

Rotineirismo na suinicultura popular (Resenha histórica, arqueológica e etnográfica)

POR

Guilherme Felgueiras *

Da Associação dos Arqueólogos Portugueses
Da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia
Do Instituto Histórico da Ilha Terceira
Da Sociedade Brasileira de Folk-Lore

O porco doméstico, esse animal que se engorda para suprir as nossas carências alimentícias, tem grande importância para as classes economicamente inferiores, pela precocidade, aptidão cevatriz e criação rápida e fácil.

No simbolismo da Idade Média, tornou-se uma das representações do Diabo, pela tendência para revolver monturos e enxurdeiros. Lá diz o ditado:

«O porco sempre puxa para o lodo».

Figura o demónio da gula, da volúpia e da lubricidade. No Minho é considerado animal de vista torta e baixa, tomado mesmo como símbolo do invejoso.

«Colocado aos pés dum santo, significa que o santo venceu o demónio e as voluptuosidades. O porco que acompanha Santo Antão, não é, como o acreditam as crenças populares, o companheiro do eremita, mas sim o seu escravo subjugado». [1]

* Rua José Diogo da Silva, 8 — Oeiras

HISTÓRIA E ARQUEOLOGIA

A imagem do suíno raras vezes aparece nos monumentos figurados do Egipto; neste país o cerdo era considerado como nojento, sórdido e impuro.

Autorizados arqueólogos que se têm ocupado dos antigos Celtas, revelam que este povo teve o javardo ou porco montês por emblema. Entre os documentos arqueológicos que assinalam a presença dos Celtas no nosso território, figuram os «berrões» de pedra, toscas esculturas zoomórficas com predomínio no Norte do país. O simbolismo que representam estes monumentos de pedra da época pré-romana, obedece a razões interpretadas ainda dubiamente, por carência de elementos concretos. Inclina-se uns, para a hipótese de que serviam de marcos divisórios ou sinais postos nos limites e confins dos caminhos, para os demarcarem. É lícita a persuasão de outros, que os observam sob o ponto de vista mítico; para estes, tais monumentos são considerados como protectores dos gados ou deviam estar ligados às ideias religiosas dos antigos povos da região, ídolos ou coisa semelhante. * Em Trás-os-Montes são conhecidos vários: em Bragança, a «porca» do pelourinho; em Moncorvo, os «berrões» (das Cabanas) e a «berroazinha» (da Assoreira); em Parada de Infanções, o «berrão» do adro; em Torre de D. Chama, a «berroa» do Largo do pelourinho e em Murça, a «porca».

Como nos tempos da Idade Média, a porca existente em Murça serviu de ordálio, mudando de cor perante o acusado, como prova da sua inocência. Duma carta, datada de 1880, que Martins Sarmiento dirigiu a Leite de Vasconcelos, extractamos o seguinte comentário sobre esta figura pré-histórica de pedra:

* Do erudito Mestre e prezado Amigo Dr. J. R. dos Santos Júnior, que estudou proficientemente um total de 49 destas toscas estátuas zoomórficas encontradas no Noroeste de Portugal, recebemos a seguinte nota confirmativa: «*pelas escavações que fiz no castro do Poio, na aldeia de Picote, e similar achado galego, emiti a hipótese de que os berrões eram adorados e daí a idolatria.*»

«(...) O animal mostra ainda restos de uma pintura vermelha. Ah! bom! conta a tradição que em certos casos-crimes a mudança de cor da Porca dava signal da innocencia ou da criminalidade do réu. De que tempos deve provir esta tradição e que figura importantíssima não fez a bicha nos seus bons tempos!».

Além de outros povos, os Árabes, abstinham-se do consumo de «marrã» (carne fresca de porco); de aí o epíteto injurioso de «marranos» que antigamente se dava em Portugal e Espanha, aos Mouros e Judeus. Aos marranos judaizantes, no Direito antigo eram retirados os direitos civis e políticos. Por similitude, entendia-se outrora por mouro e judeu o homem sem consciência, infame ou ganacioso. O adagiário é fértil em alusões depreciativas:

— «*Ilhéu e porco (no sentido de Judeu?) algarvio e Mouro, são quatro nações e oito canalhas*».

— «*A Judeu e a porco (Mouro?), não metas no teu horto*».

Porco do fisco, era assim chamado certo tributo medieval, «*Nos Forais antigos, o porco era tomado como unidade em certas transacções, assim: — «porco de dez côvados» ou «porco de três sesteiros», era o que valia dez côvados de bragal, ou seis alqueires de trigo; «porco de um lenço», o que valia um bragal, ou seja sete varas*». [2]

Esclareça-se, que côvado, equivalia a 66 cent., sesteiro, a 2 alqueires e vara, a 5 palmos.

Incrustado em muro de velha moradia monástica, existia em Alvarelhos uma pedra muito antiga que tem esculpido, em baixo-relevo, um chapéu de borlas, uma cochina e uns baco-rinhos, pelo que os habitantes da localidade lhe chamavam a «*Porca de Alvarelhos*». O seu proprietário, resolveu transferir esse escudo de armas para Santa Comba, o que alvoroçou os alvarelhenses que o consideravam, insígnia, memória, brasão, ou coisa equivalente, da localidade.

RUDIMENTOS ZOOTÉCNICOS

Possuímos no país duas grandes raças nativas da espécie porcina, bem diferenciadas: a «*bísara*», — animais pernalteiros,

corpo varudo e costado arqueado, ao Norte e Centro; o «alentejano» — animais de corpo roliço, cor amelada e façoula pendente, ao Sul. Os primeiros, do tipo céltico, são geralmente criados em regime estabular ou misto; os segundos, do tipo românico, em regime pastoril ou semi-estabular

Criado em pocilga («cortelho», «corte», «loja», «chiqueiro» ou «curral»), a sua manutenção torna-se simples, pois o porco contenta-se com resíduos alimentares de toda a espécie — «lavaduras» («broças» ou «lavagens») — sobejos recolhidos nas cozinhas domésticas, frutuárias, lagares, padarias, hortas, pomares, etcétera. Mercê da sua frugalidade, é tomado no Alto Minho para termo da comparação das pessoas que não são fastientas: — *«tens boca de porquinho de Sant'Antone»*. [3] Santo António é o santo protector dos lavradores de Entre-Douro-e-Minho, que a ele recorrem quando alguma rês porcina lhes adoce. Foi recolhida no Douro Litoral esta cantiga:

*«Santo António é dos porcos,
S. José dos carpinteiros;
Santa Luzia dos trolhas,
e o diabo, dos pedreiros».*

O regime de pascigo, é usado em algumas regiões da Estremadura, na parte meridional da Beira Baixa e, em mais extensão, nos chaparraís alentejanos onde frondejam sobreiros, azinheiras, e carrasqueiros em grandes maciços. A ceva do suíno em pastagem ambulante, obedece a certas regras de remota origem, com particular interesse, mesmo etnográfico. Esse sistema agro-pecuário tradicional no Alentejo, permite aos «encabeçadores», ou sejam peritos competentes, fazerem numa missão rotineira, a previsão do número de cabeças que o montado poderá engordar. Feito o cálculo preliminar, ergue-se a «malhada», currais rústicos construídos com ramagens de piornos, estevas e outros arbustos. E colhe-se para a instalar, local sombreado, abrigado e próximo de charco ou poceira, reunindo condições para os animais repousarem durante a noite. A este abrigo chamam na Beira serrana, «furdão».

