

4 — «Havendo de voltar lá, a seguir, depois que se ponha de pé; cada vez, execução: 3...?»

Suponho que este seja o documento mais antigo sobre alveitares, pelo menos na Península Ibérica.

Com esta termino aqui este pequeno rol de inscrições Peninsulares onde se faz referência ao porco.

ROGÉRIO AZEVEDO

Prof. da Escola Superior de Belas-Artes  
do Porto e do Cons. Director da S. P. A. E.

## Etnografia Açoriana

### Nótulas de viagem

#### Arribanas

Na Ilha de S. Miguel o milho é secado em secadouros do feitto de pirâmide seccionada e prolongada (a foto dá clara ideia do formato), denominados *arribanas* (Est. 1, fotos *a* e *c*) e semelhante aos usados no baixo litoral do Entre Douro e Minho e na Maia, para arrumar a palha milha, onde se chamam *cabanas*.

Em Ponta-Garça e Vila Franca do Campo, e todo o sudoeste, as hastes (hoje de criptoméria), são pregadas e ajustadas pelos topos.

Na Povoação Faial e nordeste, são atadas de cruzeta, com vergas.

A palha é guardada com a espiga.

Palha e espiga são retiradas à medida das necessidades, e a espiga é então *ralada* numa pedra de basalto igual às tábuas de lavar do continente. A foto da Est. 1, fig. 1 *f*, mostra bem o trabalho.

Em Santa Maria chama-se *cafua* à arribana.

#### Vacas à corda

As pastagens, as maravilhosas pastagens das formosas, úberes e ferazes colinas da Ilha — são cortadas de quadriláteros irregulares, cada um seu *pasto*, separados por pequenos taludes de terra batida, chamados *bardos*, forrados a hortenses (aqui denominadas *novelões*). Pastagens bravas, incultas, que se surribaram

à picareta (hoje a *bulldozer*) e se fertilizam anualmente com cobertura de adubo químico.

As vacas andam presas pela pata traseira a uma corrente de ferro (Est. II, fig. 2, *e*) de cerca de 3 metros que se prende a uma *estaca*, e esta é espetada no chão com um mascoto pesado de madeira.

De manhã e à tarde o pastor vai «dar corda à vaca» — e dá-lhe mais 3 metros de espaço para ela ir pastando a seguir.

É típico e do mais belo efeito cenográfico, a panorâmica dos montes recortados como mapas em relevo, e nos pastos, sua *linha* de cinco e seis vacas em cada (Est. II, fig. 2, *a*).

#### Aguilhada

O gado (vacas) da Ilha é tangido por vara de dimensões *ad. lib.* mas geralmente fina, e de 3<sup>m</sup>,20 de extensão. As fotos da Est. II, fig. 2, *b*, o indicam com nitidez, pela proporção com o pastor. Na ponta um pequeno aguilhão metálico. A junta de vacas do carro, que *não usam sogas*, é chamada à voz e com a *aguilhada* tocando ao de leve o dorso dos animais. Uma foto do preciso instante do chamamento, indica claramente a operação (Est. II, fig. 2, *c*).

Na Bretanha usam aguilhadas trabalhadas de alto valor etnográfico, com embutidos — e até de pau-santo.

#### Albardão

Os cavalos (garronotes) da Ilha são cavalgados em albardões de espadana (*Phormix tenax*) entrançada (Est. I, fig. 1, *b*). Esta planta foi introduzida na Ilha por antepassado do actual Visconde de Botelho, que a trouxe da Nova Zelândia onde foi refazer a fortuna que esbanjara na ilha natal. *Montam de lado, à amazona* (Est. I, fig. 1, *d*).

#### Conteiras

São as esferas de latão com que o gado da Ilha de Santa Maria anda embolado, tal qual as *chocas* (cabrestos) do Ribatejo. Custam 7\$50 actualmente.

As da foto da Est. II, fig. 2, *d*, são do gado do Presidente da Câmara Municipal, e seu boieiro é José Soares de Braga Almagreiro.

