões (Ponte do Lima) — Ferramenta do cesteiro. a — cavalete; b — quitelo, para lavar; c — furador, para abrir as fendas por onde passam as correias do bordo; serve também como faca; d — pudinha, serve como faca, e bate; e — fouce, para rachar.

volta ao cesto, e passa ainda por duas ou três talas; com esta operação (chamada *cintar o cesto*) ficam as talas firmadas já na posição ascendente. Depois desta *cinta*, seguem-se os outros vergameiros, rematando o último numa das cruzeiras.

Nenhuma das talas da urdidura faz viradouro, sendo aparadas na altura do bordo. Para fazer este, envolve exteriormente a beira do cesto com a *cápea* (Des. 12-B), vara forte rachada a meio, atando-a ao teçume com *tonas* de austrália. Em seguida põe por dentro a *varilha*, vara mais delgada que a cápea mas com toda a sua grossura, atando-a igualmente com tonas. Começa então a *bordar* o cesto, envolvendo com correias o conjunto da cápea e da varilha; conforme vai avançando vai cortando as tonas que tinham servido de amarração, aperfeiçoando a cápea e a varilha, cortando as pontas salientes da urdidura, e pondo os *fitouros*, que são pequenas tiras muito delgadas que escondem a espessura das paredes. Ao chegar ao lugar das *asas*, enfia estas, aperta a bordadura, e acaba de as enfiar batendo-lhe; as asas são varas vergadas a quente e aguçadas, e ficam nuas, sem qualquer encorreamento ou trança.

Como as talas são largas e muito juntas umas às outras, as correias do bordo têm de passar em fendas que se abrem com o *furador* em cada uma daquelas (Des. 2-B).

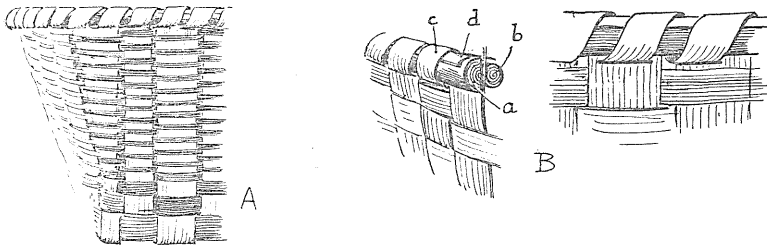
Para terminar *limpa* o cesto, *tirando-lhe os pêlos*.

Este cesto parte, pois, dum fundo quadrado, para abrir numa boca redonda, cuja curva regular é acentuada pela grossura do bordo. A passagem duma forma para a outra, executada em muito pequena altura, dá às paredes deste cesto um movimento particular, em que a parte média dos lados do fundo se dobra para cima numa curva suave, que contrasta com o aguçado dos cantos. Por outro lado é um cesto muito sólido, de teçumeiros quase tão largos como as talas, e todo o tecido é cuidadosamente apertado. O bordo é forte, e de factura mais complexa que o de Arnoso.

O cesteiro faz também cestos de levar à feira, mais apurados, em que a cinta é formada por um teçumeiro largo e dois

progressivamente mais estreitos, subindo daí para cima teçumeiros muito finos; a boca abre, para o que lhe metem quatro cantos (Des. 12-A).

Os cestos deste género apresentam-se pois tecidos com vergameiros largos nos modelos de paredes aprumadas, e com vergameiros estreitos nos que abrem para a boca, mais delicados e destinados a serviços menos rudes. O tamanho mais vulgar tem



Desenho 12 — Ponte do Lima.

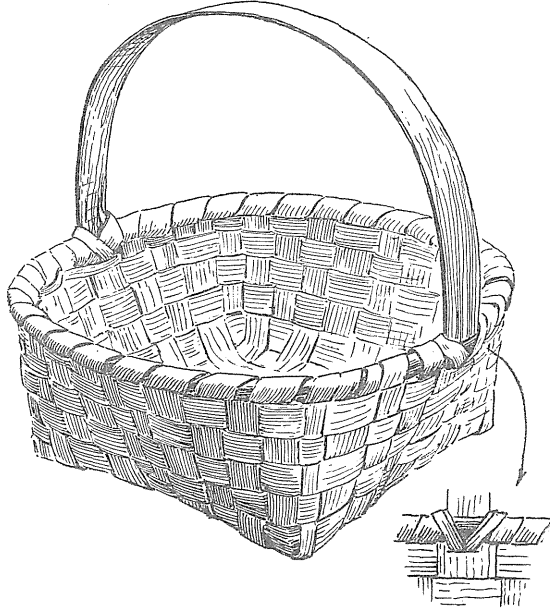
A — Pormenor do cesto da feira, com os três *teçumeiros* largos da *cinta*, os restantes delgados, e o canto que dá a abertura ao cesto.

B — O bordo é constituído pela *cápea* (a), pela *varilha* (b), pelas *correias* ou *fitas* (c), e pelos *fitouros* (d).

uns 50 cm de diâmetro da boca, lado do fundo 38, e altura 20. Outro tamanho frequente é o do *balaio do pão*, de vergameiros estreitos, e com cerca de 30 cm de boca.

As cestas para sementes, abubos, frutas, serviços caseiros, etc., são cestos pequenos, de vergame largo (Des. 13) ou estreito, por vezes proporcionalmente mais altas, a que se aplica uma asa em arco. Esta é enfiada no tecido pelo lado de dentro duma das *cruzeiras* (que, como disse, são as duas talas largas que se cruzam a meio do fundo), e atada para o bordo através dum corte nela aberto.

Desta cestaria feita em Ponte do Lima, muita é vendida para o concelho de Viana do Castelo, onde exigem, para certos fins, uma menor altura. Com efeito os *cestos de feira* regulam ter ali cerca de 15 cm (menos 5 que por Ponte do Lima); e são muito vulgares cestos pequenos ainda de menor altura.



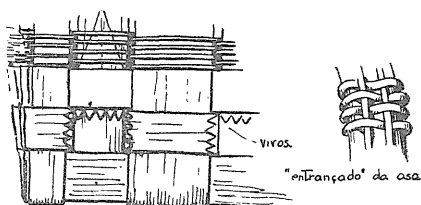
Desenho 13 — *Cesta de Ponte do Lima.*

Cestaria com esta forma é usada pela corda litoral até ao Neiva, aparecendo mesmo com certa regularidade até Esposende.

Em Mazarefes, próximo de Darque, o cesteiro, nas *talas de urdir*, põe logo a seguir à larga central, um par de talas estreitas a que chama *aparelhas* ⁽¹⁾. Este cesteiro faz também, além do vulgar *cesto da lavoura* (de dois alqueires), do cesto grande de

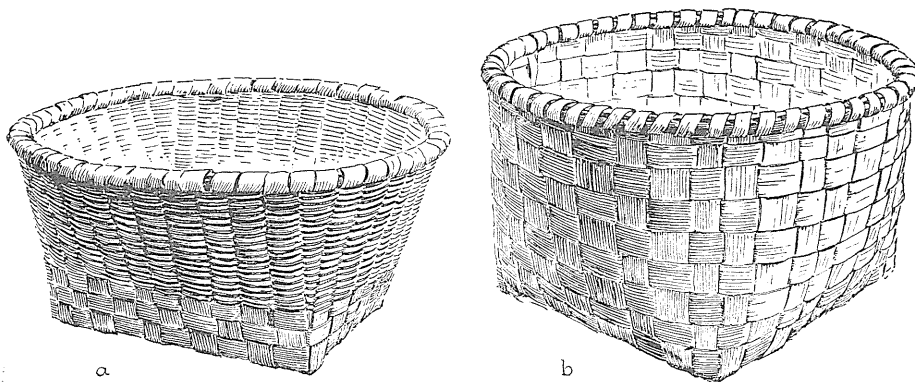
(1) Chama às talas que atravessam *talas de tapar*; e *bordo* à vara interior com toda a grossura; a correia é a *fita de coser*.

três alqueires, dos cestos e cestas usuais, e da cestaria para as secas e barcos do bacalhau, o *cesto fino* usado pela região da Ribeira do Lima para festas e presentes — especialmente para «levar a fatia» na ocasião dos casamentos. É um cesto muito delicado, todo de castanho muito branco, de teçume extremamente delgado e muito certo, com as asas entrançadas sobre duas varinhas; e no exterior, em baixo, certos cruzamentos dos vergameiros com as talas são adornadas com *vivos* (Des. 14). Um cesto assim chega a custar 80\$00.



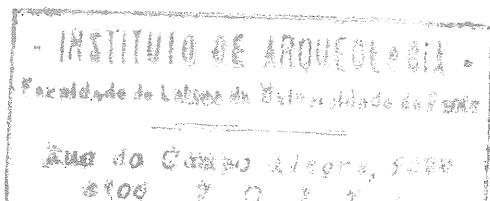
Desenho 14 — Viana do Castelo — Partes menores do *cesto fino*.

Pela área de Viana do Castelo também o bordo se apresenta por vezes encorreado de maneira diferente (1).



Desenho 15 — Oleiros (Ponte da Barca): a — *Cesto da feira*; b — *Cesto da lavoura*.

(1) Assim, em Carreço, o bordo do cesto grande da lavoura (e apenas deste) é *cosido em cruz*, mas logo no vizinho lugar de Soutelo, todas as formas têm o bordo encorreado desse modo. Chamam por ali *cosume* às correias.



Esta menor altura dos cestos nesta corda da beira-mar nota-se até Cerveira. Há mesmo por Caminha um cesto usado pelas vendeiras de peixe — *cesto das peixeiras* — feito segundo a mesma técnica, mas extremamente baixo: boca 43 cm, altura 6 (Des. 22-B).

Antes de Valença o cesto começa a altear-se e deixa de ter asas. É esta a forma que aparece até Melgaço. Daí para os Arcos o cesto alteia ainda mais, atingindo por este concelho e pelo de Ponte da Barca a altura de 30 cm (para a boca de 50) (Des. 15).

Logo na passagem para o concelho de Vila Verde este tipo de cesto desaparece dando lugar à cestaria do género de Arnoso.

Duas formas de cesto da lavoura de reduzidas áreas de difusão.

No momento actual, as áreas de difusão dos dois tipos de cestos a que acabamos de nos referir cobrem toda a parte do país que interessa ao presente trabalho. O primeiro daqueles, de pentes, vergameiros delgados e irregulares, e bordo simples, ocupa toda a superfície a sul do Lima e do Neiva. O segundo, de urdidura e vergame bem acabado, e bordo encorreado reforçando a boca redonda, cobre a área a norte daquela, avançando para sul junto à costa, atingindo o Cávado.

Em duas pequenas zonas do Minho serrano, porém, surgem a par destas formas de cesto, duas outras que, apresentando pormenores particulares, representam uma um caso de hibridismo, outra um modelo antigo de passada difusão possivelmente mais vasta.

Uma dessas áreas ocupa parte dos concelhos de Cabeceiras, Fafe e Vieira do Minho. Aí parece ser tradicional um cesto que tem o aspecto de um do Baixo Minho, a que aplicaram um bordo grosso. A urdidura é, para o tamanho vulgar, formada por três

tocos (talas) para cada lado, e seis *travessas*. Contra o usual, são os *tocos* que fazem as *asas*. O bordo é reforçado com uma vara por dentro, outra por fora, encorreado de modo imperfeito, com a *correia* passando apenas nos intervalos da urdidura.

São em grande parte fabricados em Gandarela (Celorico de Basto); contudo nesta povoação também se fazem cestos sem bordo, que a clientela muitas vezes prefere. A madeira empregada é exclusivamente o carvalho: o «zangarinho» é para cestos mais apurados, e para cestas.

A outra forma de cesto encontra-se em aldeias sobranceiras ao Lima, a montante da Ponte da Barca. Cestos com esse formato vêem-se ainda hoje em S. Miguel, Sobredo e mais aldeias vizinhas, feitos por lavradores que não são cesteiros profissionais; mas vagas referências e informações imprecisas indicam o fabrico e uso de cestos semelhantes em grande parte da região serrana do Soajo (1) há algumas dezenas de anos.

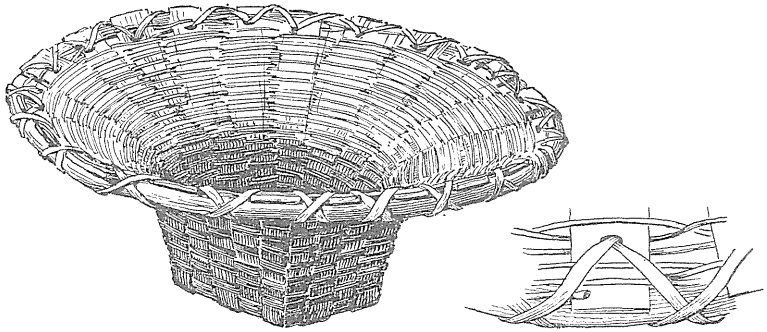
Este cesto é uma variante do tipo da área a norte do Lima, e de certo modo semelhante, embora grosseiro, ao «cesto de quatro *asas*», de Barcelos, que adiante estudaremos. A «cinta» é alta, e as paredes abrem francamente para fora, terminando por um bordo reforçado, e encorreado em cruz. O vergame desta parte alargada é estreito, quando não é utilizado em seu lugar varedo de *sazo* (espécie de *salix* que cresce nas margens do Lima).

Talvez porque os que os fazem não são cesteiros de profissão, a forma não é constante, variando muito o alargamento para a boca, Em certos casos, como o representado no Desenho 16, o seu aspecto apresenta-se mesmo um tanto insólito; e parece ser precisamente em casos assim que o varedo de *sazo* é mais empre-

(1) Referente à povoação do Soajo temos informes de confiança ter sido em tempos costume os lavradores fazerem cestos de varinhas de salgueiro; seriam porventura iguais aos que vimos em S. Miguel.

gado. Contudo, dada a existência de cestos muito semelhantes na região galega de Orense, o caso tem de ser encarado à face de elementos que só um estudo mais cuidadoso permitirá resolver.

O bordo é formado por uma vara grossa rachada a meio, aplicada por fora das *costas* (talas), encorreado em cruz, como dissemos, por fitas que passam num buraco aberto em cada tala. É curioso notar também que o grande afastamento das talas



Desenho 16 — Cesto de S. Miguel (Ponte da Barca).

para a borda do cesto não provoca o emprego de mais que uns cinco cantos (*chaços*). Aos vergameiros chamam *cusinhas* ⁽¹⁾. A madeira é lavrada no *escavacador*, que é um cavalete reduzido à tábua encostada à parede, com uma cunha no alto.

Vários modelos de cestos de factura semelhante aos anteriores.

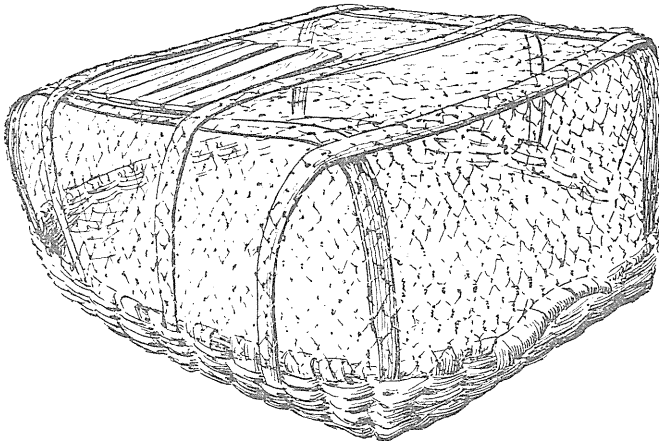
A cestaria até agora citada constitui a forma mais típica e geral dos cestos da lavoura, indústria e comércio desta região, com uma identidade de formatos e facturas dentro de áreas bas-

(¹) Lembro que em Celorico de Basto chamaram *cusinas* às talas.

tante definidas. Mas além dela aparecem modelos particulares usados com fins especiais, cuja maneira de fazer se mostra igual a qualquer das descritas, ou com pormenores de uns e de outros. É destes cestos que se apresentam a seguir os casos mais frequentes.

Canastras das galinhas.

São cestos muito baixos, de boca rectangular ou arredondada, cobertos por uma rede de arame que forma uma espécie

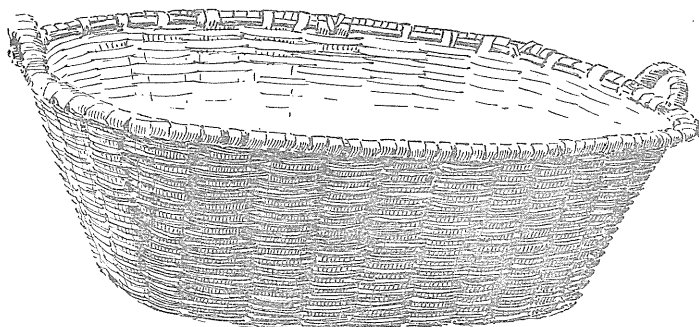


Desenho 17 — Porto — *Canastra das galinhas.*

de gaiola (Des. 17). Uns são pequenos e leves, para a vendedeira os transportar à cabeça. Outros, os dos mercados, atingem dimensões avantajadas. Nos do Porto, por exemplo, os grandes têm de boca $1,10 \times 0,80$ m, com 16 cm de altura; a rede é neles amarrada a arcos de madeira espetados no tecido. Nos pequenos de levar à cabeça, a armação de arame é independente do cesto. Em todos eles se abre, na rede, uma portinhola para meter e retirar as aves.

Cestos ou canastras de padeiro.

A padaria é uma das indústrias que utiliza e mantém as mais variadas formas de cestos. Se nas cidades e vilas importantes é mais vulgar, para a distribuição do pão, o emprego da canastra tal como a descreveremos mais adiante, de factura muito diferente, pela província essa distribuição faz-se muita vez em cestos sem características especiais. Numa grande área minhota, con-



Desenho 18 — Vila Verde — *Canastra* de padeira.

tudo, desde Amares a Barcelos. é frequente verem-se as padeiras com um cesto comprido (cerca de 1 m) de bom acabamento com vergame de cana, e bordo de duas varas bem encorreado (Des. 18). Esta forma repete-se num cesto mais pequeno, uns 50 cm de comprimento, usado também para pão.

Menos vulgar que este é a «canastra» de boca arredondada e forte bordo, que se carrega aos pares sobre cavalgaduras. E padarias de Felgueiras levam às feiras vizinhas, dentro de furgonetas, grandes cestos praticamente redondos (boca 1^m,20), de paredes encurvadas com duas asas a meia altura, e cujo bordo de duas varas é amarrado com arames. Ignoro se esta forma é antiga.

Cestos de feira.

Dissemos que, especialmente por Braga e concelhos vizinhos, aparecem cestos da feira que, seguindo a factura vulgar, têm vergameiros muito delgados, o que lhes dá uma maior delicadeza. Quando mais baixos, recebem por vezes o nome de *açafates*. Desde Barcelos à região de Basto, porém, é vulgar para esse fim um cesto que se distingue pela grossura do bordo, que umas vezes é feito apenas com uma vara pelo exterior, outras com duas, uma por dentro outra por fora (1). Como exemplo descrevemos o *cestinho de feira*, de Barcelos.

Cestinho de feira, de Encourados, Barcelos.

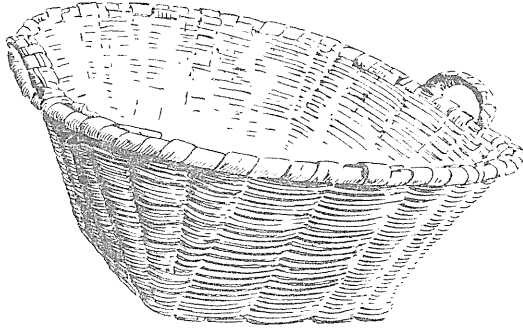
Cesto delicado mas resistente, com urdidura geralmente de salgueiro, e vergame muito fino de cana ou bambu. Na sua factura entram elementos do cesto de Arnoso e do de Ponte do Lima, que estudamos. Daquele tem a disposição geral das talas, todo o processo do teçume, e as asas; mas os dois primeiros vergameiros junto ao fundo, mais largos que os restantes, são já um arremedo da *cinta* do cesto de Ponte do Lima (Des. 19).

O tecido termina por um vergameiro de madeira (não de cana ou bambu), e a ele se aplica, pelo lado de fora, uma vara apenas ligeiramente facejada dum só lado, encorreada de modo idêntico ao de Ponte do Lima. Medida vulgar: 47 cm, altura 25 cm.

É este o cesto bonito, de levar às feiras, usado por esta parte nascente do concelho de Barcelos. Mas os três cesteiros que há

(1) Nem em toda a parte o seu acabamento é perfeito; lembro-me de ver na feira de Fafe cestos com este formato, muito empenados, e com o bordo grosseiramente encorreado.

em Encourados vendem muitos para negociantes de Braga e Guimarães.



Desenho 19 — Encourados (Barcelos) — *Cestinho de feira*.

Cesto de quatro asas, de Barcelos.

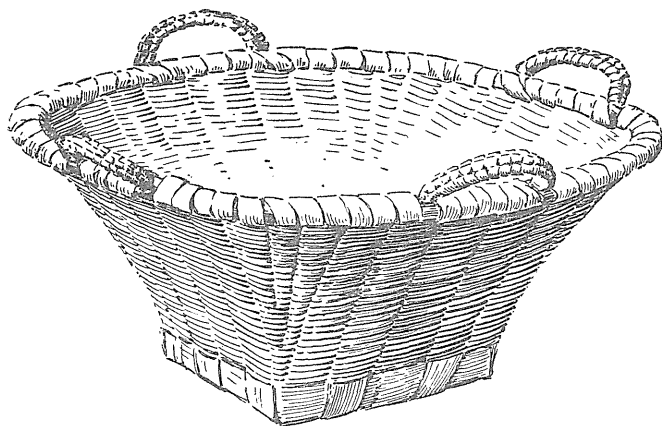
Um dos mais bonitos cestos de feira de todo este canto do país é, porém, o conhecido por *cesto de quatro asas* ou *cesto de sangarinho*, muito usado em parte do concelho de Barcelos e de Esposende (Des. 20).

É uma variante dos cestos de Ponte do Lima. O grande alargamento para a boca, a delicadeza dos vergameiros, o apurado do acabamento, e até a linda cor amarela do sangarinho, que tece a urdidura de austrália ou castanho, fazem dele, sem dúvida, um dos mais bonitos cestos portugueses.

É começado como o de Cepões, cuja factura descrevemos, com as duas talas centrais, em cruz, muito largas. Qualquer que seja o tamanho do cesto, o número de talas é sempre o mesmo (Des. 21-A). Pronto o fundo, dão a estas um «jeito», dobrando-as para cima, e tecem logo a *faixa* (começando num canto); logo em seguida dão uma volta com um *teçumeiro*, ficando o cesto levantado sem ser precisa a usual amarração das talas. O cesteiro levanta deste modo uns poucos de cestos, passando a

preparar os teçumeiros de sangarinho. Para isso são as varas rachadas em quatro, com a faca, e cada parte *cavacada* no joelho, para lhe cortar as arestas.

Logo que o cesteiro começa a tecer, mete os «cantos» que dão a forma graciosa ao cesto. De entrada é o *canto*; duas voltas depois é o *segundo canto*, e mais outras duas é o *terceiro canto*. É ao segundo canto que o cesto começa francamente a alargar



Desenho 20 — Barcelos — *Cesto de quatro asas* ou *cesto de sangarinho*.

(a *abrir* ou *repartir*). Terminado o tecido vira os *dobradores*, e enfia as asas. O bordo é semelhante ao de Cepões; apenas a vara exterior não tem amarração provisória, sendo logo presa com a correia de sangarinho, depois de enfiada a ponta no tecido.

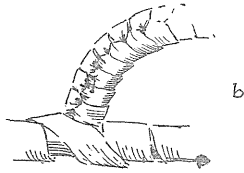
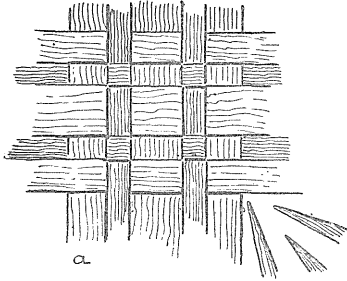
As asas são *cobertas* com correias finíssimas de sangarinho, entrançadas antes de serem enfiadas no lugar ⁽¹⁾.

Este cesto é feito no tamanho desejado pelo freguês. O vulgar regula: lado da boca 50 cm, lado do fundo 23, alt. 23.

(1) As asas são envolvidas por uma correia fininha, que passa, em cada volta, por outra varinha muito delgada, torcendo e dando volta (Des. 21-B). Vai-se apertando com as unhas.

Fazem-se muito pequeninos. E a alguns põem-lhe uma asa em arco.

É o cesto de luxo tradicional. Talas e vergameiros são muito apertados; estes, com menos de 7 mm de largura, levam muito tempo a tecer. É, por isso, um cesto caro — perto de Esc. 60\$00, em 1961, o tamanho citado —, e poucos se abalançam agora a comprá-lo.



Desenho 21 — Pormenores do cesto de quatro asas: *a* — Disposição da urdidura; *b* — Pormenor da asa.

Cesto das peixeiras, de Caminha e Viana do Castelo.

