

A CESTARIA TRADICIONAL EM PENAFIEL*

Teresa Soeiro**

RESUMO:

É objecto deste estudo a cestaria tradicional da área do Município de Penafiel. Tentaremos acompanhar o percurso da profissão no tempo longo, encontrar a memória das mais recentes, mas desaparecidas, gerações de cesteiros e acompanhar os últimos e exímios artistas. Identificam-se também as formas e o saber-fazer que caracterizam estes fabricos, com realce para a cestaria de madeira rachada e os açafates de vara fina pintados, ambos no limiar da extinção.

Palavras-chave: Cestaria tradicional, Penafiel

ABSTRACT:

The purpose of this work is to study the making of traditional basketware in Penafiel district. We attempted to trace the profession of basket making and its artisans within the background of the local crafts, since the Modern Age. We identified also the forms and know-how which are characteristic, with emphasis on the basketry products made of woven, plaited and checkered ribbon-like strips of peeled off wood, as well as the ancient manufacture of fine painted baskets of woody plant twigs. Both these handicrafts are nearing extinction.

Key-words: Traditional basketware, Penafiel

Em memória de Perfeito Moreira Lucas, o cesteiro

Num tempo sem plástico nem outros materiais sintéticos, em que o papel era caro, raro e pouco resistente, as necessidades de acondicionamento para deslocação e arrumação dos mais diversos bens tiveram de ser supridas com os recursos acessíveis, fossem eles contentores feitos de pele ou têxteis, recipientes cerâmicos e de madeira, ou a cestaria, presente num sem número de situações de todos os quotidianos, objecto deste trabalho.

De comprovada antiguidade, esta arte manteve-se na área de Penafiel, o espaço que iremos observar, no limiar entre trabalho doméstico e especialização oficial, integrando, pelo menos nos últimos séculos, contextos, modelos e técnicas de fabrico reconhecidos como tradição, perfeitamente identificados e contraponíveis a outros forâneos, aqui representados pela produção de grupos populacionais itinerantes (nomeadamente ciganos), e por bens artesanais e industriais difundidos pelo comércio ou trazidos na sequência de deslocações. Mas nem sempre o próprio significou o mais valorizado, como também ao cesteiro foi reservado um lugar discreto na socie-

* Agradecemos ao Museu Municipal de Penafiel a possibilidade de estudar as colecções, bem como toda a colaboração.

** UP – FLUP/CITCEM.

dade. O mais conhecido e muito difundido aforismo que se lhe refere, *cesteiro que faz um cesto faz um cento, se lhe derem verga e tempo*, sublinha a facilidade da execução rotineira da arte, mas o seu frequente emprego com outro valor semântico remete para alguma ambiguidade, frequentemente associada aos homens dedicados a trabalhos profissionais realizados sem grande esforço físico e no espaço doméstico, providos de manha mais do que de músculos.

Anónima porque património da tradição comum, recreada em cada peça que se levanta, a obra de cestaria tem sempre particularidades distintivas, assinatura qualitativa do cesteiro que começa por permitir ao cliente a elementar separação entre trabalho cuidado e atabalhoado, profissional destro ou adventício, para depois passar a patamares mais subtis e personalizados de gosto, destreza e inventiva, apanágio dos cesteiros penafidelenses que nos servirão de guia.

CANASTREIROS E CESTEIROS

Ofício de homens, que trabalhavam em casa e realizavam curtas deslocações à residência do cliente¹, muita vezes isolados e apenas ajudados pela mulher e filhos nas tarefas intermédias de preparação da matéria-prima, nunca o veremos no feminino se estivermos a falar da arte maior de dar forma à cestaria de madeira rachada, trabalhada no banco, a obra dos canastreiros. As mulheres puderam, pelo menos na segunda metade de século vinte, apenas dedicar-se à confecção de açafates de vara fina, uma produção mais delicada, com materiais ligeiros que dispensam ferramenta mas exigem contagem e gentileza no complexo entrelaçar das varas, tantas vezes finalizado com uma chamativa nota decorativa introduzida pela pintura polícroma.

Já no foral manuelino de Entre-os-Rios, de 1519, encontramos referência quer aos cestos que se vendiam – canastras, cestos redondos, cestos de mão e cestas – pelos quais se cobrava um ceutil, quer a bens acondicionados em cestos para serem comercializados, como por exemplo a fruta e os ovos, que se arrumavam em canastras². Esta forma de transportar os mais diversos produtos ou de expor a mercadoria para venda parece ter sido uma constante, surgindo a cada passo nas posturas municipais de Arrifana/Penafiel, a propósito das mais variadas situações, como a referência ao direito a cortar uvas em propriedade alheia para comer mas não para “*levar para casa em cesto*” (1751); às pessoas que vêm vender à cidade coisas por miúdo, das quais se cobrava “*por cada canastra ou sexto des reis*” (1817 art. 7); à proibição de vender lenha, mato ou giestas “*uma vez que seja conduzida em molhos ou cestos*”, pelo menos sem a declaração de proveniência (1837); às padeiras que “*pagarão de assento 20 reis por cada vez que venderem o pão nas canastras no chão*”, enquanto das canastras do peixe se cobrava metade (1842); à obrigação dos “*carreções que conduzirem carne às costas deverão usar de cestos ou caixões cobertos com os mesmos oleados*” (1865, tit. 14 §5), ou mesmo aos que carregam estrumes na cidade em carros e cestos (1870).

Mas se a menção, muitas vezes indirecta, à cestaria é uma constante, já os seus artífices parecem não ter recebido uma particular atenção dos poderes estabelecidos, nem assumir visibilidade entre os mesteres existentes no concelho. Nos tombos (1657 e 1705) que regulamentam a procissão do Corpo de Deus não há lugar para cesteiros ou canastreiros, apesar da obrigação de participar abranger um largo espectro social, dos nobres e ouvidor aos jornaleiros e cabaneiras, incluindo mais de vinte grupos de profissionais³. Também aquando da elaboração dos *regimentos* dos ofícios, que tanto preocupou a recém-criada Câmara de Arrifana de Sousa, em 1742, foram esquecidos, não havendo mesmo nos aditamentos posteriores qualquer menção a esta activi-

¹ As deslocações são aqui de pequeno raio e individuais, pelo que não deram lugar a situações de carácter gremial, longas e repetidas movimentações em grupo, propícias mesmo à formação de uma linguagem própria e identitária: BOUZA BREY, Fermín – *Os cesteiros galegos de Mondariz e a sua fala gremial*. Santiago de Compostela: Museo do Pobo Galego, 1992.

² AMMCV – *Foral de Entre Ambos os Rios*. 1519, fl. 6 e 7.

³ SOEIRO, Teresa – *Os dias grandes*. *Cadernos do Museu*. Penafiel, 6-7 2000-2001, p. 137-220.

dade. Recordemos que no Porto também não existia regimento para os canasteiros, ainda que participassem na montagem da festa de Corpo do Deus integrados no conjunto dos ofícios da madeira liderado pelos carpinteiros⁴. Na capital do reino viram-se igualmente esquecidos pela organização mesteiral⁵.

Esta omissão de menções à profissão abrange ainda os registos paroquiais setecentistas estudados, referentes ao núcleo urbano⁶. Apenas no século seguinte elas irão surgir com persistência, um pouco por todo o município, não sem ambiguidades já que um canasteiro ou cesteiro podia facilmente, em anos seguintes, ser identificado como jornaleiro ou lavrador, que de facto também seria porque o mester não o ocupava a tempo inteiro.

Um documento muito pormenorizado sobre a distribuição profissional existente em Paço de Sousa, no ano de 1815, pode elucidar-nos sobre a quota deste ofício numa grande freguesia rural. De um total de quatrocentos e setenta e quatro profissionais, apenas dez eram canasteiros (três mestres, cinco oficiais e dois aprendizes), número ao nível do verificado para ferreiros e sapateiros, mas bem inferior ao dos tamanqueiros (18), pedreiros (24), carpinteiros (26) ou alfaiates (28)⁷.

Na cidade haveria, em 1820, um canasteiro em Fornos⁸. No *Livro do lançamento da décima* do ano de 1833 um homem de Aldea (Rande – Duas Igrejas) é dito *sesteiro da cesta* e outro, de Pinheiro, freguesia de Vila Cova, também vive da arte⁹. No ano seguinte, o centro urbano teria dois, na zona baixa, em Santo António Velho¹⁰.

O recenseamento eleitoral de 1836 detectou, em todo o município, quatro canasteiros (Eja, Eja, Manoel Ferreira; Paredes, Granja, António Ferreira; Portela, Cruz, Jozé dos Santos; Valpedre, Oldrões, Jozé Soares) e cinco cesteiros (Santiago, Novelhe, Manoel Gomes; Peroselo, Calvário, Manoel de Souza; três em Vila Cova), em nove freguesias, sempre isolados excepto em Vila Cova, onde trabalhavam Joze da Costa, no lugar de Cruzes, João Ferreira no Outeiral e Manuel Ferreira em Ribaboa¹¹. Pouco mais de quatro décadas passadas, em 1879¹², persiste a distinção entre canasteiros, agora treze, e cesteiros, em número de cinco, espalhados por catorze freguesias, sem sobreposição. Indicaremos no ponto seguinte, o nome e a residência destes homens, alguns dos quais conseguimos relacionar com núcleos de cestaria mais recentes.

Apesar de já serem mais, os canasteiros e cesteiros nem por isso ganharam consideração no mundo do trabalho, que continua a olhá-los como detentores de um saber vulgar e fácil de adquirir. Com certo desprezo os tratou o Inquérito Industrial de 1881, que os inseriu na classificação do mapa *obras de verga e palha*, item *cesteiro*. Em Penafiel foram então contadas oito unidades, depois comentado laconicamente: “*por toda a parte se fazem cestos, gigos, canastras e n’esta especie nada ha que acrescentar aos numeros do mappa*”¹³.

Nem os diferentes recenseamentos que se seguiram acrescentaram ao número de profissionais deste ofício, que se vão encontrar, quase sempre, dispersos. Serão dezasseis, em dez fre-

⁴ CRUZ, António – *Os mesteres do Porto. Subsídios para a história das antigas corporações dos ofícios mecânicos*. Porto, 1953, p. 72.

⁵ LANGHANS, Franz-Paul – *As corporações dos ofícios mecânicos. Subsídios para a sua história*, v. 1, Lisboa, 1943, p. 416.

⁶ SANTOS, GERALDA MARIA MARQUES FERREIRA DOS – *A freguesia de S. Martinho de Arrifana de Sousa de 1700-1729 (ensaio de demografia histórica)*. Lisboa, 1979; MARQUES, MARIA LUCÍLIA DE SOUSA PINHEIRO – *A freguesia de S. Martinho de Arrifana de Sousa de 1730 – 1759 (ensaio de demografia histórica)*. Lisboa, 1974; DUARTE, MARIA CELESTE DOS SANTOS DUARTE DE OLIVEIRA – *A freguesia de S. Martinho de Arrifana de Sousa de 1760-1784 (ensaio de demografia histórica)*. Porto, 1972.

⁷ ACL – Série Azul, ms 1774 – BACELAR, Simão de Jesus Maria Castelinho – *Mappa estatístico da freguezia do Salvador de Paço de Souza na Comarca de Penafiel, Bispado do Porto*.

⁸ AMPNF – 1478 *Livro do lançamento da décima desta cidade*, 1820.

⁹ AMPNF – 1501 *Livro do lançamento da décima e maneios do termo desta cidade de Penafiel no anno de 1833*.

