



*A Vida Rural
no Concelho de Espinho*



A imagem mais fiel do concelho de Espinho, que corresponde às suas características genuínas, é muito mais vasta, não se confinando aos símbolos resultantes da sua localização na orla marítima e próprios de um centro urbano terciário e potencialmente turístico. Apesar de abranger um território de reduzidas dimensões, as freguesias, que o integram, possuem identidades peculiares, assentes num património cultural diversificado, com origens longínquas e uma tradição fortemente enraizada, pautadas por uma ruralidade profunda, que não foi dissipada pela evolução social e económica, ocorrida ao longo dos tempos.

Consciente da necessidade em contribuir para a preservação dessas memórias, que moldam uma determinada personalidade colectiva, a Câmara Municipal de Espinho incluiu, no seu programa de animação cultural, turística e recreativa para o ano em curso, uma exposição capaz de sublinhar essas realidades, relembrando as várias facetas da vida rural e das suas ligações à produção agrícola, descrita através dos seus ciclos mais representativos: o milho, o linho, o leite, o sisal ou o vinho.

A par deste objectivo, juntou-se o dever de evocar, simbolicamente mas de forma incisiva, os oitenta anos do alargamento do concelho, pois foi em 1926 que as freguesias de Anta, Guetim, Paramos e Silvalde passaram a constituir-se, conjuntamente com a freguesia de Espinho, numa unidade administrativa. Trata-se de uma efeméride que interessa vincar e difundir, pois foi a partir desse momento que se começaram a desenhar os contornos da realidade com que hoje nos deparamos, motivo aliás do nosso orgulho e da nossa responsabilidade como comunidade empenhada na sua construção permanente.

Foi esse facto que determinou a pluralidade das nossas referências e dos nossos sentimentos, que se revêem numa multiplicidade de artefactos, de objectos, de costumes e de imagens, aliás só possíveis de reunir e de exhibir, graças ao trabalho de recolha e de estudo etnográfico levados a cabo por prestigiadas colectividades do concelho: o Grupo Cultural e Recreativo Semente e o Rancho Folclórico N. Sr. dos Altos-Céus (Anta); o Rancho Regional "Recordar É Viver" (Paramos), o Rancho Folclórico S. Tiago de Silvalde. O significado destas colaborações vai, no entanto, muito para além do resultado visível nesta exposição, porque reflecte, essencialmente, a tal riqueza cultural que une o concelho de Espinho e lhe dá uma força inabalável.

O Vereador da Educação e Cultura
Carlos Morais Gaio

Motivações para uma exposição



A Vida Rural
no Concelho de Espinho



Sumário

<i>O Alargamento do Concelho de Espinho</i>	05
<i>Anta</i>	06
<i>Guetim</i>	07
<i>Paramos</i>	08
<i>Silvalde</i>	09
<i>A Revolução do Milho</i>	10
<i>A Produção Agrícola</i>	11
<i>O Ciclo do Milho</i>	12
<i>O Ciclo do Linho</i>	13
<i>O Ciclo do Leite</i>	14
<i>O Ciclo da Matança do Porco</i>	15
<i>A Lã e o Sisal</i>	16
<i>A Tanoaria</i>	17
<i>Instrumentos Agrícolas</i>	18
<i>Metrologia</i>	21
<i>Editais e Tabela de Preços de Produtos de Mercearia</i>	22
<i>A Venda dos Produtos Agrícolas</i>	23
<i>O Casal e a Courela</i>	24
<i>A Hidrografia</i>	25
<i>Os Moínhos</i>	26
<i>Cancioneiro</i>	27

SUPLEMENTO AO N.º 130

ANO XXI
2.ª SÉRIE
Num. 130

Gazeta de Espinho

PELA PÁTRIA E PELA REPÚBLICA

13
OUTUBRO
1926
Quarta-feira

Fundador:— Dr. Joaquim Pinto Coelho
Propriedade da Empresa: «GAZETA DE ESPINHO»

Director:— Dr. José Salvador
Editor:— António Ciraz Madureira

Redacção e Administração: Avenida B, n.º 469— ESPINHO
Composição e Imprensa: Imprensa Patria— OVAR

POVO!