Além da sua função de cesto de peixeira (ver pág. 280), (Des. 22-*a*), este cesto, ou outro ligeiramente mais alto, é utilizado como *cesto das linhas*, nos quais os pescadores dispõem as linhas, com os anzóis espetados, como é uso, numa beira de cortiça a eles aplicada (tais cestos empregam-se

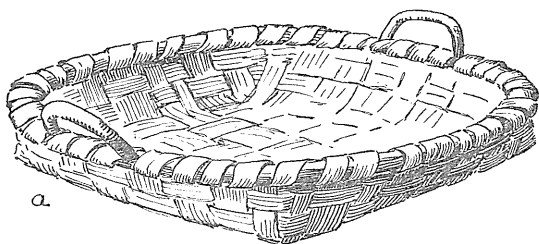
mesmo em Matosinhos). O cesto de lavar a sardinha, de Âncora, segundo um exemplar exposto no Museu de Arte Popular, em Lisboa, apenas difere do vulgar cesto da lavoura local em ter no fundo as talas muito afastadas umas das outras.

Canastra para a descarga do bacalhau.

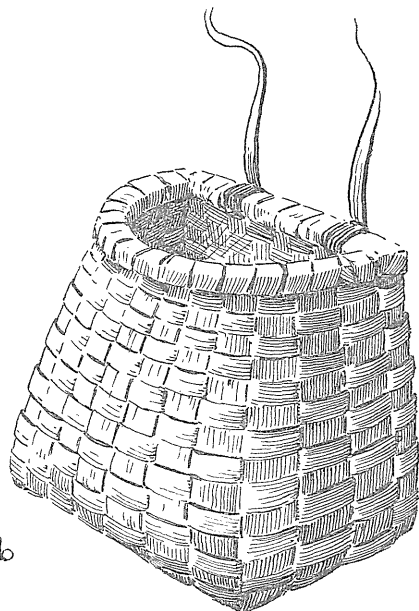
É um cesto de factura idêntica, de austrália, mas alongado (a boca tem 50 × 66 cm). Tem dois *paus do fundo* (embaladeiras).

Zote, de Viana do Castelo.

Cesto de usar a tiracolo, no qual se lança o peixe pescado nos rochedos ou areais da beira-mar (Des. 22-*b*). Era utilizado



a.



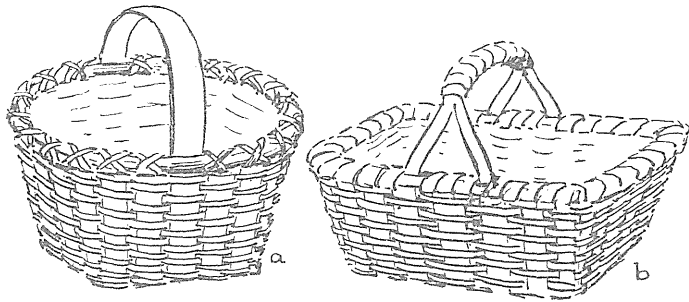
b.

Desenho 22: *a* — Caminha, *Cesto das peixeiras*; *b* — Viana do Castelo, *Zote* (há-os mais fundos e de boca mais apertada).

já no tempo em que o lavrador deste lanço da costa se dedicava a uma pesca normal, em grande parte dos casos mesmo realizada com embarcações.

Cestinhas de uso caseiro.

Se alguns cesteiros se limitam a fazer os cestos de que temos tratado, muitos há que, nomeadamente por encomenda, fabricam, empregando os mesmos processos, pequenas cestas para usos caseiros. Umas vezes de fundo quadrado, mas vulgarmente sobre o comprido, com bordo simples ou com varas encorreadas, muita vez tecidas com sangarinho, elas têm como mais usual serventia a guarda de linhas e agulhas de costura, quer em casa, quer levada para o monte ou para o campo, enfiada no braço, quando para lá é preciso ir com o gado.



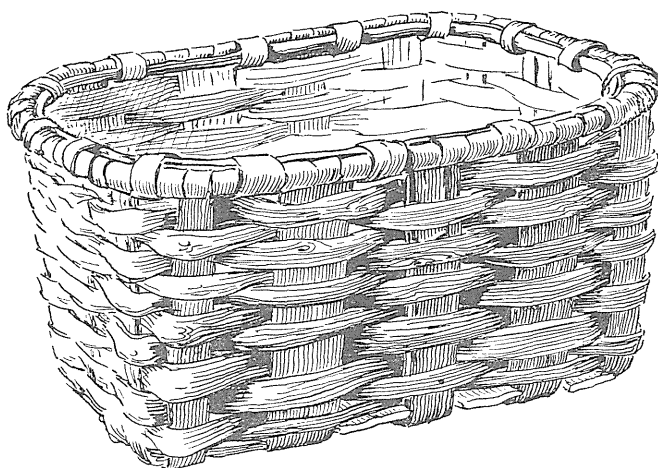
Desenho 23 — Cestinhas de uso caseiro: *a* — Vieira do Minho; *b* — Celorico de Basto.

Cabaz da fruta.

É um cesto sólido, rectangular, de pentes virados para os lados compridos, atravessados por quatro talas delgadas muito afastadas umas das outras, e sem tapadeiras. O bordo é muito forte, encorreado sem interrupção no de fora, e passando para o de dentro apenas uma vez em cada intervalo das peças da urdidura. A tampa é de aplicar. As dimensões são: 50×40 cm, e 30 cm de alt. (há outro modelo mais estreito e alto).

Parece que há cerca de vinte anos a maior parte dos cabazes (se não a totalidade) vinham dos lados de Alcobaça. De então para cá começaram a fazer-se no Douro, embora muitos continuem a vir do Sul.

A oficina visitada está em Ancede (Baião). O dono, que fazia cestos para a lavoura, começou há cerca de 18 anos a consertar cabazes estragados, e terminou por os fazer ele próprio. Tem



Desenho 24 — Ancede (Baião) — Cabaz da fruta.

agora a trabalhar umas dez pessoas, quase todos rapazes de 14 a 16 anos.

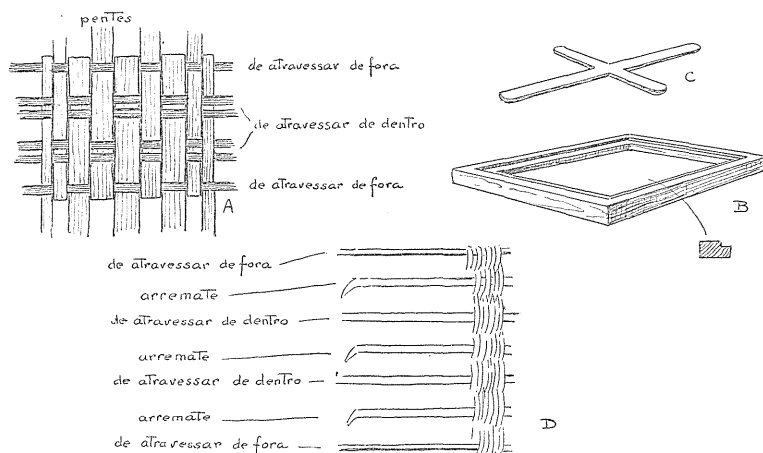
Emprega exclusivamente varedo de castanho.

A urdidura é formada por cinco *pentas* para um lado e quatro para o outro. Atravessam-na duas vergastas espessas pelo lado exterior do fundo (*as de atravessar de fora*) e dois pares de vergastas a meio (*as de atravessar de dentro*) (Des. 25-A).

O cabaz é tecido sobre o rebordo dum caixilho de madeira, e o cesteiro vai passando os *vergueiros* (vergameiros), em pé

sobre o seu fundo, andando à volta, muito curvado. As dimensões da boca são reguladas com a *cruzeta* (Des. 25-C).

No alto das paredes passam um *vergueiro* mais espesso (*bordo ãe cima*) sobre o qual *arrematam*—viram os *arremates* (viradouros). Para bem todas as talas arrematam. Depois seguram-lhe o *bordo de dentro* e o *bordo de fora*, e *encorreiam*. Depois de



Desenho 25 — Ancede (Baião).

A — Urdidura; B — Caixilho sobre o qual tecem o cabaz; C — Cruzeta;
D — Urdidura da tampa.

revistado (limpo), põem-lhe no fundo duas embaladeiras longitudinais.

Para as *tampas* dispõem a urdidura sobre um estrado de madeira, e calcam-na com a *tabuinha*, sobre a qual se ajoelham. É assim presa que a tecem. Esta urdidura da tampa é formada por sete peças: duas, de fora (*de atravessar de fora*) são varas apenas com um ligeiro corte de raspilho; duas dentro, ainda espessas, (*de atravessar de dentro*); e três delgadas (*arremates*), que fazem os viradouros (Des. 25-D).

Todo o trabalho é realizado com bastante método. Os rapazes racham, lavram, e cortam a madeira nos comprimentos precisos. Um homem tece o fundo, e passa-o a outros que fazem o teçume, indo destes para outros que tratam do bordo, etc.

Em toda a obra deste cesteiro a urdidura é formada pelas peças nas condições descritas. É contudo frequente encontrarem-se cabazes com as talas formadas por duas ou mesmo três vergas, espessas mas estreitas.

Este cesteiro faz também cabazes de peixe, e para o transporte da azeitona.

Cabaz do peixe.

Igual ao cabaz da fruta, tanto na forma como na técnica do fabrico; é feito, de resto, pelos mesmos cesteiros e com a mesma madeira. Tem cerca de 40×30 cm e 18 cm de altura. Está presentemente a ser substituído por cabazes de plástico.

É o cabaz que se pode observar em qualquer dos nossos portos de pesca, e que serve mesmo de medida para a sardinha e mais peixe miúdo. Transportam-nos dependurados duma vara, que dois homens levam ao ombro. Às asas por onde passa esta vara são simples anéis de corda que o pescador passa através do teçume, por baixo do bordo.

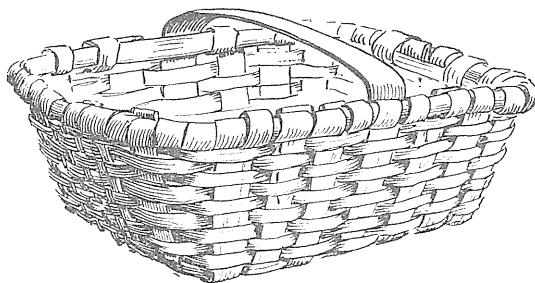
Outros cabazes.

Existem outros cabazes, de factura igual ou parecida, destinados a fins variados, mas em número restrito. Dentre eles citaremos o cabaz da azeitona, de maiores dimensões, empregado no transporte da azeitona preta para as fábricas de conserva.

Os cabazes dos arrastões bacalhoeiros, com 50×75 cm de boca e 44 cm de altura, de factura bastante semelhante, mas de tecido bastante aberto. E também os que o exército emprega para o transporte do pão em caminho de ferro, maior que o da fruta, com a boca de cantos arredondados, e a tampa elíptica munida de um bordo forte.

Cesto das fábricas de conserva de peixe.

É uma cesta muito leve, de grandes vazios entre todas as peças da urdidura. O bordo é formado por uma vergasta no inte-

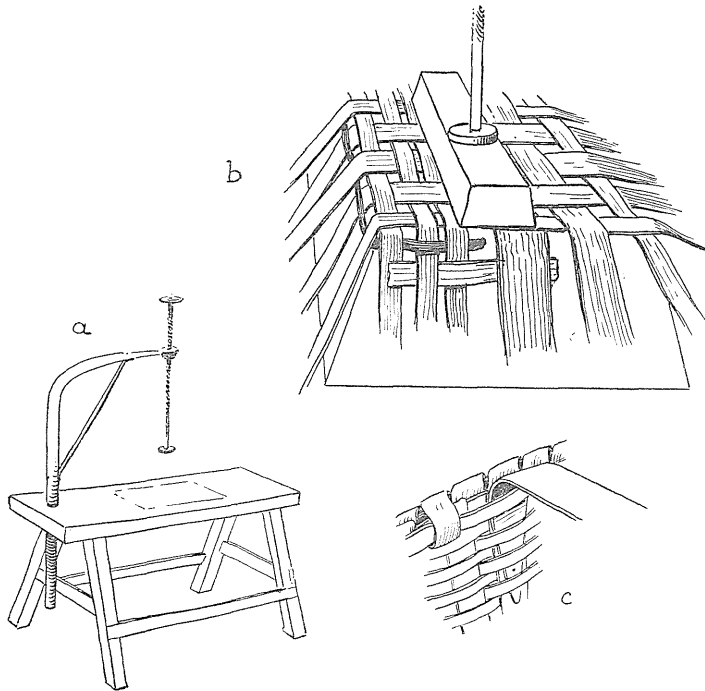


Desenho 26 — *Cesto das fábricas de conserva de peixe.*

rior e outra no exterior, encorreado de modo semelhante ao do cabaz da fruta, mas passando menos vezes a correia à vergasta de dentro. A asa é de arco, e tem as dimensões: boca 30×40 cm; altura 13 cm.

Poucos fabricantes há nesta zona do país que se dediquem ao fabrico destas cestas. Um deles é um cesteiro de Arcos, Vila do Conde. Começou a fazê-los há poucas dezenas de anos, seguindo processos e modelo que eram usados em Setúbal, sendo alguém que dali veio quem deu indicações e conselhos.

O cesto é feito sobre uma *fôrma*, para que tenha sempre as mesmas dimensões. Sobre um *banco* especial (Des. 27-*a*), no qual está riscado o lugar do fundo do cesto, dispõem-se as talas longitudinais e transversais, estas mais largas, especialmente a do



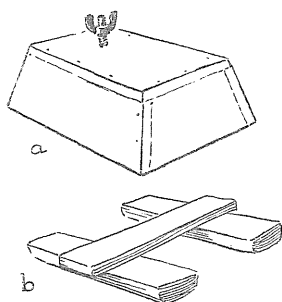
Desenho 27 — Arcos (Vila do Conde) — *Banco* e pormenores do fabrico e do cesto.

meio. Das talas longitudinais, duas são estreitas e postas mais juntas para darem prisão bastante ao primeiro vergameiro do tecido (1). Presas as talas centrais por uma ponta de barrote

(1) Estas duas talas, que funcionam como uma única para efeito do teçume podem ser substituídas por uma tala larga fendida numa das extremidades, sendo nessa fenda que se prende o primeiro vergameiro.

apertada pelo parafuso do banco, dispõem-se as restantes talas. Desapertam depois o parafuso, colocam o fundo sobre a «fôrma» (que é maciça para suportar o aperto), e tornam a apertar.

Viram então as talas para baixo, sobre as paredes da fôrma, e começam a tecer prendendo o vergameiro entre as duas talas estreitas e próximas. Esse vergameiro é também *travado* com uma apara de madeira metida entre as talas, até que o adiantamento do tecido dispense esse aperto (Des. 27-b).



Desenho 28.

A fôrma é em seguida solta (desapertando o parafuso), virada com o fundo para baixo, e apertada de novo, de modo a ficar a jeito para fazerem o *remate* (viradouros).

Para o bordo atam primeiro a vergasta de dentro, e prendem depois a de fora à medida que vão *encorreado*; são pregados um para o outro com pregos pequenos.

A asa, larga e baixa, é metida entre o tecido e o bordo de dentro, e pregada na ponta para a tala larga, a que se encosta (Des. 27-c). No fundo colocam duas *arrastadeiras* (embaladeiras).

Toda a cestaria executada por este cesteiro, para este fim, é feita de carvalho ou castanho, e de boa factura. Os cestos estragados dentro do espaço de um ano compõe-nos ele por sua conta (1).

Também há fábricas que pretendem cestos mais baratos. Há quem os faça no Mindelo, Vila do Conde; o cesteiro que ali visitamos veio de uma das várias casas de cesteiro de Arnoso, e

(1) Vai ele próprio à Póvoa e Vila do Conde, e de Matosinhos mandam-lhe os cestos a casa.

aprendeu com o cesteiro de Arcos a fabricá-los. Emprega apenas mimosa, e é curioso como substituiu o «banco» munido de parafuso, por um parafuso firmado no fundo da fôrma, que é ôca (Des. 28-a). Como tece sentado, vai virando a fôrma, que para isso pouisa no *assentador* (Des. 28-b) (1).

Ferramenta

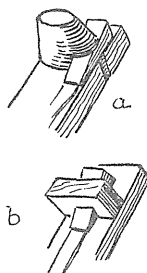
Ao descrevermos a factura dos cestos que acabamos de estudar, já fomos mencionando a ferramenta que com ela se relaciona. Citaremos agora a que surge com forma diferente, e até alguma de que se não falou.

Vimos que o cesteiro lavra nuns casos sobre uma tábua ligeiramente ascendente, que é o caso de Famalicão, noutros sobre uma que desce muito inclinada, que é o caso do «cavalete» de Ponte do Lima. Este último processo corresponde à área de difusão do cesto de vergame largo e bordo forte, espalhado por toda a região a norte do Neiva e do Lima. Se em certos casos ele se reduz, como dissemos, a uma simples tábua com a cunha no alto (em Mazarefes, Viana do Castelo, ela não tem mais que um metro de comprimento, e o cesteiro trabalha sentado no chão, sobre as aparas de madeira), noutros ela tem na retaguarda uma escora, dispensando assim apoio estranho; e o assento está também nela aplicado (Des. 30-a e b).

Desde esta área até ao rio Douro, o banco é semelhante ao de Famalicão (Des. 2), diferindo apenas no tamanho, e em alguns pormenores menos importantes, como a tábua que serve de

(1) Um cesto idêntico ao descrito, mas um pouco maior e sem asa, é usado para a lavagem do peixe, em instalações de salga e conserva de peixe, em Matosinhos.

assento, que pode deixar de existir, ou serem duas — o que é raro. Também a «pêgueira», a que não é vulgar darem nome, é muitas vezes um simples ferro ou pau atravessado na haste do cascurro. A este chamaram *cascurdo* (Vila do Conde), *torno* (Guimarães), *caçadeira* (Baião), *macaco* (Felgueiras) (1). À «língua» chamaram *cavalete* (Baião), *mulêta* (Guimarães), *pata* (Felgueiras).



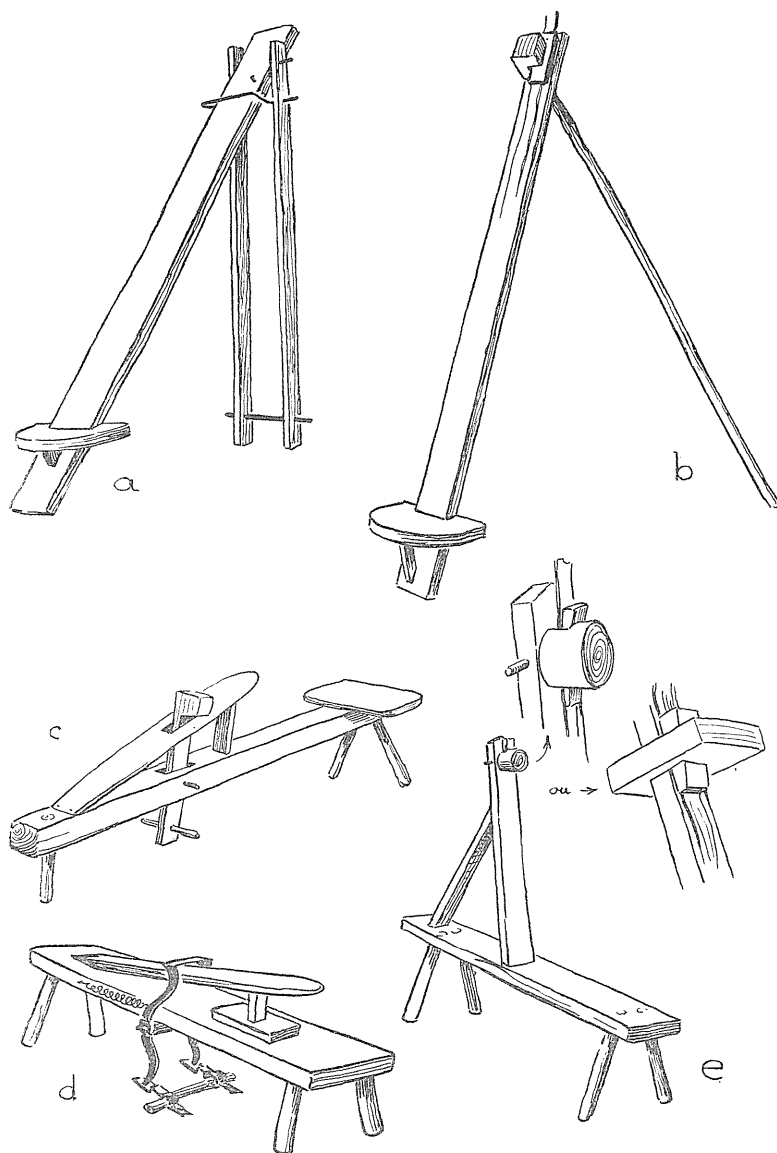
Desenho 29 — Cunhas de cavalete: *a* — Mazarefes (Viana do Castelo);
b — S. Miguel (Ponte da Barca).

Numa terceira forma de banco de lavar, difundida por uma pequena área dos concelhos de Celorico e Cabeceiras de Basto, um pequeno cavalete está montado sobre o vulgar banco horizontal (Des. 30-*e*). É nele que se lavram as talas, já que o trabalho é assim menos esforçado; mas é frequente os cesteiros possuírem também um banco de língua ascendente, no qual aperfeiçoam os vergameiros, ou fazem obra mais fina, de sangarinho.

O *ferro de lavar* é praticamente igual por toda a parte, variando apenas no tamanho (2). O seu nome mais vulgar é

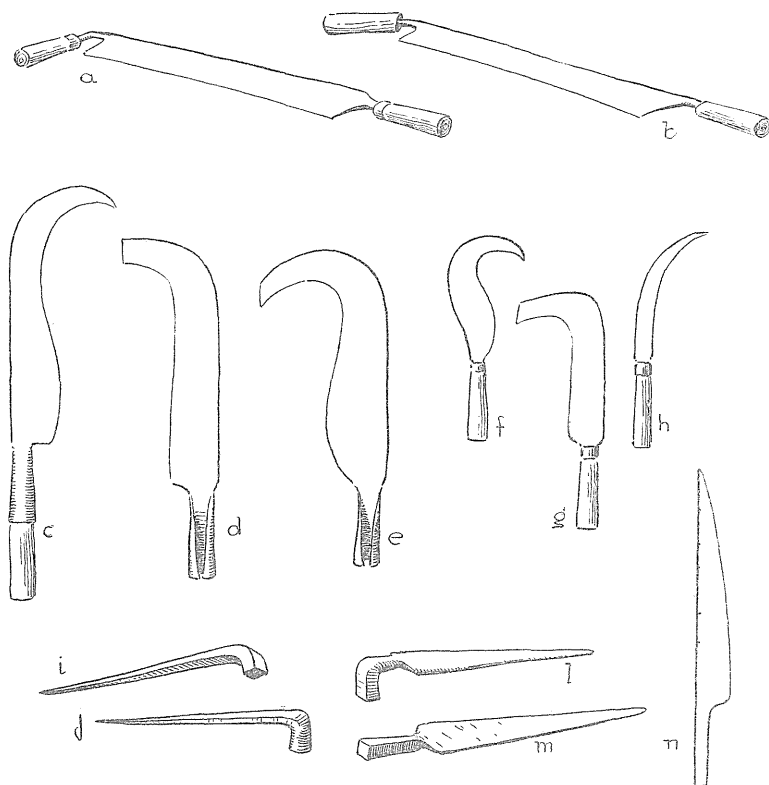
(1) No cesteiro de Arcos (Vila do Conde), o conjunto pegueira-cascurro é de ferro (Des. 30-*a*) com duas molas que fazem recuar a peça que agarra a madeira.

(2) O cesteiro de Arcos (Vila do Conde) usa um quitelo diferente, no qual os cabos não estão no mesmo plano (Des. 31-*a*); quitelo parecido vimos também num cesteiro de Paredes (Des. 31-*b*).



Desenho 30 — Ferramenta do cesteiro: *a* — Cavalete (Ponte da Barca);
b — Cavalete (Carreço, Viana do Castelo); *c* — Banco (Sobreira, Paredes);
d — Banco (Arcos, Vila do Conde); *e* — Cavalete ou banco (Carvalho, Celorico de Basto).

ferro e quitelo ou cutelo, e também quitelo dos fundos (Cel. de Basto).



Desenho 31 — Ferramenta de cesteiro: *a* — Quitelo (Vila do Conde); *b* — Cutelo (Paredes); *c* — Foice (Paredes); *d* — Fouce (Felgueiras); *e* — Quitelo (Celorico de Basto); *f* — Podãozinho de apurar (Paredes); *g* — Quitelo de lavar as varas (Celorico de Basto); *h* — Faca (Guimarães); *i* — Martelo (Barcelos); *j* — Ferro (Celorico de Basto); *l* — Cunha (Guimarães); *m* — Ferro de bater (Felgueiras); *n* — Faca de bater (Paredes).

As fources seguem frequentemente a forma das da lavoura local, por vezes são mais delgadas. Racham com elas a madeira, e em alguns lugares é com uma pequena que lavram os verga-

meiros. Muita vez a fouce é empregada para bater o tecido, usando-a de costas.