¹⁰ AMPNF – A 1502 *Livro do lançamento da décima dos prédios urbanos e rústicos desta cidade e subúrbios, e dos maneios e ordenados*. Penafiel, 1834.

¹¹ AMPNF – A 1590 a 1621 *Livro(s) de recenseamento a que mandou proceder o decreto de 8 de Outubro de 1836 para a eleição de deputados*

¹² AMPNF – A 1633 a 1641 *Caderno(s) de recenseamento de eleitores e elegíveis*, 1879

¹³ *Relatório apresentado ao Excmo Snr Governador Civil do districto do Porto pela sub-comissão encarregada das visitas aos estabelecimentos industriaes*. Porto, 1881, p. 8-9 e 50.

guesias, no ano de 1894; quinze distribuídos por nove freguesias no ano de 1923; outros tantos, em dez freguesias, por 1940, onze repartidos por dez freguesias cinco anos depois e dezasseis, em dez freguesias nos meados dos anos cinquenta¹⁴. Depois, ver-se-ão cada vez mais esquecidos ou melhor, assimilados a outras actividades, já que no inquérito directo reportado ao final da década de oitenta se mantêm os níveis precedentes, sobressaindo, porém, a faixa etária a que pertenciam, já bastante elevada¹⁵, circunstância que, aliada à falta de renovação e ao abandono por parte dos então mais jovens, conduziu à precária situação actual, que procuraremos estudar neste trabalho.

Penalizados pela perda do mercado tradicional, que já quase não utiliza a cestaria nas diversificadas funções para que foi indispensável, os cesteiros que resistiram reinventaram formas e utilidades para a sua arte, quer pela própria percepção da mudança, quer seguindo as sugestões da clientela, que agora pretende cestos com utilidade doméstica e mais-valia decorativa e simbólica, sobretudo pequenos volumes, mas também alguns médios destinados a arrumar na sala a lenha, os periódicos ou os brinquedos das crianças.

A descrição que se segue, atinente aos profissionais, modelos e técnicas que configuram a cestaria tradicional praticada em Penafiel, será muito mais inteligível se o leitor conhecer o trabalho-guia de Fernando Galhano – *Cestaria de Entre Douro e Minho*¹⁶ – realizado num tempo em que estas peças eram ainda regularmente confeccionadas e utilizadas, magnificamente ilustrado pela ímpar qualidade do seu desenho.

CESTARIA DE MADEIRA RACHADA – A LINHAGEM DE CESTEIRO DE PEROSELO

A cestaria desenvolvida em Peroselo, que documentámos na herança familiar directa por mais de um século, servirá de paradigma para a tecnologia tradicional da madeira rachada trabalhada em entrelaçado cruzado. Tomámos como referência o saber e a arte de Perfeito Moreira Lucas (n. 1925 – f. 2009), filho e neto de cesteiros desta mesma freguesia, de quem herdou a mestria.

José Tomé Moreira, do lugar da Igreja, surge no recenseamento eleitoral de 1923 identificado como cesteiro, contando sessenta e dois anos. Em 1940, residia no Calvário e estava viúvo e com a idade de setenta e seis anos, o que remete para uma data de nascimento em 1861/3 e a probabilidade de já exercer a profissão nas décadas finais do século XIX. Na mesma freguesia é arrolado, em 1923, António Moreira Lucas, de vinte e um anos, sediado em Outeiro, que se identifica como canastreiro. Estabelecido no lugar de Souto Novo, era igualmente cesteiro, em 1940, José Moreira Lucas, filho de José Tomé, casado e com quarenta e oito anos, que por sua vez foi pai de Perfeito Moreira Lucas, aprendiz da arte desde os oito anos.

Mas a aplicação familiar à cestaria não se ficou por aqui, já que com os dois anteriores aprendeu José Moreira Lucas, respectivamente seu neto e sobrinho, que levou para Rio de Moinhos este saber fazer exercido com perfeição, mesmo que não tenha sido esta a profissão adoptada como principal meio de subsistência. Perfeito Moreira Lucas ensinou ainda alguns dos seus filhos e filhas e as netas Elsa e Paula Garcês, que o acompanhavam, estando neste momento apto a trabalhar o primogénito, Manuel Leal Moreira, que emparceirou com o pai desde criança até, com cerca de vinte e sete anos, optar por outra profissão para, na conjuntura da actual crise de emprego considerar a hipótese de regressar aos cestos que aquele já não pode fazer. Recor-

¹⁴ AMPNF – A 1643 – *Livro do recenseamento de eleitores e elegíveis*, 1894; A 1646 – *Livro do recenseamento de eleitores e elegíveis*, 1923; A 1649 – *Livro de recenseamento eleitoral*, 1940; A 1654 – *Livro de recenseamento eleitoral*, 1945; A 1665 – *Livro de recenseamento eleitoral*, 1955.

¹⁵ Inquérito realizado sob a direcção de Adriano Augusto Fonseca da Silva, no âmbito da Educação de Adultos – Artes e ofícios tradicionais.

¹⁶ GALHANO, Fernando – *Cestaria de Entre Douro e Minho*. Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Porto, 18 1961-1962, p. 257-335.

damos também que o senhor Perfeito foi, na década de oitenta, formador num curso profissional apoiado pela União Europeia, como tantos sem resultados visíveis.

Todas estas gerações se identificaram profissionalmente como canastreiros ou cesteiros, ainda que o tempo diário despendido com a actividade fosse restrito, compatível com o amanho da terra, sua ou por conta. No caso de Perfeito Moreira Lucas, este calculava que nas últimas décadas dedicaria aos cestos, em média, duas ou três horas diárias, com fortes disparidades, já que em ocasiões de preparação da madeira ou de uma maior pressão da procura podia aumentar o tempo de trabalho, por sua vez abandonado quando a lavoura e a apicultura urgiam.

Era em casa (Fig. 1.1) que agora preparava as matérias-primas e levantava os cestos, mas tempos houve em que precisou, com o filho por ajudante, de procurar serviço pelas quintas e casas de lavoura que, no caso de serem grandes e empregarem muita mão-de-obra, os podiam ocupar mais de uma semana (p.e. duas semanas para a Quinta de Abol, Eja). Nas últimas décadas, vendia os trabalhos na área das feiras dedicada ao artesanato e em casa, tanto a clientes da região como a outros de origem mais distante, que tomavam conhecimento dos seus produtos naqueles certames. Nas deslocações à sede do concelho, de ritmo mensal, levava alguns cestos no transporte público para os deixar numa loja do centro vocacionada para artigos de utilidade doméstica e serventia na lavoura.

O ofício não era muito exigente quanto a instalações, sendo vulgar ver, como neste caso, o cesteiro trabalhar num espaço amplo dos baixos da habitação, onde também podia arrecadar as madeiras, penduradas e arrumadas em molhos, e alguma obra feita. O banco de lavar ou a tábua de erguer os cestos eram fáceis de mudar de posição, adaptavam-se a qualquer chão, apenas devendo receber luz directa para reduzir despesas. Importante seria dispor de um tanque ou ponto de água próximo onde demolhar as madeiras. Embora se pudesse trabalhar no exterior, a coberto do sol, os materiais seriam mais flexíveis se mantivessem a humidade, numa temperatura fresca.

A matéria-prima utilizada dividia-se em dois grupos, a madeira de Austrália ou salgueiro para urdir, o vime e a salgueirinha para tecer. Assim, para preparar as correias com que se ia urdir o cesto, ou seja levantar a sua estrutura, procurava-se madeira de árvores jovens, hoje maioritariamente salgueiro e Austrália, há uns anos atrás também castanheiro ou mesmo carvalho, esta difícil de trabalhar mas tornando os cestos muito resistentes. Cortava-se com serrote e machadinha, em período *morto* ou de pouca seiva, aparavam-se-lhe os ramalhos e podia ser guardada anos. Para a estonar, se isso não fosse realizado no abate, era preciso acender uma fogueira, sobre a qual se montava uma espécie de grelha de paus para, sobre ela, colocar a madeira que interessava descascar, assim aquecida (mas não queimada) para mais facilmente largar a tona. Quando o trabalho decorria em casa do lavrador esta operação era quase obrigatória, pois aquele teria cortado a madeira poucos dias antes ou de véspera, apresentando-se por isso com casca e demasiado húmida, indo para a fogueira para estonar e ficar mais seca e vergadiça.

Depois de descascado, o tronco, se tivesse um diâmetro razoável, era aberto com a foice, batendo-o sobre o cepo (Fig. 1.2), em sucessivos cortes radiais, até que cada gomo atingisse a espessura precisa para o trabalho, que seria posteriormente regularizada no banco. Se o tronco fosse mais grosso, deveria ser aberto com cunhas, também radialmente. Caso contrário, se demasiado fino, o corte era diferente, já que o raio daria uma largura insuficiente à correia. Optava-se então por aproveitar toda a largura do pau, em cortes paralelos.

Para tecer, empregava-se o vime ou a salgueirinha, cortados com tesoura ou podão de Janeiro a Março, quando tinham viço e eram fáceis de estonar, depois ficavam com *moliço* e não prestavam. Se não tivessem seiva, colocavam-se com o pé na água para ramalhar e então podiam ser descascados, secos e guardados. Em casa dos lavradores acabaria por ir para o fogo como a demais madeira, por ser mais rápido do que esperar o viço, o mesmo sucedendo sempre na época de inverno. As varas cortavam-se, para todo o ano, dos vimeiros e touças que cresciam na margem dos campos da borda da água, sendo pagas ao lavrador em dinheiro ou espécie, algum cesto.

Abastecido de madeira e varas, o cesteiro podia dedicar dias apenas à sua preparação, para quando precisasse de fazer os cestos ter o material pronto. A madeira rachada passava ao banco, como dissemos. Este é, em Penafiel, horizontal e próprio para trabalhar sentado numa das extremidades, muitas vezes feito pelo próprio cesteiro que o adequa à sua estatura e jeito de lavar. Formam-no um forte cepo com um dos extremos rematado em círculo, que servirá de assento. Uma perna à frente e duas sob o assento dão-lhe a altura requerida. Deste cepo arranca uma tábua inclinada que diante do cesteiro ganha alguma altura, apoiada na espera. Servirá para sobre ela colocar a correia a aplainar. Para que esta fique segura, sem ocupar as mãos do trabalhador, a tábua e o cepo são atravessados por uma peça que se movimenta dentro do rasgo aberto, tendo na parte inferior uma travessa onde apoiam os pés, a apanha, e na extremidade oposta outra mais grossa, o barrelete, que segura o material. Se os pés do cesteiro empurram a apanha para diante, o barrelete, simetricamente, recua e trilha a correia contra a tábua, fixando-a para ser trabalhada (Fig. 2).

A correia era regularizada em espessura e nas bordas, pelos dois lados, com a passagem da plaina de cavacar, instrumento comprado no comércio. Podia ser destinada a *asas*, as mais longas, ou a *travessas*, as médias, tudo madeira de fundos que seria completada pelos *fechos*, as mais pequenas, sendo cada categoria arrumada em diferente molho. Distinguiam-se ainda as enleias, fitas muito flexíveis da melhor madeira, sem nós, que podiam ser levadas a espessuras mínimas e serviriam para revestir as asas em voltas apertadas. A vara de *por riba*, era relativamente grossa e fazia o bordo do cesto.

Também as varas de tecer eram abertas, partindo de uma rachadela dada com a plaina ou o podão, para depois serem esgaçadas à mão. Não se utilizava ou conhecia o escachador. No banco dava-se-lhe o apuro, com a plaina. Seriam guardadas em molhos, em local seco, agrupadas por espessuras e outras características. Toda a madeira teria de ser demolhada umas horas antes da utilização.

