

Cestaria de Entre Douro e Minho

Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa

POR

Fernando Galhano

do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular

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

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

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

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

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

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

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

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

Cestaria de madeira rachada

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

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

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

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

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

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

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

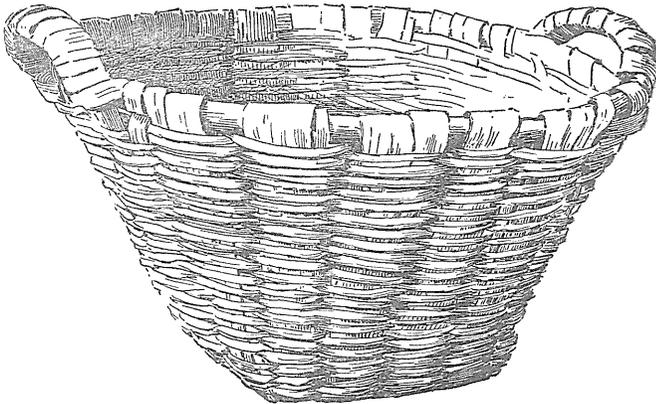
Cesto de Arnoso (Famalicão).

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

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

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

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

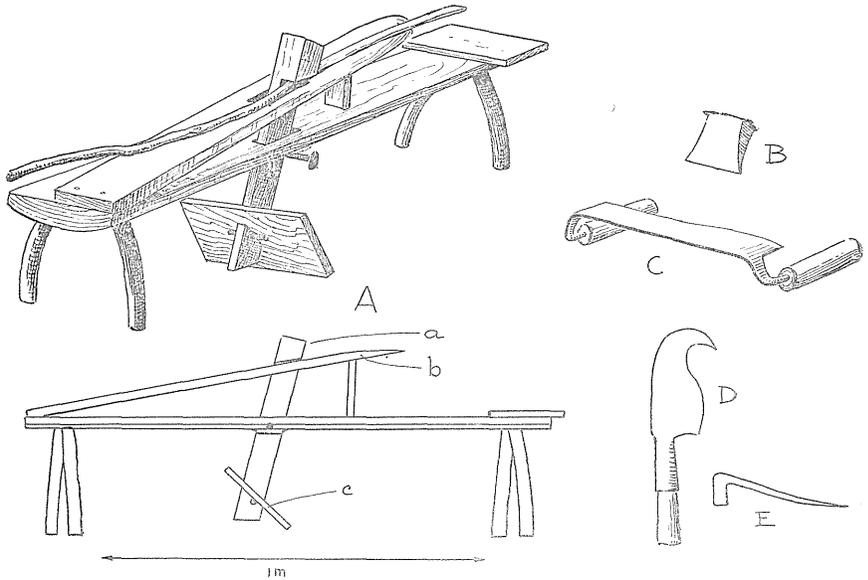


Desenho 1 — Arnoso (Famalicão) — *Cesto da lavoura*.

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

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

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

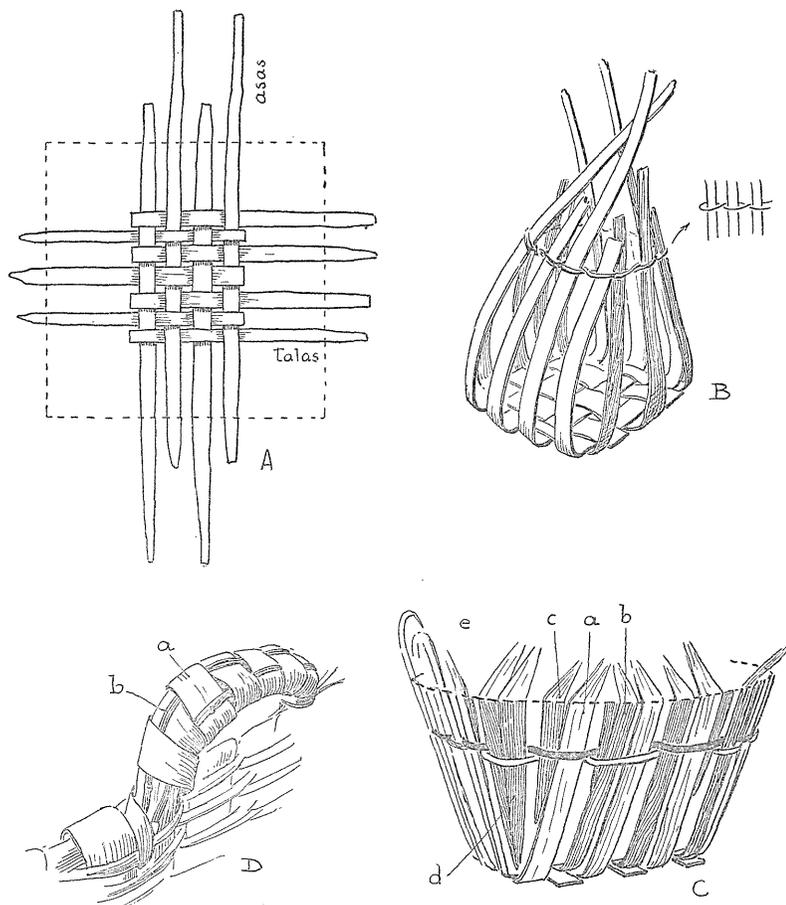


Desenho 2 — Arnoso — Ferramenta do cesteiro.

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

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

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



Desenho 3 — Arnoso.

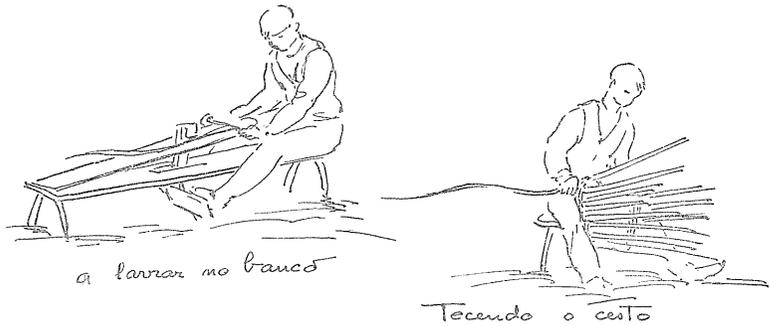
- A — O fundo do cesto, mostrando a disposição das *talas* e das *asas*;
 B — O cesto está levantado;
 C — A urdidura do cesto. a — *talas*; b e c — *tapadeiras*; d — *cantos*; e — *asas*;
 D — Pormenor da asa. a — *correia*, b — *cordão* de cana ou bambu.

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

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

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

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



Desenho 4.

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

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

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

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

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

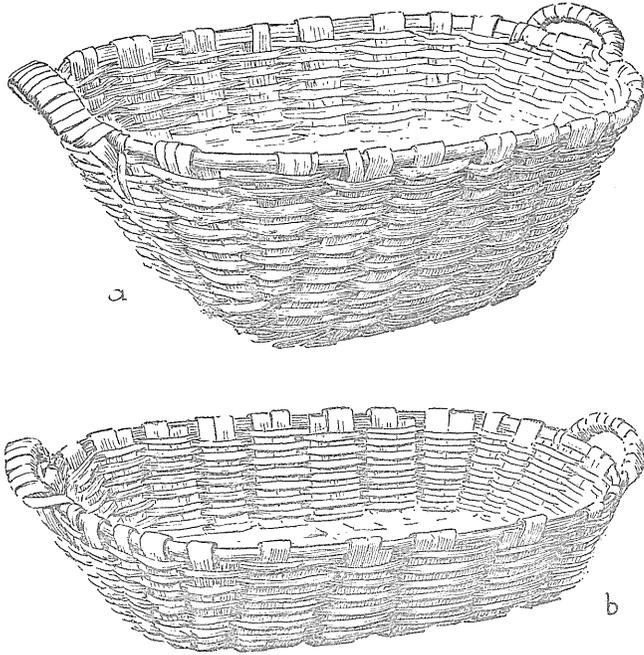
Consideraremos em primeiro lugar o cesto de lavoura, cuja factura já descrevemos — desde o mais caro, de urdidura de carvalho e tecido de bambu, até ao de mimosa, muito branco e bonito, mas pouco duradouro. É o cesto usado por toda esta parte do Baixo Minho, entre Braga, Santo Tirso e o mar. Os mais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

