

objetos com histórias
Partilha Canedo, Vale
e Vila Maior

objetos com histórias

Partilha Canedo, Vale e Vila Maior



“Se quiser falar ao coração dos homens, há que se contar uma história. Dessas onde não faltem animais, ou deuses e muita fantasia. Porque é assim – suave e docemente que se despertam consciências.”

Jean de la Fontaine



08 Objetos com histórias

11 As Histórias

- 12 A aguardente da dona Filomena
- 18 Austrália
- 24 Uma casa faz-se aos pouquinhos
- 32 Os atrevidos
- 38 Um coreto único
- 44 A sobrevivência numa vaquinha
- 52 O engenho do meu jardim
- 58 O milho não é todo igual

64 Notas e bibliografia consultada

67 Agradecimentos



objetos com histórias

“Alambique”, “austrália”,
“barbo”, “canado”, “canastro”,
“coreto”, “engenho”, “maquia”,
“moal”, “rima”, “soga”...

Estes são alguns dos muitos vocábulos já pouco acessíveis e conhecidos pelas gerações mais novas. É fundamental que se preserve e registe o testemunho daqueles que, como ninguém, nos ajudam a decifrar o seu significado e, sobretudo, a compreender as realidades (regional e nacional) a eles associados. As memórias pessoais zelam a memória coletiva.

Este livrinho é um pequeno contributo de Céu Mota nesse sentido. O leitor encontrará nele histórias:¹

de quem produziu, artesanalmente, aguardente, farinha e gigas;

de quem sabe explicar como se processava a rega dos campos por aparelhos movidos por animais;

de quem conhece os pormenores da construção do coreto da sua freguesia e da música aí tocada por ocasião das festas populares;

de quem se sustentou com a venda do leite de uma só vaquinha;

de quem partilha a história da família guiando-se pela música que cada objeto faz ressoar em cada canto da casa;

e de quem mergulhou no rio Douro com barbo na boca!

Enfim, de quem cresceu a respeitar, a depender e a tratar da terra, dos animais, da natureza, para sobreviver em anos de intensa pobreza.

O nome das ruas é reflexo disso mesmo. Em Canedo, poderá o leitor percorrer a rua da Ilha, do Funchal, do Ervideiro, da Presa, da Ordenha, da Ribeira, do Salgueiro, ou a do Rio Douro.

Objetos com histórias é uma iniciativa integrada no projeto MIDAS – Mudança para a inclusão e desenvolvimento artístico e social (Programa Operacional Regional do Norte /NORTE 2020), promovido pelo Município de Santa Maria da Feira em parceria com a Casa dos Choupos, Cooperativa Multisectorial, CRL. e o CASTIIS – Centro de Assistência Social à Terceira Idade e Infância de Sanguedo.

Partilha Canedo, Vale e Vila Maior! é, assim, produto de um exercício colaborativo, que valoriza as suas gentes e aposta no seu património.





A aguardente da dona Filomena

O alambique² de aguardente da família de Ana Paula da Silva Carneiro esteve em atividade ao longo de cem anos. Terá funcionado, regularmente, até 2003, ano da morte da mãe, Natércia. Como forma de a homenagear, Ana Paula e as irmãs ainda produziram, para uso doméstico, nos cinco anos seguintes.

Esta arte de saber fazer a aguardente começou com a avó Filomena que, ficando viúva aos 22 anos e com dois filhos, teve necessidade de encontrar outra fonte de rendimento para sustentar a casa, para além do trabalho no campo. “Ela terá comprado ao padrinho do filho, que lhe transmitiu também os princípios básicos da destilação do vinho”.

Depressa Filomena e os filhos se perceberam que se tratava de um trabalho muito minucioso, perigoso, devido às elevadas temperaturas, e

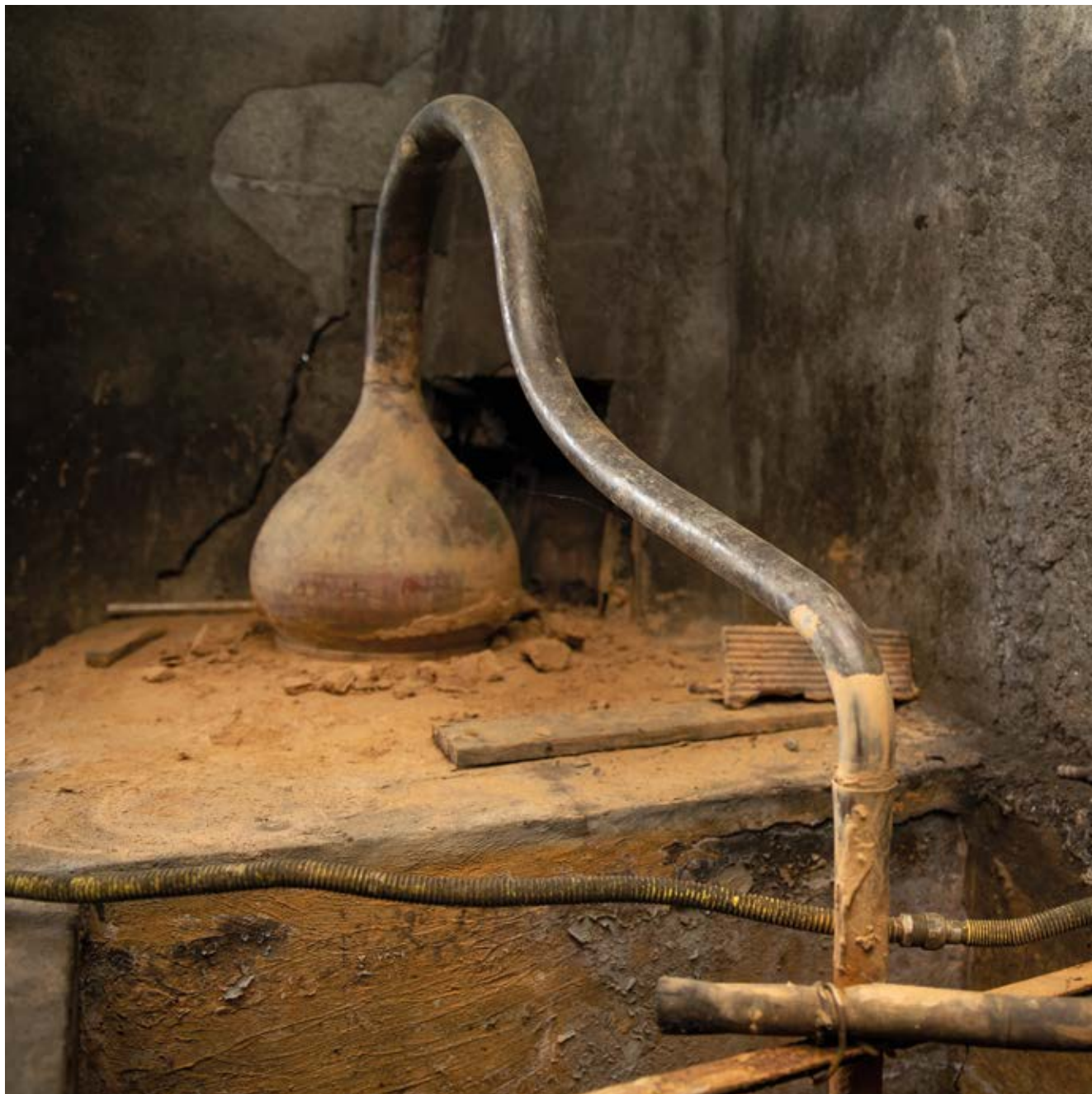
exigente: “A minha mãe trabalhava ali de dia e de noite, ao longo dos meses de setembro e outubro. Houve alturas em que dormia apenas uma hora por noite”. Ana Paula admira a força de Natércia que, ainda assim, teve de cuidar dos seis filhos (“na altura nem máquina de lavar a roupa tínhamos”).

Ao lado da mãe e da avó, Ana Paula aprendeu todo o processo: “Apanha-se a uva, que depois vai para dentro de um lagar onde é pisada: o vinho depois “ferve”; o bagaço “evanta”; o vinho sai por um tubinho e é colocado nas pipas. O bagaço vai para a prensa, onde pode ficar imenso tempo – não se estraga. A prensa tira o resto do vinho. E fica essa tal polpa, que, depois de seca, se designa por “bagaço”. Este é depois levado em bloco, dentro de gigas ou cestas, para o alambique. Seguidamente, é esfarelado para ficar solto e, finalmente, colocado na cuba.”