«A prática mais geralmente seguida é fazer consumir pelos porcos a bolota dos pontos mais afastados do montado para o centro; e neste sentido o porqueiro dirige o gado entregue à sua guarda fazendo-o descrever círculos concêntricos até chegar ao meio do montado, onde se estabeleceu a reserva». [4]

Nos anos «landreiros», (em que há superprodução de bolota), esta é «abafada», o que corresponde a lavar-se o terreno e enterrarem-se para que mais tarde os farroupos, fossando, a utilizem como alimento. A entrada das «varas» ou piaras, realiza-se comumente no dia de S. Francisco de Assis, (4 de Outubro). Os porcos da raça alentejana (também denominada «transtagana») são apreciados pela «rijeza de pernas e unhas», rusticidade extraordinária que lhes permite deambulare[m] de sol a sol, em procura da «boleta», da «azinha», da «cascoila», das túberas, vermes, ervagens, raízes e outras substâncias, que devoram com sofreguidão.

No Alentejo designam por «outoniços» os bácoros nascidos em Setembro ou Outubro; «janeirinhos», os nascidos em Janeiro; «erviços», os que nascem na Primavera e «veraniços», os que vêm em Julho. Na Beira Baixa, toma o nome de «ervana», a criação porcina de Março a Abril, e é conhecido por «porco montanheiro» o que é apascentado com a ervagem e frutificação do montado. *Levar os porcos à adua*, é, no Alentejo, deixá-los à solta para que pastem livremente.

Nas zonas de estrutura granítica ou xistosa, de Trás-os-Montes, Alto-Douro e Beira serrana, onde abundam soutos e castiçais, quando os ouriços começam a «arreganhar», os recos e os laregos vivem em armentio passando os dias no rebusco das castanhas. Lamego e Chaves, têm, entre as suas especialidades, os afamados presuntos, que devem àquele fruto o seu agradável sabor. Áreas há, no norte transmontano, onde os porcos de vários criadores são pastoreados em comum — «vezeira», nos prados naturais. Em determinadas freguesias, é escolhido entre os recos de melhores linhas e fisiologicamente mais bem constituídos, o másculo padreador, que passa a ser o «berrão», isto é o semental comunitário que castigará todas as marrãs daqueles lugarejos mais próximos.

«Este «berrão» é alimentado por todos, à vez, e pode passear pela aldeia por onde lhe aprouver, em total liberdade. Quem precisa dos seus serviços vai com a porca procurá-lo, onde ele estiver. Quando atinge o limite de idade estabelecido pela tradição, no mês de Março, é capado, numa cerimónia a que assistem mordomos, alguns membros do conselho e outras pessoas, sendo restituído ao dono. Após a operação, os testículos são entregues à dona que os deve cozinhar com ovos, chouriço e presunto, fazendo-se em seguida uma espécie de refeição ritual, para a qual o conselho oferece um cântaro de vinho (12 litros)». [5]

Nalgumas serranias beiroas, chamam «gorrilhos» aos porcos da raça alentejana, cuja recriação e engorda são feitas no chiqueiro (à pia), e dão o nome de «marranos» aos suínos de engorda, quando em meias carnes.

— Os seguintes adágios referem-se à parçaria pecuária:

— «Bácoro a meias, não é meu».

«Porcas a meias, nem minhas nem alheias».

«Porco de meias, bem comido, mal cevado».

Contrato outrora bastante frequente no Algarve, mas que vai decrescendo o seu uso. O parceiro pensador (tratador), encarrega-se da manutenção a expensas suas e dá, na ocasião do abate, metade da rês ao proprietário. — Zonas há no Alto Minho onde dão liberdade aos suínos, deixando-os percorrer ao acaso logradouros, quinteiros e maninhos incultos. Para que não devassem as propriedades amanhadas, entrando por bueiros, cancelos ou aberturas das vedações e sebes; é hábito local ajustar-lhes ao cachaço uns grosseiros caixilhos de pau a que chamam «cangas» e «cangalhas».

(«...») Espécie de triângulo feito de três sarrafos de madeira. São restos dos tempos em que se observavam as posturas municipais, pois o art.º 61 dos Acórdãos da Câmara Municipal da vila de Barcelos de 1839 diz: «Nas aldeias os donos dos porcos não os deixarão sair sem canga, pena de quinhentos reis». [6]

Em outros povoados é comum atravessarem no focinho dos suínos, impedindo-os de fossar, um «arganel», arame flexível a que se torcem as duas extremidades entreligando-as, em feitiço de argola. Em Penamacor, chamam «furelhos» aos animais fossões de tromba acuminada.

VIDA ECONÓMICA

«*Tenhas porcos, e não tenhas olhos*», é a sentença que a massa anónima condensou numa frase adagial imperativa, que na sua força de expressão contém um conselho tão arrogante como exagerado. Equivale a estes ditados: — «*O lavrador, antes sem orelhas que sem ovelhas*» e «*a quem não tem porco, até as pedras roncam*».

Decididamente o suíno é a espécie pecuária que garante, tanto ao abonado agricultor, como ao cabaneiro de minguados recursos, uma reserva de gordura e de carne para abastecimento da despensa pelo ano adiante. Na tradição oral corre outro aforismo que adverte da precaução a tomar no consumo ou governo do «açougue» caseiro:

— «*Porco no S. João, meão (meio comido), se meão se achar podes continuar, se mais de meão, acanha a ração*» (modera o consumo).

Constituem, a «salgadeira» e o «fumeiro», um tesouro gastronómico, contribuindo, em ampla medida, para o equilíbrio financeiro da gente da lavoura. Tudo neste animal é aproveitado, desde os pezinhos até à ponta do focinho, sem desprezar o «fato», ou seja os órgãos interiores (pulmões, fígado, coração, intestinos, língua e garganta), que se prestam a grande número de preparados. Nada se desperdiça: do courato fazem-se crivos e outros artefactos, e até as «cerdas» se aplicam no fabrico de escovas e pincéis.

Não há lar remediado ou humilde aldeão, que não tenha no fim do ano o seu dia destinado à *matança do porco*. Os meses adequados para a chacina do desditoso cevado, são os

do tempo frio, Novembro ou Dezembro, como recomenda o rifoneiro:

— «Pelo S. Martinho (11 de Nov.º), prova o teu vinho e mata o teu porquinho».

— «No dia de Santo André (30 de Nov.º), agarra o marra-ninho pelo pé; se ele disser «quíé... quié», diz-lhe que tempo é; se ele disser «que tal... que tal», guarda-o para o Natal».



A matança — Escultura popular de Oliveira do Douro

Desenho de Azinhal Abelho

— O animal que vai ser sacrificado, deverá ficar em jejum durante vinte e quatro horas, a fim de que os intestinos estejam completamente vazios. Retirado da pocilga, é lançado no pátio, previamente atapetado com caruma de pinheiro, onde é amarrado e deitado a poder de músculo, sobre um banco esguiô sem respaldo, ou mesmo estendido no chedeiro dum

carro boieiro, conforme os usos da região. É preso com uma corda, que fazem passar pela «carrilheira» (maxilar inferior), para o subjugar

Imprescindível: o alguidar de barro vidrado com o respectivo «colheroto» de pau, pronto a receber o sangue destinado aos chouriços, e, no lar, dispõem-se os caldeirões para as morcelas, as «trôlhas», «cornichos» (Viana do Castelo), ou enchedeiras afuniladas para «ensacar» os enchidos, e o «anaguel» de cortiça (Trás-os-Montes), para receber as miudezas.

