

p a s t o r e s ,
g u a r d i ã e s d e u m a p a i s a g e m

p a s t o r e s ,
g u a r d i ã e s d e u m a p a i s a g e m

m u n i c í p i o d e i d a n h a - a - n o v a

p a s t o r e s ,
g u a r d i ã e s d e u m a p a i s a g e m

e d d y c h a m b i n o

m u n i c í p i o d e i d a n h a - a - n o v a
d e z e m b r o 2 0 0 8

índice

introdução	7
o ciclo pastoril anual	9
contratos de pastores	9
as cobrições, parições e a arte de saber afilhar	13
o ciclo do leite: da ordenha ao queijo	20
o ciclo da carne: o valor simbólico, a comercialização e a comensalidade em torno dos borregos	32
a pele: usos tradicionais	40
o ciclo da lã	44
a campanha das tosquias	45
o menageiro, a tosquia e os tosquiadores	49
instrumentos utilizados na tosquia	52
a camarada	54
pagamentos	56
a alimentação	57
a tosquia à máquina	58
a lã	65
indústrias rurais de transformação da lã	69
o estrume	71
o pastor, o rebanho e o espaço	75
os pastores e a sua cultura	75
arte Pastoril	79
“adivinhar o tempo”	91
“o rebanho é o espelho do pastor”	94
a “loiça do gado”: a dimensão do som e do sentido num rebanho	99
a cabrada ou o gado de cabelo	104
o cão de virar o gado, o cão de guardar o gado e as histórias de lobos	106
curas e superstições	110
o espaço pastoril	113
abrigos móveis: choças, choços, carros ou carretas de pastor	114
“a volta do gado”. O território de pastoreio	124
transumância: memória dos serranos	131
tipologia da transumância em Portugal	136
notas de rodapé	144
léxico pastoril	146
referências bibliográficas	148

“As campanhas da Idanha criam, por si sós, mais ovelhas do que toda a Serra da Estrela”

RIBEIRO, Orlando, 1941, Contributo para o estudo do pastoreio na Serra da Estrela.

Incontornável no mundo rural português, a pastorícia assume uma importância capital em terras de Idanha, como se depreende claramente das palavras de Orlando Ribeiro, tanto ou mais significativas, dada a relação estabelecida com um dos territórios pastoris de referência no nosso país, a Serra da Estrela.

Registo de trabalho essencial para compreender a vida rural da região pelo seu carácter estrutural e a extensa rede de ligações com os territórios envolventes, as perdas e mudanças profundas operadas ao longo do século passado remeteram muitas das práticas tradicionais para uma existência sobreposta às histórias de vida dos seus intervenientes.

A investigação de Rita Jerónimo, realizada no quadro da instalação do Centro Cultural Raiano e que culminou na exposição Agricultura nos Campos de Idanha (1995-1997) constituiu o ponto de partida de um trabalho ao qual urgia dar continuidade, dada a fragilidade sentida face aos detentores desses arquivos de memória ditada por um horizonte temporal cada vez mais limitado.

Graças às condições entretanto criadas, a investigação de Eddy Chambino em torno da actividade pastoril no concelho de Idanha-a-Nova desenvolve-se entre os anos de 2004 e 2008, tendo como princípio orientador a recuperação do corpus de memória da pastorícia na região. Como complemento, decorreu em paralelo a campanha de identificação e recolha de espécimes – incluindo algumas aquisições - com vista à sua posterior apresentação em contexto expositivo, bem como um levantamento fotográfico, caracterizador da actividade pastoril no concelho de Idanha-a-Nova na actualidade, que teve expressão pública no I Encontro Internacional de Cultura Pastoril, realizado em Maio de 2007 na aldeia do Rosmaninhal, um dos territórios mais emblemáticos do mundo pastoril na região.

A possibilidade de desenvolver esta linha temática inscreveu-se no Projecto Rotas da Transumância, candidatura apoiada pelo programa INTERREG III A – Cooperação Transfronteiriça Portugal Espanha, que decorreu entre 2002 e 2008, envolvendo vários parceiros (Municípios do Fundão, Idanha-a-Nova e Penamacor; FEPMA – Fundación para la Ecología y la Protección del Medio Ambiente; Fundación General de la Universidad de Valladolid; Escola Superior Agrária / Instituto Politécnico de Castelo Branco) e tendo como objectivo fundamental a potenciação do desenvolvimento regional, mediante a capitalização dos recursos endógenos existentes a partir de uma base temática centrada na prática ancestral da transumância, de especial relevância numa ampla região de carácter marcadamente rural, onde a transição para a economia contemporânea reflecte um enfraquecimento estrutural dos territórios, com notória perda de população e de capacidade de criação de riqueza. Entre os diferentes registos sócio-económicos e culturais desenvolvidos nas diferentes regiões, assumiu especial relevo a criação de actividades conjuntas, inovadoras, a partir das oportunidades oferecidas por zonas que albergam actividades artesanais vinculadas ao sector da pastorícia e com as tradições da vida pastoril, de modo a obter um valor acrescentado ao espaço natural que se converta num eixo transformador de uma nova sociedade rural.

À luz destes princípios e dada a representatividade que a actividade pastoril teve e tem, ainda hoje, em Idanha-a-Nova, a opção da salvaguarda do corpus de conhecimento tradicional, a par da estratégia de valorização dos produtos locais daí resultantes, traduziu-se num conjunto de intervenções espalhadas pelo território que vieram reforçar muitas das potencialidades que o mesmo oferece, numa diversidade de aplicações que estabelecem pontes com especial interesse nos mais variados campos: desde a actividade económica propriamente dita à salvaguarda e dinamização cultural, passando, inevitavelmente, pelo diálogo entre territórios, a valorização dos produtos locais, a recuperação dos valores identitários e as novas abordagens ao conceito de mundo rural na óptica do ambiente.

Reflexo deste desempenho é o conjunto, extenso, de actividades desenvolvidas e de intervenções realizadas pelo concelho de Idanha-a-Nova ao longo dos seis anos de duração do projecto, cujo retorno - mensurável através do incremento notório de visitantes, da visibilidade do território para o exterior e das parcerias estratégicas no plano institucional - justifica amplamente o investimento efectuado, graças ao qual foi possível ultrapassar as limitações naturais do município.

À musealização da actividade pastoril, de que o presente trabalho constitui um passo decisivo, somam-se outras realizações que concorrem para a valorização dos traços mais marcantes do património e dos produtos característicos desta região fronteiriça: a Rede de Percursos Pedestres, que se traduziu na implementação e recuperação de cerca de 200 km de trajectos, de acordo com as normas da Federação de Campismo e Montanhismo de Portugal, congregando mais de 3000 participantes nas actividades realizadas em cerca de quatro anos (2003-2007); a edição de folhetos, guias e roteiros pluridisciplinares, dedicados às diversas vertentes patrimoniais concelhias, com especial ênfase as tecnologias tradicionais (Núcleo do Azeite Lagares de Proença-a-Velha) e os produtos locais (Doçaria, Festivais gastronómicos em torno do Borrego, do Enchido, do Azeite, da Melancia e das Sopas); realização de um Documentário dedicado a quatro dos produtos de maior visibilidade e tradição no território concelhio (Azeite, Pão, Queijo e Borrego), e que traduzem um recrudescimento muito significativo da actividade económica de base rural, amplamente reconhecido no nosso país.

Graças à diversidade da fauna, da flora e do elemento paisagístico, que assume uma importância reconhecida crescente, pela cativante associação entre suporte natural e factores humanos na respectiva construção, desenvolveram-se abordagens inovadoras ao factor Natureza, um dos valores maiores do território de Idanha-a-Nova. Aqui foi possível dinamizar um conjunto significativo de acções no âmbito do turismo e do desporto de natureza, atingindo públicos bem definidos e especializados – nomeadamente, o público escolar e os adeptos do birdwatching, actividade que encontra condições de realização excepcionais em Idanha-a-Nova - , a par da recuperação e valorização de alguns elementos patrimoniais chave, como é o caso dos moinhos de rodízio no trecho do rio Ponsul junto a Penha Garcia.

Optou-se ainda por seleccionar alguns contextos e suportes de divulgação na perspectiva de integrar o conjunto de acções desenvolvido numa óptica de visibilidade mais alargada com vista ao reconhecimento e reforço da capacidade de intervenção de base territorial, onde se enquadra a participação em certames de âmbito nacional e internacional - como é o caso da FITUR – Feira Internacional de Turismo de Madrid, a BTL – Bolsa de Turismo de Lisboa e diversas feiras temáticas e de actividades económicas regionais e locais – e a edição, onde se destaca a ADUFE – Revista Cultural de Idanha-a-Nova, considerado um dos veículos mais representativos do trabalho desenvolvido pelo interesse registado junto do público, que consome, com uma regularidade notável, os 15000 exemplares de cada edição.

Hoje, o queijo, a carne de borrego, o azeite, o pão e outros produtos da região de Idanha-a-Nova são considerados produtos de excelência, graças ao esforço de uma estratégia de incremento da produção e ao reconhecimento notório da qualidade, em alguns casos, certificada. A esta vertente de especial significado no registo económico concelhio, baseada nessa matriz agrícola que se revela capaz de evoluir e adaptar-se às exigências contemporâneas, soma-se um conjunto de actividades diversificado, que alia inovação e tradição, cujo incremento regista um significativo desenvolvimento da iniciativa privada, ao qual não é estranha intervenção proporcionada pelo projecto que agora encerra. Os novos espaços de alojamento local, as actividades de turismo e desporto de natureza, as empresas de animação e a valorização crescente dos produtos tradicionais denotam o crescimento de uma economia de escala que se prevê sustentável e são, ao mesmo tempo, um reflexo da capacidade de acção em territórios onde, demasiado tempo, muitos se habituaram a ver apenas ausência.

Paulo Longo

(o c i c l o p a s t o r i l a n u a l

contratos de pastores,

Nas sociedades rurais a organização do calendário agrícola e pastoril cruza-se com o calendário religioso, ritual e festivo, que percebidos como um todo, revelam reminiscências arcaicas das relações do homem com a natureza e o cosmos. Daí os eixos fundamentais e mais arcaicos da estruturação da vida rural serem os ciclos lunar e solar e, inseparáveis destes, o ciclo vegetativo. Segundo Joaquim Pais de Brito, estes ciclos “vêm a combinar-se e a sofrer uma reelaboração ao longo do processo de cristianização e domesticação do tempo e dos modos de o sinalizar, nele se vindo a inscrever e a tomar relevo o ciclo da vida de Cristo e da Virgem e todo o Santoral” (1996, pp. 218-219). É o caso do dia em que os pastores começam e terminam o ano pastoril, dia de S. Pedro (29 de Junho), tal como a quadra ilustra:

“S. João e S. Pedro
São dois santos mudadores
São João muda os casados
E São Pedro os pastores”¹

Este era o dia dos pastores, tanto para os que desejassem por algum motivo de insatisfação, mudar de patrão, como para os que procuravam patrão para trabalhar. Neste dia era também costume proporcionar folga aos pastores assalariados, do mesmo modo que durante o período das ceifas, neste mesmo dia, concedia-se uma sesta durante as horas mais tórridas.

“Este é o dia dos pastores. Eram os patrões que iam com o gado neste dia, ou metiam um homem. Neste dia estavam livres, também era neste dia que faziam a muda. Eu e a minha mulher quando íamos para o Rosmaninhal a ceifar, os patrões neste dia davam uma sesta. Ceifava-se até às onze horas, depois ia-se para a sombra e dormíamos uma sesta até às três horas, para tornarmos a ir para o corte”

Ti Simão Ferreirinha, 85 anos, reformado, Cegonhas

“Os criados ficavam todos livres, era para mudarem de patrão. Bebiam um copito, os patrões é que tinham que ir com o gado. O ano do pastor começava no dia dia de S. Pedro, quem estivesse mal, mudava-se”

José Lourenço, 90 anos, pastor transumante, Manteigas

Se o pastor, por alguma razão quisesse abandonar o seu actual patrão, tinha que o comunicar um mês antes e proceder à respectiva contagem do rebanho acompanhado do patrão, bem como, no início da sua actividade junto de um novo patrão, neste caso, era este que procedia à contagem do rebanho junto do pastor.

“O dia de S. Pedro era quando os pastores se mudavam de umas casas para as outras. A gente só no dia de S. Pedro é que abalava para outro patrão. Podíamos tratar antes com outro patrão, mas só neste dia é que abalávamos. Eu ainda cheguei a mudar algumas vezes, quando estávamos a mudar tínhamos que contar o gado à frente do antigo patrão. Naquele tempo todas as semanas o gado era contado, se faltasse alguma rês tínhamos que dar conhecimento. O gado era contado à frente do patrão e do pastor. Quando chegávamos ao novo patrão ele contava o gado para mim e entregava-me o rebanho”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Os pastores mudavam-se no dia de S. Pedro, quando era no dia 29 mudavam-se. Eu nunca cheguei a mudar-me neste dia, mas os antigos mudavam-se. Aquele que estava contente ficava, o que não estava mudava-se. Se não era aumentado mudava-se. A gente tinha que contar as ovelhas à saída e à entrada, à frente do feitor – Hei, vamos a contar as ovelhas que em acabando o ano eu vou-me embora! Era assim que se fazia! Tínhamos que nos despedir com um mês de antecedência para poderem arranjar outro”

Francisco Santos, 68 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Os contratos de trabalho eram, no geral, para servir durante o período de um ano, iniciando-se no dia de S. Pedro (29 de Junho) e terminando neste mesmo dia. Todavia, também era costume contratar no dia de S. Miguel (29 Setembro), embora este dia esteja ligado à generalidade dos trabalhos agrícolas.

“Nas feras procuravam a gente para trabalhar, era uma contrata como quando a gente ia para a França, a gente até costuma dizer assim: quem se ajusta ao S. Pedro e ao S. Miguel, não é senhor de si quando quer”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

As formas de pagamento, às quais denominavam de *soldada*, incluíam dinheiro, géneros alimentares entre outras regalias. Jaime L. Dias assinala que “por volta de 1914 constava ela de: vinte e quatro centavos para condutos, uma *fanega*² de centeio, dois litros de azeite e oito litros de feijão pequeno, além de *pegulhal* e da *forra*” (1991, p. 86). O *pegulhal* inscrevia-se no direito que o pastor tinha em tirar oito ou dez borregos do patrão, dos primeiros que saíssem pelos quatro cantos ou ângulos do bardo. Esta prática era realizada no próprio bardo, onde o pastor escolhia um dos cantos e o patrão, outro. Quanto à *forra*, era o direito que o pastor tinha de pastar gratuitamente um determinado número de ovelhas e cabras em conjunto com as do patrão.

“Tinha uma forra de 60 cabeças, era tudo do pastor (leite, lã e carne), ganhava ainda cinco alqueires de trigo, dois litros de azeite, três quartas de caldo e dinheiro todos os meses. Primeiro era só dez escudos por mês, depois passamos a ganhar cem escudos. Tínhamos ainda um canto para o pão na seara”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Cheguei a fazer contratos com outros patrões onde recebia cinco borregos, um cabaz de azeitonas e duas arrobas de queijo no final do ano e todos os meses recebia cinco litros de azeite. Hoje o meu patrão paga-me a “caixa”, já é muito bom, pois nunca se sabe o dia de amanhã”

Zé Manel, 42 anos, pastor assalariado, Zebreira

“Eu aqui na cooperativa tinha uma forra de 16 cabras, ganhava 5 litros de azeite e 2 litros de feijão e duas arrobas de queijo. Hoje ainda ganho 5 litros de azeite e as duas arrobas de queijo e 4 arrobas de azeitona, a forra acabou”

João Pires, 73 anos, pastor assalariado, Idanha-a-Velha

“Eu cheguei a ganhar para além da forra que eram 50 ovelhas e 10 cabras, 2 litros de azeite, 1 alqueire de feijão e uma fanega de trigo por mês”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“A minha forra era de 70 ovelhas e 6 cabras, não podia ter mais, a gente vendia muito. Mas ainda me lembro da minha primeira soldada, foram dois alqueires de pão de centeio, um litro e meio de azeite, cinco litros de feijão e dez escudos. Depois consoante a idade ia ganhando mais, já eram três alqueires e meio de pão, três litros de azeite. O patrão deixava-me plantar umas batatas e ainda tínhamos uma horta. Da forra, eram meus os borregos, a lã, o leite e o estrume eram do patrão”

Ti Zé “Fajajeco”, 80 anos, pastor reformado, Medelim

“Os pastores ganhavam quatro mil reis por ano, depois passaram a ganhar dez escudos por mês. Foi o que comecei a ganhar no dia de S. Miguel, comecei a ganhar quatro litros de azeite, uma fanega de centeio e meio alqueire de feijão pequeno por mês”

António Grancho, 82 anos, pastor reformado, Monsanto

Todavia, quando eram promovidos a encarregados, estas quantidades de géneros, tal como outras regalias e o próprio número de gado da *forra*, sofriam igualmente um acréscimo significativo.

“Na casa Baroa tinha uma forra de sessenta ovelhas, davam duas ou três para as mortes. O encarregado tinha 70 ovelhas. Eu depois passei a encarregado, passei a ter setenta e quatro ovelhas, direito a um par de sapatos por ano, cinco litros a mais de caldo e um litro a mais de azeite. No dia 7 de Setembro o patrão comprava um par de sapatos para o encarregado. Tinha ainda direito a uma arroba de queijos por ano”

Ti Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões).

“Eu ganhava quatro alqueires de trigo, meio alqueire de feijão de caldo, batata, três litros de azeite e em denhero ganhava quinze escudos por mês, porque era encarregado, os outros ganhavam dez escudos. A forra era de sessenta ovelhas e seis cabras, ali no Rosmaninhal o pastor tinha direito a ficar com tudo da forra, aqui não, o leite e a lã era para o patrão, nós só ficávamos com a carne”

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

Deste modo, o princípio de organização destas formas contratuais mantinha-se, o que de facto variava, eram essencialmente as quantidades e algumas *comedias* extra. Nos dias de hoje a maioria dos pastores assalariados já se encontram inscritos na Segurança Social e estas antigas formas contratuais já quase desapareceram, restando apenas alguns complementos conjuntamente com o respectivo salário mensal.

“Cheguei a ter dois pastores a trabalhar para mim, para além de receberem denhero, andavam a de comer”

Ti Augusto, 72 anos, pastor rendeiro, Rosmaninhal

Ou seja, para além do respectivo salário mensal, tinham ainda direito às refeições diárias, outros tinham também pequenas concessões, como por exemplo, o acesso a pequenas hortas ou autorização para levantar da queijeira uma determinada quantidade de requeijão (*traviá*). Por vezes, acontecia que o cabreiro auferia um salário menor, mas em compensação, ganhava mais em géneros. Por outro lado, também era usual os pastores iniciarem a sua actividade através de variadas parcerias, adquirindo gado a meias (*de meias*). Se fossem dois, um dos parceiros dava o dinheiro para a compra do gado, o outro cumpria o dever de o sustentar. Cabia ao primeiro receber, em cada ano, metade da criação e da lã, e o segundo, o leite e o estrume. A partilha da criação e da lã era feita em partes iguais entre os dois *meeiros* pelo S. João. Se o rebanho, eventualmente fosse vendido, dividia-se o lucro em partes iguais pelos dois parceiros.

“Aos 32 anos comecei a ter gado de meias, eu tinha uma terça parte e os outros tinham o resto. Depois passei a ter metade, fui comprando a parte dos outros. Quando vendíamos o gado, partíamos o dinheiro”
Ti Domingos “Mencho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

Contratado ou constituídas as respectivas parcerias, assegurados os contratos e a correspondente *soldada*, o pastor passa a ter a seu cargo e responsabilidade um rebanho, que no fundo será o seu centro cósmico, daí, a projecção e relevância do calendário anual ser estruturado em seu redor.

as cobrições, partições e a arte de saber afilhar,

É em meados dos meses de Maio e Junho que principia a altura para as cobrições, cabendo a cada carneiro cerca de vinte fêmeas. Até esta data, os carneiros podem permanecer conjuntamente com as ovelhas, uma espécie de avental (*tapiche*), elaborado pelo pastor, ora em cortiça, ora em borracha, impede que este fecunde as respectivas fêmeas. Cabendo, deste modo, inteiramente ao pastor a gestão da melhor altura para a procriação. Caso contrário, o pastor opta pela separação temporal dos carneiros do respectivo rebanho, colocando-os apenas na altura da procriação. Nada é feito ao acaso, pois geralmente tudo é feito para que a época de partos coincida com as épocas de abundância de pastos e as épocas de venda de borregos com o início das épocas de escassez.³ Para evitar os partos no início do Verão, normalmente, os pastores separam os carneiros das ovelhas a partir de Janeiro até à Primavera. Com este calendário o pastor adapta as épocas de maiores necessidades alimentares do rebanho às épocas de maiores disponibilidades de pastagem.

“Cheguei a ter uns quarenta machos, depois deitava-os ai em finais de Abril, principios de Maio, tirava-lhes os “tapichos” de cortiça, para depois em Novembro virem os temporões”
António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“A gente metia os carneiros em Maio ou em Junho, depois tirávamos alguns em Outubro, depois vinham aqueles lotes, elas cobriam todas juntas. Depois vinham os temporões, os Janeiros e depois em Maio os redolhos. Depois tirávamos os carneiros todos para o vazio, senão elas depois de parirem, cobriam-se logo outra vez e secavam-se. Ficávamos sem o leite. As ovelhas cobrem-se logo outra vez, às vezes, esses temporões ainda estão a mamar e as ovelhas já se cobrem”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Nos meses de Outubro e Novembro é necessário dividir o rebanho em dois grupos: o *vazio* – composto pelo gado novo que será coberto no ano seguinte, ovelhas alfeiras e as que *menearam* (abortaram) – e o *alavão* ou *lavão* – conjunto de ovelhas que são ordenhadas nesse ano. Daí, amiúde serem necessários pelo menos dois pastores, um para o *vazio*, outro para o *alavão*. Tal como Silva Picão revela: “Costumam ocupar-se dois para cada alavão. Tanto podem ser entregues de carácter permanente, como outros acomodados de propósito para este fim” (1983, pág. 134). É também por esta altura que começam as partições, na primeira ou segunda quinzena de Outubro, entrando por Novembro e prolongando-se geralmente até à Primavera. No fundo, tudo depende da forma como se regularam as cobrições.



Zebreira. Carneiros com tapiches, 2006.



Monsanto. Bode com tapiche em borracha, 2005.



Fernão Joanes. Carneiro com venda nos olhos para não marrar, 2006.

“Os borregos que nascem em finais de Outubro e princípios de Novembro, a gente vende-os pelo Natal, os que nascem depois, é conforme, às vezes vendem-se em Janeiro, outras, ficam para a Páscoa. Depois os que nascem a partir de Abril, os redolhos, vendem-se em Agosto”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor rendeiro, Rosmaninhal

Quando uma cabra ou uma ovelha pare uma cria morta, dizem que meneou e a cria diz-se meneoto. Em alguns casos é mesmo necessário retirar a cria morta do interior da progenitora, o que requer alguma perícia e, à falta de veterinário, são os próprios pastores que executam este trabalho, tal como no auxílio aos partos mais difíceis.

“A gente tem que cortar as unhas bem cortadas, lavar as mãos bem lavadas, meter a mão e fazer rodar o chibo lá dentro da mãe, com dois dedos (para alargar), tinha que o voltar para lhe apanhar as patas de trás. Quando fiz por primeira vez tinha 7 anos, a cabra chamava-se “marreca”, o mê avô não era capaz de o tirar, tive que ser eu, foi a minha primeira prática que o mê avô me ensinou”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“No outro dia tive que lhe meter a mão, o chibito estava metido como num cascarão. Fiz trabalho de veterinário, ele esteve cá no ano passado, tinha aí uma cabra que tinha meneado, quando vejo já estava “repassada”, morresse-me. Outro igual, o veterinário deu-lhe uma injeção e tirou-lhe os chibos, vi como ele fez, depois fiz igual. O que mais custa é entrar a mão, mas devagarinho vai, aquilo começa a alargar; depois tirei-o com um alicate, ia puxando aos poucos. O chibo já estava morto há algum tempo, por isso é que custou mais a tirar. Já puxei por um que estava atravessado, a cabra era forte. Outra pariu três, saíram as mãos para diante, o chibo era grande e a cabeça estava voltada para trás, puxei-o, o chibo não morreu, criou-se. A cabra ficou muito “embaraçadinha”, levei-a ali para arriba, ateia a um pinheiro, a cabra não comia, “joerou”. No outro dia



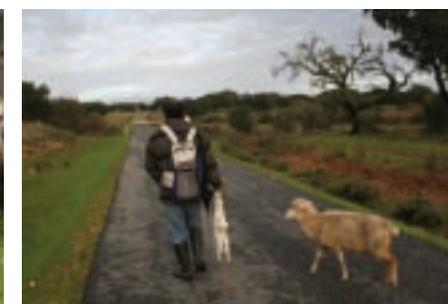
[A] Rosmaninhal. Ti Augusto transporta dois borregos recém-nascidos, 2006



[B] Ti Augusto coloca os borregos conjuntamente com a mãe no cabanal.



Idanha-a-Velha. Borrego recém nascido, 2006.



Toulões. Pastor a transportar um borrego recém nascido, 2006.

apenas me viu começou logo a berrar; peguei nuns raminhos começou logo a comer; safou-se”

Ti Domingos “Menoucho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

“Ainda ontem fui a cozer a madre a uma ovelha que está para parir. Tenho umas cintas para pôr a rês no ar; para poder trabalhar melhor. A madre é o útero onde está a cria, se sai enregela e a cria morre, arrefece o sangue. Hoje fui lá, já estava a deitar uns líquidos, cortei-lhe os pontos, veio a água, mas não veio nada. Depois apalpei-lhe a mão, mas ele fugiu. Vim embora e ainda não tinha parido”

José Nogueira, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Se parir duas crias denominam-nos de melgos, ou simplesmente de gémeos. As primeiras crias são as temporãs (Outubro, Novembro), as nascidas em Janeiro, as janeiras e, as posteriores, os redolhos ou seródios (Abril, Maio ou Junho). Deste modo, urge a altura mais trabalhosa para os pastores, a altura das afilhações. Trata-se basicamente de auxiliar as crias recém nascidas a mamar. Esta árdua e penosa tarefa exige um cuidado especial da parte do pastor, pois têm que memorizar todas as crias recém nascidas assim como as suas respectivas mães, para posteriormente as colocar a mamar.

“A arte de afilhar os borregos e os chibos é como um padre na missa, se um padre não sabe dizer uma missa, o que vai fazer à igreja? Nós com esta coisa do gado é igual, é uma ideia que nós temos na nossa cabeça, automaticamente. Temos que conhecer as ovelhas como os dedos que temos nas mãos. Somos profissionais desta vida, para você elas são todas iguais, porque é um ver que não interessa, agora se andar todo o ano a olhar para elas, já nota que são todas diferentes. É como nós, não há cara nenhuma que seja igual”

Joaquim dos Santos, 62 anos, pastor, Salvaterra do Extremo



Rosmarinhal. Ti Augusto a afilhar os chibos, 2005.



Medelim. Afilhar os cabritos, 2006.



Monsanto. Chibos com sinais diferenciadores numa das pastas, 2005.

Alguns elementos inerentes à fisionomia dos animais destacam-se nesta dinâmica de memorização: no geral, os pastores referem amiúde recorrer às “caras” e aos “amojos”. Todavia, quando os rebanhos são muito numerosos, torna-se mais difícil memorizar todas as crias: neste caso concreto, é normal o pastor valer-se de pequenos sinais diferenciadores.

“Quando era na altura das afilhações, quando eram muitas, eu primeiro olhava para as caras e para os amojos, se não as pudesse diferenciar, fazia um tropêlo na lã, agarrava numa varaça e fazia um sinal. Para diferenciar onde haviam 400 ou 500 era preciso um tropêlo para dar com elas”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Durante este período, o pastor, preocupado, raramente dormia descansado, pois tinha que estar em alerta constante para prestar o devido auxílio aos borregos que nasciam durante as frias noites. Muitas vezes tinham que os trasladar para dentro da choça e embrulhá-los em peles de ovelha e deixá-los repousar na proximidade do lume, para que não desfalessem devido às baixas temperaturas que se faziam sentir.

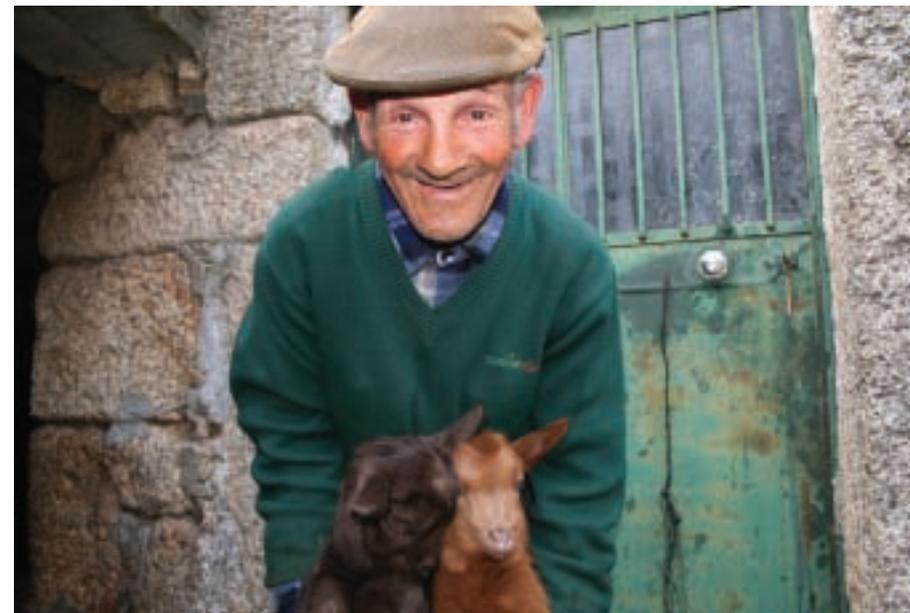
“Passei muitas noites sem dormir, assim que nasciam, tinha que os levar para dentro da choça, para os pôr ao pé do lume, senão morriam. Metia-os a um canto da choça, ao pé duma pouca de palha, enrolados numa samarra de ovelha. Para agarrarem força nos queixos para mamarem”

José Nogueira, 69 anos, pastor reformado, Toulões

No decorrer deste período, o pastor costumava recorrer normalmente a um “ajuda” para o auxiliar nesta difícil e esgotante tarefa, que na maioria dos casos recaía sobre um elemento do seu grupo familiar mais próximo.

“Cheguei a afilhar 800 ovelhas na Tábua, nesta altura era preciso arranjar um ajuda. Às vezes confundia-me, deve ser esta aqui, corria às 20 e às 30, conhecia logo os filhos”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova



[A] Monsanto, Ti Zê transporta os chibos para o chiqueiro, 2006.



[B] A ajuda da esposa.



[C]

Relativamente à resistência dos próprios animais recém nascidos, os cabritos (chibos), em comparação com os borregos, são em regra mais frágeis. Não acompanham logo as mães e ficam num pequeno espaço vedado, denominado de *azerve* ou *chiqueiro*, durante pelo menos o primeiro mês. Só então, passado este período é que começam a acompanhar as mães na pastagem. Por outro lado, os borregos comportam outra resistência, pois assim que nascem iniciam de imediato a marcha em torno da mãe.

“Um borrego cria-se aos dois meses, o chibo é aos três. O borrego desde que tenha comida cria-se depressa, o chibo é mais mole. Quando ia para a Idanha, nascia um borrego à noite, de manhã já caminhava. Já os chibos tinham que ir acavalo no burro”

José Lourenço, 90 anos, pastor transumante, Manteigas

“O chibo só acompanha as mães quando faz dois meses. O chibo é uma coisa muito rija, mas para andar não. Ele pode ir, mas deita-se, fica logo para lá, esquece-se. O borrego já não, anda sempre atrás da mãe, o chibo fica-se. Quando ficam no chiqueiro eles não se lembram da mãe até à tarde. Quando chegam as mães, a gente bota-os a mamar. Havia cabras que pariam dois, estes estavam à parte dos outros. Era para quando fosse à tarde, pô-los à vez: primeiro punha os gémeos, só depois é que punha os outros, senão fosse assim serrabulhavam-se tudo e já ninguém fazia nada deles. Eles não se deixavam mamar uns aos outros, desafilhavam-se”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

No caso dos chibos, o pastor retira-os do chiqueiro e coloca-os a mamar duas vezes por dia, enquanto os borregos acompanham logo as mães no pastoreio, sendo no entanto, igualmente necessário *afilhá-los*.

“Eu aprendi a arte de afilhar quando era pequeno. Depois fui para a Cooperativa da Granja do Marrocos, aqui estive 14 anos. Tínhamos três mil e tal ovelhas, chegávamos a ter mil e quinhentas de alavão, fazíamos um aprisco que era esta rua inteira. Eram quatro pastores a guardar e seis a ordenhar. Quando era na altura da afilhação a gente metia o gado dentro do bardo, de noite não se podia dormir, de dia a gente ainda se orientava. A gente sabia quais é que estavam para parir, assim que pariam a gente punha-as fora do bardo com os borregos. Depois víamos se os borregos começavam a mamar, se não, a gente metia-os a mamar. Às vezes, naqueles dias mais frios se não acudíssemos logo, os borregos morriam. Por isso é que a gente não dormia nesta altura. Havia noites de parirem cinquenta ovelhas”

João Henriques, 47 anos, pastor, Zebreira

“Eles não são todos iguais, você chega ali ao pé daquelas ovelhas arrepare-lhe para a casa. As pessoas pensam que elas são todas iguais, mas não. Os borregos quando nascem também parecem todos iguais, mas são diferentes, nunca se parecem uns com os outros. A gente olhava para a cara dos borregos. Eu ia passando-os de um lado para o outro. Aqueles que nasciam naquela noite punha-os logo de parte, depois os outros punha-os à parte. No fim de dois ou três dias, eles mudavam o carácter deles, a gente conhecia-os só pelo berrar. Depois chegava ao bardo, onde estavam todos e já sabia quais eram as mães deles. Porque as mães não são todas iguais e os borregos também não, a cara é diferente. Há-de reparar, chega aí um rebanho de gado, não olhe para o corpo, olhe para a cara, se quer ver, umas são mais largas, outras têm os olhos diferentes, são todas diferentes. E eu entusiasmava para aquilo, é como um homem quando vai à escola, as letras também não são todas iguais e eu a minha ideia era para o gado e não para as letras. Só via o gado,

gostava daquela vida. Antigamente esta época começava por esta altura, entre Novembro e Dezembro e outras já vinham mais tarde, porque dantes vendiam os borregos mais tardios, não era como agora, que se vendem logo pelo Natal. Dantes era só para Abril, já os vendiam grandes, a gente só fazia criação uma vez”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

As crias, amamentadas, dois ou três meses, período sempre variável consoante a região assim como as



Penha Garcia, Cabra com barbilho, 2006.

disponibilidades alimentares e a finalidade económica em vista, são vendidas para o talho. Outras ficam para substituir o refugio ou aumentar o rebanho. Entre estas que ficam, é necessário proceder ao seu desmame. Para tal, recorria-se normalmente ao uso generalizado do *barbilho*⁴. Outro processo era a *bostera* que consistia em passar com excrementos nas tetas da ovelha ou da cabra. Alguns pastores utilizavam também a troca de chocalhos, enganando desta forma a cria através do som familiar que este produz.

“Fazia aos quarenta e cinquenta barbilhos, fazia-os de piorneiras, era conforme a chibarrada. Também fazia a bostera, mas elas continuavam a mamar”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Quando o borrego atinge um ano ou ano e meio de idade, é denominado de *malato* ou *malata*; um chibo grande é um *chibarro*; um *galfarro* é um chibo de um ano. Como tudo interfere no processo de crescimento das tenras crias, desde o ambiente natural às condições climáticas, os pastores quando o ano é pouco chuvoso, é frequente fazerem menção a um adágio popular:

“Se não chover pela feira de S. Mateus
trata dos grandes, que os pequenos não são teus”

Chegado o mês de Março, é tempo da queijeira, sendo necessário retirar os borregos e juntá-los ao rebanho do *vazio*.



Salvaterra do Extremo. Joaquim dos Santos exhibe os seus chibos, 2006.

o ciclo do leite: da ordenha ao queijo,

Diz-se, entre os pastores, que o rebanho *alavão* (de leite) goza do privilégio dos melhores pastos, pois a quantidade de leite a retirar, depende em grande parte da alimentação. Durante o período das ordenhas o pastor ordenha duas vezes por dia, uma pela manhã, antes de sair com o rebanho e a outra no final do dia. Outrora, as ordenhas das ovelhas eram consumadas ao relento. Para o efeito, utilizavam uma espécie de bardo, ao qual denominavam de *aprisco*⁵.

“Muitas vezes ordenhei centenas de ovelhas no aprisco, debaixo de chuva e lama, até os dedos arreganhavam com o frio”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Por outro lado, as cabras, geralmente eram ordenhadas no *terreiro*. As agruras desta prática eram ressentidas tanto durante o Inverno, com as chuvas, o frio e a lama, como no Verão, com o pó e o calor.

“Quando andava com o meu pai ordenhávamos as cabras onde elas estavam, no campo, as cabras não precisam de aprisco”

Ti Domingos “Menoucho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

Na actualidade, a grande maioria dos pastores já ordenha, tanto as ovelhas como as cabras, em edificações próprias (*cabanaís*), muitos com ordenhas mecanizadas, outros utilizando para o efeito uma estrutura metálica especializada, designada por *caís manual*. Outros ainda utilizam a imaginação e adaptam novas experiências: é o caso da estrutura rudimentar elaborada por dois pastores romenos para a ordenha das cabras numa propriedade de Medelim.



Rosmaninhal. Aprisco, 2001.

“16.30, Medelim, Quinta-Feira, 16 de Dezembro de 2004. O sítio onde ordenham foi feito por eles; dizem que na Roménia é usual este tipo de tipologias. Trata-se de uma estrutura tosca de madeira, bastante funcional. João e Vassile (pastores romenos) sentam-se de costas para o bardo. Dentro do bardo está Joana (mulher de João) que tem a tarefa de conduzir as cabras na direcção da abertura da estrutura de madeira, onde estão os dois pastores (João e Vassile) que por sua vez as amparam e neste mesmo local as ordenham., uma a uma” (Extracto do caderno de campo nº1, p. 2).

Os horários das ordenhas são muito similares, variam apenas segundo a época do ano: durante os meses mais frios, a primeira ordenha, varia entre as 5 e as 9 horas da manhã; à tarde, entre as 16 e as 18 horas. Durante os meses mais amenos, normalmente, a primeira ordenha varia entre as 4 e as 7 horas da manhã, à tarde, entre as 17 e as 19 horas.

“Quando era às 4 horas da manhã tínhamos que estar de pé, depois íamos para o aprisco, para ordenhar até ao nascer do sol, utilizávamos um candeeiro a petróleo para alumiar e o pitchero para ordenhar”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor rendeiro, Rosmaninhal



Medelim. Local de ordenha com caís manual, 2006.



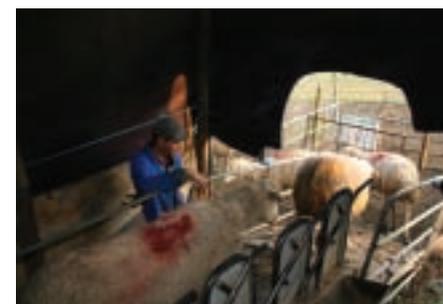
[A] Zebreira. Entrada das ovelhas para o caís da ordenha, 2006.



[B] Posição das ovelhas encaixadas na parte superior do caís.



[C] Posição do pastor na ordenha no respectivo caís.



[D] Saída das ovelhas do caís, após a ordenha.



Estrada de Medelim-Monsanto. Ordenha no caís, 2006.

O acto de mugir revela-se como o início do ciclo do leite. Caso seja executada manualmente, é recolhido da ovelha para a vasilha própria (*pitchero*)⁶. Emprega-se igualmente o termo *ferrada* ou simplesmente *lata*. Porém, Jaime Lopes Dias ao descrever os móveis e utensílios pertencentes a uma choça de um pastor de Idanha-a-Nova, revela: “a ferrada, de lata, com diversas aplicações, ou de cortiça, onde guarda e é transportado o requeijão e a travia; os picheiros, para o ordenho do leite” (1991, p.85); indicando deste modo, explicitamente, o uso quotidiano de cada um destes recipientes. Mais à frente, confirma novamente o uso generalizado deste recipiente nas ordenhas:

“Todas as manhãs antes da saída para o pasto, e todas as tardes antes do seu regresso ao bardo, as ovelhas do alavão são levadas ao aprisco para serem ordenhadas. E aqui, pastor e ajuda ou alavoeiro, munidos de grandes picheiros, vão mugindo sem cessar, uma a uma, todas as ovelhas, fazendo cantar na lata o leite espumante” (1991, p. 89).



Zebreira. Explicação da técnica para ordenhar, Ti Papana, 2005.



Zebreira. Explicação da técnica para ordenhar, Ti Papana, 2005.



Zebreira. Técnica para ordenhar, 2006.



Monsanto. Ordenhar, 2006.

Entre os pastores, é usual fazer-se a distinção, o *picheiro* para o ordenho das ovelhas e a *lata* para as cabras.

“As ovelhas como são mais porcas, ordenha-se para o pitchero, as cabras ordenham-se bem para a lata”

Ti Maria Torres, 84 anos, reformada, Penha Garcia

Relativamente ao próprio acto de ordenhar, este encerra todo um saber-fazer especializado que se vai adquirindo com a prática quotidiana. É necessário transmitir alguma calma ao animal, para que este não fique nervoso e retenha o leite. Daí os pastores, durante esta prática, soletrarem em amiúde algumas palavras meigas, estalidos, entre outros ruídos que normalmente os animais estejam habituados a ouvir da parte do pastor. O acto da ordenha começa com o pastor a colocar-se por detrás da ovelha em posição curvada e, apoiando a cabeça ao lado da região ilíaca do animal ou mesmo sentado, recolhendo deste modo o leite para o picheiro. É importante que o pastor ordenhe bem nas duas tetas, para evitar que o animal contraia possíveis maleitas.

“Se uma teta seca, chamam-lhe “mão tetas” ou então se a ovelha andar muito tempo com o leite apanha a gota”

Joaquim Folgado, 65 anos, pastor, Rosmaninhal

Terminado o ordenho, o leite é coado através de um pano de linho, sobre a boca do pote, para separar as impurezas. Neste recipiente é transportado para a *rouparia* (*queijeira*). Normalmente este transporte efectua-se duas vezes por dia e a distância a percorrer costuma ser curta. Em algumas ocasiões, quando a quantidade da ordenha da manhã é reduzida, guarda-se o leite até à ordenha da tarde. Efectuadas as devidas lavagens das vasilhas, estas são depois colocadas a secar sob a extremidade de uma cancela do respectivo bardo.



Rosmaninhal. Ti Augusto a ordenhar para a lata, 2001.

As *rouparias* eram no geral muito rudimentares: a grande maioria fazia a transformação do leite em pequenos anexos improvisados, assim como nas tradicionais choças. A arte de queijar perde-se nos tempos, segundo o autor António da Cruz: “Homero na *Iliada* e na *Odisseia* refere-se ao queijo de cabra; a Bíblia diz que no tempo de David se fazia já bastante uso do queijo de ovelha (...) Atribui-se aos Romanos a introdução da arte de queijar entre nós” (1945, p. 55).

Outrora, as queijeiras eram condicionadas pela rotação cultural das terras, acompanhando desta forma os movimentos dos gados pelas pastagens. Isto porque as terras normalmente estavam divididas em três folhas mais ou menos extensas, uma das quais era cultivada e as restantes ficavam em pousio, servindo estas para apascentar os gados, que por sua vez as fertilizavam com o seu estrume. Como o pousio durava cerca de três a cinco anos, conforme a produtividade da terra, a queijeira acompanhava esta rotação.

No geral, a transformação do leite efectuava-se numa casa própria, com duas divisões: uma primeira destinada ao fabrico, englobando todo o material necessário e ainda os objectos do *roupeiro*⁷ e uma segunda reservada aos queijos, onde se fazia o enxugo, a salga e sua maturação. Chegada a altura da nova sementeira, a queijeira deixava de laborar e ficava abandonada. Porém, havia grandes proprietários que possuíam para este efeito, uma queijeira em cada folha de cultivo.

No entanto, também eram muitos os pastores que procediam ao labor do queijo nas arcaicas choças. Estas eram essencialmente de estacas, cobertas de giestas e de colmo, com uma única entrada. Variável nas suas dimensões, com o interior térreo, costumava ser dividida em dois pequenos compartimentos por tabique vertical. Um destes espaços estava destinado ao fabrico dos queijos, com os diversos utensílios e a cama do pastor, que ao mesmo tempo era o roupeiro. No segundo compartimento destinava-se a cura dos queijos.

Relativamente ao próprio processo de transformação do leite, este entra na queijeira e é submetido ao processo de filtração, por intermédio de um pano de linho na abertura do recipiente da coalhada. Estes recipientes são



Medelim. Picheiro cheio de leite, 2006.



Medelim. Vasilha e pano de linho para coar o leite, 2006.



Medelim. Objectos da ordenha a secar, 2004.

normalmente vasilhas de folha-de-flandres. Quanto à coagulação, o coalho mais generalizado é o cardo (*Cynara Cardunculus* L.), usando-se de igual modo o “pó” (composto químico) e o *bucho do mamão* ou *coalheira*, que é, essencialmente, o estômago de um chibo em amamentação. Este é extraído do animal, prepara-se e deixa-se suspenso num local seco e arejado, tal como um enchido.

“Antigamente era o bucho dum chibito, deixava-se secar, depois era partido aos bocadinhos e guardava-se numa bolsinha de farrapinho. Depois desfazia-se numa malga de água e deitava-se no leite. Agora já só faço com o pó, dá menos trabalho”

Ti Inês, 62 anos, roupeira, Rosmaninhal

“Antigamente nem cardo havia, o coalho era o dos chibos de oito dias, mas era preciso que não apanhassem



Idanha-a-Velha, Ao fundo, antiga queijeira no local da pastagem, 2006.



Idanha-a-Nova, Quinta do Valongo. Antiga queijeira, 2006.



Zebreira. Interior de uma queijeira, 2006.



Monsanto. Interior de uma antiga queijeira, 2007.

terra, estivessem numa cama sempre limpa e só mamarem o leite puro e irem logo para o chiqueiro. Como o estômago destes animais é dividido em quatro sacos, o ultimo junto às tripas é que serve. Corta-se rente e põe-se no fumeiro, no fim de quinze dias já está capaz de servir. Um ou dois dava para todo o ano, depois de secos, raspava-se um pocochinho da coalheira e metia-se num farrapo, espremia-se num malga de água, depois deitava-se para o asado do leite, mexia-se muito bem com a fataça. Só depois é que apareceu o cardo, no Vale de S. Domingos havia!”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Quanto ao cardo, no momento da sua floração, durante o mês de Junho, cortam-se os estames da respectiva flor e reservam-se num local seco e arejado para que sequem. Para que este volte a rebentar, é costume cortar-se antes do nascer do sol ou depois do pôr-do-sol. Noutros tempos, os pastores plantavam-no nas proximidades das queijeiras ou em torno da *malhada*. Havia igualmente quem o vendesse ao longo do ano.

“Corto o cardo em Junho, ao pôr-do-sol. O meu homem corta-o com a tesoura da tosquia, eu é com a tesoura da costura. Depois ponho-o a secar numa cestinha à sombra, demora ai oito dias a secar. Agora já é tudo com o pó ou o liquido, eu não gosto, sabe mal. Uma vez a minha mãe foi a comprar queijo com “coalho” (pó) e não gostou, sabem mal, eu gosto mais do cardo. Quando não tinha cardo, comprava-o, agora já ninguém vende. Uma boa mão cheia era ai a duzentos escudos. A minha mãe comprou sempre cardo, não havia onde ela estava. Antigamente, vendiam cardo nas lojas, eu plantei-o aqui à roda da casa, mas ali ao pé da estrada está lá uma boa fila deles. O cardo se a gente o cortar ao meio arreventa mais vezes, se o cortarmos por baixo, rente, arreventa menos. Um bocadinho de cardo dá para uns cinco litros



Cardo (*Cynara Cardunculus L.*), 2005



Medelim. Moer o cardo, 2006.



Medelim. Coar o cardo, 2006.

de leite, às vezes ponho cardo a mais, noto porque o queijo fica um bocadinho mais escuro e mais queimoso”

Maria Hermínia, 69 anos, doméstica, Monsanto

Para cortar os estames da flor utilizam uma tesoura e um prato. À medida que se corta, estes vão caindo para o respectivo prato. Depois de seco, processo que demora cerca de oito dias, está pronto a usar-se. Como normalmente as quantidades são calculadas a olho, avalia-se que cerca de cinco gramas de cardo seja suficiente para cerca de cinco litros de leite. Todavia, convém sublinhar que neste processo de coagulação interferem de igual modo, o grau de pureza do cardo em estreita relação com as diferentes variedades existentes, a época da colheita, a secagem, o acondicionamento, a idade, entre outros inúmeros factores. Retomando o processo, depois de seco, o cardo é moído num almofariz ou numa malga, com um pilão de madeira.

“O meu marido é que fez os pilões, são feitos de madeira de azinho. As malgas são de barro, comprei-as na fera”

Maria Hermínia, 69 anos, doméstica, Monsanto

Para que o processo de trituração seja mais fácil, junta-se uma pequena quantidade de água conjuntamente com o cardo e tritura-se tudo muito bem. Seguidamente, coloca-se esta pasta num pano de linho e espreme-se o líquido resultante desta mistura triturada para o recipiente do leite (asado). Mexe-se com a *fataca*⁸ e reserva-se, durante aproximadamente cerca de meia hora, tempo que demora o leite a coalhar.

“A fataca serve para mexer o leite coalhado, mas se a virar ao contrário serve também para mexer a travia, tem duas serventias”

Isabel Pires, 70 anos, Segura

É costume, no concelho de Idanha-a-Nova, as mulheres benzerem-se enquanto *afatacam* a coalhada e proferirem:

“Deus te acrescente as almas do céu para sempre” ou “Deus te acrescente quem te fizer mal que arrebente”

Ti Inês “Mates”, roupeira, Rosmaninhal

O sinal de indicação de que a coalhada está pronta é dado pela posição firme da *fataca* dentro do recipiente. De seguida, o roupeiro(a), munido da *fataca*, trabalha a divisão da coalhada em bocados assimétricos de tamanho irregular, utilizando para o efeito movimentos rápidos. Segue-se um descanso de alguns minutos, que facilita o afloramento do soro à superfície da coalhada. Este afloramento aumenta à medida que se vai comprimindo e



[A] Medelim. Joana a encher os acinchos com a coalhada, 2006.