Ana Paula recordou a habilidade do avô Manuel Freitas para detetar as maroscas que muita gente fazia ao levar-lhes o bagaço nas gigas.

“Ele obrigava as pessoas a medir o bagaço à sua frente. Mas a minha avó não gostava dessa atitude – não queria que as pessoas ficassem sentidas. Então, deixava-o falar.” Sem que o marido suspeitasse, Filomena metia uma garrafinha de bagaço debaixo do avental. Quando o cliente se preparava para ir embora, oferecia-lhe a aguardente, procurando desculpar-se pelos modos do marido.

Filomena tinha muitas peripécias, contou Ana Paula. A avó não gostava que as filhas, um pouco ariscas, saíssem à noite. “Mas elas conseguiam fugir à socapa para as desfolhadas, por exemplo. Detetando a habilidade das filhas, Filomena fantasiava-se e saía no seu encalço. Anónima, passava a noite ao lado delas!”



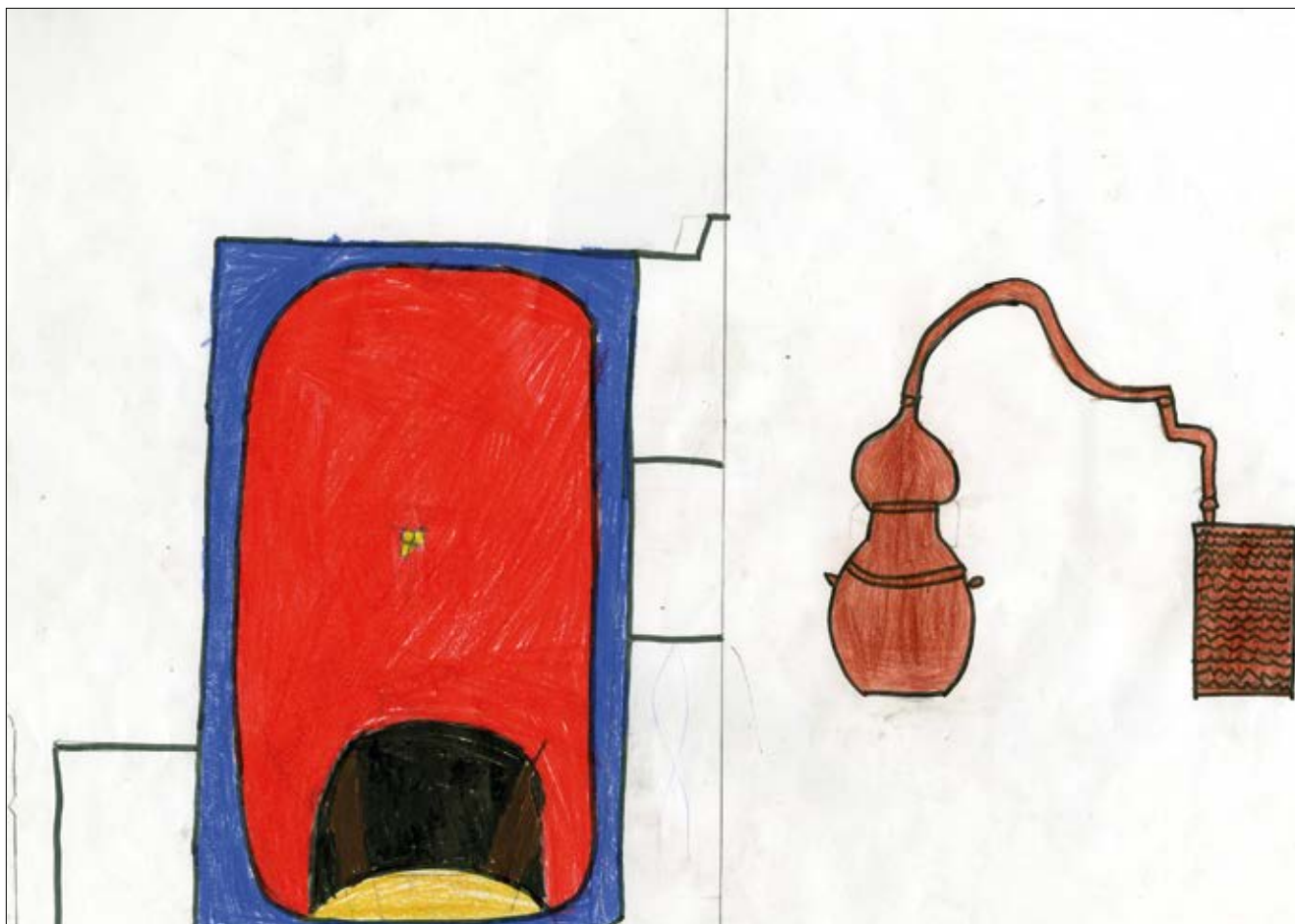
Ao contrário, a sua aguardente artesanal era bem conhecida e famosa, não obstante a aguardente da família Mota e de uma outra, produzida em Várzea. Procuravam-na não só os residentes da freguesia, mas também os emigrantes em França e no Brasil que, por muitos anos que estivessem longe, tinham na aguardente uma forma de matar ou suavizar as saudades da terra!



desenho realizado por:

Isaac Guedes | Leonardo Marinho | Ismael Carvalho | Francisco Rosário

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º A



desenho realizado por:

Bárbara Resende | Diego Marques | Emanuel Santos

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º B





Austrália

Algumas das gigas que chegaram a casa de Ana Paula, com o bagaço, terão saído das mãos da família Martins.

Manuel Fernando da Silva Martins (1948), o irmão Flávio e o pai, Agostinho da Silva Martins (1920), bem como todos os irmãos deste, dedicaram-se à cestaria. Adão Moreira Martins, residente em Vale Cova, é o único tio vivo de Manuel Fernando.

Em Canedo, havia outra família de cesteiros: a de “Sebastião do Vale”, como era conhecido.

Fernando abandonou o ofício por volta dos vinte anos, altura em que inicia o serviço militar. Esteve na guerra do Ultramar, em Moçambique, e regressou aos 23 anos com carta de motorista. “Segui outra vida [aliás, o pai de Fernando não pretendia que os nove filhos continuassem com a cestaria]. Fui taxista, trabalhei numa drogaria e, finalmente, fui

motorista na empresa Transportes Casais (transportes nacionais e internacionais), cerca de trinta anos, até à reforma”.

Aos 24 anos, casou com Maria Rosa da Costa Pinto Martins. Vivem na rua do Funchal, nome que se compreende por existir, na zona, abundância de funcho. A tapada vizinha é também rica em eucalipto e em austrália³, a madeira que a família mais utilizava para o fabrico das gigas. Fernando explicou que a austrália, muito diferente do vime, é mais flexível, “maravilhosa” e apropriada para a cestaria.

Guarda o cutel, o pedão e a faca, as principais ferramentas, e um gigo, produzido pelo pai. “O meu falecido pai era assim, vergadinho, por andar aqui dentro [do gigo]”. Fernando já não faz cestos há muitos uns anos... Os que ele teceu também podiam ser de castanho, que iam buscar à

tapada: “são mais duradoiros para a lavoura”. Em menor número, a família Martins produziu também canastréis com zangarinho e salgueiro.

No fim do verão, altura em que a austrália deve ser cortada (ao contrário das outras madeiras), o pai de Fernando comprava entre cinquenta e setenta pés de austrálias em lugares como Lever, Crestuma, Gestosa e Fioso. Esses pés eram marcados e limpos no local pelo próprio Agostinho, e apenas os paus eram aproveitados e transportados até casa num carro de bois (e, anos mais tarde, em tratores).

A produção era considerável: “podíamos fazer sete ou oito por dia, quarenta por semana. Vendíamos tudo a dois feirantes (um deles, de Fiães), que iam buscar o material a nossa casa”. Esta casa, onde funcionava a oficina, já não existe.