À hora presente é solene e festiva! Ergue bem alto o coração! Tão alto que se sintam causadas as aguias de o poder olhar! Tão alto que o céu não te sirva de limite! Haja dentro da tua Alma, como na nossa, hinos de caloroso entusiasmo! Clarins vibrantes ecoando, estridentes, num campo de batalha que o sol da vitória sagrou, coroando lendários heróis! A hora que passa faz-nos ajoelhar diante do altar do mais legítimo orgulho! Ajoelhemos! Beijemos rendidos de amor a nossa terra bendita! Gritemos com toda a nossa Alma:

VIVA ESPINHO!

Pelo GOVERNO DA REPUBLICA PORTUGUESA foi decretado que passem a fazer parte do nosso concelho as vizinhas freguesias de GUETIM, ANTA, NOGUEIRA, SILVALDE, OLEIROS, PARAMOS e ESMORIZ.

Aos Povos destas freguesias as nossas mais sincras e ardentes saudações. Espinho vê com olhos de enternecido orgulho o pertencermos ao mesmo concelho. De braços leaes bem abertos, com a tradicional lealdade da beira-mar, estreitamo-nos de encontro ao coração. Penetrai dentro da nossa Alma e sentir-vos-heis dentro da vossa própria. Espinho, tão pequenino, é tão grande de amor que só o Mar disputa com ele confrontos de grandesa. **SALVÉ!** Dentro de Espinho— estais na vossa casa!

Ao Governo, em nome do Povo do novo CONCELHO DE ESPINHO, vimos apresentar as nossas efusivas saudações, num preito do mais vivo reconhecimento, pelo seu alto espirito de justiça e pela honrosa deferencia com que acaba de nos distinguir.

POVO! Grava fundo, em fulgentes letras de ouro, no teu coração, a data do engrandecimento do nosso concelho e com ela o nome illustre do actual Ministro da Marinha e do Interior — e valoroso COMANDANTE JAIME AFREIXO!

Fundador: — Dr. Joaquim Pêlo Estrela
Redacção: — OABETS DE ESPINHO

Director: — Dr. José Salgado
Editor: — António Vitor Estrela

Publicação: — Espinho, Portugal, 1926
Subscrição: — Espinho, Portugal, 1926

Criado em 1899, o concelho de Espinho ficou reduzido a uma área restrita, com cerca de 2 Km2, correspondente à freguesia que lhe dá o nome, não obstante os seus promotores terem proposto, logo nessa altura, que o seu território incluisse mais oito freguesias situadas a sul, mas os argumentos não tiveram o devido eco.

O alargamento viria a suceder mais tarde, em Outubro de 1926, através de decreto do Governo Provisório, resultante do golpe militar de 28 de Maio, que anexou as freguesias de Anta, Guetim, Paramos e Silvalde, além de mais três retiradas dois anos depois (Nogueira da Regedoura, Oleiros e Esmoriz), por força das resistências levantadas pelos concelhos de origem.

Essa decisão, ocorrida há oitenta anos atrás, era fundamentada, formalmente, como uma consequência natural do desenvolvimento económico e turístico da vila, cujas necessidades da sua população permanente, e dos milhares de banhistas que a procuravam, eram incompatíveis com a exiguidade do seu território. As sucessivas invasões do mar destruíram o centro originário, exigindo espaço para que o crescimento urbano decorresse de forma consistente e se criassem as devidas infraestruturas, concretamente quanto à rede de abastecimento de água, só concretizada quando passou a contar com as novas freguesias. Por outro lado, estas reclamavam outra subordinação administrativa, que fosse capaz de dar solução a problemas básicos, como a abertura de acessos transitáveis e a instalação de iluminação pública.

