

Peneira

Na Ilha de Santa Maria, fazem-se peneiras cujo fundo (crivo) é de pequeninos troncos cilíndricos paralelos, de junco, justapostos.

Culinária

Nas *furnas* junto à Lagoa das Furnas, na Ilha de S. Miguel, cozinha-se esplêndido bacalhau e galinha, colocando-se a galinha num saco de pano sarjado e este dentro de outro de serapilheira grossa enterrados sob um meio metro de lama da própria furna que é de domínio e uso público; e o bacalhau, numa panela fechada. O bacalhau está lá *três horas* e a galinha *cinco*.

Cava-se com enxada, enterra-se a sacaria, e, passado o tempo da receita, volta-se a escavar (Est. I, fig. 1, e).

A foto mostra a operação da escavadela final.

CONDE D'ÁURORA

Vindimas no Minho e escadas de vindima (1)

(Nota etnográfica)

De todos os serviços de lavoura portuguesa, um dos mais típicos e alegremente executados é o das vindimas no Minho. Quase não pode chamar-se à vindima minhota um *trabalho*, mas sim uma verdadeira festa dionisíaca, movimentada, colorida e álaque, na qual participam homens, mulheres e crianças, numa faina onde todos colaboram, sob o sol já menos ardente dos começos do Outono, numa atmosfera límpida e tranquila, vibrando apenas com os gritos constantes dos vindimadores, a chamarem as mulheres pertencentes ao casal, ou as jornaleiras contratadas para o despejar das cestas abarrotadas de uvas.

Os homens colhem os cachos sumarentos e bem maduros; as mulheres correm céleres, aos berros do «*torna, torna!*» dos vindimadores, e despejam rapidamente nos cestos as uvas contidas nas pequenas cestas da recolha, que os lavradores, empoleirados no cimo das escadas arrimadas aos choupos e cerejeiras, descem

(1) Comunicação apresentada em 5-IX-1962, no Instituto Superior de Agronomia, à 11.ª Secção das «Jornadas Vitivinícolas».

lá do alto, por meio de uma corda com um gancho de ferro na extremidade, a prender à asa da cesta; as crianças e mulheres idosas, que não aguentam à cabeça, num vaivém constante, como as moças novas e robustas, os pesados cestos de uvas, na condução para o lagar ou para a dorna colocada perto, no carro de bois, que por sua vez as levará ao lagar — essas, apanham os bagos que, ao cortar apressado dos cachos, se desprendem e salpicam o chão de reluzentes contas negras.

E todo este formigueiro humano se move, corre, grita, chala-ceia e ri alegremente, apesar do enorme esforço físico que tão árdua tarefa exige, o dia inteiro.

A nota que imprime carácter especial à vindima minhota, essa festança báquica dominada pela alegria dos moços e das raparigas casadoiras, fortes e sadias, ostentando os seus lenços de cores berrantes e pontas cruzadas sobre os seios túmidos — resulta especialmente de o sistema de cultivo da videira ser o chamado «de enforcado», e não a vinha rasteira, como no Douro e em quase todas as outras regiões vinhateiras portuguesas.

A videira que produz o acidulado vinho verde, resultante da mistura adequada das castas borraçal, asal, espadeiro e tinto ou vinhão, cresce abraçada à árvore que a segura, e, trepando até o alto das cerdeiras, negrilhos, choupos, castanheiros e carvalhos, podados à feição para esta finalidade, exige processos de tratamento, bem como a colheita das uvas, inteiramente diferentes dos que se praticam nas vinhas baixas.

Na vindima do Douro, por exemplo, é em geral a mulher quem colhe as uvas, e o homem quem as leva nos cestos, ao lagar. A forma dos próprios cestos e a maneira de os conduzir são diferentes. No Minho, pelo contrário, é sempre o homem quem colhe e a mulher quem conduz; a razão desta diferença está no facto de a mulher não dispor da força suficiente para deslocar, de árvore em árvore, as grandes escadas de vindima, que chegam a ter 15 metros de altura, e também, de certo modo, porque a moral correria perigo se as moças subissem ao alto dessas escadas e os rapazes andassem por baixo, apreciando naturalmente o agradável *panorama* da plástica oculta, que nesse caso lhes seria revelada (Fig. 1).