O cepo baixo, de rachar, e o banco de lavar são elementos essenciais para a preparação da madeira, como vimos, permanecendo usualmente na oficina doméstica do cesteiro. Já os instrumentos da arte são poucos e fáceis de transportar, servindo tanto para a preparação das madeiras como para armar o cesto (Fig. 1.3 e 4). Referimo-nos antes à foice (de mais de um tamanho, com cabo metálico ou de madeira), à machada e ao serrote de cortar a madeira, e à tesoura de poda e podão, para as varas, tudo ferramentas que se podiam adquirir no comércio e que também se utilizavam em outras actividades. Para rachar sobre o cepo servia a mesma foice, auxiliada pelo atacador, um pau circular com cerca de quarenta centímetros de comprimento que se ia metendo na fenda e batendo com as costas da foice, para que a rachadela respeitasse a textura da madeira. Também já anotámos que se fosse mais grosso, o tronco se abria com cunhas e ponteiros de metal ou madeira.

A multifuncionalidade característica da utilização da ferramenta estendia-se à plaina de cavacar, com que se rachavam correias finas e verga, antes de as lavar no banco. Para erguer o cesto, o profissional gostava de dispor de uma tábua para pousar no chão, constituindo uma espécie de praça de trabalho plana, limpa e macia onde podia começar a dispor a madeira de fundos, apertando-a ou *atacando-a* com a ponta da ferramenta metálica, que assim ficava protegida do desgaste que resultaria de bater num chão mais áspero, e com o atacador. Se o chão fosse de madeira, dispensava-se a tábua, mas aquele podia ficar com cortes e rasgos superficiais do roçar da ponta dos instrumentos. Para apertar cada fiada da tecedura era à faca que se recorria, batendo com as costas sobre a vara. As facas de cesteiros que pudemos ver são preparadas expressamente para a função, cortadas numa chapa de aço alongada (num caso, talvez de suspensão de camião), com espessura de cerca de meio centímetro na lâmina, em segmento de círculo, com gume afiado, e um centímetro no cabo, se secção quadrangular. Já o podão pequeno, com lâmina recta de ponta encurvada e cabo de madeira, e a navalha eram produtos comercializados que serviam

para aguçar pontas e cortar as sobras, bem como para *farpear* o cesto e rematar toda a obra, evitando possíveis ferimentos ao utilizador.

O cesteiro, antes de começar a erguer um cesto, colocava a tábua no chão, dispunha em redor a madeira humedecida e a ferramenta de que iria necessitar, descalçando-se, pois também utilizaria os pés, já que a obra era feita com o profissional em pé, dentro do cesto. Para *fundar*, colocava na tábua quatro correias compridas, paralelas, ditas *asas*, sendo as centrais mais largas, fixando-as com os pés. Se as futuras pegas do cesto fossem laterais, teria de deixar duas *asas*, alternadas, mais longas para cada lado, que no fim seriam dobradas para formarem o elemento de preensão. Seguiu-se o posicionamento das *travessas*, verticalmente opostas, cinco ou mais, sempre em número ímpar, com o prumo do meio mais largo, que se entreteciam nas *asas*. Na maioria dos gigos, estas travessas faziam apenas o fundo e uma altura, sendo completadas do outro lado, alternadamente, pelo *fecho*, de igual largura, que entrava no fundo e ia até ao bordo. Apenas na obra pequena as travessas faziam toda a urdidura. À medida que entretecia *asas* e *travessas* o cesteiro batia-as com as costas da faca ou o pau de atacar para que ficassem bem juntas (Fig. 2.1).

Entrava agora a primeira verga, cuja ponta se rematava apertando-a na madeira do fundo, na travessa do meio (Fig. 2.2). Sendo destro, o cesteiro tecia com a mão direita passando a vara pela frente/traseira de cada elemento da urdidura, forçando a sua curvatura para cima com a mão esquerda contra a pressão interior exercida pelo dedo maior do pé esquerdo. Para tomação, ou colmatar de todos os espaços que os elementos iniciais deixavam entre eles à medida que a parede do cesto se ia alargando, logo após a primeira fiada da tecedura entravam os fechos dos cantos, duas correias aguçadas na ponta que preenchiam o ângulo vazio entre *asas* e *travessas*. Continuava-se a tecer à volta, vara a seguir a vara, o cesteiro em pé dentro do cesto e vergado sobre a obra. Sempre que se criavam novos vazios na urdidura, introduziam-se mais fechos, por forma a que todo o entretecido ficasse bem preenchido. Também se cuidava para que as varas fossem de largura e cor semelhante, menos largas se como resultado se pretendia um trabalho fino ou miúdo, que valorizaria a aparência da peça, sobretudo quando destinada a uso doméstico ou de transporte de aparato. Também tinha de ficar apertada a tecedura do cesto das sementes, para que não escapassem. Em geral, um trabalho com as varas bem batidas e sem nós ou outras desconformidades prestigiava o cesteiro.

Ao atingir a altura e abertura de boca desejadas, a parede do cesto era rematada por uma vara mais grossa e forte, a *vara de por riba*, que se entretecia na urdidura como as demais. Sobre ela iriam ser dobradas as pontas das *asas*, *travessas* e *fechos* que, aguçadas, penetravam na malha anteriormente formada, ficando rematadas na direcção oposta à que tinham na última fiada. A esta operação chamava-se *virajar o bordo*. Podia agora o artesão sair de dentro do cesto, que já estava formado. Passava à tarefa de dobrar as pontas das peças do fundo que deixara mais longas, para formar as *asas*. Como dissemos, a primeira e terceira destas correias ou *asas* aguçavam-se e dobravam-se para a direita, penetrando a malha da parede de forma a ficar saliente apenas o arco que constitui verdadeiramente a asa. Do lado contrário da boca do cesto fazia-se outro tanto, dobrando a segunda e quarta correias para obter a asa esquerda (Fig. 2.3). Deste procedimento resultavam duas *asas* opostas, na borda do cesto, mas que não eram, de facto, simétricas. Para as tornar mais fortes e cómodas, as *asas* eram *enleadas*, revestidas em espiral por uma fita de madeira muito flexível, a enleia. Terminada a armação, a peça precisava de ser rematada, aparadas todas as pontas das varas e das travessas do fundo, farpeadas as superfícies.

A descrição anterior serve genericamente para enumerar os procedimentos de fabricação de um gigo ou cesto, mas precisamos agora de introduzir algumas distinções que têm a ver com a respectiva forma e função. E começaremos por indicar as principais peças que estes cesteiros faziam.

São de estrutura muito semelhante os gigos e cestos utilizados em diferentes trabalhos agrícolas, variando sobretudo a sua dimensão consoante o fim a que o recipiente se destinava (Fig. 4.1). Fundo quadrangular com cerca de um palmo, paredes a abrir levemente arqueadas, boca arredondada sempre alongada no eixo das asas, duas asas laterais opostas pouco salientes sobre a borda.

O maior formato corresponde ao chamado *gigão* ou *cesto da folha*, com capacidade para 12 alqueires, quase 50cm de altura e 61/68cm de diâmetro de boca (Fig. 4.2). Destinado a recolher folha, para servir de penso e fazer estrume, a leveza da carga justifica o volume do contentor. Porque um homem o carregaria apoiado no ombro, além das duas asas do bordo, a que a mão não chegaria sem o braço estar absurdamente esticado, o *gigão* tem uma terceira a meio da parede, para o equilibrar durante a deslocação. Em alguns locais podia arrecadar milho em grão mas, neste caso, ficava imóvel na loja. Também foi procurado pelas carpintarias para arrumar o serrim e as pontas, que em tempos de carência tinham valor comercial como combustível.

A peça menor deste modelo seria o *cesto da terra*, conteúdo pesado, daí a capacidade de 0,5 alqueires e os apenas 20cm de alto e 34/37cm de boca (Fig. 4.2). Numa lavoura apurada, a terra do último rego virado devia ser transportada em cestos para o lado oposto do campo, para cobrir o primeiro, dando assim grande regularidade ao trabalho¹⁷. Muitas outras motivações levariam à necessidade de transportar terra ou entulho, igualmente pesado.

Entre os anteriores extremos, temos o *gigo* ou *cesto*, de transportar uvas ou espigas de milho nas vindimas e colheitas, prestável para outros serviços. A capacidade variaria entre 2,5 e 3 alqueires e as dimensões rondavam os 38cm de altura e os 51/55cm de diâmetro. Era importante que mantivesse uma capacidade sensivelmente constante, já que servia de unidade de medida para muitos pagamentos e rendas. O *meio-gigo* ou *meio-cesto* perfaz aproximadamente metade do volume do anterior, enquanto o *cesto da erva* não necessita destes rigores (Fig. 4.3).

Destinados ao trabalho quotidiano e a frequentes fricções em superfícies ásperas, ou a estarem pousados em solos húmidos, nos gigos ou cestos havia o cuidado de reforçar o fundo externamente com duas *embaladeiras*, vergas de madeira colocadas depois do cesto montado, no sentido das asas e próximo das arestas. Eram elas que se desgastavam ao arrastar o cesto e criavam uma altura que afastava o fundo da terra ou da humidade.

Uma outra nota do esmero posto na execução prende-se com a previsão do gesto no carregar. Na maior parte das situações, estes cesto de trabalho eram levados à cabeça, se transportados por uma mulher, e sobre o ombro caso ficassem por conta de um homem. Neste segundo caso, era importante que o lado que pousava no ombro, sobre o vestuário, o mesmo em que ficava uma das asas, não tivesse pontas ou remates mais agressivos, como eram os das travessas/fechos. Já quando os cestos eram pensados para serem levados com as duas mãos, em posição frontal inferior, por vezes apoiados sobre a perna, seria útil o contrário, que não houvesse pontas dos lados opostos às asas, pois ao roçar nas calças desgastariam muito o vestuário. Um bom exemplo de cesto em que havia o cuidado de, contra a norma, fazer as asas do lado das travessas, era o do estrume. Como nunca se carregava ao ombro, mas sim baixo e diante das pernas, era importante que fossem as correias inteiras e de quina boleada das *asas* a ficarem voltadas para a pessoa, enquanto nas faces em que estavam as pegadas do cesto não estorvavam os remates das travessas.

Modelo muito vendido era a *cesta de vindima*, sempre com asa em arco onde se passava uma tira de couro com um gancho de madeira, o *cambito*, ou de ferro, que facilitava o pendurar do recipiente na escada de vindima, no tutor da uveira ou na ramada, despejando-se depois o conteúdo para gigos¹⁸ (Fig. 5), ou em qualquer galho se a colheita fosse de outra espécie de fruto pequeno. Conhecemos no município de Penafiel duas variantes para esta forma.

¹⁷ OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim – *Alfaia agrícola portuguesa*. Lisboa, 1976, p. 25.

¹⁸ VILARINHO S. ROMÃO, Visconde de – *O Minho e as suas culturas*. Lisboa, 1902.

A mais frequente, que abrange todo o centro e sul do espaço, apresenta-se com fundo rectangular e boca alongada ($\pm 19 \times 33$ cm de fundo, 32×51 cm de boca e 21cm de altura), ostentando uma asa em arco tripla, formada pelo prolongamento das três travessas centrais, sendo que as laterais, opostas, se cruzam antes de penetrar no tecido do lado contrário. No topo deste arco, a junção é reforçada por uma vara ou enleia que as une (Fig. 6.2).