Tudo a postos, o matador («matão» em Barroso), intervem: raspa as «sedas» ásperas do pescoço ao cevado e com o «riscão» ou facalhoz pontiagudo («cebolão», por sovelão?), dá-lhe o golpe mortal. Cortado em volta dos órgãos genitais o «rojão da cortesia», é da praxe oferecer a «assadura» ou a ponta da língua ao prior e reservar os «coelhos» ou lombinhos para o sangrador. Na Sertã (Beira Baixa), é de uso repartir o coração pelo indigente do lugar mais carenciado, e, no Alto Minho, as queixadas do porco abatido, ou as mãos (Afife), vão como retribuição para Santo António, advogado celestes da espécie porcina. Os minhotos mantêm como picuinha tradicional, *«arrelhar os retardatários da matança do porco com a pergunta: «Vens ao rijão do banco?»», referindo-se ao dejecto que o suíno, no espasmo da morte, solta pelo canal excretório no «leito do suplício».* [7]

Na Beira Alta, dão-lhe metaforicamente o nome de «morcela do banco».

— Segue-se a depilação: o magarefe e seus auxiliares, tratam de o «musgar» ou chamuscar, operação que consiste em espetar um «fachoqueiro» de carqueja, de garvalha ou de giesta a arder, numa forquilha de ferro. Branqueam-lhe o coirato por meio do escaldão, derramando água fervente sobre o adiposo bicho e, com auxílio de uma lâmina cortante, raspam-lhe as cerdas até o deixar bem escanhado. São, por fim, destacadas as unhas ou «trancanholas» (Alentejo).

Atravessam-lhe nos jarretes um pau curvo afeiçoado para o efeito — o «chambaril» e suspende-se duma trave, pelos quartos trazeiros, para ser aberto «escorchado». Segue-se o

«desmanchar» ou «estafonar» da carcaça, esartejando, temperando e salgando a carne segundo os preceitos locais.

«Para o livrarem de maus olhados, coloca-se-lhe uma cabeça de alhos entre as unhas, um raminho de salsa na boca e um grande ramo de loureiro no interior vazio do ventre». [8]

— No dia escolhido para o «escochinar» (Minho), convidam-se parentes e vizinhos para a *sarrabulhada*. Pela expressão genérica de «cachola» (Beira Baixa), «matadelo» (Mogadouro), ou «função» (Montalegre), se designa o abate do cevão e todas as tarefas seguintes, incluindo a refeição final para a prova das febras grelhadas, da «miolada», dos rojões do lombo e outros acepipes gastronómicos. Constitui pretexto para um convívio festivo.

Estas rimas da veia poética popular, dão ideia do gargantuesco aprazimento que o acto desperta no Baixo Alentejo, onde foram recolhidas:

— *«Matastes» um porco gordo,
hás-de me dar 'ma talhada:
que seja o porco todo
mais a cabeça agarrada».*

Achincalhando os portuenses, estas toadas avulsas de recorte picaresco:

— *«As meninas lá do Porto
já não sabem ir à missa,
ficam na córte dos porcos
rilhando palha painça».*

— *«Estes rapazes do Porto
são poucos, mas são valentes,
levam a pia dos porcos
atravessada nos dentes».* [9]

O «sarrabulho», «defina» (Baixo Alentejo), ou «cacholada», feito com sangue coagulado do porco, fígado, bofes e

banha derretida, varia no seu preparo conforme as regiões. Entre os minhotos, são pratos tradicionais as «papas de sarra-bulho» e a «sarrabulhada com mel», bem como as «beloiras», as «farinhotas», o «pedro», as «sanguinhas» ou chouriço de verde e os «chouriços de couros», estes feitos com as aparas da barriga ou «entretetos». A «suã» (ossos que formam a



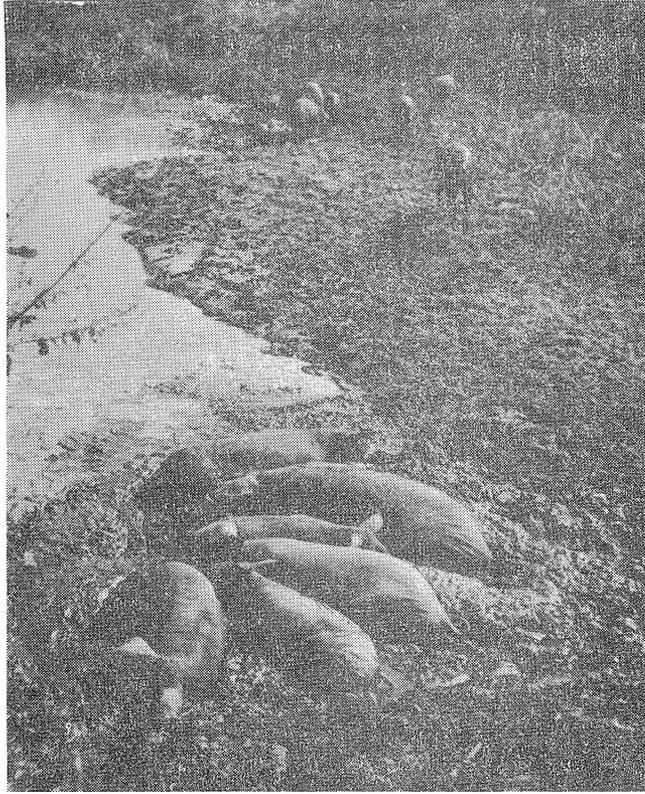
Os enchidos — Barro pintado de Estremoz

Desenho de Azinhal Abelho

espinha dorsal), é uma das regiões do cevado bastante apetecida, posto que de sóbrio alimento, como adverte o adágio: — «osso de suã, beijo untado, barriga vã».

— Por «fumeiro» e «salsicharia» se designa extensivamente a «carne ensacada», os «enchidos» e os produtos com

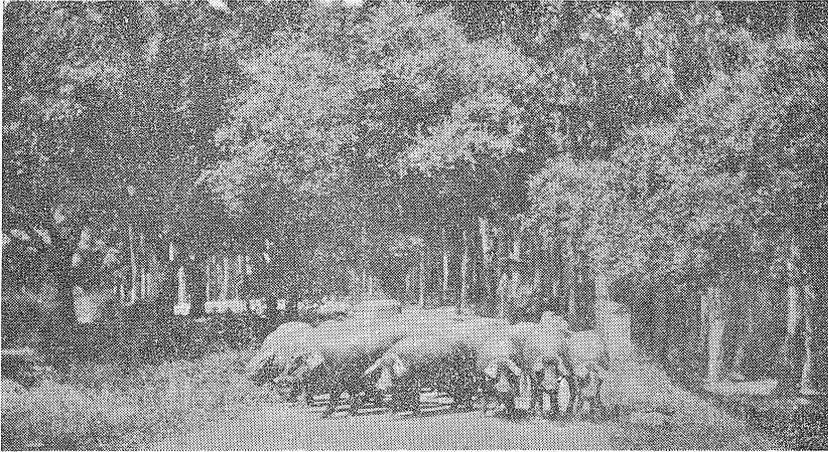
base na carne de porco, sem critério uniforme no nosso país, onde é conhecida uma multiplicidade de receitas culinárias. Entre muitas outras, destacam-se as seguintes especialidades



Porcos alentejanos refrescando-se

regionais: *Trás-os-Montes* — «tabafeias», «bulho», «mouras», «butêlo», «chaviana», «filhós», «palaios» (Barroso) e «morci-lhos»; *Beiras* — «jambelos», «escaldarrapas» «bufeiras», «pêtas» e «chicharrões»; *Alentejo* — «rechina», «cabeça-de-charra», «paios», «mantas de toucinho», «peles-de-banho», e «coscorrões»;

Estremadura — «negritos», «farinheiras», «chouriços-de-sangue» e «linguiças»; *Douro Litoral* — «morcelas-doces» (Arouca), «salpicões» e «rojões»; *Algarve* — «cachinfana»; *Ilhas* — «torresmos» e «sarapatel».