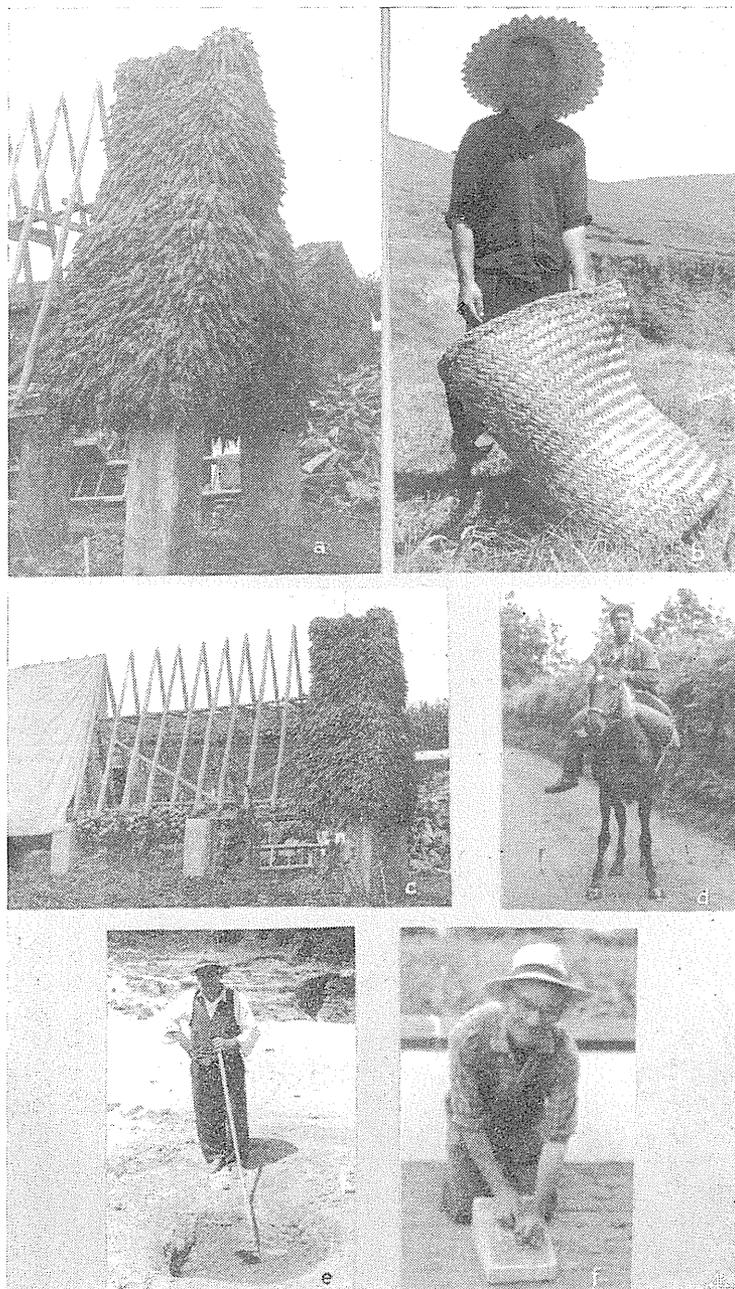


Fig. 1 — *a e c*, arribanas; *b*, albardão; *d*, cavalo montado à amazona; *e*, cova aberta na lama da furna para cozinhar galinha ou bacalhau; *f*, pedra de basalto para «ralar» a espiga de milho.

Fotos do Autor.

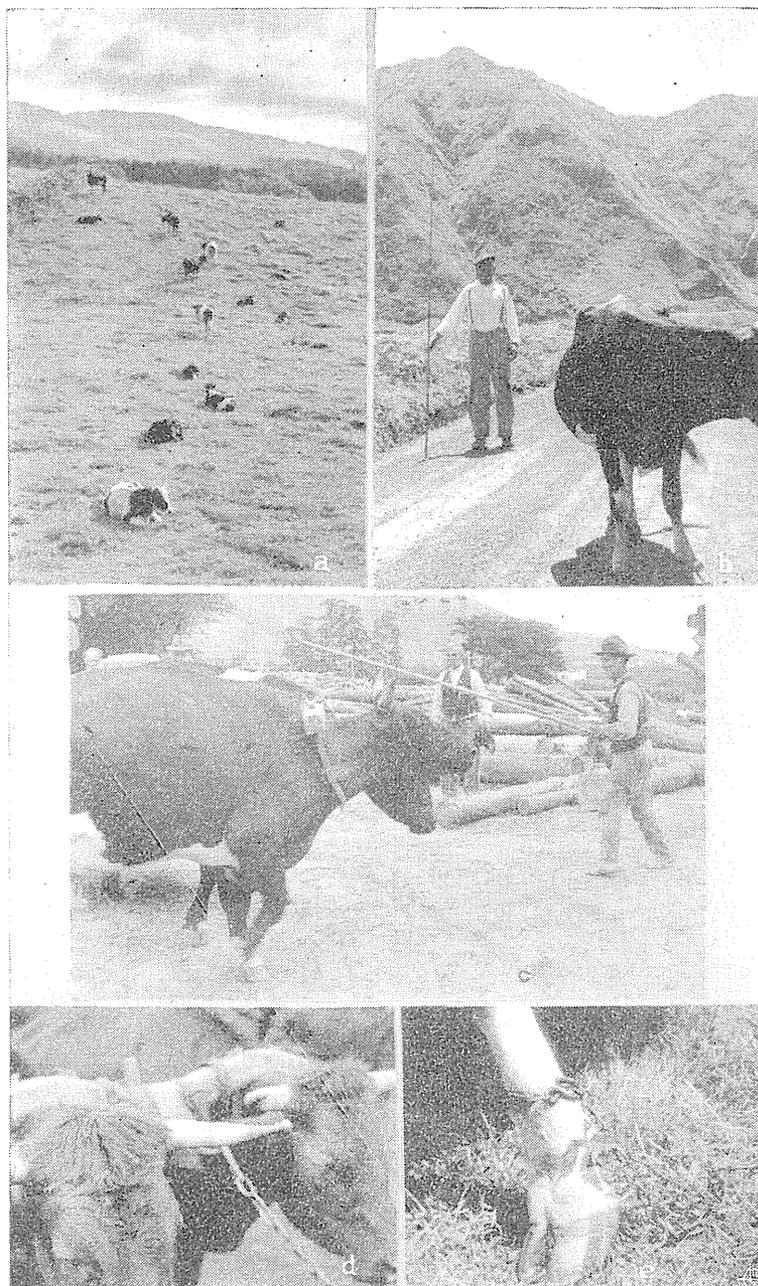


Fig. 2 — *a*, linha de vacas no pasto; *b*, pastor empunhando a aguilhada; *c*, vacas chamadas com aguilhada; *d*, conteiras; *e*, pata de vaca com a corrente de ferro que a prende.

Fotos do Autor.

### Peneira

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

### Culinária

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

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

A foto mostra a operação da escavadela final.

### CONDE D'ÁURORA

### Vindimas no Minho e escadas de vindima (1)

(Nota etnográfica)

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

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

---

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