A *faca*, ou é uma faca vulgar, ou uma feita de propósito, com a lâmina arqueada (Des. 31-f) que toma por isso em alguns lugares o nome de *podãozinho*. Para fazer a «limpeza» final do cesto empregam uma navalha ou uma faca mais pequena. E para bater o tecido usam ferros especiais, espécie de martelinhos todos de ferro cujo cabo aguçado serve para abrir o tecido ao meter os viradores ou as asas; ou uma faca espessa e sem corte, que muitas vezes tem gravadas na lâmina as medidas dos vários cestos.

Alguns cesteiros, para protegerem a roupa da fricção e dos pegões da madeira ao ser lavrada, dependuram do pescoço um pedaço de couro, sendo contra ele que as vergastas raspam.

Canastras

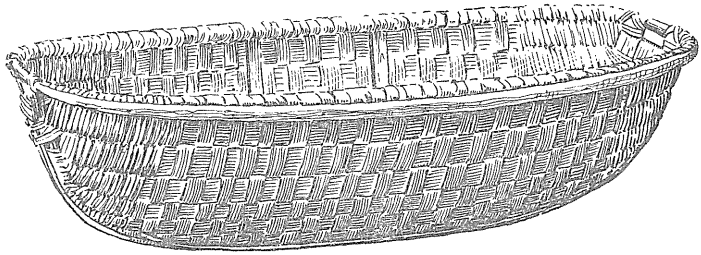
Vamos agora entrar no estudo dum género de cestos cuja factura é completamente diferente da dos que até agora tratamos. Até aqui vimos sempre a urdidura fazer o fundo, dobrar-se para cima, e ser desse ponto em diante que os vergameiros fazem o tecido. Nos que passamos a estudar, as peças que fazem o esqueleto do fundo e dos topos prendem, mais ou menos encurvadas, nas pontas de um arco alongado, e é a elas que vêm prender as que fazem a urdidura dos lados. Como exemplo desse tipo de cesto descreveremos a factura da *canastra de padeira*, tal como a fazem, ou faziam, os canastreiros do Porto e Gondomar.

Canastra de padeira (Porto).

Começam por fazer o *arco*, que servirá de esqueleto do bordo. São duas varas delgadas, aguçadas apenas de certo ponto para

as extremidades, e pregadas uma à outra na disposição que se vê no Des. 33-A. Para as dobrarem no jeito preciso, servem-se das mãos e dos dentes; por essa razão os velhos não podem fazer esta parte do trabalho. O comprimento do arco é acertado pelo *pau das medidas*, correndo as duas varas uma sobre a outra e pregando-as no ponto justo.

Colocam a seguir as três talas que fazem o fundo, por isso chamadas *fundeiras*. Põem primeiro as laterais, dobrando-as sobre



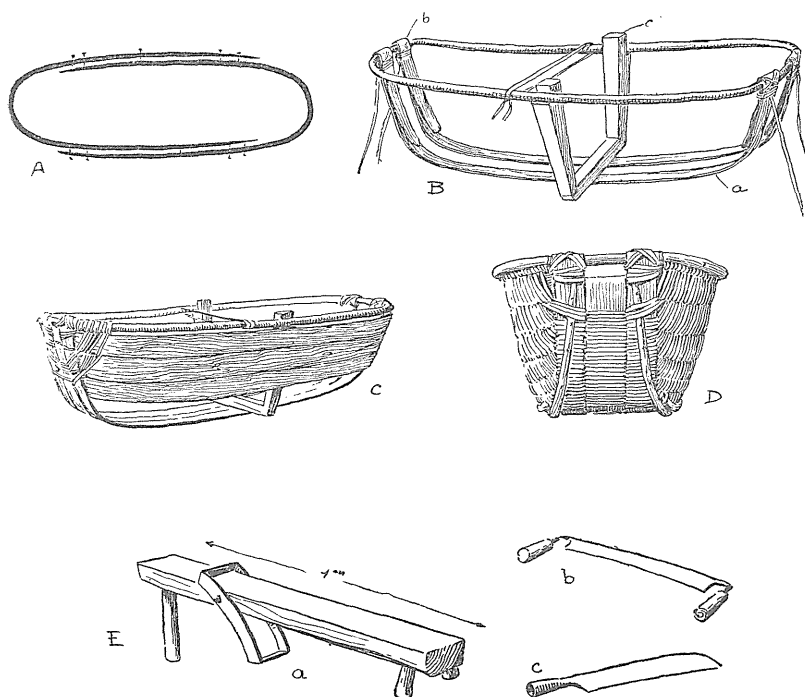
Desenho 32 — Porto — *Canastra de padeira*.

o arco (*fazer o anel*), amarrando com correia estreita a ponta virada, e pregando-a (1). A ponta livre da correia é passada por uma das voltas já dadas, esperando pelo momento de ser outra vez utilizada.

Adapta-se então a *fôrma* a meio comprimento do arco (Des. 33-B), a qual mantém todo o *fundamento* em igual curvatura. É agora o momento de meter a *fundeira* que falta, a meio das duas já postas; entala-se um *travessão* um pouco abaixo dos «anéis» destas últimas, e nele se faz o anel da do meio. As aber-

(1) Agora é vulgar, depois de amarrada dessa maneira a primeira *fundeira*, segurar a outra com um anel postíço, o que facilita o acerto.

turas que resultam da diferença de altura dos anéis desempenham o papel de asas da canastra (1).



Desenho 33 — Canastra de padeira: A — Disposição das duas varas que formam o arco; B — A canastra tem apenas o arco e duas fundeiras: a — fundeiras; b — anel; c — fôrma; C — A canastra tem já três fundeiras e três ilhargas; D — A canastra está pronta. Vê-se a disposição das correias de encabeçar e os três pares de embanadeiras; E — Ferramenta do canasteiro: a — banco actual; b — ferro ou raspilha; c — podão.

(1) O travessão, amarrado pelas pontas das correias que prenderam as primeiras fundeiras metidas, é agora colocado mais abaixo que dantes, alargando o espaço das asas. Também presentemente a fundeira do meio se coloca depois das primeiras ilhargas.

Vêm agora as *ilhargas*, que são as talas das paredes. Vão sendo acertadas à navalha para o lugar que irão ocupar, e são metidas aos pares, uma de cada lado, começando pelas do alto, e segurando-as logo com umas voltas de correia (*correia de encabeçar*, de *encabeçar a canastra*). São geralmente cinco ilhargas. A fenda que fica por baixo da última é fechada com a *casqueira*; e o fundo é acabado de tapar com os *fechos*. Daqui para diante o tecido é realizado com correias mais largas (*de tapar*, *tapamento*), até terminar a meio da canastra.

O bordo fica feito no momento em que tecem, pois todas as voltas da correia vão passar pelo arco.

No fim colocam as *embanadeiras* (*do fundo*, *da casqueira* e *do arco*), espetando-lhes as pontas aguçadas no tecido, e pregando-as. Terminam por reforçar a canastra com dois *fortes* pregados no interior.

A madeira tradicionalmente usada nestas canastras é o castanho.

Quer as tiras largas (que dão fundeiras, ilhargas, casqueiras e fechos), a que chamam o *cabedal* ou *cabedais*, quer as correias mais finas de encabeçar ou de tapar, são rachadas e abertas com o *podão*. Lavram num *banco* muito simples, com o *ferro* ou *raspi-lha*. A *navalha* é uma qualquer.

A canastra da padeira usa-se geralmente em dimensões bastante semelhantes (cerca de 42 cm \times 1 m de boca, e 25 cm de altura). Uma canastra pequena acompanha-a quase sempre, na qual a distribuidora do pão separa pequenas quantidades a entregar. Mas canastras idênticas, maiores ou menores, mais ou menos profundas, e mais ou menos largas, empregam-se com variados fins, tanto nas próprias padarias, como em certas indústrias e estabelecimentos comerciais (por exemplo, nas fábricas de fiação e tecelagem), sendo especialmente o número de ilhargas que varia.

Presentemente quase já não há canastreiros no Porto, e é da freguesia de Válega, Ovar, que vem a maior parte das canastras em uso na cidade e região vizinha; não só as de padeira, mas também as de peixeira, que trataremos adiante.

Este género de cesto, a que chamaremos *canastra*, parece ter tido, em certas áreas desta parte do país, uma difusão maior que a actual. Nomeadamente na orla marítima dos concelhos de Vila do Conde e da Póvoa, a *canastra* foi frequente, com formas variando segundo a sua aplicação. E até mais para o interior a *canastra* parece ter sido bastante usada como cesto de feira da gente da lavoura. Do peixe que seguia das praias para as terras próximas do interior muito era levado a dorso de burros dentro de *canastras*.

Apresentam-se em seguida várias formas de *canastra*, umas já fora de uso, outras em plena vigência, como as *canastras de peixeira*, que passamos a descrever.

Canastra de peixeira.

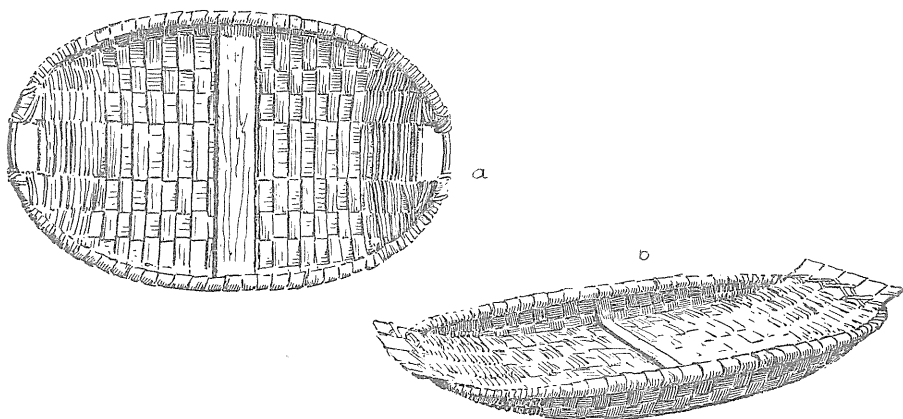
São *canastras* muito pouco profundas, umas com as fundeiras prolongando-se para fora do arco, isto é, com *pentes*, outras sem eles. Na *canastra* sem *pentes* (Des. 34-*a*), o fundo é constituído por três fundeiras (sendo a do meio muito larga), e por dois fechos de cada lado; nas mais baixas, preferidas pelas peixeiras de Espinho e Afurada, os lados têm apenas uma ilharga, aguçada para as pontas (1).

Na *canastra* de *pentes* (Des. 34-*b*) o número mais vulgar de fundeiras é de cinco, com um fecho apenas de cada lado;

(1) Em Válega fazem três tamanhos deste tipo de *canastra*. O mais pequeno tem $55 \times 37 \times 4$ cm de alt.; os outros têm 60 e 65 cm de comp.

aos lados, umas têm a ilharga e uma casqueira, outras só a ilharga.

É pela área vizinha do Porto que estas canastras se vêem com mais frequência. Por outros sítios preferem os tabuleiros de madeira; mesmo na Póvoa de Varzim, onde as canastras foram usadas (há exemplares no Museu Municipal), é agora exclusivamente empregada a *gamela* de pau.



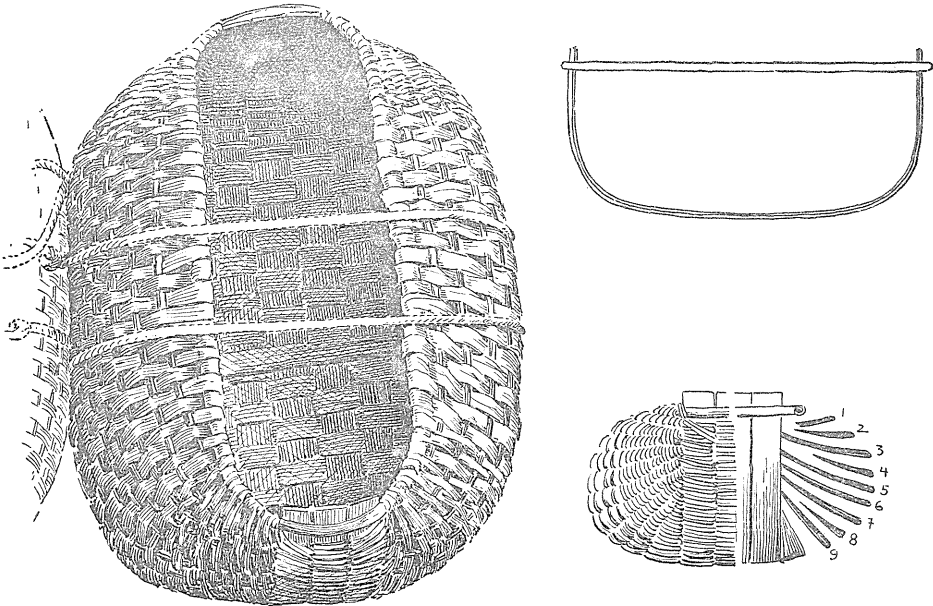
Desenho 34 — *Canastras de peixeira*: a — sem «pentes»; b — com «pentes».

Presentemente a austrália substituiu quase por completo o castanho. A maior parte das canastras vem hoje da região de Ovar.

Canastras dos padeiros de Valongo.

Até há poucos anos todo o pão e biscoito de Valongo era levado para o Porto dentro destas canastras, carregadas aos pares sobre cavalgadas. O portuense de mais de cinquenta anos lembra-se ainda bem do homem levando pela arreata os burros

ou machos que transportavam as grandes canastras, parando às portas dos fregueses, e tirando lá de dentro os sacos compridos de pano, atados em contas de rosário, nas quais a biscoitada vinha já pesada em porções de quartos de quilo.



Desenho 35 — *Canastras dos padeiros, Valongo.*

As canastras eram feitas em canastreiros da vizinhança (em Gondomar havia vários). Agora a furgoneta substituiu o transporte tradicional — só duas padarias o mantêm, e para conservarem as poucas que existem têm de as levar ao canasteiro da rua do Barredo, no Porto.

São canastras de pentes, de factura grosseira, com a boca apertada, muito mais estreita que o bojo. As suas dimensões são: Larg. máxima 70 cm; larg. da boca 30 cm; alt. 38 cm. O fundo é formado por três fundeiras, com um fecho de cada lado.

A urdidura dos lados, feita de vergastas rachadas a meio, é formada por cinco *ilhargas* e quatro *falsetes*, de cada lado. Estes falsetes são verdadeiras ilhargas falsas, pois as suas pontas não chegam a tocar nas fundeiras (Des. 35). As canastras não têm qualquer asa. São carregadas aos pares, amarradas uma para outra por duas voltas de corda; ficam mesmo amarradas desse modo quando as tiram do burro e as guardam no armazém.

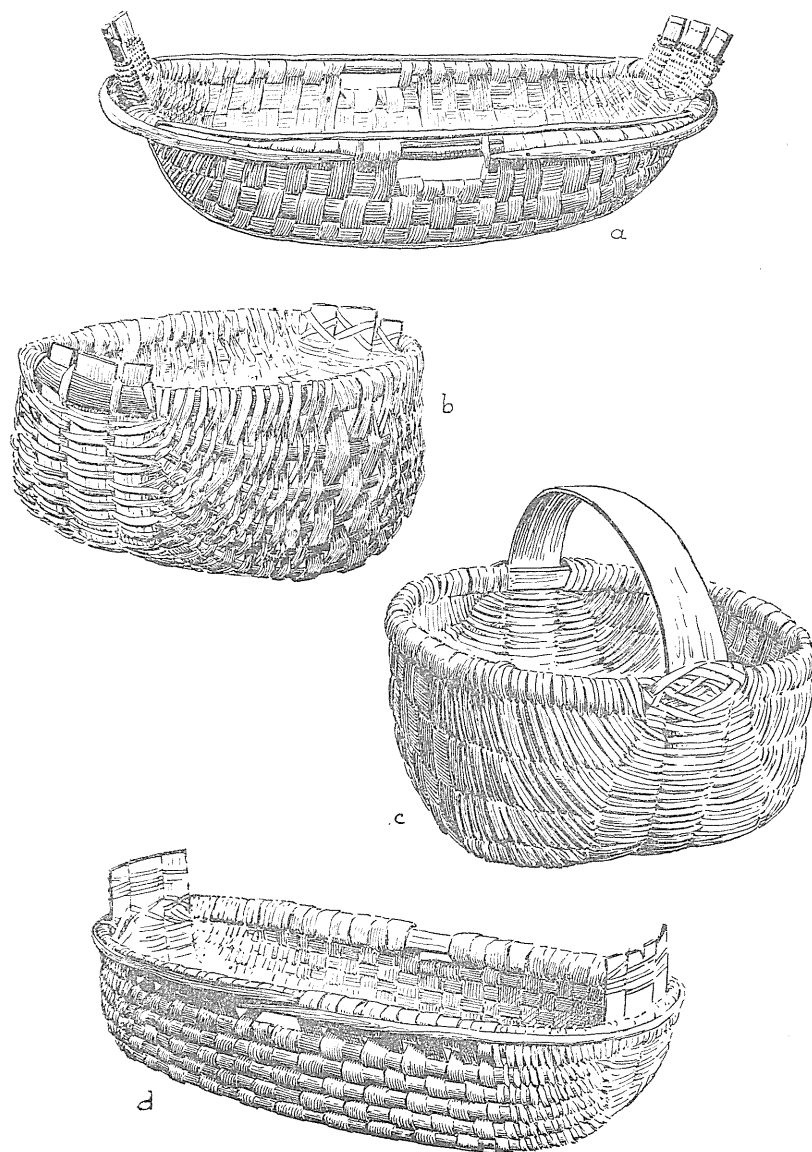
Canastra da descarga do bacalhau.

É o cesto com que se faz no Porto, às costas de homens, a descarga do bacalhau seco (Des. 36). Desde o aumento da nossa frota pesqueira estas descargas tornaram-se mais raras. A grande época dessas canastras foi, assim, o tempo em que os lugres traziam, seco, o bacalhau da Terra Nova e da Noruega.

A canastra era então mais sólida do que hoje; também, como era propriedade do carregador, havia com ela mais cuidados; nos momentos de folga, quando a canastra invertida serve de assento, nunca o homem se sentava a meio, como agora, mas sempre nas pontas, sobre os pentes.

Quem as faz actualmente é o canasteiro da rua do Barredo, que é o último canasteiro dos que deram o nome a uma rua vizinha — Rua dos Canasteiros.

São canastras de pentes, de bordo muito reforçado e saliente (a *erguideira*), com um buraco a meio por baixo do bordo, de cada lado, servindo de asa. Tem três fundeiras e dois fechos, e dos lados apenas três ilhargas. Além das embanadeiras habituais, há mais uma por cima do bordo. Os pentes estão protegidos por enleias de corda. Dimensões: comp. 90 cm; larg. 45 cm; alt. 23 cm.



Desenho 36.

Canastra do peixe (Póvoa de Varzim).

Agora o peixe segue dos portos de peixe para o interior do país em caixotes com gelo. Antes disso o da Póvoa ia para o Minho e Trás-os-Montes metido nestas canastras (Des. 36-*b*). Para peixe miúdo tinham de boca $0,47 \times 0,37$ cm e alt. 0,20 cm. Outras, para congro, raia, e mais peixe graúdo, eram um pouco maiores. Também nelas seguiam as lagostas.

Esta mesma canastra era empregada para a exportação de alhos para o Brasil, agora totalmente abandonada. A canastra cheia de alhos era fechada com uma tampa de vergastas tecidas, e virada sobre outra cheia mas sem tampa; seguiam assim, devidamente amarradas, em volumes de duas canastras.

Eram feitas em S. Simão da Junqueira e Arcos. A construção era muito ligeira, de correias delgadíssimas, e ilhargas de varitas rachadas a meio, ou a toda a grossura se muito finas (1).

Canastra do camarão (Póvoa de Varzim).

No Museu de Arte Portuguesa, em Lisboa, está exposto um exemplar deste cesto. É uma canastra de pentes, com três fundeiras, dois fechos, duas ilhargas, e uma casqueira estreita e espessa.

(1) Em Matosinhos eram também usadas canastras para exportação do peixe; parece que eram semelhantes, até mesmo porque a grande parte do comércio do peixe estava nas mãos de gente da Póvoa.

Das canastras que os almocreves levavam nos burros — *canastras burriqueiras* — já não conseguimos ver ali nenhum exemplar.

Cesta da comida, do pescador poveiro.

Era nela que o pescador da Póvoa levava nas lanchas a sua comida (1). Está agora completamente fora de uso, pertencendo o exemplar desenhado (Des. 36-c) ao Museu Municipal.

É uma canastra redonda, com asa de arco. Tem 0,45 cm de boca e 0,20 cm de altura.

Canastras.

Usadas pelos lavradores de Averomar e Aguçadoura, eram carregadas aos pares sobre burricos. Desapareceram com a divulgação da pequena carroça que todos ali possuem actualmente.

A canastra desenhada (Des. 36-d) pertence igualmente ao museu da Póvoa, e tem de boca 31 × 70 cm, e alt. 18 cm. É uma canastra de pentes, em que as ilhargas são varas grossas rachadas a meio. Por baixo do arco, a meio do comprimento, uma interrupção das correias dá origem a um buraco por onde se agarrava ou amarrava a canastra.

Canastras das galinhas.

Antes de se usarem as actuais «canastras» cobertas de rede, eram empregadas para esse fim umas canastras de tecido muito

(1) Em Esposende também o pescador levava para o mar a comida dentro duma cesta redonda. O mesmo sucedia em Matosinhos, onde era porém muito vulgar o *fóquim*, de madeira, agora só empregado pelos pescadores do bacalhau.

aberto, em que as ilhargas eram varas redondas delgadas, e que eram cobertas por uma tampa de madeira tecida (1).

Cestaria de verga

Dissemos no princípio deste trabalho que a cestaria de madeira rachada constitui nesta parte do país, ao contrário do que sucede em grande parte doutras, a totalidade dos cestos destinados a serviços grosseiros e rudes, e mesmo a maior parte daqueles de factura mais delicada, empregados como cestos de feira, de merendeiros ou de presentes. Da cestaria de *verga* ou *varedo* com toda a grossura, serão apresentadas, por isso, muito poucas formas, feitas por «açafateiros» segundo modelos tradicionais, ou muito em uso nos nossos dias. Como já preveni, não cabe aqui mostrar a numerosa e variada obra dos fabricantes de cestaria fina, espalhados por todo o país, a qual, além de copiada uma da outra, está em muitos casos sujeita a modas bastante passageiras. O açafateiro da região limitava-se, com efeito, à factura de um número reduzidíssimo de formas, quando não fazia senão o *açafate* (Fig. 1).

Açafate.

Como exemplo do modo de fazer o açafate, descreve-se o da aldeia de Igreja Nova, no norte do concelho de Barcelos (2).

(1) Informação do canasteiro da Rua do Barredo, que as fazia.

(2) Igreja Nova, é uma aldeia meio serrana, onde muita gente, há muitas gerações, junta à profissão de lavrador a de açafateiro. Antigamente apenas faziam açafates; só há poucas dezenas de anos começaram também com *cestos*

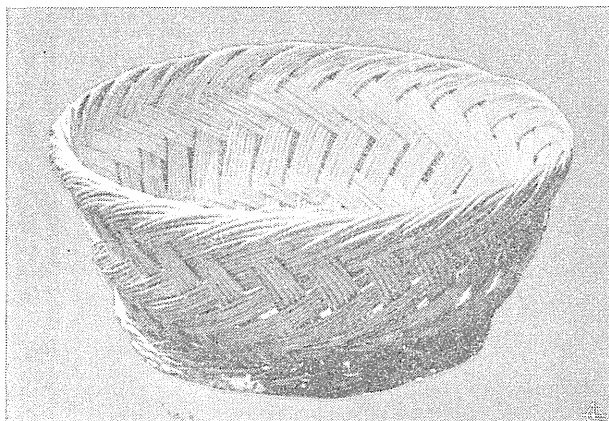


Fig. 1 — Igreja Nova (Barcelos) — *Açafate*.