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

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

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

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



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

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

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

*

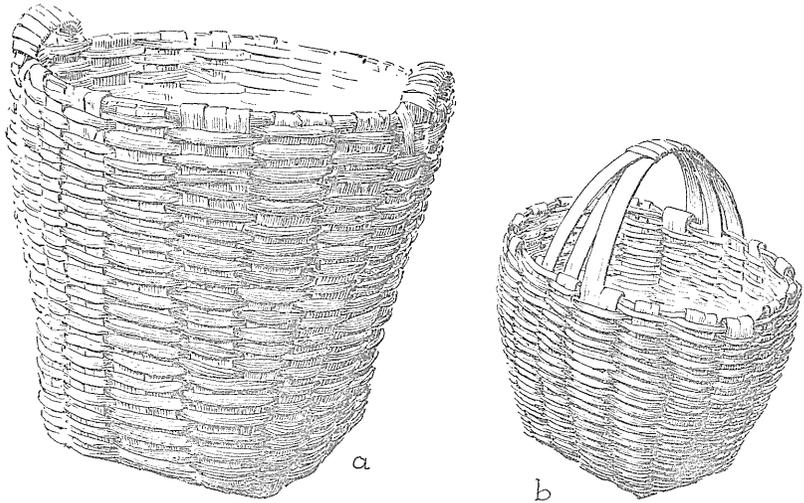
* *

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

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

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

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



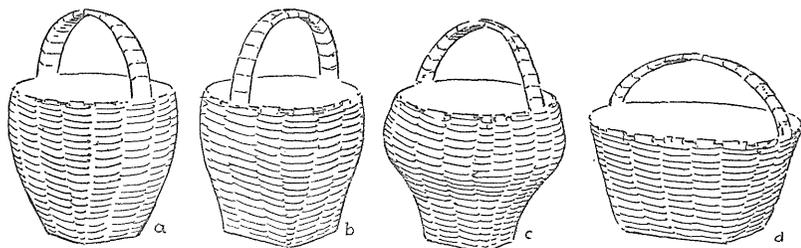
Desenho 6 — a — Baião, *Cesto* da lavoura; b — *Cesta* das vindimas.

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

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

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

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



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

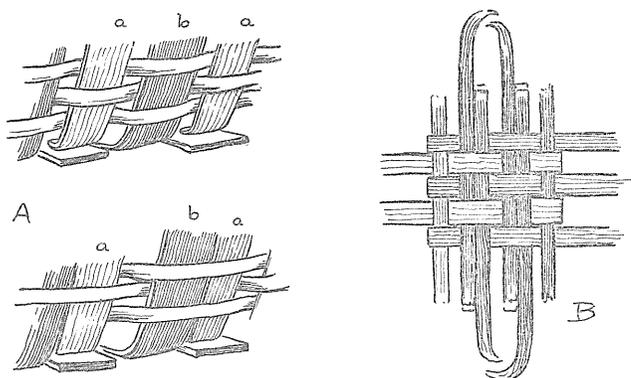
O que dissemos referiu-se à forma. Vejamos agora as variantes em relação à técnica de factura.

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

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

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

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



Desenho 8.

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

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

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

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

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

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

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

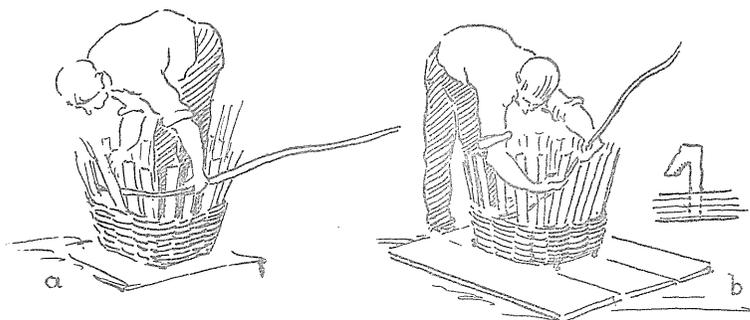
As áreas de difusão destes processos não se definem muito bem. O primeiro é usado por todo o litoral, mas em Lemenhe, *Famalicão*, temos notícia de ser usado o terceiro (que tem a vantagem de, no inverno, não deixar arrefecer os pés). Pelo Marco e Baião está o homem de pé dentro do cesto, o mesmo sucedendo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

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

*

* *

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



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

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

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

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

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

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

Cesto de Cepões (Ponte do Lima).

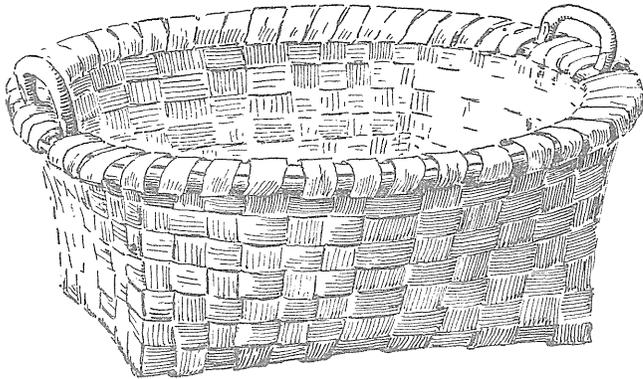
A madeira, depois de rachada, não é aqui lavrada no «banco», como em Arnoso, mas no *cavalete* (Des. 11-a). Este não passa duma tábua encostada a uma parede, e de cuja ponta superior pendem duas ripas formando um pedal; é no alto destas que está amarrado, com arames, um pequeno taco de madeira que faz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

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

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

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

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



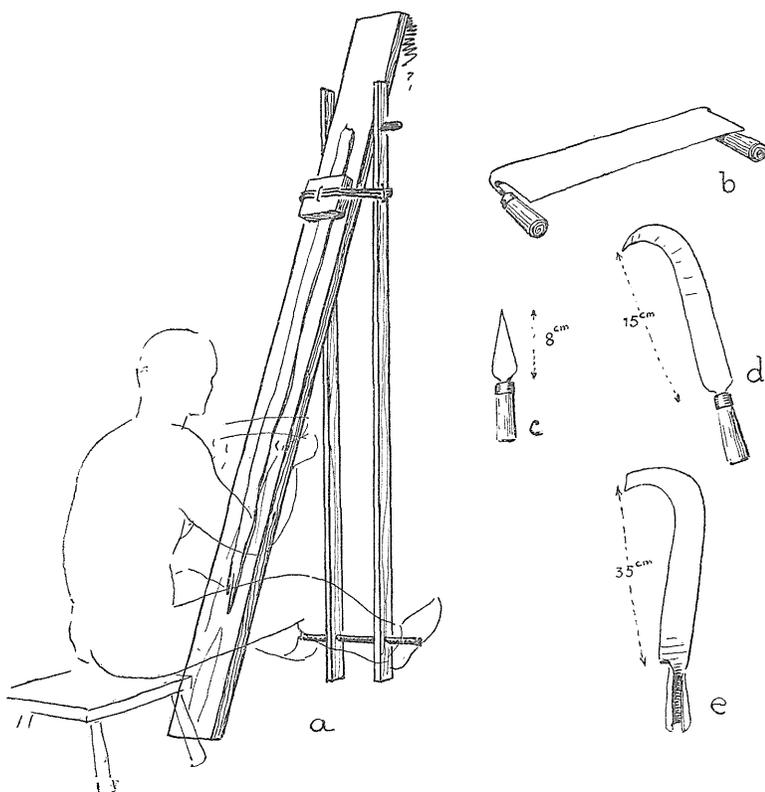
Desenho 10 — Cepões (Ponte do Lima) — Cesto da lavoura.

