

Os lavradores de Mindelo lavravam a terra e o mar

(Notas de vida agrária) ⁽¹⁾

POR

J. R. dos Santos Júnior *

Prof. jub. de Antropologia e Sociologia da F. C. da Universidade do Porto
«Membre titulaire» da Société d'Ethnographie de Paris

Mindelo é freguesia do concelho de Vila do Conde, limitada a norte por uma lingoeta da freguesia de Fajozes, a leste pelas freguesias de Fajozes e Gião, a sul pelas freguesias de Modivas e Vila Chã.

Especialmente a partir de 1953 as minhas idas a Mindelo passaram a ser frequentes e a fazer ali estadias de acampamento de duas a três semanas, durante muitos anos, na quadra de Agosto e Setembro.

Por ter conseguido a criação da Reserva Ornitológica de Mindelo e a permissão de ali se caçarem rolas à rede, para serem anilhadas e logo soltas, tive ensejo de contactar com os lavradores de Mindelo, apaixonados caçadores de rolas à rede.

Algumas vezes visitei as suas casas de lavoura e muitas vezes falamos sobre a evolução da exploração agrícola regional, que esteve, durante longos anos, em estreita dependência do mar, o que aliás sucedia noutras povoações da orla marinha.

(1) Este trabalho apresentei-o ao Colóquio «Santos Graça» de *Etnografia Marítima* realizada na Póvoa de Varzim em Outubro de 1982.

* Quinta da Caverneira — Águas Santas — 4445 Ermesinde.

Mindelô tem cerca de 2 km de costa marinha.

Se é certo que muito aprendi com as falas de alguns velhos e amigos lavradores mindelenses, as notas, sobre o que foi e como evoluiu a vida agrária em Mindelo, que me propuz trazer a este *Colóquio «Santos Graça» de Etnografia Marítima*, resultaram, sobretudo, de informações colhidas em conversas com o meu amigo António Jesus Pereira, filho e neto de lavradores de Mindelo.

As estreitas relações do lavrador mindelense com o mar vinham de longe, e exerceram acentuada influência na economia agrária da região.

O velho costume de os lavradores proprietários irem ao mar, e até terem um *criado de ir ao mar*, vinha de tempos remotos. Era corrente há 100 anos e estendeu-se ainda até cerca de 1930.

O *criado de ir ao mar* era o criado melhor pago entre os 4, 5 ou 6 criados que geralmente tinham as grandes casas de lavoura.

Há 100 anos os criados *de ir ao mar*, no geral, vinham das freguesias a norte do rio Ave.

Soube-se que alguns vinham fugidos à alçada da justiça, por várias razões, geralmente pequenos delitos, nomeadamente por cenas de pancadaria desencadeadas nas romarias.

Nos velhos tempos depois de os desordeiros passarem o rio para a margem esquerda as autoridades da margem direita não os perseguiam.

Muitos, para maior cautela, mudavam de nome. Viviam num certo grau de desassocêgo. Mas outros, mais confiados estadiavam em Mindelo, e alguns terminavam por ali casar.

Todos os grandes lavradores tinham barcos e redes *de ir ao mar*.

António Jesus Pereira, filho e neto de lavradores informa que na casa de seu pai havia dois barcos e redes.

Na praia apanhavam o sargaço arrastado pelo mar.

De barco, com um grande ancinho, a *gravêta*, com uns 6 metros de cabo, apanhavam o sargaço do fundo do mar.

Esta apanha do sargaço era feita nas quadras de mar chão, especialmente no sítio da Portela, junto da penedia fronteira à praia, mas também noutros lugares.

Pelo S. João, com o *foucinhão* segavam as compridas algas presas às pedras chamadas rabo de Maio, carregavam os barcos e traziam-nas para secar na praia.

A partir do S. João realizava-se a *companha do mexoalho* ou *pilado* (1).

Iam ao mar os dois barcos, um geralmente um pouco maior que o outro, e cada um com dois homens.

O aparelho da apanha do *mexoalho* ou *pilado* era rede de arrasto, formada por dois passos de rede, cada um com 50 m de comprimento, ligados a um grande saco de malha mais miuda e mais forte.