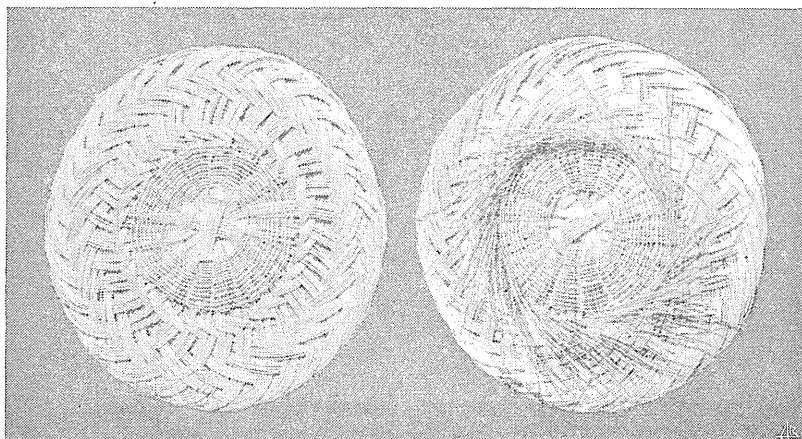
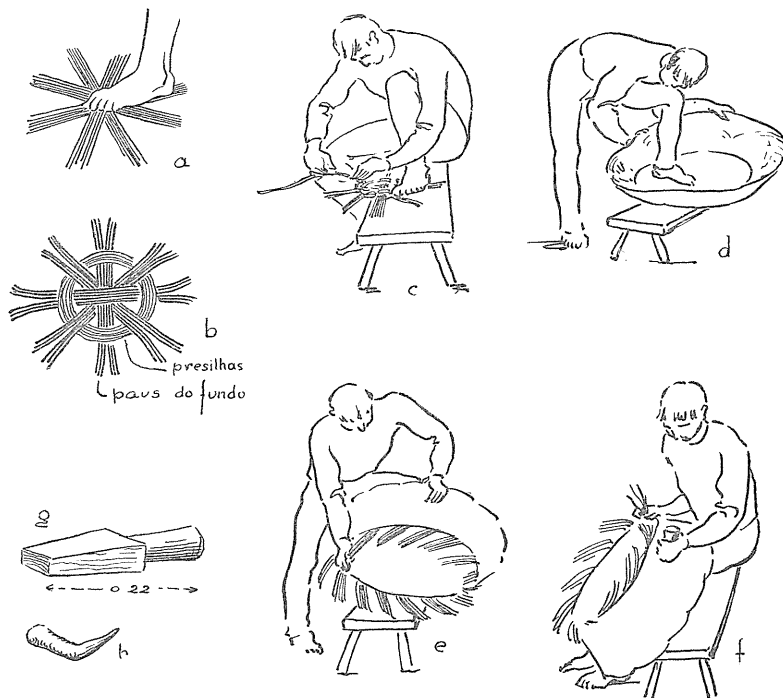


Fig. 2 — As duas faces da *esteira*.

Começa o açafateiro por fazer o *fundo*. Dispõe sobre o banco quatro grupos de seis varas (*paus do fundo*), firmando-os com o



Desenho 37 — Pormenores da factura do açafate: a — O açafateiro calca os *paus do fundo* com o pé; b — *Repartição* dos «*paus do fundo*»; c — tece o fundo; — d — *levanta* o açafate; e — *puxa* as pontas das varas; f — *puxa* as varas mais lansas, batendo com o *mascoto*; g — *Mascoto*; h — *Furador*.

de cigana. É curioso que muitos que sabem fazer uma coisa não sabem fazer a outra.

A mulher participa pouco no fabrico, mas é a muitas delas que está confiada a venda; vão a Braga e ao Porto, onde colocam em lojas, ou vendem pelas ruas, a obra que vem da terra. O açafate, que há tempos teve venda fácil na cidade do Porlo passou agora a ter como bom mercado o litoral a sul de Espinho, desde que as mulheres de Igreja Nova, casadas por Oliveira de Aze-
méis e Ovar, ali organizaram a venda.

pé (Des. 37-a), e segura-os com as *presilhas*, que são um grupo de varas fininhas em número variável (Des. 37-b). Começa então a *tecer* o fundo (Des. 37-c), *repartindo* logo três paus para cada lado; chegado ao tamanho desejado, *apara-o*, e, tendo cortado em bisel uma porção de varas, enfia seis em cada espaço da urdidura do fundo. Tece, então, *em redondo*, estes grupos de varas, passando cada grupo por baixo dos três seguintes, depois por cima de dois, outra vez por baixo de três, terminando por cima de um e meio. No fim está a *esteira* tecida, com todas as pontas das varas saindo junto à periferia do fundo (Fig. 2).

Falta *levantar* o açafate. Pousa a esteira sobre o banco; calca o fundo com o pé, enquanto força as paredes para cima (Des. 27-d), puxando simultâneamente as pontas das varinhas, grupo a grupo. Puxando as varinhas ficam as paredes firmemente levantadas. Vai pois rodando o cesto e puxando as pontas, até este tomar a forma e ficar apertado (Des. 37-e).

Como destas operações depende o desempenho e a solidez do açafate, o açafateiro demora-se batendo as paredes com o *mas-coto*, e puxando as pontas, de modo a que todas as varas encostem fortemente umas contra as outras (1).

Depois entrança as pontas das varas, formando o *cordão* — este trabalho é que é muitas vezes feito por mulheres. Termina limpando o açafate.

Como ferramenta usa apenas a tesoura de poda, o *mascoto*, e o *furador* com que abre o espaço para enfiar as pontas das varas, ao acabar de tecer (Des. 37-gh).

(1) Normalmente, depois da primeira puxadela, as operações seguem-se: bate a beira e as paredes com o *mascoto*; calca o fundo, estando o cesto com a boca para baixo; torna a bater as paredes; vê se está bem redondo, e aperta-o para corrigir o empeno; puxa mais uma vez as varas mais lassas, batendo ao mesmo tempo (Des. 37-f).

Em princípio a factura do açafate não varia de local para local: a diferença de certos pormenores, porém, chega a mudar-lhe bastante o aspecto. O número de paus do fundo pode variar segundo as dimensões do cesto e grossura das varas, ou manter-se sempre o mesmo (1). Às «presilhas», que nuns sítios são no princípio presas com um nó, e noutros apenas apertadas entre os paus do fundo, acontece o mesmo quanto ao número (2). Nos açafates da Maia as presilhas e as primeiras voltas do tecido, umas direitas e outras torcidas de vários modos, ornamentam o centro do fundo; chamam-lhes as *varas das quatro voltas*.

Metidas as varas (*varas*, Maia; *panadas*, Casares, Cabeceiras de Basto; *estacamento*, Infiás), é agora que, com os vários modos de tecer, se nota a grande diferença entre os açafates. Como vimos, é regra na Igreja Nova passar: por baixo de 3, por cima de 2, por baixo de 3, por cima de $1\frac{1}{2}$. Mas se esta ordem pode variar com o tamanho do cesto, varia principalmente com o local, com a consequente diferença de aspecto. Em Cabeceiras é ainda bastante parecida: por baixo de 3, por cima de 2, por baixo de 2, por cima de $1\frac{1}{2}$. Já na Maia vimos: por baixo de 3, por cima de 3, por baixo de 2, por cima de 2.

Mas em Guimarães, assim como em Felgueiras, passam alternadamente apenas por cima e por baixo de 1, e o tecido fica desta maneira muito mais simples, distinguindo-se bem do de outras áreas (3). No de Felgueiras, a menor inclinação das paredes e a sua maior altura acentuam-lhe o carácter local.

(1) Em Cabeceiras de Basto as *cruzes* são sempre grupos de 5 varas; em Infiás, Guimarães, os *tacos* são em número variável; na Maia, as *travessas do fundo* são sempre em igual número — 2 grupos de 6 sobre 2 grupos de 4.

(2) Chamam-lhes em vários sítios *nó (dar o nó)*, mesmo que elas fiquem apenas entaladas nos paus do fundo.

(3) O açafateiro de Infiás informou, contudo, que há uns 40 anos a forma de tecer era parecida com a da Igreja Nova.

Como adorno do açafate enriquece-se o «cordão» (*cinto*, Cabeceiras; *rôdo*, Guimarães), que pode ser assim *singelo* ou *dobrado*. Para obter este último, antes de se entrançarem as pontas das varinhas, faz-se uma torcida com umas poucas de varas que se enfiam no momento. Também a beira se pode tornar mais leve e graciosa, fazendo-a com *grade* (Fig. 3); para isso puxam-se três ou quatro varas de cada volta, antes de se entrançar o cordão. (A desunião dos grupos de varas diminui, porém, a resistência do açafate). Por este mesmo processo se conseguem as duas pequenas asas que guarnecem certos açafates de Viana do Castelo. Em Cabeceiras de Basto vimos *açafates de dois bordos* (Fig. 3), feitos por encomenda; este segundo bordo, interior, que se consegue trocando e alterando a ordem de sobreposição dos grupos de varas, é porém de gosto duvidoso. A decoração pintada, que nos seus verdes, vermelhos e azuis se aplica principalmente nos açafates do Douro Litoral, dá a estes cestos uma alegria ingénuo, com os seus motivos de flores que o canelado desencontrado do tecido deixa pouco perceptíveis.

O açafate faz-se desde o de uns 30 cm de diâmetro, usado principalmente como cestinho de costura, até ao de grandes dimensões, com cerca de 1 m (1); o tamanho mais vulgar, porém, varia entre 50 a 70 cm.

Embora em certos sítios a «cesta aberta» tenha em grande parte substituído este cesto, ele é ainda muitíssimo vulgar por todo o Entre Douro e Minho, especialmente pelos concelhos de Guimarães, Felgueiras e Fafe.

(1) No mercado do Bolhão, no Porto, há açafates de floristas que chegam a ter 1,10 m de diâmetro.

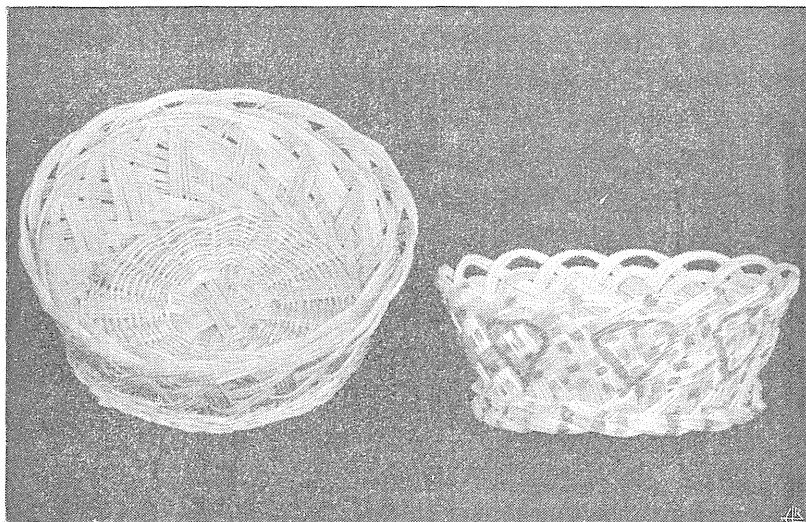


Fig. 3 — *Çafate de dois bordos*, de Cabeceiras de Basto; e *açafate com beira de grade*, de Vizela.



Fig. 4 — *Cesta de cigana*, de Igreja Nova (Barcelos).

Cesta.

Julgamos ser só em Cabeceiras de Basto que é uso os açafateiros porem, num açafate pequeno e proporcionalmente mais alto, uma asa em arco utilizando-o como *cesta* ou *canistrel* para serviços caseiros e do campo (Des. 38). A asa é feita metendo dois grupos de varinhas de cada lado, torcendo-os uns nos outros, e enfiando as pontas até ao «cordão», onde dão uma volta e são aparados (1).



Desenho 38.

Cesta de cigana.

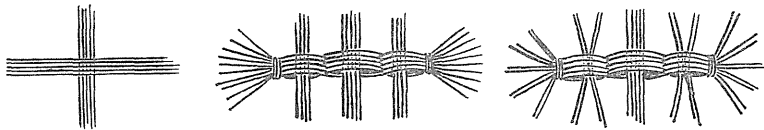
A cesta de verga com asa em arco conhecida por *cesta de cigana* ou *cesta aberta* (Fig. 4), é talvez, de todos os trabalhos de verga, o mais espalhado neste canto do país. É utilizada por vendedeiras ambulantes dos mais variados artigos, desde a hortaliça e fruta, até ao peixe e às quinquilharias. Feita por grande número de açafateiros dispersos por toda esta área, será também a da Igreja. Nova que nos servirá de exemplo no processo da sua factura.

Ao contrário do açafate, a cesta de cigana foi ali começada a fazer há poucas dezenas de anos. O termo *estacado*, que dão às varas que formam a urdidura das paredes, e que é usado pelos

(1) Não conseguimos ver as cestas com dois arcos, citadas por Em. Ribeiro (La vertu de l'osier et du genêt — Coimbra, 1930, pág. 14). O velho açafateiro de Baloutas, perto da vila de Cabeceiras, que era há uns 50 anos, no dizer dele, o único existente entre Gandarela e Rossas, não as conhecia.

cesteiros da Guarda espalhados por todo o país, indica uma aprendizagem com estes últimos ⁽¹⁾.

O cesteiro começa por fazer vários fundos. Entretece vários grupos de *paus do fundo* na disposição e número do desenho 39, atando os compridos com *atilhos* de salgueiro. Principia então a tecer com uma verga, repartindo logo nas primeiras voltas as varas da urdidura. Para segurar todas estas peças, desde a fase do começo até à final, serve-se de um pé, calcando-as sobre o banco.



Desenho 39.

Passa depois às paredes da cesta. Aguça em bisel uma série de varas, e enfia duas ou três no tecido do fundo, junto a cada par de radiais, metendo no lugar donde partirá a asa dois grupos de varas mais grossas. Dobra então para cima todo este *estacado* (*partir o estacado*, por as varas estalarem ligeiramente), e amarra-as no alto com uma «atadeira de espadana». É assim com o estacado amarrado, que começa a tecer as paredes.

Mete em todas as *casas* uma varinha, passando logo cada uma *por dentro de três* elementos do estacado, depois *por fora de um*, e outra vez *por dentro de três*. Quando todas as varinhas estão metidas e passadas desta maneira, continua o tecido pas-

(1) Na verdade as oficinas de cestaria fina, pertencentes na sua quase totalidade a cesteiros oriundos da Guarda, quase deixaram de se dedicar à obra de choupo e salgueiro, mais barata. São açafateiros da província, ciganos, e mesmo presos das cadeias, que a fabricam na sua grande parte.

sando *por fora de um e dentro doutro*. No fim, quando o cesto já tem altura bastante, tece as pontas até ao fim, passando-as não uma a uma, mas agrupadas.

Falta a asa e o bordo. Mete três varas grossas e compridas junto a cada uma das varas mais fortes que metera como estacado. Torce cada grupo, enrolando em seguida as duas torcidas; faz delas um arco até ao lado oposto do cesto, e segura-o aí com o joelho enquanto enrola nele um dos grupos de varas do lado oposto, e logo a seguir o outro grupo. Passa as pontas entre os dois grupos de varas junto ao bordo, e enrola depois estas pontas juntamente com as do estacado.

No fim *limpa* a cesta.

Conforme a sua utilização, este género de cesta aparece feito em dimensões variadas, desde as muito pequeninas (1) até às que têm 0,65 cm de comprimento e mais; e também de proporções muito variadas, por vezes extremamente baixas. Os vários nomes por que são conhecidas — *cesta de cigana*, *cesta aberta*, *cesta de compras*, etc. — dependem não só da forma, mas também da perfeição do fabrico. Assim, a cesta de cigana, para um açafateiro de obra perfeita, é a cesta de varedo de salgueiro ou choupo, de factura desprezivelmente descuidada, e a que fica vergonhosamente aberta, com os elementos do estacado reduzidos a duas ou uma vara apenas.

Na factura, o que principalmente varia é o número de varas empregado. Também é frequente meterem varas grossas ao principiarem a tecer o estacado, pelo que o fundo resulta mais alargado. E muitas vezes, para quebrar a uniformidade das paredes, metem uma vara grossa a determinada altura.

(1) Em Guimarães dão às cestas mais pequenas o nome curioso de *cesta da mestra*, por ser a que as rapariguitas levam para a aula com a merenda.

Dantes foi muito vulgar a cesta aberta actual ser munida de duas tampas, que rodavam num pau passado por baixo do arco da asa.

Mala de fôrma e condessa

Apesar de não pertencerem pròpriamente ao género de cestaria estudado no presente trabalho, julgo oportuno fazer referência a umas formas de cestas muito frequentes nesta parte do país, utilizadas pelas classes populares como mala de viagem para merendeiros ou bagagens, ou para compras.

A mais divulgada, principalmente pela província, é um cesto rectangular de quinas vivas, com duas tampas abaúladas, tecido com vergameiros e varas de vime. Embora feito por alguns cesteiros ou açafateiros locais, a grande maioria é obra da indústria de cestaria fina, que lhe dá o nome de *mala de fôrma*. É vulgar, também, ser conhecido por *cesta vermelha* ou *cesta pintada*, da cor com que o tingem. No Porto, porém, em seu lugar prefere-se uma cesta semelhante, mais baixa e de uma só tampa ligeiramente arqueada, na cor natural do vime, a que os cesteiros chamam *cesto quadrado*. E em certas áreas, substituindo a «mala de fôrma», incómoda e de cantos agressivos, divulga-se agora uma cesta sem arestas, conhecida por *condessa*.

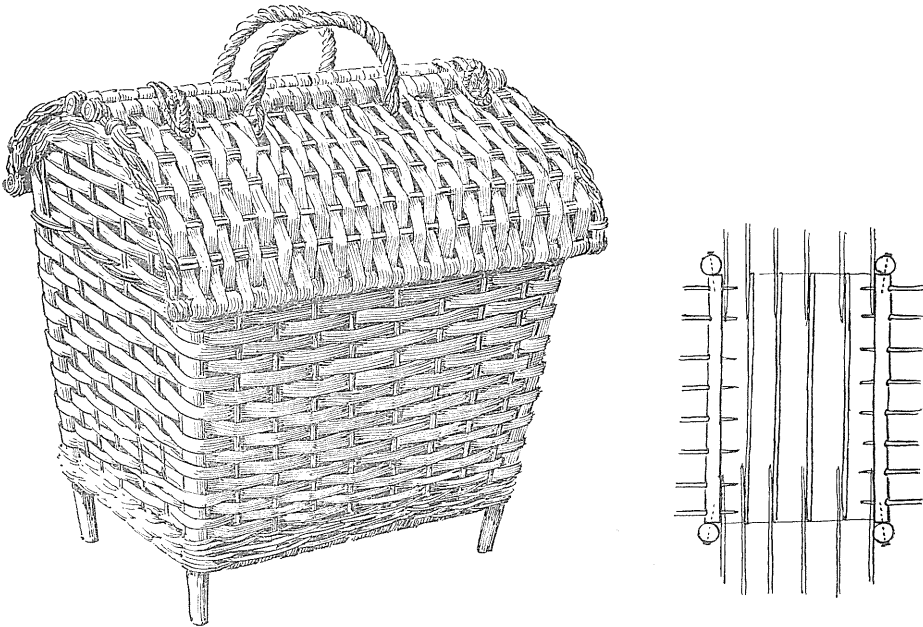
Mala de fôrma.

Executa-se em vários tamanhos — do n.º 1 a n.º 8 — sobre formas de madeira do tamanho respectivo.

O cesteiro faz primeiro o fundo. Começa por espetar as varinhas da urdidura numa série de buracos equidistantes abertos

numa régua espessa de madeira; as varas exteriores, que são mais grossas que as restantes, estão afastadas a exacta largura da fôrma que vai empregar.

Tecido o fundo, prega-o no fundo da fôrma. Coloca depois o estacado das paredes: o dos topos do modo que já vimos no tra-



Desenho 40 — *Mala de fôrma.*

balho de verga, e o dos lados espetado em buracos abertos naquelas varas exteriores da urdidura, mais grossas. É o momento de pregar os quatro paus que desempenham o papel de quinas do cesto, dobrando logo a seguir o estacado para cima, atando-o no alto; as primeiras voltas do tecido afirmam o conjunto.

Em cima tecem um bordo de varinhas, arredondado nos topos, aplicando depois as duas tampas.

Parte dos vergameiros são tecidos já tingidos de cor violeta. E depois de pronto, o cesto é tingido de vermelho alaranjado, e envernizado.

Condessa.

Esta forma de cesta fechada tem substituído últimamente, principalmente na área servida pela linha férrea do Douro, a cesta incómoda e um pouco agressiva a que acabamos de fazer referência. Tem presentemente uma venda muito boa, sendo fabricada em vários locais, dos quais o Marco de Canaveses é um dos mais importantes.

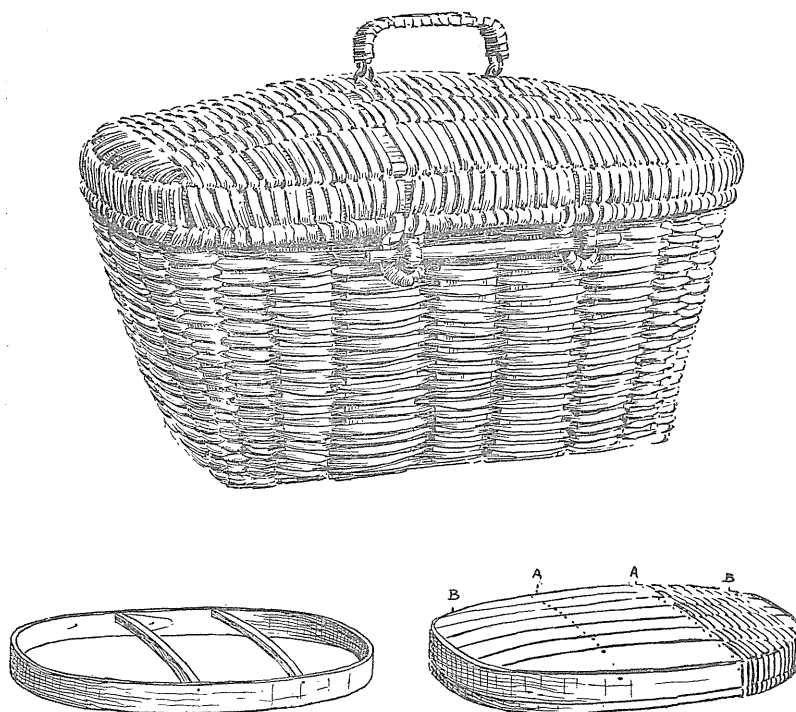
A *condessa* foi ali começada a fabricar-se há cerca de 25 anos. De princípio a tampa era um cesto semelhante ao de baixo, mas menos alto; só mais tarde se adoptou a tampa actual, de factura diferente, muito particular.

As condessas são designadas por números, conforme os tamanhos. Estes vão de cestas com cerca de 80 cm de comprimento, até ao n.º 1, o mais pequeno, que leva apenas um *ceromil* (metade de meia quarta).

O cesto propriamente dito segue a factura vulgar, com as talas de mimosa ou austrália muito unidas, e teçume de lódão; quatro «cantos» dão o alargamento para a boca. Cada tampa faz-se especialmente para um cesto já pronto. Começam por fazer um arco de tala larga (pregado pelas pontas), um pouco maior que a boca do cesto. Cortam depois uns pauzitos de lódão ligeiramente mais compridos que a largura do cesto, encurvam-nos a quente, e pregam-nos no interior do arco (Des. 41). Em seguida pregam sobre esses paus as talas que fazem a urdidura da tampa.

Tece-se então de *A* para *B* (Des. 41) aplicando mais um arco estreito, que fará o bordo da tampa; e a seguir a zona central *A A*.

Por fim aplicam as *cabeceiras* (uma por baixo outra por cima), que escondem as pontas das talas da urdidura. A asa é de arame, revestido por correias de lóvão.



Desenho 41 — *Condessa*.

Mais alguns informes

É grande o número de espécies cuja madeira é aproveitada nesta região para a factura de cestos. Eis as mais usadas:

Castanheiro — Era com castanho, no tempo em que ele abundava neste canto N. W. do país, que aqui se fazia parte apreciável da cestaria. Agora apenas se emprega com regularidade em Baião,

e na factura de canastras de padeira e outros cestos em que o freguês imponha essa madeira.

Carvalho — Dá cestos fortes e duráveis, embora seja em regra farpento e nodoso. Com ele fazem, nos distritos de Braga e Porto, os cestos de melhor qualidade.

Austrália — De aspecto semelhante ao castanheiro, bastante flexível, e dando como ele bom acabamento; é agora, com a mimosa, a madeira mais empregada.

Mimosa — Muito branca e bonita é, porém, pouco duradoura. Dá a cestaria mais barata apesar de, quando criada em terra seca, as suas qualidades se aproximarem das da austrália.

Cerejeira — Empregada para talas e, também, se é boa, para correias das asas. Contudo a cor avermelhada que toma em contacto com o ar, afugenta certa freguesia.

Freixo — É demasiadamente duro, obrigando a afiar a ferramenta com muita frequência.

Lódão — Tem uma bonita cor amarelada, e é fácil de cortar. Porque é raro, é utilizado em poucos sítios, e quase só em cestos mais apurados.

Loureiro — Usado só para vergame. Era com loureiro que se faziam os arcos de dornas e cascos.

Eucalipto — Começa a ser empregado para fundeiras de canastras.

Salgueiro e *choupo* — São especialmente usados em obra de verga, mas o primeiro é também utilizado rachado. Em certos sítios é considerado mesmo uma das melhores madeiras — em Felgueiras tem-no como melhor que o castanho e lamentam que ele seja agora muito raro.

Sangarinho — De lindíssima cor amarela, é empregado principalmente em vergame de cestos mais caros.

Bambu e *cana* — Utilizados só como vergame.

Vime — Dá a obra de cestaria mais fina, que não tratamos aqui.