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

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

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

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



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

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

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

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

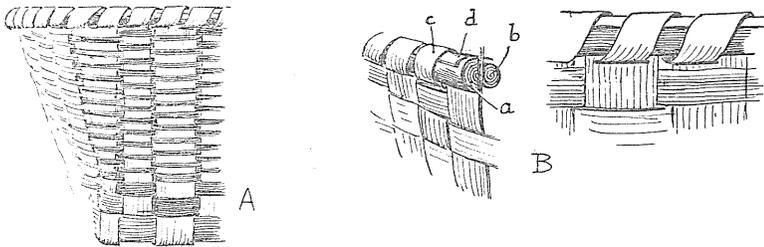
Para terminar *limpa* o cesto, *tirando-lhe os pêlos*.

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

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

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

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



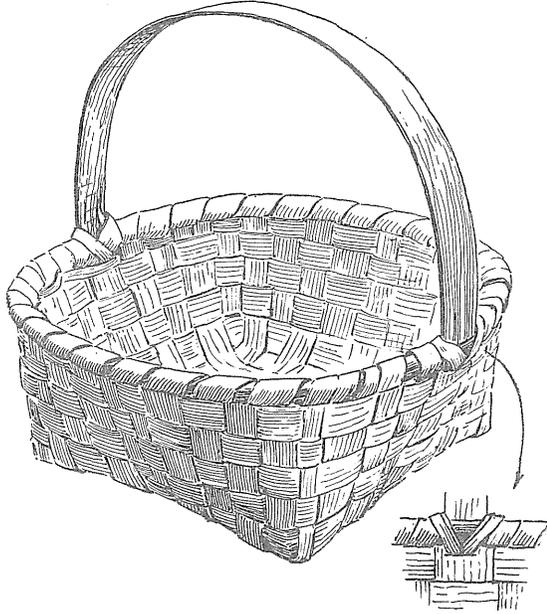
Desenho 12 — Ponte do Lima.

- A — Pormenor do cesto da feira, com os três *teçumeiros* largos da *cinta*, os restantes delgados, e o canto que dá a abertura ao cesto.
- B — O bordo é constituído pela *cápea* (a), pela *varilha* (b), pelas *correias* ou *fitas* (c), e pelos *fitouros* (d).

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

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

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



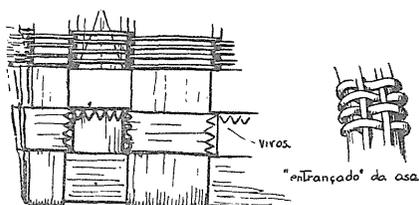
Desenho 13 — *Cesta de Ponte do Lima.*

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

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

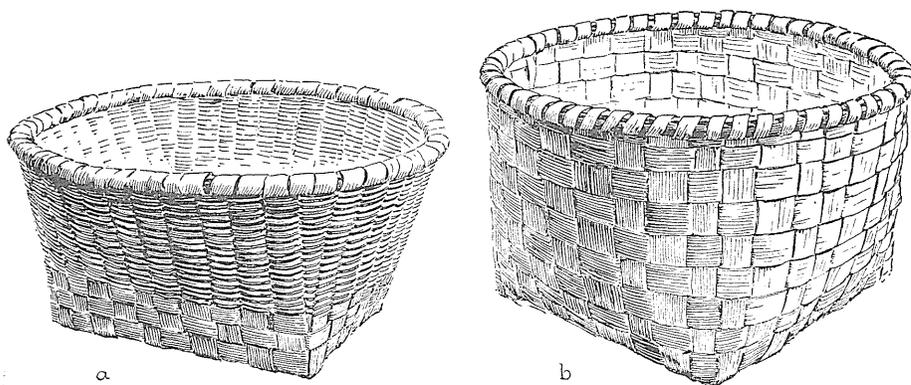
(1) Chama às talas que atravessam *talas de tapar*; e *bordo* à vara interior com toda a grossura; a correia é a *fita de coser*.

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



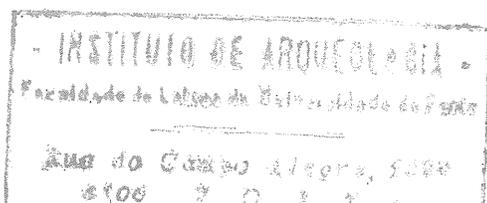
Desenho 14 — Viana do Castelo — Partes menores do *cesto fino*.

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



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

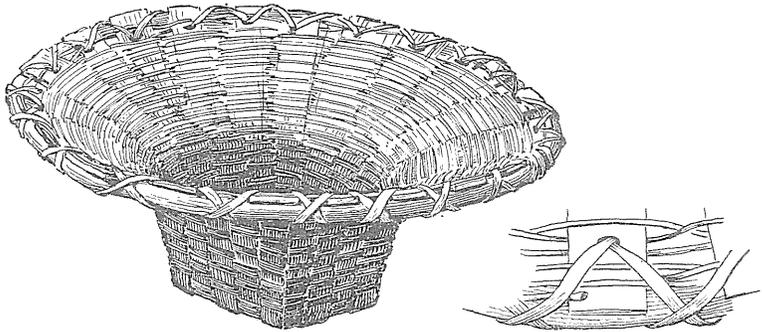
Este cesto é uma variante do tipo da área a norte do Lima, e de certo modo semelhante, embora grosseiro, ao «cesto de quatro *asas*», de Barcelos, que adiante estudaremos. A «cinta» é alta, e as paredes abrem francamente para fora, terminando por um bordo reforçado, e encorreado em cruz. O vergame desta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

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

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

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

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



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

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

Vários modelos de cestos de factura semelhante aos anteriores.

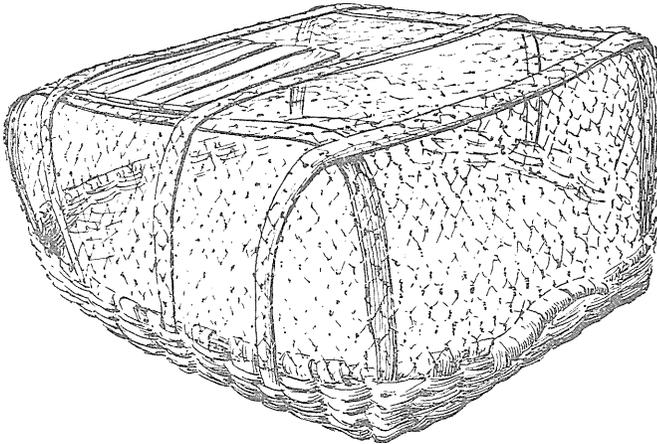
A cestaria até agora citada constitui a forma mais típica e geral dos cestos da lavoura, indústria e comércio desta região, com uma identidade de formatos e facturas dentro de áreas bas-

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

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

Canastras das galinhas.

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

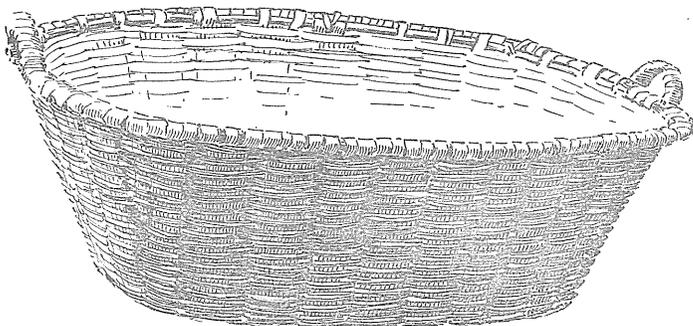


Desenho 17 — Porto — *Canastra das galinhas.*

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

Cestos ou canastras de padeiro.

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



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

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

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

Cestos de feira.

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

Cestinho de feira, de Encourados, Barcelos.

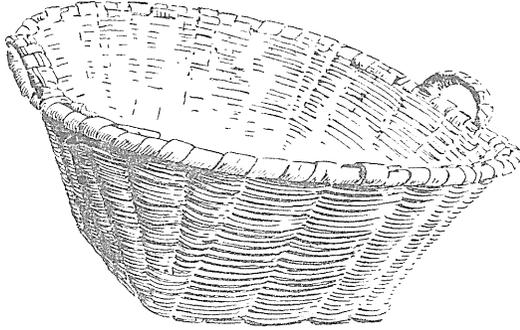
Cesto delicado mas resistente, com urdidura geralmente de salgueiro, e vergame muito fino de cana ou bambu. Na sua factura entram elementos do cesto de Arnoso e do de Ponte do Lima, que estudamos. Daquele tem a disposição geral das talas, todo o processo do teçume, e as asas; mas os dois primeiros vergameiros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

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

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

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

em Encourados vendem muitos para negociantes de Braga e Guimarães.