[B] Encher o acincho.



[C] Apertar o acincho.



[D] Salgar.

ajeitando a coalhada com as mãos para um dos cantos do *asado*, na tentativa de reduzir os bocados maiores. Despeja-se a coalhada sobre a *francela*⁹ ou *parreirão*¹⁰, onde assentam os *acinchos*¹¹. Utiliza-se, no geral, uma pequena malga de barro para distribuir a coalhada nos *acinchos* ou simplesmente as mãos. A coalhada vai passando por entre os dedos do roupeiro(a), com a pressão manual, leve no início e mais acentuada por fim, escoando-se o soro, pelos orifícios do *acincho* e pelo bordo inferior. Deste modo, a massa, à medida que vai perdendo o soro torna-se mais consistente e o volume vai-se reduzindo. Formada e bem comprimida a coalhada no *acincho*, o queijo fica a escorrer em cima da respectiva *francela* algumas horas, até ao ordenho da tarde, se foi feito pela manhã ou até ao ordenho da manhã, se foi feito à tarde. A seguir, procede-se à viragem do *acincho* e o aperto é mais acentuado. Geralmente, atribuem-se os fracassos e os bons resultados à mão do roupeiro(a).

“A melhor mão para fazer o queijo é a mão fria, a mão quente não presta, encaroça o leite. É como tudo, o pão é igual”

Ti Zé “Tarzan”, 69 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Concluídos os procedimentos, os queijos adquirem um formato cilíndrico e com consistência própria. O processo seguinte é a salga, que consiste em cobrir com uma porção de sal um dos lados do queijo e depois, passadas algumas horas, o outro. Esta operação varia consoante o tempo e o tamanho da unidade.

“Quando está frio, o queijo depois de feto deixa-se ficar no acincho a escorrer até à ordenha da tarde, os que são fetos com o leite da manhã são salgados à tarde e os da tarde na manhã seguinte. Pelo calor têm que se salgar logo”

Clementina Magro, 79 anos, roupeira, Soalheiras

A *salgadeira* é uma espécie de *francela* mais estreita e mais comprida ou uma simples tábua com escoante para o soro e a salmoira escorrerem. É frequente usar-se o sal grosso.

“Quando o queijo se põe na salgadeira é salgado por cima e passadas 12 horas, vira-se este lado para baixo e espalha-se o sal na outra, aqui já se pode tirar o acincho”

Inês Pinheiro, 75 anos, roupeira, Rosmaninhal).

Salgado e seco o queijo, passa-se à respectiva cura. O processo inicia-se na *francela*, permanecendo aí nos primeiros dias. Posteriormente, vai para as prateleiras de madeira e aí permanece em tratamento ou cura até ao dia de S. Pedro (29 de Junho). Era costume esta cura ser efectuada no chão, em cima da palha de centeio. Durante este tempo no espaço da cura, o roupeiro(a) vai virando-o e lavando-o com leite frio ou soro frio. Por vezes, face à viscosidade que vai libertando, tem mesmo que o raspar.

“Antigamente a gente punha os queijos a curar no chão em cima de giestas ou de palha de centeio, depois dia sim, dia não, dávamos-lhe uma volta”

Ti Inês “Mates”, 67 anos, roupeira, Rosmaninhal

Relativamente aos processos mais caseiros para o conservar ao longo do ano, estes consistem, basicamente,



Rosmaninhal. Ti Inês, roupeira, 2006.



Monsanto. As várias fases do processo artesanal de cura dos queijos, 2002.

em impedir que ele seque em demasia e que a sua cura continue. Para tal, costumam untá-lo com azeite e colocá-lo em arcas ou potes de barro em dependências frescas; ou então, mergulham-no completamente num recipiente cheio de azeite. Se, eventualmente, na ocasião da venda se encontra secos ou duro demais, embrulham-no durante dois dias em folhas verdes. Pode-se usar para este fim um invólucro de junco verde ou de giesta.

Na região do concelho de Idanha-a-Nova, conhecem-se duas tipologias principais de queijos: o *queijo à ovelheira* e o *queijo à cabreira*. Segundo António Cruz, estas tipologias caracterizam-se da seguinte forma:

“As denominações de queijo à ovelheira e queijo à cabreira, usadas correntemente em toda a região, englobam a modalidade de aproveitamento do leite. O nome de queijo à ovelheira designa a transformação tirotécnica do leite de ovelha, estreme na grande maioria dos casos, ou, muito raramente, adicionado de pequena quantidade de leite de cabra, e cujo produto toma sempre o nome de queijo de ovelha; a denominação de queijo à cabreira designa a

mesma transformação do leite de ovelha, do de cabra, da mistura dos dois e até, muito excepcionalmente, destes com o de vaca, sendo que varia a gama dos produtos obtidos (...) A diferença entre as duas modalidades está ligada a algumas particularidades de feitoria” (1945, pp. 56-57).

Resumindo, as diferenças estão, fundamentalmente, na prensagem em demasia nos *queijos à ovelheira* e da quase ausência de prensagem nos *queijos à cabreira*.

“O queijo à ovelheira tem que se espremer o soro todo. No fim de 70 dias de cura estão prontos a comer”
António Ramos, 82 anos, reformado, Zebreira

Todavia, os queijos de mistura são ainda designados de *mestiços*. Convém igualmente referir que dentro de cada uma destas modalidades há ainda outras singularidades ou, digamos, derivações, tais como: o *queijo picante* ou *queimoso* ou de *pilha*, o *queijo velho*, o *queijo amarelo*, etc. Por outro lado, existe ainda o *queijo fresco*, proveniente do leite de ovelha ou de cabra ou também da mistura de ambos. Têm variantes e diferenças relativamente à maneira de fazer e ao tempo de cura. A salga faz-se em menor quantidade. Por vezes, lavam-se para não adquirirem coloração.

A comercialização, no geral, era feita a retalho e a grande maioria vendia os queijos a negociantes ou queijeiros. Algumas queijarias asseguravam mesmo a correspondente venda da temporada a alguns comerciantes certos.

“Eu cheguei a fazer 60 queijos à hora sozinha e quando tinha vagar ainda ia a acartar chibos com um alguidar à cabeça para a casa do Cabeço Mouro. Naquele tempo iam lá os negociantes de oito em oito dias a buscar os queijos”

Ti Maria Zé, 65 anos, padeira, Rosmaninhal

“Em 1969, quando estive com o Manzarra, eu e a mulher, fazíamos 75 queijos por dia. Eram vendidos a uns comerciantes que iam lá combinados, eram ali da terra fria”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“A minha mulher fazia à volta de 30 queijos por dia. Iam lá os queijeiros buscar os queijos, de oito em oito dias ou de quinze em quinze dias, ou então, quando ajuntávamos muitos dizíamos para os virem buscar. Vinham com um carro de parrelha e levavam-nos. Era eu que os pesava”

Albano Quarema “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Porém, como na grande maioria deste tipo de negócios, havia sempre quem encontra-se formas para ludibriar a pesagem e assim conseguir uma maior optimização de lucros.

“Antigamente havia muita malandrice! Hoje, secalhar ainda há mais! Dantes, quando o queijero ia lá para comprar queijos, dizia: bote-lhe sal, muito sal. Porque o sal torna os queijos mais leves, chupa-os, assim pesavam menos. Já o patrão dizia: pouco sal, pouco sal. Que era para pesarem mais. Já o leite era igual, em vez de vender só leite de ovelha, vendia-se misturado com o de cabra. Tinha mais gordura, eles nada desconfiavam”

Ti Zé “Tarzan”, 69 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Relativamente aos subprodutos ou derivados, o soro ocupa um lugar de especial destaque na dieta alimentar do pastor. Este, depois de fervido é aproveitado para fazer o tão apreciado requeijão (*travia*).



[A] Zebreira. Depósito de leite, 2007.



[B] Entrega do leite dos associados.

“Antigamente a gente fazia um lume com ramas e punha-se o soro ao lume num tacho, às vezes, púnhamos um poqchinho de lete. O soro do queijo de ovelha juntava-se um pouco de leite de cabra e ao soro do queijo de cabra um pouco de lete de ovelha”

Ti Maria, 78 anos, roupeira, Zebreira

“Eu fervo o soro, depois de fervido, como-o com pão migado. À água do soro chamamos-lhe “chernecão”. A melhor travia é aquela que tem um bocadinho de soro”

Adosinda, 60 anos, Monsanto

O requeijão ou a *travia* (termo local), para além de ser vendido nas próprias casas dos pastores e proprietários de gado, era também vendido de porta em porta.

“Eu no Rosmaninhal era conhecida pela mulher da travia. Na casa da Dona Maria Braselera andei 10 anos, onde fazia queijos e vendia a travia pelas ruas. Era a vinte e cinco tostões o litro. Vendia três painelas, quando era à tarde levava o bolso cheio de dinheiro”

Ti Inês “Mates”, 67 anos, Rosmaninhal).

Contudo, na actualidade já não são muitos os pastores que continuam a ordenhar e a fazer a transformação do leite. As novas regras da União Europeia contribuíram para que muitas destas práticas fossem sendo paulatinamente abandonadas. Hoje, a grande maioria dos pastores dedica-se quase em exclusivo à criação de borregos para venda. Outros associaram-se à venda do leite diário para produção industrial de queijos e seus derivados.

“Aqui a ordenha é mecânica e o leite vendo-o a um proprietário da Zebreira, ele depois vende-o para a Tolosa (Portalegre)”

Domingos “Panderico”, 63 anos, proprietário, Rosmaninhal

“Eu vendo o leite à carrinha, é um homem das Zebras que se chama Amadeu, passa aqui de três em três dias, leva-o numas bilhas”

António Pinheiro, 69 anos, pastor, Rosmaninhal

o ciclo da carne: o valor simbólico, a comercialização e a comensalidade em torno dos borregos,

Para além do leite, a carne constitui igualmente uma fonte de rendimento de capital importância na economia agro-pastoril. Na actualidade, a exploração dos rebanhos está mais orientada para a produção de carne, mediante a venda de borregos e cabritos. A grande maioria dos pastores possui mais ovinos¹² que caprinos. Porém, Orlando Ribeiro, referindo-se aos tempos em que o rebanho constituía quase a única fonte primária do rendimento familiar, destacava a valorização das ovelhas por um lado e das cabras por outro da seguinte forma:

“As funções destes animais são diferentes: a ovelha constitui o capital, em que não se toca, e que, pela sua conservação, vai produzindo riqueza. Assim, só a badana, ovelha velha, de sete ou oito anos, que já não pare nem dá leite, é vendida para o talho. A cabra é, essencialmente, o animal que fornece parte importante da alimentação: a carne e o leite aproveitado directamente, embora também dele se faça queijo” (1995, p. 355).

No entanto, hoje vendem-se mais borregos, pois existem mais ovinos que caprinos. Estes para além de serem vendidos, servem igualmente para consumo próprio, ofertas e pagamentos diversos, tais como rendas, trocas, favores ou promessas.

Nas sociedades agro-pastoris o borrego tem subjacente um precioso valor simbólico. Trata-se sem dúvida de um elemento arcaico, sobrevivente do tempo em que as trocas de viveres imperavam. Resistindo até aos dias de hoje, estas práticas são essencialmente mediadoras no pagamento de favores, coimas ou no retomar e reforçar velhas relações de amizade, vizinhança, etc. O pastor oferece borregos, sem que tenha havido qualquer compromisso prévio, como forma de agradecimento aos proprietários das terras por onde normalmente anda em pastoreio com o rebanho. Trata-se de uma troca simbólica bastante arcaica: pastos por borregos.

“Eu aqui pago os pastos de S. Miguel a S. Miguel (29 de Setembro), para além de lhe pagar em dinheiro, ainda lhe dou dois borregos e dois queijos, quando não tenho queijos, dou-lhe o dinheiro dos queijos”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

“Utilizo um pasto que o dono não está cá, tenho ordem dele, quando é pelas festas costume oferecer-lhe um borreguinho”

Ti Manel, 70 anos, pastor, Torre

As épocas de maior venda de borregos acontecem sobretudo no Natal, Páscoa e durante o mês de Agosto.

“A gente faz para ter os borregos cedo, que é para na altura do Natal poder vendê-los, é quando o preço sobe. Passando esta altura, o preço vai logo para baixo, já nem os procuram. Na Páscoa ainda sobe um bocadinho e durante o mês de Agosto também”

João Chambino “Carrapato”, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Já os chibos são mais valorizados, vendem-se ao longo de todo o ano.



Rosmaninhal, Monte S. Domingos. Borregada, 2005.



Rosmaninhal. Feira de gado, carregar os animais vendidos para o respectivo transporte, 2007.

“As cabras andam sempre a cobrir. O preço do chibo compensa todo o ano, já o borrego não. O chibo é a 1200 escudos o quilo”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

Contudo, existiam igualmente algumas feiras de gado de relevante importância distribuídas pelo concelho, que coincidiam com o início da época de escassez de pastos. Uma das mais relevantes do concelho tinha lugar na aldeia do Rosmaninhal, efectuada no dia 30 de Maio. Embora se aproveitasse a altura da feira para vender essencialmente as ovelhas mais velhas (*badanas*), havia de igual forma quem fizesse bons negócios com a venda de borregos.

“Na fera de Maio apichavam-se os bois, o que ganhava a gente fazia uma festa. Vendia-se muito gado. Uns dias antes da fera os comerciantes já andavam pelos campos a comprar gado, depois vendiam-no a outro preço na fera”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Na fera de Maio entravam aqui às milhares de cabeças de gado. Eu vendi lá muitas badanas (ovelhas velhas), todos os anos vendíamos as ovelhas mais ovelhas. Vendíamos a 100 escudos, a 50 escudos e a 80 escudos. Eu cheguei a vender os borregos tirados da mãe a 20 escudos. Num ano ajuntei lá uma borregada, vendi-os a 100 escudos, eram marchantes que vinham de fora quem os compravam”

Ti Zé “Tripa”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Porém, este grandioso e estruturante acontecimento foi-se descaracterizando com o passar dos tempos. Hoje apenas resta uma pequena amostra daquilo que outrora foi. Actualmente, cada pastor tem um ou vários negociantes mais ou menos certos que em todas as épocas de venda aparecem para negociar. Exactamente por este facto, a probabilidade de entendimento em torno da oscilação do preço de cada época não varia muito. Contudo, não deixam de regatear o preço e todas as razões são válidas para aumentar o preço de venda. Neste sentido, o pastor é obrigado a estar constantemente atento aos preços praticados. Essa informação é obtida junto de outros pastores, constituindo-se através destes uma espécie de rede de informação diversa – preços, negócios, doenças, pragas, curas, roubos, etc – de capital importância para que este se mantenha atualizado.

Estes negócios de venda de borregos junto dos respectivos negociantes ambulantes comportam, no geral, duas modalidades de venda, a *olho* ou a *peso*. A *olho*, o comerciante oferece um preço e dispensa a pesagem. A *peso*, o preço já é negociado mediante a pesagem. Todavia, dentro desta modalidade de pesagem, o negócio pode ainda ser efectuado a *peso morto*, ou seja, a pesagem é efectuada apenas depois do borrego ser morto e devidamente limpo no respectivo matadouro.

“Este ano foi tudo a olho, foi tudo a varrer a 35 euros cada. No ano passado vendi-os a peso a 900 escudos o quilo, este ano foi o primeiro que vendi a olho”
Luís “Zarolho”, 38 anos, proprietário, Zebreira

A pesagem no local reveste-se de um conjunto de singularidades que vale a pena elucidar: os borregos são pesados numa balança romana, presos pelas patas dianteiras, em números variáveis que podem ir até dez.

“Quando são vendidos a peso, são pesados numa balança romana, aos dez de cada vez”

João Chambino “Carrapato”, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

A idade dos borregos na altura da venda, varia entre um mês a três meses, embora os negociantes optem sempre pelos mais novos, pois a carne é mais apreciada.



Zebreira. Pesagem dos borregos, 2007.

“Os meus borregos quando os vendi, havia aqui borregos de 15 dias. Agora querem os borregos pequeninos, não querem borregos grandes. Tenho aqui borregos grandes que me vão a render menos dinheiro que aqueles do Natal”

Ti Inês “Mates”, 67 anos, Rosmaninhal

Geralmente, a preferência da venda recai sobre os machos, pois as melhores fêmeas ficam para colmatar as eventuais perdas, substituir as mais velhas e se houver necessidade, aumentar o rebanho. Digamos que as borregas se constituem como uma espécie de seguro contra todos os riscos.

“Às borregas que ficam a gente chame-lhes borregas de semente, são as que ficam para aumentar o rebanho ou para substituir as badanas (ovelha velha). Os borregos são todos vendidos aos comerciantes”

Manuel Pintado, 55 anos, proprietário, Zebreira

Por outro lado, o borrego participa de igual modo nas inúmeras dádivas que interferem nas dinâmicas do ciclo ritual e festivo anual. Em relação às dádivas que medeiam o sagrado, grande parte destas correspondem ao pagamento de promessas. A romaria da N. Senhora do Almortão, enquanto festividade de maior relevância no concelho, inscreve-se dentro desta dinâmica de dádivas¹³ entre os crentes e a divindade.

“Os pastores davam um borrego à Senhora do Almortão ou um cabrito para pagar promessas, é uma devoção do nosso espírito”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

O S. João do Rosmaninhal é outra das festividades onde a oferta de gado, nomeadamente *badanas* (ovelhas velhas), da parte dos pastores, ganha contornos notáveis e estruturantes. A título de exemplo, no ano de 2005, nesta mesma festividade, de acordo com um dos ajudantes, mataram-se 24 badanas, incluindo alguns carneiros, tudo gado oferecido por pastores.



[A] Rosmaninhal. Desmache de uma ovelha, 2000.



[B]

“Este ano começamos a matar às cinco da manhã. Eu não matei nenhuma, tenho algum receio, ajudei a matar. Foram os mais velhos que já estão fartos de matar gado. Foram mortas e arranjadas ali debaixo da ponte, por causa dos cheiros. Isto é tudo gado oferecido pelos pastores e proprietários que têm rebanhos”
Zê Camisão, 45 anos, Rosmaninhal

Como esta festividade se inscreve nas denominadas celebrações que comportam prestações alimentares, estas dádivas de carne serão o complemento principal para se fazer a refeição ritual que por sua vez será oferecida aos habitantes locais, assim como aos eventuais forasteiros. Para esta solenidade, assim como para outras, existem alguns matadores especializados que todos os anos são solicitados para matar o gado.

“Andei catorze anos a matar o gado do S. João, mas também pela Páscoa matava sempre quinze a vinte borregos”
(Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Depois de mortas e arranjadas, cabe aos homens no recinto da festa esquarterar a carne para o famoso ensopado. As mulheres, por sua vez, finalizam esta operação em torno da carne, migando, temperando e cozinhando em grandes panelas de ferro sobre o calor intenso da lenha de azinho.

“10.30, Rosmaninhal, Quinta-feira, 23 de Junho de 2005. Estou na cozinha, onde estão as mulheres, está um grupo de seis a “migar” carne e duas a cozinhar os fígados. Uma delas é a cozinheira principal do S. João há dezassete anos, chama-se Emília Chanita. Diz-me que está a fazer os fígados com fessura, para se comer agora durante a manhã. Os temperos são: azeite, loureiro, cebola, hortelã, vinho branco, salsa, pimento miúdo, tomate, cerveja e sal. Vai-se mexendo, estando cozido tira-se para fora. À noite é ensopado, arroz de carne e massa com carne. Algumas mulheres colocam sal e vinagre na água para tirar o bedum da carne, depois de lavada a carne nesta água, a Ti Emília numa sala ao lado prepara os temperos para o ensopado. Em cima da carne lavada e migada coloca cebola, alho



[A] Rosmaninhal. Badanas limpas na arca frigorífica, 2006.



[B]



[A] Monfortinho. Esquartejar a carne, 2006.



[B] Mulheres a migar a carne.



[C] Homens a esquartejar a carne.



[D] Mulheres a migar a carne.



[C] Procissão pelo recinto do bodo.



[D] Salvaterra do Extremo. Procissão do bodo, 2006.



[E] Festeiros transportam a bandeira.



[F] Saltar a fogueira acavalo, 2007.



[E] Cozinhar a fogo.



[F] Monfortinho. O almoço oferecido aos forasteiros, 2005.



[G] O jantar oferecido à comunidade pelos festeiros, 2007.



[H] Arraial, 2007.

picado e o vinho branco, pimento vermelho, hortelã, salsa, loureiro, vinho tinto e banha. Diz-me que é tudo a olho. Na rua o grupo dos homens continua a esquartejar o que resta da carne. O Zé Matraca trata das cabeças, tira os miolos, diz que ninguém gosta de cortar as cabeças, mas comer todos gostam. As cabeças são para a sopa". (Extracto do caderno de campo nº5, pág 35)

Concluída toda esta fase de preparação dos alimentos, os comensais juntam-se para jantar no recinto, a refeição oferecida pelo respectivo festeiro.

“Todos os anos o recinto enche-se de gente para comer o ensopado de badana. Viva o S. João, viva o “Caguíta”
Ti Zé, 78 anos, pastor reformado, Rosmaninhal



Ensapado de Borrego

Ingredientes:

Carne de borrego, cebolas, tomates, vinho branco (bastante), pimentos, colorau, salsa, folha de louro, hoetelã, azeite e sal

modo de preparar:

De véspera tempera-se o borrego com todos os condimentos, excepto a cebola e os tomates. Numa panela juntam-se as cebolas e os tomates à carne e deixa-se cozer, em lume brando, adicionando-se o vinho até ficar cozido. Por fim, rectificam-se o sal e está pronto a comer. este prato pode servir-se simples ou acompanhado de batatas cozidas ou arroz branco.

(José António dos Santos Pinheiro, *Rosmanhal Passado e Presente*, pág.160-161)

Enquadrados nestas festividades com prestações alimentares rituais estão igualmente os Bodos de Monfortinho e de Salvaterra do Extremo. Nestas festividades, têm sido ao longo dos tempos tradição, os pastores locais oferecerem para a festa as respectivas cabras e ovelhas para pagamento de promessas. Estes dois momentos constituem igualmente dois grandiosos acontecimentos de comensalidade em torno da carne. Começemos pelo Bodo de Salvaterra do Extremo: Domingo de Páscoa pela manhã começa a azáfama preparatória do Bodo. Algum gado já foi morto, outro é morto no recinto, na maioria gado caprino. Os homens começam a esquarterar a carne e as mulheres ocupam-se das tarefas da cozinha. Aprontam a primeira refeição da manhã, os rins. Estes são confeccionados conjuntamente com outras miudezas da cabra. Segunda-feira, dia da festa, é servido o almoço ritual que consiste em arroz de tripas e sangria (miúdos da cabra guisados), pão e vinho. O jantar consiste em arroz de carne e chanfana, que é uma espécie de ensopado.

Relativamente ao Bodo da Senhora da Consolação de Monfortinho, realiza-se dez dias depois da Páscoa, com início numa quarta-feira. Neste Bodo o gado também é oferecido pelos pastores locais e morto no recinto da festa. Contudo, devido às novas leis sanitárias, que apenas permite a morte destes animais no matadouro, este costume de matar o gado no recinto tende inevitavelmente a perder-se. Neste sentido, no ano 2005, compraram a maioria das cabras a um matadouro de Espanha, localizado na proximidade da fronteira. Foram 117 cabras, vindo estas já preparadas, sendo apenas necessário o respectivo esquarteramento.

“Antigamente o gado era todo morto aqui, matavam-se tudo aqui. Agora já se vai a Espanha, são mortas e desmanchadas lá e aqui a gente apenas lhes tira o bedum, os rins e depois esquartera-se tudo aos bocados”
Sr. Sardinha, Monfortinho

“No tempo dos meus pais não se comprava cabra nenhuma, era tudo dos pastores, era uma devoção com a Santa, se a coisa corresse bem (ano pastoril), não morresse nenhum cabrito, escolhia-se o melhor para a Santa”
Ti Manel, ajudante do Bodo, Monfortinho

Todavia, para além das 117 cabras, alguns pastores locais ofereceram seis cabras para as eventuais faltas. Estas são mantidas vivas num pequeno anexo.

“As vivas ficam para o caso das falhas na sexta-feira, se for preciso matam-se, se não for leiloam-se e fica o dinheiro para a ajuda da festa”

Sr. Sardinha, Monfortinho

Depois de preparada e cozinhada a carne é então servida a refeição ritual: consiste em sopa de feijão com carnes de porco, arroz de carne, ensopado, chanfana ou sangria. Posteriormente, ao final da tarde, efectua-se a tradicional prova dos rins (rins, mioleira, ovos).

No dia seguinte, serve-se a tradicional sopa de grão, ensopado, arroz com miúdos e sangria (feita à base de fessura). Normalmente, as refeições rituais de quinta-feira são oferecidas aos forasteiros. Os locais não participam nesta primeira refeição, efectua-a conjuntamente com familiares e amigos nas suas próprias casas. Apenas no dia seguinte, sexta-feira, é que a população local se reúne no recinto para aí almoçar a respectiva refeição ritual.

“A quinta-feira é para os forasteiros e na sexta-feira é para o pessoal de Monfortinho”

Ana Poças, Monfortinho

Em suma, como vimos, ao ciclo festivo anual estão associadas formas de comensalidade bastante antigas, que por sua vez, estão profundamente relacionadas com a actividade da pastorícia.

a pele: usos tradicionais,

Desde os primórdios da Humanidade que o homem usou a pele dos animais selvagens que capturava, utilizando-a fundamentalmente como agasalho. Posteriormente, com a domesticação dos animais e com a descoberta da agricultura, o Homem foi aperfeiçoando as suas técnicas e estendeu a sua utilização aos mais diversos domínios, do vestuário aos objectos quotidianos, da arte pastoril aos instrumentos musicais relacionados com o ciclo pastoril. Os pastores, como últimos detentores de um modo de vida semi-nómada, intimamente ligado ao meio natural e ao mundo animal, conservam deste modo, todo um conhecimento relacionado com o aproveitamento da pele dos animais, em particular das ovelhas e cabras. Porém, à medida que foram aparecendo os novos materiais sintéticos, esta utilização tradicional das peles foi perdendo alguma da sua ancestral funcionalidade. Nos dias de hoje, já se torna raro encontrar alguém que ao matar um destes animais, guarde a sua respectiva pele para um futuro aproveitamento ou até mesmo comercialização. Ainda mais singular é encontrar alguém, entre os pastores, que proceda à curtição de peles para fins comerciais.

“Antigamente quem matasse um animal tinha direito à pele. Lembro-me de um peleiro de Abrantes que aparecia aqui de vez em quando a comprar peles. Agora aventam-nas, já não lhe dão valor nenhum”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Agora já ninguém quer samarras de cabra, antigamente cheguei a vende-las a um conto de reis”

João Pequeno, 64 anos, pastor, Zebreira

O processo de curtição das peles encerra todo um conjunto de saberes-fazer únicos que normalmente os pastores adquirem. Ao processo de tratamento da pele, nomeadamente a limpeza da gordura anexa à parte interior da pele (*flor da pele*), o pastor denomina “sovar”. As peles podem ainda ser *peladas*, ou seja, a remoção completa do pelo ou da lã adjacente.

“Sover as samarras dava muito trabalho, primeiro lavava-se a pele com água no rebero, depois sovavam-se muito bem até enxugar, botava-se-lhe sal e deixava-se a secar à sombra, até ficar macia”

Ti Abel Russo, 98 anos, pastor reformado, Rosmaninhal



Rosmaninhal, Ti Abel Russo, antigo artesão das peles, 2006.



Rosmaninhal, Secar uma pele, Ti Albano, 2006.

“As peles ficavam na água de molho, no outro dia era sovada com uma pedra ou com as mãos e depois deixava-se a enxugar”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

As peles tinham inúmeras aplicações: da pele de cabra faziam-se *sarrões*¹⁴, odres usados para o transporte do vinho, aventais para os ferreiros, foles, *samarras*¹⁵, arreios, cintas e atilhos. Já a pele de ovelha servia essencialmente para fazer *bandoleiras*, *safões*¹⁶, boinas, mantas para a cama, entre outras peças de vestuário.

“Eu tinha um sarrão de pele de cabra que trazia às costas, podia chover que não entrava água. O sarrão não é qualquer um que o sabe fazer, é preciso saber tirar a pele completa. Os sarrões de pele de ovelha não prestam, se chover molham-se todos, os melhores são os de cabra”

João Pequeno, 64 anos, pastor, Zebreira

“Antigamente as mulheres pediam muitas samarras de ovelha para pôr nas camas dos garotos, para não urinarem nos lençóis e na enxerga. A Guarda-fiscal também usava uma samarra de ovelha, eles andavam a guardar o contrabando e tinham que dormir no campo, usavam a pele de ovelha para fazerem a cama. A gente também usava uma samarra nas costas para mudar o bardo, tínhamos que o mudar todos os dias, quer fosse Inverno ou Verão”

Ti Zé “Fajajeco”, 82 anos, pastor reformado, Medelim

Neste domínio da arte de trabalhar as peles, o Ti Abel Russo, com 98 anos, pastor reformado, era considerado na região do Rosmaninhal, como o melhor artesão:

“Não havia aqui ninguém que me ganhasse, eu fazia de tudo, safões, bandoleiras com bolsinhos para pôr o tabaco e o denhero, sarrões, boinas de pele de ovelha, pele de coelho, também com um bolsinho para esconder o denhero. Aprendi sozinho, comecei a fazer quando me casei, tinha um molderezinho para fazer as bandoleiras e as boinas. Os safões eram feitos da samarra de ovelha ou de cabra, mas a de ovelha era melhor que a de cabra era mais quentinha. Os pastores que não sabiam fazer, vinham a ter comigo e pediam-me que lhes fizesse uma bandoleira, uma boina ou uns safões, pagavam-me com uma ovelha ou um borrego, era o denhero que tinham, ganhavam muito pouco, vinte e cinco tostões. Vou-lhe aqui a contar uma, uma vez cozi uma presilha na mala da escola do meu filho e pus-lhe uma correia para levar a tiracolo, igual às bandoleiras. Ele na escola, em vez de escrever o seu nome, António Antunes Folgado, escreveu, António da Bandoleira. O professor mandou chamar a minha mulher e perguntou-lhe como é que se chamava o filho, ela lá disse o nome dele, mas o professor disse-lhe que não, que o filho se chamava António da Bandoleira, trazia uma mala parecida com uma bandoleira, deu-lhe para escrever aquilo”

Ti Abel Russo, 98 anos, pastor reformado, Rosmaninhal.

Para além destas peles de ovelha e de cabra, outras eram igualmente utilizadas, como por exemplo as de alguns animais selvagens que amiúde os pastores caçavam – lobos, coelhos, lebres, raposas, etc. Destas, a utilização inseria-se mais na categoria de adorno ou até mesmo como “fetiche” decorativo na sua própria casa. Os pastores utilizavam ainda a pele de cão para fazer o *curriol*¹⁷, ou seja, desta pele faziam uma espécie de linha que servia para cozer diversos utensílios. Segundo eles, a pele de cão, pelas suas qualidades de resistência notáveis, era a melhor para este efeito.

“Era com o curriol que cozia as coleiras. Eu dantes preparava as peles e tudo. Podia ser de cão ou de



[A] Alcafozes. Pele de cão para fazer o curriol, 2008.



[B] Preparar o curriol.



[C]



[D]

ovelha ou de cabra, era conforme, mas as de cão eram as melhores, eram mais resistentes”

Jerónimo, pastor reformado, Alcafozes

Paralelamente a estas aplicações práticas, as peles, exerceram igualmente uma influência capital nos domínios da música tradicional dos povos, designadamente no campo dos instrumentos musicais ligados ao ciclo pastoril. Neste contexto, um dos instrumentos mais difundidos e enraizados na identidade das gentes do concelho de Idanha-a-Nova ou até mesmo no distrito de Castelo Branco, encaixa-se precisamente nesta categoria: trata-se do adufe ou pandeiro. É um instrumento que pertence à categoria dos membrafones, designado especificamente por pandeiro bimenbranofone quadrangular e foi introduzido pelos árabes na Península Ibérica entre os séculos VIII e XII. Na actualidade, encontra-se essencialmente concentrado no centro-leste de Portugal, designadamente no distrito de Castelo Branco. Trata-se de um instrumento musical elaborado a partir das peles de ovelha ou cabra, cosidas entre si e esticadas sobre uma armação de madeira. No seu interior são colocadas sementes, grãos de milho, guizos, latas ou pequenas soalhas a fim de produzir uma sonoridade tão singular.

“Era tudo feito com pele de ovelha, agora o Zé Carral já tem um bidon com um liquido, o mê avô fazia uma poça no chão e enterrava a samarra, cobri-a de terra depois punha-lhe uma canela por cima e umas pedras e umas pedras por causa dos cães não lhes darem o faro e arrancavam-nas. Eu tinha três tias, com a minha mãe quatro, o mê avô fez um adufe para cada uma e de quina a quina, fazia-lhe um cruzamento e punha-lhe guizos. A pele era enterrada para lhe arrancar a lâ depois era sovada, esticada e posta a secar. A minha nora também faz adufes, mas já aprendeu agora. Na Idanha só fazia adufes os Papanas, depois é que o Zé começou a fazer”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado



Idanha-a-Nova. Adufes de Zé Relvas, um dos mais conceituados artesãos, 2008.



Idanha-a-Nova. Fabrico e venda de adufes na Casa das Artes Tradicionais, 2008.



Rosmaninhal. Grupo de mulheres canta e toca adufe na festa de S. João, 2006.



Rosmaninhal. Grupo de mulheres a tocar o adufe na Romaria da Santa Madalena, 2007.

É tocado quase na exclusividade por mulheres que acompanham toda a dimensão ritualista das diversas festividades raianas.

Um outro instrumento ligado ao ciclo pastoril e também bastante difundido na região é a sarronca ou zamburra. Trata-se igualmente de um instrumento da categoria dos membrafones, designadamente membrafone de fricção, que é composto por um reservatório, geralmente uma bilha de barro, que serve de caixa de ressonância, cuja boca é tapada com uma pele de ovelha ou cabra esticada, que vibra quando friccionada com um pau preso numa das extremidades.

o ciclo da lã,

A lã constitui desde os meados do século XVII um elemento de vulto no desenvolvimento das indústrias têxteis da Beira Baixa. Ao contrário dos dias de hoje, o interesse da exploração ovina centrava-se igualmente na produção de lã destinada a abastecer as indústrias de lanifícios da Covilhã, Guarda, Fundão, Castelo Branco e Alcains.

O concelho de Idanha-a-Nova reunia, deste modo, a fama de possuir raças de ovinos de boa qualidade lanígera. Relativamente às raças existentes no concelho, Jaime Lopes Dias assinala o seguinte:

“Há várias raças de ovinos na nossa província (...) regista-se que os lavradores distinguem correntemente três: churras, fina e entrefina. A churra, pouco corpulenta, mas muito resistente ao clima, de lã comprida e fraca; a fina, maior, menos resistente, mais exigente na alimentação e de lã sedosa e encarapinhada; e a entrefina, produto do cruzamento das duas anteriores (...) porém um distinto veterinário classificou os arietinos do distrito de Castelo Branco em merinos e bordaleiros, subdividindo estes em: comuns, feltrosos e churros” (1991, pp. 170-171).

No entanto, para melhor percebermos esta confluência de raças disseminadas pelo concelho, convém recuarmos até aos primórdios das grandes movimentações pastoris que ocorreram na Península Ibérica. Sabe-se que as primeiras comunidades humanas a desenvolver o pastoreio prosperaram no Próximo Oriente (IX milénio a.C.) e Mesopotâmia (VIII milénio a.C.), expandindo-se posteriormente pela orla mediterrânea. Segundo o historiador José Otal, “os vestígios mais antigos de pastoreio na Península Ibérica datam desde 4500 a.C. localizados no litoral mediterrâneo; mais para o interior encontram-se vestígios de características similares” (2004, p.32). Estes dados reforçam as teses de que as raças ovinas que se encontram na Península Ibérica provêm de variedades dos tipos zoológicos asiáticos e/ou africanos.

Contudo, o ovino que deu origem às raças actuais – raça dos Pirinéus – descende do carneiro das montanhas europeias. Pois, a necessidade de procura de boas pastagens, principalmente no verão, conduziu os ovinos ancestrais a fixarem-se em regiões montanhosas. Com o passar dos tempos, as condições ambientais foram exercendo a sua influência e ocasionaram alterações significativas nas características dos animais, evidenciadas especialmente na lã.

Em Portugal, já na altura dos romanos, a raça dos Pirinéus – *Ovis aries iberica* – era formada por ovinos com um velo de lã do tipo robusto e dividia-se em sub-raças distribuídas por diversas áreas: bordaleira churra, felpuda e bordaleira comum. Na região sul, já nesta altura se destacavam os ovinos com tipos de lãs mais finas – entre-finas. A altura das mestiçagens com ovinos merinos deu-se no século XVIII, no tempo do Marquês de Pombal, com a importação de carneiros merinos espanhóis. O representante legítimo desta raça é o *Ovis aries hispanica* (merino espanhol), proveniente de cruzamentos com carneiros africanos de uma tribo do norte de África, denominada de Beni-Merino. Os merinos espanhóis foram deste modo introduzidos em Portugal em zonas de relevo uniforme, de altitude reduzida, com Verões quentes e secos e Invernos moderados. Os principais cruzamentos ocorrem essencialmente na Beira Baixa e no Alentejo, com rebanhos autóctones constituídos por bordaleiro comum e bordaleiro churro branco e preto. Os cruzamentos daqui resultantes foram evoluindo de acordo com a sua adaptação às características da região e como consequência da “selecção” efectuada pelos criadores, originando os actuais grupos churro, merino e bordaleiro, cada um deles com várias raças. No caso do merino, podemos encontrar as raças merino branco, merino preto e merino da Beira Baixa (Andrade *et al*, 1987).

Segundo o consenso geral, a raça que produz a melhor lã é o merino, pelo facto de ser uma lã branca, muito fina, frisada, extensa e tochada, com madeixas quadradas ou cilíndricas. Este tipo de gado lanígero foi deste modo difundindo-se pelo concelho, conjuntamente com outras raças através de algumas campanhas de promoção: a

designada “merinização”. Nas áreas serranas ocorreu o mesmo, mas aqui os merinos não se adaptaram aos rigores do clima montanhoso, sendo circunscritos à região raiana e para o Alentejo. Daí que a indústria de lanifícios tivesse que recorrer sistematicamente à importação de lã a partir das áreas referidas. Por outro lado, a raça churra serviu durante séculos a produção artesanal e industrial de cobertores e tapetes. Já as finas lãs merinas destinavam-se essencialmente à indústria de panos e tecidos de melhor qualidade.

a campanha das tosquiadas,

O gado lanígero é tosquiado uma vez em cada ano e efectua-se fundamentalmente entre o mês de Abril e Maio. Este período depende sobretudo das condições climáticas que se fizerem sentir no início da primavera, tal como assinala Jaime L. Dias:

“O começo da tosquia depende do verão vir mais serêdio ou mais temporão. Nas faldas da serra da Estrela e na Cova da Beira não começa ela, geralmente, antes do Santo António, e no Campo em fins de Maio ou começo de Junho. Tosquia-se em toda a província logo que as ovelhas começam a suar no bardo” (1991, p. 172).

A tosquia depende deste modo da aproximação da época mais quente do ano. Se, eventualmente, as temperaturas subirem significativamente em meados de Abril até início de Maio, começa-se a tosquiar por esta altura; se, por acaso, suceder o contrário, a tosquia efectua-se apenas em meados de Junho. De um modo geral, é feita uma vez por ano, no começo da estação seca, evitando-se assim o aparecimento de doenças pela exposição dos animais à chuva. A tosquia é higiénica porque defende a saúde do animal, pois alivia-o da lã que, caso não fosse cortada, tornava-se um constrangimento durante o tempo mais quente e, por sua vez, para além das doenças que lhe poderiam causar, dificultar-lhe-ia a deslocação.

Contudo, como vimos, o interesse principal da tosquia era assumidamente o aproveitamento da lã para ser aplicada em artigos de utilidade para o homem: tecidos, cobertores, fazendas, etc. Esta tosquia é geralmente total, ficando o animal completamente despido do seu velo. Existe ainda a tosquia parcial, para “rabejamento”¹⁸ nas ovelhas dos “alavões”. Mas esta tem apenas fins higiénicos, pois faz-se unicamente para a ordenha ser efectuada com mais facilidade e asseio.

“Esta tesoura servia para a gente cortar as “badalhocas” às ovelhas, chamava-lhe a gente rabejar”

Domingos Taborda, 84 anos, pastor reformado, Cegonhas

Por outro lado, também era prática comum, os pastores efectuarem tosquiadas parciais nos animais que iam ser negociados nas feiras, cortando-lhes a lã em várias alturas e formando mesmo desenhos lavrados na lã, tornando-os mais vistosos.

Ainda há muito pouco tempo que os rebanhos numerosos eram apenas tosquiados à tesoura. Formavam-se grupos de tosquiadores (*camaradas*) para fazer a campanha da tosquia, chefiados geralmente pelo mais velho ou pelo mais experiente, designado de *menageiro*.



Monsanto. Ti Zé Amaral, antigo menageiro das tosquiadas, 2006.

“Comecei aos 11 anos a aprender a tosquiar; o meu pai era o menageiro, foi ele que me ensinou essa vida. Depois continuei com essa vida, a de menageiro, ele largou a tosquia e foi para encarregado de uma casa rica”
(Ti Zé Amaral, 92 anos, menageiro reformado, Monsanto)

“Isto da tosquia, eu com nove ou dez anos já me arrumava a elas, mas era só assim para nós. Quando comecei nas campanhas da tosquia, já tinha uns vinte e tal anos. Éramos uns vinte, fazíamos a temporada de trinta dias. O meu mestre ainda é vivo, é o Ti Zé Amaral. Muitas vezes quando tosquiava a última rês, punha-lhe o nome do patrão na lâ. No último mês conhecia-se o nome do patrão na rês. Andávamos a temporada toda fora. Depois comecei a ser encarregado disto, o menageiro. Passamos a ser uns dez, mas não eram certos, podia haver algum que às vezes não pudesse ir; não ganhava, se precisasse de avier a vida em casa, ficava cá, ninguém era obrigado. Avisavam-me: Ô Zé, amanhã não vou!”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, menageiro, Monsanto

“Eu tinha uns trinta anos quando comecei na camarada, o Ti Antonho Amaral era o menagero da tosquia, o Ti Zé Amaral também era. Este ainda é vivo, andávamos os três meses do Verão a tosquiar”

Ti Domingos Manteigas, 69 anos, tosquiador, Monsanto

As tosquias eram realizadas através de processos muito rudimentares, desconhecendo-se muitos dos requisitos necessários para a valorização dos velos¹⁹. Em qualquer lugar se improvisava um “*tendal*”, muitas vezes em cima de pisos impróprios para a prática da tosquia: pisos térreos, húmidos e sujos. Em alguns casos, tinham o costume de fazer suar os animais antes de serem tosquiados, obrigando-os a passar por cima dos alqueives para que os velos ficassem bem sujos de pó e terra e, deste modo, ficassem mais pesados, para valorizar mais o negócio. Também era prática comum os animais pernarem próximo dos rios e ribeiros para que a lâ ganhasse humidade e depois passavam pelos alqueives, para que a poeira, conjuntamente com a humidade, aumentassem o respectivo peso do velo. De igual modo era usual deixarem os carros de vacas carregados com os velos da lâ tosquiada próximo dos cursos de água para ganharem humidade e deste modo pesarem mais e logo tornarem-se mais lucrativos.

“Antigamente tosquiavam pelo S. João e andavam nas orvalhadas e depois metiam os rebanhos nos alqueives e assim pesavam mais, havia muita gente a enganar. Pois quando mais pesava mais ganhavam. Nós apalpávamos a lâ e víamos se estava molhada, se estivesse mandávamos pô-la um bocado ao sol”

José Pires Freire, industrial de cobertores de papa, Maçainhas

“Havia muitas maroscas para a lâ pesar mais. Os criadores punham-nas nas lojas mais frescas para se tomarem de humidade, a lâ chupa a humidade toda. A gente às vezes tinha que a pôr ao sol a secar. Os mais pequenos, os pastores, coitados, para a lâ pesar mais, até lhe deitavam terra”

António Dias, 80 anos, negociante de lâs, Monsanto

Os animais doentes eram tosquiados juntamente com os sãos e não havia o cuidado de fazer qualquer tipo de selecção, segundo a qualidade de cada velo. Os animais de velos brancos e velos pretos eram muitas vezes tosquiados em conjunto, daí que as lâs aparecessem frequentemente misturadas: velos brancos com fibras pretas e velos pretos com fibras brancas. Muitas vezes, os animais apareciam molhados na manhã da tosquia, ou pelo facto de ter chovido ou por terem apanhado as orvalhadas da manhã. Não havia a preocupação de os deixar secar, eram tosquiados tal como tinham chegado. Também não havia a mínima noção da conveniência de separação entre velos, *apartes*²⁰ e as *rabejas*²¹. O velo era frequentemente partido em dois ou até mesmo em quatro partes e torcido como uma corda, colocando no seu interior todos os *apartes*.

No geral, são estes maus procedimentos que desvalorizam sistematicamente as lâs nacionais e que irão fazer com que, a partir de 1940, se implemente toda uma política de valorização, no sentido de modificar, profundamente, este sector lanar. Para tal, iniciou-se em Portugal a designada Campanha das Tosquias, que teve como objectivos, não só alertar os lavradores para a importância que as boas normas de execução desta operação tecnológica tinham para a possibilidade de valorização das lâs nacionais, também preparar devidamente os trabalhadores rurais que, na época própria, percorriam os país a realizar este labor tradicional.

Nesta conformidade, efectuaram-se diversos estudos no sentido de se verificar quais os melhores métodos que se podiam colocar em prática. A Junta Nacional de Produtos Pecuários (JNPP) organizou e formou brigadas técnicas, para as práticas da tosquia que, por sua vez, actuariam nas principais regiões produtoras de lâs finas: distritos de Beja, Évora, Portalegre, Setúbal, Lisboa, Castelo Branco e Coimbra.

Depois de um período de ensaios e experiências da primeira campanha feita, a JNPP determinou que o processo que melhor se adaptava à tosquia e ao enrolamento dos velos devia ser o seguinte:

“Depois do animal apernado, o tosquiador deverá começar por “rabejá-lo”, isto é, tosquiar-lhe as partes empastadas que se encontram principalmente em volta dos testículos, mamas e bordo posterior das coxas. Esta operação era já feita nos rebanhos de alavão, antes da época normal das tosquias, com o fim de se fazer melhor a ordenha das ovelhas. Em seguida deverá tosquiar-se à parte a lâ da cabeça, patas, barriga e parte inferior do pescoço, mas somente quando se verifique a existência de muito pelo morto nestas regiões. Todas estas porções devem ser separadas em dois montes, à medida que vão sendo tosquiadas. O da lâ empastada constitui as chamadas “chocas” ou “rabejas” e o das cabeças, patas e barrigas forma o monte dos apartes.

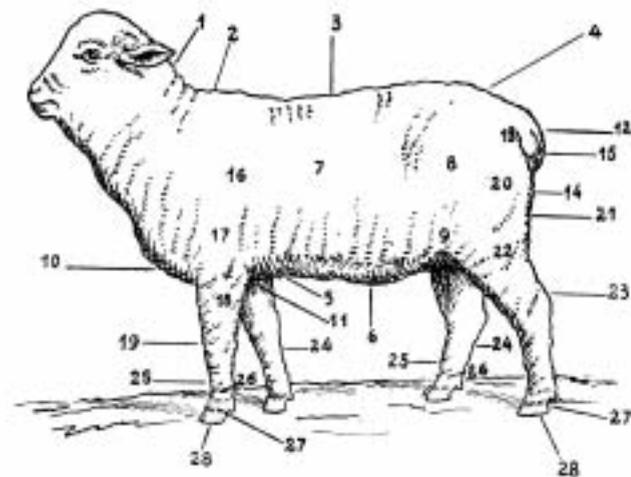
Quando não se tiver seguido a orientação de tosquiar separadamente as lâs das regiões atrás indicadas, é indispensável separar estas porções da restante parte dos velos” (Heitor, 1946:30).

Relativamente à orientação que mais convinha adoptar no corte, determinou-se o seguinte:

“Partia-se da parte inferior do antebraço esquerdo, seguindo a goteira da jugular do mesmo lado. Tosquiando as partes laterais do pescoço, seguia-se depois a linha média abdominal, separando-se para um e para outro lado a lâ de todas as outras regiões até à cauda, o que permite destacar o velo do corpo do animal. Depois de tosquiado, estende-se o velo com a “flor” (face do corte) voltada para o pavimento onde vai ser enrolado, para o que deve aconchegar-se cuidadosamente a lâ para se unirem as madeixas de todo o velo e ser mais fácil o seu enrolamento. Para isso, dobra-se uma das partes laterais e depois a outra, de modo a que o velo fique reduzido a uma tira de palmo e meio de largura, aproximadamente. Nesta altura começa-se a enrolá-lo, tendo o cuidado de o deixar fofo e elástico. Da lâ do pescoço faz-se uma corda que servirá de atilho ao velo. É aconselhável executar estas tarefas em cima de um estrado bastante limpo.

Verificou-se que, na prática, devido à falta de cuidado ao fazer a corda, muitas fibras da região da espádua eram torcidas juntamente com as do pescoço, o que muito prejudicava a lâ de melhor categoria do velo. Houve, então, que modificar o método, pelo que se aconselha fazer o atado com a lâ de uma das coxas, quando não houver a certeza de conseguir o cuidado necessário para que só as lâs do pescoço sejam utilizadas na formação” (Heitor, 1946: 30-31)

Para este efeito, organizaram-se igualmente escolas de tosquiadores por todo o país. Nelas os tosquiadores receberam a respectiva instrução, especialmente, os *menageiros* da tosquia, por serem estes os cabecilhas dos grupos. Os *menageiros* foram deste modo convidados a tirar o curso de tosquiador manual.