Mas nem todos os vindimadores têm a prática suficiente para deslocarem, com desembaraço e perfeitamente equilibradas, essas altas escadas que, ao menor desaprumo, não há possibilidade de segurar e tombam pesadamente, quebrando-se no solo. Os homens que movem com firmeza, erguidas a prumo, as mais compridas, com 20, 25 e até 30 degraus, têm vaidade nisso. O próprio trabalho da colheita das uvas e da poda das árvores e videiras,

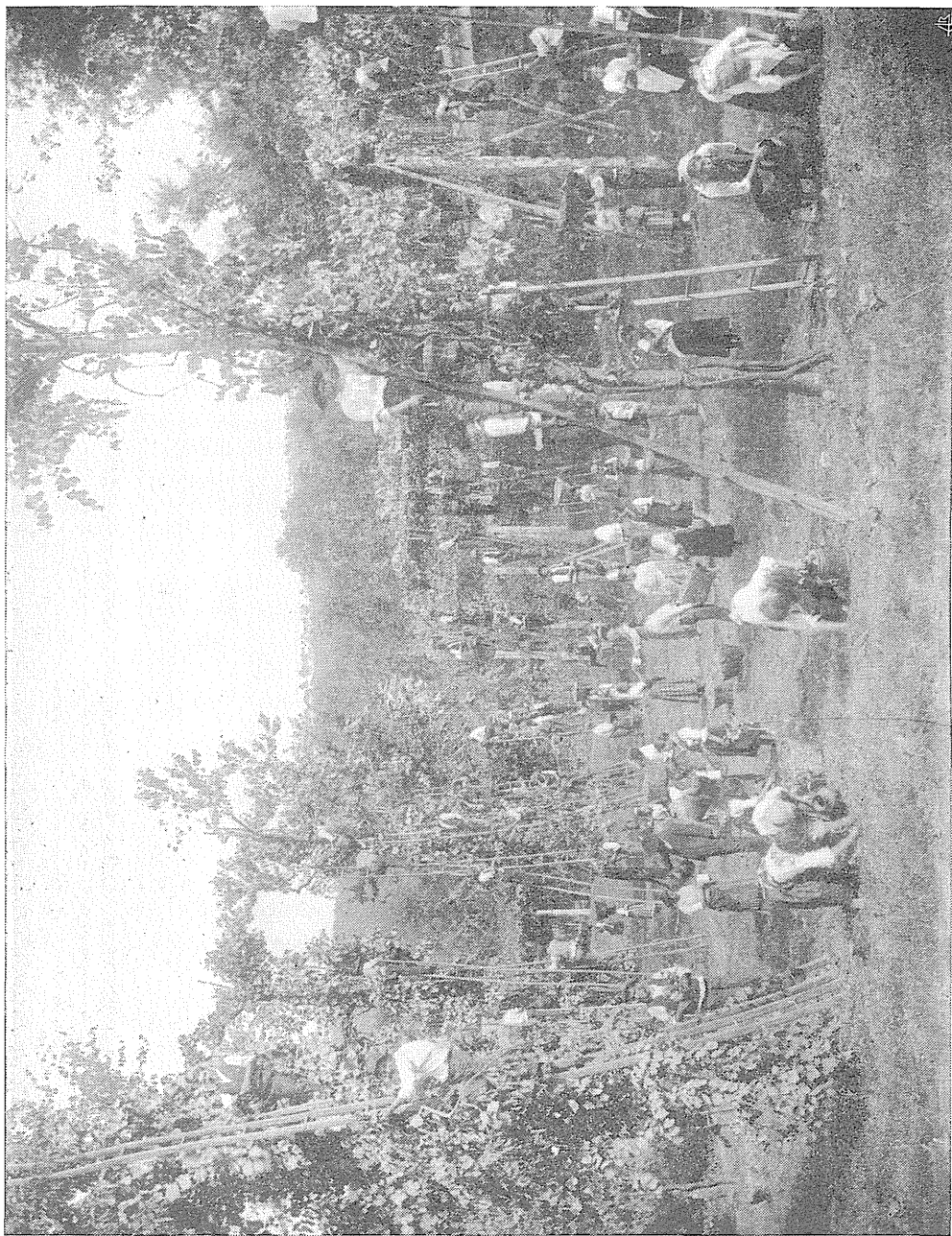
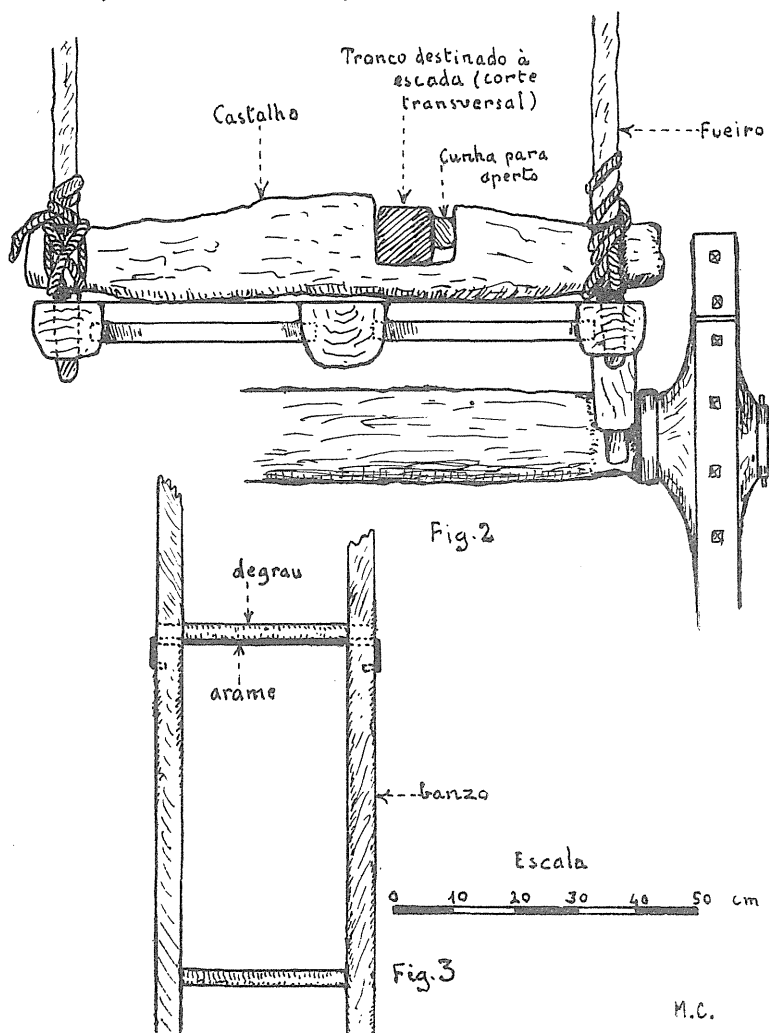