Fernando e seu tio Adão viveram num tempo em que, nas feiras, reinavam os cestos e assistiram, impotentes, à troca da cestaria pelo plástico. Mas, “apesar do sensível encarecimento da cestaria nestes últimos anos, o cesto usado na agricultura não encontrou ainda, para a maioria das suas formas, substituto capaz.”⁴





desenho realizado por:

Bruno Dinis

Neto do Sr. Fernando





Uma casa faz-se aos pouquinhos

Foi na varanda em madeira, virada para o rio Douro, que decorreu a conversa com Maria Augusta da Conceição Ferreira Gomes, 61 anos. “Isto é um cantinho do céu”, dizia Ana da Conceição, a mãe de Augustinha, como é mais conhecida.

“É aos pouquinhos” que renova a sua casa e torna este lugar tão bonito, situado junto a uma das curvas do rio, limite, a norte, do nosso concelho. Segundo Augustinha, tem um encanto especial, quer no verão, quer no inverno. E até a trovoada e o arco-íris se revelam peculiares, refletidos no Douro.

Do outro lado, é Gondomar, donde era natural Andreлина⁵, que casou com Joaquim de Sousa Ferreira. Em 1912, os avós maternos de Augustinha construíram esta casa, onde ela agora vive, com a irmã, desde o seu nascimento. Encimando a porta da entrada, as datas 1912 e 1914 (data da conclusão) estão gravadas no granito junto do barquinho em alto relevo, pintado em

vermelho, tal como a casa. Augustinha referiu que algumas das pedras utilizadas na construção são oriundas de uma antiga moradia em Alpendurada, a cerca de quarenta quilómetros, e chegaram de barco a Porto Carvoeiro.

A poucos metros da casa de Augustinha, são ainda visíveis a chaminé e os restos do telhado da Fábrica de Serração e Lavragem de Madeiras que pertenceu à família. Os primeiros donos foram, justamente, o avô Joaquim e o irmão deste, Luís. Na parede de um dos quartos, encontra-se a inscrição feita a caneta pela mão de Joaquim: “Comprei a minha fábrica no dia 19 de julho 1926”.

A matéria-prima utilizada na Fábrica, a madeira, era transportada nos rabões⁶. E foi também num rabão que o avô Joaquim, num certo dia, levou os seus empregados, muito jovens (alguns deles com 14 e 15 anos), até ao Porto, com o propósito de verem um filme. Para a ocasião especial,

Joaquim cuidou de mandar fazer roupa nova para cada um deles!

Depois do falecimento da avó Andreлина, em 1951, o avô Joaquim voltou para Gondomar (Pombal, freguesia de Medas), onde tinha uma quinta com vacas, videiras, morangueiros e cerca de trezentas laranjeiras. Augustinha lembra-se de descer até ao cais para recolher o leite das vacas que o avô lhes mandava.

Em tempos, Porto Carvoeiro foi um cais com praia onde as crianças nadavam, como a própria Augustinha: “todos os que eram naturais de Porto Carvoeiro, sem exceção, sabiam nadar”, comentou ela.⁷

O que não era o caso do pai, António Leite de Oliveira Gomes, natural de Guizande. Recorda-o como um homem bom e “que não dava para o negócio – ficavam-lhe a dever!”. António acabou por fechar a Fábrica, não obstante ter tentado reconstruí-la.

Augustinha também ajudou: pintou as caleiras com os seus dois irmãos.

As atividades principais de Porto Carvoeiro foram, em tempos, a extração da areia (“cada um tinha a sua pilha de areia e vendiam-na”); e a pesca da lampreia, do sável, do barbo, do mujo e da loura (“pesca noturna e proibida”). Contou-nos que a avó Andreлина, diabética, procurava consumir um certo pão, vindo do Porto, e preferia o barbo, porque era “mais insosso”.

Augustinha frequentou a escola de Mosteirô. Ela e os irmãos iam almoçar a casa, fazendo o caminho a pé, ao contrário de outras crianças, a quem as mães levavam o “farnel”. A carteira, Adelaide “Correia”,

que distribuía o correio a pé, acompanhava Augustinha e a irmã no regresso à escola, enquanto que o irmão ia de boleia na mota do professor.

Começámos a nossa conversa na varanda e, aos pouquinhos, Augustinha confiou-nos o interior da sua casa. Primeiro a cozinha – o lugar onde antes tinham uma masseira, uma grande banca de granito e o forno a lenha – e, depois, o andar de cima.

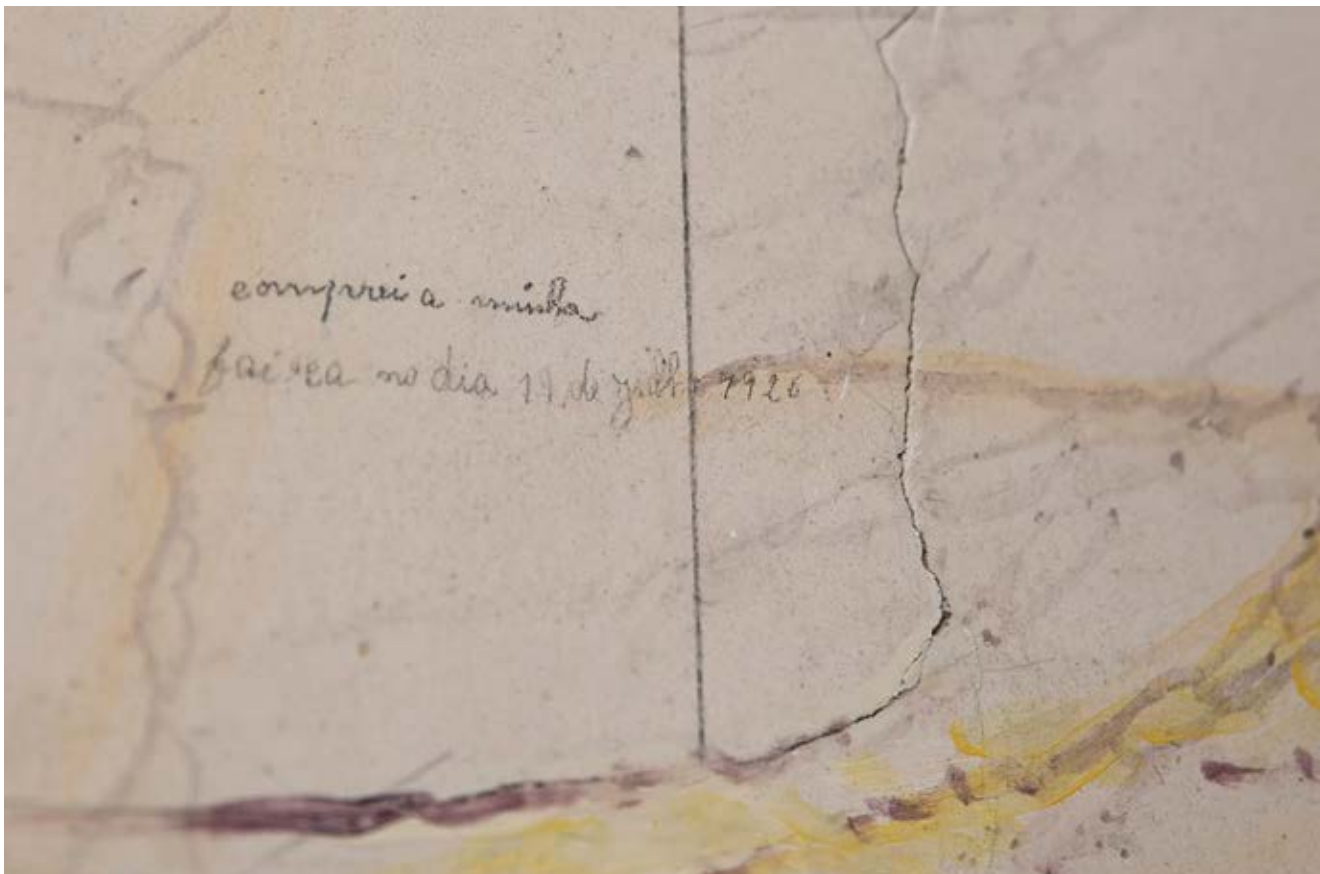
A casa guarda muitas lembranças da família, tais como: fotografias; um busto, representando Andreлина; ou o banjolim, fixado na parede, ao lado do conjunto dos chapéus. Este lembra a música que o pai tocava de ouvido, acompanhando a mãe nos

cânticos entoados na missa. O banjolim é o objeto mais querido para Augustinha: “não o dou a ninguém!”