Justificada por motivos racionais e evidentes, relacionados com a indiscutível centralidade de Espinho, afirmado como pólo atractivo, o alargamento surgiu, no entanto, numa época de enorme instabilidade, decorrente do colapso do regime político surgido com a implantação da República e da instauração de uma ditadura que viria a dar lugar ao auto-designado Estado Novo. Nessa fase de transição, o sistema vigente na democracia parlamentar, derrubada em Maio por um movimento militar, ainda mantinha algumas raízes, que não terão sido alheias à decisão do Governo, presidido pelo (então) General Óscar Carmona, que integrava como Ministro do Interior, o Almirante Jaime Afreixo, habitual frequentador de Espinho e amigo de alguns políticos locais, ligados ao extinto Partido Democrático.

Não teria sido por acaso, que este membro do Governo nomeara, como presidente da comissão administrativa municipal, o médico António de Castro Soares, que ocupou também a presidência em 1899, pessoa conceituada e com boas relações com o chefe político dos democráticos, o igualmente médico José de Oliveira Salvador (que dá o nome à actual praça dos paços do concelho), ao qual é reconhecido um papel determinante neste processo.

Volvidas oito décadas, é legítima a evocação da efeméride, como um momento decisivo para o actual perfil do concelho, rico na sua diversidade e devedor de gratidão para com todos aqueles que, no passado, sonharam com um futuro diferente, deixando-nos, como legado, uma série de responsabilidades e de desafios.

Carlos Morais Gaio

O Alargamento do Concelho de Espinho



Contra-Almirante Jaime Afreixo
PEREIRA, Álvaro - Espinho - Monografia, 1970.



Doutor José de Oliveira Salvador
PEREIRA, Álvaro - Espinho - Monografia, 1970.



Brasão de Armas

Anta

O megalitismo é um fenómeno cultural que é representado, materialmente, pela utilização de grandes pedras, em granito ou xisto, quase sempre em bruto ou sumariamente afeixoadas, com as quais se construíram, em remotas épocas pré-históricas, determinado tipo de monumentos, tais como menires, cromeleques, alinhamentos, cistas e antas (ou dólmens). A estrutura e a disposição no terreno destes monumentos apontam para uma simbologia místico-religiosa. Embora não haja vestígios de monumentos deste tipo em toda a região envolvente, o nome do lugar reforça a ideia da existência de um passado pré-histórico.

A documentação medieva comprova a antiguidade da freguesia: em 1037, "O Testamento de Vila de Anta"; a doação, no século XI, da Igreja de S. Mamede, situada entre a vila "Palaciolo" (Paços de Brandão) e "Ermógenes" (Esmojães), ao cemitério de Crestuma; nas primeiras décadas do século XI, a fundação em Anta, pelo abade Tudeildo, de um mosteiro dedicado entre outros santos ao Bispo S. Martinho, orago da freguesia; em 1220, a paróquia de Anta já integrava a Diocese do Porto; documentação de 1320, refere o funcionamento de uma igreja no lugar de Esmojães.

De acordo com a Memória Paroquial de Anta de 1758, a freguesia pertencia à província de Almeida, Bispado do Porto e Comarca e Termo da Vila da Feira; situada em monte raso, a freguesia confrontava a nascente com a Freguesia de Loureiros, parte da Freguesia de Nogueira da Regedoura e parte da Freguesia do Mosteiro de Grijó; a norte com a de Santo Ovídio e Barra do Porto; para poente com a costa e praia mar de que se avistavam cinco léguas e todas as embarcações que passavam junto à costa; a sul com parte da freguesia de Silvalde e avistava-se a Lagoa de Paramos e parte da de Esmoriz e Cortegaça; a freguesia tinha de largura 4,5 léguas. No que diz respeito à hidrografia, uma parte da freguesia era atravessada pela Ribeira do Mocho e a Nascente e a Sul por um regato que nascia em Olivais, lugar da Freguesia de Nogueira da Regedoura e que, passando por Silvalde, corria em direcção à Lagoa de Paramos. A vegetação era constituída por pinheiros, castanheiras, salgueiros, amieiros e silvas. Na praia cu ecosta de Espinho, que se situava dentro dos limites da freguesia, havia muita variedade de peixes: robalos, tainhas, raia, camarões e sardinhas em grande quantidade.