Alentejo — Uma vara de porcos

MAGIA E SUPERSTIÇÕES

São de uma exuberância desmarcada as praxes feiticistas, sortilégios e crendices, que o populacho de espírito mais apoucado, com sua rudeza e obscurantismo característicos, irrefletida e confiadamente aceita:

— *Não se devem sacrificar porcos por ocasião de lua-nova ou em quarto-minguante, para que a carne não minguie (encolha) na panela.* (Barroso) [10]

— Os animais prestes a ser abatidos, não devem ouvir os grunhidos aflitivos dos que estão na agonia, «*toma-se-lhes o sangue*» e não sangram bem. (Barroso) [11]

— *Quando se mata porco ou se faz a salga durante o «entreluo» (interlúnio), a carne estraga-se.* (Turquel) [12]

— Ao cozer-se o sangue do porco, deve chamar-se por este como se estivesse vivo, para que o sangue não coagule. (Santo Tirso) [13]

— Quando os porcos que se abatem em casa, são malhados ou «calçudos», é agoiro, sinal de haver morte em casa nesse ano (Alentejo).

— Na matança, para que o sangue que aparam no alguidar, coalhe, é preciso pôr-lhe por cima duas palhinhas, em cruz; às mantas de toucinho, quando são metidas na salgadeira, para que não rancem, deve fazer-se-lhes com a mão espalmada, uma cruz no meio. (Alentejo) [14]

— «Para a carne de porco não criar bichos, passa-se por ela um graveto a arder». (Santo Tirso) [13]

— O toucinho velho é bom para lubrificar os lemes das portas, livrando-se assim a casa de bruxedos e malefícios; é igualmente boa receita, para curar o aguamento das crianças recentemente desmamadas. [15]

«Quem tem um porco só, bem o engorda», adverte a locução proverbial, todavia se não for de bom «medrilho» (não se desenvolver bem), deve um homem urinar-lhe no lombo (Pedroso — V. N. de Gaia) [16]

Aos bacorinhos comprados nas feiras nortenhas, são postos colares de trovisco, com receio de que os tolham! «Há gente que olha de lado...», respondeu-nos uma compradora na feira do Pico (Vila Verde — Braga), quando a interrogamos sobre a vantagem daquele colar.

— Em certas regiões, presumem que os porcos do primeiro parto são menos sadios e robustos que os das criações seguintes. Não há nenhuma lei fisiológica, nem observações sérias, que justifiquem essa crendice sem fundamento. O mais novo da ninhada, o «terçogo», esse sim, é que, geralmente, é o mais franzino.

Em Guimarães e outras terras minhotas, quando vão vender um suíno, tangem-no com vara de trovisco ou de oliveira, para que a venda resulte lucrativa. Quando vão

mercar o «leitão de cria», ou «suíno de corda», «por via das más olhaduras, atravessa-se o baração em que ele vem preso, à porta da córte, fazendo-o entrar às arrecuas, e esfrega-se-lhe o lombo com alhos, em cruz». [17]

— Utilizar para a refeição a ponta da língua do porco, dá lugar a que se torne muito tagarela ou linguareiro quem a comer (Barroso).

— Sonhar com carne de porco é sinal de desgostos na família, ou prenúncio de morte.

— As pessoas que comem tromba de porco (focinheira), passam a ser o «desterro» da loiça (convertem tudo em cacos).

«Quando se deitam os porcos a fossar, mede-se-lhe o rabo e põe-se a «medida» debaixo da pia, para que eles voltem sempre para casa». [18]

— Na superstição popular do Fundão, «as bruxas aparecem, por vezes, transformadas numa porca com leitões, que saem ao caminho das pessoas, por horas mortas, grunhindo — corrim...corrim...corrim... e desaparecendo, depois, num abrir e fechar de olhos». [19]

«Para não cair o rabo aos leitões, coloca-se uma cebola albarrã no tecto do curral». (região de Leiria) [20]

— Em Cambezes do Rio (Montalegre), quando um reco sai da córte com destino a ser vendido na feira, (por causa do mau-olhado), «deita-se-lhe três vezes sal, em cruz, com a mão direita ao correr do lombo, começando pela cabeça, e diz-se: três te viram, três te tomaram, malditos olhos que para ti olharam». [21]

— Dois dentes caninos de varrasco encastoados em latão, tomando a forma de meia-lua, são de uso corrente pelos carreiros e almocreves alentejanos, dependurados da testeira dos muares, como poderoso amuleto contra o mau olhado. [22]

— Os porcos saem mais ou menos fortes, conforme mamam nesta ou naquela teta. «O porco levanta-se três vezes de noite para comer o dono». [13]

— Quando se cozem chouriços, paios ou morcelas, devem colocar-se, para que não rebentem, sob a protecção do maior

«coitadinho» que houver na localidade (indivíduo resignado com a infidelidade conjugal). [23]

MEDICINA E ZOOCLÍNICA ROTINEIRAS

Os rústicos menos evoluídos e mais dados a mezinhices fúteis, têm na terapêutica e na alveitaria caseiras os mais extravagantes tratamentos, quase todos afastados do bom senso:

— Para curar a brotoeja (erupção cutânea) a uma criança, é uso corrente nalgumas aldeolas do Douro Litoral, colocar o padecente montado numa vassoura, sobre uma pia dos porcos e arengar o seguinte ensalmo:

*«bertoeja, rabeja, vai-te d'aqui,
assim como porcos e porcas comeram aqui!»*

Em Barcelos, esta estranha terapia, é acrescida destas palavras: « se és burro — arrei!; se és porco — tó!; se és galinha — chól!». [24]

Noutras localidades, para beneficiar o paciente, basta entrar num «chiqueiro» e esfregá-lo com a palha que serviu de cama aos suínos, e dizer:

*«assim como porcos e porcas dormem aqui,
assim tu, maldita «bertueja», saias d'aqui!».* [25]

Em Trás-os-Montes, as mulheres atacadas de «bertoejo», costumam «emboldregar-se» (emporcalhar-se) no covil dos laregos, em saio de burel vermelho.

— As aftas («farfalho» ou «sapinhos») da boca das crianças em amamentação, têm um tratamento análogo: — numa pia de pedra, «onde tenham comido um porco e uma porca, passa-se por três vezes, em cruz, a criança e diz-se igualmente por três vezes:

*«Farfalho, sai-te d'aqui,
que porco e porca comam aqui!». [26]*

— O quebranto, segundo o vulgo, é produzido pelo olhar de alguém mal intencionado, motivando desgraça ou doença. Em certos povoados transmontanos, para curarem os recos deste malefício, usam passar três vezes umas calças por cima do animal doente, paroleando este ensalmo:

*«marraninho, Deus te formou, Deus te criou,
Deus te tire o mal que para ti entrou;
mal haja quem com maus olhos para ti olhou.
Este porco tem «cobranto»,
três lh'o puseram, três lh'o levantarão;
Padre, Filho e Espírito Santo».*

— Contra as «negras» (nódoas na pele), «colocam-lhe em cima o fel dos porcos. Para o «fluxo», pó de unhas de porco (porca não serve), torradas e moídas, misturadas com vinho». [27]

— Em Vila da Ponte (Montalegre) e arredores, «atribui-se o mal da «lobagueira» ao lobo que veio beber a lavadura da pia dos porcos e com o seu mau ar infectou de doença todos os animais que comiam na mesma pia».