REGIÕES DO CORPO DO OVINO

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| 1 — Pescoço | 15 — Órgãos genitais (fêmeas) |
| 2 — Cernelha | 16 — Espádua |
| 3 — Dorso | 17 — Braço |
| 4 — Garupa | 18 — Antebraço |
| 5 — Cilhadoiro | 19 — Joelho |
| 6 — Ventre | 20 — Coxa |
| 7 — Costado | 21 — Nádega |
| 8 — Flanco | 22 — Perna |
| 9 — Virilha | 23 — Curvilhão |
| 10 — Peitoral | 24 — Casela |
| 11 — Sovaco | 25 — Boleta |
| 12 — Casela | 26 — Quartela |
| 13 — Anus | 27 — Coroa |
| 14 — Períneo | 28 — Unha |

Regiões do corpo do bovino (Cartilha de Tosquia Mecânica, Junta Nacional dos Produtos Pecuários, Ministério da Economia - Secretaria de Estado do Comércio, pág. 16)

“Fui com outros homens que também eram menageiros a tirar o curso de tosquia. Só iam os menageiros. Mandavam uma carta para nós irmos a tirar o curso. Ganhava o meu ordenado, mas tinha que levar o comer. Íamos para Castelo de Vide, Povoia de Meada, só a tirar cursos de tosquia. No fim passavam-nos uma carta de tosquiador profissional, só os menageiros é que tinham este cartão. Lá ensinavam-nos a não repassar o corte da lã, o corte tinha que ser certo, não fazer desenhos nem lavrados no corpo do animal, a separar bem os apertes e as rabejas”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Para além das técnicas da tosquia e dos cuidados a ter, o menageiro tinha igualmente que conhecer muito bem as diversas partes do corpo do animal, pois a lã é diferente em cada uma delas. Na espádua, por exemplo, é mais fina do que na garupa. Deste modo, o manual “Cartilha da Tosquia”²² descreve detalhadamente cada parte do corpo da seguinte maneira:

“O corpo divide-se em cabeça, tronco e membros. A cabeça, para efeito da tosquia, constitui uma só parte. O tronco divide-se em quatro faces e duas extremidades. A face superior abrange o pescoço, cernelha, dorso e garupa. A face inferior consta de cilhadoiro e ventre. As faces laterais dividem-se em costado, flanco e virilha. A extremidade anterior abrange o peitoral e o sovaco. A extremidade posterior compreende a cauda, o ânus, o períneo e os órgãos genitais. Os membros dividem-se em anteriores e posteriores. Os anteriores são formados pela espádua, braço, antebraço e joelho. Os posteriores compreendem: coxa, nádega, perna e curvilhão. Os nomes das regiões comuns aos dois membros são: canela, boleta, quartela, coroa e unha. À parte inferior dos membros dá-se genericamente o nome de “cabo” (1968, pp. 15-16).

Para ficarmos com uma ideia da dinâmica destes cursos, segundo o Boletim Pecuário nº1 de 1970, “levaram-se a efeito, no decurso dos últimos decénios, 157 cursos de tosquia que foram frequentados por 8540 tosquiadores e foram concedidos cartões de aptidão aos aprovados nos cursos”. Refere ainda alguns dos locais onde se efectuaram a maioria destes cursos: Moura, Aljustrel, Beja, Gáfete, Mértola, Penilhos, Évora, Loures, Serpa, Sousel, Ponte de Sôr, Lagares da Beira, Coimbra, Oliveira do Hospital e Castelo Branco.

o menageiro, a tosquia e os tosquiadores,

O menageiro para além de iniciar a tosquia e de, por vezes, enrolar e atar os velos, tinha ainda a seguinte missão: tratar dos contratos, da disciplina, dos pagamentos, da admissão dos aprendizes e da aplicação de multas, não recebendo nada pelo exercício do cargo. Normalmente faziam a campanha da tosquia a meias. Cabia igualmente ao menageiro a divisão do dinheiro.

“Quando era a hora de almoço ou a hora de soltar, era eu que mandava. Era tudo a meias. Trabalhávamos de sol a sol, pagavam a vinte e cinco tostões por cabeça, só depois é que passou para quatro escudos. O pagamento era feito só no final da campanha, tosquiávamos às mil e tal e duas mil reses”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, pastor, Monsanto

A tosquia inicia-se ao nascer do sol e é efectuada à sombra, porque a lã que está junto da pele do animal, designada de lã interior, é de tal forma branca que, caso fosse cortada e exposta directamente ao sol feriria a vista dos tosquiadores. O gado é deste modo metido em cabanais, palheiros ou simplesmente debaixo de um eventual telheiro para, a seguir, ser apernado pelo apernador²³. Geralmente, esta função cabia ao pastor, criado ou jornaleiro, que consistia em agarrar a ovelha, juntar-lhe as quatro patas com alguma perícia e, munido de uma corda, atá-las de uma forma segura e firme.

“A rês tem que ser muito bem apernada, o segredo está em passar a corda no meio das unhas da rês e dar um nó. A pata traseira fica aparelhada com a dianteira, depois puxa-se numa ponta e desaperna-se logo o animal. Também uso uma correia de uma câmara-de-ar (borracha), os espanhóis é só o que usam, aquilo é bom, não faz doer tanto as patas das reses”

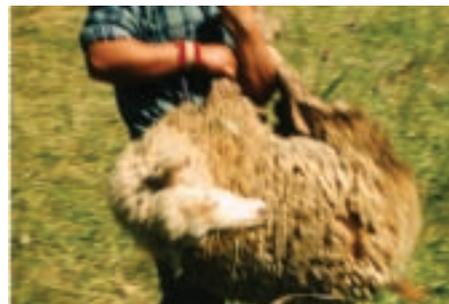
Ti Domingos, 69 anos, tosquiador, Monsanto

Apernado o animal, iniciam-se os respectivos procedimentos para principiar a dita tosquia. Jaime L. Dias descreve do seguinte modo estes preparativos:

“Varrido e regado o chão, para que a lã não abata, e estendidos os tendais para que se lhe não agarre a terra do pavimento, arrumados em seu lugar todos os atráfios necessários e abarcadas as tesouras nas mãos dos



[A] Rosmaninhal. Apernar uma ovelha, 2001.



[B] Transportar uma ovelha apernada para o local da tosquia.

tosquiadores, o menageiro diz: ‘Pelos almas’ e todos os tosquiadores se persignam e rezam, em silêncio, o Pai-Nosso. Descalços ou com os pés metidos em velhas alparcatas, todos de fato ensebado pelo óleo que resuma da pele dos ovinos, curvam-se sobre estes e dão início ao tic-tic-tic, que dura todo o santo dia e só termina à hora das refeições, ou ao fim da tarde, à voz de *tombe*, do menageiro” (1991, pp. 172-173).

Desta forma, começava a destreza do manejar e tinir cadenciado das tesouras sobre a lã das reses, que *apernadas* e silenciosas denunciavam no olhar uma certa satisfação de alívio, pelo respectivo corte do velo. Segundo a *Cartilha do Tosquiador* a tosquia à tesoura divide-se em quatro fases:

“Na primeira fase, depois da ovelha estar apernada, o tosquiador começa em primeiro lugar a fazer o rebejamento (retirar as *chocas* ou *rabejas*), e marcar à tesoura os limites da barriga, com três a quatro cortes (lavouras) para cada um dos lados. Em seguida, inicia o corte do velo abrindo uma passagem ao longo da juguleira esquerda, começando no peitoral e terminando na fauce. Aberto assim o velo, tosquia o pescoço de um lado a outro, até à cernelha. Numa segunda fase, segura com as pernas a cabeça e as patas do animal, tosquia o braço, espádua, dorso, costado, lombo e flancos até às ancas, devendo fazer o possível por levar o corte de seguida, sem interromper, de um lado ao outro do corpo do animal (de um costado ao outro). Assim o velo irá caindo lentamente e sem se partir. Na terceira fase, com o animal deitado para um dos lados, tosquia-se-lhe o membro posterior do lado oposto. Procede-se da mesma forma para tosquiar o outro. Com a tosquia dos membros posteriores, o velo deve ficar completamente separado. Nesta altura, desvia-se o animal para que, ao ser desapernado, não esfarrape o velo e para que não venha a sujar-se com a lã a cortar na fase seguinte. Nesta quarta e última fase, tosquia-se a cabeça, e, com o animal já desapernado, tosquia-se-lhe também a barriga e limpam-se-lhe os cabos” (1969, pp. 41-42).

O *menageiro* Ti Zé Amaral confirmou parte desses ensinamentos da *Cartilha*, ao sintetizar da seguinte forma o seu método de tosquiar:

“Em primeiro lugar tosquiavam-se as rabejas, depois começa-se pela perna direita, passa-se para a perna esquerda, depois tombava o animal e cortava a parte toda até à barriga, depois voltava e cortava até chegar à cabeça. A ovelha era desapernada para se poder tosquiar a barriga, as pernas e a cabeça”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Tal como atrás foi referido cabia ao *menageiro* apernar a primeira ovelha. Do mesmo modo, nenhum tosquiador podia largar a ovelha na primeira volta, isto é, durante a tosquia da primeira rês, sem que o menageiro soltasse a sua; nem fumar sem que tivessem tosquiado pelo menos três ovelhas. Relativamente a algumas distrações lúdicas que normalmente ocorriam durante as tosquias, Jaime L. Dias escreve:

“Os tosquiadores trabalham muitas vezes a cantar *modas* locais, e não raro improvisam quadras a pedir tabaco ou vinho aos patrões, quando estes os visitam:

*Da cabeça até ao rabo
Tosquiamos a borregada,
Nosso amo é bom homem
Vai-nos dar uma cigarrada*

*A tosquiar ovelhas
Vida nova começamos,
Papel, tabaco e lume
À custa de nossos amos”* (1991, p.173).

A presença do patrão motivava deste modo alguns pedidos extra. Nos Toulões, por exemplo, os tosquiadores tinham o costume de efectuar alguns pedidos ao patrão.

“Às vezes os tosquiadores faziam pedidos ao patrão, quando ele chegava, agarravam numa baraca e atavam-lhe as mãos e diziam-lhe: você está preso! O patrão perguntava: então porquê? E os tosquiadores respondiam: porque tem que pagar um copo à malta”

António Marques, 64 anos, menageiro, Toulões

A *camarada* de Monsanto chamava-lhe pagar a *patenta*.

“Às vezes o patrão aparecia lá, agarrava-se num lenço lavadinho e limpavam-lhe os sapatos, era a patenta, depois ele dava dinheiro ou vinho, alguns davam outros não”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, menageiro, Monsanto

Entretanto, depois de algum labor as tesouras começavam a dar sinais de algum desgaste. Era então necessário *aguçar a ferramenta* e untar com azeite os eixos da tesoura. Para além dos tosquiadores possuírem normalmente três a quatro tesouras para evitarem o constante afiar destas, cabia ainda ao mestre afiar as tesouras daqueles que não sabiam. As ferramentas necessárias para afiar as ditas tesouras são: a *aguçadeira* (pedra de grauvaque) e a *parreira* (recipiente com água onde molham as tesouras).

“Para além das tesouras, pertencia ao menageiro levar a aguçadeira e o martelo. Depois na altura de afiar, começa-se por afiar a folha de cima e só depois é que se passa para a de baixo. A gente passa com a folha na aguçadeira, para cima e para baixo, damos-lhe o fito (para ver se está aguçada ou não), só ao sol é que se pode ver; se o fito estiver preto, é quando a tesoura está afiada. Quase todos sabiam afiar; lá havia um ou outro que não sabia”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Enquanto se aguçava a ferramenta o tosquiador não podia conversar, cantar, nem fumar, sob pena de pagamento de multa. Se bem que não tinha que pedir licença para deixar o trabalho, era obrigado, sempre que se ausentava, a colocar a respectiva tesoura junto da *parrera*, o que permitia ao *menageiro* controlar o número de ausentes, tal como o tempo da respectiva demora. No meio da azáfama, por vezes, os tosquiadores golpeavam a pele dos animais, sobretudo quando estes estavam mais irrequietos. Este descuido era remediado imediatamente com o recurso ao carvão vegetal²⁴, a que alguns tosquiadores – sobretudo se as feridas fossem grandes – juntavam azeite. O tosquiador quando feria o animal

gritava, “moreno!”. “Lã vai moreno”, respondia o criado ou qualquer outro incumbido de ministrar o pó negro nas respectivas feridas.

“O moreno é o carvão pisado. Este carvão não pode levar água, senão já não pega. O carvão de azinho é o melhor. Os que andavam a apernar e a atar é que andavam a pôr o moreno, a gente pedia, moreno! E eles vinham e punham no golpe. Às vezes havia algumas mulheres que andavam a varrer os desperdícios, os restos da lã, naquele tempo aproveitava-se tudo e também eram elas que punham o moreno”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Terminada a tosquia, como nem todos os tosquiadores acabavam o labor ao mesmo tempo, havia o costume do último *pedir pelas almas*, no fim de cada dia. Quanto aos animais, depois de tosquiados, eram necessários alguns cuidados especiais. Jaime L. Dias enuncia alguns exemplos:

“Se está frio, é levado para o sol, e se não há sol, conservado no palheiro, telheiro, cabana ou loja. Nunca exposto à chuva nem pode comer erva ou beber água no dia em que é tosquiado. Na primeira noite depois da tosquia, os animais, cheios de frio, encostam-se por tal forma uns aos outros que, vinte ou trinta, ocupam menos espaço do que o normalmente preciso para dez ou quinze e, quando, no dia seguinte, saem para a pastagem, tremem como varas verdes. Em dias frescos escavam com as patas, poças na terra para nelas se abrigarem” (1991, p. 175).

instrumentos utilizados na tosquia,

Antes de entrarmos propriamente na descrição dos utensílios utilizados na tosquia, convém fazer uma breve síntese pelos diversos instrumentos de corte utilizados ao longo dos tempos. O homem, no início do processo de sedentarização, começou por utilizar a lâ, não a cortando. Esperando que ela alcançasse uma volumetria excessiva, para de seguida a arrancar à mão. Só com os diversos avanços da técnica é que passou a utilizar instrumentos cortantes, para com eles tirar a lâ. Deste modo, surgiram as tesouras de tosquia. Dentro destas, a mais antiga e a mais usual que encontramos é a arcaica *tesoura de pastor*, designada também em Espanha, por *tesoura portuguesa*.

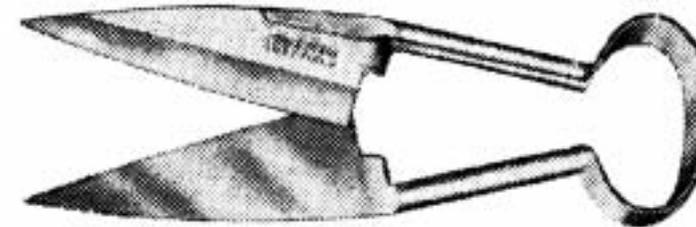
À medida que se desenvolveu a utilização da lâ, os materiais e os instrumentos foram-se igualmente aperfeiçoando: force, tesoura de pentes e por fim generalizaram-se as diversas tipologias de máquinas de tosquiar. O force é constituído por duas lâminas de aço ligadas a dois cabos metálicos com as extremidades unidas por uma mola curva,

que quando em descanso, mantém as lâminas afastadas. Tem, sobre a tesoura vulgar de pastor, a vantagem de exigir menos força e permitir que o corte da lâ seja mais rente e mais homogêneo. A tesoura de pentes representa já o aperfeiçoamento do force no que respeita à velocidade do corte. Em vez de duas lâminas tem um pente e uma pequena lâmina de aço que desliza sobre o pente, pelo movimento que a mão do tosquiador imprime à haste a que a lâmina está ligada. Estabelece-se a transição entre a tesoura e as máquinas de que faremos referência mais à frente.



Monsanto. Tesouras e apernadeira, 2006

Com a implementação destes utensílios, cada vez mais completos, pretende-se essencialmente reduzir o tempo de demora da tosquia, diminuir o esforço do tosquiador e aproveitar melhor a lâ produzida.



Force. (Cartilha de Tosquia Mecânica, Junta Nacional dos Produtos Pecuários, Ministério da Economia - Secretaria de Estado do Comércio, pág. 42)



Tesoura de pentes. (Cartilha de Tosquia Mecânica, Junta Nacional dos Produtos Pecuários, Ministério da Economia - Secretaria de Estado do Comércio, pág. 42)

utensílios da tosquia

No que concerne ao conjunto de utensílios que normalmente o tosquiador de tesoura utiliza durante o labor da tosquia, fazem parte: as respectivas tesouras com os seus *coldres*²⁵, *aguçadeiras*²⁶, *apernadeiras*²⁷, martelo, *parreira*²⁸, *azeiteiro*²⁹, *caço*, caixa ou tigela do *moreno*. As tesouras são essencialmente de ferro ou aço, com duas asas, elos e eixo. Para não ferirem as mãos dos tosquiadores, as asas são, antes de servirem, protegidas com cortiças, e os elos com ourelas de lã ou correias. Com o tempo, o próprio sugo da lâ amacia-as. Para o seu transporte utilizam um *coldre* com tampa de cortiça, onde, para evitar acidentes, lhes espetam os bicos afiados.

“A tesoura no final da tosquia não se limpa, deixa-se ficar tal como está, aquilo que fica nas lâminas não deixa a tesoura enferrujar. Só se limpa depois quando se vai a tosquiar outra vez”

Ti Zé “Tarzan”, 70 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

As *aguçadeiras*³⁰ são de grauvaque muito duro ou de granito muito fino. São escolhidas em pedreiras próprias ou entre pedras soltas. As *apernadeiras* são elaboradas a partir de couro macio (as melhores são as de pele de cão) com aproximadamente um metro de comprimento e um centímetro e meio de largura.

“Havia muitas, eu tive muitas! Os pastores dantes que andavam com o gado é que nos davam as apernadeiras, os cães morriam. Eram eles que curtiavam e preparavam a pele, costumavam enterrar a pele na terra alguns dias, depois o cabelo saía todo. A pele também servia para eles atarem os colares do gado. Quando nos davam alguma tínhamos que a torcer para fazer a apernadeira, era do melhor material para apernar”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Todavia, existem igualmente algumas apernadeiras que são elaboradas com argolas de ferro, cujo aperto se efectua puxando a casela, ou ainda em borracha, feitas a partir de uma câmara-de-ar de um pneu. O martelo de ferro serve sobretudo para bater, apertar ou acertar as tesouras. A *parreira* é um recipiente em lata ou simplesmente uma pia, que serve como reservatório de água para molhar as tesouras durante o processo do aguço. O *azeiteiro* é o recipiente onde se guarda o azeite com que se untam os eixos das tesouras. Normalmente é uma *corna*, uma panela ou um mero frasco. Finalmente, o *caço*, caixa ou tigela, serve para preparar o *moreno* (carvão vegetal) com que tratam os golpes dos animais.

a c a m a r a d a ,

A *camarada* constitui o grupo de tosquiadores que efectua a campanha da tosquia. São formadas essencialmente por homens.

“Antigamente havia mulheres a lavar, a varrer as caganitas e a apanhar as barrigas (pedaços de lã soltos). As mulheres eram só para trazer o comer à gente, ir à fonte e varrer”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

O *menageiro* e os tosquiadores que se agrupavam nestas *camaradas* eram geralmente oriundos de várias profissões, tais como: jornaleiros, pastores, sapateiros, albardeiros, barbeiros, etc. Dedicavam-se a este labor sazonal pelo facto de ser mais rentável durante este período, laborando desde Abril até meados de Julho.

Quase todas as freguesias possuíam *camaradas* que percorriam o concelho, deslocando-se mesmo além dos seus limites para tosquiar os diversos e numerosos rebanhos. Em algumas freguesias existiam mesmo mais de uma *camarada*. A *camarada* de Monsanto, por exemplo, deslocava-se para Salvaterra do Extremo, Salvador, Medelim, Proença-a-Velha, Idanha-a-Velha, Alcafozes, Idanha-a-Nova, Rosmaninhal e por vezes para a raia espanhola.

“Corríamos o concelho quase todo, abalávamos daqui antes de nascer o sol e íamos a pé para a raia, chegávamos lá ao meio-dia, era uma lonjura! Na raia fazíamos aos vinte e tal dias. Era no Rosmaninhal, Salvaterra, Segura, chegávamos a ir para a Espanha. Sabe, na Espanha pagavam mais, nesse tempo só havia dificuldade em passar a fronteira se a gente levasse contrabando. Também fomos para a terra fria”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

“Havia uns tosquiadores ali da serralheira (serra de Penha Garcia) que tosquiavam só ali, eram uns dez. Aqui em Monsanto só havia uma camarada, em Medelim havia outra camarada, na Idanha também havia outra”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, menageiro, Monsanto

“A nossa camarada aqui do Rosmaninhal começava ali nas Cegonhas, onde está o Ti Zé Cabrero, apanhávamos o Couto das Correias e as Soalheiras, chegávamos a ir para Monforte e para a Idanha, só ali nos Carvalhos eram quatrocentas ovelhas”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal



Rosmaninhal. Grupo de tosquiadores, 2001

O número de tosquiadores que compõem as *camaradas* é bastante variável: geralmente nem mais de vinte nem menos de cinco.

“Andávamos em camaradas, íamos muitas vezes para a Idanha, era como calhava. Éramos uns quinze ou dezasseis. Agora por fim, vinham os patrões a buscar-nos, mas noutros tempos íamos acavalo no burro. Eram três meses seguidos. Para o Alentejo nunca fui, para lá havia tosquiadores mais experientes que nós”

Ti Joaquim “Carrapato”, 70 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Antigamente havia camaradas de vinte e tal homens, de Medelim, Proença-a-Velha, eu sei lá! Tosquiávamos os rebanhos grandes do Marrocos, do Marquês e do Manzarra”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, menageiro, Monsanto

Quando se deslocavam para localidades onde os rebanhos eram pequenos e não os ocupavam o dia inteiro, era frequente a *camarada* dividir-se. Quanto aos aprendizes, quando estivessem aptos a tosquiar, para integrarem o grupo, tinham que pagar a *patenta* (alguns litros de vinho) à *camarada*.

“Os aprendizes novos tinham que pagar a patenta, no domingo, ajuntávamo-nos todos na taberna e o aprendiz tinha que pagar cinco litros de vinho à malta”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, menageiro, Monsanto

Geralmente, os aprendizes eram sobretudo os parentes mais próximos dos tosquiadores, pois sendo uma actividade que dava algum rendimento, interessava perpetuar a profissão através da família.

p a g a m e n t o s ,

O trabalho dos tosquiadores era remunerado *a jornal* e por empreitada. No *jornal*, havia três modalidades a considerar: *a jornal* propriamente dito, em que cada homem era regulado entre nove a quinze escudos, passando posteriormente para vinte e cinco escudos por dia; o *jornal com vinho e tabaco* e o *jornal a de comer*, com seis a sete escudos por dia. Na empreitada simples, pela tosquia de cada ovino ganhavam os tosquiadores entre oitenta centavos e um escudo por cabeça, sendo, geralmente, os carneiros pagos a preços superiores. Nesta forma de remuneração há ainda a considerar a *empreitada a de comer*, a quarenta e cinco centavos por cabeça, e a *empreitada da lâ*, em que a *camarada* recebe por cada cinquenta cabeças tosquiadas, um velo, comida e uma ovelha no fim da safra. Contudo, o pagamento a jornal foi sendo substituído de forma massiva pelas empreitadas. Os tosquiadores alegavam ganhar mais com esta forma de pagamento. Os patrões também preferiam pagar à empreitada, pois assim evitavam demoras propositadas. Os tosquiadores eram obrigados a trabalhar mais, com o fim de poderem ganhar mais. Por outro lado, revelavam-se menos cuidadosos relativamente às boas normas de execução e cuidados a ter com o respectivo corte.

“O jornal acabou, os patrões tinham que nos dar de comer: O pessoal deixou de querer a de comer; preferiam andar à empreitada, ganhavam mais! Mas também era pouco mais, tínhamos que pôr na comida, gastávamos à mesma”
Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Cada tosquiador cortava, em média, cerca de vinte ovelhas por dia.

“O normal eram aí umas vinte cabeças por tosquiador; mas eu cheguei a tosquiar cinquenta ovelhas por dia, mas era do nascer do sol ao pôr-do-sol. Rebanhos, só no Marquês eram três mil ovelhas”
Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Como atrás foi referido, havia proprietários que incluíam no preço as refeições. O *menageiro*, ao fazer o contrato com o proprietário do rebanho, estipulava para além do preço a questão das refeições, *“se era a de comer ou a seco”*.

“Os patrões vinham a ter comigo para combinarmos os preços, se fosse a de comer era uma coisa, se fosse a seco era outra. Era assim que eu lhes dizia: querem a rancho frio ou a seco? Se fosse a de comer; quando chegasse a hora de ir comer; eles tinham que ter tudo prontinho, comíamos o que eles nos punham. Chegavam ao pé de mim e diziam para mandar o pessoal a comer; eu dizia: pronto, tudo pára! Agora vamos a comer! Se fosse a seco, éramos nós que tínhamos que levar o comer; quem não levasse nada, tinha que comprar lá qualquer coisa. Era eu na mesma que dava a ordem”
Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

“Antigamente era a de comer; mas uma vez fomos a tosquiar ali para um arraial, o patrão fez-nos a comida, havia lá um que não gostava do comer; armou-se ali uma discussão, depois passou a ser sempre a seco. É como se costuma dizer; cada cabeça sua sentença! Era a vinte escudos, passou para vinte cinco escudos a rês”
Ti Zé “Tarzan”, 70 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Eu dantes fazia o comer para o pessoal da tosquia, quando vinham cá a tosquiar. Agora já não, dou-lhes o dinheiro para irem a comer ao restaurante, escuso de andar para trás e para diante por causa do comer”
Ti Inês “Mates”, 67 anos, pastora, Rosmaninhal

a a l i m e n t a ç ã o ,

A alimentação dos tosquiadores era dividida essencialmente em quatro refeições diárias: almoço, jantar, merenda e ceia.

“Fazíamos quatro refeições: de manhã chamávamos a cunha, aí às nove ou dez horas íamos a almoçar; adepoi ao meio-dia, íamos a jantar; lá para as cinco horas tínhamos a merenda, comíamos uma bucha, à note, a gente soltava e assim que se punha o sol, ao lusco-fusco, a gente ceava, comíamos um bocado de pão com toucinho e um copo de vinho e era aquele que o tinha!!”
Ti Zé manteigas, 70 anos, menageiro, Monsanto

Relativamente às refeições que normalmente o proprietário dispunha, Jaime L. Dias acrescenta ainda o seguinte:

“Anunciadas as refeições, o menageiro suspende o serviço e diz: tombe, e todos os tosquiadores tombam e abandonam os animais que estão a tosquiar. Lavadas as mãos, tomam, todos, assento em volta da mesa, às vezes, simples mas alvadia toalha estendida no chão, no próprio local do trabalho ou próximo. Nenhum tosquiador se serve enquanto o menageiro se não benze e diz: *com Jesus*. Na altura do queijo, serve-se em primeiro lugar o menageiro. Os tosquiadores regulam-se pela talhada que ele corta. No final de cada refeição, o menageiro benze-se e pede pelas almas. E todos, para si, rezam o Pai-Nosso” (1991, pp. 179-180).

De facto, era o tempo em que o *menageiro* regulava todas as acções da *camarada*. Muitos destes costumes caíram em total desuso.

“Antigamente o menagero era mais respeitado, agora o pessoal é mais abusador; não respeitam tanto o menagero. Antigamente pagavam-se multas, eram pagas em vinho, quando alguém fazia alguma asneira, tinha que pagar um litro de vinho, o trabalho era mais respeitado”
António Marques, 64 anos, menageiro, Toulões

As multas por transgressão das regras da tosquia eram aplicadas a todos os tosquiadores, incluindo ao próprio *menageiro*. Este tinha o costume de aplicar a si próprio as respectivas faltas a dobrar. O produto das multas tornava-se num motivo de festa para a *camarada*, pois revertia em vinho para todo o grupo.

“Se algum se distraía e cortava mal o velo, era multado. Se ficasse alguma coisa por cortar, também era multado com meio litro de vinho. Se por azar alguém ferisse alguma teta do animal, pagava um litro de vinho. A gente depois no fim, quando se recebia o dinheiro, fazia as contas: fulano tal deve dois litros de vinho! Descontava-se o dinheiro para o vinho. Depois se o dinheiro fosse pouco, o vinho era bebido logo no mesmo dia, se fosse muito, era bebido no domingo na taberna”
Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

Ainda referente a algumas multas, Jaime L. Dias escreve:

“Por cada choca que deixarem de cortar, meio litro de vinho ou um escudo; a mesma importância ou o vinho equivalente se falarem ou cantarem na parreira, ou se, saindo do campo, regressarem mais tarde do que outro ou outros que largaram depois deles” (1991, pp. 180-181).

a tosquia à máquina,

Com a introdução progressiva da máquina de tosquiar, as *camaradas* foram-se alterando e a tesoura foi sendo relegada para contextos mais domésticos. Ou seja, os grupos de tosquiadores foram-se profissionalizando, através do fomento de cursos promocionais da máquina de tosquiar. No início, estas máquinas não foram muito bem recebidas, pois apontavam-lhes inúmeros defeitos. Dizia-se que eram de difícil aprendizagem e que provocavam muitos ferimentos na pele dos animais. Porém, os proprietários dos rebanhos, ao serem informados das vantagens que esta tecnologia trazia para a produção lanar, aderiram imediatamente e tornaram-se eles mesmos, os grandes agentes promocionais desta mesma tecnologia.

Alguns dos antigos *menageiros* prosseguiram a actividade, comprando máquinas e especializando-se. Por outro lado, muitos dos tosquiadores mais antigos, rejeitaram a máquina de tosquiar, continuando o seu labor com a respectiva tesoura, mas agora, apenas em contextos de vizinhança ou familiares. Deste modo, a introdução da máquina de tosquiar veio modificar por completo todo um conjunto de gestos, saberes, sonoridades e espaços, alterando-se toda a organização do trabalho em torno das tosquias.

A introdução da máquina de tosquiar advém de inúmeros factores. Em destaque estiveram as novas conjunturas sociais e económicas criadas em Portugal pelo êxodo dos trabalhadores rurais, que não só procuraram os centros urbanos, como também emigraram em massa para a Europa, nomeadamente para França. Deste modo, a Junta Nacional dos Produtos Pecuários, teve a necessidade de recorrer à técnica da tosquia mecânica como meio de solucionar as dificuldades geradas pela referida conjuntura e promover os respectivos cursos. Segundo o Boletim Pecuários nº1 de 1970, realizaram-se a nível nacional, em três anos, cerca de dez cursos de tosquia mecânica que foram frequentados por 750 trabalhadores rurais, tendo sido encartados 700 tosquiadores profissionais e criados de lavoura.

“Eu tirei o curso na Várzea, em Idanha-a-Nova, consegui logo o primeiro prémio no curso. Havia lá um engenheiro que lhe chamavam Lobo. Depois pedi uma máquina eléctrica emprestada nessa aprendizagem, na Junta Nacional. Fui para o Peso, era o Manuel Carvalho que lá estava, fui para este monte a tosquiar à máquina. Esta foi a primeira vez, depois comecei a ir ali para a Zebreira, para o Chico Rato, era um grande lavrador, tinha duas máquinas mecânicas, cada uma tinha dois braços. Depois comprei uma das minhas primeiras máquinas com dois braços, a uma sociedade de lavradores de Alcains, eles não tosquiavam com ela, a gente é que sabia fazer o trabalho, acabaram por me vender a máquina. Depois comecei então a tosquiar por minha conta, aqui nesta zona. Arrancávamos à segunda-feira de manhã cedo e andávamos para lá toda a semana, era de sol a sol. Dormíamos para lá, só vínhamos a casa aos sábados à noite, era trabalho duro, mas fazia-se com gosto. Lembro-me de pagarem à cabeça, a trinta e cinco escudos, depois começou a aparecer cada vez mais trabalho, eu já não dava conta de tanto trabalho, foi então quando comprei a outra máquina mecânica, fiquei com quatro braços para tosquiar. Esta comprei-a à Junta, ali em Castelo Branco”

António Marques, 64 anos, menageiro, Toulões

“Eu ainda tirei o curso de máquina de tosquiar, tirei ali na Senhora do Almurtão e na Ponte de São Gens. Isto já foi depois da gente trabalhar muito com a tesoura”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

A Junta Nacional de Produtos Pecuários, para incitar mais ainda os proprietários relativamente ao uso desta técnica, adoptou a política de conceder subsídios monetários, não reembolsáveis, no montante de 25% do valor das máquinas, aos Grémios da Lavoura e Cooperativas Ovinas. Depois de encartados, os tosquiadores iniciavam a sua



Tosquiadeira manual. (Cartilha de Tosquia Mecânica, Junta Nacional dos Produtos Pecuários, Ministério da Economia - Secretaria de Estado do Comércio, pág. 44)

actividade em rebanhos de proprietários que já possuíam este tipo de tecnologia. Outros foram incentivados a tirar este curso pelos próprios proprietários, em troca de inúmeros favores.

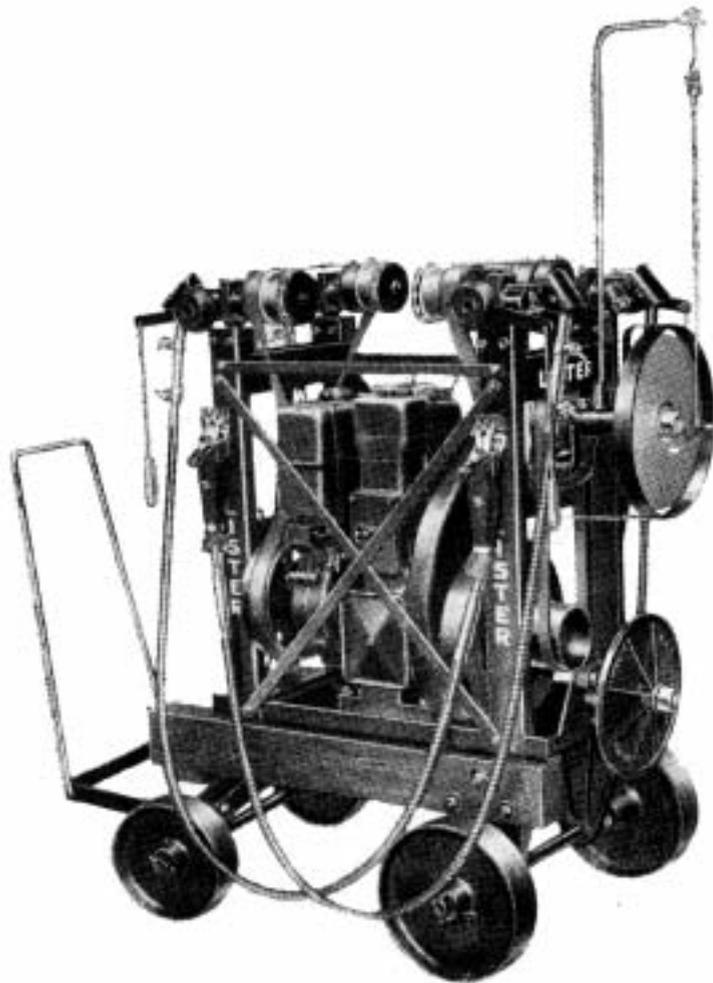
“Tirei o curso de máquina de tosquiar ali em Castelo Branco, no IROMA. O Dr. B. é que me disse para eu tirar o curso de tosquiador, era à conta do Estado. O homem disse-me que me emprestava a carrinha e depois eu ia lá a tosquiar as ovelhas dele”

Manuel Carvalho, 66 anos, pastor, Proença-a-Velha

Segundo a Cartilha de Tosquia Mecânica, a mais simples das máquinas de tosquiar é a *tosquiadeira manual*, que é accionada mediante um ajudante através de uma manivela.

Esta máquina como necessitava de duas pessoas para laborar, foi caindo em desuso. A outra máquina, mais completa, e que, de algum modo, veio substituir a manual, foi a *tosquiadeira mecânica*.

Esta é movida por um motor a gasolina ou diesel, a petróleo, a óleos ou a electricidade, podendo accionar dois a seis *braços* ou mais. Na parte posterior de cada *braço*, encontra-se o *punho*, onde se agarra. Este tem, no seu interior, um mecanismo que faz movimentar os *órgãos de corte* montados na extremidade. Os *órgãos de corte* são: um pente com dez a treze dentes afiados, uma navalha ou contra-pente, com três a quatro dentes triangulares. A navalha ou contra-pente move-se sobre o pente, e o contacto destas duas peças é ajustado pelo aperto de um parafuso para melhor eficiência do corte. Esta máquina incorpora ainda um afiador, para afiar os pentes e navalhas que se vão desgastando. Pode ter instalação fixa ou móvel. Neste último caso, oferece a vantagem de poder ser deslocada para qualquer local de tosquia. No entanto, é uma máquina pesada que está enquadrada numa estrutura



Tosquiadeira mecânica. (Cartilha de Tosquia Mecânica, Junta Nacional dos Produtos Pecuários, Ministério da Economia - Secretaria de Estado do Comércio, pág. 46)

mecânica, com quatro rodas de ferro para a sua deslocação. Normalmente, utilizavam-se quatro pranchas de madeira para o seu carregamento no veículo de transporte. Esta máquina era transportada em cima de um veículo que posteriormente a levava para os respectivos locais de tosquia.

Compete à *camarada* de tosquiadores estar apetrechada com os seguintes acessórios: folhas ou discos de esmeril, para substituírem as que se vão gastando no afiador; almotolia com óleo, para lubrificação da mão da tosquiadeira; pentes e navalhas sobresselentes, para substituírem os que se forem gastando; lata com água e um pouco de petróleo para arrefecer a mão da tosquiadeira, quando esta sobreaquecer; lata de petróleo, onde se colocam os pentes e as facas desgastados, para que o sugo se vá dissolvendo, facilitando, deste modo, a limpeza e afiação destas peças; escova de pelo rijo para limpar devidamente os pentes e os contra-pentes retirando-lhes o pó ou terra, bocados de lã e outras impurezas que ficam frequentemente metidas entre os dentes; a chave de porcas e chave de

fendas, para apertar e desapertar os parafusos de ajuste, quando se substituem os pentes.

Tal como na tosquia manual, é ao *menageiro* que cabe afiar os pentes de corte. Como o afiador está incorporado na máquina, por vezes, o *menageiro* tem que percorrer distâncias consideráveis em constantes deslocações de uma máquina para outra. Isto porque, em alguns casos, os rebanhos a tosquiar são pequenos, optando por dividir as máquinas entre dois locais.

Devido ao motor a diesel que este tipo de máquina tem incorporado, esta efectuava um ruído ensurdecedor, o que prejudicava profusamente os tosquiadores, que passavam períodos de tempo alargados à sua volta. Isto fez com que muitos tosquiadores começassem a protestar contra este ruído intenso, obrigando deste modo os *menageiros* a investir em máquinas eléctricas.

“Quando o pessoal se começou a queixar, por causa do barulho que as máquinas mecânicas faziam, eu fui na conversa e comprei as máquinas eléctricas. Estavam sempre a chatear-me: você tem que comprar as máquinas eléctricas! E assim foi! Sabe, o pessoal hoje é mais fidalgo, antigamente trabalhava-se e ninguém retilava. Eu fui no embrulho e comprei estas seis máquinas eléctricas. As outras máquinas tive que ficar com elas ali paradas. Mas olhe, as máquinas mecânicas, cada uma serve para quatro braços, as eléctricas, cada uma serve apenas um braço. E não são nada baratas, custam duzentos e tal contos, só o punho são alguns oitenta contos e ainda falta o afiador e o gerador que são à parte, isto é um balúrdio!”

António Marques, 64 anos, menageiro, Toulões

Com o incremento das máquinas eléctricas, o ruído do motor a diesel foi suprimido. Contudo, cada máquina mecânica dá assistência a quatro ou mais tosquiadores, enquanto uma máquina eléctrica apenas serve um tosquiador. A outra contrariedade era sobretudo a electricidade. Como alguns arraiais não comportam ainda instalação eléctrica, o *menageiro* tem que transportar conjuntamente com a restante maquinaria, um gerador. Do mesmo modo que a tecnologia mecânica, o *menageiro*, tem que afiar os pentes destas máquinas eléctricas num afiador. Este, ao invés da máquina mecânica, é um corpo independente.

“Alguns arraiais já têm luz, mas ainda aparecem muitos que não têm. Para estes, levo o gerador, enquanto que na mecânica, não era preciso nada, trabalhava em qualquer lado, era só ligar o motor e dar à manivela. Cheguei a tosquiar debaixo de uma azinheira, era só meter gasóleo e dar à manivela”

António Marques, 64 anos, menageiro, Toulões

Quanto aos procedimentos a ter na tosquia à máquina, para além de algumas divergências no sentido do corte do velo e das diferentes ferramentas, destaca-se um procedimento que a diferencia totalmente da tosquia manual. Trata-se de facto de que na tosquia mecânica a ovelha não necessita de ser apenada. Segundo o Boletim Pecuário nº1 de 1970, adoptou-se o sistema seguido nos países do Hemisfério Sul, grandes produtores de lãs: o de tosquiar os animais livres, isto é, sem os apenar, o que permite maior flexibilidade de movimentos, maior rapidez e também menor perigo para a saúde dos animais (tosquia-se o animal na posição de sentado).

“A primeira é sempre o tosquiador que a apanha, as outras já são os empregados do patrão. A gente para apanhar uma ovelha como deve ser, coloca uma das mãos debaixo do queixo do animal e a palma da outra encostada à garupa. A ovelha é apanhada e assentada de cu, fica segura entre os joelhos do tosquiador, depois começa-se a tosquiar a barriga e o interior das pernas, aqui é preciso cautela, para não se cortarem os tetos ou o úbere do animal. A gente põe dois dedos da mão esquerda sobre os tetos e assim evita-se algum

azar. Passa-se para a parte de fora da massa esquerda, aqui o tosquiador coloca a sua perna direita entre as mãos do animal, ficando a perna esquerda encostada ao corpo, inclina-se o animal para a direita, corta-se a parte externa da coxa e na direcção da garupa e da cauda. Tosquiada a garupa do lado esquerdo, o tosquiador muda de posição para poder tosquiar a parte do pescoço, aqui o tosquiador coloca a perna direita no meio das pernas do animal, enquanto a esquerda fica encostada ao pescoço. A ovelha está quase sentada, o tosquiador é que muda de posição, tem que pôr a perna no meio da ovelha, ao pé da barriga. Depois faz a parte do pescoço, ela vai virando, vai jogando e faz a outra parte do costelado por aí abaixo, até à coxa. Aqui deita-se a ovelha ao comprido no chão e faz-se a parte comprida até ao rabo, pela coluna acima até ao pescoço, depois o outro lado igual, vem a acabar na coxa direita. O velo sai completo, quem saiba tosquiar como deve ser, tem que tirar o velo completo, tem que saber dar as voltas completas. A técnica manda assim, não deixa cortar o velo, quanto menos se retraçar a lâ, melhor! Os que retraçam a lâ, estão a estragá-la”

António Marques, 64 anos, menageiro, Toulões

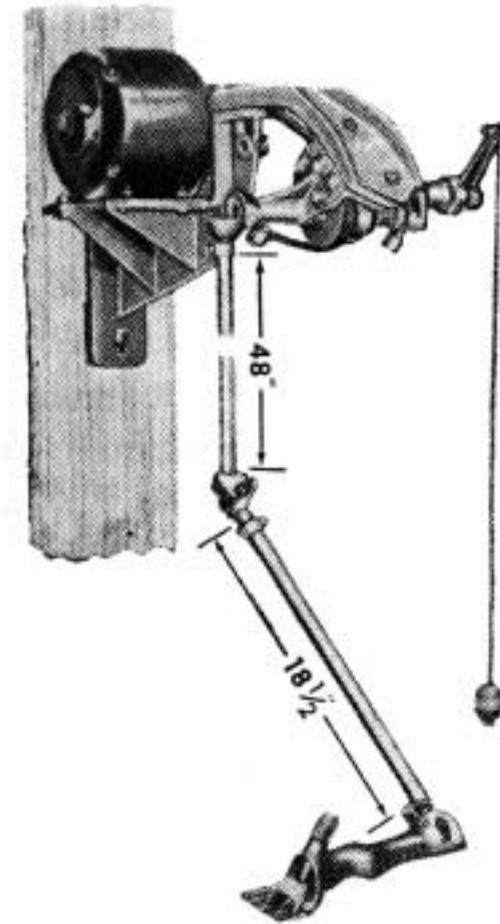
Por vezes, a técnica de cortar o velo, gera algumas divergências. Alguns tosquiadores querem minimizar tempo e arriscam em cortar mal o velo.

“*Vou-lhe contar uma história: antigamente havia uns tosquiadores que tosquiavam para a cooperativa, depois chatearam-se e vieram a tosquiar comigo. Uma vez fomos a tosquiar ali para as Cegonhas, eu comecei a tosquiar descansado, eles já tosquiavam à muito tempo, mas fui eu quem os ensinou. Eu estava descansado, ia tosquiando, até que o patrão veio a ter comigo e disse-me: Olhe que eu não sou capaz de atar a lâ destes gajos, eles esfarrapam-me a lâ toda! Eu comecei a olhar e reparei que eles rompiam a lâ toda. Chamei-os à atenção e disse-lhes, eles responderam que assim era mais rápido. Eu disse-lhes que os técnicos não eram nenhuns parvos, pois a tosquia mecânica mandava cortar assim o velo, porque senão eles faziam assim. E se não se lembrassem das voltas, eu não me importava de lhas ensinar. Depois lá começaram a tosquiar melhor, mas havia um mais teimoso, de vez em quando, trocava as voltas ao velo”*

António Marques, 64 anos, menageiro, Toulões

O velo de lâ tem que ser cortado com as voltas certas para sair completo. Se eventualmente se altera este sentido de corte, o velo sai estragado. Cabe ao *menageiro* vigiar e corrigir, se for o caso, os cortes dos tosquiadores. Existem dois tipos de corte à máquina, o corte atravessado e o corte comprido. Do mesmo modo que a Junta Nacional de Produtos Pecuários instituiu um método de corte para a tosquia à tesoura, fê-lo da mesma forma para a tosquia à máquina. Assim, seguindo a Cartilha de Tosquia Mecânica, a síntese do processo de corte efectua-se do seguinte modo:

“Com a ovelha sentada, convenientemente presa e levemente inclinada para a esquerda, a tosquia começa pela lâ da barriga. O tosquiador agarra o punho da tesoura mecânica e inicia o corte junto do sovaco direito, seguindo para a frente e para baixo e depois para os lados. O braço esquerdo do tosquiador segura o membro anterior de encontro ao corpo do animal, enquanto a mão repuxa a pele da barriga para não fazer pregas e portanto não ferir o animal. Continua-se sempre o corte até ao lado oposto, de modo que a lâ da barriga seja toda cortada. Acabada a tosquia da barriga, esta lâ desvia-se para o lado e, em seguida, deixa-se descair levemente e com cuidado a ovelha, para se poder alcançar a face interna das coxas e membros posteriores, ficando assim completa a tosquia desta parte do corpo. Inicia-se, após, a tosquia da parte de fora da coxa esquerda. Na posição correcta, o tosquiador coloca a sua perna direita entre as patas do animal, ficando a perna esquerda encostada ao corpo, e a mão esquerda repuxa a pele da face externa da coxa para facilitar a operação. O animal encontra-se em repouso e um pouco inclinado para



Tosquiadeira eléctrica. (Cartilha de Tosquia Mecânica, Junta Nacional dos Produtos Pecuários, Ministério da Economia - Secretaria de Estado do Comércio, pág. 47)

a direita, sendo a lâ cortada para cima na face externa da coxa e na direcção da garupa e da cauda. Quando está a tosquiar este membro, o tosquiador faz pressão no flanco do animal obrigando-o a distender o membro, para assim facilitar o trabalho. Depois de tosquiada a garupa do lado esquerdo, é necessário que o tosquiador mude de posição para iniciar a tosquia correcta do pescoço. Nesta fase, a perna direita do tosquiador coloca-se entre os quatro membros do animal, enquanto a esquerda fica encostada ao pescoço. A mão esquerda segura a ovelha pelo focinho, mas sem apertar as ventas, para não dificultar a respiração, e apoia-se a cabeça no joelho do tosquiador. Enquanto se tosquia esta região, o pescoço da ovelha descansa na perna esquerda do tosquiador e é fixado nesta posição pela mão esquerda. O primeiro corte é feito de baixo para cima e ao centro do pescoço, seguindo-se outros na direcção da espádua, mas partindo sempre da parte inferior do peito. Esta região deve ser tosquiada o mais rapidamente possível para não cansar o animal devido à posição em que se encontra, mas ao mesmo tempo tem que haver bastante

cuidado em não o ferir, principalmente se a região é bastante rugosa. Em seguida, tosquia-se a espádua, e, novamente, o tosquiador muda de posição. Nesta fase, a mão esquerda do tosquiador agarra firmemente a canela do membro anterior esquerdo e a ovelha é mantida nesta posição devido à pressão do cotovelo contra o pescoço do animal, que por sua vez está apoiado na perna esquerda do tosquiador, iniciando-se assim, com golpes compridos, a tosquia do corpo. Para esses golpes serem executados correctamente, o tosquiador muda novamente de posição, ficando agora a sua perna direita entre os membros posteriores da ovelha e a perna esquerda e joelho entre os anteriores. Nesta posição, é necessário dirigir os cortes com firmeza desde a cauda até à cabeça, levando o pente sempre bem cheio de lã. É preciso ter cuidado para não ajoelhar em cima do animal. Depois de terminado o último golpe comprido, todo o lado esquerdo está tosquiado e o velo intacto. Tosquia-se em seguida a cabeça, em quase nada se modificando a posição do tosquiador que deverá ter o cuidado de nunca pisar o velo. Nesta fase, é necessário segurar a orelha esquerda, e os joelhos encurvam-se um pouco, enquanto o peito do pé direito fica entre a garupa do animal e o tendal, ajudando assim a manter firmemente a ovelha nesta posição. Continuando a tosquia do membro anterior e da espádua direita, a perna esquerda coloca-se entre as mãos da ovelha, enquanto a mão esquerda do tosquiador segura com firmeza a canela do membro que se está a tosquiar. Fazem-se os cortes com todo o cuidado, principalmente quando chegamos junto do sovaco. Nesta posição, acaba a tosquia do membro e espádua, passando-se ao corte de lã do costado direito. O tosquiador muda novamente de posição: junta as pernas atrás da ovelha, obrigando o animal, sentado, a encostar-se-lhes, e, com a mão esquerda, apoiada sem esforço sobre a espádua, puxa-lhe suavemente a pele. Fazendo então, com toda a facilidade, os cortes no dorso, na direcção da barriga e do flanco. Ao mesmo tempo que a tosquia progride, a ovelha vai sendo lentamente inclinada para trás, até atingir o flanco. Estamos quase no fim da tosquia, faltando só cortar a lã do membro posterior direito. O tosquiador coloca o punho esquerdo no flanco e faz uma pequena pressão para endireitar a perna. Os cortes são todos dirigidos da espinha para as unhas, movendo-se a ovelha lentamente até chegar aos últimos cortes. Uma vez dado o último corte, o velo está todo inteiro e o animal sossegado, sendo de notar que, para manter um domínio perfeito sobre o animal, a mão esquerda do tosquiador segura a perna direita da ovelha. O animal está pronto a sair do tendal e a voltar para o rebanho. Nesta altura, o tosquiador pára a máquina e coloca a palma da mão direita na anca do animal, empurrando-o ligeiramente para diante, de modo a fazê-lo passar entre as suas pernas” (1979, pp. 74-80).