Em 1889, a praia de Espinho foi elevada à categoria de freguesia, facto que pôs termo ao vínculo administrativo que a ligava à freguesia de Anta. Em 1926, e depois de vários séculos de permanência no concelho da Feira, Anta passou a fazer parte do concelho de Espinho. A 27 de Maio de 1993, adquiriu o estatuto de unidade político-administrativa com a elevação à Vila. Pelo último censo da população (2001), a freguesia de Anta registava 10.615 habitantes e 2364 edifícios. Os lugares da Idanha, Carvalhal, Esmojães, Guimbra, Quinta, Ponte de Anta, Anta, Pesc. Picadela, Além do Rio e Cassuças, constituem o âmbito geográfico da vila.

Do escudo em prata das armas da Vila de Anta, para além de uma anta que está directamente relacionada com a toponímia do lugar, destacam-se uma mó de moinho e duas maçarocas de milho-rei ornadas a verde e vermelho. Compreende-se, desse modo, a forte ligação da freguesia à actividade agrícola. O padroeiro da freguesia é S. Martinho.



Igreja Matriz, 2006.
fotografia Mário Cales



Brasão de Armas

A freguesia de Guetim, com uma área de 2km², é a mais pequena das freguesias do concelho de Espinho. Situada mais a norte, dista aproximadamente 18 km do Porto e 50 km de Aveiro e confronta com as freguesias de S. Félix da Marinha e Grijó (V.N. de Gaia), Nogueira da Regedoura (Santa Maria da Feira) e Anta (Espinho).

A etimologia da palavra "Guetim" suscita várias interpretações: para o historiador Padre Miguel Augusto de Oliveira, o nome da freguesia teve origem na fauna que habitava esta região, concretamente os gatos bravos; Joseph Piel atribui a origem do topónimo ao termo "Wit", que significa "castigo dado em tribunal". "Geijim" aparece num documento do Rei D. Dinis, no qual são referidas as datas de 1025 e 1082 com a designação de in villa eccliosicle, e com o passar dos séculos o topónimo sofreu alterações ao nível da grafia: Getym, Gitm, Gitji, Quetini e Quetin.

Por bula do Papa João XXII, dada em Avinhão a 23 de Maio de 1320, referente às taxações das Igrejas, Guetim aparece taxado com 30 libras. Mais tarde, o Bispo do Porto instalou na freguesia um celeiro collector de impostos; estes eram pagos com cereais e vinho pelas freguesias de Seixezelo, Mozelos, Oleiros, Nogueira da Regedoura, Anta, Silvalde e S. Felix da Marinha.

Terra senhorial com os seus caseiros, Guetim possuía 43 habitantes em 1708, e em 1796 tinha 25 fogos. Pelo último censo da população (2001), a freguesia contava com 412 fogos e uma população de 1.532 habitantes. Até ao dia 11 de Outubro de 1926, Guetim pertenceu ao concelho de Vila Nova de Gaia, passando a partir dessa data a fazer parte do concelho de Espinho. Em Outubro de 2000, e por deliberação dos órgãos autárquicos, foi instituído o dia 11 de Outubro como o Dia da freguesia. Integram a freguesia os lugares do Carvalhal, Aldeia Nova, Souto, Bouços, Rameiro, Lavoura e Igreja Velha. Santo Estevão é o padroeiro da freguesia.