Embora vulgarmente se diga que a melhor época para cortar a madeira é no inverno, e com efeito o corte se execute nessa altura em grande parte dos casos, o que é certo é que, para várias espécies, o cesteiro vai cortá-la pelo ano fora ⁽¹⁾, Enquanto que o cesteiro de Ancede (Baião), que faz os cabazes que descrevemos atrás, trata «matas» de castanheiros no Douro, e corta pelo ano fora (excepto na rebentação), tendo assim madeira verde durante todo o ano, é costume no Minho os proprietários cortarem-no em Novembro e Dezembro, e deixarem-no mergulhado em poças até ser utilizado. Também com a Austrália sucede coisa idêntica; um cesteiro de Ponte do Lima informou que embora corte durante todo o ano, o melhor é fazê-lo no inverno e na «baixa de Agosto».

O processo de conservar a madeira conservada em água não é fácil para quem a compra em grandes quantidades. Neste caso há cesteiros que a chamuscam sobre uma fogueira, pois ela se conserva assim, sem bichar, durante muitos meses. Há também cesteiros que a racham imediatamente a esta chamuscadela, enquanto quente, guardando-a abrigada da chuva.

É evidente que o corte no decorrer do ano dá ao cesteiro madeira verde mais fácil de trabalhar; depois de cortadas as varas de castanheiro mantêm-se durante perto de três meses ainda com verdume, e uma rápida demolhadela põe-nas em condições de serem rachadas e lavradas.

A madeira é *chamuscada* ou *queimada* depois de demolhada, para largar a casca, ou, se está verde de mais, «para largar o viço». Esta operação faz-se sobre uma fogueira, que se acende

(1) Já Maria H. Santos Silva, *op. cit.*, pág. 43, nota diversidade de informações a este respeito.

geralmente junto a um muro — daí a mancha defumada que tanta vez se vê junto à casa do cesteiro. Em Arcos (Vila do Conde) numa antiga oficina hoje muito decaída, há um forno especial feito dentro dum socalco, no qual o varedo é colocado sobre ferros atravessados sobre o fogo. As varas de sangarinho são, em Barcelos, *queimadas* no forno da boroa.

A verga de vime, salgueiro ou choupo é fornecida aos açafateiros já descascada e em molhos (1). Com varas finas e grossas, conta-se que cada molho dê um açafate; aproveita-se primeiro o varedo mais grosso para a obra maior, ficando a delgada para a mais pequena.

Para o açafateiro isolado, que trabalha apenas para encomendas de gente das redondezas, é geralmente a freguesia que lhe fornece o varedo. Onde a indústria tem certa importância, é necessário comprarem quantidades suficientes para poderem trabalhar pelo ano fora.

Toda a cestaria aqui estudada é, salvo raras exceções, feita em oficinas familiares. As mulheres trabalham nelas de maneira pouco permanente, ajudando na preparação das talas e vergameiros, fazendo os «cordões» na obra de verga, mas tecendo em raríssimos casos.

À maior parte dos cesteiros vai trabalhar também a casa dos lavradores, quer para fazer obra nova, quer para compor a estragada, recebendo como paga comida e dinheiro. É corrente o lavrador dar a madeira, que ou tem já cortada, ou que o ces-

(1) É cortada pelos lavradores antes da rebentação, e abacelada em terra muito húmida; em Maio tiram-lhe a casca, levantando-a um pouco na extremidade grossa, e passando a vara entre as duas partes dum ramo fendido a meio. Os molhos que compram na Igreja Nova devem ter 24 dúzias, e custam 3\$00 a 3\$50 (em 1961).

teiro vai escolher à bouça. Este trabalho em casa dos lavradores passa-se especialmente antes do S. Miguel, época em que a cestaria vai ser mais precisa, ou na primavera, depois do varedo cortado.

A obra feita em casa leva-a o próprio às feiras, ou é vendida a negociantes que as colocam em estabelecimentos das vilas e cidades, e que fazem as feiras regionais mais importantes. Muitos desses negociantes foram primitivamente cesteiros que chegaram à conclusão que é mais vantajoso vender o trabalho dos outros do que o seu próprio.

Em geral o cesteiro não começa um cesto levando-o até ficar pronto. É mais cómodo e rendoso fazer vários fundos, e tecer os cestos todos em seguida. Nas raras oficinas maiores, em que trabalham várias pessoas, o trabalho está mesmo organizado, cabendo a cada um uma parte da execução da obra. Já nos referimos à divisão do trabalho na pequena fábrica de cabazes de Ancede, em Baião; mas mesmo em oficinas de açafateiro, desde que nelas trabalhe mais que um homem, um deles faz os fundos, passando-os a outro que os esporta e tece as «esteiras».

Os recursos a que o fabricante do género de cestaria aqui tratado pode lançar mão para a fazer mais bonita são poucos. As formas, melhor ou pior lançadas, estão de há muito fixadas, e ele tem apenas ao seu dispor a variável grossura dos vergameiros, e a cor da madeira.

Na cestaria do Alto Minho, é o vergame estreito sobre a cinta de vergameiros mais largos que dá ao cesto de feira a sua agradável leveza. E na cestaria de verga, nos açafates e cestas abertas, certo efeito é tirado do variado diâmetro das varinhas.

As diferentes cores dos vergameiros depende da própria cor da madeira, e dela ser ou não descascada. É assim que os vergameiros com casca se destacam das talas claras; principalmente se

a madeira é de mimosa, que tem o lenho muito branco, e a casca muito negra quando seca (1). Entre esses vergameiros negros surgem por vezes duas ou três voltas de um vergameiro descascado, muito branco. E um ligeiro corte de raspilha, que tire à vergasta a calote central, dá a esta o aspecto duma fita com os lados pretos e uma zona central muito branca.

A pintura é pouco usada, aparecendo apenas nos açafates redondos de verga e em algumas cestãs abertas. A mala de fôrma é, dos cestos aqui citados, a única que se apresenta tingida.

*

* *

E agora, rapidamente, umas referências a coisas que, classificadas pela sua factura dentro da «cestaria», nada têm que ver com cestos:

Abano (Lijó, Barcelos).

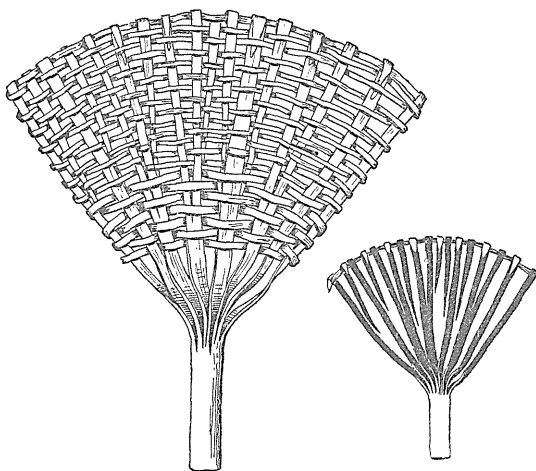
Com o de palha entrançada, é esta, presentemente, a forma mais vulgar de abano no Entre Douro e Minho.

A madeira usada é a austrália. Cortam um traço de vara um pouco mais comprido que o comprimento total do abano, apertam-lhe um cordel no ponto em que terminará o cabo, e abrem-no em oito *filhas*, que dobram de modo a ficarem espalmadas e abertas em leque.

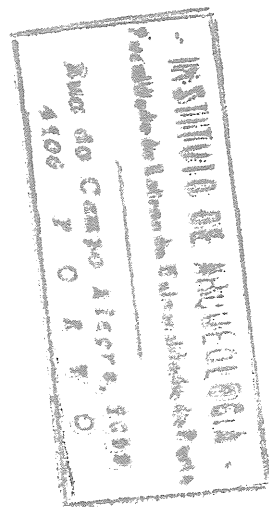
Começam então a *tecer* com *fitas* da mesma madeira, até que o afastamento das filhas, demasiadamente grande, obrigue a

(1) A mimosa cortada no inverno, se não for chamuscada, fica com a casca muito agarrada ao lenho.

rachar as largas do meio, e a meter pequenas talas aguçadas entre as mais estreitas. É ao que chamam fazer a *primeira repartição*. Outras talas mais pequenas metidas mais acima são a *segunda repartição*. A *arrematação* é feita dobrando os dobradouros para dentro do tecido, procurando virar um para um lado e o seguinte para o outro. Terminam pelo *aparamento*, que é o espontar de pontas e farpas.



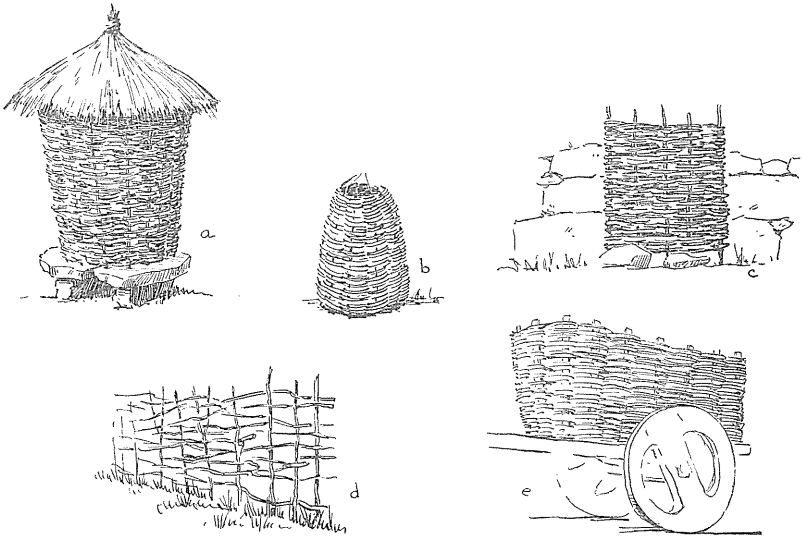
Desenho 42 — *Abano*.



Sebes ou Caniças de carros de bois.

Presentemente em muita parte substituídas por taipais de tábuas, são ainda extremamente vulgares no litoral a norte do Ave. Aí, para as fazerem, colocam uma velha sobre um terreiro, riscam no chão a sua projecção, espetam ao longo do risco as tabuazitas que servirão de urdidura, e tecem com varas de vime, salgueiro, castanho, etc. São feitas pelos próprios lavradores, e só os menos habilidosos chamam gente que as faça. Se ali as sebes são peças inteiriças, outras zonas há, como na ribeira do Lima a montante

de Ponte da Barca, onde as caniças são formadas por duas peças. Da cor das varas tiram, como nos cestos, certo efeito decorativo.



Desenho 43: *a* — Canastro de varas; *b* — Covo para galinhas; *c* — Cancela de giesta entretecida; *d* — Sebe de varas, em Aboim da Nóbrega; *e* — Sebe ou caniço, de carro de bois.

Caniços para castanha.

Usados principalmente no Minho serrano, sobre a lareira, para em cima deles secarem a castanha. Com o desaparecimento do castanheiro o caniço quase acabou.

Canastros para guardar o milho em espiga.

Circulares ou rectangulares, elevados do solo ou erguendo-se directamente dele, não nos deteremos com os canastros pois o

Centro tem em publicação um trabalho sobre os espigueiros portugueses, que os estuda pormenorizadamente.

Cancelas e sebes.

Pelos concelhos de Vila Verde e Ponte da Barca é ainda muito vivo o aproveitamento do varedo de carvalho e giesta entretecido, para a factura de cancelas. E até, numa maneira muito rude, para a de vedações de campos e lameiras, que são removidas pelas lavradas de Maio, e tornadas a pôr no começo do Outono.

Covos para galinhas.

Embora talvez menos frequentes aqui que por outras províncias, também o lavrador desta área faz estas gaiolas para galinhas, espetando a urdidura no chão, sobre um risco circular, atando-a em cima, e tecendo com varedo fino. São relativamente correntes pela região de Basto. Quando as varas que enterram são de choupo ou salgueiro, chegam a ganhar raízes e deitarem folhas.

VÁRIA

Antropologia dos concelhos de Gondomar e Valongo

Na sequência do estudo antropológico da população do distrito do Porto, que a Secção de Antropologia Física e Biologia Humana do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular tem vindo a fazer, encontram-se já dois concelhos, com um número suficiente de observações em cada freguesia, para podermos avaliar das características antropológicas das respectivas populações.

Esses concelhos são os de Valongo e Gondomar, dos arredores da cidade do Porto e vizinhos um do outro.

Na estatura, as análises das variâncias, calculadas entre as freguesias de que se compõe cada concelho, mostraram não haver significância entre as várias freguesias.

Comparadas as médias de cada freguesia com as do outro concelho através do test t , apenas se revelou haver significância entre os indivíduos da Lomba, do concelho de Gondomar, e os da freguesia de Valbom, pertencente ao concelho do mesmo nome, ao nível 5%, conforme se verifica no quadro 1.

No que diz respeito à análise da variância do diâmetro ântero-posterior máximo efectuada entre as freguesias do concelho de Gondomar, a significância aparece no limite de 1%, enquanto que no concelho de Valongo não existem diferenças significativas entre as freguesias de que se compõe este concelho.

No quadro 2 que, como o n.º 1, se refere às diferenças das médias entre as freguesias dos dois concelhos, notam-se diferenças altamente significantes entre a freguesia de S. Martinho do Campo, do concelho de Valongo e as de S. Cosme e Jovim, significantes ao nível 5% a freguesia de Valbom do concelho de Gondomar.

Se repararmos, agora, no quadro 3, que se refere às diferenças de médias entre as freguesias dos dois concelhos, dentro dos quais a análise da variância mostrou não haver significância entre as médias das respectivas freguesias, nota-se que a freguesia de Valongo acusa significância entre a média da sua população e cinco das do concelho de Gondomar, sendo aquela com a freguesia da Foz do Sousa significante apenas ao nível 5%.

Também a freguesia de S. Pedro da Cova acusa significância ao nível de 5% com três freguesias de Valongo e uma significância ao nível de 1% com a freguesia de Valongo.

Resumindo: as médias das estaturas, não entre as freguesias de cada concelho como entre as freguesias dos dois concelhos, não apresenta diferenças significativas ao nível 1%; apenas a diferença das médias da freguesia da Lomba, do concelho de Gondomar, e a de Valongo, do concelho do mesmo nome, é significante ao nível 5%.

Mas no quadro do diâmetro ântero-posterior máximo aparecem diferenças altamente significativas entre a média da freguesia de S. Martinho do Campo, concelho de Valongo, e as de Jovim e Lomba do concelho de Gondomar, mas apenas significativa relativamente à de Valbom deste último concelho.

Mas as médias das freguesias do concelho de Valongo é que apresentam diferenças altamente significativas com quatro freguesias do concelho de Gondomar que são S. Cosme, Rio Tinto, S. Pedro da Cova e Valbom e apenas significativa com a de Jovim.

Isto é: dos três caracteres estudados, estatura, diâmetro ântero-posterior máximo e transverso, é este último que, na freguesia de Valongo apresenta maior número de médias altamente significativo relativamente às freguesias do concelho de Gondomar.

QUADRO 1

Estatura

		Estatura				
		Alfena	Campo (S. Martinho)	Ermesinde	Sobrado	Valongo
Gondomar	Valongo					
	Fânzeres	0,3430	0,5409	0,0359	0,3150	1,4328
Foz do Sousa	0,1892	0,5690	0,0583	0,4016	1,1300	
S. Cosme	0,3584	1,4102	0,8619	1,1040	0,5733	
Jovim	0,8873	1,8447	1,3776	1,6368	0,0000	
Lomba	1,2059	0,3942	0,8880	0,5278	2,0539 *	
Medas	0,4125	1,0032	0,6784	0,8947	0,1668	
Melres	0,2358	0,3978	0,0180	0,2863	0,9702	
Rio Tinto	0,1060	0,9478	0,2808	0,6314	1,3420	
S. Pedro da Cova	0,2525	0,7560	0,1300	0,4896	1,4375	
Valbom	0,0204	0,9570	0,3960	0,7150	0,9510	
Covelo	0,0634	1,0260	0,7912	1,0075	0,0000	

QUADRO 2
Diâmetro ântero-posterior da cabeça

Diâmetro ântero-posterior					
Gondomar \ Valongo	Valongo				
	Alfena	Campo (S. Martinho)	Ermesinde	Sobrado	Valongo
Fânzeres	0,2940	0,8955	0,9904	0,1050	0,9552
Foz do Sousa	0,1892	0,6780	0,8745	0,04016	0,8475
S. Cosme	1,7408	2,7391 **	0,7956	1,6560	0,7644
Jovim	1,9740	2,8050 **	1,2138	1,19500	1,1781
Lomba	1,2059	1,7043	0,4884	1,1368	0,4807
Medas	0,7375	1,2093	0,01696	0,7002	0,01668
Melres	1,0218	1,4994	0,1800	0,9407	0,1764
Rio Tinto	0,8710	1,0752	0,9842	0,1722	0,9408
S. Pedro da Cova	0,5555	1,2500	0,7800	0,8264	0,7500
Valbom	1,5300	2,4092 *	0,4627	1,4300	0,4438
Covelo	1,0461	1,3600	0,3096	0,9750	0,3060

QUADRO 3
Diâmetro transverso

Diâmetro transverso					
Gondomar \ Valongo	Valongo				
	Alfena	Campo (S. Martinho)	Ermesinde	Sobrado	Valongo
Fânzeres	0,2940	0,2985	0,3095	0,8925	1,7313
Foz do Sousa	0,0946	0,6215	0,5830	1,1546	2,0340 *
S. Cosme	0,2048	1,0829	1,0608	1,6560	2,6754 **
Jovim	0,1880	0,5049	0,4624	1,0500	1,8513
Lomba	1,3226	0,7866	0,8436	0,2030	0,2185
Medas	0,4500	0,0834	0,0424	0,5835	1,1676
Melres	0,7467	0,1323	0,1800	0,3681	1,0143
Rio Tinto	0,4770	1,4784	1,4763	2,0090 *	3,2256 **
S. Pedro da Cova	1,1110	2,1250 *	2,1450 *	2,5568 *	3,7500 **
Valbom	0,2550	1,2046	1,1898	1,7600	2,7896 **
Covelo	0,0951	0,2720	0,2752	0,6175	1,0880

ALFREDO ATHAYDE.

Gente do mar — um objecto de antropologia social

Em países com grande extensão de costa, como Portugal e o Brasil, a vida marítima teve sempre uma importância invulgar, como é natural. E assim, natural é também que o mundo culto, tanto no que se refere aos homens de letras como aos cientistas, tenha desde muito cedo revelado interesse pela vida dos pescadores e dos mareantes. A cultura marítima acha-se, evidentemente, dentro do âmbito de interesses das ciências humanísticas, como sejam a etnologia ou a antropologia cultural.

Como diz Emílio Willems no seu excelente «Dicionário de Sociologia» a antropologia social pode ser considerada como uma parte da antropologia cultural, visto que a antropologia social restringe-se ao estudo das estruturas sociais, encontrando-se por isso muito próxima da sociologia.

Ao tratarmos agora, em resumo, da cultura portuguesa dos pescadores, sob o ponto de vista social-antropológico, teremos de usar, as mais das vezes, um vocabulário puramente sociológico. Esta resumida exposição basear-se-á em parte no material de alto valor, colhido por investigadores portugueses, como sejam Raúl Brandão, José de Castro, António Jorge Dias, A. de Amorim Girão, Santos Graça, Adolfo César de Noronha, Virgínia Rau, Orlando Ribeiro e Baldaque da Silva, e também nas próprias observações do autor durante uma estadia em Portugal, para estudo, de 1949 a 1951. Muito daquilo que se descreve aqui já deixou de existir, mas pode ainda ser investigado por meio de conversas com pessoas idosas.

Acção e inter-acção social

A matéria-prima de toda e qualquer análise social-antropológica, há-de necessariamente ser a acção social, e em especial a inter-acção social, i. é., as acções e reacções entre pessoas e grupos sociais. Quando entre um certo número de pessoas e grupos sociais as relações têm um carácter mais acentuado de permanência, há por vezes vantagem em se tomar o grupo social como unidade.

Nas comunidades portuguesas de pescadores, o social-antropólogo encontrará uma rede completa de laços sociais, que prende o pescador aos seus companheiros de trabalho, irmãos de ofício, e, frequentemente, donos de barcos e equipamentos, vendedores de peixe, etc. Devem igualmente despertar o interesse do social-

-antropólogo os laços que prendem o pescador à família e grupos sociais.

Frequentemente, a apanha de algas e moluscos, etc., bem como uma parte da pescaria, são exercidas por pessoas individualmente. Mas mesmo esses trabalhos contribuem também para formar relações sociais permanentes no serviço de transportes e na comercialização dos produtos. E o mais importante da faina da pesca e da propulsão dos respectivos barcos implica a cooperação entre dois ou mais indivíduos. A todo o longo da costa de Portugal e das ilhas atlânticas, encontramos uma série de tipos diferentes de barcos e, conseqüentemente, turmas de pescadores ou companhias em número variável.

Assim, por exemplo, durante a pesca do robalo com tresmalhos, e a pesca em grande escala, pode-se dar o caso de trabalharem em combinação várias turmas ou companhias de pescadores. E na pesca de arrasto com barcos grandes, notamos que o trabalho é repartido entre a turma do barco e um grupo especialmente destacado, ao qual compete arrastar a rede para terra.

Nas companhias ou turmas de pescadores, deparamos com a cooperação em forma de acções múltiplas; por exemplo, um pescador passa cabos ou braços da rede a um outro pescador, este por sua vez a um terceiro, e assim por diante. Um outro modo de cooperação se nota frequentemente quando há serviços pesados, que necessitam de esforços conjugados, como por exemplo quando se trata de varar o barco. Para combinar forças conjugadas, os pescadores recorrem muitas vezes a brados, com a exclamação rítmica de «ala arriba», ouvida sempre que se arrasta um barco para terra; e na região de Aveiro, por exemplo, em certas ocasiões durante lançamentos de barcos, um homem é especialmente destacado para soltar brados enquanto os outros trabalham.

Não é só durante o trabalho que os pescadores mantêm inter-acção social entre si. Geralmente os pescadores vivem em casas próximas umas das outras, formando assim um grupo vicinal. Entre os pescadores, deparamos também com associações voluntárias ou agremiações, como sejam sociedades beneficentes, irmandades e confrarias, tendo por fim amparar o pescador e a sua família em caso de doença ou falecimento, bem como organizar festejos religiosos, etc. É sabido que parte das funções dessas irmandades passou recentemente para as conhecidas Casas dos Pescadores.

Se por um lado a inter-acção social entre os membros de uma comunidade de pescadores é intensa, por outro, essa

inter-acção entre os pescadores e os membros de outros grupos sociais é muito rara; assim, por exemplo, uma rapariga poveira não deve ter nenhuma comunicação com «peixes de coiro» (i. é., gente da terra).

Posição social

Nas comunidades de pescadores, assim como em outros grupos sociais dos quais fazem parte pescadores, podem-se observar as diferentes posições ocupadas pelos membros de um grupo em relação uns aos outros, variando consideravelmente quer o poder sobre os indivíduos e o meio, quer o prestígio social. Daqui em diante usaremos a posição social como denominador comum para o conjunto de direitos e deveres de um indivíduo.

É muito grande a autoridade do arrais ou mestre entre os membros de uma companhia ou turma de pescadores. O arrais não é apenas o homem do leme que decide o rumo, e manda onde e quando devem ser lançadas as redes; ele pode também despedir qualquer membro da turma que repute indesejável, assim como aceitar novos membros. Em grandes empresas de organização complicada, que exercem a pesca com arte da xávega, a autoridade é frequentemente dividida entre o arrais do mar e o arrais da terra, e, em certos casos, um proprietário alheio à pesca. Em tais casos, pode haver dúvida quanto à pessoa a quem cabe o comando. Especialmente com mau tempo, quando há dúvida se o barco deve sair ou não, podem surgir situações de conflito entre os diferentes poderes executivos. Mas, apesar de tudo, essas situações de conflito constituem excepções à regra. Em geral uma ordem dada é obedecida sem qualquer atrito.

Frequentemente, a diferença na posição social manifesta-se na diferenciação económica, pois entre os pescadores há várias categorias de salário. Cada qual pode ganhar para si, ainda que pesquem todos no mesmo barco, sendo então geralmente o peixe marcado com o sinal da família do respectivo pescador. Tal é o sistema praticado entre os pescadores de pescada na Póvoa de Varzim. O sistema mais comum porém parece ser o do ganho comum, recebendo cada um o seu quinhão. Há também o sistema de salário fixo, principalmente quando a pesca é exercida de um modo mais intensivo. Seja qual for o sistema de pagamento, o salário varia naturalmente, conforme o trabalho com que se contribui, e o capital empatado. É interessante observar a subtileza

com que os pescadores conseguem resolver o problema da distribuição, sob formas de pesca muito variadas.

Paralelamente com a diferenciação interna das companhas ou turmas, há também diferenças entre membros de companhas ou turmas diferentes. O estudo realizado na Póvoa de Varzim ainda no princípio do século presente, revela-nos uma acentuada distinção entre os lanchões, os rasqueiros-sardinheiros, e os pescadores de linha. Os primeiros possuem um equipamento mais caro, ganham mais, e estão por isso em condições de empregarem quem os sirva e vestirem melhor; etc. Devido ao risco do seu trabalho, longe no mar alto, gozam de grande prestígio. Também sob o ponto de vista linguístico, se distinguem da categoria seguinte, que são os rasqueiros (que na pesca da sardinha empregam redes chamadas rascas). No último grau da escala social, acham-se os pescadores de linha. Vemos assim uma sociedade de pescadores que se estratifica, justificando-se que a seu respeito falemos de uma hierarquia em que, para citar um exemplo, a estrutura social se mantém através da endogamia (isto é, a proibição ou pelo menos a condenação do casamento entre pessoas de diferentes camadas sociais).