Para curar a mazela, os Barrosãos vão a Ormeche ou a Cambezes (Montalegre) buscar uma das «golas» (guelas) de lobo que se encontram nessas povoações, na posse de locatários, e passam a lavadura que dão aos laregos por ela. [21]

— A maxila inferior do porco («carrilheira»), apresenta interiormente uma medula gordurosa que é bastante credenciada para fricções. «A bexiga do suíno geralmente conserva-se ao fumo, cheia de ar, para fins medicinais, pois é infalível (crêem) como remédio a aplicar, aos fragmentos, contra panarícios e picaduras». [3]

— «A mulher grávida que pegar num baço de porco, tocando com as mãos sujas no corpo, fará com que a criança

apareça com baços (rosetas vermelhas — navi materni) pintadas». (S. Martinho de Bougado) [28]

ADIVINHAÇÕES

Entre as manifestações da criatividade popular, cuja agudeza de inspiração e maneira realista de se expressar não conhecem limites, contam-se adivinhas ou enigmas que se propõem para sua solução. O vulgo congeminou entre outras, estas de sentido ambíguo ou obscuro, em que entra o porco no seu conceito com designações onomatopaicas — «funglo-funglo», «ronquim» e «chinchorrim»: — «*Pinglo-pinglo, está pingando, funglo-funglo, está fungando... Se o pinglo-pinglo, não pingará, funglo-funglo não fungará*». (É o suíno debaixo do castanheiro; na deiscência, *pingam* as castanhas, e o animal grunhe, faz *fum...fum*).

Sob forma, em certo modo paralela, outra versão: «*Estando ronquim, que roncava, debaixo do pinguim, que pingava, veio o lobo, que lobava, e levou o ronquim, que roncava*» (o porco debaixo dum castanheiro com frutos, apanhado por um lobo). Digna ainda de registo, igualmente emaranhada na forma e foneticamente abstrusa, esta do mesmo tipo: «*Chinchorrim, chorava atrás da torre andava, se a torre caísse, chinchorrim calava-se*» (a marrã e a sua leitegada).

LINGUÍSTICA

As modificações da voz do porco são em número variável, exprimindo sensações diferentes:

Grunhir ou *gurnir* (Alentejo), é a sua queixa ou «berrincha», quando tem fome; ou o bramido da «geronda» (porca criadeira), quando chama os filhos, os «berrelhos» (Beira serrana). Tomada de cio ou apetite carnal, a porca que procura o varrasco (varrão), toma o nome de «barroneira» ou «berroica»

(Trás-os-Montes) e a sua voz especial é conhecida entre a gente transmontana, por *berroçar*. *Roncar*, emitir ruído alto e roufenho, mas curto e cadenciado. *Cuinhar*, *cochinar* ou *cuinchar*, é o grunhido aflitivo, quando o ferem ou fustigam.

Chamam-se os suínos para a «vianda» de modos variados, sendo diferentes as expressões ou formas interjectivas empregadas, conforme as localidades: «*querrich-querrich!*... *querrich-querrich!*», «*çrrô-çrrô... çrrr-çrr!*», «*corri-tcho... corri-tcho!*... *corri-tcho... corritcho!*» ou pelos diminutivos — «*réquinho-réquinho!*... *pequerrico-pequerrico!*», designadamente se são leitões ou bacorotes de meia criação. No Minho — «*guri-guri!*... *guri-guri!*», «*cotch-cotchi!*... *cotchi-cootch!*», «*cochino-cochino!*... *cochino-cochino!*». Na Beira — «*currucho-currucho!*... *currucho-currucho!*», «*tchi-tchi... tchi-tchi!*», «*bico-bico... bicá-bicá!*», «*quíá-quíá... quíá-quíá!*». (Fundão), «*querrô-tchóó!*... *querrô-tchóó!*» (Valverde). Em Trás-os-Montes — «*reco-reco!*... *reco-reco!*», «*curú-curú... curú-curú!*» (Vila Real) «*garré-garré... garré-garré!*» e a seguinte expressão verbal, invariável: — «*quem não corre, não come... quem não corre, não come!*». Em Barroso, há estes particularismos linguísticos: — em Sirvozêlo, «*chua-chua... chua-chua!*» e, em Santo André, para os tanger ou guiar, «*chu-cá-chu... chu-cá-chu!*», «*tá-tá!*». No Minho — «*tchu-tchu... tchu-tchu, anda rocinho!*» e, para os enxotar: «*coche-coche lá... coche p'ra lá!*». (Trás-os-Montes) — «*coche-cochiqui... coche-cochiqui!*». (Beira Alta) — «*tchuss-tchuss... tchuss-tchuss!*», «*cô-tchi... cô-tchi!*». No Alentejo, são característicos os gritos e imprecações dos porqueiros: — «*chá-chi-cháááá!*... *hiiia... cháalchicha-chicha!*». Simulando a bulha que fazem os suínos quando disputam a comida, o povo urdiu esta locução rimada: «*lambão, lambeu, tal a como quem m'a deu!*». [29]

Embora nos pareçam um amálgama de dislates, duma fonética estabelecida sem critério, todo o vocabulário do povo desperta curiosidade ao investigador, para conhecimento da estrutura mental e do grau de cultura de uma certa comunidade. O estudo da zootecnia campesina, rotineira, com seus modismos, termos e expressões locais, interessa igualmente sob o aspecto linguístico.

ADAGIÁRIO

A paremiologia utilizada no linguajar do vulgo, é tesouro inestimável. Há, no rifoneiro popular, de tudo: riso e angústia, sentenças amargas e risonha filosofia. O povo sabe exprimir em forma quase sempre rimada, breves ensinamentos que lhe foram transmitidos pela experiência dos séculos; sabe exteriorizar nas suas locuções proverbiais, o filósofo e o poeta que em si habitam.

Entre os aforismos mais vulgarizados, conservados pela tradição oral, contam-se os seguintes que giram em torno da temática pecuária, factor primordial deste escôço:

— Em Janeiro, um porco ao sol outro ao fumeiro. — O boi e o leitão em Janeiro criam rinhão. («rinhão», gordura, tecido adiposo). — Bâcoro de Janeiro, com seu pai vai ao fumeiro. — No Abril, chia o réco no covil; se chia deixai-o chiar que o Maio o há-de quentar. — Porco que nasce em Abril, vai ao chamberil. — Por S. Lucas (12 de Out.º) mata teus porcos e tapa tuas cubas. — A cada bacorinho vem o seu S. Martinho (11 de Nov.º). — A cada porco agrada o seu chiqueiro. — Ao porco e ao genro mostra-lhe a casa e virá cedo. — A quem não mata porco, não se lhe dá morcelas. — Assim se cria o horto, como o porco. — Babado de cão, faz o menino são; babado de porco, faz o menino morto. — Bâcoro em celeiro, não quer parceiro, — Bâcoro fiado, bom Inverno e mau Verão. — Boas contas fez o porco, mas melhor as faz o dono. — Branco ou preto, um porco é um porco. — Carne magra de porco gordo. — Catar pulgas a cães, lavar focinho a porco, pregar a padres e converter judeus, é tempo perdido. (Barroso) — Depois do meu porco vendido, não lhe faltam compradores. — De rabo de porco nunca bom virote. — Dia da barba, semana de porco, ano de casado. — Foge do mau vizinho, da botica, do suíno a meias e do excesso de vinho. — Guarda-te de porco grunhidor e de gato miador. — Homem ruivo, porco «saro», nunca deles bom bocado. (Turquel), («saro», de cerdas arruivascadas ou grisalhas). — Já o rei é pouco p'ra lhe guardar os porcos!