No brasão de armas da freguesia, salientam-se a Cruz de Cristo, representada quer no padrão do Lugar da Igreja, quer no relicário do século XVII; o elemento valorativo e distintivo da maçaroca de milho-rei em vermelho e verde que representa uma cultura tradicional da região; o cacho de uvas em cor púrpura, símbolo da abundância e qualidade das uvas; o mar, representado por um ondeado em verde e prata, com a natural ligação a Espinho, sede do concelho.

Guetim



Igreja Matriz, 2006
Fotografia: Mário Caldeira



Brasão de Armas

Paramos

Segundo o Padre Manuel de Sá, autor da Monografia de Paramos (1937), a freguesia "deve o seu nome ou designação geográfica ao facto de ter sido na Idade Média uma Honra, isto é, uma terra privilegiada, uma vila que, por mercê régia, gozava de certos privilégios e isenções".

Nos "Portugaliae Monumenta Historica", uma série de documentos com datação entre os séculos VIII e XV, recolhidos por Alexandre Herculano, encontramos na secção dos diplomas e actos públicos ou privados ("Diplomata et Chartae") muitos documentos com referências à Lagoa de Ovil ou de Paramos e à vila de Paramos; o mais antigo remonta ao ano 897 e menciona a Lagoa de Ovil; um outro de 1013 faz menção à vila de Paramos: «... villa ermorizi et cortelaza subtus castro de obile ... quomodo dividet cum villa paramo ...»; a referência ao rio de Paramos, designado também por "rio maior", aparece em um documento de 1037; em 1050, é mencionado o nome de "villa paramio". A palavra villa começou por designar vivenda ou habitação do senhor da terra; mais tarde prédio rústico com os seus terrenos, domminus senhorial, celeiros e estábulos; nos séculos XII e XIII, muitas villas ganharam autonomia e converteram-se em Juntas de Paróquia ou de Freguesia. Em 30 de Junho de 1552, na Quinta e Honra de Paramos, Aires Pinto, fidalgo da Casa do Duque de Bragança, D. Fernando II, instituiu o Morgadio de Paramos, uma das mais nobres casas das terras de Santa Maria. O "Leopardo" de prata, que se salienta no timbre das armas dos "Pintos" é um dos símbolos do actual brasão da freguesia de Paramos.

Segundo a Memória Paroquial de Paramos de 1758, a freguesia de Santo Tirso de Paramos, ficava situada na província da Beira, e pertencia ao Bispado do Porto, Comarca e Termo da Vila da Feira e da Provedoria da Comarca de Esqueira; confronta a Norte com a freguesia de S. Tiago de Silvalde, a Nascente com a freguesia de S. Paio de Oleiros, a Sul com a freguesia de Nossa Senhora da Assunção de Esmoriz e a Poente com o Oceano Atlântico. Os campos planos são rodeados por montes com algumas fontes e ribeiros que tornam a paisagem verdejante e os moradores faziam uso dela para apascentarem os seus gados. A grande lagoa, vulgarmente chamada barrinha, era utilizada pelos moradores das freguesias de Paramos e de Esmoriz não só para a pesca e a caça, mas também para a apanha do moligo, junco e outros estrumes que serviam de adubo para os seus campos. A produção agrícola, a criação de gado e a pesca no mar eram as actividades económicas mais importantes: a pesca de arrasto fazia-se com redes às quais chamavam chinchôrro e nela participavam entre trinta a quarenta homens; pescavam sardinha e várias qualidades de outros peixes.

O censo da população de 1527, ordenado por D. João III, atribuía a Paramos 48 vizinhos ou fogos, número que correspondia aproximadamente a 200 habitantes; nos censos de 1864 e 1937, aparecem registados respectivamente 958 e 1775 habitantes; no último censo (2001) a população residente era de 3789 habitantes, sendo 1937 mulheres e 1852 homens. A freguesia estende-se pelos lugares do Monte, Relva, Estrada, Barril, Corredoura, Praia, Lavoura, Agueiro de Baixo, Agueiro de Cima, Cal, Campo, Quinta, Junqueira, Poças, Pinha, Lomba, Ribeirinhos e Paraminhos. Santo Tirso é o seu padroeiro.