Processos dissociais

Entre os muitos processos sociais, podem-se distinguir os processos associativos e os processos dissociais, como competição e conflito. Estes últimos tipos de processos são mais fáceis de se registar, razão porque serão aqui tratados em primeiro lugar.

Ao visitar-se uma vila de pescadores, depara-se frequentemente com peixeiras em corridas desabaladas, rumo à freguesia. Por outro lado manifesta-se a competição principalmente entre diferentes companhas de pesca, cobçando o mesmo local de pescaria. Essa luta para se alcançar os melhores locais de pescaria torna-se, em determinados casos, violenta a ponto de se transformar num conflito aberto, especialmente entre poveiros que usando pedras para peso nas suas redes, se encontram armados para delas fazerem verdadeiras batalhas navais. Contudo, na maioria dos casos, os mesmos poveiros procuram arrumar as suas contendas sem chegarem a vias de facto. A questão é levada para um tribunal de árbitros, composto de três pescadores velhos dos mais venerandos da vila — «os homens de respeito» —, cuja decisão é acatada por todo o poveiro.

Dissemos acima que as comunidades de pescadores estão frequentemente muito isoladas de outras comunidades, podendo

dessa circunstância resultar um certo antagonismo por parte dos pescadores que reputam depreciativamente a gente da terra como «tarrineiros» ou «peixe de coiro», gente que não sabe pescar.

As autoridades judiciais das regiões costeiras afirmam que a criminalidade é notoriamente baixa entre os pescadores. Aqui caberia intercalar o provérbio que diz: «enquanto o montanhês mata um homem, o homem do mar sacrifica um galo».

Processos associativos

Coerção, solidariedade, integração, equilíbrio social ou grupal, e condições semelhantes, são termos que se encontram frequentemente na literatura sociológica. Na maioria dos casos, fazem-se referências a análises sociomáticas, realizadas por meio de questionários e esquemas interrogativos. Esses métodos não se ajustam bem a certas comunidades onde trabalha o social-antropólogo, que tem frequentemente de renunciar a tratar o problema quantitativamente, contentando-se com a reprodução de observações dispersas. Em Parámos, o autor estudara uma das companhias que pescava com a arte da xávega; pouco tempo depois essa companhia foi dissolvida. Alguns meses mais tarde, quando irrompeu um macaréu ao sul do Porto, muita gente da vizinhança correu ao local, a fim de observar os efeitos da catástrofe. Entre os espectadores notava-se um grupo de homens, algo afastado dos outros: eram os membros da companhia dissolvida.

Um indício de consciência colectiva, ou *espírito de corpo*, é o emprego assíduo das palavras *nós* e *nosso* («a nossa lancha, etc.»), representando a companhia de pesca — sem dúvida aquilo a que os anglo-americanos chamariam um «we-group».

Acresce que o social-antropólogo pode registar factores que presumivelmente corroboram a coerção social, ou que, em qualquer caso, têm relação com o problema.

É frequentemente difícil distinguir entre circunstâncias e conclusões, sendo grande o círculo vicioso no raciocínio. Os factores que vamos apontar resumidamente são: o isolamento do grupo, a duração e frequência da inter-acção, e, finalmente, o factor emocional na vida do grupo.

Para a tripulação de um barco no alto mar, o isolamento do resto do mundo é sem dúvida muito grande. Isto de resto é igualmente verdade para a pesca à beira-mar, onde também pode haver uma separação nítida entre os pescadores e o resto da comunidade. E diz especialmente respeito aos pescadores de safra periódica, vindos do interior, e que se alojam em palheiros

ou outras moradias temporárias na costa arenosa de Portugal. A duração da inter-acção na própria pesca varia muito evidentemente, conforme se trata de pesca costeira, pesca no alto mar (3/20 milhas da costa) e pesca longínqua, esta última em costas ultramarinas, como Marrocos e Terra Nova, durando portanto vários meses.

Mudando de uma pesca de safra periódica para outra, verifica-se, frequentemente, que uma companhia se divide em várias companhias menores, ou companhias menores se unem, formando uma companhia maior. Na pesca da sardinha, no Inverno, na costa norte de Portugal, tomam parte catraias, batéis e lanchas pequenas, cujas populações agrupadas pescam pescada em lanchas grandes em outras épocas, sendo os réditos divididos entre todos os membros da lancha grande. Por ocasião da mesma pescaria da sardinha juntam-se pescadores de linha de duas catraias ou caíques, tripulando um batel.

Nos intervalos da pescaria, os pescadores mantêm íntima inter-acção nos «fieiros» e nas bebidas.

Se os pescadores arranjam outro serviço depois de terminar uma estação, é vulgar escolherem o mesmo sítio onde trabalham, a fim de manterem entre si o contacto. Os pescadores de Mira por exemplo, seguem todos os Outonos para o Alentejo onde trabalham nos canaviais existentes nessa região.

Deve-se também ter em conta o lado emocional da inter-acção no estudo da coerção grupal. Os incidentes dramáticos experimentados pelos pescadores durante o seu trabalho, seja na altura de vencer a ressaca, seja quando aguentam a tempestade no alto mar, representam, sem dúvida, um papel importante. Devem-se considerar as experiências mútuas adquiridas na luta com o mar, como um factor de união. Sabe-se que os pescadores praticam actos religiosos durante o seu trabalho. Descobrem-se ao rezar o seu Padre-Nosso ou a Salve-Rainha, quando a caminho do local onde vão trabalhar ou na ocasião de largarem as redes sob invocações e súplicas. O mesmo se dá com os barqueiros ao entoarem os seus cânticos quando começam a remar. Porque despertam emoções, essas práticas têm também uma função social psicológica: robustecem os laços existentes entre os membros do grupo, tornando-os, como lhes chamam Chapple e Coon, «rites of intensification».

Normas de comportamento

Certos autores empregam as expressões *coerção social* e *contrôle social* como sinónimos. Para toda a coerção social são essenciais os meios mediante os quais o grupo procura assegurar a obediência dos seus membros. Essas normas ou padrões de comportamento compreendem todos os costumes, usos, preceitos morais, leis, etc., cuja função é manter a organização social.

À medida que os membros do grupo observam ou infringem as normas, a sociedade reage com sanções positivas ou negativas. Se um pescador não se comporta em conformidade com as normas da companhia ou da comunidade dos pescadores, na maioria dos casos a opinião pública, como sanção difusa, será suficientemente eficaz. Santos Graça relata casos assaz interessantes que mostram como actua a pressão da opinião pública na antiga comunidade poveira. Por exemplo, se um poveiro mantiver relações interditas com estranhos, a reacção pode ir a ponto de o forçar a emigrar. Paralelamente ao tipo espontâneo e difuso de sanções, temos a justiça organizada, onde intervém particularmente as instituições jurídicas. Como fizemos ver acima, os pescadores poveiros nomeiam um tribunal especial, composto de três «homens de respeito» ou *homens-bons*, e por isso nunca levam as suas queixas perante um tribunal oficial.

Socialização

Quando o social antropólogo fala de socialização, refere-se ao processo social segundo o qual o indivíduo é integrado na sociedade. Desse modo, socialização significa aprendizagem no sentido mais lato da palavra.

Muito cedo o jovem pescador se acostuma ao mar e à vida de marinheiro. Com o bicheiro e o ganha-pão apanha o polvo e o camarão, e com a vara e a linha pesca o seu primeiro peixe entre as pedras da beira-mar. Se estiver bom tempo, procura vencer a quebração numa masseira. Já com a idade de sete ou oito anos o rapaz começa a servir numa companhia. O seu primeiro serviço será o de *escunhar* e limpar o barco, chamar a companhia «pro mar» ou a gente para varar a embarcação e em geral servir de mensageiro do arrais ou outros velhos da turma. Também aprende a fazer redes nos serões.

Em algumas comunidades de pescadores, como por exemplo em Marrocos, a admissão de um jovem na turma é assinalada

com verdadeiros «ritos de passagem». Desconheço essa cerimónia complicada em território português, mas quando a aprendizagem marítima está adiantada de modo que o rapaz crescido possa ser reputado meio homem (que ganha meio quinhão) passando mais tarde a ganhar um quinhão inteiro, é chegado o momento de convidar os seus companheiros para beber o vinho. O acesso do jovem poveiro de solteiro a casado não pode ter efeito sem que ele tenha atingido o estado de adulto na turma de pesca, isto é, possuir utensílios suficientes para ganhar o seu quinhão inteiro. Os companheiros do noivo convidam-no para uma pequena festa, marcando com isso a saída do pescador poveiro da roda dos solteiros.

Numa exposição resumida como esta, apenas ligeiramente é possível tratar de certos problemas social-antropológicos, elucidando-os com alguns exemplos buscados em comunidades portuguesas de pescadores. Para todos os amigos de Portugal é motivo de regozijo constatar que, de facto, existe nesse belo país não sòmente uma aprimorada cultura da profissão piscatória, extremamente rica em variedade de aspectos, mas também um elevado número de notáveis investigadores e instituições de pesquisa empenhados, em constante actividade, em fazer avançar a ciência antropológica.

KNUT WEIBUST.

Sistemas de construção com madeira e materiais leves

Um tipo de «Fachwerk» em Portugal

O mais característico sistema europeu de construção com madeira e materiais leves, usado sobretudo na Alemanha, no nordeste da França, na Inglaterra, na Suíça, nos países danubianos, e certamente noutras regiões ainda, e que leva em alemão o nome de «Fachwerk» — ou seja: o revestimento por sectores —, é, como a sua designação sugere, um processo em que a parede é composta de barrotes verticais, horizontais e oblíquos, formando uma grade ou armação, cujos vazios se preenchem com tijolos ou outros materiais idênticos, e que portanto se pode fazer por sectores. Este conjunto, que se ergue a partir de um soco alto ou mesmo um rés-do-chão de pedra, é geralmente aproveitado para belos efeitos decorativos; todo o madeiramento da armação fica

à vista, disposto de modo a formar desenhos simétricos e regulares, lineares e simples, quadrados ou rectângulos cortados por diagonais ou cruces, por vezes mesmo linhas curvas, se as madeiras a tal se prestam, que se destacam sobre o fundo claro da argamassa que recobre o material com que se encheram os intervalos, ou do tijolo, ele próprio disposto também em variados desenhos. As janelas e varandas — estas sempre cobertas — inserem-se com grandes possibilidades de combinações, em quaisquer dos lanços da grade, que se deixaram abertos para o efeito. A acrescentar ainda a este luxo de decoração, não raro as madeiras são enriquecidas com entalhes, em certos casos de grande beleza.

O «*Fachwerk*», como o nosso tabique, é sobretudo frequente nas velhas casas de andares em saliência — o «*encorbellement*» dos franceses —, em que a parede se ergue sobre uma trave horizontal apoiada nas pontas salientes dos barrotes onde assenta o sobrado; mesmo quando a fachada é lisa, é frequente a linha dos andares acusar-se exteriormente por uma trave horizontal mais forte. E em ambos os casos — e mesmo em exemplos mais recentes — o «*Fachwerk*» parece associado aos telhados íngremes característicos do Norte da Europa ⁽¹⁾.

Em Portugal, o sistema normal de construção com madeira e materiais leves, é o *tabique*, em que a parede é feita de tábuas grosseiras — por vezes mesmo «casqueiras» — de cerca de 3 cm de espessura, postas ao alto, pregadas em cima e em baixo aos barrotes do soalho, às quais por sua vez se prega o «*fasquio*», ou sejam finas régua mal aparelhadas, de secção primitivamente rectangular e hoje em geral trapezoidal, com cerca de 3 cm de largura no lado maior, dispostas em filas paralelas, com intervalos de cerca de cinco cm entre elas; tábuas e «*fasquio*» são geralmente de pinho; as massas grossas — outrora cal e saibro, muitas vezes misturadas com palha cortada, agora cal, areia ou cimento — são chapadas contra essa armação, e, secando, ficam presas entre as régua do «*fasquio*», servindo de base aos revestimentos finais. Este processo é ainda hoje corrente, mormente para divisórias interiores ⁽²⁾ (agora progressivamente substituído

⁽¹⁾ Nos países bascos, o estilo típico da construção é aparentemente semelhante a este, mas não sabemos se estruturalmente o é também.

⁽²⁾ Neste caso, por vezes, as tábuas onde se prega o *fasquio* ficam um pouco afastadas, e o espaço entre elas é preenchido com «*fitas*» de madeira, aparas de cortiça ou outras substâncias leves congêneres.

Por outro lado, note-se que, para os tectos, se usa igualmente o «*fasquio*», que então se prega na face de baixo dos barrotes, mas com intervalos muito pequenos para melhor prisão das massas.

pelo tijolo ou outros materiais pré-fabricados; mas em algumas regiões, ele é também usado — e por vezes mesmo caracteristicamente — nas paredes exteriores de certos elementos da casa. É o que sucede com o revestimento das varandas fechadas, em determinadas áreas rurais nortenhas, com as paredes dos corpos altos da casa do Médio e Baixo Douro, etc.

No centro litoral, ao sul do Mondego, o tabique leva o nome de «enxaimel»; e na construção característica da beira-mar dessa zona, nos «palheiros» de madeira da Cova e Costa de Lavos, da Gala e da Leirosa, usa-se, no revestimento interno de certas paredes exteriores, um «enxaimel» especial, em que as régua do fasquio, afastadas mais de 10 cm umas das outras, firmam contra o tabuado exterior um enchimento feito de canas postas ao alto, entre os barrotes verticais da estrutura do edifício; as massas do revestimento seguram-se as fasquio e a essas canas.

Nas cidades, o tabique exterior, de tábuas e fasquio, é igualmente muito frequente. Além das trapeiras, varandins, andares suplementares ou outros acréscimos, em que ele aparece tal e qual com o reboco de cal à vista, ou recoberto de telha a prumo, lousa em escama, chapa zincada, ou outros materiais, as próprias paredes da fachada de inúmeras casas, sobretudo nos velhos bairros, são de tabique, que se eleva acima de um rés-do-chão de pedra. Tal é particularmente o caso nas antigas construções com os andares em ressalto, cujas paredes, por essa razão, se erguem, como no caso germânico do Fachwerk, a partir de uma trave de madeira que apoia nas pontas salientes do barrotamento do soalho, e que conseqüentemente têm de ser leves. As casas desse tipo mostram então uma fachada toda rebocada, apenas com tábuas à vista nas linhas horizontais divisórias dos andares, por vezes nos cunhais verticais, e nas guarnições das janelas, postigos, portadas e varandas.

Os estragos do tempo e certas demolições, porém, pondo a descoberto a estrutura das paredes que as argamassas disfarçavam, vieram mostrar que muitos desses velhos prédios dos bairros mais antigos de várias cidades do Noroeste da Península, designadamente o Porto, Guimarães, na Galiza a Corunha e Orense, e certamente muitas outras, aparentemente de fachadas de tabique como os que acabamos de referir, eram na realidade de um sistema de construção inteiramente diferente, que cremos poder aproximar-se do Fachwerk do norte da Europa, mas com a armação de madeira e o enchimento dos espaços abertos, a tijolo ou outros materiais, completamente escondidos pelo revestimento exterior de cal.

Num prédio dessa categoria do bairro da Sé, do Porto (1) (fig. 1) rematando, em cima, a parede de pedra do rés-do-chão, corria um espesso barrote, formando frechal, donde partiam os prumos, que subiam até uma grade, ao nível do tecto desse andar; entre esses prumos pregavam-se travessas horizontais formando sectores divididos em quadrados mais ou menos regulares, que eram atravessados por outros troços e pontas de barrotes, dispostos

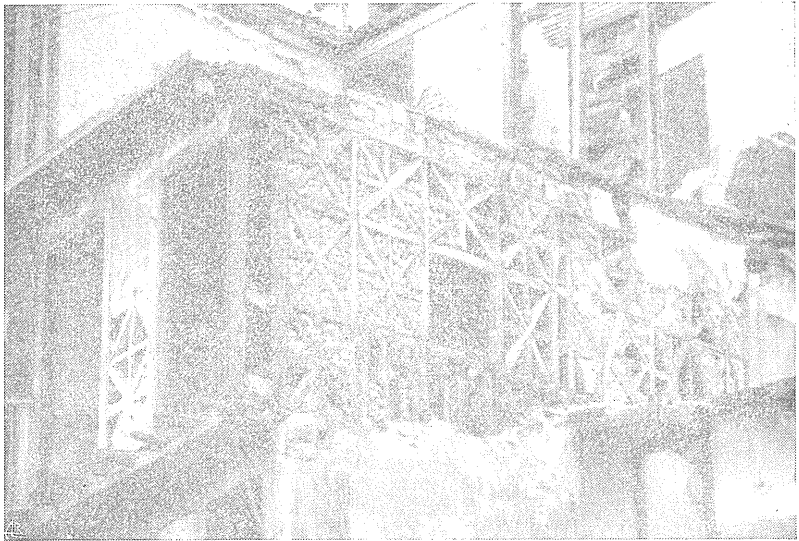


Fig. 1 — Porto — Bairro da Sé.

em diagonal e cruz; os triângulos abertos assim entre esta armação, eram cheios com tijolos maciços — de dimensões variadas, mas sempre com a mesma largura dos barrotes e prumos (cerca de 10 cm), e formato irregular, que às vezes parece ajustar-se mesmo aos ângulos do barrotamento — argamassa e cacos de tijolo (fig. 2); o madeiramento era todo golpeado, de modo a ficar cheio de rebarbas, onde aderissem as massas; e o conjunto, seguidamente, revestido de reboco, por dentro e por fora. As aberturas das janelas ou portadas de varandas, ficavam situadas entre dois prumos. As madeiras eram de castanho. Todo este barrota-

(1) No alto da velha rua, em demolição, do Corpo da Guarda.

mento era pouco regular; por vezes troços intermédios de barrotes verticais encurtavam uma distância excessiva entre dois prumos; num pequeno sector, em baixo, junto ao frechal, em vez dos quadrados com diagonais e cruces, via-se como que uma série de balaústres verticais paralelos, a partir do primeiro sector horizontal; mais para as traseiras, as diagonais galgavam dois sectores, e o desenho dos troços e pontas de barrotes era muito desordenado. Esta estrutura era sobretudo patente na divisória com o prédio contíguo, podendo

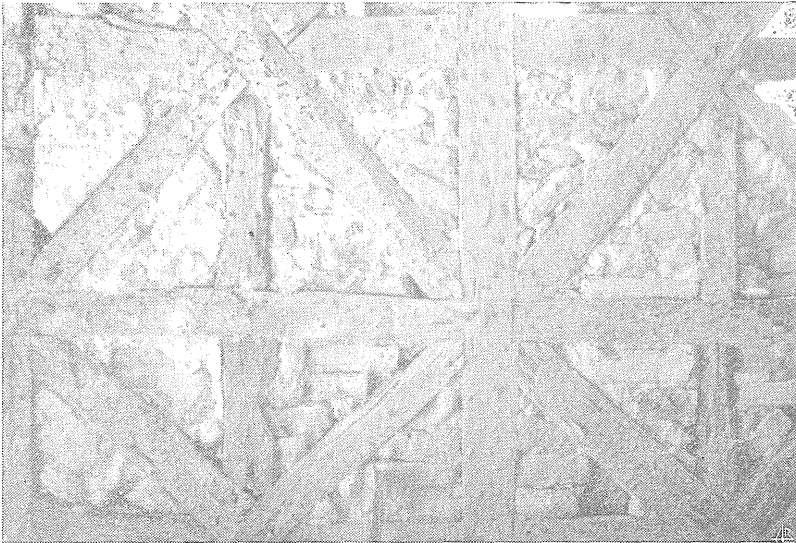


Fig. 2 — Porto — Bairro da Sé. Pormenor.

por isso considerar-se uma parede interior; mas ela existia nos mesmos termos na estreita faixa da parede da fachada frontal, e pode-se entrever nas falhas de reboco de inúmeras outras casas, nas vetustas ruas dos bairros da Sé, da Vitória, etc. (1).

Num prédio em demolição, em Guimarães (2) (fig. 3), por sua vez, com as paredes de fachada todas de pedra, de resto, pudemos observar o mesmo sistema, numa das paredes divisórias com o prédio contíguo. Aí, os prumos principais, que eram muito fortes,

(1) Rua Chã, por exemplo; e muitos outros.

(2) No Campo da Feira, 7/8, ou Rua Dr. José Sampaio, 2/6.

com 20 a 25 cm de largura, subiam desde o frechal do rés-do-chão — assente na parede de pedra desse nível — à altura correspondente a dois pisos e mesmo acima, em alturas decrescentes, fazendo a empena e o apoio do travejamento do telhado; eram bastante espaçados, mas entre elas havia alguns intermediários, apenas para formar a grade, que iam só até à linha do tecto do respectivo andar. A disposição dos barrotes, travessas e pontas,

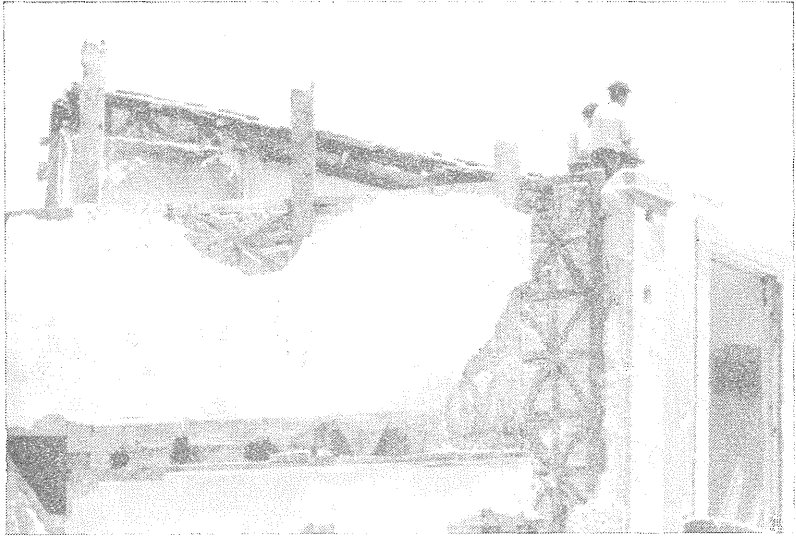


Fig. 3 — Guimarães — Campo da Feira.

que formavam a grade, era, como no Porto, por vezes muito irregular. Os quadriláteros tinham, como média aproximada, 80 cm de base por 1,10 m de altura; mas em baixo havia um sector de metade de altura; as diagonais eram de cerca de 1,30 m, com 12 cm de largura; as pontas que formavam cruz sobre essas diagonais encaixavam em bico no ângulo central, e tinham 7 cm de largura. Os tijolos que enchiam os espaços abertos eram, também como no Porto, maciços e de pequenas dimensões. Sobre esta estrutura, aplicavam-se as massas imediatamente.

Em certas zonas da Beira Alta, Santa Comba Dão, etc., usa-se ainda outro sistema de construção com madeira e materiais

leves, a que se dá o nome de «taipa» (1). Esta «taipa» é formada por uma grade de barrotes de prumo verticais que se elevam sobre um soco baixo de pedra, distanciados cerca de 30/40 cm, com ripas horizontais pregadas a eles exteriormente por ambos os lados, a cerca de 20/30 cm umas das outras; o vazio entre estas peças enche-se seguidamente com uma mistura de barro e palha amassada com água, e hoje, preferentemente, com cacos de telha, sobre os quais se aplicam as massas só por fora, para assim «puxarem» mais depressa.

ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA

Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

Uma malha em Celorico de Basto

No seu trabalho «Sacrifícios simbólicos associados às malhas», (in *Terra Lusa*, 1.º, Lx. 1951) Jorge Dias refere-se especialmente às malhas de centeio que presenciou em Celorico de Basto, interessando-se mais pelas cerimónias rituais que as acompanham, as quais considera mesmo uma das melhores confirmações das opiniões de Frazer e de Mannhardt, pelo invulgar ou quase único caso em que tão grande número de elementos, vulgarmente dispersos, se encontram nelas reunidos. Pelo aspecto funcional não se interessou especialmente, nem se alongou na apreciação do espírito de competição que as anima. São esses dois aspectos que vamos focar numa malha de centeio em Tecla, Celorico de Basto.

Enquanto um homem vai deitando os molhos da meda para a eira, os outros tiram-lhes os *nagalhos*, e dispõem a palha em camada espessa (cerca de 50 cm). Procuram encostar o *lado de cima* (lado para onde estão voltadas as espigas) da *eirada* a uma parede, amparando o *lado de baixo* (lado das *canelas* das caules) com uma escada. O escorregamento lateral da palha junto à parede é evitado com um molho aberto a meio.

Os malhadores começam por bater uma cabeceira, principiando num canto, deslocando-se lateralmente até ao canto

(1) Não confundir com a «taipa» que se usa no Sul de Portugal e nos países mediterrâneos, de terra batida e seca entre uma caixa de taipais de madeira, que se vai aplicando directamente sobre a parede em construção.