Fig. 1 —Vindima na aldeia minhota de Corvite, do concelho de Guimarães.

feito, como é, subindo a essas escadas, se torna arriscado, e não raras vezes o lavrador é vítima de quedas desastrosas e mortais. Dizia-nos, há bastantes anos, um ilustre oficial da nossa marinha



de guerra que os mancebos apurados para o serviço da Armada que mostravam maior agilidade e segurança na subida aos altos mastros das fragatas de instrução eram precisamente os oriundos não da beira-mar, mas do interior do país, muitos deles minotos

que nunca tinham visto o mar. Possivelmente influiria nesta qualidade de não sentirem a «vertigem das alturas» a prática de andarem frequentemente, no trabalho agrícola habitual, empoleirados nas árvores de videiras.

Geralmente é o próprio lavrador minhoto quem fabrica estas escadas de vindima. Nessa operação dispensa o artifice carpinteiro. As madeiras vulgarmente empregadas são o choupo ou o eucalipto; este é um pouco mais pesado, especialmente quando ainda mal seco; o choupo é mais leve, mas, se apanha chuva, torna-se bastante pesado.

Cortada a árvore, de tronco alto, bem direito e pouco grosso, que há-de servir para fazer a escada, a primeira operação que o pau sofre é a do *aparelhar*, isto é, o seu esquadramento mais ou menos perfeito, praticado com a machadinha de mão.

Seguidamente, fazem-se, com um trado, ao longo do tronco, os furos de cerca de 2,5 cm de diâmetro, para o encaixe dos degraus, a distâncias regulares de 55 cm uns dos outros.

Procede-se depois à serragem do pau, em duas metades iguais no sentido longitudinal, que darão os dois lados paralelos da escada (*banzos*). Utiliza-se para o efeito uma serra própria (*serrinha*), que um só homem maneja com facilidade; mas, para isso, é evidentemente necessário que o tronco esteja bem firme; é então preso (*encastalhado*) pela parte mais grossa, da base, que será também a base ou o pé da escada, a um madeiro chamado *castalho*, contendo um corte quadrangular, onde fica sujeitada, com uma cunha, a extremidade do tronco. A outra extremidade, a ponta, fica apoiada livremente em qualquer banco ou caixote. Por sua vez, o *castalho* é fixado fortemente, com uma corda, à parte traseira do carro de bois (Vide fig. 2).

Depois de serrado o pau em duas metades (*banzos*), são estas bem alisadas à plaina, para não deixarem farpas que possam ferir as mãos do homem que mais tarde maneará a escada.

Falta então apenas encaixar os degraus nos respectivos buracos abertos nos banzos, e travá-los nas extremidades, pela parte exterior, com cunhas de madeira. E, para que o conjunto se mantenha sempre unido e firme são ainda colocados, de dois em dois degraus, ao longo da parte inferior de cada um, arames cujas pontas dobram e se cravam no lado exterior dos banzos (Vide fig. 3)

MÁRIO CARDOZO

Presidente da Sociedade de
Martins Sarmento—Guimarães