No que concerne ao número de ovelhas que cada tosquiador pode tosquiar com estas máquinas, este índice varia entre setenta a oitenta por dia.

Relativamente às vantagens desta tecnologia em relação à tosquia manual, o Boletim Pecuário nº 1 de 1970, destaca: melhor técnica, corte regular, consequente igualização das madeixas na futura tosquia, maior rapidez – menor mão-de-obra, menor perigo para a saúde dos animais, encurtar o período da tosquia, efectuado apenas em dias de clima favorável. A máquina de tosquiar permite cortar o velo de uma ovelha em cerca de seis minutos, de modo que é possível tosquiar cerca de oitenta cabeças por dia: enquanto à tesoura um tosquiador experiente tosquia aproximadamente trinta cabeças em oito horas de trabalho. Contudo, alguns tosquiadores que ainda tosquiavam à tesoura, reconhecem a rapidez desta tecnologia mas referem amiúde que a máquina deixa sequelas nas ovelhas.

“A máquina é pior que a tesoura, o animal sofre mais e a lã a dois centímetros fica toda queimada. Os que andam a comprar a lã, preferem a lã cortada à tesoura. A máquina é preciso água, aquece muito, a tesoura não”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, menageiro, Monsanto

É facto, segundo os veterinários que as ovelhas após a tosquia mecânica ficam extremamente cansadas e em stress, sendo aconselhado colocá-las em descanso em bons pastos.

a lã,

Antes de entrarmos propriamente no percurso do velo, convém em primeiro lugar dissecar esta preciosa matéria-prima designada por lã, tal como as suas principais características. Podemos dizer que a lã é a fibra animal que constitui a cobertura protectora externa dos ovinos, ajudando a conservar a temperatura do corpo e, simultaneamente, não deixando arrefecer a pele (com o ar quente que permanece entre as suas fibras).

A fibra lanar (fêvera) é formada por: *raiz* e *haste* ou *coluna*. A *raiz* é a parte embutida na pele, a *haste* é a parte que cresce acima da pele, com uma forma arredondada. Termina em ponta na lã da primeira tosquia (lã de borrego), mas é romba na lã das tosquias posteriores. A fibra de lã é envolvida numa substância denominada *suarda*, que lhe dá macieza e a protege contra inúmeras contrariedades, tais como a chuva, o vento, atritos, etc. Já na pele, pelos respectivos poros saem substâncias produzidas por glândulas, que se chamam sudoríparas e sebáceas. As primeiras produzem o *sugo* ou *suor*, as segundas produzem a *gordura da lã*. Os dois juntos formam a *suarda*.

Quanto às características da fibra da lã, estas são classificadas quanto à sua finura, ao seu comprimento, ao frisado, ao nervo da fibra, à cor e ao toque. Quando se fala da finura, está-se a referir à espessura da fibra da lã. O fio fabricado de qualquer quantidade de lã, tem tantos metros quanto mais fina for a lã. Daí que, a lã mais fina seja a mais valiosa. Em relação ao comprimento, no geral, quanto mais comprida é a fibra menos fina é a lã. Porém, em igualdade de finura, a lã mais comprida é a melhor. No que diz respeito ao frisado, este é o ondulado natural da lã. As lãs finas são mais frisadas que as restantes, mas também há lãs muito finas que são pouco frisadas. A igualdade do frisado em todo o comprimento da fibra é um sinal de boa qualidade. Quanto ao nervo da fibra, trata-se da resistência que a fibra tem à força quando a puxamos pelas duas pontas. As fibras de um velo não têm todas a mesma resistência. Por exemplo, a lã da espádua é mais resistente que a da barriga.

No que concerne à cor, existem lãs brancas, cinzentas e pretas. As lãs brancas encontram-se em maior número, desde o branco puro ao branco sujo. As mais alvas são as mais apreciadas. No entanto, a má armazenagem, a humidade e o calor excessivo podem amarelecer as lãs brancas, prejudicando o seu valor. Por último, o toque é a sensação da maior ou menor macieza ao tocar a lã. Esta característica tem muita importância no valor da lã. Aqui, também as fermentações, as terras que os velos absorvem, as más camas e a falta de sugo, prejudicam o toque da lã porque lhes diminuem a macieza.

As características da fibra lanar variam muito, conforme as partes do velo, as raças e os tipos de ovinos. Como já foi referido, aos três tipos de ovinos correspondem os seguintes tipos de lãs: lãs *merinas*, *feltreiras* e *longais*, comuns às lãs brancas e pretas. As lãs brancas apresentam seis qualidades: *merino fino*, *entrefino*, *ordinário*, *grosseiro*, *feltroso ordinário* e *entrefino*, *entremérico* e *longal-lustrino*, todas do tipo merino. Ao tipo *feltreiro* pertencem as qualidades *feltreiro ordinário*, *entrefino* e *fino*. Ao tipo *longal* pertencem o *longal lustrino*, *simples* e *feltroso*, e o *longal churro*, *simples* e *feltroso*. Nas lãs pretas, também há divisões especiais segundo os três tipos: ao *merino*, pertencem as qualidades do *merino entre simples fino*, *surrubeca* e *mesclado*; *merino ordinário simples*, *crepão* e *feltroso*, e *merino grosseiro*. Ao tipo *feltreiro* pertencem o *feltreiro entrefino simples*, *altoso* e *mesclado*, *feltreiro ordinário simples*, *mesclado* e *altoso*, *entrefeltreiro* e *merino*. Ao tipo *longal* pertencem o *entrelongal* e *merino*, *ordinário* e *grosseiro*, *longal*, *lustrino feltroso* e *longal churro feltroso*. No geral, entre os pastores, é costume dizer-se que, numa escala que varia até à lã grosseira, existe a lã *merino* do tipo *mais fino*, a lã *cruzada*, menos fina que a anterior, e finalmente a lã *churra*, esta, considerada a lã mais grosseira.

O velo é formado por um conjunto de madeixas de lã, que são as mechças. Existem madeixas quadradas, cilíndricas,

pontiagudas e *apinceladas*. Os melhores tipos de madeixa são a quadrada e a cilíndrica, que se encontram na lã dos animais mais apurados.

O velo, depois de tosquiado necessita de ser preparado para que se vejam bem as suas qualidades, pois a lã é um produto que se negocia pela apreciação do olhar. Daí toda a vantagem dos cuidados a ter com a sua apresentação. Como já foi referido, o velo tem lã menos fina nos bordos (abas), e não se apresenta igualmente sujo em todas as suas partes. Ao processo de separar do velo a lã com sujidades, manchas e outros defeitos, designa-se *desbordagem*. Esta operação executa-se em cima de um estrado de ripas (caniço), com dois metros de comprimento e meio metro de largura. Segundo a Cartilha de Tosquia, o processo elabora-se do seguinte modo:

“Segurando o velo pelas suas quatro pontas, pôr este sobre o caniço e estende-lo de forma a ficar com o lado de fora voltado para cima. Bater o velo para largar alguma terra da que lhe esteja agarrada, mas bater com cuidado para não partir nem abrir muito as madeixas. Tirar os restos de *chocas* ou *rabejas*, que lhe esteja agarrada. Tirar a lã muito carregada de corpos estranhos (terra, palhas, carriços, sementes, etc.), a lã muito forte (garruda ou garra) que a do velo em geral, e as madeixas com muito pêlo morto ou com malhas. Todos estes pedaços se juntam num segundo monte, que é o dos *apartes*. Deitar para o monte dos *apartes* algum velo que aparecer com lã muito mais grossa que a lã do rebanho. Juntar também no monte dos *apartes* a lã das barrigas, cabeças, caudas e cabos, bem como os pedaços de lã limpa que se desligaram do velo durante a tosquia. Juntar no monte das *rabejas* a lã que o lavrador tiver guardada proveniente do *rebejamento* dos alavões” (1979, pp. 83-84)

Seguidamente, ao terminar o processo de *desbordagem* segue-se de imediato o seu enrolamento em cima do estrado. Em primeiro lugar, devem aconchegar-se as madeixas do velo e fazer, de um e de outro lado, uma dobra a toda a altura, de maneira que as abas venham juntar-se ao meio. Depois, como quase sempre o velo fica ainda muito largo, repetem-se as dobras até reduzi-lo a uma faixa com dois palmos de largura, pouco mais ou menos. Por último, enrola-se o velo, a partir do rabo para o pescoço e ata-se com a ponta do pescoço que, para o efeito, se torce um pouco à maneira de corda. Deste modo é devidamente enrolado e atado, para depois ser ensacado e guardado em armazéns, até que o comprador os venha recolher.

“O velo enrola-se com a flor da lã para baixo, é como quem está a enrolar um capote, depois ata-se e mete-se nas sacas. A lã que era enrolada e atada como deve ser, para o Grémio, valia mais dinheiro”

Ti Zé Valente, 70 anos, menageiro, Monsanto

“Os velos eram todos atados e metidos em pilha nos barracões, até ser vendida para as companhias”

Ti Zé Amaral, 92 anos, antigo menageiro, Monsanto

O trabalho do *menageiro* termina aqui. Depois, cabe aos empregados do proprietário todo o processo de armazenamento das lãs. Como a produção de lãs não é mais que subsidiária de uma exploração agrícola, o produtor não dispõe, na generalidade dos casos, de instalações adequadas para guardar as suas lãs, improvisando para o efeito qualquer anexo que na altura das tosquias esteja disponível, o qual, a maior parte das vezes, não reúne as condições mínimas para o fim em vista. Consideráveis vezes escolhiam locais onde as lãs não pudessem perder peso, tais como, anexos de preferência mais frescos, que normalmente eram locais escuros e pouco arejados. Assim como, na arrumação dos velos, em vez de procurarem colocar as pilhas em boas condições de arejamento, isolavam-nas para evitar o contacto com o ar, comprimindo-as para lhes diminuir a superfície de exposição e, conseqüentemente, reduzir-lhe ao mínimo a perda de peso por evaporação.

“Havia muitos patrões que empilhavam a lã em tulhas, a lã era calcada e tapada com tábuas que levavam cepos por cima, para ficarem bem fechadas”

António Dias, 80 anos, negociante de lãs, Monsanto

Deste modo, permaneciam as lãs armazenadas durante períodos de tempo variáveis, consoante as tendências do mercado, sempre sujeito a flutuações, acontecendo por vezes que alguns produtores, aguardando uma melhor oportunidade de venda, chegavam a juntar nestas más condições lãs de três e quatro tosquias.

Tosquiada e armazenada a lã, na grande maioria das vezes a custo dos produtores e pelo seu próprio pessoal assalariado, era agora a altura de intervir o sector comercial. Estes comerciantes adquiriam as lãs à produção durante os meses que se seguiam às tosquias e conduziam-nas, por vários modos, para os respectivos centros industriais. Alguns destes comerciantes, os mais importantes e conhecedores, possuíam uma organização verdadeiramente especializada. Muitos concentravam as lãs por sua conta e risco, às vezes durante vários meses, para as irem vendendo quase sempre já escolhidas em lotes industrializáveis. Normalmente, as compras à produção faziam-se a pronto, quando não se faziam com o adiantamento de fundos ainda antes das lãs serem tosquiadas. José Pires Freire, residente na aldeia de Maçainhas, para além de ter sido um destes comerciantes de lãs que se deslocava amiúde para o concelho de Idanha-a-Nova, é igualmente proprietário de uma fábrica de cobertores, que já pertencia ao seu pai.

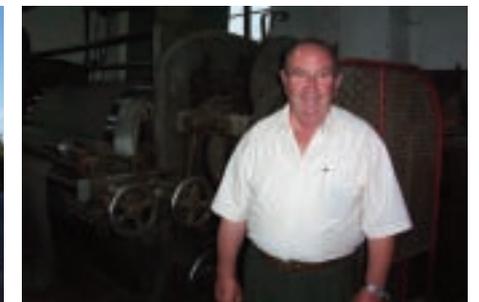
“Fui muitas vezes comprar lã ao Campo: Monsanto, Penamacor, Proença-a-Velha, Alcafozes, eu sei lá! Agora a lã já não presta, misturaram as raças, deram cabe de tudo. Olhe, comprei muita lã ao Franco de Alcafozes. Antigamente tosquiavam pelo S. João, os gados andavam nas orvalhadas e depois metiam-nas nos alqueives e assim pesavam mais. Outros punham os carros de bois carregados de lã ao pé das ribeiras, para a lã ganhar humidade e pesar mais. Havia muita gente a enganar, nós chegávamos, apalpávamos a lã e víamos logo que estava molhada. Nós antes de irmos buscar a lã, fazíamos os acordos em primeiro com alguns homens que andavam pelos campos a comprar a lã, digamos que eles apalavravam o preço com os produtores, depois íamos e carregávamos. Trazíamos a lã para aqui, era aqui escolhida na fábrica, mas antes ainda ia para o lavadouro da Guarda, era no Tavares. Depois o processo era aqui finalizado, fazíamos principalmente cobertores. Hoje isto já não dá nada, a fábrica está praticamente parada”

José Pires Freire, 70 anos, comerciante e proprietário de uma fábrica de cobertores, Maçainhas

Estes industriais contavam igualmente com alguns intermediários distribuídos pelo concelho. Cabia a estes efectuar uma espécie de pré-acordo junto dos proprietários locais, para posteriormente contactarem directamente com os respectivos industriais. Estes intermediários ganhavam à comissão.



[A] Maçainhas. Fábrica de cobertores, 2006.



[B] José Pires Freire, proprietário da fábrica e negociante de lãs, 2006.

indústrias rurais de transformação da lã,

As indústrias domésticas de tecidos de lã e de linho possuem uma das mais remotas tradições na história do trabalho humano. Inúmeros povos arcaicos foram mestres nesta arte. Já no Antigo Testamento se faz menção ao “vestido de lã ou de linho”³¹. No Concelho de Idanha-a-Nova eram muito frequentes estas tipologias caseiras relacionadas com a transformação da lã, do linho e da seda. O vestuário era essencialmente elaborado a partir destes materiais. Jaime L. Dias descreve da seguinte forma estes usos arcaicos:

“De linho, lã e seda se vestiram e agasalharam por séculos os beirões da Beira Baixa: de linho e seus derivados faziam camisas, ceroulas, lençóis e toalhas; de lã, os vestidos, barretes, garruças ou carapuças; de seda, cobertas, almofadas e lençóis que as mulheres usavam em dias de festa e nos domingos; de linho e de lã misturados, cobertas e tapetes de várias cores; de linho e de farrapos ou *ourelas*, *mantas de farrapos*; e de linho e de seda as lindas *colchas de Castelo Branco*. O linho e a lã eram o agasalho; a seda, o luxo” (1991, pp. 256-257).

Referente ao uso da lã, depois de tosquiada, esta sofria as seguintes operações: era lavada, aberta, cardada, enzeitada, empilhada, fiada, urdida e finalmente tecida. Era costume dizer-se “*urdir as maranhas*”. Esta operação consistia na tecelagem de certa porção de lã com a qual se faziam cobertores, fatos, capuchas, etc. O mesmo autor, referindo-se à época em que o processo de transformação da lã era praticamente todo doméstico, anota do seguinte modo todas estas operações:

“Tosquiada ou adquirida a lã, procedia-se, como primeira operação, à lavagem. Para esse efeito transportavam-na ao rio Pônsul e ali alagavam-na a pouco e pouco, dentro de um cesto que submergiam em água corrente. Volteada, revolteada e tornada a voltar, só depois de estar isenta da maior parte das impurezas, a lã era levada ao lavadouro de onde, batida e ensaboada, saía limpa para o estendedouro, que se fazia sobre as mantas, no areal ou nas paredes dos prédios mais próximos. Enxuta e transportada para casa, era aberta e limpa de cardos, silvas e demais aderências que adquirira na secagem. Seguiu-se a *carda* ou *cardação*, que começava pelo *enzeitar*, operação que consistia em o cardador untar a lã com azeite para a amaciar. Empilhada, para o azeite exercer a sua acção, o cardador, passados dias, cardava a lã fazendo-a passar por entre duas cardas manuais que ele, por larga experiência, manobrava com perícia e desenvoltura. Cardada, sobreposta em pastas, aos *arrates* (unidade de peso 459 gramas), em cestos, a lã ficava uns dias a assentar, passados os quais era fiada na roda ou em rocas, estas providas de *carapulo* (de papelão ou de pano) do *cizo* (de sola, para segurar o fuso) e do fuso.

A lã para a confecção das meias, porque devia ser mais fina, era sempre fiada nas rocas, e o fuso, em vez de girar para a direita, andava para a esquerda. Seguiu-se a *urdidura* que, em Idanha-a-Nova, era feita, nos últimos tempos, pelo velho Gonçalo, que também tecia, pelo Portas e pelo Pedro das Maranhas que se tornou bem conhecido, e foi talvez o último. Para a urdidura era preciso pedir vez ao urdidor, visto que as encomendas eram muitas e todas se acumulavam pela mesma época. O urdidor, acompanhado de uma caixa de aproximadamente de três metros de comprimento, com diversos compartimentos, metia em cada um destes uma maçaroca com o seu eixo. As urdiduras faziam-se, maiores ou menores, segundo a quantidade de pano a tecer.

Vinha depois a *tecelagem*, feita, nos últimos tempos, como se disse, pelo Gonçalo e também pelo Portas, seguindo-se-lhe nova *lavagem*, e finalmente a *tinta* e a *prensagem*, estas últimas executadas no Pisão, em Castelo Novo. As tintas empregadas eram a verde, a amarela e a encarnada.

Os *cobertores de dados*, bem conhecidos pelos pequenos quadrados de duas cores diferentes, eram urdidos em lã branca e lã preta. Com as maranhas fabricavam-se cinco espécies de tecidos: *baeta*, de cor azul claro, tecida com lã branca; *pinhão*, granado escuro (sangue de boi); *baetão*, azul ferrete (azeitona) igualmente de lã branca; *saragoça*, da cor natural, com lã preta; e *pardilho*, cardado e tecido de lã branca e preta, misturada. Para a pintura de estamemha usava-se o entrecasco de amieiro (encarnado escuro).

“Comecei no negócio da lã com o meu sogro, logo quando me casei, ele já comprava azeitona. Ele tem um filho, mas estava para Lisboa empregado. Como ele não sabia ler, era eu que lhe fazia as contas. Eu era sapateiro, em tempos, ele depois disse-me para ir para ao pé dele, porque o sapateiro também não ganhava nada, eu então encostei-me a ele. Comprávamos aqui a lã e vendíamos a lã para a Guarda a uns fabricantes de lá, acho que já morreram. Depois fui para a França, estive lá alguns anos e depois vim outra vez e arrumei-me ao talho e ao negócio da lã. Nós andávamos ai pelos montes, íamos a comprar a Penha Garcia, Salvador, Torre, Monfortinho, Salvaterra, Toulões, Idanha-a-Velha, Alcafozes, Medelim, Proença-a-Velha, e era assim, nesse tempo havia muita lã. Nós levávamos a balança romana e sacas. A gente antes negociava com os negociantes de lã, o meu sogro ia muito a Castelo Branco e era lá que fazia o negócio, aquilo ficavam apalavrados, o preço é este, se derem outro preço, a gente acompanha o outro preço, era para a gente não perder a venda da lã. Os fabricantes diziam-nos, o preço deve ser mais ou menos este, depois nós tínhamos uma comissão, ganhávamos uns dez escudos em cada arroba, depois vinham as camionetas e levavam tudo para a Guarda. O nome dele era António das Neves, acho que eram de Maçainhas, eram três irmãos. Era assim que a gente fazia o negócio, a gente ia de burro pelos campos a fazer os acordos, depois vinham as camionetas a carregar a lã, nós ajudávamos a pesar, eles pagavam ao proprietário, nós só fazíamos o acordo, depois no fim da campanha, ganhávamos à comissão. Olhe uma vez fomos com os comerciantes ali a carregar a Alcafozes, com um comerciante ali dos Trinta, eram alguns sete ou oito homens. Mas era domingo, o patrão era muito religioso, não deixou ninguém carregar os camiões, porque era domingo, não podia mandar trabalhar os criados, o homem que veio dos Trinta teve que se ir embora e voltar noutro dia. Este proprietário tinha lá lã de dois anos.

Nesse tempo havia alguns negociantes como eu ali na Aldeia que também compravam lã, era um que lhe chamavam Joaquim Miguel, havia outro ali nas Aranhas, que lhe chamavam Joaquim Lendeiro, na Zebreira era o Ti Farinha, que tinha uma taberna ali onde param as camionetas, mas já morreram todos”

António Dias, 80 anos, antigo negociante de lãs, Monsanto

“Aqui no Oledo havia um homem que negociava muita lã, andava pelos campos a fazer os negócios, chamavam-lhe o Coxo, era aleijadinho de uma perna”

Ti Joaquim, 88 anos, reformado, Oledo

Por vezes, para além da comissão a que tinham direito, era frequente receberem alguns bens extra.

“Nós tínhamos a comissão, mas também, às vezes, como estávamos muito tempo à espera para recebermos, eles ofereciam-nos cobertores de papa no fim das campanhas, ainda aí tenho alguns, agora já ninguém quer estes cobertores”

António Dias, 80 anos, antigo negociante de lã, Monsanto

Posteriormente, as lãs seguiam para os principais centros industriais, que se encontravam na Covilhã, Fundão, Alcains e Castelo Branco. Nestes locais, procedia-se à respectiva escolha, uma vez que a lã das diferentes partes do velo não tinha toda o mesmo valor. Nas fábricas fazia-se a seguinte separação, correspondente às regiões do corpo do ovino: em primeiro lugar, separava-se a lã da espádua, depois dos costados, flancos e braços. Em terceiro lugar, separava-se a lã do dorso e barrigas, para a seguir se separar a lã da cernelha, do pescoço e das coxas. Por último, separa-se a lã das abas da barriga, da cabeça, da barbela, dos cabos e do rabo. Após a selecção, eram lavadas e estavam prontas para serem trabalhadas pelos vários processos mecânicos.



[A] Proença-a-Velha. Cobertor de lã que a Ti Ifisénia mandou fazer com os restos das lãs que apanhava durante as tosquiadas, 2006.



[B]

A *baeta* e o *baetão* eram aplicados na confecção de saias, capuchas e cobertores; o *pinhão* nas capinhas, e a *saragoça* e o *pardilho* nos capotes e fatos de homem.

As costas dos coletes dos homens eram feitas das tiras que cresciam dos cobertores ou das saias. As criadas faziam dos *peçóis* (últimos fios que prendiam a maranha ao tear, neles se marcava o nome ou sinal do proprietário, quando a maranha ia para o pisão) ou *peçoladas das maranhas*, que pediam aos patrões, *mantéus* (saiotes de baixo) para trazerem na cozinha. Havia quem urdisse as *peçoladas* com a estopa para o pano dos sacos da lavoura. Os *colhereiros* (homens que vendiam colheres e pimento) procuravam muito os *peçóis*” (1991, pp. 210-213).

Na memória colectiva do concelho ainda ecoam grande parte destas práticas antigas.

“A minha avó fiava lã e fazia ceroulas, cuecas, coletas para as mulheres e mais coisas. Tinha as ferramentas todas em casa, tinha uns pesos em barro, chamavam-lhe os câmbios”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Também era frequente, as mulheres aproveitarem as sobras das lãs que ficavam no chão depois das tosquiadas, assim como as partes que eram tosquiadas na altura das ordenhas, designadas por *rabejas* ou *badalhocas*. Com estes restos de lã que juntavam, depois de devidamente lavados e tratados, eram enviados através de um intermediário para uma fábrica de cobertores, com o fim de aí serem confeccionados os respectivos cobertores, pagando apenas a tinta e o correspondente trabalho. Estes pedaços de lã serviam igualmente para encher as almofadas.

“O meu homem era pastor e nas alturas das ordenhas rabejavam as ovelhas nos apriscos, para o leite não ir sujo para os potes. Eu depois apanhava aqueles bocados da lã sujos, lavava-os bem lavadinhos na rebera, levava-os para a choça e punha-os a enxugar. Depois quando já estivessem enxutas, deslanava tudo com os dedos e punha tudo como que era algodão-em-rama. Também costumava aproveitar os bocados que ficavam depois da tosquia. Ia ajuntando tudo até fazer 2,5 kg, era o peso que era preciso para mandar fazer um cobertor. Depois vinha cá um homem ali de Castelo Novo que levava a lã para a fábrica, nós só lhe pagávamos a tinta e o trabalho. Ele depois trazia-nos os cobertores já fetos. Com a lã que ajuntei fiz três cobertores, um para cada filha, tenho ainda dois aqui em casa, estão ainda por acabar. Olhe, a gente também costumava encher as almofadas com as rabejas, a gente chamava-lhes as badalhocas”

Ifisénia Maria, 85 anos, reformada, Proença-a-Velha

Este registo demonstra claramente a dimensão de um tempo onde a escassez de recursos imperava, fazendo com que se estabelecessem para além dos trânsitos industriais das lãs, redes comerciais domésticas, entre o concelho e a região serrana.

o estrume,

Desde tempos remotos que a agricultura e o pastoreio se conjugam, sobretudo através do sistema de estruturação das culturas com a criação de gado. Referimo-nos à tradicional rotação das culturas que comporta um ciclo de três anos, designado por afolhamento trienal. Neste, os pousios são destinados ao pastoreio para que a terra saturada descanse e seja ao mesmo tempo estrumada. No diário de um grande lavrador do concelho de Serpa, que viveu na segunda metade do século XIX, este anotava que naquela época “(...) a estrumação das terras pelo gado lanígero é o principal interesse neste gado” (Feio, 1985:235).

O estrume é, deste modo, um elemento precioso e vital para a fertilização da terra. É, pois, um dos seis³² produtos extraídos directamente do rebanho. No entanto, com a introdução progressiva e generalizada dos adubos químicos e com as profundas mutações estruturais que tem sofrido a sociedade rural nas últimas décadas, esta antiga forma de fertilizar as terras tem-se diluído acentuadamente.

A este processo denomina-se *estrumação a bardo*, que consiste em manter o rebanho fechado durante a noite em bardos ou redis móveis nas terras que se pretende estrumar, mudando-se as cancelas ou os redis uma vez por dia. Contudo, alguns pastores referem que durante a Primavera é costume mudar-se duas vezes por dia, isto porque na Primavera o gado esterca muito mais do que nas restantes épocas do ano. De facto, os pastos são mais abundantes e estes comem mais e melhor, daí que *esterquem* e urinem em maiores quantidades durante a época primaveril.

“A gente mudava o bardo todos os dias para aproveitar o terreno. As ovelhas dormiam lá nessa noite, nós no outro dia de manhã, quando acabávamos de ordenhar mudávamos o bardo. Começávamos numa ponta, agarrávamos uma fila feita, até que se estercava o terreno todo”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Mudava-se o bardo todos os dias, eram cancelas de madeira e mato. As de mato eram feitas de charas e eram usadas só no Inverno, era para abrigar melhor o gado. O gado nunca dormia nos cabanais, era sempre nos bardos, por causa do estrume. Havia o bardo para o Verão e outro para o Inverno. A gente chamava-lhe o bardo vestido e o bardo encoro”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha

“Antigamente estrumávamos as terras todas com o bardo. Todos os dias tínhamos que mudar o bardo, ainda hoje o faço, mas aqui não semeio nada, é por causa do asseio, tão você não gosta de dormir numa cama lavada? O gado era igual, este gado não se importa do agasalho, o que quer é o bardo mudado. Mudar o bardo é melhor que os cabanais e os palheiros, por causa dos cheiros e do amontoar de estrume. Em estando bem vestidas, não têm medo ao frio”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

Todavia, durante a época estival, de Junho a meados de Setembro, o gado raramente era recolhido nos bardos e dormia à solta debaixo das árvores. Como normalmente pastavam até mais tarde, o tempo de recolhimento no bardo era menor, daí que permaneciam à solta. Nos dias de hoje já se opera de modo diverso: ora se recolhe o gado no bardo e se adopta o sistema de mudança de bardo de dois em dois dias, ora se deixa à solta no cercado. Isto porque o gado estruma em menor quantidade, pois o tempo de encerro é inferior. A mudança do bardo também é vista como uma medida preventiva para evitar determinadas doenças nos animais.



Rosmaninhal. Estrumação a bardo, 2006.



Monsanto. Estrume retirado do cabanal onde o rebanho pernoita, 2006.



Oledo. Descarregar o estrume do carro de bois, 2000.



Idanha-a-Nova. Transporte do estrume para as terras, 2007.

Quanto ao *aprisco*, onde se ordenhavam os *alavões*, este normalmente estava situado próximo do bardo. Alguns pastores referem que a mudança era igualmente efectuada todos os dias, outros apenas o deslocavam dia sim, dia não, atendendo ao pouco tempo que as ovelhas permaneciam neles.

Silva Picão, um estudioso da História Agrária Alentejana, revela do seguinte modo a importância desta *arte de estercar*:

“Nisto de gados, como produtores de estrumes, cabe a primazia às ovelhas e carneiros, cujos esterco são aproveitados como nenhuns, pelas circunstâncias de os lanígeros pernoitarem em bardos móveis sobre o terreno a cultivar (...) a mudança das cancelas efectua-se metodicamente “correndo-se” o terreno às fiadas ou eitos, para que não fiquem intervalos por estrumar (...) é axiomático que uma terra passada a bardos dá bem duas searas consecutivas (...) tendo em vista que quatrocentas ovelhas estrumam coisa de 500 m por bardo, e sendo certo que um moio de trigo em sementeira ocupa a terra de nove hectares, aproximadamente, é claro que essa terra fica estrumada com cento e oitenta bardos no período de cento e oitenta dias” (1983, pp. 330-332).

Contudo, convém assinalar que o valor das estrumadas, a área que ocupam e o tempo a estercar, dependem em muito de diversas causas. Se eventualmente o passadio dos animais for deficiente, os estrumes escasseiam e a terra fica mal estrumada. Opta-se por retardar a mudança, passando a fazer-se de dois em dois dias. Se por acaso o passadio for o inverso, alargam os bardos ou mudam-se com mais frequência. O clima também exerce um papel determinante. Se as temperaturas forem altas, alarga-se o bardo, para os animais ficarem mais à vontade. Se estiver frio, encurta-se o redil, pois o tempo frio impele os animais a juntarem-se, de forma que, se o recinto for amplo, fica em parte devoluto e por estrumar. Depois da terra estar bem estrumada, enterra-se o estrume com uma lavra. Em alguns locais, esta operação era mesmo efectuada à enxada.

“Antigamente o Marrocos fazia assim: quando se estercesse um lanço ou uma linha, vinham os arados e davam uma volta ao terreno, chamavam talhar o estrume, era um rego de cada lado. Era para segurar o estrume no terreno, depois era todo lavrado em Outubro”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha

Relativamente ao aproveitamento dos estrumes dos outros gados, Silva Picão acrescenta:

“A terra esterçada pelas cabras limita-se ao recinto do bardo e redondezas – as camas e malhadios – num raio de 50 a 60 m. (...) Das limpezas dos bardos e dos chiqueiros dos chibos, obtêm-se alguns estrumes que se amontoam nas proximidades para se transportarem. (...) Dos porcos também se aproveitam os estrumes que se produzem nas malhadas e rociadas em que dormem e param. Cada herdade susceptível de sustentar suínos, dispõe geralmente de duas a três malhadas, cada qual em folha diversa, a fim de o gado ocupar a que fica no terreno do alqueive, ou alqueivar em breve tempo. A comida dos bácoros na malhada, a sua saída e entradas diárias, durante meses, e o estacionamento, por horas, de manhã à noite, na rociada em volta, produz uma boa estrumada que se utiliza na seara. (...) Das boaidas e vacadas poucos estrumes se reúnem, devido ao regime manadio em que vivem, principalmente as vacas, que passam o ano à solta e a prado. Dos bois, aproveitam-se os esterco que deixam nos manjedourais. (...) Já não sucede assim às que ficam nas “chegadas” à palha de centeio (...) nos meses de Novembro a Fevereiro. Os dejectos das reses, misturados com os desperdícios das palhas, removem-se para fora das almenaras, compondo-se estrumeiras grandes, de valor apreciável. Estas estrumeiras e as outras similares, que se reúnem nos manjedourais, em que os bois comem, presos, representam os únicos estrumes de bovinos que se aproveitam” (1983, pp. 333-334).

Em muitas aldeias do país, o estrume destes animais era igualmente fabricado nas ruas das aldeias, em combinação com matos e palhas. Benjamim Pereira, em relação ao Norte do país, descreve de forma exímia este processo:

“Em Trás-os-Montes, além dos estrumes obtidos pela curtadura de vários elementos usados na cama do gado, os caminhos das aldeias funcionavam também como verdadeiras esterqueiras. Cada vizinho utilizava o espaço limítrofe da rua para aí espalhar regularmente camadas de mato que ali curtia, sendo depois empilhado nas curraladas, em composição com outros estrumes (...) Os montados para fornecimento de matos constituíam um património da unidade rural da maior importância, complementados, em muitos casos, de forma essencial pelos baldios (...) Por alturas de Maio, quando ele está em flor era roçado em grandes quantidades, normalmente à enxada (...) O mato, depois de seco, era transportado em carros de bois e disposto em medeiros, próximos dos currais; e, por vezes, também nas passagens que levam ao portão da rua, onde era calcado pela circulação do gado e dos carros (...) Havia pessoas que apanhavam a bosta deixada pelos animais que circulavam nos caminhos da aldeia (...) O estrume era carregado directamente dos currais para os caminhos, em carros de bois, com a ajuda de gadanhos, ancinhos, forquilhas e cestos, e daí descarregado em montes que salpicavam de pontos negros toda a superfície que ia ser lavrada” (1996, pp. 203-206).

Este estrume fabricado nos currais era e continua a ser de igual modo comercializado, nomeadamente por pessoas que possuem nos cabanais gado cavalar, muar ou até mesmo gado caprino.

“Antigamente cheguei a vender a carrada de estrume a 25 contos, era um reboque cheio. Fazia-lhes a cama com palha e giesta traçada”

Ti Zé Manteigas, 70 anos, pastor, Monsanto

“O estrume dos cabanais era para as hortas, eu criava um porco e com ele arranjava estrume para a horta, também cheguei a comprar uma carroça de estrume para esta horta, comprava a um vizinho meu que tinha uma mula, carregava a carroça e vinha cá a trazer-mo”

Ifisénia Maria, 85 anos, reformada, Proença-a-Velha

“O esterco dos cabanais ia todo para o arraial do Burrinho, para as hortas do Marquês”

António Grancho, 82 anos, pastor reformado, Monsanto

Relativamente à estrumação a bardo esta era, em muitos casos, comercializada e contabilizada por *noites*, ou seja, requisitava-se determinado rebanho para pernoitar em determinado terreno e era pago por pernoita. O já citado lavrador alentejano do século XIX, refere nas suas receitas a venda de estrumações a 3000 réis por noite. Da mesma forma, Silva Picão, referindo-se aos que compravam pastagens e vendiam o estrume, revela:

“Os criadores de gado ovino que comprem pastagens nos olivais e esplanadas de Elvas, para aí pastarem os seus rebanhos, costumam vender-lhes os estercos aos donos dos olivais a cento e vinte e cento e quarenta réis por noite e grupo de cem cabeças adultas” (1983, p. 333).

Alguns pastores tomavam conta de gado de outros vizinhos sem qualquer compensação além do estrume que era deixado nas terras que eles próprios agricultavam. Por outro lado, era normal nos contratos entre proprietários de rebanhos e pastores, o estrume figurar como complemento do salário ou quando estes não auferiam salário em numerário, figurar como parte compensatória significativa. Os pastores transumantes que efectuavam as invernações para o concelho de Idanha-a-Nova, pernoitavam durante a viagem em algumas localidades. Aqui, alguns proprietários abrigavam-nos nos seus terrenos a troco do estrume dos rebanhos transumantes.

“Quando chegávamos ali à Capinha, havia lá um homem que nos dava abrigo e de comer em troco de leite e do estrume das ovelhas. No Pedrógão dormíamos num pátio que era de um veterinário, dávamos-lhe o estrume dessa noite”

Ti Zé Camilo, 69 anos, pastor transumante, Fernão Joanes

(o p a s t o r , o r e b a n h o e o e s p a ç o ,

os pastores e a sua cultura,

No concelho de Idanha-a-Nova, a milenar cultura e identidade pastoril, manifesta-se em toda a sua dimensão histórica, económica, social e paisagística. É raro encontrar uma casa que não tenha, de alguma forma, uma ligação de proximidade com a cultura pastoril. Cabia a cada varão destas famílias dedicar-se à profissão de pastor, ou por um período determinado de anos – geralmente até ao serviço militar – ou como actividade permanente. Deste modo ser pastor tratava-se, essencialmente, de uma herança familiar. Desde pequenos que se habituavam a lidar com o gado: os pais, cedo ensinavam os filhos a conduzir o rebanho e a *afilhar* os borregos.

“A mim nasceram-me os dentes atrás do gado!”

Albano Coxo, 80 anos, pastor, Rosmaninhal

“Comecei aos seis anos ao pé do meu pai que era cabreiro. Dantes o meu pai era um bocado recto para nós, pois coitadinho, ele não tinha nada para nos dar de comer e pedia-nos a morte. Tinha vontade que morrêssemos, quer dizer, cobijava a vida dessas pessoas que não tinham filhos (não tinham filhos, não tinham despesas), era o atraso! Nasci e criei-me numa choça, andei muitas vezes arreganadinho, enropadinho, descalço, quando fazia frio tinha medo de dizer ao meu pai para fazer lume. O meu pai se lhe dizia alguma coisa, punha-se logo a ralhar. Ele era para me acender um lume de vez em quando, eu não aguentava o frio que ele aguentava. Quando o via a agarrar nos fósforos para acender o lume, era como que me nascia uma alma nova. Aos oito anos comecei a guardar porcos na Espanha, andava com outros, batiam-me muito”

Ti Domingos “Menôcho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

“Deixei de estudar no sétimo ano, os meus pais precisavam de mim no campo, para andar com as ovelhas”

Rui Sanches, 26 anos, pastor, Rosmaninhal

Outras vezes, por motivos de doença, morte ou simplesmente porque o pai tinha que se ausentar periodicamente, cabia aos filhos e à respectiva mulher prosseguir o labor do gado.

“Tinha sete anos e já andava com uma cabrada de duzentas e tal, o meu pai padecia muito do estômago, tinha eu que andar com o gado. Nem à escola me mandaram!”

Manuel Pires, 68 anos, pastor reformado, Torre



Rosmaninhal. Condução de um rebanho, 2006.



Cegonhas, Rosmaninhal. Condução de um rebanho numa encosta, 2007.

Deste modo, iniciavam muito cedo as respectivas aprendizagens do maneio do rebanho, adquirindo com astúcia todas as técnicas e saberes-fazer próprios que o convívio milenar das gerações e o passar do tempo lhes ia revelando. O modo de conduzir o rebanho, usando para o efeito brados, praguejares e assobios que se tornam intraduzíveis, mas que são eficazes na tarefa de condução do rebanho; a utilização do cajado; a forma de atirar pedras como aviso às ovelhas sem no entanto as ferir e o conhecimento pormenorizado destas, são elementos característicos e basilares que definem a capacidade de ser pastor.

“Aprendi a assobiar e a bradar ao gado com o meu pai. Eu tinha dois assobios, um quando era para voltar e outro para chamar o cão. Às cabras bradava de uma maneira e às ovelhas de outra. As cabras têm outro dom que não tem a ovelha”

José Nogueira, 69 anos, pastor reformado, Toulões

“Aprendi com os antigos que o cajado do pastor têm que fazer curva, porque se for direito, ao ser lançado pode aleijar as ovelhas. O cajado é a arma do pastor; para se defender dos bichos do campo”

Zé Manel, 42 anos, pastor, Zebreira

“Um pastor sem cajado é como um professor sem caneta ou um ganhão sem vara”

Joaquim Caldeira, 84 anos, pastor reformado, Capinha

É ainda essencial saber escolher os percursos conforme a época do ano, saber agrupar as ovelhas, conduzi-las em grupo ou deixa-las simplesmente dispersar através das pastagens. Quando se dispersam, é costume dizer que as ovelhas “mareiam”. Um pastor, com dezenas de ovelhas, adquire um conhecimento muito próprio de cada uma, ou seja, sabe as idades, quem são as mães, as manhas e modos particulares de comportamento de cada uma, sem que qualquer delas esteja especificamente marcada. Mediante este conhecimento pormenorizado do rebanho, o pastor controla escrupulosamente as faltas durante a condução, demonstrando do mesmo modo, o respectivo carinho que têm pelo seu rebanho.

“Hoje falta aqui gado! Eu quando olho para o bardo, quando é para recolhe-las, sei logo se falta alguma ou não. Hoje ficou alguma para trás. Amanhã logo aparece. Olha, esta ontem ficou para lá! Ontem ficaste para lá sua tonta!”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

Nos dias de hoje o pastor ainda vive ao ritmo das ordenhas, variando os seus horários de pastoreio ao longo do ano

consoante o tipo de alimento existente e o clima. Enquanto no Inverno apenas sai com o rebanho de manhã e regressa ao entardecer, no Verão, normalmente, sai duas vezes. O seu dia de trabalho durante os meses de Verão principia antes do nascer do sol, embora não ordenhando durante este período³³, o seu trabalho inicia-se entre as 6 e as 7 horas da manhã. Os animais saem do redil³⁴ ou bardo ao som dos gritos e assobios do pastor e dos latidos dos seus cães na direcção dos melhores pastos. Durante as horas de maior calor, das onze ou meio-dia até às três ou quatro horas da tarde, o gado *acarra*³⁵ debaixo de uma azinheira. O pastor aproveita para saciar a sua fome, ou seja, aproveita para almoçar. Outrora, a dieta alimentar dos pastores assentava, quase exclusivamente, nos produtos do rebanho: leite, queijo e requeijão (*travia*), estando igualmente presentes, o respectivo pão, azeitonas e vinho.

“Antigamente a gente só comia uma poquitechinha de travia, leite cozido, queijo com pão e azeitonas. A carne não era para todos, era só de vez em quando. Era uma miséria, hoje a gente já tem de tudo, aquilo que não há no povo, vem cá os marchantes a vender”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“A minha merenda era muitas vezes migas de leite. Ordenhava uma cabra e comia o leite com pão num cocho de cortiça”

Ti Zé Tripa, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Hoje, porém, a alimentação generalizou-se bastante. O pastor, para além de continuar a consumir os tradicionais produtos do rebanho, varia bastante a sua alimentação. Mesmo vivendo afastado das povoações, nos arraiais ou montes, os vendedores ambulantes, visitam-nos com alguma frequência, sendo já conhecidos ora pelo tipo de toque da buzina ora pela melodia que estes vendedores adoptam.

“Eu como de tudo, carne, peixe, seledas de tomate com atum, fruta, eu sei lá! Os marchantes estão sempre a aparecer aqui no arraial, já nos conhecem. A minha compra-lhe de tudo”

Augusto Crespo “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

“10.00 horas, Rosmaninhal (Martin Gomes), 2 de Março de 2006. Estou a acompanhar a saída do Ti Augusto com o seu rebanho para o campo, pretendo registar a sua volta matinal com o gado e posteriormente almoçar com ele (...) Hora de Almoço: depois da caminhada matinal pelas pastagens, decidimos almoçar no lugar onde o Ti Augusto, normalmente, almoça. O Ti Augusto acende uma fogueira e diz-me que vai assar umas sardinhas. Depois de aceso o lume, corta um pau de giesta, com uma espécie de forquilha na ponta. Prepara as brasas e coloca aí o pau de giesta e por cima da forquilha coloca a sardinha. Conversamos enquanto almoçamos. Para além da saborosa sardinha assada com pão, azeitonas e vinho, comi como sobremesa, morangos com açúcar” (Extracto do caderno de campo nº 9, pág. 70).

Terminada a refeição, o pastor ora aproveita para dormir uma sesta ora se entretém com alguns dos seus frequentes afazeres: preparar ou reparar colares de chocalhos, bordar diversos caprichos da sua arte, etc.

Findo este período de repouso, tornam a apascentar o rebanho durante a tarde, regressando à *malhada*³⁶ ao pôr-do-sol. Se, eventualmente, for Verão, ainda costumam pernoitar na pastagem até às nove ou dez horas da noite, aproveitando deste modo alguma frescura da noite.

À mulher do pastor cabem, fundamentalmente, as tarefas domésticas, a preparação da merenda e as idas de burro à aldeia para se abastecer de viveres. Quando o pastor tem que se ausentar é a sua mulher ou algum dos seus filhos



[A] Rosmaninhal. Ti Augusto a preparar o seu almoço (sardinhas assadas) na pastagem, 2007.



[B] Galho de giesta que serve de apoio para assar a sardinha.



Monsanto. Maria Adelina, pastora, 2006.



Rosmaninhal. Ti Inês a guardar o rebanho das paridas, 2007.

quem assume o mando do rebanho. Contudo, na altura das ordenhas, ao dividirem o rebanho em dois, o gado sem leite (*vazio*) e o gado com leite (*alavão*), é normal encontrarmos a mulher do pastor com um destes rebanhos.

“Na altura das ordenhas o meu homem anda com o alavão e eu ando com o vazio”

Maria L., 67 anos, pastor, Rosmaninhal

Durante este período, enquanto o pastor ordenha as suas reses bem alimentadas, a mulher, utiliza o saber ancestral dos seus antepassados para fazer, com paciência, o labor dos famosos queijos tradicionais. No capítulo das relações de vizinhança, a mulher também exerce um papel relevante. Pois ao efectuar as suas viagens periódicas à aldeia, vai recolhendo informações úteis acerca das variações dos preços dos borregos e respectivos negociantes, assim como as novidades e mexericos da aldeia, para posteriormente informar o marido que raramente se ausenta da proximidade do rebanho. Em geral, os pastores tentam efectuar uma boa gestão das relações de vizinhança, caso contrário, poderão perder a autorização de pastorear e atravessar diversos terrenos particulares pertencentes aos seus vizinhos. Esta gestão das boas relações, normalmente, é mantida e reforçada pela troca de bens e serviços. Para evitar quaisquer obstáculos ao pastoreio de percurso, o pastor tem que manter uma boa relação não só com os proprietários das terras, como também com a respectiva Junta de Freguesia local. Tem que respeitar os usos e costumes tradicionais em vigor na aldeia, relativos ao maneio dos rebanhos e sua condução, respeitar as culturas e todas as sinalizações referentes a propriedades privadas. Como foi referido anteriormente, na base destas boas relações com os proprietários das terras, estão as frequentes ofertas de borregos.

arte pastoril,

Uma das marcas mais profundas da identidade pastoril é sem dúvida a cultura material do pastor. Sobretudo pelo facto de ser um produto condicionado pelo meio natural, do qual retira a matéria-prima quase em exclusividade. Relacionado com a sua vivência remota, isolada e o seu sistema produtivo, aparecem um conjunto de objectos que o pastor teve a necessidade de elaborar para o seu quotidiano de trabalho (bandoleiras, safões, sarrões, francelas, fatacas, etc.). Neste sentido e atendendo ao vasto conjunto de objectos fabricados pelo pastor, podemos afirmar que a sua cultura material originou, de certa forma, toda uma indústria pastoril de carácter funcional e utilitário. É o isolamento do pastor, a sua familiaridade com o seu ambiente natural, a monotonia da paisagem e a sua própria actividade pastoril, que no seu conjunto favorecem a prática de uma actividade artesanal particularmente rica. Como vimos, é nas horas de maior descanso, enquanto o gado *acarra* debaixo de uma azinheira, que o pastor, seja qual for a sua categoria – encarregado ou ajudante –, ou a sua denominação – ganadeiro, boeiro, vaqueiro, cabreiro, ovelheiro, porqueiro, etc. –, prepara objectos de uso quotidiano ou lavra (*enrrama*) outros de cariz mais artístico, com o bico certo da sua navalha. Ser pastor de ovelhas, acaba por ser uma vantagem para o exercício desta actividade, isto, pelo facto, das ovelhas serem animais, de certa forma, mais disciplinados. Este período de maior descanso do ciclo pastoril situa-se, essencialmente, no Verão, quando os dias são longos.

“A vida do campo também era aborrecida, no Verão, com o calor; as ovelhas acarram e a gente para se entreter fazia trasgas, colheres, badalos, eu sei lá!”

Ti Zé “Tarzan”, 69 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Chegava a preparar a tralha em andamento, preparei muitas colheres em andamento, o gado andava sempre de um lado para o outro a pastar. Só no Verão, no tempo da acarra é que estava mais descansado, preparava o material debaixo de uma árvore”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Era pastor nos Alares, quando era no Verão, tempo em que o gado acarrava debaixo de uma azinheira, aproveitávamos e íamos a cortar o pau de Zimbre ali para as costas do Tejo, para fazermos as trasgas para os colares do gado”

Ti Zé, 82 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Relativamente aos materiais mais utilizados, destacam-se, principalmente, quatro tipos: madeira, cortiça, corno e osso, embora este último em menor escala. Da madeira elabora colheres (*cucharras*), garfos, malgas, bancos, molduras, cabides, caços, pontões de arca³⁷, copeiras, cantareiras, caixas, castanholas, flautas, chavelhas (*trasgas*)³⁸, barbilhos, etc. Da cortiça faz arcas, couchos, tarros ou ferrados, caixas de costura, saleiros, tropeços, rolhas, tampas, protecções para caixas de fósforos, caixas para lumes, etc. Do corno faz colheres, cornas (recipientes para a comida e temperos), copos, azeiteiros, polvorinhos, badalos, amuletos, etc. Finalmente, com os ossos dos animais preparavam, especialmente, agulhas e diversos amuletos.