As pontas dos panos da rede prendiam-se dois cabos ou *fieiras*, e cada um deles a seu barco.

Um dos barcos ficava parado e ancorado, era o chamado *barco do ferro*, o outro ia ao redor, era o chamado *barco do lanço*, que puxava a rede à volta do cerco.

(1) *Mexoalho* ou *Pilado* é um pequeno caranguejo da família Portunidae, espécie *Polybino Henslowi* Leach.

O Dr. Augusto Nobre, que foi distinto Professor de Zoologia da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto e notável investigador da nossa fauna marinha, no seu livro *Crustáceos decápodes e stomatópodes de Portugal*, Porto, 1936, 213 pág. e 138 figs., nas págs. 29 a 31, ocupa-se deste crustácio que no norte é conhecido pelos nomes vulgares de *mexoalho* e *pilado* e no sul do país pelo nome de *Carraça*.

O Prof. Augusto Nobre, pág. 30, diz que este pequeno caranguejo de «carapaça achatada, luzidia, muito pouco espessa, quase membranosa» era de extrema abundância no noroeste de Portugal, especialmente para norte da Nazaré, «sobretudo na costa do Porto», onde «os pescadores, da Afurada, Matosinhos, Póvoa e para além, se empregam na sua pesca, para venda destinada ao adubo dos campos». Informa que em Aver-o-Mar o secam na praia, para depois ser moído para adubo.

Este caranguejo, o mais abundante do norte do nosso país aproxima-se do litoral na Primavera, encontrando-se no verão as fêmeas com os anéis abdominais carregados de ovos de cor alaranjada ou avermelhada. Depois da desova afasta-se da costa.

Completado o rodeio vinha encostar ao *barco do ferro* e era a ele amarrado.

Entre os dois barcos punha-se a *molhêla*, bola, rolo ou molhada de redes velhas e velhas sarapilheiras para não coçar o breu com que todos os anos os barcos eram embreados no no início da *companha*.

Depois os 4 homens, dois em cada barco, puxavam a rede a arrastar pelo fundo, com a ajuda dos *viradouros*, cilindros de madeira e nele cravado um eixo de ferro com manivela na ponta que um dos homens ia manejando enquanto o companheiro colhia a *fieira*, (o cabo) e a ia enrolando no fundo do barco.

A rede e as *fieiras*, ou cabos, antigamente eram feitas do linho, semeado, colhido e preparado na múltipla sucessão de voltas, até à *estriga*, depois fiado e tecido no amanhã conveniente.

As próprias linhas de pescar eram também de linho.

Os lavradores iam ao mar para o *mexoalho* ou *pilado* e para o sargaço.

Mas também iam à pesca do congro, de fanecas pequenas e de outros vários peixes, com o *parrucho*. Este era um roda-fole formado por uma roda de verguilha de ferro com 1,30 a 1,50 m de diâmetro e amplo saco de rede que se passava no fundo do mar. Três cordinhas ligadas a três pontos da roda de ferro vinham amarrar à ponto de uma corda pendente da borda do barco.

A isca eram sardinhas enfiadas em arames finos.

Quando os peixes vinham comer a isca o homem puxava o *garrucho* e trazia até ao barco o que tivesse ficado no saco.

Os locais em que se pescava ao *garrucho*, bem como o *mexoalho* com a rede de arrasto, eram aqueles que ofereciam especiais condições de pesca frutuosa; eram segredo de ofício, constituíam como que um bem de família, que era transmitido de pais a filhos.

O *mexoalho* ou *pilado* parava nos fundos lodosos do mar, onde a rede se podia arrastar, sem se rasgar. Nos fundos de pedra não se devia arrastar pelo inconveniente de se rasgar a rede.

Às vezes num único lanço carregava-se um barco de *pilado*.

Com frequência bastavam dois lanços para carregar os dois barcos.

O meu prestimoso informador disse que há uns 40 anos foi muitas vezes, com o pai ao mar, ao arrasto do *pilado* e com frequência trouxe no carro de bois as *caniças* ou *empanas*, feitas de vimes e de vergas de castanho, atestadinhas de caranguejo miudo, o *pilado* ou *mexoalho*.