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

Cesto de quatro asas, de Barcelos.

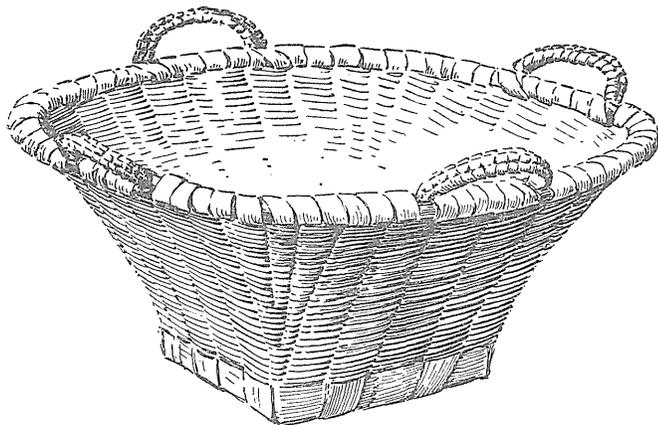
Um dos mais bonitos cestos de feira de todo este canto do país é, porém, o conhecido por *cesto de quatro asas* ou *cesto de sangarinho*, muito usado em parte do concelho de Barcelos e de Esposende (Des. 20).

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

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

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

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



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

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

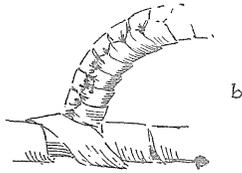
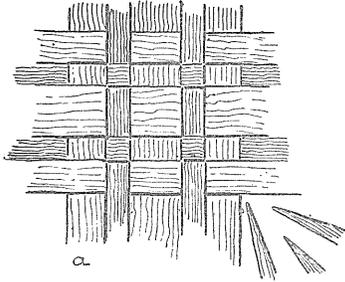
As asas são *cobertas* com correias finíssimas de sangarinho, entrançadas antes de serem enfiadas no lugar ⁽¹⁾.

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

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

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

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



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

Cesto das peixeiras, de Caminha e Viana do Castelo.

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

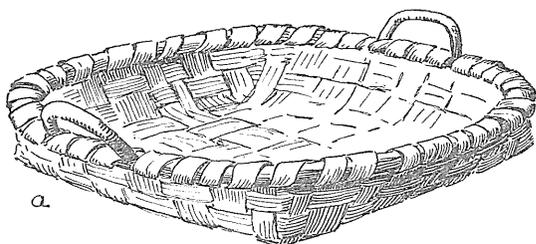
mesmo em Matosinhos). O cesto de lavar a sardinha, de Âncora, segundo um exemplar exposto no Museu de Arte Popular, em Lisboa, apenas difere do vulgar cesto da lavoura local em ter no fundo as talas muito afastadas umas das outras.

Canastra para a descarga do bacalhau.

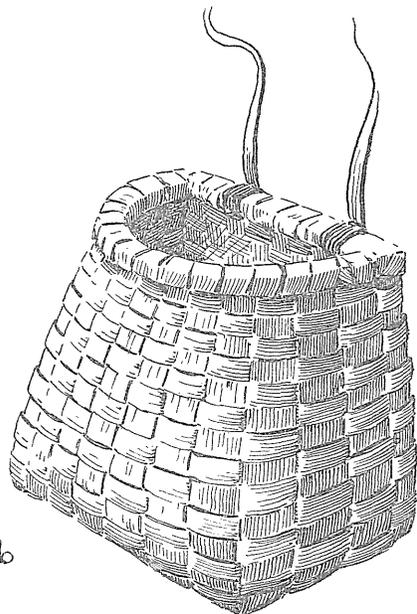
É um cesto de factura idêntica, de austrália, mas alongado (a boca tem 50 × 66 cm). Tem dois *paus do fundo* (embaladeiras).

Zote, de Viana do Castelo.

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



a.



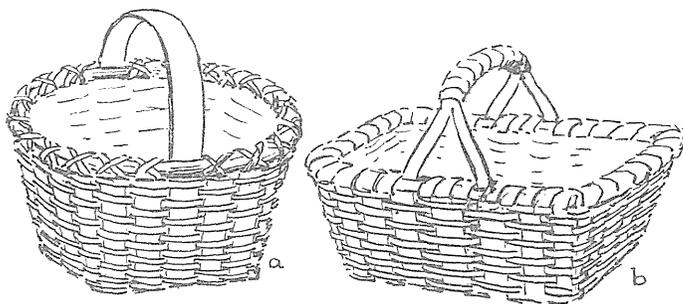
b.

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

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

Cestinhas de uso caseiro.

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



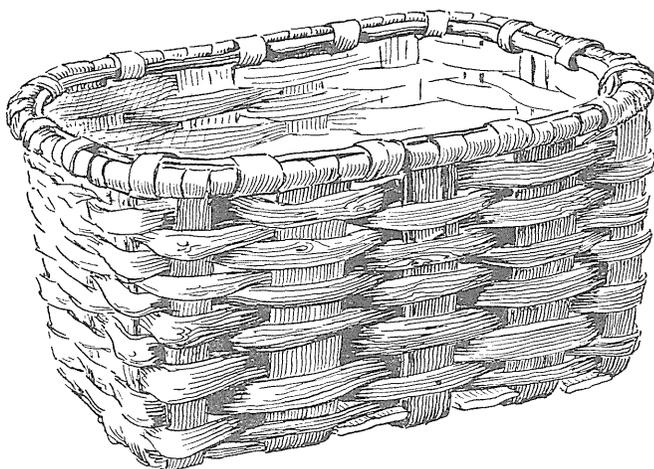
Desenho 23 — Cestinhas de uso caseiro: *a* — Vieira do Minho; *b* — Celorico de Basto.

Cabaz da fruta.

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

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

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



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

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

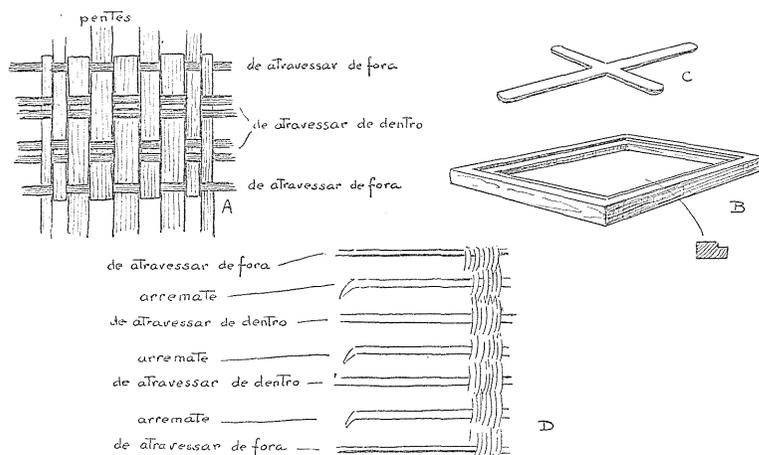
Emprega exclusivamente varedo de castanho.

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

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

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

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



Desenho 25 — Ancede (Baião).

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

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

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

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

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

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

Cabaz do peixe.

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

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

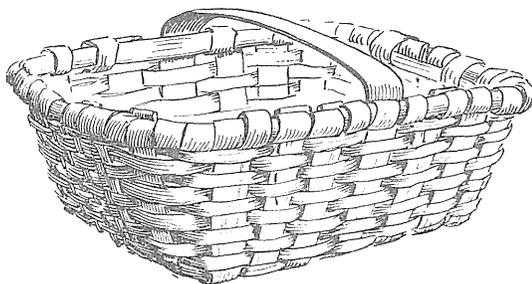
Outros cabazes.

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

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

Cesto das fábricas de conserva de peixe.