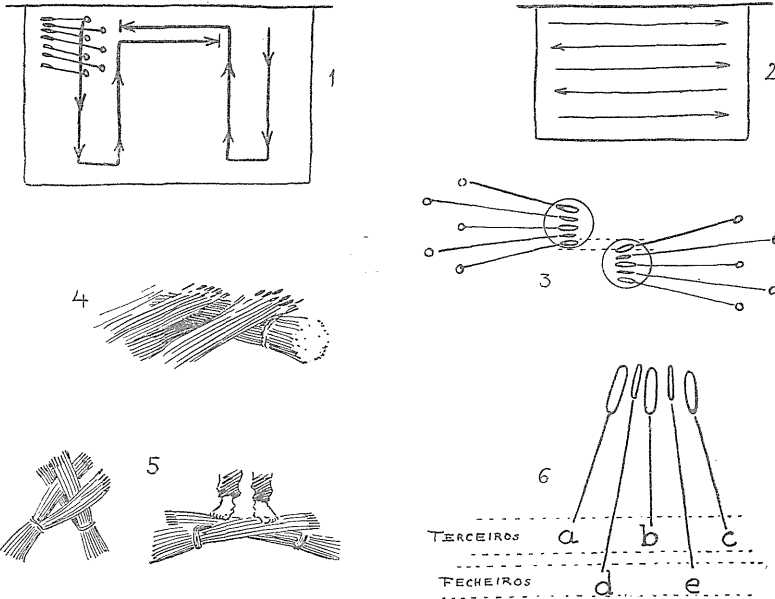
oposto, voltando ao ponto de partida, e recuando aí até ao meio do comprimento da eirada. Fazem então o mesmo para a outra cabeceira (Des. 1) seguindo-se uma batedela rápida a toda a palha sempre recuando. A esta passagem, em que os malhadores estão todos virados para o mesmo lado, chamam *saruga* (*sarugar*). Logo que acabam a saruga, com o cabo dum mangual ou dum engaço levantam e chegam para dentro a palha que saiu da eirada, varrendo aí o ladrilho; é o *dar a mangúeira*.

Passa-se agora ao *bombear*, dispondo-se os malhadores em duas *bandas*, virada uma para a outra. Cada banda é formada por duas filas de homens: à frente estão os *terceiros*, munidos de manguais de cabo curto e grande pítigo (*malhos de terçar*); atrás, os *fecheiros*, batendo por entre o pequeno intervalo dos homens da frente, com os *malhos de fechar*, de pítigo muito pequeno e cabo muito comprido (Des. 6). Malham muito juntos, e as pancadas batem uma superfície muito pequena. O diferente movimento das mangúeiras dá à malha um aspecto fora do usual, com a subida lenta dos malhos curtos desafinando do erguer rápido dos compridos; na descida, os grandes pítigos dos malhos de terçar assentam surdamente na palha, como que a segurá-la para a pancada nervosa dos pequenos, que descem rápidos, a assobiar. O ritmo é lento; há como que uma pausa após cada pancada, em que os malhos esperam antes de tornar a subir, como se a malha não fosse um bater cadenciado e contínuo, mas uma série de pancadas consecutivas, cada uma estudada e vibrada com violência especial. Quando, apesar de baterem muito juntos, os pítigos se não chocam, a pancada ecoa, grave e sonora; e é este som surdo e forte que é o orgulho das malhas. Certas eiras entoam mais que outras, pela sua construção ou situação; e até algumas têm uma sonoridade especial quando por baixo delas há a sorte de passar alguma mina. Também dentro de cada eirada há sítios onde se «tiram» melhores pancadas pela própria espessura e disposição da palha.

A «bombêa» é feita passando duma cabeceira à outra, as duas bandas viradas uma para a outra, mas um pouco deslocadas lateralmente (Des. 2) O circulo batido por cada banda está sempre avançado em relação ao batido pela outra, sobrepondo-se, ao se deslocarem, uns 30 cm (Des. 3).

Acabada a *bombêa*, e depois de dois homens tirarem com engaços a *palha morta*, *vira-se* a eirada, voltando a palha em sentido contrário, por cima agora a que estava por baixo. É aqui, ao *virar* da eirada, que escondem a «cruz» e a «anha», cujo achado provoca, como veremos, grande alegria e barulho. A cruz é feita de dois feixes de palha atados nessa posição, e a anha é

um molho ainda atado com o nagalho. No «lado de cima», que é agora a beira de fora da eirada, evita-se o deslizamento da palha pondo feixes ao comprido que se cruzam com outros atravessados (Des. 4); chamam a esta disposição *com vela*, mas podiam fazê-la *em cruz*, cruzando uma série de pares de molhos atados e calcando-os pela marcha dum homem sobre eles (Des. 5).



Malha-se então *na vira (bira)*, correndo a eirada como para a bombêa ⁽¹⁾.

A debulha está pronta. Depois duma pinga de vinho vem o *espalhar*, que é o sacudir a palha de modo a separar o colmo inteiro e comprido.

Este colmo é usado nas coberturas das casas, por aqui ainda muitas vezes feitas com esse material. Os homens começam por sacudir um pequeno feixe em cada mão, juntam-no em seguida

(1) Dizem *vir na achêga* (ao avançar) e *vir nas arrecuas*. Quando começam, os que *vêm na achêga* malham sempre a beira da eirada.

num molho só, e arrancam à mão, e com a ajuda do pé, a palha quebrada e o colmo mais curto. O «espalhar» principia pelo lado de baixo da eirada; mulheres e crianças retiram da eira o colmo separado, numa correria jovial. Mas a alegria atinge a explosão com o encontro da «anha». O achado desta, e o da «cruz», escondida na beira, marca por assim dizer, o remate da primeira eirada — só falta retirar a palha e varrer a eira —. É agora o «meio d'eira». Dizem *cavear* ou *fazer a tábua* ao fazer o lado de fora da eirada.

Este processo de malhar, em que cada banda se dispõe em duas filas de malhadores com malhos próprios para cada fila, parece ser raro em Portugal. Herculano de Carvalho (1), indica a sua existência apenas em algumas localidades dos distritos de Braga e Porto; e mesmo aqui por Celorico, ele tem uma área limitada a poucas freguesias.

Cada malhador tem o seu nome, que designa para uns a sua posição no grupo, para outros a função que desempenham (2).

A malha começa apenas com os malhadores rogados pelo dono do centeio. Mas as pancadas dos manguais vão chamando outros homens que tomam por um bocado o seu lugar na malha, e se retiram. Pode ser que nisto entre ainda qualquer ideia inconsciente de ajuda mútua, ou um sentimento obscuro do profundo significado que a malha contém; mas de qualquer modo o que irresistivelmente os chama é o som surdo e compassado da malha, o prazer desportivo do esforço em comum, o ouvir ressoar na palha o bater dos pírtigos, não absolutamente simultâneo, mas com ténues diferenças no avanço das pancadas, para desse modo conseguirem o máximo do som. Se, durante todo o tempo que durar a malha, quase sempre espreita o espírito de competição, é ao entardecer, quando se aproxima o fim, que ele se revela mais fortemente. Já realmente a debulha acabou, e os malhadores continuam num despique sério, a ver qual das bandas «tira» as melhores pancadas. Muitas vezes, para este momento, foi afastada a criança, e os assistentes falam baixo ou calam-se. Seria agora um insulto pretender alguém o lugar

(1) *In Coisas e Palavras*, Coimbra, 1953, p. 19.

(2) A combinação de malhadores direitos e esquerdos é sempre difícil, principalmente se a malha mete 7 ou mais homens de cada banda. Cada lugar ocupado tem sempre o seu nome, segundo a função.

de um malhador. Sabendo já o sítio em que a eirada entoa mais, é para lá que se vão dirigindo. O ritmo torna-se então mais lento; há mesmo uma paragem, em que os terceiros ficam curvados e imóveis, prendendo com os grandes pirtigos a palha batida, enquanto a banda contrária reúne a força e a certeza numa pancada mais sonora.

Por vezes isto prolonga-se, e é sempre delicado tentar acabar bruscamente, já que ninguém gosta de se dar por vencido; e é muita vez uma graça de qualquer, a meia voz, o pretexto que o dono aproveita para, largando o mangual, dar por acabada a malha (1).

FERNANDO GALHANO.

Subsídios para o estudo do leite e da manteiga no norte de Portugal

O leite tem ainda hoje — e sobretudo teve outrora — grande importância como espécie alimentar normal de determinados sectores das populações rurais no nosso País, já consumido directamente, já pelo seu aproveitamento derivado, sob as duas formas principais do queijo ou da manteiga. É deste último produto, que avulta sobretudo no Noroeste atlântico (2) que aqui nos ocuparemos, focando os aspectos de indústria caseira tradicional e primitiva que o seu fabrico apresenta em muitos casos, certamente relacionados com a sua grande antiguidade.

O fabrico da manteiga no Noroeste pode-se considerar de origens muito remotas. Já Estrabão a ele se refere, dizendo que os lusitanos das montanhas usavam a manteiga em vez de azeite (3).

(1) Este espírito de competição, aliás vulgar em todas as malhas e em muitos outros momentos da vida profissional do povo, manifesta-se ainda por Tecla de uma maneira notável. No campo mais extenso daquela freguesia, a lavoura do milho é feita com dois ou três arados; antes de a terminarem, há um concurso no qual ganha um prémio de doces e vinho do Porto aquele que abrir em menos tempo um rego, sem cair nem se desviar do rego anterior.

(2) O fabrico do queijo no Noroeste, que deve outrora ter sido também de grande vulto (vide Alberto Sampaio, *As Vilas do Norte de Portugal*, p. 35), encontra-se hoje, nessa área quase totalmente mecanizado. Por outro lado, nas vastas zonas secas do Leste transmontano, alentejano e beirão, onde existe pastoreio característico de gado ovino e caprino, o fabrico da manteiga nunca teve a preeminência que lhe vemos naquela área.

(3) Estrabão, III, 3, 7.

E Alberto Sampaio alude à multiplicidade de pensões e rendas em queijo e manteiga em toda a província, mencionadas no século XIII, e que se explica pela «abundância de gados em consequência da aplicação exclusiva das terras fundas a pastagens» (1).

Para o fabrico da manteiga, ao norte de Viana do Castelo, em Montedor, Outeiro, na Serra de Arga, em S. Lourenço da Montaria, Dem, etc., o leite da manhã e da tarde, era e é ainda em muitos casos, guardado em painéis de barro até ao dia seguinte. De verão põem-se ao *relento* da noite, em local preservado dos bichos, e de inverno no rescaldo ou *mornalho* da lareira, para ele *prender*. Depois de *preso*, é deitado, frio, no *cântaro de maçar*, também de barro, que de inverno se coloca na lareira, onde se maça, perto do rescaldo, rodando-se gradualmente, a fim de ficar aquecido por todos os lados.

A *maçadeira* consiste numa tábua de forma circular, a *tampa*, ajustada ao fundo da boca do cântaro, com um buraco no centro, por onde passa um pau, redondo, com cerca de 60 cm de comprimento, e que tem na extremidade inferior uma espécie de êmbolo (2); em Dem e em Montedor, por vezes, em vez do êmbolo ela tem quatro pequenas palhetas em forma de cruz, levando então nessa última povoação o nome de *barata*.

A pessoa que maça o leite senta-se num banco, por trás do cântaro, pousa a mão esquerda sobre a tampa, e com a direita acciona a *maçadeira*, para cima e para baixo; o pau da *maçadeira* corre entre os dedos indicador e médio da mão esquerda. No segundo sistema, o leite é maçado por rotação: O cado da *barata* é mantido em posição através de duas pequenas tábuas fixas a uma régua pregada na parede, a alturas diferentes, sobre o cântaro; entre elas, uma corda enrolada ao cabo e a que se puxam alternadamente as pontas opera essa rotação. De vez em quando tira-se a tampa, e com a *maçadeira* rapa-se a superfície do leite, deitando uns pingos nas costas da mão para ver se a manteiga *abrolha*, isto é, se começa a aparecer em pequenos grânulos ou «colhos». A partir de certa altura, sobretudo quando a manteiga aflora à superfície do leite, o trabalho exige um cuidado e uma atenção permanentes: o excesso de calor, por exemplo, provoca a dissolução da manteiga, que nunca mais se consegue

(1) Alberto Sampaio — *Estudos Históricos e Económicos. As Vilas do Norte de Portugal*, Vol. I, Porto, 1923, p. 35.

(2) Na colecção do Instituto Padre Sarmiento em Santiago de Compostela existe uma *maçadeira* deste mesmo tipo, em que a tampa é formada por duas peças côncavas que encaixam uma na outra ajustadas à boca do cântaro.

condensar; e o mesmo acontece se o leite é maçado em demasia. De verão esta operação demora cerca de uma hora; de inverno leva um pouco mais de tempo. Concluída esta fase, retira-se a tampa, e, com a *maçadeira*, põe-se a manteiga numa caçarola, na qual se deita prèviamente água fresca; daí é passada para outra, e é nesta última que se junta a manteiga fabricada, em muitos casos diàriamente, durante vários dias, até se ir à «vila», onde é vendida, geralmente na feira semanal; só na véspera de ser levada a vender é que é amassada, com uma pequena pá de madeira, espremendo-a sucessivamente até a libertar completamente de todo o soro; lava-se em várias águas e esta operação finaliza apenas quando a água sai completamente limpa. Só então lhe deitam o sal, que de verão é dissolvido para não derreter a manteiga. Põe-se esta no *prato galante*, em que é levada a vender, amolda-se em forma de bolo piramidal, e bate-se com a pá de madeira lavrada, de modo a ficar com desenhos incisos.

A manteiga era vendida nos mercados de Âncora e Viana do Castelo — havia nestes até a *carreira da manteiga* — e a fregueses particulares certos (1).

Em Vila Viçosa (Cinfães), a manteiga é fabricada por este mesmo processo, dando-se porém o nome de *maçarico* à *maçadeira* minhota.

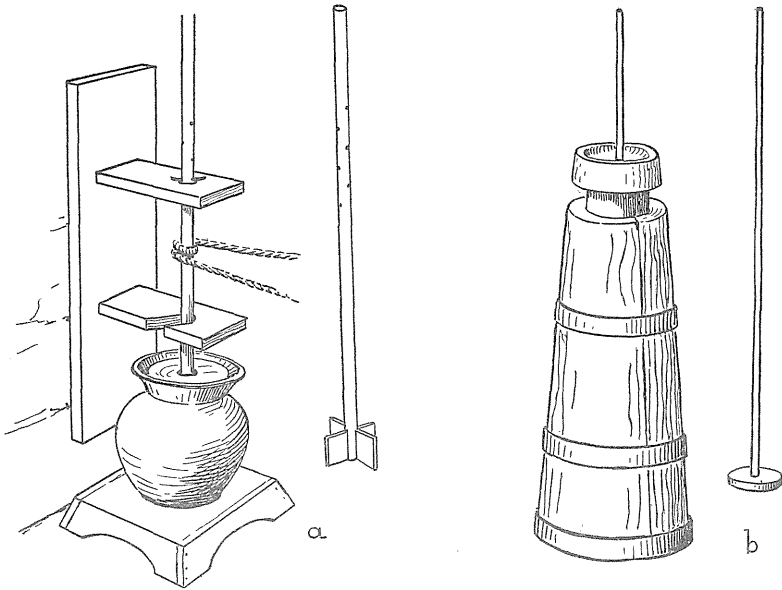
Em Vilarinho da Furna (Terras de Bouro), o leite é batido por uma maneira semelhante, num vaso com o *rolha de pau* (2). Quando a manteiga vem à superfície, colhe-se para um prato, e, para a utilizarem, geralmente põe-na a cozer numa caçarola em cima das brasas; outras vezes usam-na em cru (3). O mesmo sucede no Lindoso, onde a manteiga, no fim é sempre fervida, conservando-se em caçarolas, donde se tira para fazer a «água de manteiga», que se come com pão de trigo quando se está doente ou noutras circunstâncias especiais.

(1) Este produto, juntamente com os ovos, constituía a base da economia das donas de casa, que iam à «vila» vendê-los em cestos cobertos com lindas toalhas de linho, e de lá traziam os géneros e artigos de que mais careciam.

(2) Jorge Dias — *Vilarinho da Furna uma aldeia comunitária*, Porto, 1948, p. 89-90.

(3) «Este sistema de fabricar manteiga faz recordar um processo que se usava em algumas primitivas aldeias francesas, onde utilizavam um aparelho parecido com o *rolha de pau*, chamado *la baratte*, e que remonta ao tempo dos celtas e dos germanos em França. Foram eles que, por este processo substituíram um mais antigo, então em uso, que era de meter o leite em odres, que depois calcavam com as mãos». Jorge Dias, *op. loc. cit.*, p. 89-90. E vimos que em Montedor dão o nome de *barata* à *maçadeira* de manteiga de palhetas.

Em Agra (Vieira do Minho), a manteiga é preparada por um processo diferente: o leite é posto em painéis ou púcaros dentro de uma caixa, geralmente situada na lareira e que serve muitas vezes de banco, a fim de *trathar* (coalhar). Logo que esteja coalhado tira-se-lhe a nata, com uma colher de pau para dentro dum painel, e neste se vai juntando nata de dois a cinco dias, conforme a encomenda que porventura há da man-



a — Dem (Caminha) — Maçadeira
b — Campo Benfeito (Castro Daire) — Cazumbre

teiga. Daí é deitada dentro da *panela de bater* (pequeno cântaro de barro vidrado), onde é batida com a mão, sempre no mesmo sentido. De verão, e especialmente quando faz muito calor, é preciso pôr a *panela de bater* dentro de uma pia de pedra, ou qualquer outro recipiente com água fria, de modo a conseguir-se uma temperatura que faculte a operação; de inverno, porém, a nata tem de ser batida perto do calor da lareira. Desde que a manteiga começa a *embolar*, boiando à superfície, o soro é vazado no balde dos porcos, e deita-se água fresca na manteiga, lavando-se dentro da *panela*, com várias águas, até esta sair limpa, e

posta na *malga grande*. É *embicada* num prato de madeira: tira-se uma porção, ata-se com uma fita de pano e pesa-se na balança de ganchos. Afaga-se com a mão; coloca-se uma folha de erva *manteigueira* (da família das Poligonáceas e do género *Rumex*) no prato de pau e sobre esta estende-se a manteiga, modelando-se de modo a ficar numa bola espalmada, sobre o comprido; com uma *forma* de madeira lavrada — no caso de uma *bica* (500 gramas), e com *meia forma*, se é *meia bica* (250 gramas) — compõe-se a bola que fica com desenhos em relevo. É embrulhada num guardanapo de linho e posta numa cesta pequena de arco, na qual segue, pela mão de peixeiras e condutores de camionetas, para o Porto, Braga, Fafe, etc. Esta manteiga não leva sal. É muito apreciada, tornando-se por vezes difícil a sua aquisição, sobretudo na quadra de Natal, em que é muito procurada para presentes e para fazer as rabanadas que constituem um dos pratos cerimoniais deste dia.

Para uso doméstico, é fervida num tacho, e depois tirada para uma caçarola de barro vidrado.

Na Serra de Montemuro, em Gozende e Campo Benfeito, por um terceiro processo que combina traços dos dois anteriores que descrevemos, o leite *maciço* ou *mociço* (integral) é posto em potes de barro num armário perto da lareira, para provocar a condensação da nata. Esta é batida no *cazumbre* ou *mexerico* (recipiente feito de um tronco de madeira escavada, com cerca de 80 cm de altura e 18 de largura) com a *maçadeira*.

Em Arouca usam o cântaro de barro, a *rolha* (tampa) e o *touço* (maçadeira).

Em Montedor, o *leite maçado*, com boroa migada, era a base da alimentação, principalmente nas refeições da manhã (almoço) e da noite (ceia). As casas que não o consumiam todo, vendiam-no àquelas que o não tinham. Na Serra de Arga, usa-se ainda o doce de leite. Em Agra, a refeição da manhã consiste numa espécie de migas, a *anguinha*, «adubada» com manteiga: ferve-se um tacho de água, deita-se-lhe sal, meia colher de manteiga, e uma pequena quantidade de leite *fresco* (integral). Ferve tudo um pouco de tempo; migam pão de milho nas tigelas e deitam a *anguinha* por cima. Quando é na altura das segadas serve-se ao pessoal, como merenda, manteiga, que comem com boroa e açúcar. Em Vila Viçosa (Cinfães), o *leite maçado* é muito apreciado sobretudo para comerem com bolo quente, quando cozem a boroa. Em Vilarinho da Furna, o *jantar*, que é no verão a primeira refeição, consta de leite cru ou fervido, com boroa de milho ou centeio; no inverno, um prato muito apreciado é a *sopa de leite* (papas de leite com farinha milha e sal). Em Castro Labo-

reiro, este manjar é mesmo um prato tradicional, embora não se trate duma região característica de milho (1).

No distrito de Viana do Castelo, com a proibição do fabrico caseiro da manteiga, ao mesmo tempo que se criou um problema económico, impôs-se uma modificação nos hábitos alimentares; desapareceu o leite maçado da ementa normal; e, por outro lado, a economia doméstica teve que procurar na venda do leite *fresco* um substituto da manteiga, não consentindo assim o seu consumo, a não ser uma pequena parte, para crianças e velhos, sendo o restante vendido a empresas de lacticínios. Começou então a intensificar-se o cultivo da batata, e hoje é esta que desempenha o papel mais importante na alimentação, substituindo em grande parte o leite. Porém, do seu antigo valor alguns vestígios subsistem: ainda hoje, na Quinta-feira de Ascensão é obrigatório o prato cerimonial das papas de leite e farinha triga; e são muitos os exemplos, geralmente referidos a este dia, em que é patente o carácter mágico então assumido pelo leite (2).

BENJAMIM ENES PEREIRA

Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

A sidra no norte de Portugal

No recanto noroeste do País, numa área compreendida entre os rios Minho e Cávado, com maior incidência nas margens do rio Âncora e também certas partes da Ribeira Lima (3), ainda hoje se encontra com relativa frequência o fabrico caseiro da sidra, ou vinho de maçã, nome por que ela é mais conhecida, utilizando especialmente a maçã agral.

O vinho de maçã parece já ter sido conhecido dos Romanos; e com o nome de *sicera*, era ainda, no século X, usado entre nós,

(1) A sopa de leite, comum a uma grande zona montanhosa do Noroeste, é índice de economia ganadeira dos povos serranos dessa área. «Os criadores de gado do Nordeste rionoreses e quadramileses, não conhecem estas refeições pois a secura da região bragançana não consente tal abundância de leite». Jorge Dias, *op. loc. cit.*, p. 118-119.

(2) A este respeito veja-se: «A Quinta-feira da Ascensão em Portugal», por Ernesto Veiga de Oliveira, in: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Vol. XV, Fasc. 3-4, p. 288-293, Porto, 1955-57, mormente no que se refere a S. Lourenço da Montaria, nesta mesma área.

(3) Por exemplo, S. Martinho da Gândara, Ponte do Lima, onde o vinho de maçã é anunciado na tabuleta das lojas, e vendido normalmente ao público,

naquela área, em grande escala, com primazia talvez mesmo, então, sobre o vinho (1). De facto, ali a macieira foi desde sempre muito abundante; nos diplomas medievais, ela aparece mencionada em especial, havendo mesmo referências a glebas plantadas exclusivamente com essa fruteira (2).

Em Âncora, nos meses de Agosto e Setembro, quando a maçã está mais ou menos madura, é varejada, carregada em carros ou transportada em cestos à cabeça de mulheres, para casa, onde geralmente é posta num local abrigado, espalhada em cima de uma camada de palha, durante uns oito a quinze dias, de modo a atingir uma maturação conveniente. Daí ela é levada em gamelas para o engenho. Este aparelho, que serve para ralar as maçãs, compõe-se de uma caixa ou moega, em cima, onde se deitam os frutos; o seu fundo é ligeiramente inclinado, com pendor para uma abertura num dos lados. Abaixo desta fica um sistema de dois rolos ou cilindros denteados, que rodam em sentidos contrários, de 50 cm de largura e 30 e 20 de raio, aproximadamente. O cilindro maior, que fica por cima do outro, é atravessado por um eixo de ferro que tem num extremo uma manivela e no outro uma roda grande de madeira que lhe serve de volante (3). O cilindro inferior está ligado por outro veio a chumaceiras colocadas em duas peças de madeira móveis, de cada lado, que pela acção de outras peças em forma de cunha regulam a distância entre os dois cilindros conforme se pretende. Por baixo desta engrenagem, fica outra espécie de caixa de fundo muito inclinado, onde cai a polpa das maçãs já trituradas, e com uma abertura à frente ou em baixo. O conjunto é montado numa armação de barrotes grossos, que formam quatro pés, e mede cerca de 1,50 m de altura

(1) Cfr. Alberto Sampaio, Estudos históricos e económicos, As vilas do norte de Portugal, Porto, 1923, p. 108.

Note-se que Estrabão, a propósito dos lusitanos «habitantes da montanha», refere apenas que eles bebiam «zythos» (cerveja) e vinho — este importado. Estrabão, Geografia, III, 3, 7, (comentado por António Garcia y Bellido, España y los españoles hace dos mil años, Madrid, 1945, p. 134/5).