No brasão da freguesia salienta-se um leopardo em prata, que representa o poder da terra de ter sido honra e morgadio durante vários séculos; o mar, que se integra harmoniosamente no espaço físico da região e que reforça a identidade do povo vareiro de Paramos; uma pipa de ouro com aros de negro, simbolizando a tanoaria, actividade económica com forte tradição no quotidiano paramense.



Igreja Matriz, 2006.
fotografia Mário Calas



Brasão de Armas

Localizada na Província do Douro Litoral, no Distrito de Aveiro e no Concelho de Espinho, a freguesia de S. Tiago Maior de Silvalde dista 20 km da cidade do Porto e 50 km de Aveiro; confronta com as freguesias de Paramos, Anta e Espinho e também com S. Paio de Oleiros, freguesia que pertence ao concelho da Feira. Região de terras baixas e pouco florestadas, de relevos aplanados, é banhada a ocidente pelo oceano Atlântico e é atravessada por um conjunto de ribeiros, com destaque para a ribeira de Silvalde.

Segundo Artur Faustino, autor da obra *Silvalde, Paróquia e Freguesia Milenar* (2000), a origem do nome da freguesia não está determinada. Em vários documentos medievais o nome "Silvalde" já aparece referenciado: em 1037, na doação ao Mosteiro de Anta das vilas de "Pousada e Santa Cruz", situadas entre as vilas de Palaciolo (Paços de Brandão) e Silvalde; as inquirições de 1284, mencionam a Paróquia de Sancti Jacobi de Salvady, numa clara referência à Paróquia de S. Tiago de Silvalde. Em um Mapa-múndi do século XVI, exposto no Museu do Vaticano em Roma, aparece o nome de Silvalde, tal como hoje o escrevemos e pronunciamos.

De acordo com a Memória Paroquial de Silvalde de 1758, a freguesia pertencia à Província da Beira Baixa, Bispado do Porto e à comarca da Vila da Feira. Situada num lugar aprazível, de onde se vê o Mar, contava com cento e quarenta e um vizinhos ou fogos e 483 pessoas, sendo 429 maiores e 54 menores. Os lugares do Sisto, Enxanes, Loureiro, Ervilhal, Santa Cruz, Outeiros, Sales, Pedreira, Aldeia, Fonte, Barreiros, Covelos, Silvaldinho, Gulhe e Rotão, estão inscritos na Memória Paroquial, o mesmo não acontece com os lugares de Barros, Corga, Loureiros, Souto e Novo, cuja origem é posterior. A cultura do milho era a principal actividade agrícola, seguindo-se, em menores proporções, as culturas do centeio, cevada, trigo e feijão. A Arte Xávega é outra actividade económica com fortes tradições na freguesia. O seu padroeiro é S. Tiago Maior.

Com uma área de 6,15 km² e uma população residente de 7.540 pessoas (conforme o cens. de 2001), a Vila de Silvalde (desde 1 de Julho de 2003) apresenta no escudo do seu brasão uma vieira cozida a ouro, um barco e uma espiga de milho, cuja simbologia remete-nos para a coexistência da tradição agrícola e da actividade piscatória fortemente enraizadas no quotidiano dos silvaldenses, e também uma corda enrolada de vermelho, que realça a importância da indústria de cordoaria no tecido económico da região.

Silvalde



Igreja Matriz, 2001
fotografia Mário Calas

A Revolução do Milho

"Cultura intensiva, variada e minuciosa, criação de gado sem vida pastiril, ocorrem com a exploração familiar. A separação das leiras para onde abre a casa de família que nelas procura sustento, à força de remexer, estrumar e regar a terra. O casal representa uma condensação grande de trabalho e uma grande intensidade de produção. Trabalha-se sempre, às vezes de noite, trabalham todos, pais, filhos, parentes e amigos, na cultura dos campos, no tratamento dos animais, nos consertos dos aparelhos, no fabrico do vinho, na cozinha, na costura, a fiar, os homens e as mulheres, às vezes sem distinção de serviços. No Norte, designa-se por casal esse tipo de exploração, que combina parcelas de campo, prado e vinha, distintas ou coexistentes na mesma terra, com bouças onde a gente se abastece de mato e lenha."