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

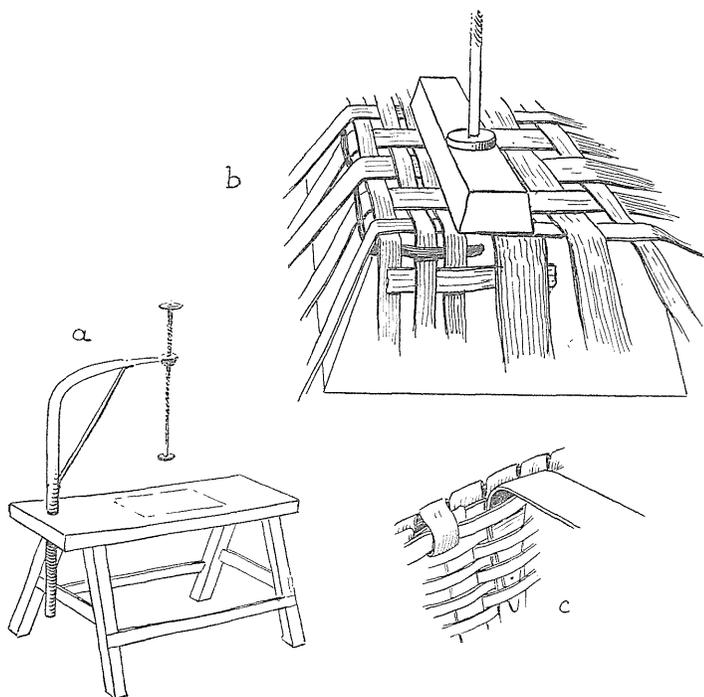


Desenho 26 — *Cesto das fábricas de conserva de peixe.*

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

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

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



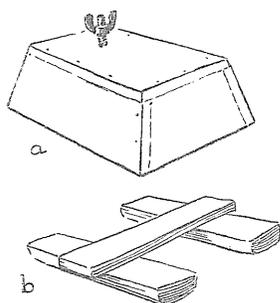
Desenho 27 — Arcos (Vila do Conde) — *Banco* e pormenores do fabrico e do cesto.

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

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

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

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



Desenho 28.

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

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

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

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

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

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

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

Ferramenta

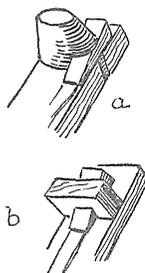
Ao descrevermos a factura dos cestos que acabamos de estudar, já fomos mencionando a ferramenta que com ela se relaciona. Citaremos agora a que surge com forma diferente, e até alguma de que se não falou.

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

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

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

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



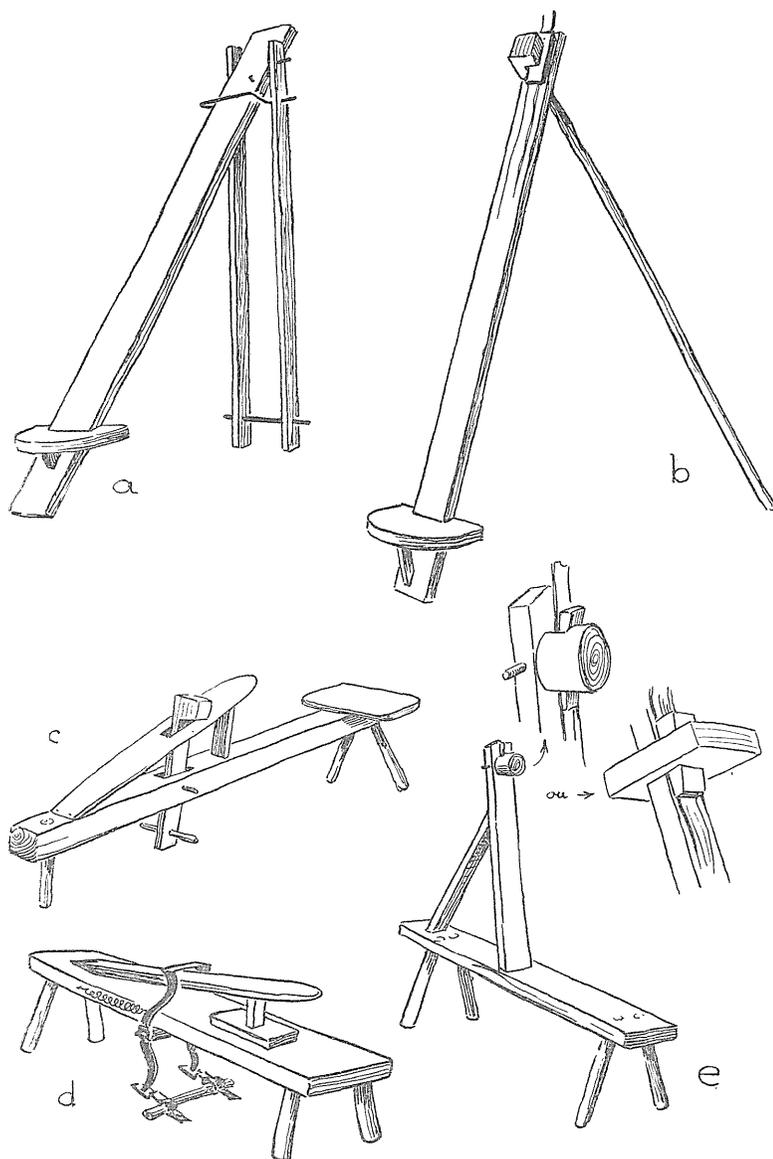
Desenho 29 — Cunhas de cavalete: *a* — Mazarefes (Viana do Castelo);
b — S. Miguel (Ponte da Barca).

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

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

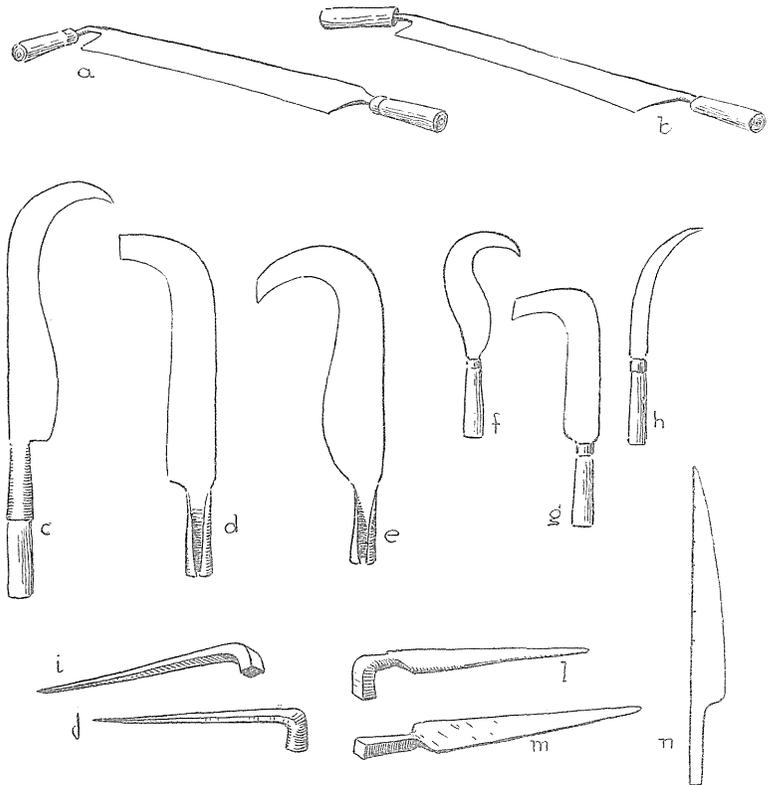
(1) No cesteiro de Arcos (Vila do Conde), o conjunto pegueira-cascurro é de ferro (Des. 30-*a*) com duas molas que fazem recuar a peça que agarra a madeira.