Os principais instrumentos de que se serve são, essencialmente, a navalha, a sovela e o alegre³⁹ (*legro*).

“Eu trazia sempre na bandoleira o legro e a navalha, sem eles não podia fazer nada! Com o legro preparava as cucharras”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“A gente usava uma navalhinha e alguns tinham aquelas navalhas encharcaderas, com as folhas tachonas. São tal e qual às outras, só que não têm bico”

Manel Caldeira “Cachaparra”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

A escolha e a preparação de cada material traduzem um conhecimento próprio do meio natural, que, normalmente, só o pastor adquire através da sua vivência profundamente ecológica. Esta vivência revela-se, fundamentalmente, no conhecimento dos lugares, dos ciclos vegetativos e animais, nas suas naturezas e qualidades.

“Fazia de tudo com o pau de carapetero, o pau de zimbre e de buxo. O de buxo é muito bom, mas só há na Ponte de S. Gens, o zimbre é no Rosmaninhal, nas costas do Tejo. Quando estava ali nos Carvalhos, ia buscar o pau de buxo à Ponte de S. Gens, ia lá de propósito. A melhor altura para o cortar é em Agosto, é quando não têm viço. Cortava-o em verde, porque em secando, tem lá que se diga! Se a gente o deixa cair, é como vidro e o carpetero bravo também, é daqueles que têm os peros, há outros que dão umas peras bravas, já é mais debrochero. E para fino, é o pau de zambujo, de oliveira brava, nem é preciso tomar banho, nem nada, dura toda a vida, se estiver encoberto, porque se estiver ao ar livre tudo apodrece!”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“O pau de zimbre é o melhor para trabalhar, ali na costa do Aravil há muito. É um pau que cheira bem, às vezes arrecado bocadinhos por causa do cheiro, tenho bocados na mala da roupa por causa do cheiro. É um pau moderno, cheira bem, só que custa muito a cortar. As melhores alturas para o cortar é em Agosto ou em Janeiro, é quando tem menos viço, se tiver muito viço, abre muito, é quando é novo. Quando as árvores começam a rebentar, a gente vai a cortar um pau verde, racha logo, em Agosto não! O pau de zimbre trabalha-se em verde, em seco não presta”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Faço as rocas do pau de sovadilha, há muito à roda das estradas. Quando vou à Idanha é que o corto. Na estrada de Alcafozes há muitas, ali ao pé do Cabeço de Trigo”

António Grancho, 82 anos, artesão, Monsanto

Desta forma, a preparação de cada objecto integra todo um conhecimento prévio, relacionado com a natureza, qualidade, forma, cor ou espessura do material, que por sua vez irá determinar o uso que o pastor lhe dará.

objectos utilitários

Uma parte da produção artesanal respondia às suas próprias necessidades, pois cabia-lhe elaborar grande parte do seu equipamento doméstico portátil, adaptado ao seu modo de vida. Dentro dos inúmeros objectos utilitários que, normalmente, fazem parte do seu quotidiano, destacamos os seguintes: o coucho de cortiça, o tarro ou ferrado, as cornas ou cornos, as cabaças, e colheres (cucharras), etc. O coucho de cortiça é uma peça feita da galba dos nós e cotovelos do sobreiro, com a forma de tigela de fundo arredondado (*conca*) ou com o cabo idêntico a uma colher. Normalmente, a sua função principal é para beber água. Porém, alguns pastores utilizavam os maiores para comer.

“Escolhi bem um sobreiro que tinha aqueles cantos e tirei-lhe a cortiça, depois preparei-o à navalha. O coucho de cortiça era para a gente beber água quando passava nas fontes, mas também comíamos lá as migas de



Rosmaninhal. Corna, 2007.



Rosmaninhal. Corno (azeiteiro), 2007.



[A] Cegonhas, Rosmaninhal. Cabaças para líquidos e alimentos, 2007.



[B]

leite com pão. Ordenhava uma ou duas cabras para o coucho e migava um bocado de pão, era o meu almoço”
Ti Zé “Tripa”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

O tarro ou ferrado de cortiça trata-se de um recipiente elaborado com uma faixa de cortiça uniforme. Depois de preparada e enrolada é pregada com pregos de sobro ou de azinho. Na base, leva um disco de cortiça que serve de fundo, assim como na abertura; leva ainda uma asa para o seu transporte. De tamanho variável, *enrramado* ou não, serve para transportar a comida para o campo. Devido às propriedades térmicas da cortiça, o tarro permitia conservar os alimentos quentes ou frios de acordo com a estação do ano.

“Antigamente os pastores levavam um ferrado de cortiça com a comida. Outras vezes, eram as mulheres que iam a levar-lhes o ferrado com a comida ao campo. Aquilo conserva bem o comer”

Clementina Pires, 77 anos, reformada, Soalheiras

As cornas ou cornos são elaborados, fundamentalmente, a partir dos chifres das vacas de trabalho. Depois de devidamente limpos colocam-lhes duas tampas de cortiça devidamente ajustadas nas extremidades. Dentro destes, podemos ainda distinguir os cornos, praticamente inteiros (*azeiteiros*), que serviam, essencialmente, para transportar o azeite e o vinagre.

“Antigamente estes cornos que a gente aproveitava para fazer cornas e cornos para o azeite, vinham lá de cima do Norte, lá é que havia aqueles bois de trabalho. Traziam-nos de lá e a gente preparava-os. Em primeiro a gente escaldava-os em água quente para lhe tirarmos o chabuço, que é a parte de dentro do corno, depois eram lavados e desinfectados”

João Garrecha, 80 anos, pastor reformado, Zebreira

Quanto às cornas, de tamanhos variáveis, serviam essencialmente para o transporte de diversos alimentos, tais como, azeitonas, carne e queijo. Outras, serviam ainda para transportar condimentos, como por exemplo, o sal e a pimenta.

“Quando ia para o campo levava uma corna com queijo, outra com um bocado de choriço enrolado num papel. Às vezes, metia tudo só numa, o queijo por baixo e o choriço por cima. Nas cornas mais pequenas punha azeitonas. Era a minha mãe que me arranjava as cornas antes de sair para o campo, depois passou a ser a minha mulher. As minhas cornas já eram do meu pai e algumas talvez já seriam do meu avô”

Joaquim Sanches “Zagal”, 87 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Eu tinha uma corna pequenina que era para o queijo, tinha outra que levava lá os gatchos de uvas, era para não se esborroncharem, tinha outras para o conduto”

Manuel Caldeira, 76 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Tanto os cornos como as cornas eram bem vedados com rolhas de cortiça, o que lhes permitia, para além da capacidade vedante de reserva de líquidos (azeite e vinagre), uma maior protecção térmica dos diversos alimentos ali guardados.

“Eu que preparava as minhas cornas, costumava meter no lado de baixo uma rolha de cortiça, vedava tão bem que podia lá meter água que não repassava. A rolha de cima já não, porque era preciso abrir e fechar, era a tampa. No lado de baixo, fazia assim, primeiro preparava a rolha apertada, como se custasse a entrar na corna e depois metia uma pocochinha de água a ferver e metia lá a rolha a cozer, deixava-a estar um bocado, depois encaixava-a no fundo da corna ainda quente, depois enxugava já lá metida e já ficava justa, já não deixava repassar nada”

Manuel Caldeira, 76 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Com efeito, conjuntamente com as cornas, conviviam e, ainda continuam a conviver, inúmeros recipientes devidamente preparados, como garrafas de vidro e de plástico reaproveitadas, embalagens de diversos tipos, latas de conserva, etc.

“Os cornos serviam para fazer cornas, para a gente levar o comer. Mas a miséria era tanta que vissemos passar nas águas do Tejo uma garrafa de plástico, atirávamo-nos logo à água para o apanhar. Antigamente aproveitava-se tudo!”

José Flores, 81 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Quanto à utilização das cabaças, estas, depois de devidamente secas à sombra e limpas, serviam, essencialmente, para guardar vinho ou a água para as despesas. Também era usual, cortarem-se ao meio e servirem de igual modo como recipientes de acondicionamento dos alimentos, com a mesma função das cornas. Todavia, para além desta funcionalidade, servem ainda como objectos meramente decorativos.

“A gente na horta tinha cabaças, arrancava-as e punha-as a secar, depois eram bem limpas e serviam para os homens levarem o vinho e a água. Tenho aqui uma que nunca serviu, é para enfeitar”

Emília Lobato, 78 anos, reformada, Rosmaninhal

“Eu nunca tive cabaças, mas o meu avô tinha. Eu já era homem e ele ainda tinha aquela cabaça, levava 5 litros de vinho ou de água. Depois vieram os barris de barro, começaram a acabar as cabaças. A cabaça é como uma botelha, semeia-se nas hortas, depois arranca-se, põe-se a secar, corta-se e faz um buraco à medida que se quer. Depois é bem limpa com um araminho e bem lavada”

Manuel Caldeira “Cachaparra”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Por último, as colheres (*cucharras*) de madeira, de cortiça, de osso ou de corno, para além de servirem para comer, são usadas, por vezes, para pisar no almofariz vários condimentos (ervas aromáticas, alhos, etc.), essenciais para a preparação do tradicional *gaspacho*.

“Finteí muitas cucharras quando andava no campo com o gado. Serviam para comer as migas, a travia e o gaspacho”

Ti Abel Russo, 98 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Antigamente fazia-se muita colher de pau, de cortiça e de corno. Serviam para a gente comer o gaspacho. A cucharra também servia para pisar o alho e os poejos. Ainda cheguei a fazer algumas colheres de cortiça”

Manuel Caldeira “Cachaparra”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Fazia cucharras, conchas para tirar a sopa, outras para mexer o sangue dos porcos, era tudo feto com o pau de buxo, que é o pau mais bonito que há”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Paralelamente às *cucharras* faziam igualmente um pequeno suporte para a sua arrumação nas choças, designado por *colhereiro* ou *cucherrero*.

“Fiz muitas cucharras e também colhereros para lá pôr as cucharras. Tinha um todo bonito, todo bordado”

Ti Abel Russo, 98 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Contudo, para além deste conjunto de objectos de uso quotidiano, o pastor elabora durante a sua jornada diária, outros, igualmente utilitários, mas relacionados com o seu rebanho. Os principais dizem respeito ao *enchocalhar* do rebanho, ou seja, a preparação do conjunto de objectos que integram o colar do chocalho, são eles: a chavelha ou trasca, o badalo e, eventualmente, a sua colocação dentro do chocalho e a respectiva coleira de pele. Normalmente o pastor compra apenas o chocalho nas feiras. Todas as peças adjacentes são elaboradas por ele. A chavelha, dentro de toda a indústria pastoril, é sem dúvida, a peça mais característica e que a maioria dos pastores mais elabora, assim como aquela que dentro de um determinado território, mais variedades apresenta. Trata-se, porém, de um dos mais antigos modos de fechar as coleiras do gado. É preparada, principalmente, a partir da madeira de uma árvore ou arbusto.

“Fazia as trargas para as coleiras do gado, de pau de pereiro, era mais leve. O zimbre cheira bem, era bom para fazer os paus para segurar a arca, não entrava lá o bicho”

Ti João “Canucho”, 80 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Para além das mais simples, toscamente elaboradas, existem outras artisticamente preparadas, caprichosamente bordadas, o que revela, para além da sua funcionalidade, a vaidade que o pastor tem pelo seu rebanho.



[A] Idanha-a-Velha. António Dias, chavelha bordada, 2007.



[B]



Idanha-a-Velha. Conjunto de colares de chocalhos com respectivas chavelhas, 2007.



Rosmaninhal. Posição da trasga/chavelha no colar do chocalho, 2007.

“As minhas chavelhas são todas enrramadas, é uma ideia que a gente tem. Gosto muito de ver o gado bem composto e as chavelhas é uma coisa bonita”

Ti Zé Camilo, 69 anos, pastor transumante, Fernão Joanes

“Isto é uma vaidade que o pastor tem em ver o rebanho bonito. Eu fazia chavelhas redondas, enrramadas, outras já as fazia de outra maneira”

António Grancho, 82 anos, pastor reformado, Monsanto

Porém, em alguns casos, servem igualmente como elemento diferenciador de cada rês do rebanho.

Dentro do vasto conjunto de formas invariáveis, encontram-se com alguma frequência três tipos: *chavelhas* mais simples com a forma de “Y” e “I” e, por último, as mais elaboradas, com a forma de chave. Nas primeiras, a parte superior é constituída apenas por duas hastes bifurcadas, a maior parte das vezes de disposição natural, assim como nas segundas; as últimas apresentam a parte superior circular, ovalada, quadrada ou losangular, formando, com o resto do corpo, um conjunto semelhante a uma vulgar chave de fechadura.

Aliás, a sua função, também é precisamente essa, fechar a coleira do chocalho, que, normalmente, é feita do seguinte modo: depois de feitos dois cortes longitudinais, num dos extremos da coleira, e outros dois no outro, no ponto exacto em que ambos devem sobrepor-se, a *chavelha* é colocada horizontalmente, entrando por um dos cortes e saindo pelo oposto, de modo a uni-los, impedindo, deste modo, a sua queda ou a deslocação.

Hoje, e de um modo geral, os pastores compram as coleiras nas feiras, já preparadas. O engenho das ancestrais e caprichosas *chavelhas* vai sendo, progressivamente, substituído pelas douradas fivelas de metal fundido, perdendo-se, deste modo, um dos objectos mais característicos do universo cultural pastoril.

“Já ninguém faz chavelhas, aquele que tem gado vai à feira e compra os colares com fivela, é só pôr o badalo. As chavelhas eram antigamente, quando os pastores tinham vaidade no rebanho”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Relativamente ao uso da palavra *chavelha*, esta circunscreve-se, praticamente, a todo o concelho. Apenas na freguesia do Rosmaninhal, é substituída pela designação local de *trasga*.

“Nós aqui é trasga, mas para outros lados dizem chavelha”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Em relação a esta divergência de diferentes vocábulos para o mesmo objecto, Sebastião Pessanha escreveu:

“A designação beiroa, mais generalizada, de “chavelha”, corresponde, no Alentejo, e de “cágueda”, mas aquela prevalece na orla sul do Tejo e é notável, por vezes, a analogia de certos nomes locais, nas duas províncias.

Assim, “trasga” na Póvoa de Rio de Mainhos, ao penetrar na característica *Charneca*, e em Monforte da Beira, “tasma” no Ródão, “tasga” em Montalvão, tudo é o mesmo e só está correcto, segundo creio, na primeira forma, pois também designa, no norte, uma argola pendente do jugo e que serve para segurar o temão, por meio de uma cavilha, sendo igualmente de assinalar o facto de se chamar “cavelha”, tanto em Videmonte, em plena Serra da Estrela, como em Stª Eulália, a poucos quilómetros de Elvas” (1951, p.7).

A outra peça que integra o colar do chocalho e que também é elaborada pelo pastor, é o badalo. Este é elaborado, essencialmente, a partir de uma madeira mais resistente e tem como função, dar o som ao chocalho.

“O pau de azinho é bom para fazer badalos, o pereiro bravo como é mais macio, é um bom pau para fazer e enrramar chavelhas, colheres e garfos. A melhor altura para o colher é em Agosto, é quando tem menos viço”

João Rodrigues, 47 anos, pastor, Zebreira

“Tenho muitas chavelhas feitas de pau de carapetero, o pau de azinho é para os badalos, é um pau rujo, mas a chara é ainda mais rija, mas é para o lume. Também fazia badalos com pontas de chifre de cabra”

João Garrecha, 80 anos, pastor reformado, Zebreira

“Os badalos dos serranos eram todos feitos de cornos de cabra”

Joaquim Caldeira, 84 anos, pastor reformado, Capinha

A sua colocação dentro do respectivo chocalho exige todo um saber-fazer de capital importância, cuja aprendizagem se transmitia desde muito cedo, fazendo parte do discurso de valorização da própria profissão de pastor.

objectos decorativos

Os objectos decorativos que o pastor elabora são, no fundo, aqueles em que ele emprega toda a sua inspiração

artística. Entre estes, destacam-se os variados conjuntos talhados de uma só peça, conhecidos por talheres (garfo, faca e colher), os pifaros bordados, castanholas, crucifixos, santos, figuras exemplificativas das diversas profissões da aldeia, caixas de costura bordadas, molduras de fotografias, figuras de animais (cabras e ovelhas), etc. Em muitos destes objectos, a arte pastoril manifesta-se sob a forma de bordados, rameados (*enrramados*) ou pintados, termos que revelam o trabalho de ornamentação da superfície dos objectos de uso comum ou de enfeite, elaborados, essencialmente, pelos pastores.

Dentro desta imensa variedade de motivos decorativos, sobressaem, no geral, as rosetas de quatro, cinco e seis folhas, enxadrezados, corações e, embora com menos frequência, alguns amuletos enquanto símbolos de protecção (signo saimão, sol, figas, trevos de quatro folhas).

Quanto às principais técnicas utilizadas, salientamos a escultura incisiva decorativa e a escultura de formas inteiramente trabalhada: a primeira ilustra a imensa variedade de motivos geométricos e figurativos do seu ambiente natural, traduzindo desta forma toda uma linguagem simbólica pastoril; a outra, consiste em representar o objecto em todas as suas dimensões, cujo exemplo mais significativo é o conjunto de objectos esculpidos de uma só peça e interligados entre si (talhares, selos de pão, figas, etc).

Como vimos, para além do conjunto de objectos utilitários que o pastor elabora para o seu quotidiano, grande parte do seu trabalho artístico destina-se, fundamentalmente, para ofertar aos outros. Personalizando cada um destes objectos, em função da sua amada, do seu amigo, do seu patrão, do seu filho ou filha, escolhendo com precisão o momento indicado em que este será oferecido, o que acontecia, fundamentalmente, nas principais datas do ciclo festivo (Natal, Páscoa e romarias).

“Era ainda rapaz quando comecei a fazer coisas, algumas vendia, outras era para dar às raparigas”

António Grancho, 82 anos, pastor reformado, Monsanto

“Havia mulheres que encomendavam coisas aos pastores mais habilidosos”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

De igual modo, era costume gravar no objecto o ano em que era elaborado e oferecido, tal como os acontecimentos mais importantes, designadamente: os nascimentos dos filhos, casamentos, baptizados, namoros, etc.



Fernão Joanes. Cajado *enrramado* por pastor transumante, 2006.



Medelim. Castanholas elaboradas em madeira de choupo, decoradas com motivos fitográficos, 2006.

“Eu costumava meter a data nas colheres para saber quantos anos tinham. Tenho ai uma corna que tem o ano do nascimento da minha filha. Era costume pôr a era nas coisas que fazíamos”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Porém, convém igualmente referir que nem todos os pastores possuem a mesma habilidade, nem tão pouco elaboram todos os mesmos objectos, para além de haver uma determinada tendência para a semelhança. Por outro lado, outros destacam-se e singularizam-se pela sua técnica e mestria, alcançando mesmo o estatuto de “artista”. Neste sentido, reunimos dois testemunhos, de certa forma diferenciados, mas que personificam, claramente, o referido estatuto de “artista”. São eles o Ti Matias da Zebreira e o Ti António “Cacarne” de Idanha-a-Nova. Relativamente ao primeiro, embora já tenha falecido, continua-se a proferir o seu nome como um dos mais afamados “bordadores de cornas” do concelho.

o T i M a t i a s

Testemunho da filha, Maria Clara Ribeiro, 61 anos.

Maria Clara: *Eu nuna vi o meu pai a trabalhar, nem eu, nem ninguém. Ele começou a fazer estas coisas logo desde pequeno, foi tudo da cabeça dele. Eu também tenho a imaginação do meu pai, faço bordados, idealizo as coisas à minha maneira, é como o meu pai. O meu pai se fosse a copiar não fazia as coisas como se fossem da sua imaginação. Tenho uma prova disso, eu passei-lhe o nome dele e a data para um papel, para ele copiar para uma corna e não o fez tão bem. Escrevi-lhe no papel Matias Ribeiro e a data 1966 e está como analfabeto, conseguiu copiar mas não copiou tão bem como os desenhos da sua imaginação. O meu pai fez muitas cornas para muita gente. Ali no Rosmaninhal deve haver muita gente que tem cornas que o meu pai bordou. Uma vez na casa do senhor João, ele fez-lhe uma corna com ele a cavalo, depois chegou-se ao pé dele e disse-lhe: ó senhor João, veja lá se conhece este? O senhor João disse-lhe: sou eu! Tome lá, é para si – disse-lhe o meu pai. Ele até o próprio cabelo dos bois desenhava, diferenciava as diversas quedas do cabelo, tudo feito com o bico da navalha. Ele fez uma corna para cada filho, a minha tenho-a cá, a da minha irmã está em Lisboa e a do meu irmão também cá está. Ele nunca vendeu nada, era tudo para oferecer. A minha irmã tem uma caça à raposa desenhada na corna dela. A minha tem uma árvore, no cimo desta árvore está uma cobra enrolada num tronco e está um rapaz a fugir de um touro e agarrou-se à árvore. O touro está quase a apanha-lo, o meu sogro explicava assim: isto quer dizer que ele andava no campo, viu o touro e fugiu para a árvore, mas quando ia para subir viu a cobra e ficou ali, para vir para baixo estava o touro com os cornos para o ar; para cima estava a cobra e então ficou ali pendurado, nem pode subir, nem descer. Ele tinha desenhado uma abelha que eu não gostava de a ver ali, disse-lhe, ele apagou-a. Tem também um par de namorados sentados na fonte a namorar; que o meu pai dizia que eram uns vizinhos que nós temos. Era o que ele imaginava. Para a Casa do Povo aqui da Zebreira, fez duas cornas, uma sabemos onde está, a outra não. Na arte do meu pai há um pormenor que ninguém sabe, para além da mão certa que ele tinha, há outra coisa. As frigideiras que vão ao lume apanham aquela gordura preta, aquela massa, o meu pai depois de fazer aqueles desenhos picotados com o bico da navalha, limpava o pó e depois passava com a mão nesta gordura e depois passava na corna, ficava com aqueles desenhos com se tivessem sido feitos com tinta-da-china. Olhe, eu lavo a corna com lixívia e isto nunca mais daqui sai. Já me têm procurado se isto é tinta-da-china e eu digo-lhes que é gordura queimada das sertãs. E quem é que disse ao meu pai que isto dava para pintar as cornas? Foi tudo da cabeça dele, esta era a tinta que ele utilizava. A da minha irmã já foi envernizada, tirou-lhe este picotado preto. A minha está tal e qual como quando o meu pai a fez. Eu lavo-*

a e já lá tenho metido flores para enfeitar. Antigamente, arranjavam-lhe os cornos as pessoas amigas, era um homem do Rosmaninhal que se chamava Carvalho, estava empregado nos cavalos do governo em Santarém. Na altura, ele trouxe-lhe uma corna grande, o meu pai depois costumava cortar a parte do chifre que ia à cabeça, era mais largo e mais fino. Deste corno fez a minha e a do meu irmão e acho que ainda fez outra para o tal que nós lhe chamávamos o Policia. Tudo deste corno que o tal Carvalho lhe trouxe. Ali no Rosmaninhal deve haver muitas cornas que o meu pai fez, ele foi lá pastor 19 anos, trabalhou no Salgueiro, no Badacha, no Rabuja, e o último foi o Senhor Domingos Mendes. O meu pai foi toda a vida pastor.

a c o r n a

Maria Clara: Esta foi a corna que o meu pai fez, como lhe disse, tudo o que aqui está era o que o meu pai idealizava, aqui dizia que era um casal que estava a querer dar de comer ao cão e que o cão estava preso; aqui é o rapaz que vai a fugir do touro, mas vê a serpente, mas esta está com os olhos no pássaro, mas como ele tem medo, nem vai para um lado nem vai para outro; aqui estão dois gatos a namorar; este é o nome e a data que lhe tinha falado, escrevi-lhe num papel para ele copiar, porque não sabia ler uma letra. Por isso é que lhe estava a dizer que ele a copiar fazia as coisas mais tortas do que se fosse da sua imaginação. Na altura quando lhe mostrei o papel, respondeu-me: oh, esse é mais difícil, porque não está cá dentro da cabeça. (continua a explicação da corna) Isto aqui é um lago que vem da fonte, no lago está o peixe e as abelhas andam por cima; na fonte está um casal a namorar, ela foi à fonte com esta bilha e encontraram-se lá; as ramagens continuam ao longo da corna, ligam de um lado e de outro, é como se fossem a continuação dos ramos da árvore. Esta data, 1966, foi quando foi feita, esta corna foi feita aqui na Zebreira, ele andava com o Cartaxo. A primeira que ele fez foi a da minha irmã, foi antes de 1966, depois foi a minha e a última foi a do meu irmão. O meu pai chegou a fazer cornas com uma banda de musica toda à volta da corna, com os instrumentos todos, o comandante à frente e depois dois a dois; fez outra com a ponte de Alcântara com os monumentos todos. Era tudo da imaginação dele, ninguém o via a trabalhar. Quando eu era mais pequena, estávamos ali no Rosmaninhal, a minha mãe dizia: vá, hoje vamos a comer o gaspacho ao pé do pai. Estava calor, a gente ia e comíamos ali debaixo de uma azinheira. Ele se estivesse a trabalhar, assim que ouvia os nossos passos, agarrava e metia tudo dentro da bandoleira, nunca vi o meu pai a trabalhar. Nunca tivemos o gosto de ver nem uma picadela, nem nós, nem a minha mãe. Este trabalho era feito no Verão, na altura das sextas, era mesmo na hora do acarro do gado que o meu pai trabalhava as cornas.

Francisco Aleixo: Eu cheguei-lhe a dizer: ó sogro, como é que você pega no bico da navalha para fazer as coisas e ele dizia-me: pego assim com os dedos (com o polegar e o indicador na folha da navalha) e depois meço as distâncias.

Houve uma altura que queriam levar o meu pai para Lisboa, o Rabuja queria empregá-lo lá numa casa de desenho, ele não quis deixar as ovelhas.

o " a r t i s t a "

"Foi meu colega ali na Tábua, ele andava no Rosmaninhal e depois veio aqui para a Tábua, era mais perto da Zebreira. Ele era o melhor desenhador que havia de cornos de vaca, azeiteiros, eu sei lá! Desenhava um cão e uma lebre a fugir na sua frente, era um artista! Fazia tudo com o bico da navalha. Quando andava a guardar o gado, assentava-se a fazer daquilo. Havia muita gente que lhe encomendava cornas, ele depois arranjava os cornos ou davam-lhe, serrava-o e preparava-o. Ele tinha duas filhas e um rapaz, a ti Barbora,



Corna do Ti Matias

que era a mulher dizia assim: eu não sei, o Matias faz tudo para os estranhos e para os filhos não faz nada, não tenho nada dele, dá tudo aos outros. Em cornos de vaca ele era o melhor, havia duas camionetas que trabalhavam o carvão, eram dos Mourões de Castelo Branco, ele desenhava isto tudo. Muitas vezes eu preparava as cucharras e ele depois bordava-as"

António "Cacarne", 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

"Não havia homem como ele, olhava para si e já não o via mais e metia-o lá na corna. Fazia o seu retrato tal e qual na corna. Desenhava qualquer bicho. Para isto ele era um mestre, uma vez ainda me arranjou uma"

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

"Este é que era um artista, tinha uma cabeça dos diabos. Fazia desenhos nas cornas tal e qual fotografias. Desenhava lá a nossa cara. Desenhou uma ao Zé Ginja, tal e qual como ele era, com o chapéu de aba larga, como se usava. Eu nunca apanhei nenhuma corna dessas. Sei que ele foi pastor no Mendes"

Ti Augusto "Serraninho", 72 anos, pastor, Rosmaninhal

“O Ti Matias era um artista, fez muitas cornas. Houve um homem que tinha mandado vir uns chifres brancos do Porto e foi ao Rosmaninhal a ter com ele para lhe encomendar umas cornas bordadas, disse-lhe que lhe pagava. Ele fez-lhas e veio aqui a levar-lhas à Zebreira, desenhou lá o retrato dele, cobras, carneiros, touros à bulha uns com os outros, raposas, eu sei lá!”

João Joaquim “Garrecha”, 80 anos, pastor reformado, Zebreira

O Ti António “Cacarne”,

85 anos, pastor-artista reformado, Idanha-a-Nova

Este segundo “pastor-artista”, reúne um vasto espólio de variados objectos de arte pastoril, desde os tradicionais conjuntos de talheres de múltiplos tamanhos, elaborados a partir de uma peça única, às tradicionais *cucharras* bordadas, molduras para fotografias em cortiça, couchos, tropeços, carros de bois, ferrados ou tarros de cortiça, bancos, mesas, cadeiras, cabides, *cachaporras* (pau de zambujo com uma moca na ponta), figuras de animais, barcos, mascaras, tómbolas, etc.

*“O meu avô era o meu padrinho e eu desde novo que o ajudava com o gado, ele também era pastor e fazia umas colherinhas todas mal enchorcadas, eu tirei tudo da minha cabeça, comecei então a fazer estas coisas à navalha. Eu tenho um património que é o primeiro aqui da Beira Baixa. Aquilo está tudo armazenado, está em rima. Tenho umas trezentas e setenta e cinco colheres de pau. Para fazer este artesanato, utilizava o pau de carapetero, o pau de buxo, o zimbre e o catapereiro. O buxo é muito bom, mas só há na ponte de S. Gens, o zimbre é o Rosmaninhal. O pau de buxo é o pau mai bonito que há. Secava-o à sombra e fazia com ele cnchas para tirar a sopa, outras para mexer o sangue dos porcos, colheres, eu sei lá! Existe ainda outro, que é o aptouro, fazia *cucharras* com ele. O sanguinho é amarelinho como a laranjeira, tem a folha como a medronhera. Os barbilhos eram fetos de piorno. Os pífaros eram fetos de pau de sabugo. (fala sobre uma cabra feita apenas de uma pernada de uma azinheira) Esta cabra foi feita de uma só peça, é uma pernada de azinho, só os cornos é que são de fora, eram de um chibarro que eu lá tinha para cobrir as cabras. O resto é tudo feito de uma pernada de uma azinheira. Isto foi tudo feito da minha cabeça. (em relação à sua criatividade diz-me) Tão a água não nasce nas fontes e ninguém a faz nascer! Assim é também a cabeça dos homens. Isto é tudo da minha imaginação. (aponta para um barco feito em cortiça e diz) este é o pai do S. Pedro, que era pescador. Também tinha um irmão carnal, era o S. André, também o tenho aqui representado. (modelo de uma forca em madeira e cortiça) aquela forca foi feita ali na serra do Poio, está lá a era marcada. As cacheras (pau com uma moca na ponta) são feitas de pau de zambujo”.*



[A] Idanha-a-Nova. Ti António “Cacarne”, escultura de uma cabra feita a partir de uma pernada de azinheira, 2007.



[B] Escultura em cortiça, representação do entrudo.

“adivinhar o tempo”,

A vida isolada e remota dos pastores, afastada das pautas do sino da aldeia e do relógio convencional, tornou os pastores excelentes observadores do seu entorno natural, levando-os a assimilar e a recriar outro tempo, assente, principalmente, nos ciclos naturais, nos movimentos do Sol e nas fases da Lua. Deste modo, os pastores desenvolveram, todo um conhecimento aprofundado dos elementos naturais que o rodeiam, aprenderam a ler a envolveria da paisagem, retirando dela, para além das matérias-primas e conhecimentos atrás descritos, designios, augúrios, adágios e por vezes orações. Aprenderam a ler o tempo através do Sol, a orientarem-se pelas estrelas, a fazerem previsões meteorológicas através de inúmeras associações com base na prática quotidiana entre o meio envolvente. Desenvolvendo desta forma, toda uma cosmovisão arcaica em torno do meio natural.

previsões meteorológicas

“Quando a lua tem um aro à volta, no fim de três dias chove, ou se o mocho real levantar do Tejo e começar a cantar pelos altos, no fim de três dias chove, ou se no dia em que as ovelhas são batidas à tesoura, se ficarem deitadas muito tempo, no dia a seguir chove. Quem me ensinou isto foi o meu pai que também é pastor”

Rui Sanches, 26 anos, pastor, Rosmaninhal

“Já o meu pai se guiava nisto do tempo pela lua, dizia quando a lua ia voltada que chovia. Nós aqui temos a experiência quando os corvos andarem por ai a cantar, quá, quá, quá e que soe o relógio das Soalheiras ou das Cegonha, o tempo volta logo, ou há-de fazer mais vento, ou há-de aparecer umas nuvens, ou faz frio, ou há-de vir chuva. Eu já disse muitas vezes à minha filha: é Isabel, nos outros anos o relógio das Soalheiras e os corvos parece que só adivinhavam água e este ano só adivinham vento e gelo. Mas é uma coisa certa!”

Maria Caldeira, 69 anos, pastora, Rosmaninhal

“As garças quando saem do rio ou trazem água ou frio, este ano têm saído muitas vezes, mas só tem vindo frio. A lua quando vai voltada ao Tejo é sinal que vêm água”

Clementina Magro, 77 anos, pastora, Soalheiras

“Quando a gente se alevanta de manhã e está uma aberta ali para o Sul e as nuvens aparecem aqui por cima da serra, nesse dia chove; quando está muito brusco para baixo, para o Sul e aqui na serra claro, não chove. A lua quando é pequenina e tem duas pontinhas voltadas para cima, não deita água, quando vai assim meio inclinada bota água. As rãs quando cantam também adivinham a água, as cabras também adivinham a água, quando está para chover andam mais arrumaçadinhas (juntas)”

Ti Domingos “Menoucho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

“Pelo achocalhar das cabras à noite, a gente sabe que vai chover no outro dia. Isto acontece quando elas se abanam muito à noite. O gado quando anda muito acarrado também adivinha chuva. A lua quando vai turva e leva circulo, a água anda longe, quando anda perto só se vê uma névoa lá no meio, é sinal de chuva”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“O gado adivinha a água, quando está para chover abana mais os chocalhos, a gente nota pelo som dos chocalhos. Também dizem quando a lua vai voltada a baixo temos água. O piquençaro-bacorero também

adivinha a água, quando começa a cantar muito”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha

“A gente olhava ali para aquele pé de nuvens escuras que aparece por baixo do cabeça, se aparece tudo brusco ali por baixo do cabeça, chove. Ainda no outro dia reparei, veio aquele pé escuro, eu disse, hoje chove e à tarde choveu! A lua, dizem que é quando vai voltada para baixo dá água, quando vem voltada para cima não dá água. Os pássaros também adivinham água, quando a gente passa num rebero e eles andam a tomar banho, é porque vai chover; as galinhas quando se catam muito e se põem engovedas também vai chover; as andorinhas é quando andam rasteiras pelo meio do gado, também adivinham água”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“É a lua que comanda tudo! Têm andado frio é derivado à lua, agora daqui a 10 dias tempera o tempo, quando vier a lua nova. Faz sempre uma pequena revolução, ou há-de vir muita geada, muito calor ou muito frio, muito vento ou muita água”

Joaquim dos Santos, 62 anos, pastor, Salvaterra do Extremo

“Nisto de adivinhar a água pela lua, já a minha mãe dizia: lua circulo de longe, água de perto. O vento quando está de baixo, a gente olha para o galo da torre, quando está voltado para a Idanha é porque chove, se está voltado ali para a serra da Gata, ainda é pior”

Ifisénia Maria, 85 anos, reformada, Proença-a-Velha

“Quando a lua vai torta água bota, quando vai dereta água deta. Quando o mocho real anda pelas lombas, chove ou se a cotovia está em cima das azinheras, adivinham água”

Ti Marcos, 74 anos, pastor, Cegonhas

o r i e n t a ç ã o a t r a v é s d a s e s t r e l a s

“Dantes nem relógio havia, era pelas estrelas do céu que a gente se guiava. Quando era nas sementeiras levantava-se para ver como ia o sete estrela (sete estrelas), para ir a dar de comer ao gado. Viam três estrelas encarreadas, chamavam-lhe o cacheiro, regulavam-se pelo cacheiro do pastor”

Clementina Magro, 77 anos, pastora, Soalheiras

“A gente para conhecer a lua é preciso dormir ao relento, muita gente não conhece nada porque nunca dormiu ao relento. Nós assim que víamos a estrela da manhã sabíamos logo que horas eram”

José Lourenço, 90 anos, pastor transumante, Manteigas

“Quando era à noite regulava-me pelas estrelas, a gente chamava-lhe o sete estrela, quando estava para aparecer, a gente dizia, são tantas horas e não falhava. Eu para me alevantar de manhã, olhava primeiro para o sete estrela, para saber que horas eram. Durante o dia regulava-me pela sombra das azinheras. Fazia assim, quando via alguém com relógio, perguntava-lhe as horas e depois olhava para as sombras das azinheras e fazia lá um sinal, assim que passava nesse sítio por essa hora, olhava para lá e já sabia que horas eram certas. Tinha muitos sítios marcados, assim que lá passava já sabia que horas eram. Até mesmo hoje, já com relógio, costume fazer o mesmo. Um dia pode avariar e assim já sei! Marco o sítio, se

por acaso a sombra está antes do sinal, é porque ainda falta, se passa é porque é mais tarde, eu que no sinal são tantas horas”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

o u t r a s i n f l u ê n c i a s d a l u a

“Todas as luas têm quatro quartos, são dois de lua nova e dois de lua velha. Aprendi isto com o meu pai no campo, era uma regra que eles tinham. Os antigos traziam aquilo mais que a gente, agora tudo sabe ler; se não lerem não são capazes de ver nada. Um homem que não sabe ler como é que ele sabe isto? Eu sei isto de cor e não sei ler. Todos os quartos têm sete dias, cada sete dias a lua muda, agora é contar os quartos, todos os meses têm quatro quartos, cada quarto muda, um porque é a lua nova, outro porque é quarto minguante e outro porque é lua cheia. Isto servia para a gente construir o gado, eu ia a capar uma rês e não podia ser na lua nova, tinha que ser na lua velha. A lua velha mingua sempre, você dá um golpe num braço, se for na lua nova, tinha mais infecção do que na lua velha, todos os dias mingua. Já a lua nova está sempre a crescer, até que chega à lua cheia. Os médicos também têm que saber estas coisas! Para chegar um macho a uma fêmea é igual, o quarto minguante é melhor em tudo, se a gente for a semear uma pouca de salada, se for no quarto crescente espiga logo, porque está a crescer, o quarto minguante segura mais. Se um homem for à mulher num quarto minguante é fêmea, se for num quarto crescente é macho, nunca falha!”

Joaquim Folgado “Carrapato”, 71 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“A lua tem muita influência nos animais, quando é lua cheia é quando elas cobrem, adiantam e atrasam, se por acaso se cobrirem no quarto crescente, adiantam, se é no quarto minguante, atrasam”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Este conhecimento, de certa forma mágico, revela-nos acima de tudo, reminiscências arcaicas próximas dos povos primitivos, tal como escreve o antropólogo Eliseo Cuesta:

“El pensamiento del pastor tiene características que encontramos en el de los pueblos primitivos (...) se trata de la intuición y el animismo. La intuición la observamos claramente en ciertos procesos de conocimiento, como climatológicos; la predicción se realiza mediante la asociación experimentada previamente de percepciones que no se relacionan lógicamente. Por ejemplo ‘las ovejas barruntan viento cuando dan saltos, o barruntan lluvia cuando se pegan a los muros del corral’. Se trata de un proceso intuitivo, asociado a otra característica del pensamiento primitivo: el animismo, o sea, de una manera egocéntrico se proyectan los propios esquemas de comportamiento a los animales y a las cosas, que quedan así animados por los mismos motivos que el hombre” (1983)⁶⁰.

“o rebanho é o espelho do pastor”,

Ao encontrarmos um pastor na paisagem, percebemos de imediato, através da sua postura no terreno, que se trata de um vigia permanente do seu rebanho. Escolhendo, de preferência, os lugares mais elevados, como uma sentinela ativa, para daqui controlar todos os movimentos do rebanho. De facto, o rebanho constitui o centro nevrálgico de todos os interesses do pastor. É nele que o pastor se revê. É também a partir do rebanho que se fundamenta a tipologia dos pastores. Neste sentido, interessa-nos perceber, na íntegra, a constituição de um rebanho e as suas respectivas linguagens simbólicas.

“ assinar o gado ”

Constituído o rebanho, o pastor passa a efectuar uma gestão periódica deste: através dos sucessivos partos vai repondo as faltas que ao longo do ano, por diversas causas – para além das acidentais doenças a mais usual é a substituição das ovelhas velhas (*badanas*) – fizeram diminuir o rebanho. De igual modo, consoante as necessidades, ora o aumenta ou diminui. Como vimos anteriormente, para além dos borregos que são vendidos, o pastor, normalmente, escolhe as melhores borregas para reposição do rebanho, denominadas, *borregas da semente*. As outras, menos robustas, são, conjuntamente com os borregos, vendidas.

“Às borregas que ficam no rebanho a gente chama-lhes borregas da semente, são aquelas que ficam para repor as faltas e aumentar o rebanho. Geralmente a gente escolhe as que são boas de leite, como as mães, a que tem a teta ratinha é vendida, porque depois dão muito trabalho a ordenhar. Os borregos são vendidos aos comerciantes”

Manuel Pintado, 55 anos, pastor, Zebreira

Ou seja, dentro das crias, as borregas servem, fundamentalmente, para repor o rebanho e são escolhidas mediante critérios de valorização em termos da sua boa capacidade leiteira futura. Os borregos são, quase na exclusividade, para venda. Depois de vendidos os borregos, o pastor tem que *assinar* as novas borregas e cortar-lhes o respectivo rabo. A primeira operação enquadra-se dentro de uma prática ancestral de diferenciação dos rebanhos através de diversas incisões e mutilações praticadas na zona auricular das crias – ovelhas e cabras. Trata-se, claramente, de uma marca de individualização da propriedade privada, ou seja, devido à confluência de inúmeros rebanhos circunscritos, em muitos casos, em áreas relativamente próximas, o pastor tem a necessidade de proceder à diferenciação do seu rebanho, para evitar os constantes roubos.

“A gente tinha que assinar as borregas para não se confundirem com outros rebanhos, podiam passar outros rebanhos e confundirem-se. Antigamente como haviam muitos rebanhos, na altura da boleita o gado variava, às vezes passavam umas para as outras, os rebanhos eram grandes, confundiam-se, a gente quando ia a dar a volta reparava falta de uma, duas ou três. Depois tínhamos que ir a ver o sinal, sem o sinal ninguém podia dizer nada, era a marca do dono. Se não estiver assinado eles podiam marcá-lo. Depois de dizer o nosso sinal, perguntava aos outros: tens aí alguma a mais e que sinal tem? Antigamente havia muitos gados roubados!”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal



Monsanto. Rebanho na pastagem, 2004

Na maioria dos casos, servia igualmente para diferenciar os rebanhos das casas ricas das respectivas *forras* que os pastores assalariados tinham direito.

“Quando estava na casa do Manzarra, pariram-me 150, tive que assinar logo as minhas para as diferenciar das do patrão”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Estas marcas ou sinais eram feitas pelo pastor com uma navalha ou mesmo com a respectiva tesoura da tosquia. A escolha do sinal, na grande maioria dos casos, seguia os mesmos princípios da hereditariedade, ou seja, passava de pai para filhos. Face à validade pela antiguidade do próprio sinal, se eventualmente surgissem dois sinais iguais, valia sempre o mais antigo: a anterioridade.

“O meu sinal já vem do meu avô e agora uma irmã minha que está ali nos Corgos também o têm. Antigamente era assim, eu tinha um sinal, se você fosse a fazer uma igual, não podia, porque o meu era mais velho que o seu, o que mandava era o mais antigo. Se aparecessem dois sinais iguais, o mais velho é que mandava, o outro tinha que o desfazer e fazer outro, podia acrescentar uma moça ou duas. Isto é como os números de telefone, cada um tem o seu, os números são todos diferentes”

Manuel Caldeira “Cachaparra”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

O dia que, geralmente, escolhiam para assinar o gado, estava igualmente impregnado de uma certa superstição, alguns pastores fazem referência à primeira sexta-feira de Março.

“A gente tinha o costume de assinar o gado na primeira sexta-feira de Março, se fosse noutro dia, as borregas podiam achar-se loucas, ficavam malucas, perdiam o sentido, a gente tinha que as vender ou matar. Eu aprendi isto com o meu avô, o gado tinha que se assinar por esta altura”

Manuel Caldeira “Cachaparra”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal



[A] Zebreira. Cortar a extremidade de uma das orelhas, 2006.



[B]



Marcação com alicate próprio.



Rosmaninhal. Ovelha assinada com a marca denominada de forquilha ou folha de figueira, Ti Augusto, 2007.

Porém, outros, revelam que o respectivo evento deve acontecer a partir do dia 10 de Março, dia em que se começa a ordenhar.

“Havia malta que assinava as borregas a partir do dia 10 de Março, era quando começavam a ordenhar”

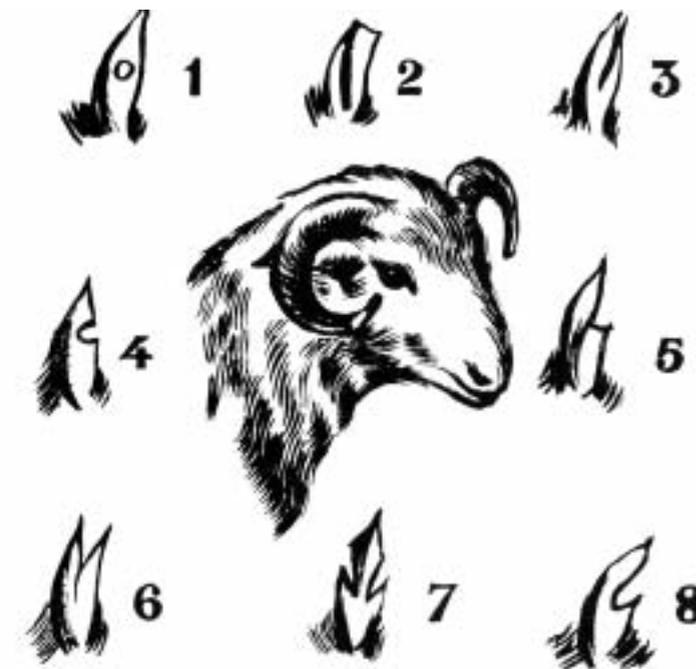
Manuel Caldeira “Cachaparra”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Havia também quem dedicasse especial atenção à influência lunar, assim como aos dias santos, nomeadamente, à quinta-feira ou sexta-feira Santa.

“O melhor dia para assinar as borregas é na lua velha, no fim da lua, é para não se agravarem os golpes, no último quarto de lua (quarto minguante)”

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

Relativamente à nomenclatura dos sinais mais utilizados pela maioria dos pastores, destacam-se os seguintes: orelha *despontada* ou *aguçada*, pequeno corte na extremidade da orelha; orelha *rachada*, corte ou abertura longitudinal da orelha desde a extremidade até, sensivelmente, ao meio; *mossa*, pequeno pedaço tirado de um dos lados da orelha; *ramal*, corte na parte da orelha a partir do meio para a ponta; *forcalha*, corte de parte da orelha a formar uma forcalha; *folha de figueira*, corte dos dois lados da orelha; *farpa*, corte e abertura de um dos lados; *buraco* ou *troncha*, orifício redondo numa ou nas duas orelhas; *derranchada*, orelha cortada rente.



Sinais de gado.

1. buraco; 2. orelha despontada; 3. orelha rachada; 4. môça; 5. ramal ou ramacho; 6. forcalha ou boca de lagarto; 7. folha de figueira; 8. câmbio, farpa ou pique (Jaime Lopes Dias, *Etnografia da Beira*, vol. VIII, pág. 150).

“Onde andava era uma mossa e uma farpa. No Tô Manel é uma farpa e um ramal, na Poupa eram duas mossas, uma atrás outra à frente”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“O meu sinal é uma forcalha e uma folha de figueira”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

“O meu sinal era metade da orelha direita rachada, chamávamos-lhe um ramal e na orelha esquerda uma despontada”

António Grancho, 82 anos, artesão, Monsanto

“Os meus sinais eram um ramal e uma forcalha”

José Gonçalves “Fajajeco”, 82 anos, pastor reformado, Medelim

“O sinal deste gado é uma troncha e um ramal à frente, é o sinal do patrão. As minhas tinham uma forcalha e um ramal”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha

Contudo, este último sinal, estava conotado como o sinal de ladrão, pois uma vez cortada a orelha rente, não havia

qualquer possibilidade de fazer outro sinal. A única possibilidade de apagar o sinal alheio, seria cortar a orelha rente, daí este sinal ser sinónimo de ladrão.

“O sinal mais ruim aqui na Idanha é ali do Marrocos, é a derronchada, se quiserem fazer outro sinal não podem. Significa que o patrão era gatuno, este é o sinal de gatuno”

A. C., 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Também havia o sinal de ladrão que era a orelha cortada rente, era a derronchada. Já ninguém o podia mudar”

Manuel Caldeira “Cachaparra”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Devido a este facto, os pastores, no geral, costumam referir-se ao próprio acto de assinar as borregas como um acto de grande responsabilidade, pois é necessário alguma perícia e concentração para que determinados sinais possam ficar bem feitos. Um pequeno descuido poderia destituir o sinal do pastor ou do patrão.

“Assinar o gado é a coisa com mais responsabilidade que tem o pastor. Porque se a gente tiver um sinal e cortar-lhe a ponta de uma orelha e um rebade, fica derronchada, já não é do patrão, é do pastor, é roubada. Eu nunca fiz isto!”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Vejamos agora alguns dos principais sinais que Jaime L. Dias descreve dos grandes latifundiários de Idanha-a-Nova:

“Marquês da Graciosa: *folha de figueira* nas duas orelhas; Frederico Manzarra: *buraco* na direita, esquerda despontada e *moça* na esquerda; Dr. Manuel Cordeiro: *forcalha* ou *boca de lagarto* numa das orelhas; Herdeiros do Dr. Sena Belo: *ramal* ou *ramalho* em cada uma das orelhas; Herdeiros de António Manzarra: *buraco* na direita e esquerda *despontada*; Isidoro Pinto: *buraco* na orelha direita que é também *despontada* e *ramal* na esquerda; Família Garrett, Rochão: direita *despontada* e *ramal* na esquerda; Domingos Caroco: *ramal* ou *ramalho* na direita; Joaquim Trigueiros: *moça* na esquerda e dois *ramais*, um de cada orelha, sendo um atrás outro adiante; Pedro Cosma: *ramal* na esquerda e *forcalha* na direita; João Rego: *câmbio*, *farpa* ou *pique* na orelha direita; Dr. Jaime Lopes Dias: *buraco* na direita, e esquerda e direita *despontadas*” (1991, pp. 149-151).