A outra variante encontra-se na área norte, confinante com Amarante, Lousada e Marco de Canaveses, onde também é vulgar. Tem como característica dominante o facto de ser mais arredondada, de parede alta e reentrante para a boca. A asa apresenta arco simples, constituído por duas correias centrais e simétricas da urdidura, bastante longas, que se vão dobrar justapostas, fazendo-as penetrar no tecido do lado oposto. Cobre e reforça-as uma enleia (Fig. 6.3).

A população da região utilizou também uma cesta parecida com as de vindima, a que talvez se ajuste melhor a designação *canastrel*, para ir à cidade com pequenas cargas, delicadas. Em fotografias antigas, a copa é alongada e a asa de arco simples, enleada (Fig. 6.1).

Tipo com sucesso hodierno, bem para lá da sua função inicial, é a *cesta das sementes* (Fig. 6.2). Relativamente pequena, de fundo quadrado ou levemente rectangular e boca arredondada ($22/20$ cm e $40/36,5$ cm respectivamente), tem uma copa com cerca de 20cm de alto, de tecido apertado para não deixar escapar a semente, a que se sobrepõe asa de arco idêntico ao acima descrito, sendo este lavrado. O padrão decorativo é um enxaquetado miúdo no extradorso, obtido pela aplicação sobre a travessa que faz a asa de três varas longitudinais, que servem de urdidura ao tecido horizontal de enleias, envolvendo também o intradorso. A dimensão, o cuidado da tecedura e o acabamento decorativo da asa parecem tornar esta cesta apelativa para o público urbano, que a procura insistentemente.

Estas cestas de menores dimensões, assim como outras ainda mais pequenas, de modelos inovadores, iniciavam-se sobre a tábua, cabendo apenas um pé no interior. Seguidamente eram tecidas com o cesteiro sentado num banco baixo, apoiando-as sobre o cepo ou nos joelhos, pois de outra forma tornar-se-ia muito incómoda a sua confecção.

Os *açafates* eram cestas destinadas a ser carregadas à cabeça pelas mulheres, particularmente usadas quando iam levar a merenda aos que trabalhavam no campo ou se deslocavam a feiras. Vazias, traziam-se debaixo do braço (Fig. 7.1). A designação *açafate* pode induzir em confusão, uma vez que este termo se aplica há séculos para nomear o cesto redondo de varas finas de que falaremos adiante e não para estes de madeira rachada, com os quais formal e tecnicamente em nada se compara. A homonímia poderá derivar de uma utilização similar e talvez seja recente ou parcelar, até porque Helena Santos Silva, em trabalho de 1954, lhe chama *giga baixa ou comprida*, por oposição ao gigo alto¹⁹.

De diferentes dimensões, iam de rectangulares e relativamente grandes ($26/46$ cm de fundo, 38×62 cm de boca e 22cm de alto) até ao açafate redondo onde a mulher aconchegava apenas o seu próprio almoço e, por vezes, um trabalho de fiar ou tricotar (Fig. 7.2). Também empregues em casas mais abastadas para colocar a roupa passada a ferro, parece ser esta a funcionalidade prevalecente na actualidade (Fig. 8.1). Uma forma de açafate-tabuleiro rectangular (32×46 cm de fundo), com paredes muito baixas (± 7 cm) e duas asas laterais (Fig. 8.2) servia para a colocação dos maços de mortalhas de palha de milho que as mulheres cortadoras preparavam para levar às unidades fabris desta indústria, concentrada entre as últimas décadas do século XIX e as primeiras do XX na área norte do município e na cidade²⁰.

A *condessa* apresenta-se como um cesto fechado e resistente, que se transportava à cabeça (mulheres) ou pegando na asa central da tampa (Fig. 9). É basicamente composto por duas metades feitas separadamente. A cesta propriamente dita, de fundo rectangular reforçado externamente por embaladeiras, parede curva e boca sub-rectangular com os topos arredondados, era

¹⁹ SILVA, Maria Helena Santos – *O cesto. Estudo linguístico, etnográfico e folclórico*. Coimbra, 1961, p. 63.

²⁰ SOEIRO, Teresa – A indústria de mortalhas em palha de milho no concelho de Penafiel. *Cadernos do Museu*. Penafiel, 1 1995.

urdida e tecida como os exemplares anteriores. Cobre-a uma tampa independente, feita apenas depois da anterior estar terminada para bem se ajustar à sua boca. Pelo tipo de estrutura e tecido, muito deverá à técnica de fazer canastras de que adiante falaremos.

Começava-se esta tampa pelo rebordo, uma lâmina de madeira, algo mais forte do que as da urdidura, que se dobrava em arco e ajustava à boca do cesto. Duas peças transversais de madeira, destinadas a ficar pelo interior, reforçavam a estrutura, dividindo o trabalho da tampa em três secções. A preencher o aro, pregadas nestas travessas, colocavam-se as correias longitudinais que serviriam de urdidura, bastante juntas. Como os topos da tampa são arredondados, rematavam-se por meio de uma correia perpendicular às anteriores, com uma das faces curvas. O tecido de varas rachadas que cobria esta estrutura teria de ser trabalhado por secções, mas passando sempre pela urdidura superior, o aro de rebordo e um segundo aro mais fino que faz a borda da tampa, recentemente substituído por arame coberto. Considerava-se a secção central, entre as travessas de reforço, e as duas áreas simétricas exteriores a estas, todas tecidas em malha perpendicular ao lado maior. Já nos topos a correia complementar da urdidura teria de ser presa às talas anteriores realizando furos nas extremidades destas, onde passaria o tecido que também envolve o rebordo e fica numa disposição perpendicular ao da restante tampa.

Para completar a tampa faltava adicionar-lhe a asa. A fim de a prender, passava-se um arame em pequenos furos abertos na tala central da urdidura, deixando salientes para o exterior duas argolas onde irá articular a asa. Esta compunha-se de um cerne em aro de arame dobrado, cujos topos eram argolas que iam articular com as da tampa, estrutura recoberta por duas talas estreitas, longitudinais, unidas e revestidas por uma enleia fina e apertada. Faltava ainda dotar o cesto e a tampa das alças de fita torcida ou arame que articulam a tampa com a cesta, respectivamente metidas no tecido, na direcção em que este se interrompe por causa dos reforços interiores. Na face dianteira, uma ou duas vergas prendiam-se ao tecido da cesta, formando pequenos arcos salientes, prontos a receber as argolas de verga torcida (ou arame revestido) e enleada pendentes do bordo da tampa. Um pauzinho atravessado nos arcos sobre as argolas trava este sistema de fecho.

Vulgar até ao fim da década de sessenta nas deslocações ou despacho de encomendas realizados em comboio ou camioneta de carreira, esta cesta, de preço relativamente elevado, teria deixado de ser procurada por parte da clientela tradicional, que a substituiu por materiais mais modernos e em conta. Regressou nos últimos decénios, valorizada pelo público das feiras de artesanato.

Embora já não as víssemos fazer de novo, por obsoletas, é consensual que a *canastra* se revelava um dos trabalhos mais exigente para o cesteiro, obrigando-o a dominar uma técnica diferente da utilizada para levantar a demais cestaria de madeira rachada, e apenas copiada, não sabemos desde quando, na preparação das tampas das condessas.

A canastra de padeira era uma variante peculiar, de grande difusão regional, especificamente relacionada com o transporte à cabeça, por mulheres, de pão branco, nomeadamente o pequeno e de fabrico *industrial*, diariamente entregue ao domicílio. O nosso cesteiro de referência, Perfeito Moreira Lucas, fez e consertou canastras de padeiro (44x103cm de boca e 24,5cm de altura), bem como exemplares idênticos mas de muito pequena dimensão (20 a 30 cm de longo), que as unidades de panificação colocavam em exposição nas montras ou balcões para fins decorativos e de propaganda (Fig. 10).

Iniciava-se o fabrico pela disposição do aro do bordo, de facto dois arcos de madeira rachada ou vara grossa dobrados e dispostos simetricamente, com as pontas largamente sobrepostas para poderem ser pregadas formando o contorno superior da canastra. A dimensão da peça ficava definida pelo tamanho deste arco do bordo. De seguida começava a ser posicionada a urdidura, uma estrutura formada por talas de madeira dispostas longitudinalmente. As do fundo eram em número ímpar e as três centrais as primeiras a entrar, porque além de fazerem a base,

curvavam para desenhar os topos, rematando duas dobradas sobre o arco da boca e presas com enleias. A média, mais larga, era a última destas e rematava dobrada abaixo das anteriores para que esta folga entre o seu término e o arco servisse para meter a mão e agarrar o bordo à maneira de asa.

Cada lado tinha quatro talas justapostas, as ilhargas, paralelas ao bordo, que se colocam à vez, a partir daquele, sendo logo presas com algumas voltas da enleia. A última era mais curta e precisava de ser aguçada, bem como os fechos laterais do fundo, para se adaptarem à curvatura da canastra. Uma vez completada esta estrutura, era tapada com uma espécie de enleia, delgada e muito flexível, que passava alternadamente por entre as talas e dava a volta no bordo, formando um padrão de enxaquetado, que se adensava ao aproximar dos topos, onde as peças do fundo e laterais se uniam, fixadas por fita mais estreita e malha apertada.

Como nos demais cestos de trabalho que frequentemente se pousam, o fundo era reforçado com três embaladeiras longitudinais pregadas, cujas pontas rematavam entrando na tecedura dos topos. Peças iguais protegiam o rebordo exterior do cesto, ficando as pontas rematadas nas dobras das talas do fundo sobre o arco, e ainda o trato inferior da parede, quase na volta para o fundo.

No exemplar fotografado, a estrutura foi ainda reforçada internamente, não sabemos se de origem, por duas peças inteiriças em madeira, que acompanham a curvatura da canastra, perpendiculares ao lado maior, no centro, separadas entre si vinte centímetros.

Este modelo, ainda que muito difundido entre as padeiras da região, não era o único utilizado, já que documentámos até à segunda metade do século vinte uma outra canastra, menos alongada, mais larga e com as três talas centrais do fundo a sobressaírem bastante do bordo²¹. Também foi usada pelas padeiras penafidelenses, mas cumpria muitas outras funções de carga à cabeça, como levar os cântaros do leite, substituir açafate na condução de comida para o campo ou deslocação a feiras, quando não estava mesmo ocupada pela deposição de uma criança de peito entretanto adormecida (Fig. 11.1).

OUTROS CESTEIROS COM TRABALHO DE MADEIRA RACHADA

Em Lagares, o profissional da cestaria era até há pouco conhecido como canastreiro. Aliás, no lugar da Igreja, onde em meados do século XX trabalhava o senhor Gaspar, que demolhava as madeiras no tanque público, este manteve por muito tempo a designação de *lavadouro do canastreiro*.

Recordam os vizinhos que fazia cestaria de madeira rachada, usando tiras de loureiro, salgueiro, amieiro e lodo para urdir e de loureiro, salgueiro ou amieiro para tecer, conseguindo, se tivesse a madeira já preparada, armar três cestos simples por dia. Trabalhava na sua oficina mas também se deslocava às casas de lavoura para fazer de novo ou remendar os cestos existentes.

Fabricava gígões grandes para recolher a folha, que também eram muito usados para arrumar o milho, não sendo neste caso possível empregá-los para transporte ou deslocá-los, já que chegavam a arrecadar mais de seis alqueires, demasiado peso para a sua estrutura. Fazia ainda gígas que levavam dois alqueires, gígos da erva, gígos pequenos da terra e cestas de vindima com asa, a que se aplicava uma tira de couro e gancho de ferro para pendurar durante o corte, sendo as uvas depois vertidas para gígos e nestes levadas no carro.