Mais informa que no arrasto do *pilado* vinham alguns peixes, e com frequência *catacholas* ou *caranguejos* ⁽¹⁾, às vezes às 200 e 300.

Algumas cozinhavam-se. Porém as muitas restantes metiam-se nas pilhas de mato, onde ficavam a apodrecer e a curtir o mato e outros vegetais das pilhas.

Há 100 anos o lavrador só ia ao mar para serviço próprio.

O *pilado* era utilizado *em verde*, isto é trazido nos carros de bois e logo espalhado nos campos, como sucedia por exemplo na preparação das terras para nabal. Mas também, muitas vezes, era estendido na praia e depois armazenado em seco.

Todos os grandes lavradores de Mindelo tinham casa na praia, a chamada *casa do mar*, feita de pedra com porta ampla a toda a largura do barco, porta de gonzos, isto é, sem dobradiças e fechadura de madeira. A cobertura era de junco ou de palha.

(1) A *Caranguejola* ou *Centola*, a que os lavradores mindelenses chamavam *catachola* é o grande crustáceo *Cancer pagurus* L. da família *Cancridae*. No sul os pescadores chamam-lhe *sapateira*.

O Prof. Augusto Nobre no seu livro *Crustáceos decápodes e stomatopodes marinhos de Portugal*, cit., ocupa-se deste grande caranguejo nas págs. 49-50; e di-lo comum em toda a costa do noroeste.

É muito apreciada a sua carne, pelo que actualmente atinge alto preço como o da lagosta e o dos lavagantes.

Na *casa do mar* se guardavam os barcos, os apetrechos da pesca, o sargaço e o pilado secos.

Evolução da casa agrícola mindelense

Há cento e tantos anos a casa dos ascendentes de António Jesus Pereira, então do seu trisavô, era chamada *Casa da Vila*.

Foi herdeiro de metade da casa seu bisavô Filipe cuja lavoura, quanto a cereais, era sobretudo de trigo, algum centeio e pouco milho. O trigo era então a cultura largamente dominante.

Um ou dois campos eram reservados para nabal, especialmente para o gado.

Os bois de engorda eram então a importante fonte de receita da lavoura mindelense, como aliás o foi em toda a região das chamadas terras da Maia que se estendiam a norte do Douro até ao rio Ave.

No tempo de seu pai, Narciso Pinho Pereira, 2.^a e 3.^a décadas deste século, quanto a cereais, lavrava-se milho, cevada, centeio, trigo e aveia. A cultura do milho era a dominante.

A colheita cerealífera na sua casa paterna era em média de 20 carros de milho e apenas 2 carros de trigo.

Como o *carro* na contagem agrícola minhota tem 40 alqueires ou razões de 20 litros, colhiam-se 16 000 litros de milho e apenas 1600 litros de trigo. O milho dez vezes mais do que o trigo.

A partir da década de 1920, os lavradores de Mindelo venderam os bois e passaram a ter só vacas.

Passou-se a cuidar da exploração do leite e da criação e engorda do gado bovino, especialmente de vitelos.

Durante muitos anos do século passado e até à cerca de 50 anos, a economia da casa de lavoura de Mindelo baseava-se em grande parte no mar. Dali traziam o *mexoalho* ou *pilado* e o sargaço para adubar as terras, e o peixe para alimentação, utilizado quer em fresco quer depois de salgado e seco ao sol,

que depois era metido nas arcas do milho onde acabava de secar.

A lavoura estava tão estreitamente dependente e tão ligada ao mar, que, com toda a propriedade se pode dizer que o lavrador de Mindelo, com os seus bois lavrava a terra e com os seus barcos lavrava o mar.

Isto aliás era corrente em grande parte da costa atlântica do nosso país.

Com a frequência dos arrastos feitos com barcos motores e com a pesca intensiva, de tal modo diminuiu o *pilado* ou *mexoalho* que os lavradores deixaram de ir ao mar.