Diz-nos ainda o mesmo autor, referente a este dia de assinar o gado, que a tradição mandava que os patrões estivessem presentes e deveriam oferecer aos pastores, neste dia, um jantar bem regado com vinho.

“marcação com os ferros”

Também é usual os pastores marcarem as borregas novas e os carneiros com um ferro com as iniciais do seu nome. Trata-se, igualmente, de uma prática ancestral que consiste em molhar o respectivo ferro em pez e aplicá-lo na região frontal das borregas. Esta operação também se fazia nos carneiros, pois nestes, às vezes, era difícil ver o sinal na orelha devido aos cornos.

“Eu ainda comecei a usar o ferro com o meu nome, mandei fazer um ferro com as primeiras letras do meu nome, JCC. Depois molhávamos na tinta e já ficavam marcadas, mas continuei a assiná-las na mesma”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“cortar o rabo às borregas”

A amputação do rabo das borregas novas, ditas da “semente”, é uma prática bastante difundida entre os pastores. Esta operação realiza-se com fins estéticos, higiénicos e funcionais: evita a acumulação dos excrementos nesta zona do animal que prejudicam, essencialmente, durante as ordenhas. Favorece o seu aspecto externo e facilita igualmente as cobrições.



Zebreira. Borrega com o rabo recém cortado, 2007.

“A gente corta o rabo às borregas que ficam por causa do asseio nas ordenhas”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

a “loição do gado”: a dimensão do som e do sentido num rebanho,

Um dos sons mais característicos do universo pastoril é, sem dúvida, o som dos chocalhos, campainhas, aguizeiras, guizos, reboleiros e picadeiros que ovelhas e cabras transportam ao pescoço. Num primeiro momento, quem ouve o passar do chocalhar de um rebanho, parece-lhe ouvir um amontoado de sons caóticos e desordenados, mas não é bem assim. Isto porque, na realidade o que se ouve é, acima de tudo, um conjunto de diversos sons, orquestrados e pensados de forma harmoniosa pelo pastor. Ou seja, é a escolha da própria natureza distinta de cada som que confere uma expressão sonora específica e que define e o diferencia dos outros rebanhos. Deste modo, cada chocalho tem o seu som: os reboleiros e os picadeiros são os de maiores dimensões; as campainhas, de som mais agudo, são geralmente destinadas ao gado mais novo, assim como os guizos que normalmente se colocam aos borregos, cabritos e, frequentemente, ao cão de “virar o gado”.

“As campainhas são para as borregas mais novas, sai mais leves e os guizos também, mas também se põem nas velhas, é conforme o pastor quiser. Já os chocalhos, os reboleiros e os picadeiros são para o gado já feito”

Ti Zé Camilo, 69 anos, pastor transumante, Fernão Joanes

“A gente metia as esquilas nas cabras porque eram mais pequenas. Nas ovelhas tinha que ser chocalhos, por causa da lã, se não abafava o som”

Joaquim “Zagal”, 82 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Outrora, a compra destes objectos sonoros fazia-se directamente a vendedores ambulantes especializados neste ofício, que percorriam, com alguma frequência, as aldeias. Depois, passou a efectuar-se, unicamente, nas principais feiras, mercados e romarias do concelho. A sua escolha revela, acima de tudo, o conhecimento e a perícia do ouvido na avaliação das diversas sonoridades de cada chocalho. Nesta avaliação o mais importante é a clareza do som. Para que o pastor possa experimentar a respectiva sonoridade dos diversos chocalhos é costume o vendedor disponibilizar um badalo de madeira, para com este, o pastor, avaliar cada sonoridade, ou seja, “escolher a batida”.



Idanha-a-Nova. Francisco Correnha e sua «loja» do gado, 2007.



Salvaterra do Extremo. Ti João exhibe parte da sua «loja» do gado, 2007.

“Antigamente vinham aí os chocalheiros com os burros carregados de chocalhos e a gente escolhia a batida”
Joaquim Caldeira, 84 anos, pastor reformado, Capinha

“Eu compro os chocalhos e as campainhas nas feiras, na feira de S. Miguel na Idanha há muitos. Costumo escolhe-los pelos sons, eles têm lá um badalo e a gente experimenta, escolhemos mais altos e mais baixos, é conforme o gosto de cada um. Eu costumo fazer assim, escolho quatro com o mesmo som e depois outros quatro diferentes, com o som mais baixo, depois outros quatro mais altos e é assim que a gente compõe a orquestra. Tudo igual é sempre a mesma música, têm que ser diferentes”

Manuel Carvalho, 66 anos, pastor, Proença-a-Velha

“Eu comprava os chocalhos e as campainhas na fera de Maio. A gente depois é que escolhia a batida, eles tinham lá um badalo e a gente experimentava, ia tocando até encontrar aquele som que queria. Aquele que soa até ao fundo é o melhor, tem que soar mais tempo, alguns param logo, eu ia pelos que soavam até ao fundo. Havia muitos que não percebiam nada de chocalhos e escolhiam os mais amarelinhos, os mais bonitos de cor e depois não tocavam nada, passado um tempo deixavam de tocar. A gente dizia que estavam fetos nuns zangarros”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Já as campainhas, porém, têm adjacente um sistema numérico de sons, ou seja, de forma ascendente, a cada número corresponde um determinado som. Excluindo, desta forma, a experimentação através do badalo.



Idanha-a-Nova. Romaria da S. do Almortão, venda de chocalhos e campainhas, 2008.



[B] Campainhas e badalos.



[A] Rosmaninhal. Ti João Carrapato, preparar a sola para o badalo, 2007.



[B]



[C] Cortar e preparar o «carrinho» (pau de oliveira).



[D] Passar a baraça pelo «céu do chocalho».



[E] Com o auxílio da navalha prende-se o badalo ao «céu do chocalho».



[F] Badalo colocado no interior do chocalho.

“As campainhas a gente escolhe-as pelos números, tínhamos que escolher por parelha. Eu fazia sempre parelha de duas”

Francisco Santos, 68 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Relativamente aos chocalhos e à sua constituição física, há que considerar os seus diversos elementos: o badalo de madeira, o céu do chocalho, onde este é preso através da badaleira, a coleira de cabedal e a respectiva chavelha que irá trancar o colar. A sua preparação e montagem no pescoço do animal são, de certa forma, operações que requerem alguma perícia, principalmente, a colocação do badalo no interior do chocalho, ou seja, no céu do chocalho.

“Em primeiro lugar a gente escolhe um bocado de sola e prepara um bocado com uma abertura para

prender o badalo. A seguir, prepara-se um pau para trancar a sola, escolhe-se um pau miúdo (carrinho) e faz-se um género de gancho (preparado para partir na medida certa) e com uma linha e com o apoio da navalha, passa-se a barça do “céu do chocalho” para prender o badalo. Depois tira-se a linha de uma vez (esta tem um nó específico), coloca-se o fecho de pau (carrinho), prende-se a sola na ranhura deste fecho de pau e parte-se, ficando o badalo preso”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Em relação a esta operação técnica⁴¹ e, de certo modo, em jeito de ilustração e valorização deste saber-fazer, o Ti Augusto revelou-nos a seguinte história:

“Havia um pastor que tinha um filho, cada vez que ia à escola o professor perguntava-lhe sempre pela lição, ele como não sabia, vinha sempre para casa enfadado. Um dia o pai disse-lhe: levas daqui um chocalho e um badalo e quando ele te perguntar, tu respondes: você também não sabe o que eu sei e dizes-lhe para pôr o badalo no chocalho. O filho assim fez, no outro dia o professor perguntou-lhe pela lição, ele como não sabia, disse ao professor: você também não sabe o que eu sei e mandou-lhe pôr o badalo no chocalho. O professor andou ali de roda do chocalho e não foi capaz, o rapaz já trazia tudo preparado, disse para o professor: deixe cá ver e num instante pôs o badalo no chocalho. O professor disse-lhe: com esta é que me trabalhas-te!”

Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

As campainhas, como dispensam a colocação do badalo, opta-se por colocar uma “badaleira” de cabedal, para evitar o desgaste da original, que é elaborada em ferro. Na parte superior da campainha, no denominado “pé” da campainha, onde encaixa o colar, é costume colocar-se outro pequeno reforço de cabedal e seu respectivo travão.

“As campainhas trazem um badalo de ferro, a gente depois tem que preparar uma cartilha de pele porque o ferro gasta-se no céu da campainha, com esta cartilha de sola duram mais. Depois no pé da campainha onde encaixa na coleira mete-se um bocado de sola e a servir de tranca metia-se um bocado de corno de cabra bem preparado, a gente amiudava-o. Também havia quem metesse um bocado de ferro ou até mesmo um prego”

Manel Caldeira “Cachaparra”, 72 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

A função dos chocalhos e das campainhas dentro de um rebanho é, fundamentalmente, a de facilitar o pastor na vigilância e condução deste. Pois facilita a agregação do rebanho, impede perdas, atrasos ou desorientações, confere tranquilidade ao grupo enquanto come, activa o alarme de qualquer eventualidade ou incidente que aconteça a um animal do rebanho. No entanto, têm ainda adjacente, funções estéticas e decorativas⁴², musicais, rituais, de distinção e de afirmação social.

“A função dos chocalhos é para a gente saber onde elas vão, se não tiverem chocalho vão ai para dentro do mato e depois eu já não as acho. Vamos ao caso que uma está para parir, fica para lá e com os chocalhos já não, já dou com ela. A gente também gosta de ver isto no gado, gostamos de ouvir esta música”

Ti Domingos “Menoucho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

“Os chocalhos e as campainhas servem para reunir o gado, se alguma rês passa-se de uma pastoria para outra, começava a berrar, assim que ouvia a louça passava logo para o rebanho, agora se não tiver a louça, já não vai”

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

Quando os chocalhos e as campainhas perdiam parte da sua sonoridade e ficavam rombos, devido ao seu respectivo uso, certos homens mais habilidosos e com algum engenho, sabiam devolver novamente a nitidez do seu som, inclusive, baixar ou levantar a sonoridade do chocalho, consoante o seu gosto.

“Antigamente havia pessoas que arranjavam os chocalhos, havia um homem na Zebreira que lhe chamavam o Ti Lanudo que com um martelinho e uma safra batia-os e punha-os a tocar outra vez. Este homem também era pastor, punha o som que queria aos chocalhos, se queriam altos, ele punha mais altos, se quisessem mais baixos, ele também os punha. Antigamente os pastores iam lá todos, ele também costumava ir às feiras”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Havia um homem que se chamava Ti João Faria, ele é que era bom a bater os chocalhos, tenho ainda alguns que foi ele que os arranjou. Este homem arranjava-os e eu depois pagava-lhe, a gente é que dizia como é que queria o som, mais claro ou mais rofenho, é assim para o lado do seco. Os que vão até mais longe são os melhores”

Francisco Santos, 68 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Alguns pastores não usam o mesmo número de chocalhos e campainhas ao longo do ano pastoril. Referem, frequentemente, que no Inverno “o gado anda mais com os chocalhos”, aceleram mais o seu ritmo, daí ser usual, diminuir o número de chocalhos e de campainhas no rebanho durante esta época. A escolha do dia para voltar a colocar os chocalhos e as campainhas, ou seja, “enchocalhar” o rebanho, está associada, em alguns casos, a reminiscências arcaicas relacionadas, de certa forma, com ritos propiciatórios.

“A mim ensinaram-me assim, agora quando vier o Outono, começa a chover eu tiro-lhes os chocalhos e as campainhas quase todas, deixo-lhes uns 7 ou 8. Faço isto porque no Inverno quanto mais chocalhos elas trazem, mais elas fogem, mais rijas andam; quanto mais musica trazem com elas, mais andam. No Inverno andam muito. Depois, assim que entra a Primavera, nesse dia, pumba para cima, ponho tudo outra vez! Outros ou é na Primavera ou é no dia de Páscoa, é uma coisa que a gente têm e atão o gado anda mais alegre. Agora no verão está calor; se não tiverem chocalhos, não se puxam, mas se tiverem, puxam-se umas às outras”

Manuel Carvalho, 66 anos, pastor, Proença-a-Velha).

“No Inverno tiro os chocalhos ao gado, é para não andarem muito, depois quando é no dia 15 de Abril, boto-lhos todos nas ovelhas, é uma opinião que a gente têm. Também temos cá a festa no segundo Domingo de Maio, costumamos levar as ovelhas a dar três voltas à capela e quanto mais louça levam, mais bonito é”

Ti Zé Camilo, 69 anos, pastor transumante, Fernão Joanes

A “louça do gado” é inteiramente da responsabilidade do pastor. Cabe-lhe a ele comprar e gerir esta orquestra. Em caso de mudança de patrão, retira a sua respectiva “louça”.

“A louça do gado é da responsabilidade do patrão, se o pastor se vai embora tira a louça toda dele e leva-a para o outro patrão”

Francisco Santos, 68 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“A chocalhada é sempre do pastor, quando se ia embora de um patrão tirava a chocalhada e toca andar!”

João Henriques, 47 anos, pastor, Zebreira

Como é da sua inteira responsabilidade, para além de comprar, opta frequentemente por efectuar diversas trocas com outros pastores. Muitas das vezes, devido à relativa proximidade e confluência com os diversos rebanhos, acabam por cobiçar as sonoridades mais imponentes de outros rebanhos.

“Tenho um chocalho que o troquei por um cão. Eu gostava daquele chocalho, porque elas podiam andar longe, mas aquele chocalho ouvia-o sempre, aquilo tinha um som dos diabos. Eu andava ali na Toulá, ouvia o chocalho na Peçerra, dizia cá para mim, tenho que o apanhar! Andava sempre a ouvir aquele chocalho. Um dia vi o pastor que andava lá com o rebanho e disse-lhe: dá-me o chocalho e a cadela que tu trazes e levas a minha. Nem é tarde nem é cedo, fizemos negócio. Ele levou a minha cadela, que era boa e eu fiquei com a dele e com o chocalho. Ensinei a cadela dele, no fim de um tempo era tão boa como a minha”

Francisco Santos, 68 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Troquei muitos chocalhos com outros pastores, dava um pequeno e eles davam-me um grande, depois eu dava um grande e eles davam-me um pequeno. A gente gostava do som do chocalho e depois negociávamos”

Ti Zé “Tripa”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

a cabrada ou o gado de cabelo,

A cabra é um animal ancestral, bíblico, conhecida desde a mais remota antiguidade pelos egípcios, assírios e persas. Relativamente à sua descendência, alguns autores revelam-na representante da cabra selvagem europeia (*Capra ibex* dos Alpes). Já outros apontam-na como descendente da *Capra aegagrus* da Ásia. Citando António Dias, este sublinha que “no dizer do professor Miranda do Vale, a opinião mais seguida parece ser a que faz da *Capra aegagrus* a representante selvagem da cabra europeia, tendo como ancestral fóssil a *Capra primigenia Gervais*”. Adianta ainda o mesmo autor que “os modernos zootecnistas são de opinião que as cabras europeias derivam de um tipo remoto (*Capra prisca Adametz*)” (1945, p. 42). Quanto aos caprinos portugueses, o mesmo autor, à data da obra, escreve o seguinte:

“Os caprinos portugueses, incluídos no tronco *C. Hircus europeus* e neste na raça dos Pirinéus, estão divididos em duas sub-raças, a da Serra da Estrela e a charnequeira, ambas largamente disseminadas. A cabra da Serra da Estrela, de larga e reconhecida produção leiteira, espalha-se pelo concelho de Belmonte e parte do da Covilhã, Penamacor e Fundão (...) Animal de pelagem escura e pêlos compridos, é exigente quanto à sua alimentação. A cabra charnequeira encontra-se representada nos concelhos de Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão, parte dos da Covilhã, Penamacor e Fundão estende-se ainda a Oleiros, Sertã, Proença-a-Nova e Vila de Rei. Menos exigente quanto à alimentação, rústica e sóbria, de pelagem clara ou avermelhada e pêlos curtos, vagueia pelos terrenos ingratos e pobres” (1945, pp. 42-43).

As cabras apresentam uma enorme variedade de cores: cabras pretas, brancas, vermelhas, ruças, amarelas, bragadas, cárdenas, etc. De acordo com os pastores, as cores e os chifres constituem elementos diferenciadores importantes.

“O cabrero que é cabrero têm que conhecer as cabras pelas cores. Um são brancas, pretas, vermelhas, amarelas. Depois estão as tabacas são da cor do tabaco escuro, as caldeiras são as pretas com a barriga e as pernas amarelas, as cárdenas são as que têm o cabelo preto e branco, as bargadas são aquelas que



Ponte de S. Gens. Cabrada na pastagem, 2007.



Rosmaninhal, Alares. Rebanho de cabras misturado com ovelhas, 2007.

têm duas cores, ou são brancas e pretas, amarelas e brancas, as ruças são as brancas e vermelhas. Já pelos cornos, se os tiverem largos, chamamos-lhes arpadas, se os tiverem ao alto, voltados para cima, são as machunas, se os tiverem voltados para trás, para o lombo, são as gachas e ainda há as carrapitas, são parecidas com as machunas, também têm os cornos virados ao alto, só que têm os cornos mais finos e maiores, são aí uns 20 centímetros ao alto. As cabras que não têm cornos chamamos-lhes mochas”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Nas últimas décadas, a cabra, têm diminuído progressivamente dos campos raianos, por um lado, para dar lugar ao aumento das explorações ovinas mas, por outro lado, revela igualmente as políticas estatais seguidas ao longo dos anos, de diminuição do efectivo caprino, face aos inconvenientes que apresentam em relação ao revestimento vegetal, sobretudo pela destruição dos rebentos das árvores. A cabra é de facto um animal com um dente voraz, a justificar este facto está a frequente necessidade de lhe prender as duas patas (*piar*). Em rebanhos mais pequenos e nas proximidades das povoações, para evitar que estas saltem as vedações ou muros das propriedades privadas, costuma-se prender uma das pernas da frente com a respectiva traseira, através de uma corrente ou corda.

Deste modo onde criam ovelhas criam-se, igualmente, cabras, embora em quantidades variáveis. A cabra é um animal tipicamente de montanha, de solos pobres, já a ovelha necessita de uma alimentação mais variada. Também as funções de ambos são diferentes: a ovelha constitui o capital, em que não se mexe, e que, pela sua conservação, vai gerando riqueza. Apenas a badana, ovelha velha, de sete ou oito anos, que já não pare nem dá leite, se mata para consumo doméstico ou é vendida para o talho. O rebanho de ovelhas constitui, também, uma espécie de seguro do pastor, face a algum imprevisto. Já a cabra é, essencialmente, o animal que fornece a base da alimentação: dela retiram a carne, sobretudo a dos animais mais novos, de carne tenra, muito apreciada pelos pastores e o leite aproveitado directamente, embora também dele se faça queijo para consumo doméstico. Esta complementaridade ainda é visível em alguns rebanhos do concelho, ou seja, conjuntamente ao rebanho de ovelhas, vêem-se, com alguma frequência, algumas cabras anexas para a alimentação do pastor. Facto também revelado pelos inúmeros pastores transumantes que efectuavam as invernadas para esta zona raiana, trazendo conjuntamente com os imensos rebanhos de ovelhas, algumas cabras para este mesmo efeito.

Hoje, a importância da cabra enquanto base desta economia doméstica, tem diminuído progressivamente. Porém, em algumas áreas do concelho, nomeadamente mais a Norte, como em Monsanto e Penha Garcia, ainda é notória a sua presença. Um dos factores mais importantes desta continuidade, é sem dúvida, a orografia da região envolvente, ou seja, trata-se de uma área serrana, montanhosa, acidentada, com solos pobres.



Monsanto. Pequeno rebanho de cabras na pastagem, 2007.



Penha Garcia, Serra. Ti Maria a pastar a sua cabra, 2007.

a c o n t a g e m d o r e b a n h o

Atendendo ao elevado número de pastores que não sabem ler nem escrever, pois não possuem qualquer grau de escolaridade, estes foram desenvolvendo algumas técnicas de aprendizagem a que recorrem frequentemente. A utilização de marcas e sinais é, talvez, a mais generalizada. Contudo, a maioria aprendeu a contar através de um sistema, que nos parece, bastante arcaico. Este sistema consiste em colocar-se à entrada do bardo e a cada 50 ovelhas que contabiliza à entrada, coloca uma pedra na mão, ou seja, a cada pedra que no final reservar na mão correspondem 50 ovelhas.

“Eu conto o gado como os antigos, agarro numa pedras e em cada 50 ovelhas ponho uma pedra na mão. Aprendi isto com os pastores antigos”

Zé Manel Rechena, 42 anos, pastor, Zebreira

o c ã o d e v i r a r o g a d o , o c ã o d e g u a r d a r o g a d o e a s h i s t ó r i a s d e l o b o s ,

A tarefa de condução e guarda do rebanho requiere todo o cuidado e destreza da parte do pastor. Ao mínimo descuido, os prejuízos poderão ser avultados. Para que tal não aconteça, o pastor necessita de uma preciosa ajuda que, ao mesmo tempo, se torna numa valorosa companhia no seu solitário quotidiano. Trata-se do cão ou dos cães do pastor, isto porque o número de cães que cada pastor possui é bastante variável.

Normalmente encontra-se com alguma frequência pastores que possuem duas raças diferentes com funções e qualidades também diferentes. O podengo de pêlo comprido ou curto e o rafeiro alentejano, são essencialmente cães com boas qualidades para conduzir o rebanho (virar o gado). Já os de maior porte, como os pujantes Serras da Estrela ou outras raças cruzadas com estes, têm a função de proteger o rebanho dos constantes perigos que circundam. Quanto aos primeiros, são uma preciosa ajuda para o pastor, uma vez que começam logo desde pequenos a serem treinados pelo pastor. Este treino consiste, fundamentalmente, em familiarizar o cão com o rebanho, ensinando-lhe a morder nas reses mais teimosas, sem, no entanto, as ferir, a latir ao rebanho para as alertar da sua presença, a acatar as ordens do pastor, sob a forma de diversos brados e silvos, tudo para conduzir o rebanho da melhor forma possível.

“O cão, valha-me dios! Ajudaram-me muito, tudo o que tenho feito (artesanato), foi tudo com a ajuda dos cães. Assentava-me debaixo de uma azinhera num cabeça a fazer o artesanato, só lhes dizia vai ali, vem



Toulões. Zé manel e os seus cães, 2007.

aqui e lá iam eles. Tive sempre bons cães, tinha um daqueles de quatro-olhos, chamava-lhe “Andacá”, só lhe dizia uma vez, ele punha-se logo em alerta. O cão que é esperto tem que olhar para o pastor. Assim que lhe acenava com a mão, ele ia onde eu queria, mas não lhe dava pão, não lhe dava “cegarritos”, isso é um perigo, nunca os habituei ao pão. Havia muitos que davam um bocado de pão para os cães voltarem o gado, os meus só comiam à hora das refeições, eu também não comia nada”

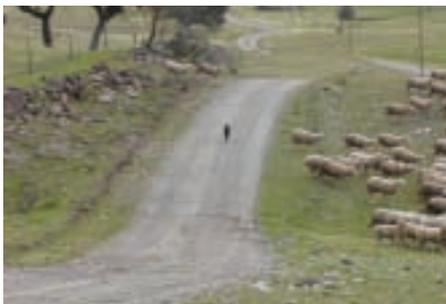
António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“O cão de voltar o gado é a melhor ajuda que o pastor pode ter. Na altura do verão não fazia muita falta, mas na altura da boleta, se não fosse o cão a gente não conseguia ajuntá-las, elas separavam-se e se não fosse o cão, elas variavam e não iam à malhada. Só com a ajuda do cão é que as conseguia levar à malhada. Assim que elas começavam a afastarem-se, mandava o cão e ele voltava-as para mim”

Ti Zé “Tripa”, 77 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“O melhor cão de gado que tive foi roubado em Lisboa e veio de lá para aqui. Naquele tempo como haviam muitos gados, haviam bons cães. Houve um homem que me pediu um cachorro, eram dois irmãos rendeiros e não se davam um com o outro, um dos irmãos disse-me para ir a roubar um cachorro ao irmão, para o outro o levar para Lisboa. Lá o mandamos para Lisboa dentro de um cesto. Depois ele roubou outro em Lisboa e mandou-o para cá, veio ter aqui à bomba da gasolina, que era onde parava a carrera. Era uma cadela, fiquei com ela, ensinei-a, aquilo é que era um cão, chamava-se “Garota”, era do melhor para virar o gado. Eu quase não precisei de a ensinar, ela já sabia o que tinha que fazer, só tive que a repreender. Mais tarde tive outro que veio da Espanha, foi um homem de Penha Garcia que mo trouxe, o cão chamava-se “Bailarico”, também era um bom cão, mas comia muito!”

José Gonçalves “Fajajeco”, 82 anos, pastor reformado, Medelim



Idanha-a-Velha. Cão a virar o gado, 2007.



Rosmaninhal. Cão de guardar o gado, 2006.



Rosmaninhal. Macaca, cão de virar o gado, 2007.



Rosmaninhal. Vaidosa, cão de virar o gado, 2007.

“Sempre tive bons cães, sou eu quem os ensina, agora tenho aí dois para virar o gado, é a “Macaca” e a “Lasse”. Quando quero que vire o gado brado-lhe: Macaca vá, anda, vira, vai, anda lá”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha

“Para virar o gado tinha um bom podengo, chamado “Perro”. Mandava-o ir às ovelhas, ele parecia uma flecha. Ensinei-o logo de pequenino. Isto era assim, a gente tinha cadelas, elas pariam e depois trocávamos, se aquele tivesse um cão bom e eu uma cadela boa, a gente arrumava-os os dois para criar cachorrinhos, depois tomavam aquela queda. Mas só deixávamos cobrir aquele”

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

“Eu tinha um cão que se chamava “Paco”, guardava as cabras como um pastor, quando era à tarde metia-se no meio da cabrada e trazia-a para o bardo, se algum chibo ficasse para trás ia lá a buscá-lo”

Ti Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

“Conheci pastores na Idanha que tinham bons cães para virar o gado, diziam vai aqui e vai além e ele lá ia. Nós aqui na Serra não tínhamos cães destes, aqui na Serra matavam-se umas às outras, devido à diferença dos terrenos. Eu pastava das Penhas Douradas até à Torre. Uma vez um pastor daqui trouxe um cão desses para aqui, mas não deu resultado, os nossos cães são só para guardar o gado”

José Lourenço, 92 anos, pastor transumante, Manteigas

São, no geral, cães bastante rápidos, controlam todos os flancos do rebanho de uma forma veloz e eficaz. Embora também protejam o rebanho, os pastores, geralmente, preferem ter cães de maior porte para esta função. São os

designados cães de guardar o gado. Muitos destes cães corpulentos são cruzados com os famosos Serras da Estrela, fruto, eventualmente, dos longos períodos de contactos com os pastores transumantes que migravam para esta região. A função principal destes cães consistia em proteger o rebanho contra os principais predadores, com destaque para o lobo. Para tal, os pastores encomendavam aos ferreiros locais a elaboração de coleiras de ferro com puas pontiagudas para proteger o pescoço destes cães dos eventuais ataques destes predadores, assim como de outros cães vadios.

“Em 1974 tinha um cão grande, de guardar o rebanho, trazia um par de ferros com bicos no pescoço, uma coleira, mandei-o fazer ao ferrero, por causa dos lobos”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

h i s t ó r i a s d e l o b o s

O lobo preenche todo um imaginário no universo pastoril. São inúmeras as histórias narradas em torno deste predador, amiúde se ouviam notícias de ataques de lobos a rebanhos.

“Uma vez à noite, no fim de me deitar, senti a chocalhada, digo assim para a minha, há aqui qualquer coisa, havia lua, o cabrão do lobo tinha saltado para dentro do bardo. O cão esperou-o à saída, agarrou-o por uma anca e arrastou-o e as ovelhas foram por ali a fora espantadas pelo lobo. Estava lá um homem que era ali de Alcafozes, disse-me: tão Ti Tonho que diabo lá houve esta noite? E eu disse-lhe: tão você não viu passar as ovelhas, seu lambão, nem se alevantou! Foi o lobo que lá foi. Disse-me atão ele: ò diabo! No fim de uns dias o lobo vai outra vez a este que era cabrero, era alentejano, agarrou numa e a cabra berrava que se fartava, mas ele não foi capaz de lá ir, até o cão fugiu para dentro de casa. Eu disse-lhe: ò Tonho, nem tu, nem o cão valendes nada! Naquela altura andavam por ali quatro lobos, um era negro, depois até foi o Leitão do Oledo que o matou. Aqui haviam muitos lobos ibéricos e os sorval, estes últimos se agarrassem uma rês pelo pescoço não a largavam mais. Ali na Barragem, quando se punha o sol o mê avô tinha que acender o lume, eu dormia num choco e ele dizia para mim: deixa-te estar em cima da samarrinha filho, anda que aí não te levam e a mim também não. Os burros também não podiam estar à solta, lá em cima, os ferreros deixavam os burros à solta, os lobos matavam-nos a todos”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Dantes havia muita raposa e muito lobo. A gente dormia num choço, houve um ano tinha a malhada naqueles eucalitos, naquele cabeça. Fui a casa e havia lá um baile de um cunhado meu que também tinha gado e tinha a malhada ali para trás. Fomos os dois, quando chegamos ali ao rebero, ele disse que ia a dormir à minha malhada. Ele tinha uma cadela boa, melhor que a minha. Quando foi de madrugada o gado dá uma fuga, alevantamo-nos e não vimos nada. Quando foi daí a pouco, começa lá uma ovelha a berrar; disse para o meu cunhado: olha entrou lá o lobo e já abalou com algum borrego. Quando se fez de dia meti-me pelo rasto dele e lá estavam os ossinhos do borrego, nesse tempo havia muito lobo. A minha cadela também não prestava, abalava!”

Domingos Correia, 81 anos, pastor, Soalheiras

“Eu uma vez estava na Serra e o tempo estava ruim, até nevou, eu deitei-me de um lado o pastor de outro, quando foi uma certa hora, o lobo chegou até ao gado. Eu como tinha uma boa cadela que estava deitada aos meus pés, quando dou conta, ela andou pr’ ai duas léguas com ele e eu a gritar: agarra, agarra! No outro dia tivemos que arregaçar para baixo da Serra, estava lá um pastor que disse que viu passar a cadela

com o lobo, mas disse que ele vinha outra vez. Eu na noite a seguir não me deitei, fiquei assentado, a cadela também não, mas deu sempre sinal dele e não conseguiu lá ir; a cadela era boa! Depois os lobos por aqui acabaram, punham-lhes veneno na carne, deviam era acabar com os porcos javalis! Lá em baixo (Idanha) não me lembro de ver lobos, mas aqui na Serra apertavam, os cães estavam sempre a dar o sinal, sabe é como o ladrão que está sempre a guardar o dono”

José Lourenço, 92 anos, pastor transumante, Manteigas

Com as sucessivas campanhas de abate de lobos, este animal foi-se extinguindo progressivamente do concelho. Hoje, esta extinção é uma realidade. Conjuntamente com a extinção do lobo e com a diminuição do número de rebanhos, o corpulento cão de guardar o gado foi, igualmente, desaparecendo da paisagem pastoril, restando, porém, o tradicional podengo ou rafeiro de “virar o gado”.

curas e superstições,

Com a progressiva introdução das novas medidas higieno-sanitárias e os sucessivos controlos veterinários, os índices de proliferação das diversas doenças contagiosas nos rebanhos foram paulatinamente diminuindo. No entanto, muitos dos ensinamentos relacionados com algumas práticas curativas que o pastor aplicava aos animais, antes do referido progresso, prevaleceram e continuam a prevalecer, em muitos casos, lado a lado com as práticas veterinárias. Trata-se, fundamentalmente, de um conjunto de práticas aprendidas e desenvolvidas no seio da cultura pastoril.

“Aprendi isto com os antigos, se uma ovelha tem um golpe na carne, agora no verão toma vareja num ai! Então a gente quando anda na pastagem e não tem creolina, se passar aqui ou além onde haja uma rama de pessegueiro, colhe-se três ou quatro folhas da rama de pessegueiro, moem-se com a ponta da navalha em cima de uma pedra e bota-se-lhe aquilo para dentro, onde estiverem os bichos, morrem todos. Olhe que eu não ensino isto a ninguém!”

Ti Zé Camilo, 69 anos, pastor transumante, Fernão Joanes

“Eu aprendi com o meu avô a curar o gado. Quando o gado fazia uma ferida e agarrava bichos, botava-lhes codesso moído. Antigamente não havia creolina, agarrava numa folha de codesso, raspava-se essa folhagem, pisava-se tudo muito bem pisado e misturava-se azeite e esta mestela era guardada num camudo de cana. Depois tirava os bichos com um pau e enchia a ferida com esta mestela. Encontrei uma vez um tipo de Medelim a fazer uma cura a um carnero, perguntei-lhe: tão tonho, o que estás a fazer? Ele estava mais o patrão, andava com o vazio e respondeu-me: estou a curar um carnero. Trazia uma pena das galinhas e passava com a pena no sexo do carnero. Disse-lhe atão: chega-te para trás de mim! Enjoelhei-me e disse-lhe: olha aqui como é que se faz isto. Apertei então a ponta do sexo do carnero e os bichos caíram todos. Depois disse-lhe: tão alguma vez tiravas os bichos daquela maneira? Eu depois peguei num pau, porque com a navalha não era bom, por causa do aço e tirei o resto, depois carreguei-lhe com creolina”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Quando alguma ovelha comia embude a gente pegava num cacharro com água e terra mexida e fazíamos uma espécie de lapacho e metíamos-lhe pela goela abaixo, corta logo aquilo. Dantes quando o gado tinha muitas boqueras, a gente curava-as com água e mel”

João Chambino, 67 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova



[A] Monsanto. Tirar o bicho das patas das ovelhas, 2007.



[B]



[C]



[D] Depois de retirado o bicho desinfecta-se a respectiva pata.

Para além destas práticas curativas baseadas, essencialmente, no meio natural, o mundo pastoril está igualmente repleto de um vasto conjunto de superstições. O rebanho como sendo o centro nevrálgico de toda a cosmovisão do pastor, é, assumidamente, um alvo exposto a todos os perigos. Para minimizar algumas influências ditas maléficas, tais como o mal de inveja ou o mau-olhado, o pastor opta por adquirir uma ovelha preta ou uma cabra preta. Segundo o pastor, estes animais têm ainda o poder de afastar as trovoadas. Alguns, deixam-nos isentos de qualquer sinal, coíbem-se de lhe fazer qualquer marca. Qualquer destes animais tem o poder de esconjurar todos os males a que o rebanho está exposto, ou seja, torna-se assim no totem do rebanho.

“Antigamente deixávamos uma ovelha preta por causa dos bruxedos e dos acedentes. Era costume ter uma toda preta, o mal fixava só naquela e já não fazia mal ao resto do gado. Qualquer rebanho tinha uma ovelha preta, isto porque passa um tipo e faz mal ao gado sem querer, tem muita força a corrente da nossa vista, nós temos diferença. Nós temos muita corrente na vista ao dizermos: olha além que lindo rebanho! É o chamado mal de inveja”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Quando tínhamos algum mau-olhado mandávamos rezar às mulheres, o gado também tinha mau-olhado. Eu tinha duas cabras e era um irmão meu mais novo que ia com elas para o lameiro. Quando eu as ia a ordenhar, as cabras não comiam nada, estavam sempre a olhar para os lados, estavam olhadas. Dizem que são as bruxas que deitam mau olhar, depois tiveram que ir lá umas mulheres a rezar umas coisas. A gente quando tinha uma cabra toda preta não a assinava, é por causa das trovoadas, a gente segue os antigos. Uma cabra preta por assinar protege o rebanho do mau-olhado e de outros males e a ovelha também, chamamos-lhe a ovelha sarveca”

José Lourenço, 92 anos, pastor transumante, Manteigas

Deste modo, quando era necessário esconjurar algum mal de mau-olhado ou tirar o *acedente*, era prática comum chamarem algumas mulheres especializadas nesta “arte”, uma vez que também eram elas que esconjuravam estes mesmos males nas pessoas. Assim, a fórmula de esconjuramento, em alguns casos, varia. Noutros, era a mesma, tanto para animais como para pessoas.

“A gente para ver se uma pessoa ou até um animal está doente, reza-se e deita-se umas pingas de azeite na água, se têm acedente espalha o azeite e reza-se para o azeite se juntar”

Clementina Magro, 77 anos, reformada, Soalheiras

Jaime L. Dias registou, igualmente, esta forma de esconjuro destinada aos animais, em algumas povoações da Beira Baixa, escrevendo acerca delas o seguinte:

“Para curar o mau-olhado nos animais: passam três vezes uma calças por cima dos animais doentes, dizendo:

- Se é cobranto ou mau-olhado, eu to tiro da cabeça ao rabo.

Outra forma: tomam uma tigela com água fria e um pouco de azeite e dizem:

- Este animal tem cobranto, três lho puseram, três lho alevantarão. Pai, Filho e Espírito Santo.

- Nesta altura deitam três gotas de azeite na água e com uma faca fazem três cruzeiros sobre a tigela. – Se foi por dentro, to tire São Bento; se foi por trás, to tire São Brás! As três pessoas da Santíssima Trindade, se quiserem, bem podem. Donde este mal veio para lá torne. Se as três gotas de azeite se desfazem na água o animal tem cobranto; se ficam inteiras o mal é outro” (1991, pp. 301-302).

o espaço pastoril,

Nos extensos e monótonos territórios raianos, pautados ora pelo sobreiro ora pela azinheira, desenvolveu-se, como já vimos, ao longo dos séculos uma riquíssima cultura pastoril centrada essencialmente nos usos tradicionais da terra, onde o binómio cereais/gados se fundamentou como a principal base económica e social da região. Deste modo, o território foi-se configurando a esta magra economia, apresentando-se vasto, pouco dividido, isento de muros ou de quaisquer outras barreiras físicas que impeçam a livre circulação dos rebanhos, para que, ceifado o cereal, os rebanhos possam pastar à vontade nos restolhos. São os designados *openfields* ou campos abertos, que traduzem o tradicional afolhamento trienal e a decorrente economia pastoril. Cujo o funcionamento permitia produzir cereais para a alimentação humana e, durante os pousios, pastos para os animais. Cabendo aos pastores a tarefa de acompanhamento do rebanho pelos restolhos e restantes terras incultas.

É sobretudo esta forma de exploração extensiva de pastos que qualifica e caracteriza a riqueza da vida pastoril, obrigando o pastor a acompanhar o movimento do rebanho em função da periodicidade do sistema cultural⁴³ do afolhamento trienal. Desta forma, devido à vastidão do território e à constante mobilidade do rebanho, o pastor tinha que habitar sazonalmente pelas terras destinadas ao pastoreio, no sentido de acompanhar e de guardar o rebanho. Estamos a falar de um modo de vida semi-nómada, semelhante em muitos aspectos ao dos primordiais povos nómadas que, desta forma, se instalavam onde havia recursos para os seus rebanhos. Para o mesmo efeito, os pastores da região construía abrigos móveis, morfologicamente simples, fáceis de transportar, aproveitando os respectivos materiais autóctones de cada região. No concelho de Idanha-a-Nova, os mais significativos eram: as



Idanha-a-Nova, Campanhas. Terrenos abertos para pastagens, 2007.

choças de esteiras, choços, carros, carroças ou carretas de pastor. Constituindo conjuntamente com o bardo e o resto dos anexos, o centro habitacional do pastor, aquilo que estes designavam de *malhada*.

abrigos móveis: choças, choços, carros ou carretas de pastor,

Desde o primitivismo dos tempos que o homem procurou todo o género de refúgios para se proteger contra os rigores do clima e demais condicionalismos. Começando por escolher todo o tipo de abrigos naturais – cavernas, grutas e lapas – para numa fase posterior, iniciar a construção de abrigos artificiais com base nos mais variados materiais do seu ambiente natural. No entanto, em relação à respectiva cronologia dos abrigos elaborados em materiais vegetais, Ernesto Veiga de Oliveira *et al.*, revela-nos o seguinte:

“A par e mesmo antes talvez das cavernas e grutas, o homem pré-histórico, nos primórdios da vida humana sobre a terra, a partir dos confins do Paleolítico Antigo, para se abrigar durante os períodos quentes ou durante as deslocações, e por toda a parte onde não encontrava essas vivendas naturais sob rocha, ergueu, igualmente em locais convenientemente situados – perto de água, ou de terrenos de caça, pesca ou jazidas de materiais para o fabrico de armas e utensílios – pequenas construções em materiais vegetais, mais ou menos estáveis e duradouras” (1994, p. 30).

Estas construções ditas primitivas não eram mais que simples abrigos, pois nos primórdios da humanidade todas as formas habitacionais não passavam de pequenos refúgios. Neste sentido, tanto os abrigos naturais ou semi-naturais – ou sejam os abrigos sob rocha – assim como os abrigos artificiais nas suas formas elementares, enquadram deste modo, as configurações mais primitivas da vivenda humana. Eram, de facto, as únicas formas habitacionais – estacionais ou permanentes – que se conheciam. Deste modo e em relação ao presente, estas formas arcaicas de construir, já não constituem apenas a única possibilidade de habitar, passam sim, a constituir, uma das múltiplas construções temporárias intimamente relacionadas com o pastoreio. É sobretudo dentro desta perspectiva que os iremos analisar.

choças

Começemos por dizer que dentro dos abrigos propriamente ditos, existem várias tipologias a mencionar: em pedra (fixos) ou em materiais vegetais (móveis). Os que são elaborados em pedra distinguem-se dos inteiramente construídos com materiais vegetais. Pois a grande maioria apresenta uma simples sobreposição arbitrária de pedras sem qualquer regra, em certos casos parecendo obedecer a um tipo local um pouco mais elaborado e definido, como por exemplo os abrigos de planta arredondada e com o tecto em falsa cúpula. Estes últimos encontram-se disseminados por todo o concelho, sinalizando o arcaísmo da prática do pastoreio na região. No entanto, com o passar dos tempos, foram sendo reaproveitados para outras funcionalidades, tais como: furdões, currais, galinheiros, etc.

Quanto aos abrigos móveis, a que os pastores denominam de *choças*, estes espelham essencialmente o carácter primitivo destas construções aliadas à mobilidade do rebanho. Pois estavam intimamente relacionadas com o tipo de pastoreio praticado, o pastoreio de percurso. Passando os rebanhos grande parte do ano em permanente mobilidade pelas terras de pasto, os pastores, para além da função da condução e guarda deste, tinham que construir as ditas *choças* junto dos locais de pernoita do rebanho, para deste modo o guardar dos eventuais perigos da noite. O rebanho



Idanha-a-Nova, Raposal. A Tenda, vestígios de abrigo em falsa cúpula. 2007.



Monsanto. Vestígios de abrigo que também serviu de queijeira, 2006.



Rosmaninhal, Curral do Roque. Abrigo em falsa cúpula, 2007.



Rosmaninhal. Abrigo pastoril, 2007.

normalmente anda o dia inteiro em constante pastoreio, regressando ao final do dia para o bardo ou redil. Na proximidade dos bardos, os pastores, por seu turno, instalavam a choça onde dormiam, conjuntamente com a sua família, protegidos do vento, do frio e da chuva, e onde guardavam todos os apetrechos necessários à sua sobrevivência.

“Antigamente os pastores dormiam todos nas choças ao pé do bardo, era para guardar o rebanho. Eu também nasci e criei-me numa choça”

Ti Domingos “Menocho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

“Os meus quatro filhos foram todos criados na choça. Só o último é que foi acabado de criar no povo, mas também esteve na choça”

João Chambino, 69 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Eu nasci em casa, mas a minha mãe já veio de parto da choça para casa. Fomos criados nas choças. Criei as minhas filhas na choça”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

A mulher e os filhos costumavam acompanhar o pastor durante o período de permanência no campo. Desta forma, os filhos iniciavam a aprendizagem do maneio com o pai.

“Vivíamos num choco e o meu pai tinha gado, foi ele que me ensinou a voltá-las aqui e além”

Domingos Correia, 81 anos, pastor, Soalheiras



Alcafozes. Choça de pastor reaproveitada para arrumos, 2008.



Idanha-a-Velha. Choça de pastor de duas águas, construída com diversos materiais (materiais vegetais e chapa), 2007.

À mulher, cabia para além das tarefas domésticas e elaboração dos queijos, as constantes deslocações à aldeia para ir buscar os viveres.

“Na choça viviam os meus garotos e a mulher. A mulher é que vinha a casa a buscar a tralha para a gente comer. Ia acavalo no burro. A minha fazia ainda um queijo ou dois por dia, das cabeças que eu lá tinha”

José Flores, 81 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Naquele tempo enquanto o Ti Augusto saía com o gado eu ia todos os dias a caminho do povo, a fazer os serviços à patroa e de graça, mas todas as noites vinha para o campo”

Ti Inês “Mates”, 68 anos, pastora, Rosmaninhal

Retomando os respectivos processos de construção das choças, estas variavam: ora se construía com esteiras (*cancelas*) ora como choços de variados tipos, que normalmente o pastor transportava às costas, caso a deslocação fosse curta. Caso fossem distâncias mais longas, o pastor optava pelo transporte na respectiva carroça, conjuntamente com as cancelas do bardo.

“Antigamente, quando estava ali no campo, costumava mudar a choça de três em três anos. Era para acompanhar a folha. A gente quando era para nos mudarmos carregava a carroça com as cancelas que fazem parte da choça e os nossos apetrechos e levava-se tudo para a folha de pasto. Isto era antigamente porque depois vinha cá o tractor e carregava tudo de uma vez”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha

“A choça tinha-se que mudar de três em três anos por causa das folhas. Tinham que ser semeadas de três em três anos e a gente rodava. Também era por causa do esterco. Quando semeavam uma folha eu tinha que alevantar a choça e pô-la em cima do burro e ir para a outra folha. Escolhia um cabeço e armava-a ao lado do bardo”

João Chambino, 69 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Todos os anos era mudada. Este ano semeava-se aqui depois para o ano íamos para além. Agarrávamos nas coisas, escolhíamos um cabeço para vermos tudo e mudávamo-nos. Os bardos iam para as abrigadas. Levávamos a tralha em cima de um carro de parelha, outras vezes era num carro de junta”

José Flores, 81 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Mudávamos a choça no fim de uma temporada para outra pastagem. Carregávamos o carro de parelha e ia tudo assim. Primeiro carregávamos os caniços, depois, por cima, púnhamos os choços e no fim arrematava-se tudo com cordas”

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

Normalmente, como foi referido atrás, a mobilidade do conjunto habitacional do pastor acompanhava o sistema tradicional de afolhamento da terra. Sendo prática comum na região o afolhamento trienal, cabia ao pastor acompanhar a folha em descanso de três em três anos, podendo, no entanto, mudar-se todos os anos, se eventualmente reduzissem o período do pousio.

Relativamente às tipologias destes abrigos móveis de pastor, o tipo mais elementar é o guarda-vento de esteira, que consistia num taipal ou cancela quadrangular de ripas de madeira, forrada de matéria vegetal – geralmente palha, giestas e juncos –, plana ou ligeiramente encurvada, que se colocava contra o vento, inclinada por uma estaca. Protegendo deste modo, o pastor dos ventos frios que se faziam sentir na região. Um outro tipo elaborado a partir da esteira simples é o abrigo formado por duas esteiras iguais, geralmente encurvadas, presas por arames e cordas, apoiando-se uma contra a outra, ficando com o aspecto de tenda de duas águas. Normalmente, nos abrigos de esteiras, usava-se um anteparo que, encostado à esteira, de lado, fazia de resguardo lateral. Este anteparo consiste, tal como a esteira, numa grade forrada a palha ou mato. De acordo com Ernesto Veiga de Oliveira *et al.*, “nos abrigos de duas esteiras, estes anteparos usam-se quase sempre, e apenas de um lado, fazendo o fundo do abrigo; mas elas usam-se também nos de uma só esteira, e, nestes casos, por vezes usam-se mesmo dois anteparos, um de cada lado da esteira” (1994, pp. 41-42). Existindo, no entanto, anteparos laterais que em vez de serem planos, são semi-cónicos, formando como que um pequeno absidiolo junto à esteira, dando maior comprimento ao abrigo. Os mesmos autores referindo-se à distribuição geográfica destes abrigos de duas esteiras com o anteparo, mencionam:

“Em muitas partes da Beira Baixa e do Alentejo – em Penamacor, na Idanha, em Castelo Branco, e também em Belmonte, e em Beja, Castro Verde (...) – predomina por sua vez o abrigo de duas esteiras, completadas normalmente com o anteparo triangular – cancelim ou espelho – que faz o fundo do abrigo; o outro lado fica aberto, sendo aí a entrada” (1994, pp. 43-44).

Contudo, no concelho de Idanha-a-Nova, este tipo de choça de duas esteiras, com anteparo em absidiolo num dos lados, comportava ainda, mais uma esteira, designada de *guarda-vento*. Esta orientava-se conforme o quadrante do vento, apoiada à frente numa estaca oblíqua, formando uma espécie de vestíbulo de uma só água, abrigando desta forma a entrada da choça.

“À frente da porta a gente empinava o guarda-vento com um espeque. Depois mudávamos-o consoante o vento. Se estivesse daqui a gente mudava-o para este lado. Isto era à porta da choça”

José Flores, 81 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“A gente punha um guarda-vento para se proteger do vento. Sentava-me ali, à entrada da choça, atrás do guarda-vento a remendar; a fazer costura, era ali ao resguardo do vento que costumávamos estar”

Isabel Pires, 70 anos, Segura

O conjunto que formava estas choças divide-se assim em três partes: o absidiolo, a choça de duas águas e o guarda-vento frontal.

Quanto à sua orientação, estas são na grande maioria dos casos, montadas no sentido Poente-Nascente, com a respectiva entrada virada para o nascer do sol.