— Linho, de porco focinho e galinha de bico, não fazem ninguém rico. — Morto por morto, antes a velha que o porco. — Não convém ao porco contender com Minerva. — Não é em pia grande que o porco come à-vontade. — Não há bom caldo sem toucinho, nem sermão sem Sant'Agostinho. — Negociante e porco, só depois de morto. — Nem moinho por contínuo, nem porco por vizinho. — O bacorinho e o menino no Verão têm frio. — O báculo, a fome e o frio, fazem grande arruído. — O olho do dono engorda o porco. — O pior báculo come a melhor lande (equivale à locução: «deitar pérolas a porcos»). — Porca capada já não se descapa. — Porca ruiva, o que faz isso cuida. — Porco de ano, leitão de mês e mulher dos dezoito aos vinte e três. — Porco fiado todo o ano grunhe. — Porco fresco e vinho novo, cristão morto. — Porco «rabão», nunca enganou o patrão («rabão», com cauda curta). — Porco «safio», porco de brio. (Ovar) — («safio», com cerdas corredias e pele macia «molarinho»). — Porcos com frio e homens com vinho, fazem grande arruído. — Quanto mais porco, mais toucinho. — Quatro horas dorme o santo; cinco o que não é tanto; seis o estudante; sete o caminhante; oito o porco e as mais, o morto. — Quem a porcos há medo, as moitas lhe roncam. — Quem com farelos se mistura, porcos o comem. (Alentejo) — Quem nasceu para porco, nunca chega a porqueiro. — Quem porcos busca, em cada brenha lhe grunhem. — Quem com porcos se deita, com carracos se levanta. (Barroso) — Quem tem sangue, faz chouriços. — Se queres ver o teu corpo, mata o teu porco. — Toma a cabra a silva, e a porca a pocilga. — Um sabor tem cada caça, mas o porco cento alcança.

LOCUÇÕES ADAGIAIS

— Atar e pôr ao fumeiro, como o chouriço da preta. — A porco gordo, unta-se-lhe o rabo. — Aqui torce a porca o rabo (é aqui que está a dificuldade). — Arganel de oiro em focinho de porco. — Com que sonhas porco? — com a lande. — Fazer

barulho como os porcos na feira. — Furtar o porco e dar os pés (de promessa), pelo amor de Deus. — Mãos de porco só cozidas, depois de bem lavadas (diz-se quando se rejeita um aperto de mão molesto). — Não há bom caldo sem chouriço. — Não mates mais do que podes salgar. — Não quero porco com chocalho. — Ou magro ou gordo, aqui está o porco todo. — Para onde pendes porco? — para o enxurdeiro. — Porco rabicho, tem menos uma ração. — Vida de porco, curta e gorda. — Vieram porcos do monte, lançam-os na nossa córte.

FEIRAS E ROMARIAS

As feiras são legados dum passado remotíssimo que só o decorrer dos séculos irá consumindo. Andam correlacionadas com certos dias da semana e com as festividades litúrgicas. Algumas têm grande importância e são cheias de pitoresco e animação, tornando-se locais de comércio e de convívio. Muitos dos atractivos são comuns a estes certames populares, porém outros têm particularidades e normas locais que são características inconfundíveis das zonas onde decorrem.

— Frei Bernardo de Brito descreve a festa de sabor arcaico que os habitantes de Braga faziam na véspera de S. João com o nome de *Corrida do Porco preto*. Folgar divertido com vestígios dum culto sideral e certo carácter belicoso, em que o *porco* ou *javali*, personificava o Inverno. Teófilo Braga historia a cena: (...) «dirigiam-se as cavalhadas para além do rio Deste, em cuja ponte estava uma capelinha de S. João, que tinha uma irmandade que organizava a festa, sendo o mordomo obrigado a criar durante o ano um porco para a matança desse dia. Na alvorada de S. João, depois das cavalhadas iam soltar o porco do alto do Picoto, correndo atrás dele, e se passava a ponte, pertencia então à gente da margem, se passava o rio ficava pertencendo aos moleiros». [18]

Na superstição popular — «o encontro do *Porco preto*, é o do próprio Diabo».

— No Alentejo e noutras províncias, tornam-se as feiras importantes concursos agro-pecuários, recaindo o movimento sobre os gados, entrando em grande escala a espécie porcina. No rifoneiro e cancionero populares, não faltam alusões às feiras, que têm (como nos tempos de Mestre Gil), encantos muito especiais:

— *Adeus ò Penafiel,
ó Feira de S. Martinho;
p'ró ano, se Deus quiser,
vou lá mercar um porquinho.*

— *Quem tem oliveiras tem uvas,
quem tem vinhas tem azeite;
quem tem cabras tem toucinho,
quem tem porcos vende leite.*

Há grande número de feiras e romarias dedicadas a Santo Antão. Realizam-se a 17 de Janeiro, dia que lhe é consagrado. São tradicionais, entre outras, a *Feira do Sabugal*, curiosa pelo leilão de chispes e pezinhos de porco, oferecidos à igreja pelos habitantes, por lhes ter amparado o cevado, livrando-o do «rebujão» (cura-se com enxofre e toucinho), do «fedelho», do «tabardilho», da «cervigueira», do «marilho» e de outros males. Feiras há como a das *Mercês*, nos arredores de Sintra, em que os «marruchos», «porcalhos» ou leitões, constituem uma petisqueira depois de espalmados e bem tostadinhos nas frigideiras de barro. Ao cravar-lhe a dentuça, dizem nalgumas povoações raianas: «*Santo Antão, dáí outros couros ao leitão, que estes comidos estão*».

A 21 de Janeiro a *Festa de S. Luís*, em Querença (Loulé), também conhecida pela «*Festa dos Chouriços*».

Curiosa igualmente, pela nota colorida de arraial e de peregrinação devota, a festividade anual junto à vila de Óbidos, no Outeiro que lhe dá o nome, destacando-se as oferendas de «enchidos» e carnes defumadas, sendo obrigatório aos romeiros a merenda de língua assada.



Saloios vendendo porcos — Feira de S. Pedro — Sintra

Na freguesia de Belver (Gavião), realiza-se no mês de Setembro, a *Feira de S. Brás*, muito concorrida, efectuando-se muitas transacções de gado, especialmente bovino, porque: — *«em dia de S. Brás, bois para diante e porcos para trás»*.



Évora — Na feira

— S. Sebastião, é um dos santos mais venerados na região de Vinhais (Trás-os-Montes). É invocado contra as doenças dos suínos, e, por isso, o povo acorre àquele templo a levar as suas oferendas, *«na maior parte constando de orelheiras, pernis e chouriços que arrematam no dia da festa. É neste dia e no dia dos Santos Inocentes que o povo racha as orelhas aos laregos para não morrerem»*. [27]

A *Feira Nova*, ou *Feira de S. Cipriano*, em Évora, que se efectua no mês de Outubro, é considerada o mercado mais forte em transacções de gado porcino. É um recurso para muitas famílias da classe proletária, que ali vão vender os suínos que durante meses engordaram, à custa das «sobras»

que todos os dias recebem de muitas vivendas. Ainda neste mês (no 3.º domingo), realiza-se a chamada *Feira de Castro* (em Castro Verde — Beja), uma das mais importantes do Baixo Alentejo, onde os farroupos são adquiridos para o montado.

— A *Feira dos Santos* efectua-se anualmente a 1 de Novembro, em Santa Quitéria (Arganil). Nela se saboreiam os «torresmos» (carne de porco frita), preparados durante as festas pelos próprios forasteiros.

Em louvor de Santo André, há várias feiras e romarias, a 30 de Novembro. Sendo a época dos «matadelos», não é estranhável que as transacções em muitos desses mercados sejam muito em especial de carne de porco ou «marrã».

Em Freixo de Numão (Vila Nova de Fozcoa), a *Feira de Santo André*, é conhecida pelo *mercado das «cevas»*. Tem os atractivos que são comuns a todos os movimentos comerciais desta natureza e outros que lhe são próprios. É de salientar a grande parada de porcos, em boas carnes, que são vendidos para ir à chacina ou ao chambaril.