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



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

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



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

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

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

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

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

Canastras

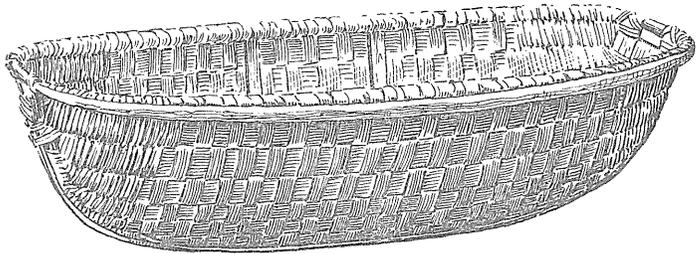
Vamos agora entrar no estudo dum género de cestos cuja factura é completamente diferente da dos que até agora tratamos. Até aqui vimos sempre a urdidura fazer o fundo, dobrar-se para cima, e ser desse ponto em diante que os vergameiros fazem o tecido. Nos que passamos a estudar, as peças que fazem o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

Canastra de padeira (Porto).

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

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

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



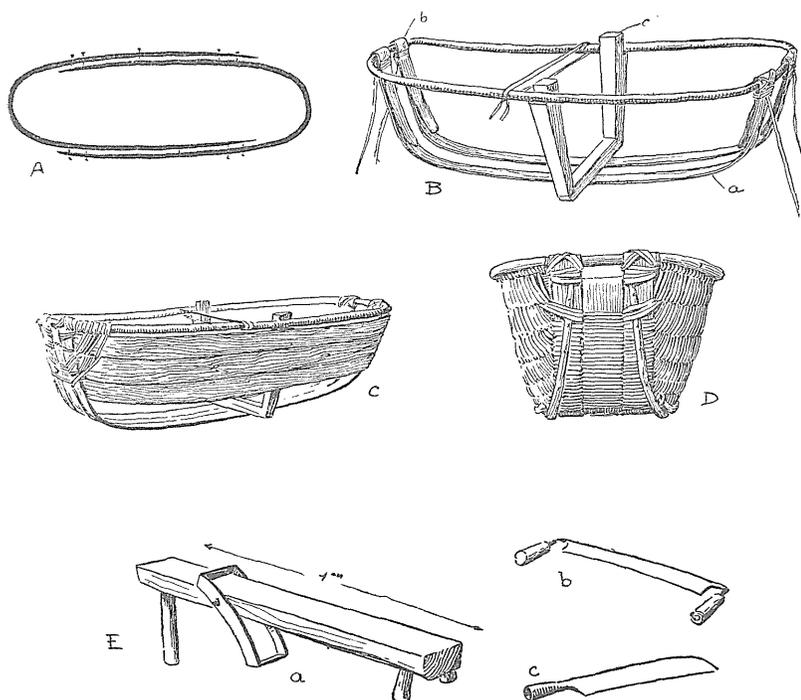
Desenho 32 — Porto — *Canastra de padeira*.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

A madeira tradicionalmente usada nestas canastras é o castanho.

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

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

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

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

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

Canastra de peixeira.

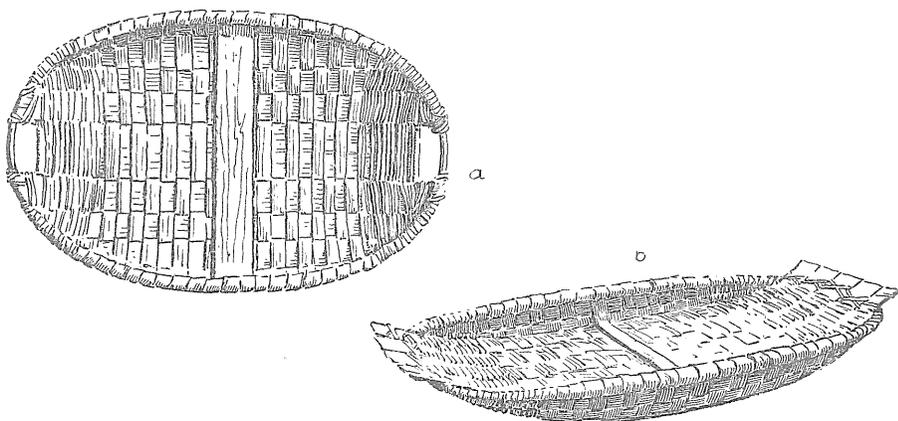
São *canastras* muito pouco profundas, umas com as fundeiras prolongando-se para fora do arco, isto é, com *pentes*, outras sem eles. Na *canastra* sem *pentes* (Des. 34-*a*), o fundo é constituído por três fundeiras (sendo a do meio muito larga), e por dois fechos de cada lado; nas mais baixas, preferidas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

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

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

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

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



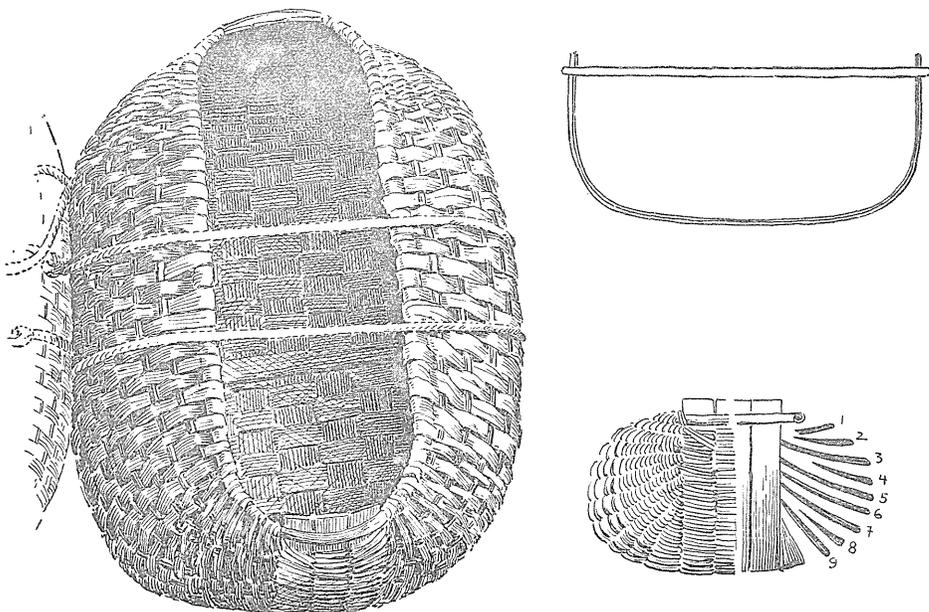
Desenho 34 — *Canastras de peixeira*: a — sem «pentes»; b — com «pentes».

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

Canastras dos padeiros de Valongo.

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

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



Desenho 35 — *Canastras dos padeiros, Valongo.*

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

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

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

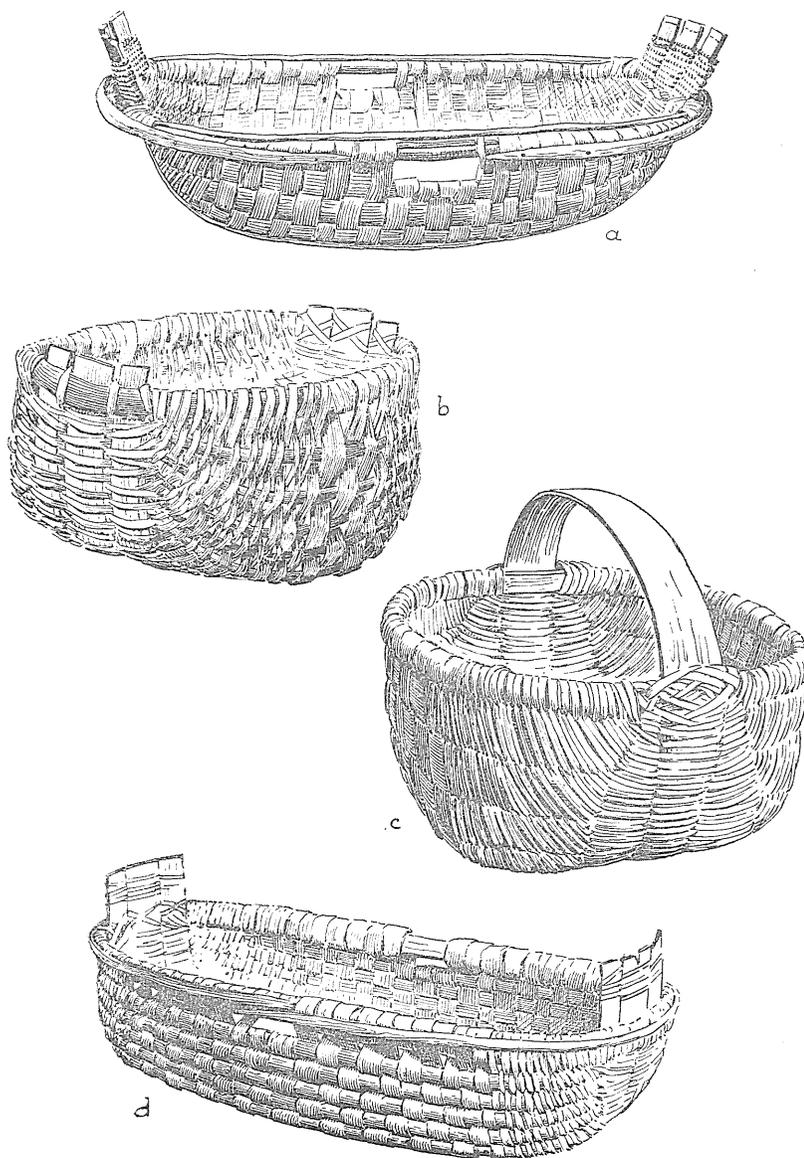
Canastra da descarga do bacalhau.