Para outros fins preparava os açafates, com vários tamanhos, desde o pequeno onde a mulher levava o seu almoço e recolhia os novelos e agulhas com que tricota as meias até ao açafate grande de transportar a merenda aos que trabalham no campo, que anda à cabeça, escolhido também para ir à feira ou à loja e empregue em casa para depositar a roupa passada a ferro. A

²¹ SILVA, Maria Helena Santos – *O cesto. Estudo linguístico, etnográfico e folclórico*. Coimbra, 1961, p. 96-97.

condessa era a cesta de viagem, fechada, com estrutura rígida e protectora de conteúdos mais frágeis ou de estimação. Embora não fosse obra específica de cesteiro, também sabia preparar as sibanas para os carros de bois.

Nas décadas seguintes, Lagares foi servida por Américo da Cruz, cesteiro de Figueira, que aprendera jovem a arte do seu pai, também cesteiro, mas fixado na vizinha freguesia de Valpedre. Hoje cabe a Manuel Rodrigues, morador no lugar da Igreja, o desempenho do ofício mas, o seu percurso torna-o num caso à parte, fora da cadeia de transmissão do saber tradicional (Fig. 12.1). A atracção pela cestaria teria começado em jovem, aprendendo a empalhar garrafões em contacto com uma comunidade cigana de passagem na freguesia. Continuou a fazer este serviço ocasionalmente, enquanto por muitos anos exerceu funções no comércio e em instituições e unidades ligadas à lavoura, em vários pontos do Norte do país. Regressado a Lagares a tempo inteiro, foi lavrador e sacristão até que em 1986, aos 58 anos, pôde acompanhar um curso de formação profissional financiado pela União Europeia na freguesia, que não frequentou como aluno regular devido à idade, apesar da motivação, mas para o qual veio a ser recrutado como formador na especialidade de empalhar garrafões, três horas orientadas por si a que se seguiam as de cestaria, leccionadas por outro formador, o senhor Constantino de Castelo de Paiva, com quem aprendeu. Dos vinte e cinco formandos de então, nenhum resistiu a outros apelos, mais rentáveis e gregários, deixando a ocupação de confeccionar a cestaria apenas na mão deste quase colega de lição que a exercerá certamente até não mais poder.

Não foi, no entanto, a singularidade da aprendizagem tardia que nos levou a não integrar as obras deste cesteiro no presente trabalho, apesar da sua imensa disponibilidade e simpatia para atender quem tem curiosidade de saber e para se deslocar a escolas e todo o tipo de acções públicas de divulgação do artesanato. A questão reside no facto de a cestaria aprendida *no curso* não ser a própria desta região, de madeira rachada, mas sim a de *varas*, que usa como matéria-prima apenas o vime, mobiliza instrumentos e técnicas específicas, bastante mais simples, e produz modelos completamente diferentes, em forma e função, sendo que a própria valorização social do executante diverge, desvalorizando-o (*arte cigana*) em relação aos cesteiros e canasteiros que trabalham com madeira. Tendo partido de uma primordial aprendizagem da arte de empalhar vasilhas, não foi difícil a este homem adquirir os conhecimentos que lhe permitiram passar a elaborar cestos dos mais variados tamanhos e formatos, sobretudo procurados para usar em casa (no feminino) e não relacionados com os trabalhos agrícolas.

Fica a nota de que trabalha ajudado pela esposa, utilizando sobretudo vime local, oferecido ou comprado aos lavradores, cortado por estes na época das podas, por Dezembro e Janeiro, ou por si, de preferência já em Março ou Abril. Isto porque o primeiro não *dá a casca*, tendo de ser fervido durante cerca de três horas antes de se poder pelar, à mão, encarecendo a operação. Fica com um tom mais acastanhado, de que tira partido para efeitos decorativos. O segundo traz o viço da primavera, sendo fácil de descascar logo que é cortado ou uns dias depois, tendo neste caso de permanecer bem coberto e abrigado para não secar antes de estonar.

As varas mais grossas precisam ainda de ser abertas com o escachador, pequeno cilindro de madeira com uma das pontas rematada em estrela de três ou quatro ranhuras e bico que, pressionado a partir do topo mais grosso, fenderá longitudinalmente a vara. Depois, ficarão arrumadas em molhos, segundo a sua espessura, até irem para a água, a demolhar, umas horas antes da utilização. A tesoura da poda serve no fim para cortar as pontas sobranes; o espeto ajuda a abrir as malhas onde têm de entrar os arremates e as pontas falsas das asas e fundos; a pequena mascota de madeira bate bordos e fundos para assentar; com a faca (podão pequeno) e a navalha aguçam-se as pontas a introduzir no tecido e remata-se a obra (Fig. 12.2).

Quando começou a trabalhar, nos finais dos anos oitenta, e na década seguinte, Manuel Rodrigues vendia em casa e nas feiras de artesanato toda a produção, e mais que fosse. Agora tem alguma dificuldade, apontando como principal causa a saturação do mercado com *obra vinda*

da China, que não tem qualidade nem dura, mas é mais barata no acto de comprar e muitos clientes são pouco exigentes ou sabedores.

Em Abragão exercia o ofício, em 1990, João de Magalhães, de setenta anos, natural de Vez de Avis, que aprendera em criança com um mestre não familiar. No recenseamento de 1957 já fora identificado como cesteiro, embora nos seguintes surja com a profissão de jornalista. Seguiu modelos e técnicas tradicionais, trabalhava sozinho, vendia toda a produção na oficina, em feiras ou através de lojas e intermediários. Fora precedido por Augusto Pereira e José Pereira, ambos de Ribaçais, em actividade pelo menos desde o início da década de trinta, e por António Mendes, do lugar de Crasto, que preencheu a função nas primeiras décadas do século XX. Devemos acrescentar ainda que em Ribaçais, não sabemos se tendo alguma relação com os precedentes, trabalhou em cestaria, pelo menos desde os anos setenta do século XIX até ao dealbar do XX, Guilherme de Barros.

O cesteiro de Boelhe (Carvalhinhas) era em 1988 Agostinho Pinto, de setenta e dois anos, natural de Sande, Marco de Canaveses, mas já recenseado como cesteiro e morador em Souto Velho em 1945. Começara a trabalhar em menino, com o pai, exercia o ofício em casa, apenas ajudado pela mulher e não tinha problema em vender toda a obra, que era a tradicional na região.

Duas Igrejas é uma freguesia onde a cestaria esteve longamente presente. Em 1879 encontramos Joaquim Pinto de Araújo a trabalhar em Castanheira de Cima; na última década do século este cesteiro já tem a companhia de José Pinto de Araújo, vinte anos mais novo, que ainda exerce em 1923, de provecta idade. Em simultâneo, figura no recenseamento de 1894 José da Rocha Aguiar, do lugar do Padrão, com apenas vinte e três anos e no de 1923 Manuel Pinto da Cruz, de Cimo de Vila, com trinta anos. No início da década de quarenta preenchia a profissão António da Rocha Loureiro, de Campo (cinquenta e um anos), e em meados de cinquenta Agostinho dos Santos Ribeiro, de Castanheiro de Cima (quarenta e dois anos), Fernando Rocha Lourenço, de Cimo de Vila (vinte e dois anos) e Joaquim dos Santos, de Cruzeiro (vinte e oito anos). No final dos anos oitenta era ainda cesteiro Agostinho dos Santos Ribeiro, de setenta e cinco anos, natural de Castanheira de Cima, como os primeiros referidos, que aprendera com o pai, na juventude. Na freguesia havia então um cesteiro em Cimo de Vila.

Como dissemos antes, o último cesteiro de Figueira, na década de oitenta, foi Américo Cruz, morador no lugar da Igreja, que também servia a freguesia de Lagares. Natural de Pousada, Valpedre, aí aprendeu a arte, com o pai, Manuel do Paço, cesteiro. Trabalhava em casa, realizando os modelos tradicionais, que vendia facilmente. Os filhos guardam os instrumentos e conhecem o trabalho mas exercem outras actividades.

Em Luzim, Raul Jaime da Silva estava estabelecido como cesteiro no lugar de Condeça, em 1940, tendo vinte e nove anos. Transmitiu o saber a um filho que criou, tendo este posteriormente abandonado a arte como profissão principal, ainda que dela usasse, procurado, por exemplo, pelos que precisavam de fazer ou consertar canastras de padeira.

S. Martinho de Recezinhos pôde contar com o trabalho de Manuel Fernando Bessa, natural da Lavandeira, que aprendeu com o pai desde a infância a levantar a obra própria da região. David Bessa fora arrolado como cesteiro no recenseamento eleitoral de 1940.

Cesteiro de Vila Cova, no final do século XX, foi José de Araújo, do lugar do Outeiral, nascido nos primeiros anos da República, que aprendera a arte aos dezassete anos, em casa de um mestre. Trabalhava sozinho, em casa, e em tudo o mais seguia os padrões conhecidos. No recenseamento de 1940 são identificados como cesteiros José Luís e Joaquim Ferreira da Silva, do lugar das Cruzes, com vinte e cinco anos.

Agruparemos, por fim, outros nomes de canastreiros e cesteiros que no último século e meio exerceram a actividade no município de Penafiel, alguns por períodos longos, levando a que surjam em diferentes recenseamentos, por vezes acompanhados por filhos ou familiares com o mesmo apelido, que também podemos ver sediados em novos lugares ou freguesias próximas,

embora seja pouco comum a mudança de cesteiro estabelecido para residência fora da freguesia (Fig. 11.2). A idade nem sempre foi indicada com exactidão, mas serve-nos, pelo menos, para posicionar gerações:

1879 – Cabeça Santa, Perosinho, António José dos Santos (46 anos) e António dos Santos (31 anos); Castelões, Lama do Chão, Francisco Cerqueira (30 anos); Fonte Arcada, Fundo de Vila, Francisco Nogueira (33 anos); Galegos, Outeiro, José Alves (42 anos); Lagares, Ordins, António Soares de Azevedo (55 anos); Oldrões, Real de Cima, Manuel Soares de Azevedo (34 anos) e Pedreira, Victorino Moreira da Silva (37 anos); Paredes, Lajes, António Carlos (35 anos); Pinheiro, Pinheiral, Bernardo Pinto (40 anos); Portela, Monte, Lourenço de Oliveira (76 anos) e José de Oliveira (41 anos), Granja, José de Sousa (37 anos); Santiago, Novelhe, José Gomes (41 anos); Valpedre, Barreiros, Luís da Silva (28 anos).

1894 – Bustelo, Bustelo, Adão Barbosa (28 anos); Castelões, Agrela, Francisco Cerqueira (57 anos); Croca, Paredes, António de Sousa (52 anos); Galegos, Outeiro, João Alves (56 anos); Portela, Curveira, António Vieira Castro (70 anos) e Cruz, Joaquim dos Santos (74 anos); Recezinhos (S. Mamede), Venda do Campo, José Joaquim Fernandes (68 anos); Santa Marta, Estrada, Vitorino Coelho (23 anos); Valpedre, Maragoça, Manuel de Oliveira (61 anos) e Alfredo da Rocha (32 anos), Barreiros, Luís da Silva (47 anos).

1923 – Bustelo, Bustelo, Adão Barbosa (58 anos); Oldrões, Monte, Manuel de Sousa Almeida (38 anos); Paço de Sousa, S. Lourenço, Pedro Rodrigues da Rocha (23 anos); Pinheiro, Novelhos, Manuel da Silva (21 anos) e Várzea, Vitorino de Sousa Oliveira (24 anos); Recezinhos (S. Mamede), Aldeia Nova, Joaquim Augusto de Sousa Peixoto (27 anos); Rio de Moinhos, Cans, João Sousa Castro (57 anos) e Ricardo Sousa Castro (23 anos); Santa Marta, Souto, Vitorino Coelho (57 anos) e António Coelho (21 anos).