Alguns dos móveis que preenchem esta casa foram comprados por Joaquim em segunda mão a um particular de Canedo. Tudo se aproveitou aqui, como aqueles recipientes que antes conservavam a azeitona em água, limão e sal e, nos dias de hoje, são jarros para bonitas flores.

Augustinha procura manter, amorosamente, todas essas recordações que contam a história da sua família, que lhe transmitiu valores como o da generosidade e o do respeito.



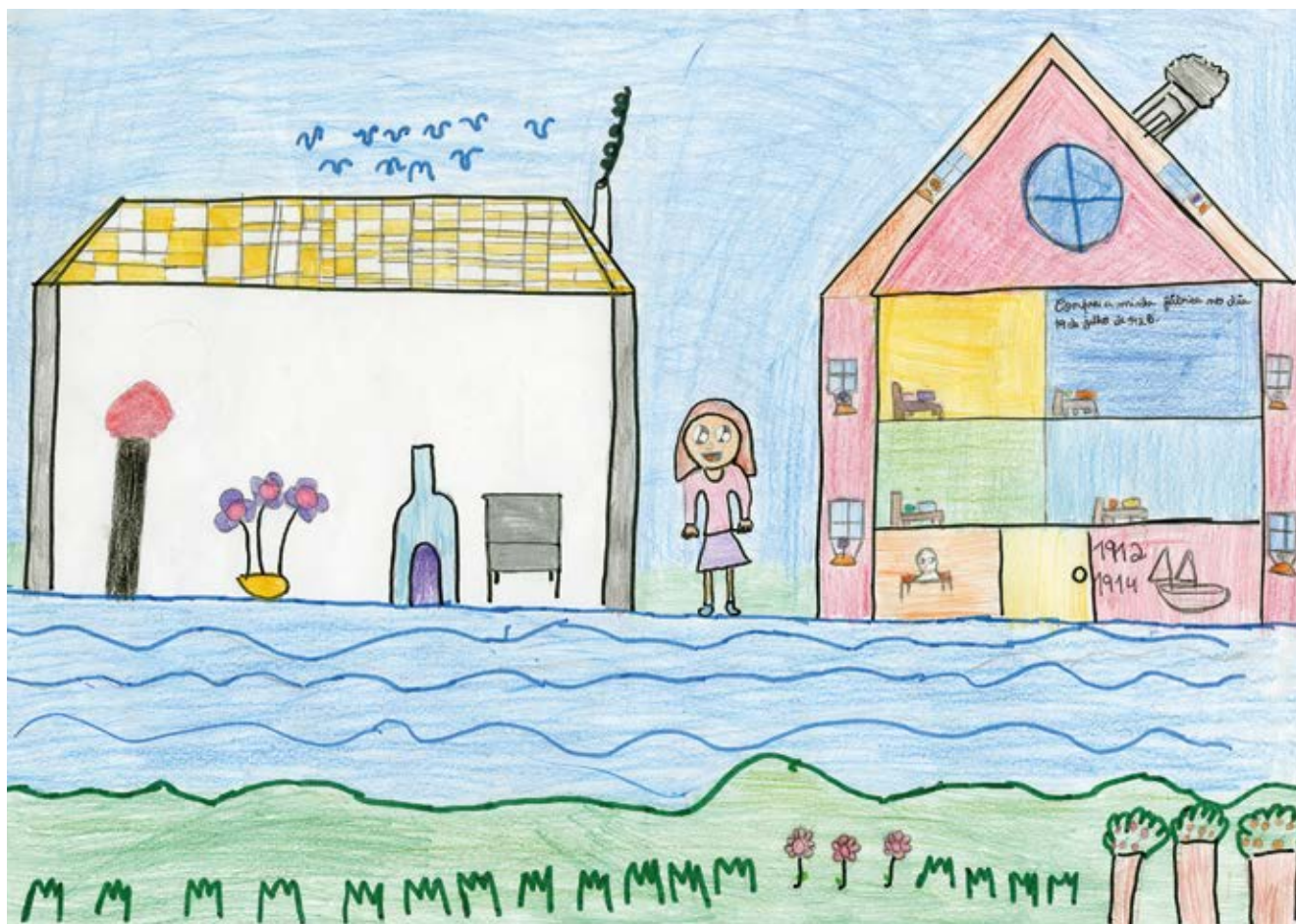




desenho realizado por:

Beatriz Russo | Carolina Sacramento | Sara Almeida

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º A



desenho realizado por:

Maria Pires | Rafael Barroso | Romeu Pereira

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º B





Os Atrevidos

Quem chega ao encantador cais de Porto Carvoeiro é surpreendido por um mural da autoria do pintor Mário Belém, representando o barqueiro Alfredo Moreira da Silva (1935) e o seu barquinho, *Atrevido*.

O adjetivo é uma alusão ao carácter do barqueiro: arrojado com as redes e na pesca. Alfredo mergulhava até ao fundo do rio, trazendo um barbo na boca e outro na mão! Para além deste peixe, o rio Douro, até à construção da barragem, podia fornecer outras espécies, igualmente apetecíveis: o muje, o sável, a tainha, a loura ou ainda a lampreia, tal como Augustinha nos havia contado.

Um prato especial em Porto Carvoeiro é confeccionado, justamente, com a lampreia. A esposa de Alfredo, Maria da Conceição Gomes Bento, explicou como: amanha-se a lampreia e faz-se uma mari-

nada com cebola, um dente de alho, folha de loureiro e salsa, que repousa até ao dia seguinte. Quando o arroz ou a massa ferve, junta-se a lampreia e o molho.

Conceição foi, ainda muito nova, uma das operárias da Serração da família de Augustinha: acartava tábuas e ripas num cesto à cabeça. Mais tarde, vieram os filhos e, como o ordenado do marido não era suficiente, viu-se forçada a aceitar outros trabalhos, como cortar mato e plantar batatas.

Mulher valente, como se considera, também transportou urnas à cabeça. Não se esquece que, por diversas vezes, foi ao rio buscar corpos de gente afogada. Ia com homens no barco, mas que não tinham tanta coragem: era Conceição quem “punha a mão” nos corpos masculinos, já sem vida, e os puxava

para dentro da embarcação. Chegou a temer ser presa por isso, porque “as mulheres não podiam pôr a mão nos homens”. Num dos dias em que recolheu um do rio, apareceu um guarda que a recriminou. Ela convenceu-o de que todos temos direito a um enterro digno. O guarda reconheceu que ela tinha razão e Conceição regressou a casa, aliviada. Contou, rindo-se, que, nesse dia, as filhas colocaram na lavadoura toda a roupa que a mãe trazia no corpo e a esfregaram com lixívia. Durante uma semana, os filhos não aceitaram comer da sua mão.

Alfredo é conhecido como “barqueiro” desde o tempo em que trabalhava nas minas de carvão do Pejão. O carvão descia até ao rio nas cestas através de um cabo “vaivém”. Depois, Alfredo levava-o até ao Porto no rabão, carregado com cerca de 50 toneladas.



Fazia-o uma vez por semana, mesmo com vento, chuva ou trovões...

Anos mais tarde, esteve empregado na Central da EDP durante 39 anos como fogueiro e era no seu Atrevido que se deslocava entre a sua casa e o local de trabalho.