Ainda vi, na década de 40, velhas redes e um barco meio apodrecido na casa de lavoura do meu amigo António Jesus Pereira, meu gentil informador.

Actualmente em Mindelo só há 3 barcos e não de lavradores.

Até há cerca de 60 anos, havia uns 50 barcos a maioria dos quais eram de lavradores proprietários.

Há 100 anos, a lavoura em Mindelo era agrícola e pescadora.

A sua economia era quase de autosuficiência.

Colhiam cereal em abundância, bem como feijão, nabijas, nabos, grelos e couves. São famosos os seus *coivões*. Foi a partir de 1930 que cresceu a cultura da batata.

Semeavam linho que fiavam e teciam.

Tinham algumas ovelhas cuja lã também se fiava e tecia.

Nos seus próprios teares urdiam e teciam quer o linho quer a lã, e assim tinham pano para as suas roupas de vestir.

Dos diferentes tipos da fibra tinham panos de linho fino, de *estopa bica* (estopa fina), de estopa meã e de tomentos.

De linho se faziam redes, cordas ou cabos, e linhas para pescar.

Criavam porcos, galinhas, patos e coelhos.

Caçavam à rede dezenas e mesmo centenas de rolas que punham em gaiola e lhes davam milho à farta. As rolas fica-

vam tão gordas que chegavam a ficar parcialmente depenadas. Um arroz destas rolas engordadas em cativeiro era um requintado acepipe (1).

Os grandes lavradores matavam em cada ano 3 porcos bem gordos, a pesarem cada um a 12, 13 e 14 arrobas e algumas vezes mais.

A matança fazia-se pelo mês de Novembro a meio da sementeira do trigo.

A carne gorda era salgada numa arca toda junta.

A fêvera era para rijões, chouriças e salpicões.

Os rijões eram metidos em pingue, as chouriças e salpicões depois de fumadas e bem enxutas eram metidas no milho das arcas.

Os presuntos, dois de cada porco, depois de fumados eram tratados com clorau e azeite e voltavam ao fumo até ficarem bem enxutos para também serem metidos no milho, tal como sucedera às chouriças.

As refeições eram três. O almoço, o jantar e a ceia.

Ao almoço, pela manhãzinha, especialmente durante o inverno eram migas de unto com côdeas de borôa e peixe. A borôa era cosida todas as semanas.

Ao meio-dia, jantar, era o caldo com muito hortaliça onde cosera carne de porco.

Como presigo talhadas de carne gorda salgada que cada um cortava por onde lhe aprazia.

Até ao Natal os caldos eram feitos com as partes miudas dos porcos, pernis, ossos do espinhaço (ossos da suã), ossos da cabeça e *caluga*.

(1) A caça de rolas à rede, que desde tempos remotos se fazia em várias terras do nosso litoral atlântico deve, desde há muito, ter sido tão corrente em Mindelo, que o apôdo tópico alusivo a algumas freguesias do concelho de Vila do Conde, se refere à paixão dos mindelenses pela caça às rolas.

Subi ao alto de Canidêlo
Vi os tolos em Fornêlo
Os fidalgos em Vairão

Vi lavradores em Fajozes
Vi roleiro em Mindelo
Entrudos em Vila Chã.

Depois do Natal os caldos eram feitos com carne gorda salgada e sempre com muita hortaliça. O presigo eram talhadas de carne gorda salgada cosida com couves.

Os caldos do meio-dia ficavam sempre para a ceia.

Os rijões em pingue iam-se comendo de quando em quando ao longo do ano.

Não alongo as considerações sobre o regime alimentar que ao longo do ano era sempre abundante. A criação e matança dos porcos constituia um elemento de suma importância no regime de autosuficiência em que viviam os abastados lavradores mindelenses.

A preparação dos campos em masseira

Na evolução agrária de Mindelo, no começo deste século e durante cerca de 20 anos ali chegaram os *seareiros*, jornaleiros que vieram fazer os campos em masseira, levando a areia para as bordas do campo em que se projectava pôr a descoberto a terra humosa, que havia sido tapada pelo *correr das areias*.