— Como é do conhecimento geral, cabe, nas modestas casas de lavoura e lares domésticos, à mulher, o encargo de criar e engordar o «chico» ou «minante». Zombeteiramente, o povo comenta, num dos seus anexins a falta da dona de casa que, inadvertidamente, não abasteceu a salgadeira: «*Dia de Santo André, quem não tem porco mata a mulher*».

— Nas feiras do Alto Minho, os porcos, segundo nos esclarece o laborioso escritor José Rosa de Araújo, «*exibem-se uns no chão, seguros por uma corda atada a uma das patas, outros dentro de caniçadas armadas em carros de bois; os mais, pela pequenês, ao colo das donas, como crianças de peito*». e o mesmo erudito etnólogo, acrescenta: «(...) são classificados na escala discriminativa, como — «*de leite*», «*tremidos*» (*bacorotes*), «*de corda*» (*capaz de fazer a caminhada*), e «*p'ra matar*».

— É persuasiva a seguinte sentença adagial — «*se te derem o porquinho, acode logo com o baracinho*», no entanto é bom não esquecer outra precaução: a corda com que o suíno foi conduzido para a feira, deve ser readquirida, pois de contrário, com ela iria a fortuna do vendedor da rês.

«Nos porcos não deve bater-se muito, nem com varas grossas, são muito sensíveis na pele e às vezes um pequeno castigo pode afectá-los prejudicialmente. Por isso é vulgar o dizer-se — «que só se lhes pode bater com a saia das mulheres». (Barcelos) [6]

JANEIRADAS

É costume generalizado em muitas aldeias do Norte, cantar as «Janeiras» e os «Reis» por ocasião do «Ano Bom». Grupos populares, mais ou menos organizados, acompanhados de ruda instrumental, andam, noite fora, pelas portas entoando cantigas laudatórias aos moradores, no intuito de receberem uns tostões ou gulodices. Entre estas, são cobiçados os «enchidos», pedinchados em quadras deste género:

*«Esta casa é bem alta,
forradinha de cortiça;
os senhor's que 'stão lá dentro
tragam vinho e linguça.*

*Esta casa é bem alta,
forrada de papelão;
os patrões que'stão lá dentro
deia-nos um salpicão.*

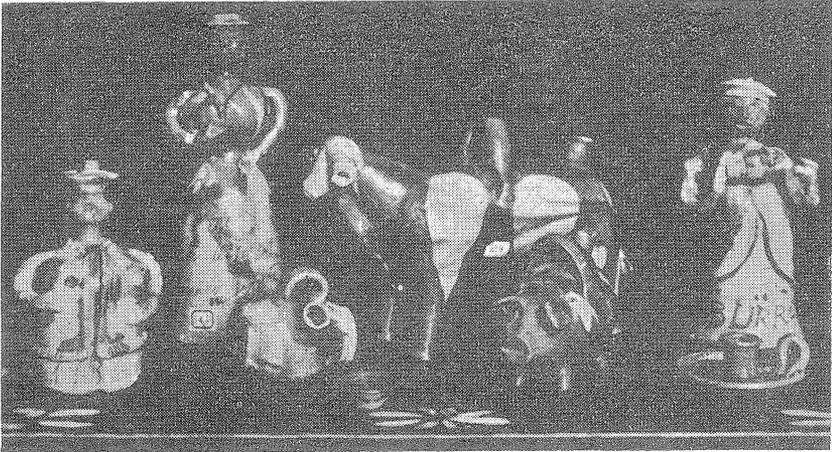
OLARIA FIGURATIVA

Entre os trabalhos manuais expressivos da nossa riqueza artesã, contam-se as representações zoomórficas interpretadas pelos barristas-figureiros. Entre toda essa revelação de criatividade popular, não podia deixar de figurar o porco nos diversos passos da sua vida e... da sua morte.

Em época não muito remota, tinham projecção e renome os «mascatos» de grotescos perfis e deformações anatómicas,

modelados por hábeis artífices estabelecidos no rincão gaiense. Centro singular das manufacturas cerâmicas e oleiras. De um encanto etnográfico, as figurinhas de barro saídas das mãos desses exímios bonequeiros, fazendo reviver os amoráveis presépios do Natal.

Peças encantadoras na sua deliciosa ingenuidade; cartaz fascinante de mercados e romarias, mas preferencialmente destinadas às tradicionais «cascatinhas» portuenses pelo S. João — o *porquinho* tangido para a feira preso no pezunho pelo barço;

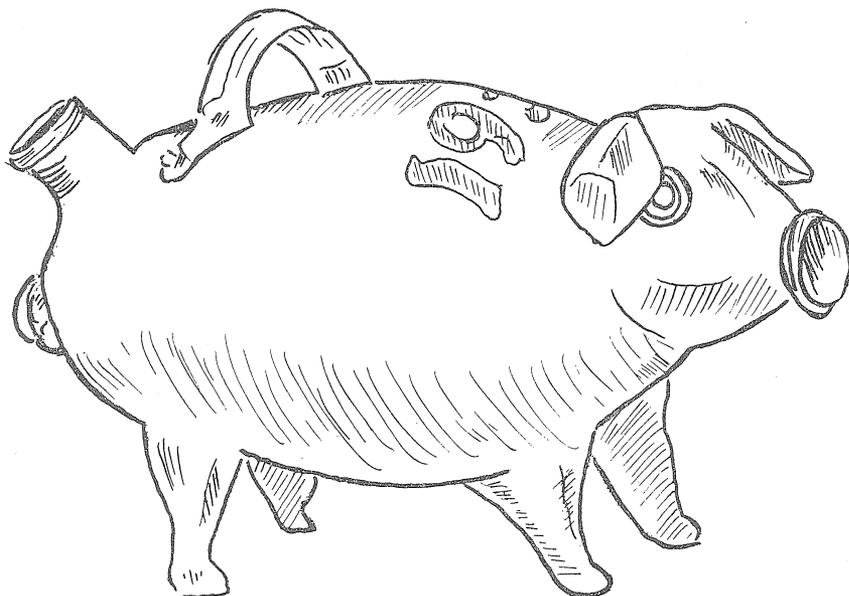


Sobreiro de Mafra — Canecas com figuras humanas e de animais

a ser «estafonado» no banco patibular; a ser pendurado do chamberil de cabeça para baixo, etcétera. Singelas moldagens a que o povo imprimia aquela feição graciosa que só ele sabe dar às suas obras modestas. Arte intuitiva a dos bonequeiros de Vila Nova de Gaia, que foi desaparecendo frente aos ímpetus de novas técnicas, aos impulsos de novas formas de vida.

— Em crescente decadência algumas das mais típicas produções da inventiva dos oleiros de *Sobreiro de Mafra*, fabricadas por processos rudimentaríssimos.

Desapareceram as curiosas vasilhas de barro antropomorfas e zoomórficas, de caprichosos talhes, que despertavam a atenção nas tendas das feiras estremenhas, sendo apreciadas pela função utilitária e como peças decorativas. Entre elas,



Sobreiro de Mafra — O porco figurado numa caneca que nunca faltava nas feiras estremenhas

ressaltavam as originais canecas vidradas para conter líquidos, que tomavam o porco para modelo. De uma grande simplicidade clássica e de graciosidade artística, eram munidas de uma asa e, a animar a rotundidade do bojo, uma data ou legenda em desajeitado cursivo.

— Cabe, por último, fazer referência ao figurado de barro, de *Estremoz* e *Barcelos*, do qual, infelizmente, só restritíssimo número de artesãos conserva ainda arraigada herança dos antigos modelos. Peças admiráveis na beleza plástica, bizzaria de formas e orgia de cores.