Alfredo já não pesca nem navega no seu barquinho, mas o Atrevido continua a flutuar, amarrado ao cais de Porto Carvoeiro.



desenho realizado por:

Francisco Barbosa | Rafael Costa | Leonardo Rafael | Jorge Silva

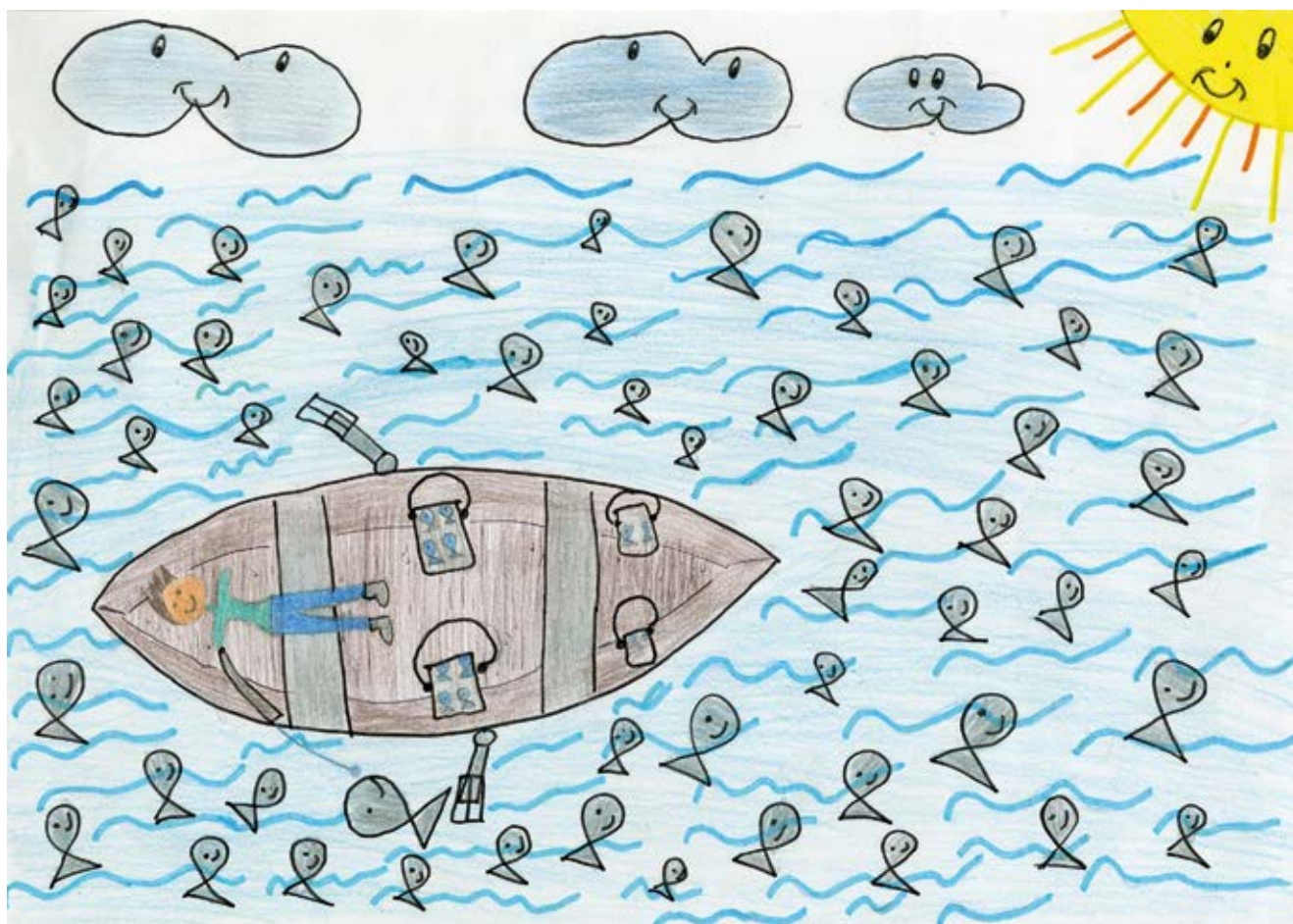
Escola Básica de Canedo | Turma 4.º A



desenho realizado por:

Diogo Fernandes | Leticia Silva | Rodrigo Bento

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º B





Um coreto único

Naquela noite de São Valentim, o vice-presidente Amílcar Sá colocava mais um galhardete na parede do gabinete da direção da Banda do Vale. Após alguns minutos de conversa, levou-nos a conhecer as instalações como se da sua casa se tratasse. De facto, todo o seu empenho e dedicação, bem como os da direção, vão no sentido de criar um ambiente onde os músicos se sintam bem e estejam motivados.

Amílcar entrou para esta Banda aos 10 anos e aprendeu a tocar saxofone soprano com o senhor Elísio de Fiães. Contudo, aos 14, desistiu: “era uma zona deserta, não havia nada e eu tinha medo de fazer este caminho”. Entretanto, voltou, agora com companhia.

Esteve emigrado na França e na Suíça. Mas o seu coração, não deixou o Vale. Era do “ar puro” que Amílcar mais sentia falta nos mais de trinta e dois anos ausente e, ainda assim, nunca faltou às eleições – comentou com orgulho:

“Não houve um dia na vida em que não me lembrasse da minha terra”.

Nos tempos livres, caminha, lê e escreve sobre o Vale.

Contou-nos que a Banda do Vale nasceu com 27 músicos e, hoje, conta com 72, oriundos de diferentes concelhos.

A primeira atuação da Banda foi no dia de Santo António de 1913, ano da fundação. Foram necessários cerca de sessenta e cinco anos para que a primeira mulher ingressasse no grupo de músicos. A média de idades, atualmente, é de trinta anos. Carlos Morgado, é o elemento que está há mais tempo na Banda, e Elísio Mota (fliscorne), o mais velho em idade.

A educação musical era, na época, muito insipiente. Os músicos, lembra Amílcar, eram musicalmente iletrados: “Sem noção do que era uma nota. Tocavam de ouvido – outros tempos”. Recorda o “caixa”, que ia a pé de Lavercos, Gon-

domar, para tocar na banda do Vale. A banda de música compensava, para muitos, as dificuldades da lavoura: não só porque era uma distração, mas, sobretudo, onde podiam ir “buscar uns tostões”.

O coreto foi construído por Manuel Francisco da Conceição, entre 1950 e 1955, para acolher aqueles 27 músicos. Foi erguido graças ao empenho da comunidade e aos donativos angariados em leilões e junto dos filhos da terra, emigrados no Brasil (Rio de Janeiro e São Paulo).

O primeiro maestro da Banda a reger no coreto do Vale foi Américo Pereira dos Reis e Sá, natural de Cedofeita, familiar de Amílcar.

Este defende, convictamente, que o coreto do Vale é um “caso único no país”, pela sua arquitetura e conceção: colunas, armação em ferro e o cimento armado (este foi uma novidade na freguesia naquela época).



Já não se realizam concertos no coreto, pois é demasiado pequeno para os músicos que compõem a banda atualmente.

Foi curioso ver os instrumentos mais antigos desta banda como o carrilhão, construído por Domingos de Paiva, e as fotos de quem fez a história

desta instituição com mais de cem anos: presidentes, tesoureiros, secretários, maestros, músicos. Amílcar sublinha a importância de José de Paiva (irmão de Domingos de Paiva), que assumiu várias funções: “sem dúvida, o maior obreiro da banda”.

Tal como José de Paiva, Amílcar dedica grande parte do seu tempo e dos seus talentos a esta Associação. Acredita que ela é um projeto da comunidade, um trabalho de todos, mesmo dos membros mais antigos. “O mérito é de todos”, sublinhou com toda a convicção.



desenho realizado por:

Margarida Alves | Rita Ramos

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º A



desenho realizado por:

Ana Melo | José Mota | Ludgero Cabacena

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º B





A sobrevivência numa vaquinha

Clemência Oliveira Fernandes, 74 anos, brinca com as palavras, sem erro e sem rima. As frases saem-lhe da alma, como estas: “A minha língua não dá para o torto. Só para o direito”; ou “Navego em pouco dinheiro”, que revelam a sua forma de ver e estar no mundo e na vida. Podia ser mais feliz, confessa, se não vivesse sozinha. Apesar de tudo, canta, e procura estar bem disposta: “Sou cantadeira do Rancho de Pessegueiro”, no Vale.

Tal como tanta gente da sua geração, a família de Clemência vivia com dificuldades e, muitas vezes, duas ou três sardinhas alimentavam seis pessoas.

Conta que a sua avó já tinha uma vaca. “A gente tirava o leite de manhã e íamos levá-lo ao Posto⁸ – ainda tenho acolá o canado. O leite era medido e regressávamos a casa. Comíamos qualquer coisa – era como calhava – e continuávamos com o nosso dia,

trabalhando. O tempo é que mandava: se tivesse um ar de chuva, a gente ia à erva (posso mostrar-vos o foicinho e as gigas). Para protegermos a cabeça, colocávamos um capapuço feito a partir dos sacos de sarapilheira – os mesmos sacos onde se armazenam as batatas. A gente transportava tudo à cabeça... Ao chegar a casa, deixávamos a erva e seguíamos para o monte, onde recolhíamos o mato necessário para fazer a cama ao gado. E, ainda, quando tínhamos oportunidade, apanhávamos toros naquela terra ali. Sabe o que são toros? A nossa vida era assim e todos os dias eram iguais. Antes de irmos para a escola, fazíamos umas terras de renda acolá em baixo. Pequeninos e já íamos lá buscar uma giga de mato. Chegávamos a casa e íamos para a escola por uns carrinhos (não havia estrada). Às vezes, um coleguinha dava-nos um empurrão e a gente caía na presa – ainda bem que o dono das presas sabia que as crianças passavam lá

e tinha-as sempre sem água. Mas as presas têm sempre aquele lodo, não é?”.