(2) Alberto Sampaio, *op. loc. cit.*, falando da importância desta espécie, pergunta se ela derivaria «do maior agrado ou conservação do fruto», ou se «seria ele também aplicado ao fabrico do vinho de maçãs». Note-se que na Galiza se vêem ainda hoje, com certa frequência, geralmente perto das casas de habitação, pequenas glebas inteiramente plantadas de macieiras; a sidra é aí muito apreciada, mas o seu fabrico caseiro vai rareando: o fruto é vendido para as Astúrias, onde existem fábricas dessa bebida.

(3) Há porém engenhos que têm duas manivelas, uma de cada lado; outras vezes, num dos braços da própria roda há uma espécie de pegadeira, de madeira, que faz o mesmo efeito.

e 70 de largura. Atrás do cilindro superior, vinda de cima ao jeito de um lavadouro muito inclinado há uma tábua bastante grossa, terminando ao nível da junção dos dois cilindros, que canaliza as maçãs que caem pela portinhola da moega para a linha de engrenagem dos cilindros. É mesmo contra esta tábua que as maçãs apanhadas pelo cilindro maior, sofrem as primeiras triturações ⁽¹⁾. A maçã colhida nesta engrenagem, fica completamente esmagada, numa massa empapada a que dão o nome de *masmorro*, *cangaço*, *brólho* e até *bagajo*; ela sai de entre os cilindros para a caixa de baixo, e daí cai para uma gamela pousada no chão, e seguidamente levada para uma prensa, geralmente a do lagar do vinho.

Além deste processo de fabrico, existe ainda outro mais simples e que presumimos seja o mais antigo, em que a maçã é esmagada com um pisão ⁽²⁾ — que muitas vezes é um simples rolo dum tronco de madeira, com cerca de 30 cm de comprimento e 18 de largura, encabado num pau qualquer — numa pia de pedra, na pia do lagar e até mesmo no próprio lagar.

Depois de se ter uma certa quantidade que baste para prensar, e no caso de não haver grade, faz-se um monte no lagar por baixo da trave, e em volta deste dispõe-se uma cercadura de palha de aveia, espécie de cordão grosso feito de palha torcida, que se vai enrolando em espiral a acompanhar o volume da massa; outras vezes, estende-se uma camada de palha de modo a formar uma roda ficando os *couces*, isto é, o lado do pé, no centro; em cima dessa palha deitam-se umas gamelas de *cangaço*, dobra-se as pontas da palha para cima de modo a ficar ao jeito das seiras de espremer a azeitona, e põe-se nova camada de palha, repetindo essa operação quatro e mais vezes. Em cima coloca-se uma tampa feita de tábuas bastante grossas, que suporta o peso da trave e comprime e espreme o *cangaço*, como se fora para o vinho.

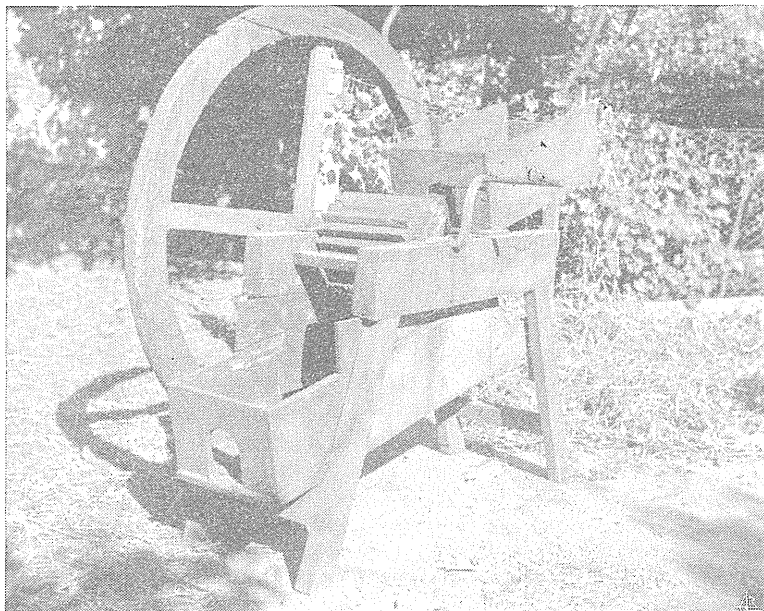
Quando há prensa, o *cangaço* das maçãs é aí entremeado com várias camadas de palha de aveia, para que não saia pelo

(1) É impossível determinar com exactidão e certeza a idade em que apanharam estes aparelhos na região. Os informadores atribuem aos actualmente existentes uma idade entre 60 e 70 anos; em Venade (Caminha), um homem de 75 anos lembrava-se de ter construído ele próprio o seu engenho, quando tinha 15 anos; mas, segundo o que diz, fê-lo nessa altura por outro que lá existia. Seja como for o que nos parece indubitável é que, antes do sistema do engenho, a sidra, por toda a parte, era feita pelo sistema do *pisão*.

(2) Note-se que esta palavra tem aqui, portanto, um significado diferente do habitual. Nesta região, aos pisões de apisoar os tecidos de lã dão o nome de *fulões*.

intervalo das ripas da grade (1). Conforme se vai apertando, o sumo começa a escorrer, e, embora venha ainda em forma de borra, é deitado directamente na pipa, onde ferve; daí é trasfegado, geralmente no mês de Janeiro seguinte.

É conveniente a pipa ficar sempre cheia, de modo a que a sidra, ao ferver, possa expulsar as impurezas pelo buraco do



Engenho das maçãs — Venade (Caminha)

bojo superior. Por isso é costume encher-se uns garrações, com que se atestam as pipas à medida que as borras vão sendo eliminadas.

Estes processos de fabrico são comuns a toda a área que delimitamos; em algumas aldeias porém os engenhos são completamente desconhecidos, e a trituração das maçãs é feita exclusivamente a *pisão* (2).

(1) Alguns fabricantes crêem que a palha de aveia dá um tom mais dourado à sidra.

(2) Na Galiza, nos raros sítios onde subsiste o fabrico caseiro da sidra, a maçã é também esmagada a «pisão» numa pia de pedra, e essa *maja* espremida

Na região do Coura, a maçã é aberta em duas ou quatro partes e limpa de qualquer bicho. Nas Marinhas (Caminha), depois de esmagada, fica a fermentar um dia e só depois é prensada; envasilhada, ao fim de três semanas é trasfegada para outra pipa, e daí a três meses novamente para outra.

Em boas condições, um alqueire de maçãs dá aproximadamente 10 litros de sidra. Esta conta varia porém conforme o estado de maturação da maçã; um pouco verdes e esmagadas logo após a colheita dão mais sidra, mas esta fica muito ácida e com pouca cor; por outro lado, se estiverem maduras, dão menos sidra, mas mais macia e com uma cor mais dourada.

O *cangaço* das maçãs é aproveitado por várias maneiras: para fazer aguardente; como ração, misturado com farinha, para os animais, umas vezes seco na eira e guardado em sacos, outras metido dentro de balsas e vedado com barro de modo a ficar completamente isolado do ar; e ainda como estrume.

A sidra é grandemente apreciada na região: muita gente da terra a prefere ao vinho, sobretudo quando se trata de matar a sede, na altura das sachas do milho, etc. Certas casas fabricam-na regularmente, a não ser quando a produção da maçã é insuficiente; outras vêm nela principalmente uma bebida de recurso, quando escasseia o vinho, sobretudo na quadra que precede o vinho novo. Por vezes, na altura da feitura deste, quando está a ferver, ela é misturada com ele. Lavradores medianos há que fabricam várias pipas de sidra — 4, 6 e por vezes mais —, e, não raro, as pessoas compram maçã para este fim. Em Âncora, por exemplo, um lavrador colhia 12 pipas. O engenho em que esmagava as maçãs, ao contrário de todos os outros, era accionado por uma roda hidráulica que por seu turno recebia a água dum poço próximo, tirada por uma *nora* puxada a bois.

BENJAMIM ENES PEREIRA

Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

numa lagareta, cujas aduelas, quando o fruto está muito maduro, se revestem de palha ou sarapilheira; para que a sidra *quede mas fuerte* costumam deitar dentro da pipa carne gorda de porco. Esta bebida é especialmente apreciada na ocasião das matanças dos porcos.

Patátas asadas en boñigas de vaca

La lectura de la nota de Benjamín Enes Pereira en el vol. XVIII, fasc. 1-2, de «Trabalhos de Antropologia e Etnologia», sobre patatas asadas en la arena, me ha hecho recordar las patatas asadas con boñigas de vaca que yo muchas veces he comido, en mis largos veraneos en el Valle de Campóo, de donde era la familia de mi padre, D. Luis de Hoyos Sáinz, aunque ya él había nacido en Madrid y, precisamente, por eso una de mis hermanas y yo somos campurrianas, por el deseo de mi padre de tener hijas, (en mi caso es muy posible que el deseo fuese de tener hijos, pues yo hago el número cinco de las hermanas), de la región de sus mayores.

En la provincia de Santander en la cabecera del Ebro, la villa principal es Reinosa, región muy fría pero que resulta en verano muy agradable y sana con magníficos alimentos y un excelente paisaje de largas praderas que se unen unas a otras permitiendo dar paseos de varios kilómetros sin dejar de pisar hierba. Las tardes de Septiembre son ya frías, la cosecha de las excelentes patatas que produce Campóo empiezan a recogerse y ello hace que un motivo de las excursiones sea asar patatas en boñigas de vaca. Saliendo de la villa en las primeras horas de tarde, cuando todavía hay sol, para reunir las boñigas necesarias, cogíamos entre cuatro excursionistas un abrigo sosteniéndole por las mangas y por los extremos de la falda y allí íbamos echando las boñigas de vaca cogiéndolas con la mano cuando estaban bien secas, o teniendo la precaución de darles la vuelta con un palo en caso de duda, pues las frescas, además de no arder bien, daban mucho asco. Por cierto cuando algunos veraneantes nuevos nos acompañaban, eran incapaces de coger una boñiga y mucho menos de comer las patatas asadas en ellas. A Reinosa siempre iban a veranear muchos andaluces, concretamente sevillanos que acostumbrados a las reses bravas y a la precaución natural que ante ellas debe tenerse, nos consideraban verdaderamente heroicos a los que metiéndonos en un ferial de vacas lecheras, para poder pasar entre ellas las apartábamos empujándolas sencillamente o bien sujetándolas por los cuernos.

Cuando se habían reunido varias cargas de boñiga, con unas ramas se iniciaba la hoguera a la que luego se añadían las boñigas que si no ardan bien, hacían un humo tremendo. Cuando ya no había llamas, quedaba un gran rescoldo en el que, sencillamente tirándolas con fuerza se introducían las patatas, y si no se metían bien, se las empujaba con un palo; el tiempo que tarda-

ban las patatas en asarse, dependia del tamaño y por eso habia que escogerlas parecidas, pues todas tenian que sacarse a la vez. Cuando se calculaba que estaban asadas, una media hora, con varas o palos se esparcía la lumbre y se iban sacando las patatas. Sentados alrededor de la hoguera las cogíamos, apretándolas un poco se abrian y entonces, con sal o añadiendo un poco de manteca, tan buena es aquella región, las comiamos. Puedo asegurar que son las mejores patatas asadas que pueden comerse.

Naturalmente, este modo de asar patatas, o hacer lumbre en el campo, no lo habíamos inventado los vereaneantes sino que es la forma tradicional que en Campóo usan los pastores, o más bien, los labradores y ganaderos cuando están en el campo.

NIEVES DE HOYOS SANCHO.

Sobre o termo «Reno» nos moinhos portugueses

Em 1958, um grupo de alunas do Professor Léon Bourdon, do Instituto de Estudos Portugueses e Brasileiros, da Sorbonne, entre as quais se encontrava M.^{lle} Parvaux, realizou em Portugal um notável trabalho de prospecção acerca dos moinhos de vento da Estremadura, cujos resultados deviam seguidamente ser publicados. O aparecimento, entretanto, do estudo global sobre moinhos portugueses, que, de há longa data, era objecto de investigação dos colaboradores deste Centro de Estudos levou essas senhoras a considerar dispensável tal publicação. É-nos, porém, sumamente grato registar aqui o interesse do trabalho por elas realizado, lamentando apenas que a anterioridade das nossas actividades tivesse prejudicado um tão apreciável labor. Em todo o caso, damos a seguir uma nota, de carácter linguístico da autoria de M.^{lle} Parvaux, registando um termo estremento que passou despercebido à nossa investigação.

Este termo, que não encontramos em nenhum dicionário, parece ser uma deformação local da palavra «orreiro», ortografada também «urreiro».

A «Enciclopédia Luso-Brasileira considera-o como um regionalismo do Algarve, e dá dele a seguinte definição: Trave que entra uma cavidade das lajes que forram o poço de certos moinhos».

Quando se não pode consultar a Revista Portugalia (T. I., p. 388), à qual a Enciclopédia remete, esta definição fica bastante imprecisa (1). Parece, contudo, que nos moinhos da Estremadura, como nos moinhos descritos na obra «Sistemas primitivos de moagem em Portugal: moinhos, azenhas e atafonas», publicada em 1959 pelos Srs. Jorge Dias, Ernesto de Oliveira e Fernando Galhano, os termos «reno» (2) e «urreiro» designam uma peça precisa e diferente. Trata-se de um barrote transversal que se apoia em orifícios abertos nas duas escoras verticais (de madeira) que servem de armação ao moinho (3). O eixo metálico que atravessa o jogo das mós situado no piso de cima termina e roda sobre uma chumaceira, as mais das vezes de metal, fixada no centro desse barrote. Este pode mover-se verticalmente. Este arrasta o eixo das mós no seu movimento, e permite assim que se regule o afastamento entre essas mós do andar superior.

Este termo de «reno» foi ouvido no moinho de Malveira I, situado do lado esquerdo da estrada do Guincho a Sintra, perto de Lisboa. Na maioria dos moinhos da Estremadura, que visitamos, recolhemos o mesmo termo, pronunciado também por vezes «reino» (em Malveira II, em Caixeiro perto da Praia de Santa Cruz...)

Notamos também uma tendência para a ditongação nesta província, em outros termos do nosso estudo dos moinhos: ex. escota-escoita; escora-escoira; movedor-moviedor; e reno-reino.

SOLANGE PARVAUX.

Trad. E. V. O.

(1) De facto, a definição respeita e só se aplica a um tipo especial de moinhos de água, a que demos o nome de «Moinhos de Submersão», nos quais o rodete trabalha dentro de um poço, accionando aí o eixo, ou *pela*, que apoia, em baixo, nessa peça; e, para ser compreendida a sua função, deveria completar-se com a nota de que, numa das extremidades da mesma, «entra uma vara de ferro denominada a *agulha* a qual, colocada em sentido vertical, vem terminar um palmo pouco mais ou menos, acima do sobrado, por uma rosca em que se insere uma manivela: serve para abaixar ou levantar as mós» (artigo citado — Costumes algarvios — Moinhos — J. Nunes, in Portugalia, I, p. 388).

(2) De facto, os A. A. não registaram a palavra «reno», mas sim «reina», Cova da Lua (Bragança).

(3) Rigorosamente, esse barrote encontra-se apenas apoiado por uma das extremidades, ficando a outra suspensa pela agulha ou aliviadouro, cujos movimentos lhe transmitem os pequenos deslocamentos verticais do veio. Note-se que esta descrição se refere apenas aos moinhos de vento; nos de água, o urreiro, de mecanismo, função e nomes semelhantes, repousa porém no fundo do cabouco ou poço, sob o rodízio ou o rodete.



Lutuosa

Dr. Alfredo Mendonça da Costa Athayde

Ainda há pouco enlutada pelo falecimento do Prof. Doutor Mendes Corrêa, veste-se de novo de crepes a *Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia*, agora em saudosa homenagem fúnebre ao Dr. Alfredo Athayde, cujo passamento ocorreu na tarde do dia 28 de Setembro de 1961.

O Dr. Alfredo Athayde nasceu em 17 de Janeiro de 1890 em Atães, concelho de Vila Verde, Braga. Finou-se, portanto, com pouco mais de 71 anos. Era filho de Domingos Mendonça d'Athayde e de D. Custódia Athayde, já falecidos.

Feito o curso liceal na cidade do Porto, matriculou-se em Coimbra nas Faculdades de Matemática e de Filosofia que frequentou durante dois anos com aproveitamento, após os quais se transferiu para a Suíça onde frequentou também durante dois anos, a Universidade de Zurich. Em seguida passou para a Escola Politécnica de Charlottenburg (Berlim), onde cursou durante três anos, com aproveitamento, o curso de Electrotecnicia. Entretanto foi declarada a Grande Guerra de 1914-1918 o que o obrigou a regressar a Portugal, matriculando-se de novo na Faculdade de Filosofia de Coimbra, onde terminou a formatura.

Em 1922 foi nomeado assistente da Faculdade de Ciências do Porto tendo tido a seu cargo além doutras, as aulas práticas da cadeira de Antropologia até à sua nomeação para o cargo de Naturalista do Instituto de Antropologia «Doutor Mendes Corrêa», da mesma Faculdade, logo após a criação desse cargo.

No impedimento do Prof. Doutor Mendes Corrêa foi contratado professor extraordinário além do quadro da Faculdade de Ciências do Porto, para a regência da cadeira de Antropologia.

Foi bolseiro do Instituto de Alta Cultura e era sócio da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, da Sociedade Anatómica Portuguesa, da Sociedade Portuguesa de Física e Química e do Instituto Internacional de Antropologia.

Tomou parte em quase todos os Congressos Luso-Espanhóis para o Progresso das Ciências realizados em Portugal e em Espanha desde 1925 a 1960, no Congresso Internacional de



Alfredo Estrada

Antropologia e Arqueologia Pré-histórica de 1930, no Congresso Nacional de Antropologia Colonial (Porto, 1934), na II Reunião da Comissão Internacional para a Unificação Antropológica Sintética (Viena, 1937), no I Congresso do Mundo Português (1940), no Congresso Nacional de Ciências Naturais (1940), na Conferência Internacional dos Africanistas Ocidentais (S. Tomé, 1956), no Congresso de Etnografia e Folclore (Braga, 1956), no Congresso Histórico de Portugal Medieval (Braga, 1959), no Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. Leite de Vasconcelos (Porto, 1960), etc.

Pertenceu às Comissões Organizadoras do Congresso Internacional de Antropologia e Arqueologia Pré-histórica, do I Congresso Nacional de Antropologia Colonial, do I Congresso do Mundo Português, do Congresso Nacional de Ciências da População e do Congresso Luso-Espanhol para o Progresso das Ciências (Porto, 1942).

Fez várias conferências em Lisboa e no Porto e publicou numerosos trabalhos de investigação sobre métodos antropológicos, estatística biológica, antropologia da Metrópole e do Ultramar, psicologia experimental, etc. Realizou também estudos originais de física cujas conclusões publicou nos «Anais da Faculdade de Ciências do Porto».

Foi colaborador do «Boletim da Comissão Internacional para a Unificação Antropológica Sintética (S. A. S.)», dos «Trabalhos de Antropologia e Etnologia», da Missão Antropológica e Etnológica da Guiné, do Agrupamento de Estudos Ultramarinos da Faculdade de Ciências do Porto (Secção da Junta de Investigações do Ultramar), do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular do Instituto de Alta Cultura (anexo à Universidade do Porto) e do Centro de Estudos de Etnologia da Junta de Investigações do Ultramar.

Era secretário da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia desde 1922 e também do Núcleo Regional do Norte da Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências.

A sua actividade prolongou-se para fora dos organismos científicos e assim desempenhou também os seguintes cargos: Presidente das Comissões Administrativas do Hospital do Conde Ferreira e do Hospital Sanatório de Rodrigues Semide, como vogal que foi da Mesa da Santa Casa da Misericórdia do Porto desde 1929 a 1941, vereador da Câmara Municipal do Porto, Presidente do Conselho de Administração dos Serviços Municipalizados de Gás e Electricidade e membro do Conselho de Administração dos Serviços Municipalizados de Águas e Saneamento.

Era agraciado com o grau de Comendador da Ordem Militar de Cristo.

O Dr. Alfredo Athayde deixou bem vincada saudade em todos (e muitos foram) que o procuravam pelo seu saber e pela sua bondade. Acolhia com grande afabilidade os seus alunos. Estava sempre pronto a esclarecer dúvidas, a orientar trabalhos, a incutir entusiasmo nos principiantes. Muitas teses de licenciatura em Medicina, versando assuntos relacionados com antropologia, foram feitas com o seu concurso.

Quantos licenciados em Ciências Biológicas, em Ciências Geológicas e em Medicina lembrarão, com saudade e gratidão, os conselhos, as sugestões, a atenção e o afecto com que o Dr. Athayde os recebia!

Alberto de Sousa

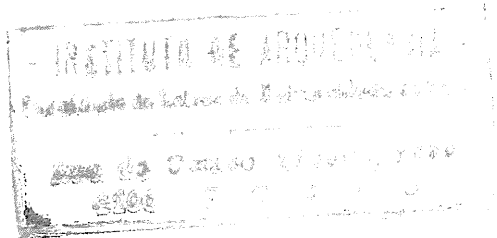
Não é costume desta revista manifestar o seu pesar pelo falecimento de pessoas que com ela não tiveram relações ou contactos directos. Há casos, porém, em que a regra se quebra.

Não podemos, na verdade, deixar sem umas palavras de homenagem e gratidão a morte do pintor Alberto de Sousa. Quem quer que se interesse pela etnografia portuguesa, conhece a imensa obra de documentação que são os seus desenhos e as suas aguarelas. E sabe também que em muitas das obras em que colaborou, um dos méritos está certamente na sua profusa, fiel, segura e inteligente ilustração.

Sem ser pròpriamente um investigador, a sua contribuição para o conhecimento de tantos pormenores da nossa cultura popular é verdadeiramente notável. E é a sincera admiração, que essa contribuição nos causa, que aqui deixamos manifestada, como homenagem sentida.

F. G.





ÍNDICE DO VOL. XVIII

ABEL VIANA — Vidros romanos em Portugal	5
J. R. SANTOS JÚNIOR e ROGÉRIO AZEVEDO -- Gravuras rupestres de Linhares — Ensaio interpretativo	43
ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA e FERNANDO GALHANO — Pisões Portugueses.	63
D. FEREMBACH — A propos des hommes fossiles Nord-Africains .	121
ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA e FERNANDO GALHANO — Casas esguias do Porto e Sobrados do Recife	175
ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA e FERNANDO GALHANO — Casas da zona central do litoral português	229
FERNANDO GALHANO — Cestaria de Entre Douro e Minho	257

Vária:

Subsídios para o estudo da fiação e tecelagem em Portugal (BENJAMIM ENES PEREIRA)	141
Mais algumas notas sobre ferramenta agrícola (FERNANDO GALHANO)	149
Assadas de batatas na areia (BENJAMIM ENES PEREIRA)	155
Congresso Internacional dos Investigadores do Conto Popular (CARLOS LOPES CARDOSO)	157
Lutuosa (HERNÂNI MONTEIRO, NIEVES DE HOYOS SANCHO e FERNANDO GALHANO).	160 e 370
Antropologia dos concelhos de Gondomar e Valongo (ALFREDO ATHAYDE)	337
Gente do mar — um objecto de antropologia social (KNUT WEIBUST)	340
Sistemas de construção com madeira e materiais leves (ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA)	347
Uma malha em Celorico de Basto (FERNANDO GALHANO)	353
Subsídios para o estudo do leite e da manteiga no norte de Portugal (BENJAMIM ENES PEREIRA).	357
A sidra no norte de Portugal (BENJAMIM ENES PEREIRA)	362
Patatas asadas em boñigas de vaca (NIEVES DE HOYOS SANCHO) . .	367
Sobre o termo «Reno» nos moinhos portugueses (SOLANGE PARVAUX)	368

Revista Bibliográfica — Índice alfabético dos autores :

DELATTRE et FENART (166); FOSTER (169); KRÜGER (167); LOURENZO FERNANDEZ (171); LUNDMAN (166); OLIVIER (168); PÉREZ VIDAL (171); VICENTE RISCO (173 e 174); VIOLANTE Y SIMORRA (172).

Trabalhos de Antropologia e Etnologia

(Antigos «Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia»)

VOL. XVIII — FASC. 3-4

SUMÁRIO:

ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA e FERNANDO GALHANO :

Casas esguias do Porto e Sobrados do Recife (pág. 175).

ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA e FERNANDO GALHANO :

Casas da zona central do litoral português (pág. 229).

FERNANDO GALHANO :

Cestaria de Entre Douro e Minho — Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa (pág. 257).

Vária : — Antropologia dos concelhos de Gondomar e Valongo (ALFREDO ATHAYDE); Gente do mar — um objecto de antropologia social (KNUT WEIBUST); Sistemas de construção com madeira e materiais leves (ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA); Uma malha em Celorico de Basto (FERNANDO GALHANO); Subsídios para o estudo do leite e da manteiga no norte de Portugal (BENJAMIM ENES PEREIRA); A sidra no norte de Portugal (BENJAMIM ENES PEREIRA); Patatas asadas em boñigas de vaca (NIEVES DE HOYOS SANCHO); Sobre o termo «Reno» nos moinhos portugueses (SOLANGE PARVAUX).