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

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

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

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



Desenho 36.

Canastra do peixe (Póvoa de Varzim).

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

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

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

Canastra do camarão (Póvoa de Varzim).

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

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

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

Cesta da comida, do pescador poveiro.

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

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

Canastras.

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

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

Canastras das galinhas.

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

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

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

Cestaria de verga

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

Açafate.

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

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

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

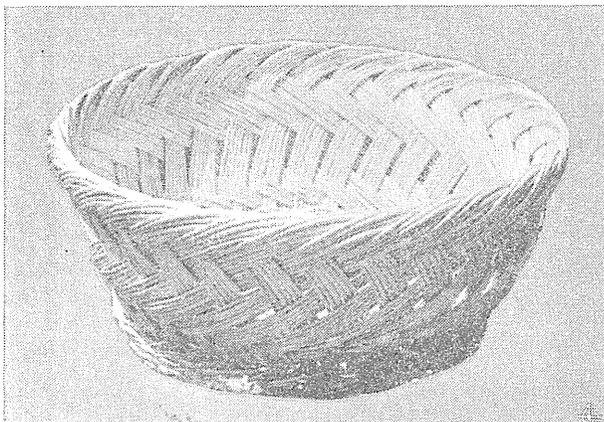


Fig. 1 — Igreja Nova (Barcelos) — *Açafate*.

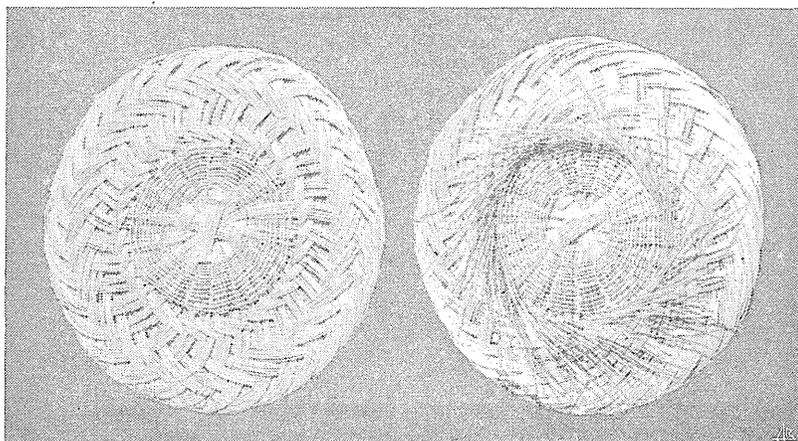
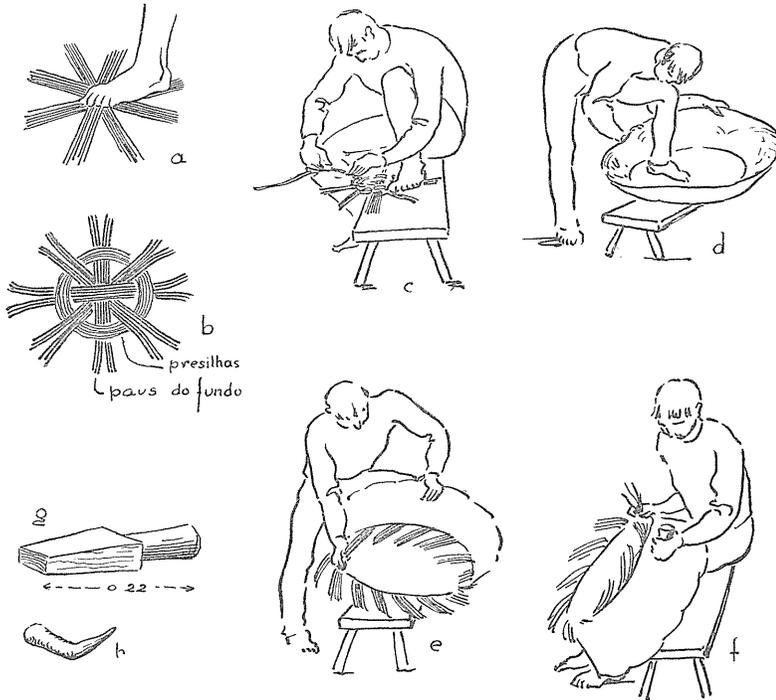


Fig. 2 — As duas faces da *esteira*.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

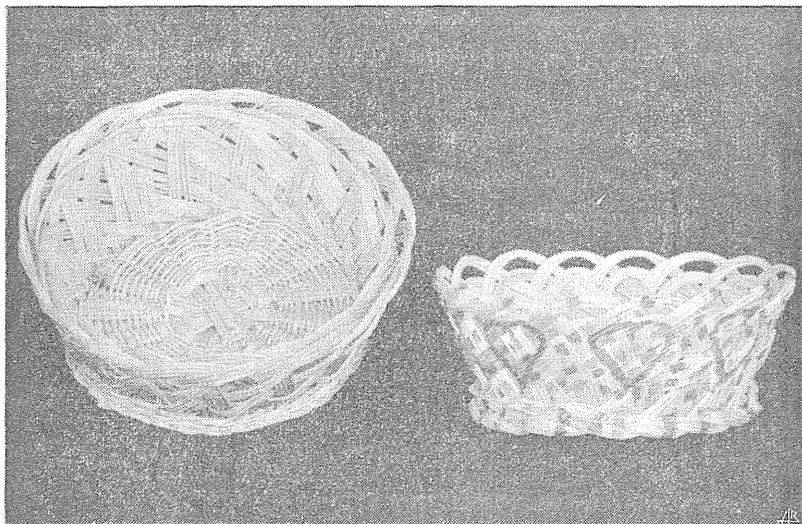


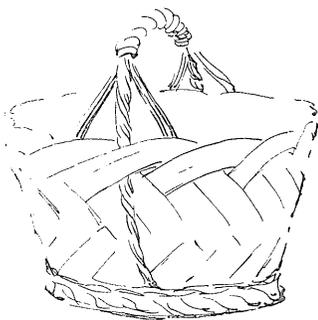
Fig. 3 — *Çafate de dois bordos*, de Cabeceiras de Basto; e *açafate com beira de grade*, de Vizela.



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

Cesta.

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



Desenho 38.

Cesta de cigana.

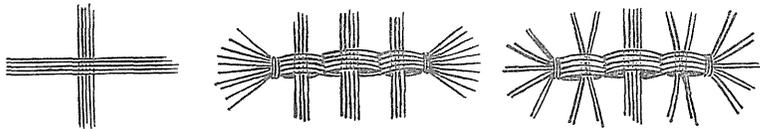
A cesta de verga com asa em arco conhecida por *cesta de cigana* ou *cesta aberta* (Fig. 4), é talvez, de todos os trabalhos de verga, o mais espalhado neste canto do país. É utilizada por vendedeiras ambulantes dos mais variados artigos, desde a hortaliça e fruta, até ao peixe e às quinquilharias. Feita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

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

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

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

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



Desenho 39.