Clemência e os amigos entravam na sala de aula sujos de lama e, não raro, sem algum do material escolar que, entretanto, ficara pelo caminho: a lousa, o lápis ou um livrito, que caía do braço ou do saquinho de pano. E a professora dizia:

– A tua lousa?

– Perdi-a pelo caminho.

– Agora tens de ir fazer as coisas para o quadro. E como é que vai ser para fazeres os deveres em casa?!”

Mas as preocupações das mães eram um pouco diferentes: os deveres faziam-se à noite. Antes disso, era preciso apanhar a erva para o gado, ir ao mato ou à lenha. “Antigamente, era tudo para fazer carvão”, referiu Clemência. O pai também fez muitos fornos de carvão. Clemência explicou como: “fazia-se uma rima de pauzinhos de lenha e depois cobriam-se com torrões.

Botavam-lhe fogo e aquilo borralhava ali debaixo daqueles torrões e era assim que se fazia o carvão.”

Clemência conta que a sua mãe cozia pão em casa para o seu bando de filhos. “Não havia padeiros. Agora, vem tudo ter à porta. E, então, a minha mãe ficava a cozer e dizia assim: “filhinhos, ide por aí adiante, e caçai um bocadinho de lenha para eu acender o forno”. Uma vez, os meus irmãos andavam a apanhar lenha e foram surpreendidos pelo dono da terra, que os expulsou. Voltaram para casa de mãos vazias. A vida das crianças era assim”.

O pai de Clemência, ao chegar a casa, sentava-se ao lume a tocar concertina. Os filhos iam para junto dele e a fome ficava esquecida por breves instantes. A mãe, por seu turno, tratava do caldo que ganhava mais sabor quando lhe juntava um bocadito de carne de porco da salgadeira⁹ (“não havia arcas frigoríficas”). “A minha mãe tirava sempre o melhor para o meu pai. E ele, com a sua navalhita, tirava uma pelezinha

para cada um de nós”. A mãe insistia: “ó homem, come tu, que precisas mais. A canalha remedeia!”. O pai retorquia: “Está certo, mas a canalha é que precisa de comer!”

Clemência recorda como lhe sabia tão bem aquele pedacito de carne seca nas refeições em família, que não eram acompanhadas pela rádio, nem pela televisão. “Não havia nada para onde olhar, a não ser olharmos uns para os outros. E prestávamos atenção. Agora, até se diz às crianças: “Cala-te, que eu quero ver televisão!”. O meu pai era muito bom. Eu ainda choro por ele, passados cinquenta anos da sua morte”.

Falou-nos, finalmente, do Posto de Receção de Leite da Lacto-Lusa, em Pessegueiro. Era muito novinha, quando assistiu à construção do edifício que viria a ser o Posto. “Não imaginava que seria o meu futuro emprego”. Aí trabalhou vinte e dois anos, tendo sido a última funcionária do posto. Clemência recorda-se de medir entre 300 e 400 litros de manhã e outros tantos à noite. Todo o leite recebido

era do lugar de Pessegueiro e de Serralva: “Em Pessegueiro, toda a gente tinha uma vaca, que podia dar lucro”.

Os anos passaram e o ajustamento às condições de mercado, decorrentes da entrada de Portugal na Comunidade Económica Europeia, fez com que muitas empresas se integrassem noutras, como aconteceu com a Lacto-Lusa que, em 1994, juntamente com outras duas, se fusionaram na Lacto-Ibérica.

E, assim, o posto de Pessegueiro foi encerrado, tal como aconteceria com a escola primária por não haver crianças em número suficiente.

“Onde não houver gente, não se faz guerra! É o povo é que faz as festas e a guerra!”, arrematou Clemência.







desenho realizado por:

Lara Silva | Lara Filipa | Inês Oliveira

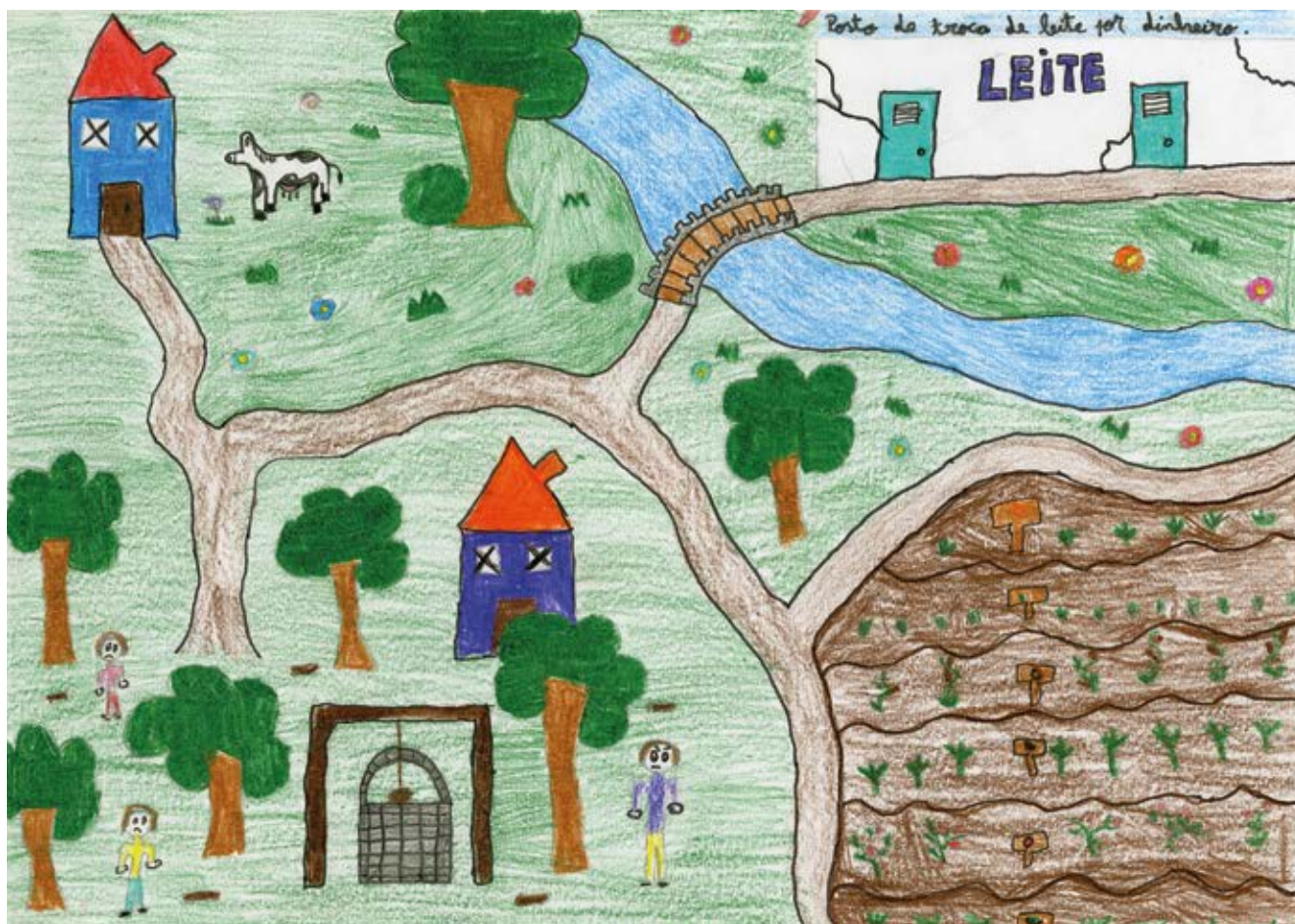
Escola Básica de Canedo | Turma 4.º A



desenho realizado por:

Angélica Santos | Érica Soares | José Lobo | Ruben Bessa

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º B





O engenho do meu jardim

Vila Maior, terra rica em água, teve, noutros tempos, vários engenhos para tirar água dos poços que, com a introdução da eletricidade, foram desaparecendo (os animais foram substituídos pelos motores). Hoje, encontramos réplicas a decorar alguns jardins pela freguesia.