1940 – Croca, Covinhos, Agostinho de Brito (35 anos); Paredes, Ponte das Cabras, Albino de Sousa Oliveira (39 anos); Penafiel, r. Eng. Matos, António Mendes (53 anos) e r. Tenente Valadim, João Teixeira (48 anos) e Francisco Rodrigues (34 anos); Santa Marta, Souto, Vitorino Coelho (68 anos) e Fonte, Joaquim Coelho (23 anos).

1945 – Castelões, Brageses, Serafim Ribeiro (38 anos); Croca, Covinhos, Agostinho de Brito (35 anos); Paredes, Ponte das Cabras, Albino de Sousa Oliveira (51 anos); Penafiel, r. Eng. Matos, António Mendes (58 anos) e r. Tenente Valadim, João Teixeira (53 anos); Portela, Carvalho, Ricardo de Sousa Castro (46 anos); Santa Marta, Fonte, Joaquim Coelho (28 anos); Vila Cova, Pinheiro, Joaquim Ferreira da Silva (27 anos).

1955 – Croca, Covinhos, Agostinho de Brito (46 anos) e Acucanha, Baltasar Barbosa (31 anos); Guilhufe, Mastro, Albino Martins (52 anos); Paredes, Ponte das Cabras, Manuel de Sousa Oliveira (28 anos); Penafiel, r. Eng. Matos, António Mendes (65 anos); Portela, Carvalho, Ricardo de Sousa Castro (55 anos); Santa Marta, Fonte, António Coelho (53 anos) e Crasto, Joaquim Coelho (51 anos) e Manuel Coelho (29 anos); Vila Cova, Ventozela, Joaquim Ferreira da Silva (37 anos).

AÇAFATES DE VARAS FINAS

Dissemos antes, a propósito da obra do actual cesteiro de Lagares, que nesta região não é tradicional a cestaria de vime ou outra vara rachada. Não devemos, contudo, confundi-la com os vetustos trabalhos em vara fina, cuja forma exemplar é o açafate redondo, muitas vezes pintado, tão ao gosto feminino, de tal modo valorizado que seria o preferido para os dias de festa e na condução processional de oferendas, bem composto com toalhas de linho, rendas e fitas (Fig. 13.1). No açafate pequeno as serviçais ou *açafatas* apresentavam às suas senhoras as peças de

toucador e a roupa interior. Como pequeno cesto de costura e labores femininos, de frutos ou outros primores está presente na pintura portuguesa desde o início do século XVI²².

Como já indicamos, a confecção de açafates é muitas vezes entregue a mulheres, o que também acontece em Espanha²³. No Norte de Portugal a procura de açafates estava associada a deslocações festivas de grupos de jovens, onde pontificavam as moças que, cortadas e descascadas as varas, no início da primavera se dirigiam em grupo, cantando e dançando, até à oficina do açafateiro, para aí deixar a matéria-prima com que seriam feitas as peças, recolhidas dias depois também em festivo grupo. Augusto César Pires de Lima verificou a mesma prática em Santo Tirso, Famalicão e Guimarães, onde estes açafates se designam com o velho termo *balai*²⁴.

O açafate maiato, pintado²⁵, encantou Ramalho Ortigão, que impressivamente registou o ambiente lúdico e cerimonioso que presidia à sua confecção: “*Persiste também, felizmente indisputado, o fabrico de cestos; mas esta indústria não ocupa em geral o operário senão por um curto espaço do ano. Na Maia, em um dos primeiros domingos depois do corte dos vimeiros, as raparigas vão em festa ao som da Chula e da Caninha Verde, tangidas pelas rabecas e pelos clarinetes da freguesia, depor em casa do açafateiro, que as espera com aparato, os molhos de vimes representando a encomenda do ano. Quando o açafateiro tem feito tantos canastréis quantas as molhadas que lhe levaram, anuncia o sucesso de lugar em lugar por meio do bando do Zé-Pereira, composto de um bombo e de uma caixa de rufo; e as raparigas voltam, com a Chula à frente, a receber a obra que o açafateiro distribui às danças*”²⁶.

Vamos acompanhar o fabrico de açafates junto de Maria Isabel Correia Soares, residente em Ventozela, Vila Cova, mas oriunda de uma família de Paços, Luzim, que já detinha este saber há várias gerações. Viu de criança a avó paterna, Maria Luísa, fazer açafates, que também saem das mãos de uma tia, Joaquina Luísa Soares. Aprendeu com elas, entre a observação e a ajuda, mas não praticou a cestaria de forma sistemática até ser instada para estar presente na área de artesanato da terceira edição da Agrival, em 1988, representando esta arte familiar. Por sua vez, tem tentado transmitir às filhas e neta este saber-fazer que não é profissão mas complemento de outras actividades, para si a lavoura e a tecelagem, ocupação de tempos mortos que cada vez menos existem.

Trabalha no próprio domicílio, com a ajuda eventual da filha, por pequenos períodos que calculou perfazerem cerca de três meses por ano. A mesa da cozinha serve para iniciar o fundo do açafate, que em operações seguintes coloca sobre os joelhos para melhor o assentar e trabalhar o exterior. A tesoura de poda é a única ferramenta de que precisa, ao lado do coco da água em que constantemente molha os dedos e alguma extremidade das varinhas.

A matéria-prima é constituída por varas finas de salgueiro – as preferidas, de vime – mais difíceis de trabalhar e de zangarinheiro, sanguinho ou amieiro negro – que dão peças de tom amarelo-douradas com superfícies macias. Corta-as nos pés distribuídos pela borda dos campos, entre o mês de Fevereiro, quando começam a despontar os gomos, e Maio, porque a partir dessa época tornam-se quebradiças depois de curadas. Têm de ser descascadas de imediato, caso contrário põem-se escuras, recorrendo para isso a um simples pau dobrado em cujo ângulo interior as roça longitudinalmente para levantar a pele. Por fim são colocadas a secar ao sol, aguçadas com a tesoura na extremidade mais forte e agrupadas, bem enxutas, em molhos com múltiplos da dúzia amarrados por fiteiras, contendo cada um as diferentes varas que leva cada açafate. Calcula-se que um exemplar médio leve, só para levantar, dez dúzias da melhor, a que crescem

²² Ver referências em: SILVA, Maria Helena Santos – *O cesto. Estudo linguístico, etnográfico e folclórico*. Coimbra, 1961, p. 18 e segs.

²³ KUONI, Bignia – *Cestería tradicional ibérica*. Barcelona, 1981, p. 227-229; SÁNCHEZ SANZ, Maria Elisa – *Cestería tradicional española*. Madrid, 1982, p. 26-27.

²⁴ CARNEIRO, A. Lima; LIMA, Augusto César Pires de – Notas sobre os açafates. *Douro Litoral*. Porto, 2ª série, 3 1945, p. 50-51.

²⁵ PESSANHA, Sebastião – Açafates pintados. *Terra Portuguesa*. Lisboa, 1 1916, p. 109.

²⁶ ORTIGÃO, Ramalho – *As farpas. O país e a sociedade portuguesa*. Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1963, p. 65.

as varas do fundo, começado com vinte e quatro, e as necessárias para tapar e para o cordão. Todo este material terá de ser demolido imediatamente antes de dar início à obra.

O fundo (Fig. 13.3) é começado dispendo sobre a mesa uma cruz de dois grupos de quatro ou seis varas, devendo alternar em cada conjunto as pontas mais longas, resultando daí que cada vara perfaz o comprimento do fundo e se alonga apenas para um dos lados, que irá ajudar a tecer, enquanto a vizinha fica em posição simétrica (Fig. 14.1). Este procedimento assegura a robustez da obra, uma vez que o fundo fica solidário com as paredes porque feitos com a mesma vara. A esta primeira cruz sobrepõe-se uma segunda, desencontrada, de varas algo mais escolhidas porque é aquela que fica mais visível no centro interior do fundo. Para facilitar o trabalho e garantir a sua boa aparência, a artesã fixa provisoriamente estas duas cruzes tecendo-as com uma fiteira que as manterá bem apertadas e na posição desejada.

A tecedura verdadeira começa com três varas finas trabalhadas em paralelo que vão dar duas voltas entrelaçadas na cruz (Fig. 14.2). Agora já se pode retirar a fiteira porque o centro do fundo está fixado e pode ser tecido em redor, tendo por base da urdidura os oito braços das cruzes que se dividem para formar dezasseis raios reforçados com outras varas longas que se introduzem ao seu lado e irão levantar a parede. O diâmetro do fundo deve ser proporcional ao tamanho calculado para o açafate, e a regularidade da circunferência verifica-se com um pauzinho-medida do tamanho do raio. Ao atingir o pretendido, enleia-se novamente o perímetro com uma fiteira para ajudar a fixar a última volta. Entretanto as pontas das varas que vão terminando devem ter ficado rematadas e voltadas para o exterior. As sobrantes aparam-se à tesoura.

É tempo de voltar o fundo, aparar as pontas e, na face exterior, introduzir à força no tecido novos grupos de varas longas que vão preencher o espaço entre os anteriores raios da urdidura, juntando-se a eles para levantar a parede do açafate (Fig. 14.3). Dobradas todas estas varas na quina do fundo, a parede começa a ser levantada trabalhando com cada grupo de varas radiais, que se torce em parábola com a curva à altura máxima da parede, para depois deixar as pontas a par do fundo, quatro espaços adiante. O segundo grupo de varas faz o mesmo movimento mas passando encanastrado no trajecto descendente do primeiro e assim sucessivamente de maneira que as últimas varas a ser trabalhadas vão completar, encanastradas, o interior da primeira parábola (Fig. 15.1.1). Levantada, a parede fica com uma tecedura com espaços entre o encanastrado, que podem ser mantidos, para efeito decorativo, ou colmatados (Fig. 13.4).

Chama-se tapar (Fig. 15.2) à operação de introduzir novas varas em paralelo aos grupos anteriores, respeitando o encanastrado e evitando sempre que a ponta mais grossa e aguçada que se está a enfiar no tecido chegue ao bordo. A outra extremidade, mais fina, fica bastante saliente e junta-se às pontas remanescentes do levantar e a algumas novas varas muito finas para, entrançadas, formarem o cordão saliente de rebordo exterior do fundo (Fig. 15.3).

O açafate é sempre redondo, podendo levar, em contados casos, duas asas simétricas sobre o bordo. Designa-se por cesta se for oval e algo mais alta, neste caso dispendo frequentemente de uma asa de arco (Fig. 13.2). Para a realização desta parte-se de varas da urdidura, estruturais e simétricas, a que se juntam outras introduzidas, sendo um grupo das estruturais e as introduzidas torcidas sobre si e entre elas num sentido, penetrando as pontas no tecido fronteiro, enquanto o segundo grupo de varas da estrutura faz o percurso contrário, torcido sobre as anteriores. Como já dissemos quanto à relação parede/fundo, também aqui o facto de a asa usar varas da estrutura dá-lhe grande segurança, muito maior do que se fosse um elemento totalmente independente, apenas com as pontas introduzidas no tecido da parede.