Talhava-se o *valo*, ou seja o alinhamento das bordas do campo.

A areia junto das bordas era baldeada à pá, a outra areia era levada ao gigo e despejada por fora do alinhamento. No final o campo ficava limitado por *combros* longitudinais de rampas aplanadas.

Do lado do vento dominante o *combro* era alteado.

Aquele serviço era feito na quadra do Inverno, de Novembro a Fevereiro, e feito da parte de tarde, a partir da 1 hora até ao pôr do sol.

As mulheres, de entrada, pelo trabalho de cada tarde ganhavam 10 tostões; depois passaram a ganhar 15 tostões, isto é, 1.500 reis, ou seja 1 escudo e 50 centavos.

Os homens que enchiam as gigas ganhavam o dobro das mulheres, e o homem ou mulher que ajudava a pôr as gigas à cabeça, também ganhava o dobro das mulheres.

Fora da época do Inverno, isto é, na Primavera e no Verão, trabalhavam-se os campos postos a descoberto pela tiragem da fina areia branca, que veio tocada pelo vento na quadra do chamado *correr das areias*, que, pelo que reza a tradição, deve ter ocorrido há pelo menos 500 a 600 anos.

Uma boa parte da área da freguesia de Mindelo é de bouças, ou seja matas de pinheiros com alguns, poucos, carvalhos, sobreiros e castanheiros à mistura, e mato ou tojo, sobretudo tojo arnal (*Ulex europaeus*).

Mas há muitos campos de lavoura no lugar de Paredes, nas agras de Paredes, de Silvares e de Riba, no lugar de Covelo, nas agras de Pinheiro e das Bouças da Ribeira, no lugar do Outeiro na agra do Outeiro e das Bouças de Beches.

Destes lugares o maior é o de Paredes, onde havia e há 10 boas casas de lavoura, nas quais se colhia antigamente muito trigo e depois de 1939 muito milho e feijão, bem como vinho, que, no geral, bastava aos gastos das casas.

Todas estas produções têm diminuído muito.

Na quadra de 1939 a 1950 em cada 1000 m² colhiam-se com frequência 40 arrobas (600 kg) de milho, em campos adubados com os recursos locais, isto é, com *mexoalho* ou *pilado*, sargaço e estrume do curral das vacas nos aidos astrados de mato.

Nos últimos 30 anos a produção cerealífera baixou rotundamente.

Actualmente a economia agrária de Mindelo assenta especialmente na produção de leite e na criação e engorda de bovinos.

Entre 1939 e 1950 Mindelo intensificou muito a produção do milho e feijão. Abriu poços, lançou muitos quilómetros de linha para electrificar os motores de rega assentes nos poços, e assim a produção de milho e feijão aumentou para mais do dobro; foi a cerca de 2/3 mais das colheitas anteriores a 1939.

Não havia subsídio à lavoura. O aumento resultou de uma boa parte da colheita se ter podido vender fora do preço da tabela, que então era de 27\$50 a arroba. Entregue ao celeiro

a parte correspondente à média das produções anteriores a 1939 o resto chegou a vender-se a 150\$00 a arroba, ou seja por mais de 5 vezes o preço da tabela.

Isto prova que o aumento extraordinário da produção do milho resultou da possibilidade do aumento do preço de venda do excedente da entrega ao celeiro.

O entusiasmo pela cultura do milho foi a tal ponto que até o chão das *barracas de palha*, que terá quando muito 50 m², também foi semeado de milho.

Não havia um palmo de terra que não fosse aproveitado para semear milho.

A intensificação da cultura do milho foi tão grande que, em média, pode calcular-se a produção de cada lugar da freguesia de Mindelo em 200 toneladas.

Actualmente a produção de cada lugar baixou para pouco mais de 20 toneladas.

Em face do caso concreto do que se passou em Mindelo, parece poder admitir-se a possibilidade de o nosso país poder vir a ser grande produtor de milho.

Em equilibrado condicionamento do aumento de preço do milho e dos outros cereais, as produções seguramente aumentarão a ponto de Portugal se bastar a si mesmo, e sem necessidade da atribuição de subsídios.