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

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

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

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

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

No fim *limpa* a cesta.

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

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

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

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

Mala de fôrma e condessa

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

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

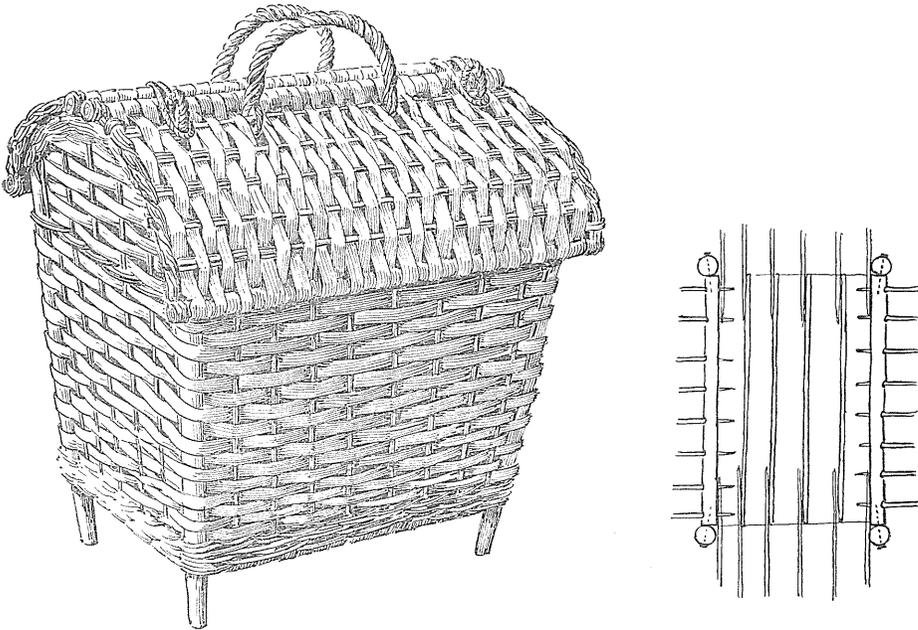
Mala de fôrma.

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

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

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

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



Desenho 40 — *Mala de fôrma.*

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

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

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

Condessa.

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

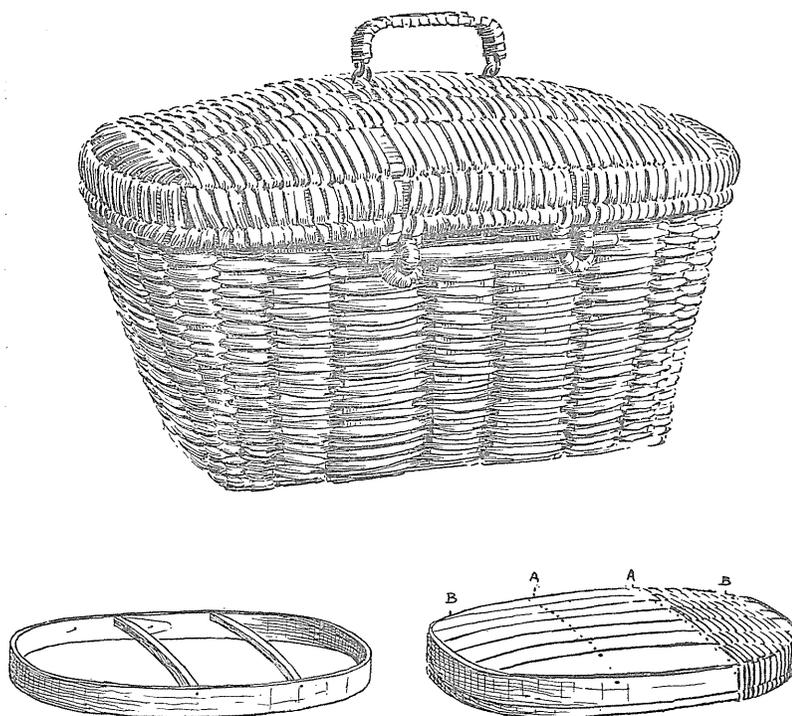
A *condessa* foi ali começada a fabricar-se há cerca de 25 anos. De princípio a tampa era um cesto semelhante ao de baixo, mas menos alto; só mais tarde se adoptou a tampa actual, de factura diferente, muito particular.

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

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

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

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



Desenho 41 — *Condessa*.

Mais alguns informes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Eucalipto — Começa a ser empregado para fundeiras de canastras.

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

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

Bambu e *cana* — Utilizados só como vergame.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*

* *

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

Abano (Lijó, Barcelos).

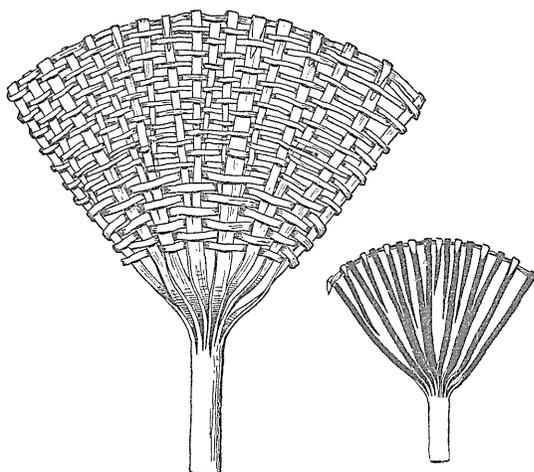
Com o de palha entrançada, é esta, presentemente, a forma mais vulgar de abano no Entre Douro e Minho.

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

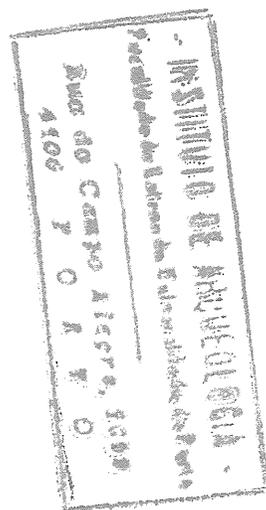
Começam então a *tecer* com *fitas* da mesma madeira, até que o afastamento das filhas, demasiadamente grande, obrigue a

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

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



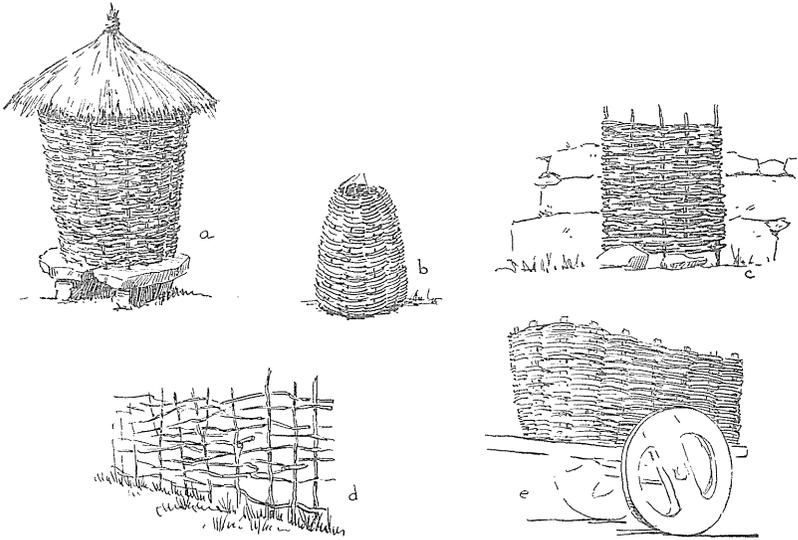
Desenho 42 — *Abano*.



Sebes ou Caniças de carros de bois.

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

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



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

Caniços para castanha.

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

Canastros para guardar o milho em espiga.

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

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

Cancelas e sebes.

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

Covos para galinhas.

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