Os açafates e cestas, que podem ir de menos de um palmo de diâmetro a quase um metro, apresentam-se, geralmente, no tom bege próprio das varas descascadas no corte, que recebe bem a pintura em cores primárias e fortes com que se decoram. Os motivos principais são de tipo floral, uma linha de flores, por exemplo dispostas na horizontal e em sequência, com pétalas vermelhas, centro amarelo e folhagem verde. Se o açafate é de dimensão média ou superior, há

ainda lugar para uma banda de pintas vermelhas e azuis ou verdes no exterior da borda e sobre o cordão de remate inferior.

Tendo conhecimentos técnicos para realizar os trabalhos anteriores, esta artesã sabe também levantar qualquer outro modelo de cesta em que se empreguem as varas por rachar, uma vez que o fundo seria elaborado pelo mesmo processo, deixando a urdidura para levantar as paredes rectas, aprumadas ou inclinadas, terminadas por um bordo encordoado. Era com este mesmo procedimento que se preparavam as condessas, de contorno elíptico, feitas em duas peças isoladas, o cesto e a tampa, articuladas por alças de fina vara torcida, com tampa central. Não dispondo de uma estrutura tão rígida como as condessas de madeira rachada, nem atingindo as mesmas dimensões, também este cesto fechado protegia bem o conteúdo e facilitava o transporte. Por vezes pintavam-se à maneira dos açafates.

A pouca produção desta cesteira é integralmente vendida em exposições e feiras de artesanato, ou encomendada e depois procurada em casa. Apesar de algumas propostas interessantes, não tem conseguido o número de exemplares suficiente para responder a pedidos na ordem da meia centena.

OUTROS TRABALHOS DE CESTARIA

Para além da cestaria de madeira rachada, obra do canastreiro ou cesteiro, e dos açafates e demais artigos de vara fina, faziam-se no quotidiano outros trabalhos de cestaria, cabendo a sua execução a não especialistas, o utilizador ou algum vizinho mais habilidoso. Duas peças exemplificam bem este labor, que utiliza frequentemente as varas sem grande preparação: a sibana ou sebe do carro de bois²⁷ e o covo para a pesca fluvial.

O primeiro deve ser construído expressamente para o carro em que vai ser usado, pelo que muitas vezes era o proprietário deste que pegava na sebe antiga para a replicar. Quando os lavradores não se ajeitavam ou não as queriam fazer, caberia a tarefa ao cesteiro a trabalhar temporariamente na casa. Podia começar por colocar a antiga de pé, no chão, para acertar os elementos verticais, alguns dos quais teriam de bater certo com os buracos dos estadulhos do carro onde depois se fixaria. Também as havia que apenas encostavam aos esdadulhos, por dentro, amarradas a estes com arame ou fiteiras.

Definido o contorno, fixavam-se as peças verticais da estrutura, *as latas*, que ficavam algo enterradas para se manterem em posição e assim constituir a urdidura, a tecer com varas de salgueiro ou amieiro, demolhadas e por descascar, num vaivém de volta atrás de volta, curvadas sobre si ao chegar às latas da ponta para continuar até atingir a altura pretendida, pré-definida pela das latas, rematada na borda com um entrançado torço. Concluída, devia permanecer no sítio em que se construía para ganhar *cama*, ou seja ficar com a modelação pretendida. Muitos cesteiros e lavradores recordam a factura deste elemento do carro, próprio para as cargas mais miúdas ou mesmo para o estrume, mas reconhecem que há décadas se viu substituído por tapamentos de tábuas, mais fáceis de obter.

O covo (Fig. 16.1) é uma arte de pesca para ser colocada no rio isolada e iscada, presa a qualquer elemento fixo da margem. A nosso pedido, um pescador da borda do Tâmega (Boelhe) voltou a fabricar, em 1987, um covo tradicional, destinado ao Museu. Trata-se de uma estrutura tronco-cónica de superfície arqueada, que na base circular apresenta uma armadilha reentrante e afunilada, o nasso. A estrutura é de varas grossas de silva a que se retiraram os espinhos, mas com casca. Cada vara é dobrada a meio, formando duas talas da urdidura do covo, e o cruzamento dos respectivos ângulos constitui o vértice da armadilha. Sobre esta estrutura uma tecedura realizada com varas de videira.

²⁷ GALHANO, Fernando – *O carro de bois em Portugal*. Lisboa, 1973, p. 72-73.

Também, por exemplo, as cestas para reter as galinhas chocas ou as que têm pintos pequenos, algumas armadilhas para caçar pássaros e as respectivas gaiolas, que nem sempre são verdadeiros trabalhos de cestaria entrelaçada, usam idênticos recursos materiais.

CONCLUSÃO

A cestaria tradicional executada no município de Penafiel, que hoje quase não tem artesãos no ofício, como dissemos, deve ser olhada no quadro dos trabalhos desta arte que por todo o país se faziam, deitando mão a recursos naturais e técnicas variadas, a partir das quais se fixaram tradições diferenciadas, mesmo que para dar resposta a necessidades semelhantes²⁸. Técnicas e formas/funções que se repetem em Espanha²⁹, França³⁰ e outros estados europeus.

No país vizinho, a cestaria de madeira rachada e de varas de plantas arbóreas cobre todo o Norte, dos Pirinéus à costa ocidental atlântica, a Espanha húmida, prolongando-se pelo Norte e Centro de Portugal³¹. Trata-se, sobretudo, de produções resistentes para utilização no trabalho e no transporte. A seu par, também deparamos nesta área, e em outras bastante mais extensas³², com cestos de varas finas, como os açafates de Penafiel, femininos, destinados a momentos especiais, civis ou religiosos, e a cuidados domésticos, em que a robustez cedia a primazia à delicadeza e ao aparato. A representação deste tipo de trabalho em capiteis de templos românicos da Catalunha testemunha a vetustez da muito elaborada cestaria de varas finas.

Mais próxima da interamnense, a cestaria galega³³ mostra toda a gama de produções que conhecemos no norte de Portugal³⁴, entre as quais há uma grande variedade de peças fabricadas com madeira rachada, trabalhada no banco, com as mesmas ferramentas. Estruturalmente semelhantes, os cestos realizados naquele país apresentam uma variação e complexidade formal muito mais rica do que a verificada em Penafiel, bem como algumas particularidades de confecção e finalização³⁵. Relativamente aos açafates de vara fina, Carlos Fontales identifica-os como um trabalho já raro, sobretudo o feito com varinhas de giesta estonada³⁶.

De regresso à publicação que nos serviu de guia³⁷, podemos prestar uma melhor atenção à divisão que Fernando Galhano discerniu dentro da cestaria de madeira rachada, depois de reunido o material. O autor agrupa por um lado os cestos de madeira do Baixo-Minho, que exemplificou com o modelo de Arnoso (Famalicão), acrescido de muitas pequenas variações, e por outro os do Alto-Minho, mais próximos dos fabricos e formas galegas. Penafiel insere-se indubitavelmente no primeiro grupo, podendo mesmo existir especificidades próprias das Terras de Sousa e Baixo-Tâmega, tal é a homogeneidade verificada entre as produções que conhecemos de alguns cesteiros de qualidade.

Há formas que se mostraram bastante esquivas, como a canastra de pentes, que, no entanto, permaneceu viva na memória penafidense. Deve ter cedido o lugar à mais especializada canas-

²⁸ RIBEIRO, Emmanuel – *La vertu de l'osier et du genêt*. Coimbra, 1930; SILVA, Maria Helena Santos – *O cesto. Estudo linguístico, etnográfico e folclórico*. Coimbra, 1961; GALHANO, Fernando – Cestaria e esteiraria, in LIMA, Fernando Castro Pires de (dir.) – *A arte popular em Portugal*, v. 1, Lisboa, s/d., p. 265-295; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim – *Alfaia agrícola portuguesa*. Lisboa, 1976, p. 333-347.

²⁹ KUONI, Bignia – *Cestería tradicional ibérica*. Barcelona, 1981; SÁNCHEZ SANZ, Maria Elisa – *Cestería tradicional española*. Madrid, 1982.

³⁰ JAOUËL, Martine; GOLDSTEIN, Bernardette – *La vannerie française*. Paris, 1990.

³¹ KUONI, Bignia – *Cestería tradicional ibérica*. Barcelona, 1981, p. 103-149.

³² KUONI, Bignia – *Cestería tradicional ibérica*. Barcelona, 1981, p. 225-229

³³ LORENZO, Xaquín – *Os ofícios*. Vigo, 1983, p. 53-64; MÉNDEZ GARCIA, Rosa Maria; SÁENZ-CHAS DÍAZ, Maria Belén – *A cestería*. Santiago, 1993; FONTALES, Carlos – *Cestería de los pueblos de Galicia*. Vigo, 2005.

³⁴ GALHANO, Fernando – Cestaria de Entre Douro e Minho. Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Porto, 18 1961-1962, p. 257-335.

³⁵ FONTALES, Carlos – *Cestería de los pueblos de Galicia*. Vigo, 2005, p. 109 e segs..

³⁶ FONTALES, Carlos – *Cestería de los pueblos de Galicia*. Vigo, 2005, p. 78-79.

³⁷ GALHANO, Fernando – Cestaria de Entre Douro e Minho. Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa. Porto, 18 1961-1962, p. 257-335.

tra de padeira, até há poucos anos feita e reparada pelos cesteiros. A fixação do seu tipo estará ligada, como dissemos, à divulgação do pão industrial distribuído ao domicílio. Estruturalmente diferente dos cestos de madeira rachada, partilha com eles muitos aspectos técnicos e pode mesmo ter influenciado a maneira de realizar a tampa das condessas que, como ela, parecem de concepção tardia, muito incrementada pela difusão do transporte público. O açafate de varas finas será um caso particular de longevidade e sucesso, cobrindo áreas onde a demais cestaria de verga tem uma limitada penetração, excepto para trabalhos pontuais como o empalhar de garrafões, tantas vezes deixado ao cuidado de grupos adventícios.

Uma última nota para o carácter familiar e disperso das oficinas, sempre lideradas por um homem, que frequentemente aprendeu a arte na infância ou juventude como ajudante do pai ou de outro familiar. Apenas os açafates de varas finas podem ser da responsabilidade de mulheres, que muito reticentemente se classificam como cesteiras. A industrialização da produção que se verificou no vime, voltada para o mercado urbano, não teve aqui lugar, e o trabalho continua manual e a tempo parcial, sustentando parcamente o agregado familiar, pouco motivador para as novas gerações.

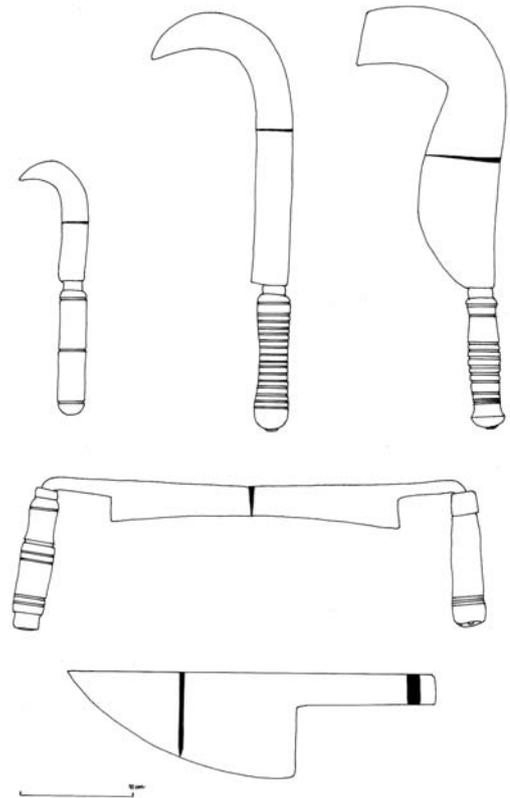
A universalidade da cestaria extravasou mesmo para outros materiais, como o plástico que por vezes a imita em forma e aparência, para mais facilmente se insinuar e a substituir na função (Fig. 16.2).