“A porta da choça era sempre virada para o nascer do sol”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“A gente voltava sempre a choça para o sul, porque as invernadas vêm do Norte”

Ti Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

A luz natural era de facto a principal orientação do pastor. Deste modo, a orientação da choça ilustrava muito bem o aproveitamento deste precioso recurso, assim como o benefício dos lugares mais abrigados das invernadas. Relativamente à morfologia das esteiras, estas eram construídas, geralmente, com duas travessas laterais, com ripas fixas a uni-las, formando uma espécie de grade sobre a qual assentava o material vegetal (palha, giestas, estevas, etc.). Geralmente mediam mais de dois metros de altura, e eram mais largas que altas. A fixação dos materiais da cobertura à grade fazia-se por vários processos: o mais usual é o elaborado com uma camada de varas de salgueiro, depois uma camada de palha e por fim giesta, estevas ou juncos, prendendo-se estas diferentes camadas pelo processo normal. Para além da impermeabilidade, a forma de dispor estes materiais tinha que garantir o escoamento da respectiva água da chuva.

“Eu fazia a cobertura com uma camada de charas, depois punha-lhe outra de palha de centeio e, por fim, outra vez charas. Aquilo tinha que ficar tudo bem arranjadinho para a água não entrar lá dentro”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha



Idanha-a-Velha. Absídiolo ou choça da trazeira de uma choça, elaborado a partir de uma pernada de azinheira, 2008.



Idanha-a-Velha. Esteira de uma choça abandonada, exterior, 2007.

Idanha-a-Velha. Interior de uma choça, 2007.

“Íamos aos juncos por essas barrocas e com uns paus armávamos a choça. Também usávamos restolho para encher os caniços. Atávamos aquilo com vergas, antigamente não havia baraças, eram gorras, é uma árvore que toma aquelas gargantas. A gente parte e aquela parte é esfolada, faz-se uma baraça daquilo. Era com isto que atávamos o junco e aquelas travessias”

José Flores, 81 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

CHOÇOS⁴⁴

Consistiam, fundamentalmente, numa pequena estrutura de palha assente numa armação de varas, de estrutura cónica ou semi-cónica. Os de estruturas cónicas são característicos das regiões serranas. Por outro lado, os segundos, eram frequentes por todo o concelho. A sua armação consistia, essencialmente, num galho de azinheira bifurcado ou um pau robusto arqueado, posicionado à frente, fazendo a entrada do choço, e a partir do qual se prolongam para a retaguarda, mais pernas encurvadas, às quais se pregavam, varas horizontais em semi-círculo, a alturas diferentes. Sendo depois, a cobertura elaborada com palha e em cima de giestas ou varedo rachado.

Estes choços mais pequenos serviam, normalmente, para os pastores apenas pernoitarem temporariamente.

“A gente mudava o choço às costas, metia-me debaixo dele e levava-o para outro sítio. Era pequeno, era só para a gente dormir. Quando era à noite ia a comer às Soalheiras (casa), depois vinha a dormir ao choço, para guardar o gado. Nesse tempo havia muitos lobos e raposas. A minha mulher estava nas Soalheiras, quando era no tempo da ordenha, vinha a buscar o leite à malhada e depois fazia os queijos em casa, nas Soalheiras. Eu ficava na malhada, para guardar o rebanho. Quando era à noite fazia o lume à porta do choço. Tinha também à porta uns molhos de junco para ficar mais abrigado, lá dentro tinha umas samarras para dormir. Os pastores do Rosmaninhal é que tinham choças, andavam com os patrões. Arranjavam uma choça com caniços. Eu tive sempre choço, era só para dormir”

Domingos Correia, 81 anos, pastor, Soalheiras

Contudo, em algumas áreas do concelho, Ernesto V. de Oliveira, Fernando Galhano e Benjamim Pereira, registaram igualmente alguns abrigos móveis compostos simultaneamente por esteiras e por esta tipologia de choços, escrevendo sobre este aspecto o seguinte:

“Na arraia beiroa, em Terras do Rosmaninhal, Zebreira, Salvaterra do Extremo, etc., vemos também um tipo de abrigo móvel (...) formado por um conjunto de peças (...) De maiores dimensões, eles constituem a habitação do pastor que aí vive na companhia da mulher que em regra o acompanha. Estes abrigos são constituídos por dois choços semi-cónicos, montados (...) nos topos, boca contra boca, e, a fechar o espaço entre estes, dois pares de esteiras formando uma cobertura de duas águas. Estas apoiam, no alto, uma contra a outra, sendo aí por vezes amarradas. O primeiro par destas esteiras cavalga o bordo de um dos choços; do segundo par, montado sobre o bordo das esteiras anteriores, uma das esteiras cavalga o lado correspondente do segundo choço; a outra esteira fica afastada deste choço, dando lugar à entrada do abrigo. Uma quinta esteira – o guarda-vento – é colocada diante desta abertura, em posição que varia conforme a direcção do vento. Em certos casos, estas peças dispõem-se sem deixar qualquer abertura, e a porta de entrada rasga-se numa das esteiras que se coloca em último lugar. Para este efeito, pregam às tábuas que constituem o ripado uma perna suplementar e cortam as duas tábuas inferiores; esse sector é então vedado por uma porta de madeira, com dobradiças” (1994, pp. 53-54).

Relativamente à morfologia destes conjuntos móveis, estes são muito idênticos aos dos choços semi-cónicos, sendo a estrutura de base elaborada a partir de uma perna de árvore com três galhos, juntando-lhe algumas suplementares nos intervalos. As esteiras são compostas por duas pernas e quatro travessas; as pernas são executadas a partir de um pau ligeiramente curvo numa das extremidades, esquartejado e serrado a meio a todo o comprimento; as travessas encaixam em cavidades abertas nessas mesmas pernas. Nesta grade assenta o revestimento do abrigo, que é constituído por uma primeira camada de giesta, uma intermédica de colmo, e novamente outra de giesta.

“Vivi sempre numa choça. Era um pau serrado ao meio, depois arcado, maior que a gente. Depois faziam-se uns buracos e enfiava-se umas tábuas e depois a colmar, era palha canteia, giestas por cima e estava feita. Eram quatro choças e dois choços. O de trás e o da frente eram os choços, os de lado eram as choças. À frente acendíamos o lume, no choço de trás punhamos a cama. Tinha uma porta pequena à frente”

João Capelo, 76 anos, pastor reformado, Salvaterra do Extremo

Porém, em alguns locais onde a giesta escasseia, costumavam substituí-la por charas ou juncos. No exterior para apertar e firmar o revestimento, colocavam varas nos choços semi-cónicos e tábuas nas esteiras, presas com arames. Na base do abrigo costumavam colocar diversas ramagens e, sobre estas, a exercer pressão, pedras. À volta do abrigo, era frequente rasgarem um rego para as águas da chuva escoarem melhor.

“O meu homem fazia uma reguera em volta e tapava com terra a parte da choça e assim a água não entrava lá para dentro”

Ti Inês “Mates”, 68 anos, pastora, Rosmaninhal

Nas imediações, construíam igualmente um pequeno choço para proteger o respectivo cão de virar o gado, pois o cão de guarda dormia ao relento na proximidade do bardo, para que pudesse estar em permanente vigilância face aos eventuais perigos da noite. Construíam ainda um *chiqueiro*⁴⁵, um galinheiro e por vezes uma cobertura para protecção do burro.

“O Ti Augusto também fazia uma espécie de choça para a burra, era a burrera. Fazia um choço para o cão e um chiqueiro para os chibos”

Ti Inês “Mates”, 68 anos, pastora, Rosmaninhal

“Tínhamos um choço para o cão ao lado do bardo, outro para as galinhas que estavam perto da choça”

Isabel Pires, 70 anos, pastora, Segura



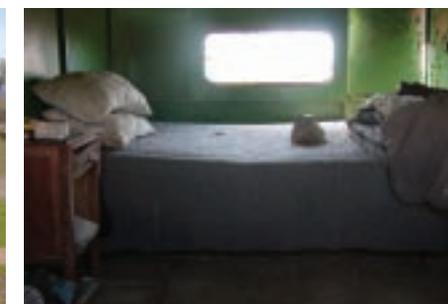
Escalos de cima. Carreta de pastor, 2006.



Estrada de Castelo Branco, Carvalhinho. Carreta de pastor em chapa, 2006.



[A] Zebreira. Carreta de pastor em chapa, 2006.



[B] Interior com a respectiva cama e mobília

carros ou carretas de pastor

Estes abrigos móveis sobre carros eram essencialmente mais práticos de movimentar e, sobretudo, mais confortáveis. Convivendo de igual modo com as restantes tipologias acima mencionadas, estes carros encontravam-se disseminados por todo o concelho. Para a sua construção, aproveitava-se em geral um chedeiro e rodados usados e, sobre este, construía-se uma cabana de tábuas ou de palha. Porém, num período mais recente, construíram-se muitos destes abrigos móveis, elaborados inteiramente em chapa zincada. A sua construção não apresentava um carácter específico. Tratava-se, na maioria dos casos, de uma casota de chapa ou madeira, de quatro lados a prumo, com uma cobertura a duas águas.

“Quando deixei as choças comprei o carro. As rodagens foram feitas na Zebreira, a tabuleira de cima foi em Castelo Branco. Comprei a um amigo que já faleceu. Este carro era melhor que a choça, a gente só não podia era lá acender o lume dentro. Engatavam-lhe os burros e levava-o para onde queria. Andei nesta reboca uns 20 anos como pastor. Depois é que começaram a aparecer os carros velhos. Tiravam-lhes os assentos e punham lá dentro uma cama”

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

Por fim, assistiu-se do mesmo modo, a uma reutilização de algumas viaturas para o mesmo efeito.

“Depois de a gente viver nas choças, agora por fim o meu genro comprou duas carrinhas em segunda mão, velhas, para a gente dormir ao pé do gado. Ele dormia numa, eu na outra. Quando era para nos deslocarmos para outra folha, engatávamos-lhe um tractor e levavam-se para onde a gente queria. Dormi alguns dez anos nesta carrinha”

João Joaquim, 80 anos, pastor, Zebreira



[A] Medelim. Carrinha reutilizada para o pastor pernoitar, 2006.



[B] Pastor no interior da carrinha-abrigo.



Zebreira, Herdade do Soudo. Carrinha-abrigo, 2006.



Zebreira, Herdade do Soudo. Reutilização de autocarro, 2006.

É bastante frequente verem-se na paisagem do concelho carrinhas abandonadas que continuam a servir de abrigo temporário aos últimos pastores. Estes, normalmente referem-se a elas como sendo as “novas choças”.

o espaço interior dos abrigos móveis

Relativamente à organização do espaço interior destes abrigos móveis, não havia muitas diferenças em relação aos seus conteúdos. Eram, pelo contrário, bastante homogêneos. O espaço, geralmente, era todo amplo, para além da cama ao fundo do abrigo, tinham alguns bancos toscos elaborados a partir de troncos de árvores, tropeços de cortiça, utensílios relacionados com a ordenha e o labor do queijo e alguns objectos de uso doméstico (cântaros, bilhas para a água, panelas, etc.).

“A choça por dentro estava toda forrada com plástico. Lá dentro tinha uma cama de um lado e outra de outro, ao meio tinha uma arca pequena. Em cima da arca punha o candeeiro. Tinha tudo bem arranjadinho”
Ti Inês “Mates”, 68 anos, pastora, Rosmaninhal

“A gente vivia numa choça, a nossa cama era uma cancela com giestas miudinhas e por cima umas samarras de ovelha e de cabra e uma manta boa”
lfisénia Maria, 85 anos, reformada, Proença-a-Velha

“Eu fazia as choças grandes, matava lá e tudo, matava cá fora, mas a carne ia lá para dentro. Punha o

fumeiro à roda do lume. Cabia lá uma família, a carne e as camas, uma a cada canto. Aquilo era como se fosse uma casa”

Zé Branco, 78 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Nos abrigos maiores era frequente fazer-se lume no seu interior, ao centro. Para evitar que as chamas entrassem em contacto com os materiais do interior da cobertura, colocavam por cima do lume, latas, no sentido de proteger a choça de eventuais descuidos. Os pisos normalmente eram térreos, alguns eram mesmo lajeados, sobretudo no lugar onde se fazia o lume.

“Fazíamos o lume dentro da choça, tínhamos era que preparar umas latas por cima, para nos acautelarmos do fogo. O resto estava tudo fechado, o fumo passava entre os juncos”

Ti Zé Pequeno, 81 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“As enxergas onde o meu pai e a minha mãe dormiam eram de rosmanos (rosmaninhos). A minha mãe fazia ali num cantinho da choça a nossa cama, ficávamos ali à roda do lume. Aproveitava-se a samarra das cabras para pôr no chão e ali estávamos como uma ninhada”

Domingos “Menôcho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

A utilização deste termo, “ninhada”, ilustra bem toda a envolvimento no interior da choça em torno do fogo. Por vezes, bastava um pequeno descuido e ardiam as choças por completo. Frequentemente se ouviam histórias sobre estes eminentes azares.

“Dantes ardiam muitas choças. A nós ainda nos ardeu uma malhada, acendemos o lume lá dentro, estava muito vento, ardeu tudo. Foi um prejuízo dos diabos e o meu pai não ganhava para o pão”

Alberto Justo, 73 anos, pastor, Zebreira

“Ardiam muitas choças, quando o meu pai estava com a primeira mulher, os dois filhos dessa mulher ficaram dentro da choça, descuidaram-se com o lume, apitcharam o fogo à choça. Não foram capaz de sair, ficaram lá dentro, morreram queimados dentro da choça”

Ti Joaquim “Zagal”, 84 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Antigamente ardiam muitas choças, faziam o lume lá dentro, eu também fazia, mas nunca tive esse azar. Ali o Pião ardeu-lhe tudo. O Domingos Mintroso também parece que lhe ardeu a choça. Foi o garoto, o pai tinha saído com o gado, a mulher tinha ido ao povo, ele descuidou-se, ardeu tudo!”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

“Dantes ardiam muitas choças, quando estava ali na Barragem, a um homem ardeu-lhe lá a choça. Num dia de trovoadas caiu-lhe uma peste na choça, ardeu tudo. A sorte dele foi não estar lá, andava com o gado”

António Ramos, 82 anos, pastor reformado, Zebreira

“Naquele tempo ardiam muitas choças, a minha filha, uma vez, pôs-se a brincar com os fósforos, deitou fogo à choça. Eu era cabreiro, vinha a sair do bardo, foram-me a avisar, fui a correr e deite-a abaixo e botei-lhe água, lá a apagamos. Foi sorte não as arrematar, se a tivesse arrematado tinha ardido tudo. Mas também era mau para as invernadas. A minha mulher estava lá dentro a dormir, acordou assustada ao ar livre”

Ti Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Outras vezes, devido à sua deficiente montagem, acabavam por ceder face às intempéries invernais.

“A nossa vida de pastor era muito dura. A choça era de mato, ainda por duas vezes o vento aventou com ela. Eu, o meu homem e o meu filho pequenino ficamos a aparar a água. Aconteceu-nos duas vezes em 32 anos. Outras vezes, estava a gente na choça e a água a correr por baixo da cama, eu dizia muitas vezes ao meu homem para irmos embora do campo, mas tínhamos que tomar conta do gado”

Ifisénia Maria, 85 anos, reformada, Proença-a-Velha

“Uma vez estávamos no Vale de Cardas, estava numa choça de zinco, meteu-se lá o vento dentro, deitou tudo abaixo, tivemos que ir com mantas para uma casa antiga que lá estava”

Ti Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Jaime Lopes Dias descreve muito bem este tempo em que o pastor e a sua família permaneciam na *malhada*⁴⁶, suportando os Invernos mais rigorosos em vigília permanente do seu rebanho:

“Em épocas de fome e de frio, quando os lobos rondam, em noites seguidas, a malhada, e os próprios cães se cansam de lutar com as feras, lá está ele continuamente a atear a fogueira, que acende em frente da choça para que o sono o não domine e os lobos se afastem. Porque assim vive em vigília quase constante, fora do mundo, embora muito próximo dele, o pastor é geralmente pouco expansivo, pouco comunicativo. E não tendo morada certa, porque o campo é vasto e as culturas obrigam aos afloramentos que o gado tem que respeitar; é a esposa que, vivendo ora na vila ora na malhada, lhe leva, pelo menos todos os domingos o fatinho⁴⁷” (1991, pp. 82-83).

Terminada a vivência na choça, o pastor optava por queimá-la conjuntamente com a enxerga para evitar a exposição pública dos seus pertences.

“Quando a gente acabava com a vida, deixava fogo à choça e à enxerga. Era para não andarem lá a ver os nossos farrapos”

Isabel Pires, 70 anos, pastora, Segura

“ a volta do gado ” . o território de pastoreio ,

O espaço de pastoreio que o pastor utiliza conjuntamente com o rebanho é fundamentalmente estruturado em função dos pastos. Variando consoante a fertilidade dos solos e a sua capacidade de regenerar o coberto vegetal; o tipo de culturas agrícolas predominantes; o período durante o qual essas culturas ocupam o solo; os subprodutos gerados pelas culturas e com possível utilização forrageira e a extensão de áreas incultas. Face a estas condições diferenciadas, o pastor utiliza o espaço de forma a satisfazer racionalmente as necessidades alimentares do rebanho, combinando a vegetação natural dos percursos, a vegetação arbustiva, os subprodutos e restos de outras culturas. Para este efeito, o pastor percorre conjuntamente com o rebanho toda a área que tem disponível, fazendo-o de forma racional. Nesta gestão de recursos, interferem ainda as necessidades alimentares do rebanho, as épocas do ano e a melhor oportunidade de utilização alimentar de cada recurso vegetal.

O território de pastoreio, de um modo geral, era essencialmente circunscrito pelo termo de cada aldeia. Assim sendo, o



Rosmaninhal, Cabeço Alto. Terras de pastagem, 2007

território do pastor era fundamentalmente os limites da sua respectiva aldeia. Por outro lado, com a gradual apropriação individual da terra e os sucessivos arroteamentos, os hábitos relativos à utilização social deste espaço foram-se diluindo, restando apenas, em alguns casos difusos, ténues vestígios ainda vigentes destes usos e costumes tradicionais.

“Não havia ricos nem pobres, a partir do 10 de Março até ao 1 de Novembro os pastos eram do povo”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Para além das áreas incultas e dos baldios, o pastoreio estruturava-se, principalmente, em função do afolhamento da terra, definindo-se os percursos do rebanho através dos pousios.

“A gente variava, era consoante os anos. Agora está aí a reserva, era dividida em três lotes, num ano semeava-se aquele, tínhamos que as correr só para o lado do pousio. O circuito era sempre ali de roda”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Deste modo, sendo a alimentação do rebanho baseada no tradicional pastoreio de percurso, é costume arrendarem-se pastos ou cederem-se com base num sistema antigo de trocas simbólicas, onde a oferta de borregos e o estrume legitimam a livre circulação do rebanho pelos incultos ou restolhos particulares.

“As divisões da terra são muito antigas, eu tenho pastos arrendados na Morena e estes aqui são do Heitor, a gente troca, ele pasta nos meus da Morena e eu pasto nos dele. Eu pago os pastos ao ano, de S. Miguel a S. Miguel e ainda dou borregos e dois queijos ao proprietário”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

“Quando saio com o gado às vezes vou para a Serra, outras vou ali para baixo. Conheço esta Serra toda. Estes pastos da Serra não os pago, em alguns pastos dou-lhes o estrume, vêem aqui à malhada a carregá-lo”

Domingos “Menôcho”, 79 anos, cabreiro, Penha Garcia

“Nós tínhamos umas tantas glebas, era por lá que andávamos com o gado. Pagávamos por algumas 50 escudos por ano, outras era a 20 escudos por ano, pagávamos de S. Miguel a S. Miguel. Às vezes fazíamos trocas de glebas para dar mais jeito quando andávamos com o gado”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Eu pagava pastos, arrendei este terreno há uns vinte e tal anos, foi quando vim de França. Pagava 16 contos, depois passou para 20 contos por ano. Há dois morreu o pai do homem, venderam aquilo e o que comprou não precisa dos pastos, deixa-me lá andar. Eu estrumo aquilo, passo-lhe a lavoura e é assim, vou reparando pela terra”

Manuel Carvalho, 66 anos, pastor, Proença-a-Velha

Por outro lado, nas aldeias onde ainda existem terrenos baldios, estes normalmente são utilizados durante o pastoreio. No entanto, em alguns casos estes baldios são geridos pela Junta de Freguesia, Igreja ou comissões de festa, cabendo aos pastores o pagamento de uma renda ou simplesmente oferta de borregos. Os pagamentos, normalmente, são efectuados de S. Miguel a S. Miguel (29 de Setembro).

Outrora, no auge dos processos de individualização da propriedade, os pastores pagavam caro os seus descuidos, pois eram frequentemente multados pelo facto de deixarem o rebanho pastar em terrenos privados sem o consentimento do proprietário. Estes proprietários, normalmente, contratavam homens para lhes guardarem as terras, que eram designados por *guardas-de-pau*.

“Eu fui multado uma vez, havia um que tinha uma cabra e depois a cabra teve dois chibos, ele tirou os chibos para poder fazer um queijinho. Depois disse-me se podia juntar os dois chibos ao meu rebanho, disse-lhe que sim. Havia lá um guarda no Alares, pagavam-lhe para guardar o restolho. Eu pensava que os dois chibos fossem cães, não liguei, foram lá a comer ao restolho, ele viu, disse-me que estava multado por ter deixado lá ir os chibos a comer. Enchi-lhe a barriga de nomes, ele estava cá em cima, como é que ele sabia se eram os chibos ou os cães? Tive que pagar a multa no posto!”

Ti Joaquim “Zagal”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

Quanto aos pastores que possuíam pequenos rebanhos, não tendo terra, aproveitavam os pastos dos reduzidos espaços públicos, que se resumiam às bermas dos caminhos e às margens dos rios. Sendo frequentemente apanhados fora destes domínios.

“Neste tempo a Guarda Republicana passava muitas multas. Uma vez multaram-me umas cabrinhas, apanharam-nas fora do terreno, não podíamos sair das quelhas públicas e das margens dos rios. Eram 10 cabras, a 5 escudos cada uma, o meu pai teve que bater na prisão 15 dias, não tínhamos dinheiro!”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

Os percursos que o pastor escolhe mudam de ano para ano e durante o mesmo ano mudam com a variação das disponibilidades alimentares e o estado vegetativo do pasto existente em cada área. Ou seja, durante o Inverno escolhem determinadas áreas e no Verão, principalmente por causa do abeberamento dos animais, escolhem outras.



Monsanto. Rebanho a pastar na bermas da estrada, 2006.

“A gente no verão tinha aquela volta por causa da água, ia muita vez ao Ferranhão, havia lá uma fonte ferrenha. Ia lá a dar água ao gado, depois ficavam ali acarradas debaixo daquelas azinheras”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

As principais épocas de abundância de pastos são a Primavera e o Outono, depois das primeiras chuvas. As de escassez são o Inverno e o Verão. Daí, as épocas de partos coincidirem com as épocas de abundância de pastos e as épocas de venda de borregos com o início das épocas de escassez.

Os pastores normalmente para evitarem os partos no início do Verão, separam os carneiros do rebanho das ovelhas a partir de Janeiro até ao mês de Abril. Com este calendário o pastor adapta as épocas de maiores necessidades alimentares do rebanho às épocas de maiores disponibilidades de pastagem. Desta forma se organiza o calendário de alimentação do rebanho em função do desenvolvimento da vegetação natural e do calendário das culturas agrícolas ao longo das quatro estações do ano.

“O Inverno é das piores alturas, a gente no verão ainda tem os agostadouros. No Inverno tinha que agarrar no malho e cortar rama de uma azinhera, quando era à tarde, antes de entrarem para o bardo, comiam tudo, só ficavam os tanganhos”

Ti Joaquim “Zagal”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal.

Como é um período de escassez de pastos naturais, o pastor costuma no final do dia, antes de encerrar o gado, deixá-las pastar em terras com ferrás, aveia, cevada ou outra forragem semeada no Outono. Também é costume em Invernos mais rigorosos administrar-lhes feno ou rações.



Idanha-a-Velha. Rebanho em terras de pastagem no início do inverno, 2006.



Medelim. Rebanho a pastar no Inverno, 2006.

“Aqui semeia-se aveia para o gado. Quando começa o Inverno a gente dá-lhes aveia à noite. Estas 216 ovelhas comem 7 fardos por noite”

Zé Manel, 42 anos, pastor, Zebreira

“No Inverno era custoso. Elas comiam erva-de-fio, rama de oliveira e algum feno quem o tinha”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

A Primavera é a altura do ano de maior abundância. Não são necessários longos percursos para satisfazer o gado, em qualquer lugar há bons pastos. Alguns pastores reservam mesmo alguns terrenos de pasto desta época de fartura para o fim do Verão, que é no fundo o período mais crítico do ano.

“Quando era na Primavera, altura que havia mais fartura, eu costumava guardar sempre um bocado para o Verão. Os outros não faziam isto, eu chegava a andar com o gado até Setembro sem o levar aos agostadouros (restolho). Chegava dia 7 de Setembro, na fera da Zebreira, os outros diziam-me para levar as ovelhas para o agostadouro, eu dizia-lhes que havia tempo de elas lá entrarem. As ovelhas pareciam lontras. Eles diziam que podia vir uma trovoada e o restolho levava caminho, mas não! O restolho empinado não leva caminho, só deitado é que apodrece. Se as ovelhas lá entrassem, pateavam o restolho e assim é que apodrecia. Só as levava no fim de Setembro. Eu no tempo da fartura guardava sempre algum”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Chegado o Verão principia a pior altura do ano. Apenas os restos das colheitas do cereal (agostadouros ou restolhos)



[A] Rosmaninhal. Pastagens de primavera, 2007.



[B]

minimizam este período de extrema escassez. Como complemento, as ramagens das árvores tornam-se no melhor alimento desta magra altura.

“No Verão o gado também come a rama de oliveira”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Com as primeiras chuvas de Outono começam a rebentar as primeiras ervas. Nas terras semeadas começam a nascer as forragens, que conjuntamente com a bolota, fazem deste período, uma época de abundância.



Idanha-a-Nova, Fonte Insonsa. Pastagens no final do verão, 2008.

“Nesta altura o gado anda com o tino na bolota, andam sempre a andar de um lado para o outro. O gado está gordo por causa da bolota”

Zé Manel, 42 anos, pastor, Zebreira

“Em Outubro os saramagos começavam a rebentar e aí elas (ovelhas) já se safavam bem!”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Relativamente às plantas mais apreciadas pelo rebanho, os pastores, como conhecedores exímios do meio natural, conhecem em profundidade a grande maioria das plantas, as suas propriedades terapêuticas e medicinais e o seu valor nutritivo para o gado. Indicam a *leituga* como das ervas mais apreciadas pelas ovelhas. Depois enumeram os *trevos*, os *saramagos*, as *línguas-de-ovelha*, as *laricas*, as *azedas*, as *piorneiras*, a *flor do monte*, a *carqueja*, a *esteva*, etc., como restantes ervas e arbustos mais apreciadas pelas ovelhas e cabras. A bolota, como guloseima, é lhe atribuído um enorme destaque.

“O gado gosta muito de leituga, travage, carqueija, piorneras, carrasqueiras, flor de giesta, pimpilros, pimpinela, saramagos, erva de fio e erva”

Ti Augusto “Serraninho”, 72 anos, pastor, Rosmaninhal

“As piorneras também são boas para o gado. O que têm é que quando as cabras comem muito daquilo verde, embebeda. As ovelhas enquanto está verde não lhe tocam”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

Quanto às ervas maléficas, ou seja, venenosas, apontam o embude e a alfavaca. No entanto, relativamente a esta, Jaime L. Dias refere o seguinte: “a alfavaca, em seco engorda, e, em verde, mata; o animal que coma alfavaca verde salva-se bebendo *água ludra* (suja de terra)” (1991, p. 270).

“O pior que pode comer é a alfavaca verde e o embude. Elas às vezes quando não tem comida, esgravatam e comem embude, mata-as logo!”

João Pires, 73 anos, pastor, Idanha-a-Velha

“As ervas más para o gado são a balfureda, o embude e a alfavaca. A balfureda é a pior para a criação, mas para matar é o embude e a alfavaca”

Zé Pequeno, 69 anos, pastor reformado, Toulões

(t r a n s u - m â n c i a : m e m ó r i a d o s s e r r a n o s ,



Idanha-a-Nova. *Labaça*, 2006.



Idanha-a-Nova. *Leituga ou erva-de-leite*, 2006.



Idanha-a-Nova. *Mijacões*, 2006.



Idanha-a-Nova. *Soagem*, 2006.



Rosmaninhal. *Margaças*, 2007.



Rosmaninhal. *Rosmaninho*, 2007.



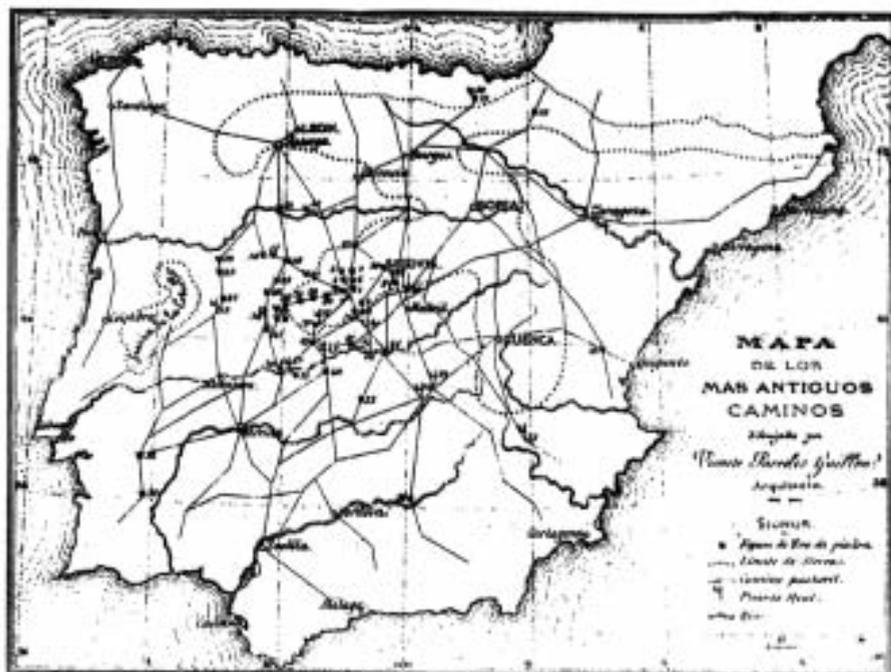
[A] Raiz de *embude*.



[B] Rosmaninhal. Folhagem de *embude*, 2007.

Como foi referido anteriormente, o que traduz de facto a vida pastoril é, fundamentalmente, a exploração extensiva de pastos. Deste modo, deve-se distinguir a pastorícia da criação sazonal e da criação praticada segundo as modernas técnicas da estabulação fixa. Segundo Ugo Fabietti, “a pastorícia coincide efectivamente com a criação dos animais através da utilização verdadeiramente natural do ambiente dado, isto é, do simples tapete vegetal espontâneo e de algumas espécies arbóreas como típicas, por exemplo, da zona mediterrânica” (1995, p. 5). E é, naturalmente, esta exploração extensiva de pastos, que traduz a mobilidade de rebanhos e dos seus respectivos pastores. As suas raízes mais arcaicas encontram-se no nomadismo, onde o clã ou a tribo se deslocava através do ritmo estacional na senda de pastos frescos para os seus rebanhos. Esgotados os recursos desse território, preparavam-se para se deslocarem através de caminhos determinados pelos ritmos das estações. Ou seja, as estações frias obrigam ao aproveitamento dos pastos das planícies e as estações quentes, o inverso, tudo para garantir a manutenção e sobrevivência dos rebanhos. Com o desenvolvimento da agricultura, as populações começaram a fixar-se, passando apenas um segmento da população, em geral homens, a efectuar as migrações periódicas de acompanhamento dos rebanhos. A este tipo de migração estacional de rebanhos e pastores, dá-se o nome de transumância, que se traduz essencialmente no seguinte: durante o Verão, a erva encontra-se seca nas terras baixas, procurando-se pastagens frescas nas montanhas; no Inverno, cobrem-se de neve os cumes das montanhas, os rebanhos buscam abrigo e alimento nas planícies e nos vales. Ou seja, um movimento estival ou ascendente, que se caracteriza pela deslocação de rebanhos até aos planaltos serranos, e outro, invernal ou descendente, que obriga os rebanhos a descer até às regiões mais temperadas. Segundo Fernando Manzano, “esas mudas estacionales de los rebaños buscan una mejoría de los pastos, en abundancia y calidad, y de las temperaturas: de la fría sierra al abrigado llano – en los descensos otoñales – y, viceversa, de los tórridos y agostados campos extremeños hacia los frescos pastizales de las montañas norteñas en las subidas estivales”⁴⁸ (1999, p. 3). Sobre a sua origem podemos apenas referir que já na pré-história se efectuavam movimentos estacionais de rebanhos, tal como o historiador José Otal demonstra ao referir que “los grupos humanos del Paleolítico siguieron a los herbívoros salvajes y aprendieron a domesticar y a trasladar rebaños por las rutas de los animales silvestres”⁴⁹ (2004, p. 33).

Na Península Ibérica, com o decorrer dos séculos, a grande transumância adquire, deveras, um papel importantíssimo como motor de desenvolvimento de toda uma economia agro-pecuária. Segundo Pedro Martín “la trashumancia histórica, que requiere de reglamentos y policía para desarrollarse con periodicidad, no se institucionalizo hasta la Alta Edad Media”⁵⁰ (2000, p. 36). Deste modo, no dia 2 de Setembro do ano 1273, Afonso X de Castela, o sábio, institui o Honrado Concejo de la Mesta, ou seja, uma prestigiada corporação de pastores e criadores castelhanos de



- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------|--------------------------|
| 1 Avila. | 36 Ledesma. | 53 Donilla. | 45 Sogoso. |
| 2 Mer de Aron. | 37 Comienzo. | 54 Salamanca. | 46 Almoratilla. |
| 3 Merindad de Aron. | 38 Salamanca. | 55 Odraña. | 47 Monte del Castiño. |
| 4 Cardenera. | 39 Zambrano. | 56 Villa del Cojo. | 48 Villa del Pedroso. |
| 5 San Juan de la Torre. | 40 Segovia. | 57 Pedrona. | 49 Orense. |
| 6 Albergaria. | 41 Valladolid. | 58 Segura. | 50 Santa de Alpedra. |
| 7 San Domingos de Caladras. | 42 Burgos. | 59 Salamanca. | 51 Valverde de la Vieja. |
| 8 Avila. | 43 San Pedro de las Gallinas. | 60 Salamanca. | 52 Alcañiz de San Juan. |
| 9 Avila. | 44 Avila. | 61 Salamanca. | 53 Avila. |
| 10 San Juan de Merindad. | 45 Avila. | 62 Salamanca. | 54 Avila. |
| 11 Avila. | 46 Avila. | 63 Salamanca. | 55 Avila. |
| 12 Avila. | 47 Ciudad Rodrigo. | 64 Salamanca. | 56 Avila. |
| 13 Avila. | 48 Avila. | 65 Salamanca. | 57 Avila. |
| 14 Avila. | 49 Avila. | 66 Salamanca. | 58 Avila. |
| 15 Avila. | 50 Avila. | 67 Salamanca. | 59 Avila. |
| 16 Avila. | 51 Avila. | 68 Salamanca. | 60 Avila. |
| 17 Avila. | 52 Avila. | 69 Salamanca. | 61 Avila. |
| 18 Avila. | 53 Avila. | 70 Salamanca. | 62 Avila. |
| 19 Avila. | 54 Avila. | 71 Salamanca. | 63 Avila. |
| 20 Avila. | 55 Avila. | 72 Salamanca. | 64 Avila. |
| 21 Avila. | 56 Avila. | 73 Salamanca. | 65 Avila. |
| 22 Avila. | 57 Avila. | 74 Salamanca. | 66 Avila. |
| 23 Avila. | 58 Avila. | 75 Salamanca. | 67 Avila. |
| 24 Avila. | 59 Avila. | 76 Salamanca. | 68 Avila. |
| 25 Avila. | 60 Avila. | 77 Salamanca. | 69 Avila. |
| 26 Avila. | 61 Avila. | 78 Salamanca. | 70 Avila. |

Mapa das Cañadas Reais. Flores Manzano, *Trashumancia y su Mundo en Extremadura*, pág. 22

ovelhas, que irá definir as normas e caminhos por onde deverão deslocar-se os gados nas suas migrações estacionais. A Mesta, de acordo com F. Manzano, estruturava-se do seguinte modo:

“Por J. Klein conocemos la estructura interna de la Mesta. La “cabaña real” se dividia en cuatro secciones o cuadrillas – soriana, leonesa, segoviana y consecuente –, a cuyo cargo estaban los llamados Alcaldes de Mesta o de Cuadrilla. Su mandato se renovaba cada cuatro años. Las decisiones que adoptaran podían ser recurridas antes los respectivos Alcaldes de Alzada. La administración propiamente dicha recaía en un cuerpo de funcionarios que velaban por los intereses del colectivo ganadero: los Procuradores de Corte o de Chancillería; los “Procuradores de puertos”, que controlaban el paso de los rebaños por los peajes; los “Procuradores de dehesas”, que intervenían en las operaciones



Mapa das principais rotas da transumância em Portugal. Concelho de Idanha-a-Nova, principais áreas de pastagem | invernada dos rebanhos transumantes.

de arriendos de pasto. Relieve singular tenían los denominados Alcaldes Entregadores, que vigilaban el cumplimiento de los privilegios ganaderos y de los acuerdos mesteños. La máxima autoridad mesteña del Medievo era el Alcalde Entregador Mayor, que fue sustituido en tiempo de los Reyes Católicos por la de Presidente de la Mesta, puesto que recaía sobre el miembro más antiguo del Consejo de Castilla”⁵¹ (1999, p. 14).

O domínio desta privilegiada instituição preencheu toda a história medieval e moderna do pastoreio em Espanha durante cinco séculos, conhecendo o seu progressivo declínio a partir, essencialmente, de meados do século XIX.

Em Portugal, a transumância não contou com uma institucionalização como a Real Mesta. No entanto, referências constantes de um imposto a pagar pela passagem de gados por algumas povoações, revelam, para além das preocupações económicas, deslocções periódicas de gado no Sul da Beira Baixa e parte do Alentejo. Orlando Ribeiro que contribuiu com um exaustivo e notável estudo sobre a transumância em Portugal, dá conta destas primeiras migrações através, exactamente, deste conjunto de documentos da época, extraindo daí o seguinte:

“Apenas o foral da Covilhã (1186), cujo termo então se estendia até ao Tejo, inclui uma disposição que aparece também nos de Castelo Branco (1213), Idanha-a-Velha (1229), Salvaterra do Extremo (1229) e, de um modo geral, em concelhos do Alentejo, referente ao montadigo, imposto de quatro carneiros por cada rebanho, de uma vaca por cada manada, e, nalguns casos, de quatro porcos por cada vara, que o concelho cobrava de “omnes qui uoluerint pausare cum suo ganado” no respectivo termo” (1995, p. 388).

Contudo, o autor J. David Morais contrapõe esta opinião de Orlando Ribeiro face ao respectivo imposto *montádigo* e a sua estreita ligação com as deslocações de longas distâncias de gados transumantes do seguinte modo:

“Autores como Orlando Ribeiro entendiam mesmo que a estipulação do montado nos forais seria uma indicação da área percorrida habitualmente por gados transumantes. Discordamos deste posicionamento, que poderá induzir em erros de interpretação, porquanto o “montado” era cobrado, salvo excepções contempladas na lei, a quaisquer gados de fora do termo, o que, obviamente, se aplicaria a deslocações de longo curso (gados transumantes, portanto), mas também a deslocações de simples termos vizinhos (gados transtermitantes)⁵² (1998, pp. 21-22).

Este género de transumância manteve-se até ao século XVI com uma fraca regulamentação, gerando, deste modo, inúmeros conflitos entre pastores transumantes e agricultores. Nos reinados de D. João II, D. Manuel I, D. João III, D. Sebastião, D. Henrique, D. Filipe II e D. João IV, tudo foi feito para consolidar e defender os direitos dos pastores transumantes. Orlando Ribeiro documenta esta legislação que protegia os pastores transumantes e, de certa forma, os movimentos dos rebanhos entre Portugal e Espanha, do seguinte modo:

“Na legislação extravagante, posterior às ordenações Manuelinas, aparecem já definidos os direitos dos pastores transumantes ou outros que passem com gado de uns lugares para outros. Desde que tragam do ponto de origem carta de guia indicando para onde se vão mudar, devem as justiças dos lugares por onde passarem abster-se de lhes pôr impedimentos. Podem pastar em maninhos e baldios, uma vez que não destruam as novidades. Os oficiais das câmaras lhes assinalarão *canadas*, isto é, como em Espanha, caminhos, por onde poderão passar livremente; se o gado entrar em terras de cultura e nelas fizer estragos, tomarão dele as justiças só o que for necessário para compensá-los, sem impedir a marcha dos rebanhos e prender os pastores, a não ser que estes aí metessem as reses por acinte. Na mesma legislação se incluem leis de D. João III que proibem a passagem de rebanhos de Espanha para Portugal, ou vice-versa, permitida, com certas restrições e a obrigação de contar o gado à entrada e à saída, pelas Ordenações Manuelinas, e um conjunto de providências e de penas severíssimas contra os passadores de gado para fora do reino (...) Os primeiros privilégios foram concedidos aos pastores da Guarda e seu termo nas cortes de Lisboa de 1579, reinado D. Henrique; e logo, por alvará de Filipe II, de 11 de Maio de 1581, tornados extensivos aos “moradores que estão ao longo da Serra da Estrella”, ou sejam, todos os pastores serranos” (1995, pp. 393-394).

Neste sentido, surgem um conjunto de leis que visam proteger os pastores transumantes e os seus respectivos gados. O conteúdo principal é, fundamentalmente, a isenção de coimas nos baldios e coutadas por onde estes passavam. No entanto, parece que esta legislação teve pouca relevância, pois mais tarde o procurador dos “pastores da Serra da Estrella” apresenta uma petição de acordo com o corrente, a qual Orlando Ribeiro transcreve da seguinte forma:

“Dizem os Pastores Serranos da Serra da Estrella, que com seus gados descem a Alem-Tejo, e Campo das Idanhas, que ao tempo da sua passagem são molestados pelos Alcaldes, Rendeiros, e outros officiais de Justiça, levando-lhes coimas pelos baldios, e coutos de duas e tres leguas dos povoados, feitos assinte n’aquelas partes por onde de força hão de passar, para lhes levar seu dinheiro, como são na Villa de Covilhã, e na de Penamacor, que fazem coutos no Salgueiro, e Quintans, duas e tres leguas fóra das Quintans, e Villas, para o que criam montarazes para os destruir, e em Villa Velha do Ródão lhe coutam a calçada, e sahida da barca, porque não podem desembarcar em outra parte, estando legua e meia da Villa, sem terem gados alguns de criação, mais que os de sua lavoura, de que tem suas coutadas ao longo das Villas, aonde pastam seus gados; e somente fazem os ditos coutos para effeito de molestarem a elles supplicantes, para que lhes dêem o que lhes pedem por os verem pobres, e desamparados.

Para remédio do qual pedem a Vossa Magestade, lhes faça mercê de lhes mandar passar Carta, para todas as Justiças

das Cidades, Villas, e Logares, com pena de suspensão de seus officios, deixem passar a elles supplicantes livremente pelos ditos baldios, e pelos coutos, que estão duas e tres léguas fóra das Villas, feitos contra elles somente, e pelas coutadas que estão junto aos Povos, se lhes dêem os trinta passos de cada banda da estrada.

E para que não haja quem se queixe delles supplicantes, lhes darão um Jurado, ou Quadrilheiro, que vá com elles, à sua custa, até sair da coutada, com que se escusará queixas, e elles supplicantes de pagarem penas injustas; e quem o não cumprir seja condemnado em vinte cruzados para esta Conservatória, todas as vezes que for contra ella” (1995, pp. 395-396).

No seguimento das constantes disputas entre pastores transumantes e agricultores, publica-se a 3 de Junho de 1605 o alvará mais consequente para a protecção dos pastores transumantes:

“Eu El-Rei faço saber aos que este alvará virem que os Pastores Serranos da Commarca da Guarda, da Serra da Estrella, e Monte de Muro, e os mais d’aquelle contorno e limites, que com seus gados sahem a pastar fora da dita Commarca, me fizeram petição, em que diziam que por razão de neste Reino não haver no Inverno outros pastos, levavam seus gados ás Commarcas do Alentejo – e que sendo o gado em universal proveito de todos, e os pastores, gente simples, e commummente moços ignorantes, os quais deviam, conforme o Direito, ser mui favorecidos, se usava com elles pelo contrario, nas pastagens do dito gado – e que chegava a tanto, que os Meirinhos, Alcaldes, Rendeiros, e Jurados, e outras pessoas, que se faziam Justiça, sem o serem, lhes faziam grandes avexações, pondo as balizas das coutadas longe de uma e outra banda, para que, por nenhuma via, deixassem de encoimar as coisas – e que os sobreditos os esperavam aos pés das moitas, para os encoimarem, no instante que qualquer ovelha se desviasse:

E que lhes davam os caminhos e canadas, para passarem por partes mui desusadas, e de matos asperos, e de tres e quatro legoas de serra – e que em outras partes lh’as não queriam dar, para que assim incorressem em coimas, e lhes custasse muito sua fazenda, sahirem-se fora das canadas:

E que muitas vezes davam nelles os sobreditos a cavallo, com lanças e os maltratavam, guiando os gados para as Villas e Logares – e que pela grande molestia que recebiam, lhes davam quanto elles queriam, por remir sua avexação, e não poderem seguir os termos de Justiça, e que logo que contentavam a uns, sobrevinham outros, que lhes faziam as mesmas avexações:

E que nenhuma das ditas coimas iam aos Conselhos, porque tudo recolhiam os sobreditos (...) E que por ser em beneficio geral de todo este Reino, me pediam, havendo respeito ao sobredito, lhes fizesse mercê que elles podessem com seus gados passar os tres dias do costume, livremente, pelas terras e logares das Commarcas do Alem-Tejo, nos baldios, e que não houvesse coimas em quanto vão passando – e que pelas coutadas lhes dêem suas canadas, por logares bons e de boa passagem, em que o gado não receba damno, dando-se-lhes cincoenta passos para cada banda, por canada, por terem os rebanhos grandes, e não caberem em menos, e que os signaes e balizas que lhes pozerem sejam perto umas das outras:

E que juntamente lhes fizesse mercê, que nos tres lugares da carreira, que são Castello Branco, Portalegre e Évora, conhecessem dos agravos feitos aos pastores, Juizes de Fóra delles – e que só as perdas, se as houver, as julgassem aonde se fizessem; porque havendo-as, estavam prestes a paga-las com vantagens (...)” (1995, pp. 396-398).

Como esta querela entre pastores transumantes e agricultores prosseguiu continuamente ao longo da história, começaram a surgir, à imagem das reacções iniciadas em Espanha, iniciativas contra os privilégios pastoris. Em Portugal, surgiram da parte dos Economistas da Academia das Ciências, as bases teóricas da tão ambicionada reforma agrária e, por conseguinte, do auspicioso direito de propriedade, até então encurralado pelas servidões tradicionais, como por exemplo, o usufruto de pastos comuns. Relativamente a este facto, o mesmo autor argumenta o seguinte:

“Uma ‘memória sobre os terrenos abertos’ aponta graves danos que a proibição de tapar os prédios rústicos traz para a agricultura; insurge-se o autor contra o direito que tinham algumas câmaras do Alentejo e da Beira de vender as ervagens das terras destapadas, ainda que fossem de particulares; e, para remediar a grave decadência agrícola da Beira Baixa, propõe que os criadores de fora não possam lançar gados em Proença, Santa Margarida, Idanha e Salvaterra do Extremo. Era, pura e simplesmente, a supressão da transumância hiberna. Entende o académico que os pastos comuns, nocivos à agricultura, não são mais favoráveis à criação de gado: e aponta o exemplo da riqueza pecuária do Minho, onde o compáscuo é quase desconhecido (...) Outro autor, escrevendo em 1815 sobre o estado da agricultura na comarca de Castelo Branco, aponta logo como primeira causa da decadência dela ‘o destrutivo, e muito prejudicial abuso dos Pastos commons e Baldios, e a proibição dos tapumes’, sendo outra ‘muitos gados, principalmente Vacum e Caprino, em que até agora tem fundado as suas principais riquezas’. A interdição de tapar tira o estímulo ao agricultor e impede-o de, cultivando constantemente a sua terra, obter dela maior rendimento. As regiões onde vigoram tais usos são ainda mais despovoadas, dando exemplo disto as campinas da Idanha, de Monsanto, do Rosmaninhal, e de Monforte. ‘Não seria já tempo de se derogarem entre nós tão bárbaros costumes, de se romperem as cadêas que tanto opprimem a nossa agricultura, intorpecendo o interesse de seus agentes? Não seria já tempo de conhecer que o pasto espontâneo he também huma parte da propriedade da mesma terra e do trabalho, e huma porção do producto dos fundos e das fadigas dos Colonos? (...) Onde se cria muito gado sempre se cria pouca gente. O remédio seria revogar a proibição de tapar, como já se fez para algumas propriedades, repartir os baldios e intensificar as culturas e arvoredos’.

Isto só se fez mais tarde. As posturas municipais de Castelo Branco, de 1840, e de Idanha-a-Nova, de mesma época, ainda regulam minuciosamente a divisão dos campos em folhas, prescrevem quando os restolhos se tornarão baldios e pastos comuns e definem as canadas por onde o gado há-de passar, de harmonia com o direito tradicional” (1995, pp. 401-402).

Com o advento do liberalismo agrário, estas servidões tradicionais foram perdendo a vitalidade, passando os pastos que outrora eram comuns, a serem arrendados, estruturando-se, deste modo, o negócio em torno dos pastos. As deslocações de gados perderam, igualmente, alguma intensidade.