Os bonequeiros de *Estremoz*, *Viana do Alentejo* e *Barcelos*, exaltam com graciosidade e realismo, as populares composições do *abate do cevado*, do esquartejar-lhe as carnes e correlativo preparo das mesmas, com destino à salgadeira ou ao fumeiro. A concepção todavia é diferente, como diverge a técnica usada na moldagem do barro; este é afeiçoado pelos coroplastas alentejanos com mais esmero; a esquematização das formas é de linhas mais puras.

A decoração das peçazinhas escultóricas, faz-se utilizando tintas abertas e alegres (vermelho, gema de ovo, anilado, verde e azul), que são preservadas com vernizes relumbrantes. A *matança do porco*, e a prática caseira dos *enchidos*, são tratados esteticamente por estes «toreutas do barro» com um «expressionismo» que não abstrai de certos laivos caricaturais. Os intérpretes da função salsicheira, homens ou mulheres, têm carácter e personalidade.

Barcelos, ciosa dos seus panoramas e do seu expressivo artesanato plástico, ocupa, com suas loiças e figurado decorativo, posição cimeira na zona geográfica da olaria popularesca. Barros toscos mas cheios de beleza, moldados, na sua maioria, pelas mãos de anónimos barristas de *S. Martinho* e *Santa Maria de Galegos*, *Barqueiros*, *Lama*, *Manhente*, *S. Vicente de Areias* e *Arcozelo*. Entroncam com garbo no património da nossa Ergologia, quando de cepa castiça e genuína, quando saídos puros da alma do Povo.

Ao desvirtuarem num falso conceito de «modernismo», perdem o grotesco característico, a feição própria, os seus atributos naturais. Alguns dos toscos «bonicrecos» deixados pela Rosa Ramalha ou as humildes peças, tão empíricas como sara-pantonas, da autoria da Maria Sineta, da Júlia Cota, da Ana Baraça, da Júlia Ramalho, ou do Mistério (Domingos Gonçalves Lima), bem podem ombrear, na fantasia das formas e na violência dos tons, com algumas obras super-realistas.

A graça e a plebeidade da olaria barcelense, ressaltam em cada detalhe, expressão ou atitude animalista — do galaroz empertigado, de rubra crista; da «pita» rodeada de pintainhos;

do barrosão, de compridas «gaitas» em lira; do cavalicoque com o cavaleiro bifurcado dedilhando no cavaquinho; do carneiro, do chibo com longas barbaças, do cão de rabo alçado, e... está bem de ver, do massudo e nédio cevado, no ciclo da sua vida, ou a ser «estafonado» para honrar a mesa do gastrónomo. Já uma autoridade de renome disse, acertadamente: «na moldagem de um vaso lê-se, como num livro, a história da evolução humana».

Esforcemo-nos por que não tombem no esquecimento tantos testemunhos do génio criador do nosso Povo, da sua arte plástica ingénua e tão rica de imaginação. Os hábitos e costumes são factores integrantes na vida da nacionalidade; manter as tradições nacionais é uma forma virtuosa de compreender e amar Portugal.

FONTES BIBLIOGRÁFICAS

- [1] — MAXIMIANO DE LEMOS, «*Encyclopédia Portuguesa Illustrada*», vol. VIII, p. 797.
- [2] — FR. JOAQUIM DE SANTA ROSA DE VITERBO, «*Elucidario das palavras, termos e frases...*», tomo II (1798), p. 154.
- [3] — JOSÉ ROSA DE ARAÚJO, «*Algumas notas etnográficas acerca do porco*», in «*Arquivo do Alto Minho*», tomo II-V vol. (1956), págs. 106 e 110.
- [4] — JOÃO POLICARPO FREIRE DE CAMPOS, in «*Boletim da Direcção-Geral de Agricultura*», ano de 1889, p. 203.
- [5] — ANTÓNIO JORGE DIAS, «*Aspectos da Vida Pastoril em Portugal*», in «*Revista de Etnografia*», núm. 8 (1965), p. 382.
- [6] — P.^o ANTÓNIO GOMES PEREIRA, «*Tradições Populares Linguagem e Toponymia de Barcelos*», (1916), págs. 142, 143 e 144.
- [7] — P.^o JOÃO LUÍS LOURENÇO LOUÇÃO, in «*Revista Lusitana*», vol. XXV (1925), p. 202.
- [8] — JOSÉ ROSA DE ARAÚJO, obra cit. tomo I — vol. V (1955), págs. 89 e 94.
- [9] — ANTÓNIO THOMAZ PIRES, «*Cantos Populares Portugueses*», vol. II (1905), p. 244.
- [10] — FERNANDO BRAGA BARREIROS, «*Tradições Populares de Barroso*», in «*Revista Lusitana*», vol. XIX (1916), p. 97.

- [11] — P.^o ANTÓNIO LOURENÇO FONTES, «*Etnologia Transmontana — II — Comunitarismo de Barrosos*», (1977), p. 47.
- [12] — JOSÉ DIOGO RIBEIRO, «*Turquel Folclórico — Parte I — Superstições*», (1927), p. 42.
- [13] — AUGUSTO CÉSAR PIRES DE LIMA, «*Estudos Etnográficos Filológicos e Históricos*», vol. III (1948), p. 97.
- [14] — ANTÓNIO THOMAZ PIRES, «*Investigações Etnográficas*», in «*Revista Lusitana*», vol. XI (1908), págs. 261 e 263.
- [15] — GUILHERME FELGUEIRAS, «*Etnografia Agro-Pecuária — IX — Matança de cevados*», in «*Notícias Agrícola*», (17-Nov. 1938).
- [16] — J. D. DA ROCHA BELEZA, «*Crendices e Linguagem de Pedroso*» (Concelho de Gaia), in «*Revista Lusitana*», vol. XIX (1916), p. 286.
- [17] — ALBERTO VIEIRA BRAGA, «*De Guimarães: Tradições e Usanças Populares*», (1924), p. 139.
- [18] — THEOPHILO BRAGA, «*O Povo Portuguez nos seus Costumes, Crenças e Tradições*», vol. II (1885), págs. 86, 87, 301 e 302.
- [19] — ANA ROSA MONTEIRO, «*Onomatopeias da Cova-da-Beira*», in «*Revista Lusitana*», vol. XXXVIII (1941), p. 127.
- [20] — ZÓFIMO CONSIGLIERI PEDROSO in «*O Positivismo*», vol. IV, p. 668.
- [21] — P.^o ANTÓNIO LOURENÇO FONTES, «*Etnografia Transmontana — I — Crenças e Tradições de Barrosos*», (1974), págs. 44 e 45.
- [22] — ANTÓNIO THOMAZ PIRES, «*Estudos e notas elvenses — V — Amuletos Alentejanos*» (1904), p. 31.
- [23] — MANUEL CARDOSO MARTHA e AUGUSTO PINTO, «*Folclore da Figueira da Foz*», tomo II, (1913), p. 48.
- [24] — CÂNDIDO A. LANDOLT, «*Subsídios para o estudo do Folk-lore Infantil Portuguez*», (1892), p. 13.
- [25] — A. C. TEIXEIRA DE ARAGÃO, «*Diabruras, Santidades e Prophecias*», (1894), p. 30.
- [26] — ALEXANDRE DE LIMA CARNEIRO, «*Notas etnográficas — IV — As crianças: crenças e superstições*», in «*Jornal do Médico*», VI (1945), p. 1422.
- [27] — P.^o FIRMINO AUGUSTO MARTINS, «*Folclore do Concelho de Vinhais*» — vol. I, (1928), págs. 109, 332 e 334.
- [28] — AUGUSTO CÉSAR PIRES DE LIMA, «*Tradições Populares de Santo Tirso*» in «*Revista Lusitana*», vol. XIX (1916), p. 241.
- [29] — THEOPHILO BRAGA, obra cit., vol. I (1885), p. 289.