Manuel Gomes da Silva, 73 anos, explicou como funcionava o engenho¹⁰:

“Havia um poço... À volta, um terreno que circundava o mesmo, com uma largura suficiente para andar uma junta de bois ou um cavalo. Os animais eram engatados a uma trave ligada a uma das rodas do engenho que dava pelo nome de almanjarra. Os bois andavam à volta do poço e faziam girar as rodas. A uma dessas rodas, estava engatada uma enfiada de “cocos” (recipientes), que traziam a água e, ao darem a volta, despejavam a água numa caleira, que a enviava para um rego e, por sua vez, a levava para os campos. Também havia pessoas que aproveitavam a

ocasião para tirar água para seu consumo próprio.”

As difíceis condições de vida da população portuguesa, que se fizeram sentir até há relativamente pouco tempo, levaram a que a maioria das famílias recorresse ao apoio dos filhos, ainda pequenos e em idade escolar, para ajudar no campo ou noutras atividades.

Manuel e seus irmãos não foram exceção. Frequentaram a escola até à 4ª classe e, até aos 11 anos, trabalharam na quinta dos pais. “Manuel do Serafim”, como é mais conhecido, por referência ao pai, lembra-se bem de três desses engenhos onde caminhou muito “atrás dos bois”.

Um deles traz-lhe à memória esta recordação:

“O meu falecido pai, que negociava em carvão e lenha, ia à quarta-feira para os Carvalhos e eu, para comprar uma gabardine, trabalhei nesse engenho por sete escudos e cinquenta centavos à hora. Ao chegar a casa, ia imediata-

mente limpar os bois para que não se mostrassem sujos e suados quando o pai regressasse. Ele não podia desconfiar de nada.”

“Ainda pequenino”, o irmão mais velho foi a trabalhar para “o Porto, numa mercearia e adega de um tio, na rua Marques Marinho.

O pai comprava lenha, que guardava e depois vendia em Arcozelo e outros lugares.

Muitas vezes, esperava que Manuel chegasse da escola para ir com ele para o mato. Era habitual os pais de família “irem para os matos apanhar “tocas” para o lume – hoje ninguém as quer”. Alguma dessa lenha servia para fazer carvão. O pai de Manuel também comprava carvão para vender depois em Arcozelo ou em drogarias nos Carvalhos que transportava num carro de bois – Manuel acompanhou-o várias vezes.

Perto da sua casa, existe ainda um forno de carvão (vegetal), mas já não funciona.

Referiu também o lugar onde estavam situados outros fornos do género: no Café Paris (na estrada para Sandim) e na zona industrial.

Ouve-se tocar o sino automático...

Manuel fez tocar o sino da igreja paroquial de Vila Maior durante doze anos, no tempo em que ele era puxado com corda, e tal como o costume ditava. Recordou um desses muitos e variados toques, o fúnebre: *“um sinal só por menores de 7 aos 14 anos,*

*sem diferença de sexo; dois sinais, breves e distintos, por mulheres; três por homens leigos; quatro, por Clérigos não Presbíteros, cinco por Sacerdotes.”*¹¹ Para além de sacristão, Manuel deu catequese durante trinta e cinco anos e continua a ser um grande apoio na paróquia.



Nos tempos livres, cuida do seu quintal e gosta de ouvir as cantigas ao desafio do Minho. Foi um dos fundadores do Clube de Futebol da Associação Recreativa e Desportiva Vila Maiorense; fez parte do Grupo de Majorettes,

extinto, formado por um grupo de meninas (chegaram a ser cinquenta) que dançavam ao som dos bombos e da caixa.

“Manuel do Serafim” não perdeu essa juventude e alegria, patentes no modo como

percorre a sua freguesia. Cada cantinho de Vila Maior é como um prolongamento da sua horta, do seu jardim. É como uma outra divisão da sua casa. É bem possível que leve no bolso as muitas chaves que Vila Maior lhe confia!



desenho realizado por:

Jorge Mota | Tomás Valente | Rodrigo Ramos

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º A



desenho realizado por:

Gabriel Gomes | Sara Silva | Marta Jacinto

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º B





O milho não é todo igual

Não é fácil chegar ao moinho da família de Clarinda Silva Gomes, 68 anos. Naquela manhã em que conversámos, não pudemos visitá-lo: as ervas estavam muito molhadas pelo orvalho.

Então, Clarinda, falou-nos dele e de como era árduo todo o trabalho a ele associado, sobretudo no inverno. Podiam estar bem quentinhos junto à lareira (“ao lume”) e lá fora “camadas de neve”, que tornavam o caminho custoso de percorrer, mas era necessário “verificar se o moinho funcionava bem e toda a noite”. Nesse processo de controlar a moagem, também se “picava o moinho”, ou seja, a picagem das mós, rompidas e já muito macias, com o picão, para se obter uma farinha fininha.¹²

Clarinda e os irmãos levavam o milho, em sacos à cabeça, até ao moinho. O pai, moleiro toda a vida, tinha bois e um cavalo, “mas, para não estar a tirar os animais, lá íamos nós com a minha mãe, por lá abaixo...”.

A água chegava ao moinho através de um canal que saía da presa, vários metros acima. A inclinação do terreno permitia que a água atingisse o moinho com a força necessária para o pôr a trabalhar.

A farinha acabada de fazer era levada pela freguesia, por Clarinda e sua irmã, com a ajuda dos bois ou dos burros. No regresso, já traziam milho para ser moído. O pagamento do trabalho da família de Clarinda e de tantos outros moleiros no nosso país, “consistia na maquia, isto é, numa porção de grão ou de farinha que o moleiro reservava para si.”¹³

Até ao momento da moagem, era preciso tratar do milho desde que a espiga saía da cana e era desfolhada. Depois, colocavam-no no canastro ou espigueiro (Clarinda ainda tem um ali ao lado de sua casa – apontou), e estava lá uns meses para curar e secar.

Nos dias de hoje, a debulheira e o trator tornam tudo

mais fácil e rápido. “Antigamente, não era nada assim: levantávamo-nos de madrugada e fazíamos tudo com a força de braços”.

Hoje, quando precisa de farinha, Clarinda utiliza um moinho elétrico que comprou há cerca de quarenta anos na Meia-Légua por 60 contos. “As papas de sarrabulho ou a broa confeccionadas com a farinha de milho feita em casa têm outro sabor!”. Às vezes, também oferece aos seus vizinhos milho traçado, destinado a alimentar os porcos e as galinhas.

O moinho elétrico de Clarinda encontra-se ao fundo de um grande pavilhão anexo à sua casa, onde o marido, Henrique, ferreiro e ex-carteiro, guarda velharias ligadas à lavoura e à vida do campo, mas não só. Com muita imaginação, paciência e dedicação, transforma-as em castiçais decorados com pequeninas flores coloridas ou com símbolos musicais (Henrique toca clarinete na Banda do Lobão);



ou em barris transformados em poltronas de baloiço; ou em mesas em ferro.

Lá estão também, a sogá, a cangalheira e o carro de bois que Clarinda puxou tantas vezes; o moal¹⁴; o picão para picar as mós do moinho (para que a farinha saísse “em modo”); as cestas onde guardavam as uvas; rádios; balanças para pesar o milho; e tantos outros objetos que aguardam, pacientemente, a hora em que as mãos habilidosas de Henrique lhes dê um novo destino.

Por entre a vegetação que cresce ávida e impiedosamente, muitos dos nossos moinhos suspiram, também, por alguém que acredite no seu renascimento.



desenho realizado por:

Ema | Tomás C. | João | Edgar

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º A



desenho realizado por:

Filipe Costa | Francisco Ferreira | Matilde Barbosa

Escola Básica de Canedo | Turma 4.º B



notas e bibliografia consultada

¹As entrevistas foram realizadas a 20 de dezembro de 2018 (Maria Augusta); 5 de janeiro de 2019 (Alfredo e esposa); 14 de fevereiro de (Amílcar Sá); 1 de março de 2019 (Manuel Silva); 8 de março de 2019 (Clemência Fernandes); a 26 de abril de 2019 (Manuel Fernando); a 29 de abril de 2019 (Clarinda Gomes); e a 28 de maio de 2019 (Ana Paula).