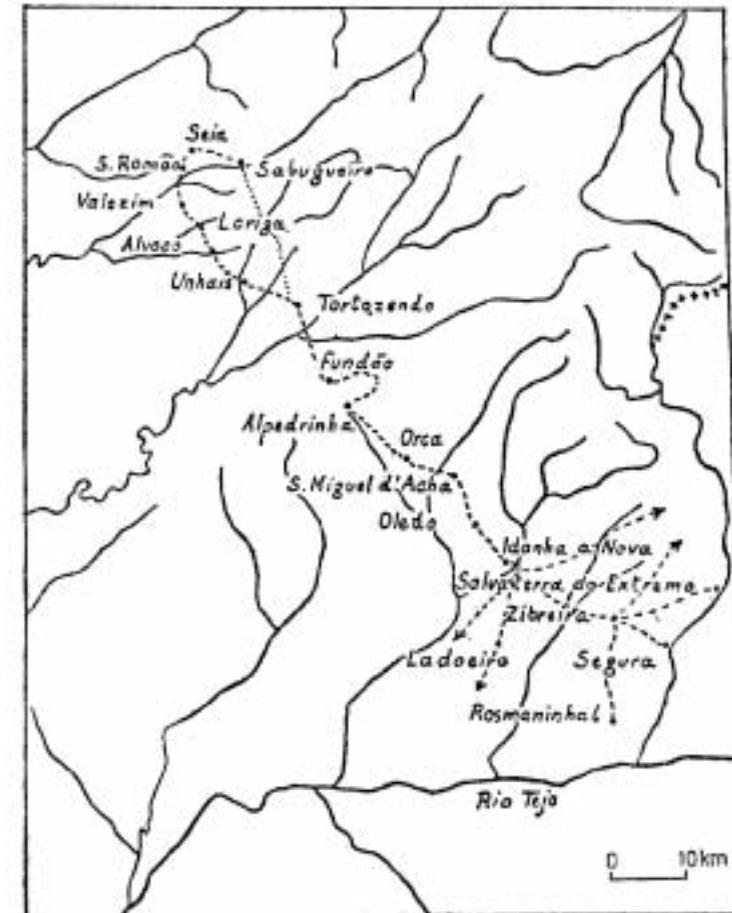
tipologia da transumância em Portugal,

Em Portugal, registam-se dois tipos de transumância: a de Verão ou ascendente e a de Inverno ou descendente. Referente à primeira, segundo Alberto Martinho, “temos que considerar duas modalidades neste tipo de transumância: a de gados das aldeias serranas da Serra da Estrela e a dos gados das aldeias do planalto beirão” (2000, p. 74). Relativamente à transumância de Inverno, destacam-se, fundamentalmente, as deslocações de rebanhos a partir de aldeias serranas para os campos da Idanha, para as terras baixas do Alentejo, para os campos de Ourique, para o Baixo Mondego e para a região do Alto Douro.

A transumância em Portugal foi persistindo, embora de uma forma difusa, até há relativamente pouco tempo. Registou-se no ano de 1999, na serra de Montemuro, aquilo a que designariam “A última Rota da Transumância”.

“ quando vinham os sarranos ”

A transumância de Inverno, em particular, a que se efectuava para o concelho de Idanha-a-Nova, reveste-se de um conjunto de singularidades únicas. Neste contexto raiano, efectuava-se quase exclusivamente no sentido



Percurso, segundo Orlando Ribeiro, da “Invernada” da região da Serra da Estrela para o concelho de Idanha-a-Nova. (Finais da década de 30, século XX)

descendente, da região da Serra da Estrela, mais propriamente das aldeias de Manteigas, Sabugueiro e Fernão Joanes para as campanhas da Idanha, Rosmaninhal, Zebreira, Segura e Salvaterra do Extremo. Jaime Lopes Dias revela que havia anos que vinham para o termo de Idanha-a-Nova 10 000 a 15 000 ovelhas (1991, p. 92). Orlando Ribeiro foi um dos investigadores que mais se dedicou a estudar estas deslocações periódicas em Portugal, descrevendo-as do seguinte modo:

“É pelos Santos (1 de Novembro) que o grosso dos rebanhos deixa a Serra. Dantes um maioral tomava entrega dos gados de toda a povoação; quando voltava faziam-se as contas dos gastos e repartia-se a quantia proporcionalmente ao gado que cada um tinha mandado. O lugar da invernada para os gados do Sabugueiro e, dum modo geral, para os da zona mais elevada da Serra, é nas Campanhas da Idanha (...) a via passa através da serra, quando o tempo permite, ou contornando-a por Valezim, (...) até Tortozendo. Atravessam a fértil Cova da Beira (...) e entram no

Campo, e por Orca, S. Miguel de Acha e Oledo ganham Idanha-a-Nova. Alguns pastores ficaram pelo caminho, arrendando pastos para os gados onde lhes pareceu que os havia abundantes (...) Esta deslocação de mais de 100 km faz-se em 5 dias” (1995, p. 364)

Normalmente, os rebanhos transumantes já tinham pastagens certas, pois antes de partirem, o maioral deslocava-se à região raiana para arrendar os pastos. Porém, também havia quem entregasse pequenos rebanhos à guarda de pastores locais, pagando-lhes à cabeça. Pelo percurso, estavam apenas circunscritos aos pastos espontâneos dos caminhos (canadas). Aproveitando para pernoitar em algumas aldeias situadas nos pontos de passagem. Em Alpedrinha, por exemplo, havia um proprietário que lhes dava abrigo e comida em troca do leite das ovelhas. Noutros casos, era também costume trocarem o abrigo pelo estreme do rebanho. Uma das preocupações mais eminentes dos pastores que acompanhavam o gado eram, sobretudo, os constantes roubos de borregos que aconteciam com alguma frequência durante a passagem pelas ruas das aldeias. Uma outra preocupação recaía, sobretudo, nas coimas que amiúde lhes aplicavam se deixassem o gado passar para terras particulares. A viagem comportava toda uma organização extremamente bem estruturada: para um rebanho de 2000 ovelhas, podiam acompanhar uns 20 homens e 8 cães, que se distribuíam estrategicamente em torno do rebanho, muito próximo de uma qualquer expedição militar. A fechar este surreal desfile, iam os burros que carregavam os mantimentos, utensílios e o rolo da rede para montar o bardo. Como era frequente os partos acontecerem durante a viagem, os burros serviam, deste modo, para levar os chibos e alguns borregos mais fracos que eram transportados nos respectivos alforques. O escritor Ferreira de Castro descreve como ninguém uma destas viagens no seu célebre romance “A lã e a neve”, anotando magistralmente todos os pormenores que comportava esta ancestral viagem até aos campos do concelho de Idanha-a-Nova:

“O primeiro rebanho a abalar, para a viagem de cinco, seis dias, que tanto exigia a caminhada dali até à Idanha, fora o do Canholas, com ovelhas de mais quatro pastores (...) eram quase trezentas ovelhas, brancas e negras, mosaico que cobria toda a largueza da estrada, a caminho da terra baixa. À frente e aos lados, mantinham a guarda o “Lanzudo” e outros cães, menos o “Piloto”, que fora considerado débil para a longa jornada. Atrás marchavam Horácio, o Tónio, o Aniceto, o Libânio, filho do tio Jerónimo, e um burro por cada homem. Os onagros transportavam bardos e ferradas; e os seus alforques, com alimentos no fundo, guardavam espaço para a recolha de cordeiros que dessem em nascer, como sempre acontecia, durante o trânsito. As ovelhas ora marchavam lestras e muito juntas no seu passo curto, se gritos ou pedradas a isso impeliam; ora abriam clareiras no rebanho e cortavam à esquerda e à direita, à cata de pasto vizinho da estrada. Às vezes, os seus focinhos orientavam-se para a folhagem que tinha dono sempre pronto a barafustar contra as ladras; e por, mor dessas queixas e até multas policiais, outras pedras e outros berros caíam sobre as famintas, que retomavam o caminho (...) Por Belmonte, Caria e Capinha, elas iam seguindo o seu destino, dormindo onde a noite tombava, longe dos povoados, que nas redondezas destes a cama era-lhes proibida, e levantando-se mal clareava o céu, para continuarem a marcha, sempre com os cães à testa e nos flancos, sempre com os burros à cauda e, atrás dos burros, os homens (...) Finalmente, ao sétimo dia, vencida a estrada imensa, cruzando vales, grimpendo serras, os condutores do rebanho transumante, todos sujos, cara negra de barba, corpos esgotados pela andança, viram, ao longe, as campinas da Idanha, o seu último objectivo” (Castro, 1990, pp. 105-111).

Chegando às pastagens, aí permaneciam até finais de Março ou meados de Abril, alimentando-se quase exclusivamente de pão, queijo e leite. Este intercâmbio cultural entre estes dois territórios estimulava a frequente partilha de saberes entre serranos e raianos, pois pelas canadas não circulavam apenas rebanhos e homens, mas sim todo um universo cultural de práticas e saberes.

Esta transumância manteve-se mais ou menos activa até à década de 60, mas a partir deste período, extinguiu-se totalmente. Entre os inúmeros factores que contribuíram para a sua extinção, apontamos os progressivos avanços da propriedade privada. Tal como Orlando Ribeiro conclui:

“O direito de propriedade que triunfou com o liberalismo e os progressos da arborização precipitaram a decadência dela. Apesar disso, tem aumentado o número de reses: é a vitória dos sedentários sobre os transumantes e o declínio dum antiquíssimo modo de vida” (1995, p. 403).

Pastores transumantes que efectuavam a transumância para o concelho de Idanha-a-Nova

Ti Zé Camilo

70 anos, pastor transumante, Fernão Joanes.

“Eu desde garoto que sou pastor, tinha 13 anos quando comecei a fazer a transumância para o Campo, era ajudante. Íamos por Belmonte, Caria, Capinha, Penamacor, Pedrógão, Proença, Idanha, Senhora da Graça e íamos para a zona da Barragem. Também cheguei a ir para o Rosmaninhal, ali para a Cobeira e para os Alares. Conheço bem as Cegonhas Velhas e as Cegonhas Novas. Nos Alares estava lá um taberneiro, era muito bom homem, parece que era Joaquim. Uma vez comemos lá um cabrito, com uma malta de Videmonte. Um cunhado meu dizia: ó senhor António, hoje temos que comer um cabrito, que era um homem de Videmonte. Chegamos lá e matamos um cabrito. Levava ovelhas e cabras, mas cabras eram poucas, era só para os pastores que lá ficavam se alimentarem, os pastores alimentavam-se de leite. Na viagem, se o rebanho fosse grande, íamos uns 7 ou 10 homens. No sítio onde está a Barragem de Idanha, chegamos a ir quase 20 homens, era a malta de Manteigas. Não me pagavam nada, era só a ajudar a leva-las ao lugar. Chegando ao lugar; vínhamos embora, ficavam lá dois ou três pastores. Também lá andei de Inverno, naquele tempo levávamos vestido umas calças fortes, uma camisola forte, uns safões de pele de ovelha. Dormíamos assentados ao toro de uma azinhera ou de uma sobreira, nos dias de chuva era igual. O leite era para os borregos, eram os borregos que se entregavam do leite todo o Inverno. Naquele tempo, os terrenos eram muito grandes, não havia perigo dos gados comerem coisas que não deviam, pois não haviam hortas, nem terrenos semeados, era tudo aberto. Quando íamos pelo caminho até lá, tínhamos que ir atentos, havia quem roubasse borregos. Em Pedrógão, mas mais em Proença-a-Velha, eram janelas rasteras à estrada e agarravam os borregos, mas a gente já sabia da marosca, íamos alertados. Levávamos também os burros carregados com as merendas. Antigamente, tinha-se que tirar uma guia de trânsito para levarmos o gado. Em Belmonte é que tirávamos as guias, no posto. No Rosmaninhal, era no posto da Guarda-fiscal. O meu pai andou lá 21 Invernos, eu andei lá 3 ou 4 Invernos, outras vezes ia e vinha. No sítio onde está a Barragem tínhamos 2 mil ovelhas, era 3 homens a fazer o queijo todo o dia. Ia lá um homem da Orca com uma carroça que levava o queijo todo. No fim de Março o homem já não queria mais queijo, dividia-se o queijo todo, cada duas ovelhas era um queijo para o dono. Em 10 homens que estiveram ali, comeram em 5 meses 120 alqueires de trigo. Tínhamos lá uma mulher que nos cozia o pão, só me lembro do nome do homem, era o Ti Zé Palquito. Tínhamos lá um rapaz que era da Idanha, chamávamos-lhe o “Café de Giesta”, os manteigueiros ajustaram-no lá, era um rapaz novo. Os manteigueiros toda a vida foram para o Campo, para a Idanha. No ano novo andei na Barragem, andavam a fazê-la, estive lá dois anos no terreno que está coberto de água. Eram duas mil e tal ovelhas naquele terreno com tanta erva. Era até 25 de Março, as crias ficavam lá mais um mês, até ao final de Abril”

Caderno de campo nº 4, 30 de Maio de 2005; Fernão Joanes, 1 de Junho, 22 horas

T i Z é

92 anos, pastor transumante, Manteigas

“Tinha 30 anos quando comecei a ir para os campos da Idanha. Em primeiro iam umas 150 ou 200 ovelhas, depois iam as outras mais tarde. As mais borreguinhas iam em primeiro e mais tarde ia o vazio. Eram as borreguinhas que tínhamos criado no ano anterior, os carneiros e assim. Os pastores que iam era conforme o gado, às vezes íamos quatro, outras íamos mais. Levávamos um burrinho para levar a merenda, o pão e o toucinho. Era para todo o Inverno. Quando chegávamos lá, tratávamos da mulher, para comprar a farinha para o pão e depois ia gente lá a buscar. Íamos pelo Vale formoso, pela Capinha, Pedrógão, depois daqui a gente passava para lá, a gente não tinha sítio certo. A primeira noite dormíamos quase sempre nas Murteiras Redondas, era logo ao cimo da Idanha. Depois íamos para o sítio que tínhamos comprado, era ali na Vigia, no Limite, no Vale de Couto, ali por baixo da Senhora da Graça. A gente dormia em qualquer lado, enrolado na capa. Quando íamos para a Barragem íamos pela quelha. Também cheguei a ir para cima se gado, numa noite estava no Oledo, vim a dormir à Orca, depois do Fundão até Manteigas. Num Inverno fui lá três vezes à Idanha, três vezes para cima e três vezes para baixo sem gado, num dia ia para cima. Nas pastagens era assim, havia dois pastores, um ficava com os borregos, o outro ficava com o vazio. Na altura das partições algumas não os queriam, era preciso muita paciência. Estava lá um que era meu amigo, era o Manel Moita, estava na Vigia e eu estava no Cabeço das Canas. Arrendava-se a três meses. Quando a gente ia lá a arrendar era em Agosto, íamos ao Campo comprar a pastagem. As contas eram feitas à cabeça, cada um pagava um tanto por cabeça. Tive lá anos de 40 contos em despesa, com tudo incluído. Ao fim entrava tudo em conta. Antigamente quando íamos com o gado para baixo, roubavam muitos borregos. A gente tinha que ficar de olho no rebaho, ia um para uma quina e o outro logo atrás. Lá em baixo também cheguei a fazer queijos, tive lá dois ou três anos na queijeira, eu que os fazia. Eram curados mesmo em cima de uma cheia de palha. Lembro-me de uma mulher da Idanha que casou com um serrano, vieram a viver para Manteigas. Conhecia lá o Ti João Rebelo, que tinha a taberna, bebíamos lá um copito, íamos à Idanha a cortar o cabelo, era um Manuel Milheiro, era irmão do que veio para Manteigas com a mulher da Idanha. Lembro-me do Papana que fazia cangas. Na taberna a gente muitas vezes tínhamos vontade de dois, mas só bebíamos um. Pagávamos um copo a cinco tostões, um litro chegou a ser a dez tostões. A gente levava da Serra o toucinho. O vinho só se bebia no dia de Entrudo, mandava-se vir uma pinga, uma garrafa. De noite à roda do lume, bebíamos, assava-se um bocadinho de carne, era um quartilho de vinho a cada um.

Nas pastagens o gado dormia dentro do bardo, a gente punha-o no touril. Quando era fora, a gente armava o bardo com a rede, mudava-se sempre o bardo. Quando ia para o Rosmaninhal, ia ali para a Nave da Azinha, dormi lá naquela casa ao pé do Aravil. Conheci lá o Manel Caminhero. Quando vínhamos embora era costume vendermos o leite pelo caminho, o pessoal já sabia, já estava habituado, diziam: eh, já aí estão os sarranos! E apareciam lá para comprar, era ali no Pedrógão e na Capinha. Quando estávamos lá para baixo, não tínhamos notícias de ninguém, era uma desgraça! O meu pai contava-me muitas histórias, disse-me que uma vez os pastores vinham da Idanha e morreu uma ovelha pelo caminho e era sexta-feira Santa. Cozeram a carne, uns comeram, outros não quiseram, porque era sexta-feira Santa. Os que comeram a carne em três meses morreram todos. Esta história ficou-me sempre na minha cabeça.

O gado já estava avesado aos caminhos, uma vez ali no Pedrógão abriram um caminho novo, elas estavam avesadas a ir pela rua, ao pé do posto da GNR, chegaram ali, a gente a chamá-las para a estrada (caminho novo) e elas não quiseram ir, tivemos que as levar pela rua velha, era de noite, elas já sabiam onde iam a dormir, estavam avesadas a ir por ali. O gado paria pelo caminho, levávamos umas cabras, quando pariam, os chibos iam nos alforjes dos burros. Já as ovelhas, pariam de noite, no outro dia o borrego já ia a andar.

A mim uma vez nasceu-me uma borrega em Proença e ao outro dia não fui capaz de a agarrar para ver se era borrega ou borrego, foi até à pastagem sempre a andar, depois vi-a a mijar, disse logo, é uma borrega! Porque mija para trás e o borrego é para a frente. Enquanto ia para baixo a mulher ficava a tratar da vida, o sol nasce todos os dias!”

Caderno de campo nº 5, 17 de Junho de 2005; Fernão Joanes (festa da transumância), 30 de Julho, 15 horas

m e m ó r i a d o s “ s a r r a n o s ”

“Aqui para o concelho da Idanha vinham uns duzentos sarranos, rendiam-se, só juntos é que pareciam muitos. O denhero da ervagem era dividido por todos. Os proprietários das pastagens eram o Marquês, os Manzarras, o Francisco Falcão, o José Falcão, etc. Quando era no fim da resfrega (frio) iam-se embora. Os contratos eram assim, arrendavam a Tapada do Pote, as Cardosas, Santa Marinha, Valongo, Vigia, Cabeço Montero, Vale Parage, Vale Sarrano, davam dois ou três contos por isto, era conforme. Alugavam chões com centeio que era para as ovelhas paridas, para a criação. Faziam também queijos e vendiam, outros levavam-nos para a Serra de burro, eram eles que os faziam. Naquele tempo custavam vinte e cinco tostões, o litro do leite era a 15 tostões. Os cães iam daqui para a Serra, o meu avô vendia cada cão por um borrego. As ovelhas deles eram mais fracas que as nossas, eram pretas e brancas. As mulheres de vida é que lhes coziavam o pão, eu vi-os no Inverno e dizia-lhes: ó Ti Alfredo não tem frio? Ele dizia-me: eu não, vós é que não prestais para nada! Eles quando chegavam aqui à Idanha costumavam ir pela Calçada até à ponte da S^a da Graça, seguiam para o Serralhão do Seixo, Campinho do Aravil, Zebros e Rosmaninhal. Ou, Lovais, Lentiscais, Toulas, Zebreira. Aqui na Idanha está aqui uma rua que se chama Rua da Serrana, foi uma mulher que casou com um serrano, já foi há muitos anos”

António “Cacarne”, 85 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Houve um sarrano que casou com uma rapariga daqui, levou-a para lá, era uma Janota, ele era de Manteigas. Vinha aí outro pelos Santos a trazer gado da Serra que era o Coelho. Os da manta eram de Videmonte e os da capa eram de Manteigas. Também costumavam trazer nos bolos das capas castanhas”

Albano Quaresma “Jerolminho”, 85 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“Os sarranos compravam aqui pastos, tinham muitas ovelhas pretas e vinham com uns gabões vestidos, um chapéu ou um garruço comprido que tinha uma corneta para trás”

Domingos Taborde, 81 anos, pastor reformado, Cegonhas

“Lembro-me dos sarranos virem aqui para os campos da Idanha, traziam uma rede para o gado, dormiam ao relento à roda do bardo. Vestiam uns safões, a samarra pelas costas, gabões, eles dormiam em qualquer lado. Pagavam os pastos e ficavam por aqui até Março/Abril. Traziam um burrinho com a tralha às costas, quando os borregos nasciam pelo caminho, levavam os borregos nos alforjes dos burros”

Francisco Santos, 68 anos, pastor reformado, Idanha-a-Nova

“Os sarranos vinham para os Alares e para a Cubera. Em primeiro vinham um homem a fazer o trato da ervagem, vinha de comboio até Castelo Branco e depois apanhava a camionete até aqui ao Rosmaninhal. Depois, a partir do 1 de Novembro, depois dos Santos vinham então os pastores com os gados, vinha um homem casado e um rapaz ajudante. Eu como tinha um vazio pequeno, eram só umas 30 ovelhas, os sarranos

falavam comigo para ficar com 20 ou 30 ovelhas serranas, assim já podia pagar ao rapaz que me ajudava. Eu andava com o alavão, o rapaz andava com o vazio. Os sarranos pagavam-me 20 ou 30 escudos por cada ovelha que ficava no meu rebanho.

Os sarranos vendiam o leite à porta da Misericórdia, era mais barato, todo o povo ia lá a buscar leite. Os sarranos só comiam leite, botavam pão para um caldeiro e comiam. Pediam-nos caldo de feijão e davam-nos o leite, a gente como fazia queijos, dava para fazermos mais (Ti Inês, esposa).

Eles só queriam mato para o gado deles, queriam terreno com muito mato: oh Ti Joaquim, esta terra tem pouco mato para o nosso gado! Iam muito ali para a Cubera por causa do mato. Não dormiam nas cabanas, dormiam em cima de um tojo ao relento, sempre arrumados aos rebanhos. Iam ali aos Alares a pedir aguardente para tapar o frio logo de manhã!”

Ti Joaquim “Zagal”, 82 anos, pastor reformado, Rosmaninhal

“A gente aqui conta uma história de um sarrano que o mataram. Aquilo foi outro sarrano que o matou. Apareceu dentro de uma nora morto. O meu pai agarrava gado dos sarranos ali para os pastos, ali para a Nave da Azinha. O meu pai era pastor, eles vinham para aqui, pagavam os pastos aos ricos e nós é que guardávamos os gados deles. Alguns traziam pastores sarranos, outros não. O gado deles era maior, era mais ar de preto. Os pastores sarranos dormiam à roda do gado, em cima de um tojo, embrulhado numa capa. Traziam um cão ou dois para guardar o gado. Houve um ano tínhamos lá seis sarranos na nossa sorte e fizeram lá a queijera. Andavam aqui três ou quatro meses e depois iam-se embora. Eles nas terras deles paravam pouco tempo, diziam eles.

Quem lá ia a buscar os queijos com um burro ou dois era um sarrano e depois vinha outra vez. Eles eram uns 5 ou 6, só comiam leite. Os que estavam lá conosco fazíamos nós um caldo, eles só comiam leite. Andava um além na rebera da Fonte Santa dizia assim para o meu irmão João: oh rapazinho diz lá ao teu pai e à tua mãe que eu já ando aborrecido de leite, a cadela também, diz-lhe se quer vir a esquelô (buscar) para fazer um queijinho. Depois levávamos a panelinha do caldo, botavam-nos o leite e fazíamos dois queijinhos. Ia lá todos os dias ao rebero da Fonte Santa, ele já andava aborrecido do leite, nem a cadela o queria. Ainda me lembro bem deles, eu tinha aí uns 16 ou 17 anos. Eles faziam os queijos, davam-nos o soro e nós levávamos as vasilhas. Estavam conosco na nossa sorte. Também faziam a travia (requeijão) e davam-nos. Nós lavávamos-lhes as latas e os pitcheros onde ordenhavam. A minha mãe cozia-lhes o pão.

Dantes vinham para cá muitos sarranos, depois começaram a ficar ali para a Idanha”

Ti Antónia, 89 anos, reformada, Rosmaninhal

“Os sarranos vinham da Serra para aqui a pé. Eu cheguei a andar com eles, eu também guardava gado. Havia um que queria que eu lhe arranjasse cá pastos para os outros anos, ainda me lembro do nome dele, era o Joaquim Maçano, era de Manteigas. Eles arrendavam aqui pastos, naquele tempo era barato. Vinham no fim de Outubro, à entrada de Novembro e andavam aqui até ao fim de Fevereiro. Às vezes traziam uns cavalinhos pequenos, chamavam-lhes garranos e traziam lá o fato em cima deles. Traziam cabras e ovelhas, o gado era muito e andava mal tratado, aquilo era tudo para criação. Às vezes ficavam cá os borregos a desmamar.

Eles comiam muitas conservas e muito leite. Andavam sempre com uma capa às costas, era um capote. Deitavam-na no chão e não repassava. Era uma capa grossa, preta, andavam todo o dia com ela às costas. Eles, onde havia tojos, deitavam a capa por cima e ali dormiam. A água passava por baixo e era mais macio. Eles dormiam onde calhava. Aqueles rebanhos eram grandes, mas eram capaz de ter mais uns 20 ou 30 donos. Ajuntavam-se e vinham para baixo, depois aqui em baixo, a cria que nascia levava logo com o sinal da mãe”

Ti Domingos Cabaço, 93 anos, pastor reformado, Soalheiras

“Tão não me lembro dos sarranos?! Tão cozia para eles, ficava com o farelo e cozia pão para eles, vinham aqui a buscar o pão e eu ficava com o farelo para os porcos. Vinham aqui para as campinas. Abalavam uns e vinham outros. Quando lá estavam na serra chegavam a pontos que não podiam lá estar com a neve, tinham que se vir embora. Um deles casou com uma rapariga de cá, mas ele já morreu. Eram umas pessoas muito dedicadas”

Ti Albertina, 93 anos, antiga proprietária de uma taberna, Idanha-a-Nova



Fernão Joanes. Ti Zé Camilo e Ti Zé, antigos pastores que efectuaram a transumância para Idanha-a-Nova, 2005.

notas de rodapé

- ¹ Dias, Jaime Lopes (1991) Etnografia da Beira. Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, vol. III.
- ² Medida para cereais, o mesmo que fanga, de quatro alqueires. Cada alqueire varia entre os 16 e 20 litros.
- ³ Épocas de abundância de pasto: Outono e Primavera; épocas de escassez: Inverno e Verão.
- ⁴ Processo quase primitivo usado para desmamar os cabritos, feito de vergas de salgueiro ou marmeleiro, bem torcidas e que, metidas na boca das crias, impedem-nas de mamar.
- ⁵ Consiste num redil a que se acrescenta um corredor vedado com cancelas grandes de madeira ou rede, onde as ovelhas devem estar mais ou menos apertadas.
- ⁶ Vasilha ou recipiente para ordenhar, feito em folha-de-flandres ou de zinco, de formato cilíndrico, com abertura de 40 ou 50 centímetros de diâmetro, coberta em parte e provida de um ralo grosseiro que retêm as impurezas de maior tamanho.
- ⁷ Pessoa que faz os queijos.
- ⁸ Vara de madeira de tamanho variável, com uma rolha de cortiça circular na extremidade: “*afatacar o leite*”.
- ⁹ Mesa de forma variável, geralmente em madeira, onde se fazem os queijos.
- ¹⁰ Termo utilizado no Rosmaninhal para as *francelas* maiores.
- ¹¹ Molde em madeira de castanho ou folha-de-flandres, com pequenos orifícios, para fazer os queijos.
- ¹² Segundo os dados do Recenseamento Geral da Agricultura de 1999, no concelho de Idanha-a-Nova registaram-se 87 954 ovinos e 7 679 caprinos.
- ¹³ Nos livros da Confraria da Senhora do Almutão constam inúmeras referências a estas dádivas de borregos. Ainda hoje persiste este arcaico costume de proprietários de gados e agricultores oferecerem borregos à respectiva Confraria. Com estas dádivas efectuava-se o aclamado “ramo dos borregos”, sobre o qual António Cantana cita o seguinte: “(...) o ramo dos borregos, após a recolha dos mordomos, de propriedade em propriedade, oferta de agricultores e pastores (...)”. Ainda sobre o dito ramo, o mesmo autor cita um parágrafo de um jornal local do ano de 1866, o seguinte: “(...) e o ramo da Senhora compõe-se de cordeiros, requeijões, etc.” (2007, p. 16).

- ¹⁴ Saco feito com a pele completa de um cabrito ou borrego, cozida com atilhos de pele de cabra no sentido longitudinal. O bordo superior fica aberto para poder guardar no seu interior os diversos pertences que acompanham o pastor no seu labor diário.
- ¹⁵ Protecção à base de pele curtida de cabra ou ovelha que, na região posterior do corpo, vai do pescoço até meio da coxa. É guarnecida por atilhos, que prendem na face anterior. Usa-se na mudança do bardo.
- ¹⁶ Protecção à base de pele de ovelha adaptável às pernas. Serve de protecção ao frio e à chuva.
- ¹⁷ Termo dado à pele de ovelha, cabra ou de cão curtida, que servia para cozer as coleiras dos chocalhos, entre outras aplicações.
- ¹⁸ Tipo de tosquia que se efectua em torno das tetas e do rabo para facilitar as ordenha assim como as cobrições.
- ¹⁹ O velo é o conjunto da lã que cobre o corpo do ovino, no todo ou em parte. Cada velo pesa cerca de três a quatro quilos de lã.
- ²⁰ Partes da lã da cabeça, barbela, patas e barriga.
- ²¹ Partes da lã dos testículos, tetas, bordo posterior das coxas e rabo.
- ²² Manual da tosquia distribuído pela Junta Nacional de Produtos Pecuários.
- ²³ Pessoa que aperna (ata, prende) as patas das ovelhas.
- ²⁴ O melhor é o das brasas apagadas de lenha de carvalho.
- ²⁵ Espécie de saco onde se guarda a tesoura de tosquiar.
- ²⁶ Pedra para afiar a lâmina da tesoura.
- ²⁷ Espécie de corda que serve para prender as patas do animal.
- ²⁸ Recipiente onde se molham as tesouras.
- ²⁹ Recipiente para guardar o azeite.
- ³⁰ Algumas *camaradas* (grupo de tosquiadores) utilizam apenas uma *aguçadeira*, que serve para todos os tosquiadores. Noutras, há várias ou até mesmo, cada tosquiador possui a sua.
- ³¹ Levítico, XIII, 47; Êxodo, XXXVI, 35.
- ³² Leite, queijo, carne, pele, lã e estrume.
- ³³ Convém referir que alguns produtores mantêm a produção de leite e de carne todo o ano.
- ³⁴ Recinto vedado onde pernoita o gado.
- ³⁵ Quando nas horas de maior calor o rebanho se junta

debaixo de uma sombra.

- ³⁶ Local fixo ou temporário de residência do pastor e do rebanho.
- ³⁷ Peça de madeira que termina em “V”, serve para segurar a tampa das arcas.
- ³⁸ Fecho de madeira que serve de fivela para travar o conjunto do colar com o chocalho.
- ³⁹ Instrumento com um lâmina curva, dobrada em forma de gancho numa das extremidades, utilizada, em especial, para fazer o côncavo das colheres (*cucharras*).
- ⁴¹ Referida e explicada anteriormente.
- ⁴² Inúmeros pastores revelam de que se trata de uma vaidade do pastor, de uma “*cagança*”.
- ⁴³ Referente a cultura da terra.
- ⁴⁴ Convém referir que o termo choço aqui definido como abrigo móvel de formato cónico ou semi-cónico, para muitos pastores designa de igual modo a tradicional choça de esteiras.
- ⁴⁵ Denominação dada ao recinto fechado onde é costume guardar os chibos recém nascidos.
- ⁴⁶ Local onde o pastor têm a habitação temporária ou permanente e o bardo dos animais.
- ⁴⁷ Por fatinho entende-se o pão, o sal e o azeite, elementos indispensáveis à alimentação.
- ⁴⁸ Tradução livre: “Essas mudas estacionais dos rebanhos procuram uma melhoria de pastos, em abundância e qualidade, e das temperaturas: da fria serra à abrigada planície – nas descidas outonais – e, vice-versa, dos tórridos e agostados campos estremenhos até aos frescos pastos das montanhas nortenhas nas subidas estivais.”
- ⁴⁹ Tradução livre: “Os grupos humanos do Paleolítico seguiram os herbívoros selvagens e aprenderam a domesticar e a transladar rebanhos pelas rotas dos animais silvestres.”
- ⁵⁰ Tradução livre: “a transumância histórica, que requiere regulamentos e policia para desenvolver-se com periodicidade, não se institucionalizo até à Alta Idade Média”.
- ⁵¹ Tradução livre: “Por J. Klein conhecemos a estrutura interna da Mesta. A “cabaña real” dividia-se em quatro seccões ou quadrilhas – soriana, leonesa, segoviana e consequentes –, a cujo cargo estavam os chamados Alcaldes de Mesta ou de Quadrilha. Seu mandato renovava-se cada quatro anos. As decisões que adoptavam podiam ser

recorridas antes dos respectivos Alcaldes de Alzada. A administração propriamente dita recaía num corpo de contadores e receptores. Existia um corpo de funcionários que velavam pelos interesses do colectivo ganadeiro: os Procuradores de Corte ou de Chancelaria; os “Procuradores de Portos”, que controlavam a passagem dos rebanhos pelos caminhos; os “Procuradores de Prados” que intervinham nas operações de arrendamento de pastos. Relevo singular tinham os denominados Alcaldes Entregadores, que vigiavam o cumprimento dos privilégios ganadeiros e os acordos mestenhos. A máxima autoridade do Medievo era o Alcalde Entregador Maior, que foi substituído no tempo dos Reis Católicos pelo Presidente da Mesta, posto que recaía sobre o membro mais antigo do Concelho de Castilha.”

⁵² David Morais distingue dois tipos de deslocações de gados: a transumância, que consiste, fundamentalmente, em deslocações de assinalável importância no espaço e no tempo. E a transterminância que designa as deslocações ocorridas entre termos vizinhos ou relativamente próximos.

⁵³ Léxico pastoril resultante do trabalho de campo efectuado no Concelho de Idanha-a-Nova entre 2005/2007.

Léxico pastoril

53

Açanfanrrado Diz-se de um chocalho que têm o toque abafado.

Acarter Carregar, levar qualquer coisa.

Acarrar Quando as ovelhas baixam a cabeça e se juntam à sombra das árvores nas horas de mais calor.

Agátcha-te Baixa-te.

Agostadores Restolhos.

Acharem-se dodas Quando o gado se põem ou fica doído.

Andar a meia tripa Passar fome.

Apitcher Pegar fogo a; assanhar o cão.

Apier Piar as cabras para não saltarem.

Aprisco Bardo em forma de corredor, onde se efectuam as ordenhas.

Arreganhar Ter frio, esfriar.

Arrumaçadinha Quando as ovelhas estão todas juntas.

Arrancar o chanelo Pôr-se a caminho.

Arriba Para cima.

Assentar o cú no mocho Ir a tribunal.

Aterer um brado Chamar por alguém.

Àvier Aviar na loja.

Azeitero Recipiente elaborado a partir do corno de vaca, utilizado como galheteiro.

Badalo Pedaco de madeira dentro do chocalho que efectua o som.

Bandolera Mala que os pastores usam no campo, aqui colocam a merenda, a garrafa de vinho e alguns apetrechos.

Barroco Pedra de enorme dimensão.

Barroca Linha de água.

Boleta Bolota.

Botelha Abóbora.

Borreguero Pessoa rica.

Borrera Diarreia; acontece aos chibos se beberem demasiado leite.

Búfio Abrigo redondo, com tecto em falsa cúpula, elaborado com pedras e terra.

Cabeço Elevação natural na paisagem.

Cabaça Espécie de abóbora seca, que se utiliza para colocar líquidos, tal como uma garrafa.

Cambulheda Muitas, uma quantidade grande.

Cangalhadas Coisas velhas.

Catespinhos Miúdos, crianças.

Carujer Chuviscar.

Cepos Apoios de azinheira para as cancelas do bardo.

Chabuços Parte do corno das vacas.

Chavelha Pedaco de madeira que serve para travar a coleira do chocalho.

Cheberra Cabra com um ano.

Chegar a roupa ao pêlo Bater em alguém.

Chernecão Soro do leite.

Choça Abrigo feito de materiais vegetais, onde o pastor vivia.

Chôço Abrigo mais reduzido, feito com materiais vegetais, onde o pastor vivia.

Chôtchos Tremoços.

Conca Recipiente de cortiça em forma de tigela por onde se comia.

Corna Recipinte elaborado a partir do corno de vaca, utilizado para guardar diversos alimentos (queijo, toucinho, azeitonas, chouriço).

Costa Margem do Tejo.

Coucho Recipiente de cortiça, por onde se bebe água.

Deslanado Com pouca lã.

Destronchada Sinal de marcação do gado; corte da orelha rente.

Diabólica Medo.

Egalipto- Eucalipto.

Enbarrar Trepar.

Encarrapato Nú, sem roupa.

Engonheda Encolhida.

Enreleger Esfriar, arrefecer.

Enrramar Efectuar desenhos num pau; bordar; arte do pastor.

Ervagem Pastagem.

Esborronchar Deitar a baixo; estragar.

Esfamagavam-te Esfarrapavam-te.

Estar atido Estar à espera de.

Estar com o copo Estar bêbado.

Farnel Comida; merenda.

Francela Mesa onde se faz o queijo.

Foi-lhe às lëndias Bater em alguém.

Galinhas engovedas Emplumadas.

Gambiarra Candeeiro.

Gatchos Cachos de uvas.

Gorrão Pedra misturada com terra.

Gravato Instrumento para apanhar os borregos pelas patas.

Guizo Pequena campainha, utilizada nos cães.

Impina-te Levanta-te.

Lânzudo Mandrião, perguíçoso.

Lampião Candeeiro a petróleo.

Lapatcho Lama, lodo.

Malata Ovelha com um ano.

Malho Machado.

Mangar Brincar, gozar.

Margueda Romã.

Menear Abortar.

Mercar Comprar.

Mêum Forma de chamar no Rosmanihal.

Moreno Carvão que se utilizava para curar as feridas durante as tosquias.

Mortório Pedaco de terra para cultivar.

Motcho Pequeno banco elaborado a partir de um ramo de azinheira.

Ovelha belfa Tem os dentes para trás.

Ovelha Becuda Tem os dentes para a frente.

Pastoria Um rebanho.

Parreirão Francela grande para fazer queijos.

Párias ou últimas Restos ensanguentados depois do parto das ovelhas.

Pechinho ou bucho Estômago do chibo seco, utilizado como coalho.

Piara Rebanho pequeno.

Pitchero Vasilha de folha de flandres utilizada na ordenha.

Priada Zangada.

Quetunhos Patas dos animais.

Quesácoise Que se lixe, quer se dane.

Rebalderas Musicas tradicionais para dançar nos bailes.

Rebastel Rebanho pequeno

Rabejar Cortar a lã do rabo das ovelhas na altura das ordenhas.

Reboleiro Chocalho grande.

Redolho Borrego tardio, nasceu posterior.

Repassada Quando uma cabra está aflita, adoentada.

Rês Ovelha.

Reteso Ordenhar para tirar o leite do amoyo.

Retouça Quando o gado se põe aos saltos.

Seródio Tardio; diz dos borregos que nascem mais tarde.

Tachonas Largas.

Tanganho Pau grosso.

Temporões Primeiros borregos do ano.

Toque aganfarrado Toque do chocalho abafado.

Torra Horas de maior calor.

Trasga É o mesmo que chavelha.

Tropelo Sinal feito com uma linha na lã da ovelha.

Zangarros Chocalhos que não tocam.

Zamburra Instrumento musical elaborado com pele de ovelha ou cabra.

referências bibliográficas

fontes manuscritas

ARQUIVO MUNICIPAL DE IDANHA-A-NOVA

- Livro para o registo de licenças de vendedores ambulantes (1941-45)

- Livro de despesas e receitas da Confraria da Senhora do Almortão (1854)

- Livro de registo de queijeiras no concelho de Idanha-a-Nova (1935-40)

sobre pastorícia

ALONSO MARTIN, Pedro García y Angel Cabo (Coord.) (2000), Cañadas, cordeles y veredas. Salamanca : Junta de Castilla y León.

AMARAL, Abílio Mendes do (1970), Pastores da Serra da Estrela. Etnografia, foro, privilégios, transumância. Viseu: Tip. Beira Alta.

ASSOCIAÇÃO DA DEFESA DO PATRIMÓNIO AROUQUENSE (Org.) (1999), Montemuro : a última rota da transumância : Actas Colóquio. Arouca : A.D.P.A., 2000.

BARBOFF, Mouette (1994), «Matar o tempo» ou le role social, mediatique ou metaphorique de l'object. In Ethnologie du Portugal: Unite et Diversite, Actes du colloque. Paris : Centre Culturel Calouste Gulbenkian.

BARBOSA, José Carlos B. Couto (2000), O sistema tradicional de exploração de ovinos em Bragança. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança.

CARVALHO, António Maria Romeiro; MENDES, Cipriano Bento Moita; FIGUEREDO, Manuel Carlos Martins Sancho (1987), O concelho de Idanha-a-Nova 1850-1892.

Perspectiva Histórica do Desenvolvimento das Estruturas e Relações de Domínio Agrícola na Segunda Metade do Século XIX. Idanha-a-Nova : Câmara Municipal.

CASTÁN ESTEBAN, José Luís; SERRANO LACARRA, Carlos (Coord.) (2004), La trashumancia en la España mediterránea. História, Antropología, Medio Natural, Desarrollo Rural, Guadalaviar-Teruel (Aragon) : Centro de Estudios sobre la Despoblación y Desarrollo de Areas Rurales (CEDDAR) ; Museo de la Trashumancia: Centro de Estudios de la Trashumancia.

CASTRO, Ferreira de (1999), A lã e a neve. Lisboa: Guimarães Editores.

CATANA, António Silveira (2007), A Devoção à Senhora do Almortão. Idanha-a-Nova : Câmara Municipal.

CHAMBINO, Mário Lobato (2000), Rosmaninhal. Lembranças de um mundo cheio. Açafa. Vila Velha de Ródão: Associação de Estudos do Alto Tejo. Nº3.

CHAVES, Luís (1920), A agricultura e a etnografia. Lisboa: Associação Central da Agricultura Portuguesa.

1º Congresso de Ciências Agrárias (1943), O Problema da Lã, Comunicações apresentadas pelos Médicos Veterinários da Secção de Produção e Comércio de Lãs da Junta Nacional dos Produtos Pecuários. [S.] : s.n.], 1946.

CORREIA, Vergílio (1937), Etnografia Artística Portuguesa. Barcelos : [s.n.].

CORTES VAZQUEZ, Luís (1957), Las ovejas y la lana en Lumbrales. Pastoreio e indústria primitiva en un Pueblo Salmantino. Salamanca : Centro de Estudios Salmantinos. Vol. IV.

CRUZ, António Alves (1945), Lacticínios da Beira Baixa. Queijo à ovelheira e queijo à cabreira. Sep. do Boletim Pecuário, Ano XIII, nº4.

DIAS, Jaime Lopes (1991), Etnografia da Beira. Idanha-a-Nova : Câmara Municipal. Facsimile da 2ª Edição de Lisboa: Livraria Ferin [deposit.], 1966. vol. I, III, V, VI, VIII.

DIAS, J. (2000), A História do Fabrico do queijo na Beira Baixa. In Via Láctea, nº15.

DIAS, Jorge (1965), Aspectos da vida pastoril em Portugal. Revista de Etnografia. Museu de Etnografia e História, Vol. IV, Tomo 2, Abril

ESTEPA GARCIA, Juan José (2000), Las grandes cañadas extremeñas. Relatos de la Mesta. Badajoz : Universitas Editorial.

EVANS-PRITCHARD, Edward E., (1968), Les Nuers. Paris : Gallimard.

FABIETTI, Ugo (1995), Pastorícia. In Enciclopédia Einaudi, Produção/Distribuição/Excedente. Lisboa : Imprensa Nacional Casa da Moeda.

FEIO, Mariano (1985), Uma grande lavoura de Serpa na segunda metade do século XIX. A cultura dos cereais e dos legumes. Finisterra: Revista Portuguesa de Geografia. Lisboa : Universidade de Lisboa. Centro de Estudos Geográficos. Nº 20, pp. 235-238.

FERNÁNDEZ OTAL, José Antonio (2004), La trashumancia en Aragón: una visión historiográfica. In CASTÁN ESTEBAN, José Luis; SERRANO LACARRA, Carlos (Coord.), La trashumancia en la España mediterránea. Historia, Antropología, Medio Natural, Desarrollo Rural. Zaragoza: CEDDAR.

FLORES DE MANZANO, Fernando (1999), La Trashumancia y su Mundo en Extremadura. Cuadernos Populares. Mérida : Junta de Extremadura. Nº 59.

HERNANDO, Máximo Diago (2002), Mesta y trashumancia en Castilla (siglos XIII a XIX). Madrid : Arco Libros S.L.

Instituto Nacional de Estatística (2001), Recenseamento Geral da Agricultura 1999. Beira Interior. Lisboa : I.N.E.

JUNTA NACIONAL DOS PRODUTOS PECUÁRIOS (1968), Cartilha de Tosquia Mecânica. Ministério da Economia – Secretaria de Estado do Comercio.

MARCELO, M. Lopes (1993), Beira Baixa. Lisboa : Novos Guias de Portugal.

MARTINHO, Alberto (1978), O Pastoreio e o Queijo da Serra. Lisboa : Parque Natural da Serra da Estrela. (Parques Naturais ; 3).

MORAIS, David (1998), A transumância de gados serranos e o Alentejo. Évora : Câmara Municipal.

PEREIRA, Benjamim (1985), Têxteis. Tecnologia e simbolismo. Lisboa : Instituto de Investigação Tropical. Museu de Etnologia.

PESSANHA, Sebastião (1939), Arte popular e a moderna etnografia. Porto : Imprensa Portuguesa.

- (1951), Fechos das coleiras do gado na Beira Baixa e no Alentejo. Porto : Imprensa Portuguesa.

- (1953), O ferrado, o picheiro e a ferrada (vasilhas para ordenhar, no Alentejo e nas Beiras). Separata do Boletim A Cidade de Évora, Nº 33-34, Julho-Dezembro.

PICÃO, Silva (1983), Através dos campos : usos e costumes agrícola-alentejanos. Lisboa : D. Quixote.

PINHEIRINHO, José António dos Santos (2001), Rosmaninhal. Passado e presente da antiga vila raiana da Beira Baixa. Idanha-a-Nova : Câmara Municipal.

RIBEIRO, Orlando (1939), Ensaio e notas: Brandas e Inverneiras in Castro Laboreiro, em Revista da Faculdade de Letras de Lisboa, Tomo VI, Nº 1 e 2. Lisboa : Imprensa Nacional, pp. 297-302.

- (1943), A cultura do trigo no Sueste da Beira. Aspectos e problemas geográficos, Boletim da Federação Nacional dos Produtores de Trigo. Nº 5: pp. 15-34.

- (1970), A evolução agrária no Portugal Mediterrâneo. Notícia e comentário de uma obra de Albert Silbert. Lisboa : Centro de Estudos Geográficos.

- (1983), Mediterrâneo. Ambiente e Tradição. Lisboa : Fundação Calouste Gulbenkian.

- (1995), Opúsculos Geográficos. Estudos Regionais. Vol. VI e VI. Lisboa : Fundação Calouste Gulbenkian.

- (1998), Portugal. O Mediterrâneo e o Atlântico, Esboços de relações geográficas. (7ª ed.) Lisboa : Livraria Sá da Costa Editora.

RODRIGUES, Américo (2004), A Transumância e Fernão Joanes : sonhos transumantes. Guarda : Núcleo de Animação Cultural; Fernão Joanes : Junta de Freguesia.

RODRIGUES PASCUAL, Manuel (2001), La Trashumancia. Cultura, Cañadas y Viajes. León : Edilesa.

SILVA, Pedro Miguel Canitos Rego da (2003), Concelho de Idanha-a-Nova - Memórias Paroquiais - Transcrições. Castelo Branco: Ediraia Lda.

SOUSA, Tude de (1907/8), Regimen pastoril dos povos da Serra do Gerez. In Portugália, II, fasc. 3 (1907): pp. 459-472 e fasc. 4 (1908): pp. 646-652.

SILBERT, Albert (1960), O colectivismo agrário em Portugal. História de um problema. In Silbert, Albert, Do Portugal do Antigo Regime ao Portugal Oitocentista, Lisboa : Livros Horizonte, 1972. pp. 221-297.

- (1964), Uma aldeia comunitária da Beira Baixa no início do século XIX: Monforte. In Silbert, Albert, Do Portugal do Antigo Regime ao Portugal Oitocentista. Lisboa : Livros Horizonte, 1972. pp. 109-127.

TABORDA, José (1972), Terminologia da pastorícia na Beira Baixa. Junta Distrital de Castelo Branco.

VEIGA DE OLIVEIRA, Ernesto; Fernando Galhano; Benjamim Pereira (1988), Construções primitivas em Portugal. Lisboa : D. Quixote.

KAVANAGH, William (1994), Villagers of the Sierra de Gredos. Transhumant Cattle-raisers in Central Spain. Oxford; Providence; USA : Berg Publishers.

documentos electrónicos

Gazeta de Antropologia (1983), El primitivismo de los pastores de la Sierra de Gádor. [Em linha]. [Consult. 8 junho 2007]. Disponível em:

http://www.ugr.es/npwlac/G02_07Eliseo_Fernandez-Cuesta.html.

obras gerais

AUGÉ, Marc e Jean-Paul Colleyn (2005), A Antropologia. Lisboa : Edições 70.

BAPTISTA, Fernando Oliveira; BRITO, Joaquim Pais de; PEREIRA, Benjamim (Org.) (1996), O voo do arado. Lisboa : Ministério da Cultura. Instituto Português dos Museus. Museu Nacional de Etnologia.

PEREIRA, Benjamim Enes (1965), Bibliografia analítica de etnografia portuguesa. Lisboa : Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

O'NEILL, Brian Juan ; BRITO, Joaquim Pais de (1991), Lugares de Aqui. Terrenos portugueses : Actas. Lisboa : D. Quixote.

A todos os pastores do concelho de Idanha-a-Nova o nosso sincero agradecimento, que nunca será suficiente para retribuir a sua ajuda, sem a qual este trabalho não teria sido possível.

Coordenação de projecto

Paulo Longo

Autor (Investigação / Textos)

Eddy Chambino

Fotografia

Eddy Chambino, Paulo Muge, Valter Vinagre, Vítor Camisão

Edição

Município de Idanha-a-Nova | Centro Cultural Raiano

Design

Sofia Pavia Saraiva

Impressão

Euroscanner

ISBN

978-972-8285-44-9

Depósito legal

??????????????

Tiragem

500 Exemplares