1



2



4



3

Fig. 1 - A oficina de cesteiro (Peroselo)
1. Interior da oficina (1992); 2. Rachar a madeira no cepo (2008); 3. Ferramenta;
4. Foice, podão, podão pequeno, plaina de cavacar e faca (Fot. Sinalvídeo, F. Albuquerque e T. Soeiro)



1

2



Fig. 2 - Trabalhar no banco de cesteiro (Peroselo)

1. Cavacar a madeira com a plaina (1992); 2. Banco de cesteiro (Fot. F. Albuquerque e T. Soeiro)



1



2



3

Fig. 3 - Fazer um gígo (Peroselo, 2008)

1. Fundar na tábua; 2. Iniciar a tecedura; 3. Rematar as asas (Fot. Sinalvídeo)



1



2



3

Fig. 4 - Cestos ou gigos

1. Trabalhos na eira (Foto Antony); 2. Gigão e cesto da terra; 3. Gigos e meios gigos (Peroselo, 1992, fot. F. Albuquerque)



Fig. 5 - Vindima, utilizando cestas de vindima e gigos (Fot. Emílio Biel, repr. de Vilarinho S. Romão, 1902)



1



2



3

Fig. 6 - Cestas de arco

1. Vendadeira de ovos com canastreis (Fot. Foto Antony); 2. Cesta de vindima do norte do concelho (Fot. F. Albuquerque); 3. Cesta de vindima e cesta das sementes



1



2

Fig. 7 - Açafates de madeira rachada

1. A recoveira e vendeira de manteiga (Fot. Foto Antony);
2. Açafate comprido e açafate redondo (Peroselo, 1992, fot. F. Albuquerque)



1



2

Fig. 8 - Cestos compridos e baixos

1. Açafate ou giga comprida (Peroselo, 1992); 2. Tabuleiro das mortalhas (Fot. F. Albuquerque)



1



2

Fig. 9 - Condessa (Peroselo, 1992) (Fot. F. Albuquerque)

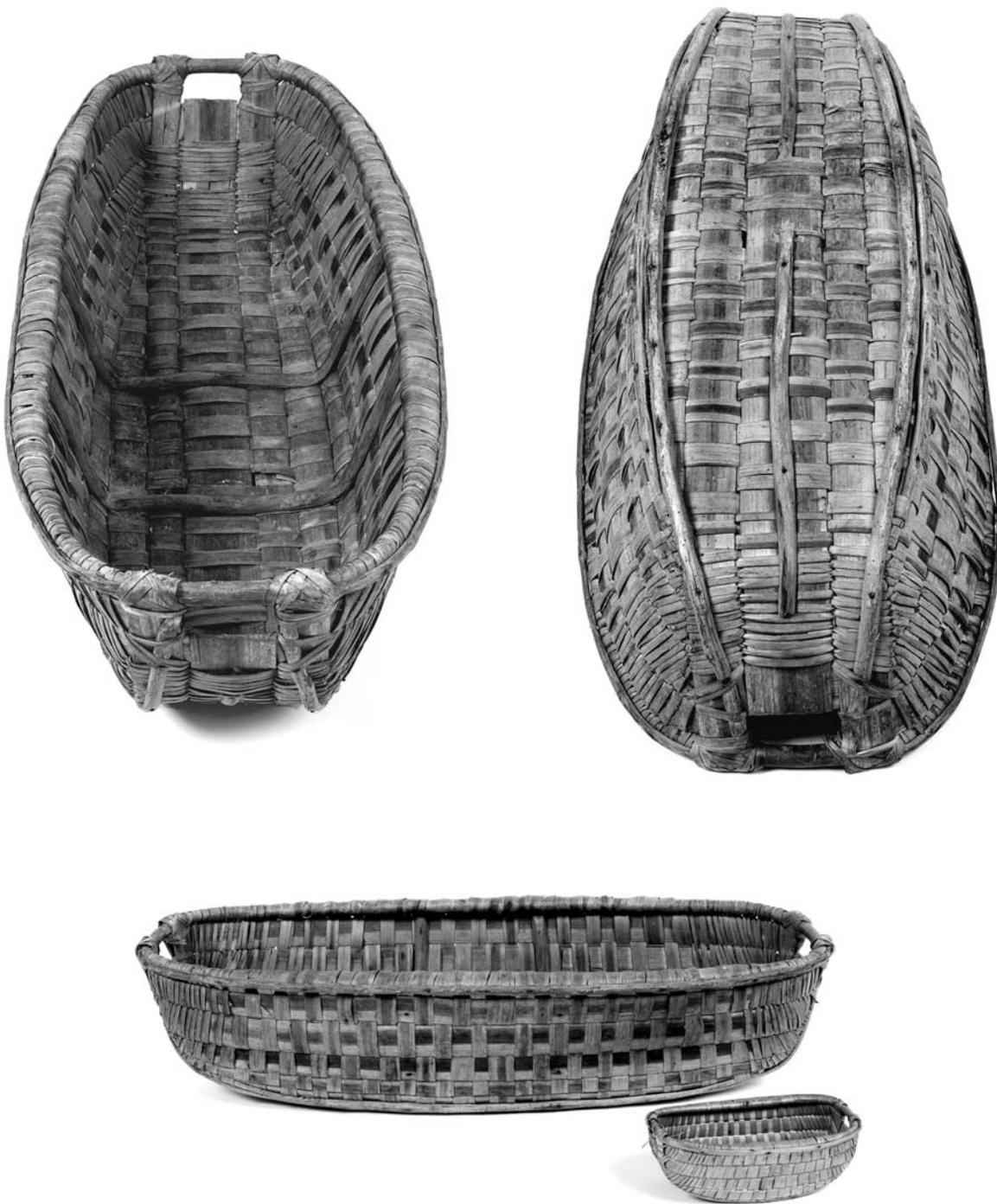
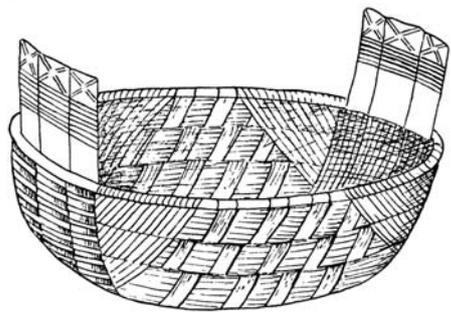
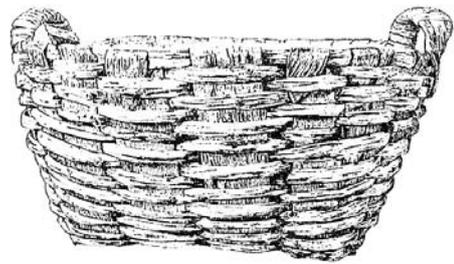


Fig. 10 - Canastra de padeira e miniatura (Fot. F. Albuquerque)



1



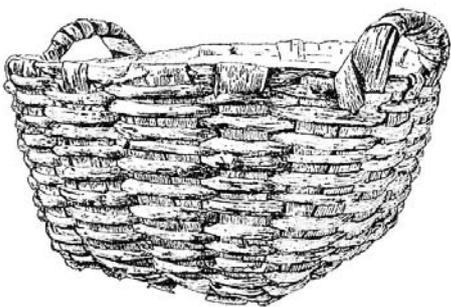
2a



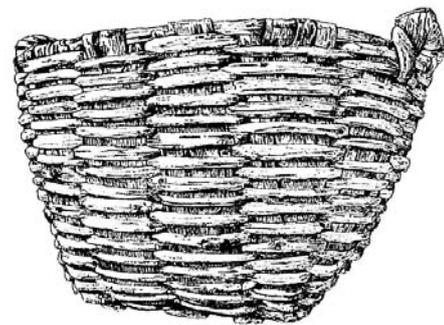
2b



2c



2d



2e

Fig. 11 - Cestaria de Penafiel da primeira metade do séc. XX

1. Canastra de leiteira (ant. 1954, repr. de SILVA, 1961:96); 2. Cestos utilizados em Paço de Sousa: a) cesto das uvas, b) cesto de semear, c) cesto de vindima, d) cesto da terra e e) gigão (ant. 1930, repr de RIBEIRO, 1930: 19-25)



1



2

Fig. 12 - Cesteiro de Lagares, 2009
1. Trabalho com vime; 2. Ferramenta



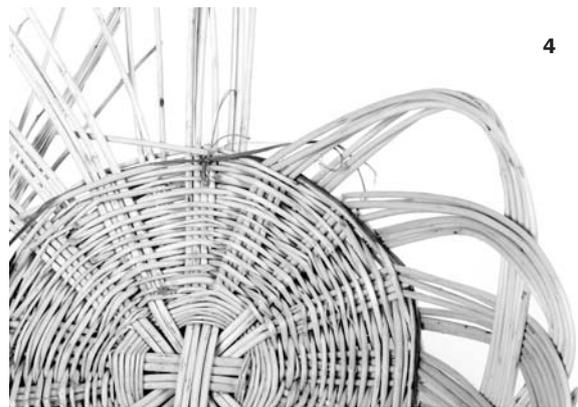
1



3



2



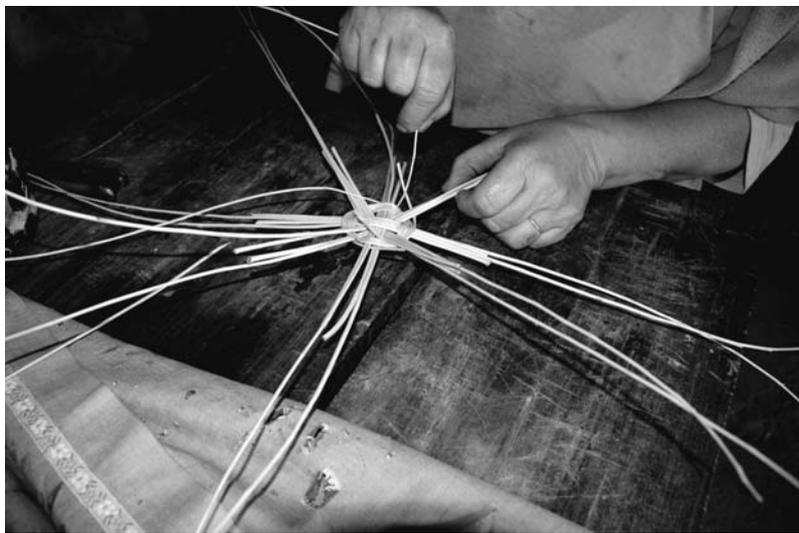
4

Fig. 13 - Açafates

1. Mulher de Penafiel em traje domingueiro (BPI ed. Secretariado da Propaganda Nacional – Exposição de Paris 1937); 2. Açafate e cesta pintados; 3. Fundo; 4. Pormenor do fabrico (Vila Cova, 2009, fot. F. Albuquerque)



1



2



3

Fig. 14 - Fabrico do açafate (Vila Cova, 2009)

1 e 2. Fazer a cruz e tecer o fundo; 3. Introduzir as varas para levantar



1



2



3

Fig. 15 - Fabrico do açafate (Vila Cova, 2009)

1. Tecer a parede; 2. Tapar; 3. Entrançar o cordão do fundo



1



2

Fig. 16 - Outros trabalhos e imitações

1. Covo para a pesca no Tâmega; 2. Cesta de vindima em plástico (Fot. F. Albuquerque)