²Alambique – palavra de origem árabe e grega, é um aparelho que serve para fazer destilações (processo químico pelo qual um líquido passa, primeiro, a vapor e depois, de novo, ao estado líquido). Aguardente – a bebida alcoólica que resulta da destilação do vinho ou do seu bagaço.

³A austrália é uma árvore da família das Leguminosas originária da Austrália, frequentemente cultivada em

Portugal, e também designada por acácia-preta. Tal como escrevem Oliveira e outros em op. cit., “Para sul do rio Douro, pelo concelho de Gaia, e pelo de Vila da Feira, as gigas seguem a técnica dos cestos do Baixo-Minho (...). As madeiras usuais são o carvalho e a austrália, e também algum vime para tecer.” (pág. 337).

⁴Ibidem, pág. 333.

⁵«Andrelinha» foi o nome dado ao sabão que Joaquim produziu numa pequena fábrica anexa à sua casa. Augustinha guarda o pesado carimbo com que cunhavam os sabões.

⁶Barco do Douro mais pequeno, mais chato e pesado que o rabelo, e com um longo leme.

⁷Com a construção da barragem de Crestuma em 1985, o rio subiu cerca de 9 metros e a praia ficou submersa.

⁸No final dos anos 40, o distrito de Aveiro é aquele que possui mais postos de receção de leite (99) e uma produção de lacticínios superior ao resto do país (A Fileira do leite em perspetiva histórica, Jorge Fernandes Alves, págs. 83).

⁹“Em toda a casa rural portuguesa, do norte a sul do país, há (...) uma grande arca ou caixa, a salgadeira, onde se guardam, embrulhadas em sal, as mantas de toucinho, a orelheira, as pernas e, em geral, todas as partes do animal que não se comem em fresco nem se destinam ao fumeiro. (Dias, Oliveira, Galhardo, Espigueiros Portugueses, Publicações Dom Quixote, pág. 16)

¹⁰Para mais informações sobre este tema dos engenhos, sugere-se a consulta de *Aparelhos de Elevar a Água de Rega* por Jorge Duas e Fernando Galhano, Publicações Dom Quixote, 1986.

¹¹Mário Correia, *Toques de sinos na terra de Miranda* (Âncora Editora, 2012) págs. 62 e 65.

¹²Luís Silva, em *Os Moinhos e os Moleiros do Rio Guadiana*, Edições Colibri, 2018, escreve: “o ofício de moleiro muito trabalhoso por causa dos sacos que era preciso carregar e pelo facto de implicar uma dedicação amiúde permanente, quer da lida do moinho, quer a carregar sacos, quer na vigilância dos caudais de água (...) Quando o moinho trabalhava de noite (...) o moleiro dormia o «sono dos ratos», de vigilância parcial”. A picagem

das mós ou pedras era uma das mais difíceis atividades do moleiro, que podiam provocar lesões nos olhos e nas mãos. Era feita com picões e picadeiras de ferro, conforme o tipo de pedra (pág. 82-85).

¹³Luís Silva, op. cit., pág. 75.

¹⁴Moal, malho ou mangual é uma alfaia de debulha do centeio e do milho composta por dois paus – o cabo ou mangueira, e o pirtigo – ligados e articulados numa das extremidades por tiras de couro ou cordas amarradas de várias formas – a meã (Oliveira, E. V., Galhano F., e Pereira, B., *Alfaia Agrícola Portuguesa*, Publicações Dom Quixote, 1995, pág. 295).

agradecimentos

Este livrinho representa o encontro de histórias pessoais que são, simultaneamente, um vislumbre da história da população da união de freguesias de Canedo, Vale e Vila Maior e, se quisermos, um retrato, provável, do concelho de Santa Maria da Feira.

Assim, um agradecimento muito especial a Augustinha, a Alfredo e a Maria Conceição, a Clarinda e a Henrique, a Manuel Fernando e seu tio Adão, a Amílcar Sá, a Manuel Silva, a

Clemência e a Ana Paula, que nos narraram, resumidamente, factos e vivências que estão muito presentes nas suas memórias.

Um agradecimento particular a Rosa Pereira e marido (Vila Maior), que nos permitiram entrar no seu jardim e fotografar uma réplica perfeita dos engenhos outrora utilizados para regar os campos.

Para a ilustração, contamos com a colaboração precioso

sa dos alunos do 4.º ano do Agrupamento de Escolas de Canedo e respetivas professoras; e de Bruno Dinis, neto do senhor Fernando que, não obstante se encontrar a prestar serviço militar, aceitou o desafio! A todos eles, a nossa gratidão, pelo modo tão generoso, empenhado e encantador, com que participaram neste projeto, interpretando, artisticamente, cada uma das histórias!

ficha técnica

Título

Objetos com Histórias
“Partilha Canedo, Vale e Vila Maior”

Autora

Céu Mota

Participantes

Alfredo Moreira da Silva
Amílcar Sá
Ana Paula da Silva Carneiro
Clarinda Silva Gomes
Clemência Oliveira Fernandes
Manuel Fernando da Silva Martins
Manuel Gomes da Silva
Maria Augusta da Conceição Ferreira Gomes

Ilustração

Bruno Dinis
[Neto do Sr. Fernando]

[Alunos do 4.º A da Escola Básica de Canedo]

Beatriz Azevedo Russo
Carolina Maria Fernandes Sacramento
Edgar Gomes Leite
Ema Correia Marques
Francisco Alexandre Costa Rosário
Francisco Pereira Barbosa
Isaac Silva Guedes
Ismael Santos Carvalhas
João Pedro Prazeres Pereira
Jorge Miguel Oliveira Silva
Jorge Miguel Pinho Mota
Lara Filipa Pinheiro Santos
Lara Pereira Silva
Leonardo Rafael Pereira Sousa

Leonardo Silva Marinho
Margarida Ferreira Alves
Maria Inês Candal de Oliveira
Rafael Adriano Moreira Costa
Rita Costa Ramos
Roberto Ferreira Batista
Rodrigo Costa Ramos Sara Francisca
Sara Francisca Tomás Barbosa da Costa Alves
Almeida
Tomás Barbosa da Costa Valente Ribeiro
Tomás José Valente Ribeiro

[Alunos do 4.º B da Escola Básica de Canedo]

Ana Robalinho Melo
Angélica Sabrina Ferreira Santos
Bárbara Barraca Resende
Diego Coval Marques
Diogo Miguel Santos Fernandes
Emanuel Santos Silva
Érica Sofia dos Santos Soares
Filipe Pinto Costa
Francisco Gabriel Rocha Ferreira
Gabriel Moreira Gomes
José Martim Fernandes Lobo
José Pedro Fernandes Mota
Lara Denise Azevedo Silva
Letícia Viana da Silva
Ludgero Couto Cabaceira
Maria Silva Pires
Marta Sofia Rodrigues Jacinto
Matilde Sousa Barbosa
Rafael Pereira Barroso
Rodrigo Santos Bento
Romeu da Mota Pereira
Rúben Francisco Santos Bessa

Colaboradores

Adão Moreira Martins
Ana Margarida de Azevedo Marques
Manuel Alexis
Maria Conceição Tavares Correia Pires
Maria da Conceição Gomes Bento
Rosa Pereira e Marido

Gestão | Coordenação

Manuela Coelho
Lisete Costa
Paulo Oliveira
Inês Jesus
Susana Lopes

Edição

Município de Santa Maria da Feira

Projeto MIDAS – Mudança para a Inclusão
e Desenvolvimento Artístico e Social

Programa Operacional Regional do Norte /
NORTE 2020

Entidade Promotora

Município de Santa Maria da Feira
Pelouro da Proteção Civil, Ambiente,
Espaços Verdes, Saúde e Ação Social

Entidades Parceiras

CASTIIS – Centro de Assistência à Terceira
Idade e Infância de Sanguedo

Casa dos Choupos – Cooperativa Multisecto-
rial de Solidariedade Social, CRL

Outras Entidades

Fórum Social da União de Freguesias
de Canedo, Vale e Vila Maior

Banda Marcial do Vale

Grupo Folclórico de Pessegueiro
de Santa Maria do Vale

Igreja Paroquial de Vila Maior

Impressão e Acabamentos

Graficamares, Lda

Tiragem

250 exemplares

**Santa Maria da Feira,
novembro 2019**





mudança para a inclusão e
desenvolvimento artístico e social