

curto; sòmente, em lugar do machado, aparece um espigão com que erguem e mexem a ramagem cortada, ou que ajuda a *ensilvar* árvores de fruto ou muros, para evitar o roubo. Este espigão é direito ou curvo, e geralmente aguçado; vimos alguns embolados em Cinfães (Des. 5).

Em Aljezur, o alvado do cabo não é redondo, como habitualmente, mas facejado.

Em muitos casos (especialmente pelo Minho) usam foices velhas como roçaduras.

Terminamos com a referência ao instrumento utilizado no corte do junco no litoral de Aveiro e Coimbra, a que dão o nome de *foição* (Figueira da Foz) ou *junqueira* (Aveiro), e que de certo modo se aproxima do fouchinho de Viana, quando manobrado com ambas as mãos. Feito por ferreiros locais, a lâmina tem comprimentos que vão de 60 a 80 cm, e ora é quase plana como a do desenho 4, ora é enconcada como a duma gadanha. O comprimento dos cabos anda pelos 50 cm. O junco fornece, por estas zonas encharcadas do litoral, grande parte da matéria vegetal dos estrumes.

FERNANDO GALHANO

do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

Assadas de batatas na areia

Na faixa arenosa da região costeira do centro do País, nas praias de Mira, Tocha, etc. encontramos o costume das «assadas» de batatas, ou sejam batatas assadas na areia aquecida pelo fogo. Para tal, as pessoas afastam a areia ligeiramente para os lados de modo a formar um círculo de um metro de diâmetro mais ou menos, conforme a quantidade de batatas que pretendem assar, e acendem, na baixa desse círculo, uma fogueira de lenha que arde durante cerca de uma hora; retiram então o braseiro para os lados — usando uma espécie de rodo, que é um simples pau com uma pequena tábua pregada na ponta — e fazem uma cova larga e muito pouco funda, onde se deitam as batatas com a casca, de modo a ficarem, tanto quanto possível, separadas umas das outras. Deixam-nas descobertas durante uns momentos ⁽¹⁾ e

(1) Para que as batatas «ressoem» ao ar livre e não fiquem «ressoadas» e portanto menos saborosas (a expressão que ouvimos foi: «deixa *mijar* as batatas», antes de as cobrir com areia).

em seguida recobrem-nas com uma camada fina da areia quente que haviam afastado para os lados; quando esta não chega para tapar completamente as batatas, deitam-lhe areia limpa, ainda que fria. Voltam a pôr-lhe as brasas em cima e acendem mesmo uma nova fogueira, que arde durante cerca de meia hora (1), finda a qual as batatas devem estar assadas: para o verificar, tiram uma e apertam-na na palma da mão; se estiver assada, a batata desfaz-se em bocados (2).

Enquanto arde a fogueira, as batatas são mexidas de vez em quando, com o auxílio de um pau que se enterra na areia, quase ao raso do solo, de modo a passar por debaixo delas, sem lhes tocar, e que funciona a modo de alavanca, revolvendo-as juntamente com a areia sobre a qual elas se encontram.

Estas «assadas» têm geralmente o carácter duma refeição festiva e colectiva (3).

Quando há peixe, aproveitam as brasas que ficaram da «assada» e nelas assam esse peixe, que acompanha as batatas; outras vezes ainda com elas comem bacalhau cozido que é servido num alguidar, com cebola crua e azeite, no qual as molham à mão.

Nas assadas mais simples as pessoas sentam-se geralmente na areia ao lado do brasido onde vão assando o peixe; se se pretende dar um tom mais cerimonioso, uns caixotes e umas tábuas fazem as vezes de bancos e de mesa.

As batatas são apenas limpas da areia com a mão e comem-se com a casca. O peixe assado é pousado em qualquer caco improvisado.

O vinho é à discrição e todos bebem do mesmo copo ou caneca.

Porto, Junho de 1960.

BENJAMIM ENES PEREIRA

do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

(1) Dizem-nos que, quando a areia fica muito quente com a primeira fogueira, basta essa para assar as batatas, dispensando a segunda.

(2) José António Guerreiro Gascon, Subsídios para a Monografia de Monchique, 1955, pág. 363 fala de «magustos» de batatas assadas na terra, naquela região; e conhecemos ainda o mesmo costume em Cinfães nas «queimadas».

(3) Assim, assistimos na Praia do Mira a uma «assada» oferecida pelos remadores do remo «maião», num domingo; e no Palheiro, a outra, dos mordomos e músicos da festa de S. Pedro, em que reinava a maior euforia, e na qual toda a gente que se aproximava era convidada a participar. Contudo, na Praia de Tocha, vimos uma «assada» sem qualquer carácter festivo, como refeição de dois carpinteiros que aí andavam a trabalhar.