RIBEIRO, Orlando — "O Casal e a Courela". In Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991, p. 119

Com esta citação retirada de uma das mais importantes obras, dedicada em boa parte ao mundo rural português, do Professor e Geógrafo Orlando Ribeiro, pretendemos com esta exposição, prestar uma homenagem às gentes do campo, nas figuras do lavrador e da lavradeira, elementos identitários das quatro freguesias rurais do concelho de Espinho.

A agricultura é o aspecto dominante da paisagem e da economia tradicional da região: campos, hortas, pouca fruta e vinho, gado vacum, caprino e suíno, moinhos de água e muitos canastos ou se quisermos, espigueiros. Aliás, o "canasto" é o símbolo mais emblemático da paisagem rural; era ele o fiel depositário do milho, cereal por excelência do Portugal Atlântico. Originário da América foi, na primeira metade do século XVII, o alimento mais comum da economia do Minho e da Beira, passando rapidamente às terras baixas da faixa atlântica. O milho grosso, milho de maçaroca, milho ou milho maez e o milho alvo tradicional, são designações para o único cereal que é regado e sachado, daí a sua originalidade. Fazendo alusão às palavras de Orlando Ribeiro, o milho "como cereal de regadio, liga-se à região onde a abundância de chuvas permite dispor, durante o Estio, de maiores quantidades de água; como cereal de sequeiro, conjuga-se à proximidade do mar e à sua atmosfera sempre húmida."

A Revolução do milho introduziu um sistema sócio-económico muito peculiar ao permitir enriquecer uma policultura sem a prejudicar em nada. Dele podemos dizer que tudo se aproveita ou se aproveitava: a farinha para o pão, as folhas secas e as canas para o gado grosso, o folhelho para o colchão da cama, a moinha (parte mais grosseira da farinha) para as almoçadas, as barbas para o chá, o farelo para engrossar a lavadura do porco e para juntar às folhas migadas de couve galega, para alimentar as galinhas; a ele se enrola o feijoeiro, entre os seus pés crescem couves e abóboras. Em suma, o milho tanto se cultiva na horta como no campo e a sua produção por hectare é três a quatro vezes superior à do trigo e do centeio. Era, assim, o sustentáculo de uma policultura alimentar de regadio (campo, prado, horta e pomar).

A exposição que apresentamos, parte desse elemento base comum à agricultura das quatro freguesias e calcorreia o quotidiano das gentes do campo, identificando as semelhanças e especificidades de um mundo rural que, apesar de todas as transformações sociais, económicas e tecnológicas decorrentes da vida moderna, conserva em si a memória de um passado recente.



Campo de Milho, Anta, 2006
fotografia Mário Calas



Canasto de duas portas, Silvalde, s.d.
fotografia Artur Faustino



A história das quatro freguesias rurais, está intimamente relacionada com o trabalho no campo, nomeadamente com uma agricultura de subsistência. A pequena propriedade era o centro da produção, e o lavrador recorria à utilização de mão-de-obra familiar e a técnicas tradicionais e rudimentares. O produto da terra destinava-se ao sustento da família e alimentação para o gado, e os excedentes da produção eram vendidos na feira semanal e no mercado diário. O cultivo de cereais, como o milho (em abundância), o centeio e algum trigo, era comum às quatro freguesias. Mais raro era o cultivo de cevada e aveia. De acordo com a investigação realizada pelo Padre Manuel de Sá, na freguesia de Paramos, e em meados do século XIX, cultivou-se arroz nas "vessadas da marinha, pertencentes aos morgados."; cultura que durou pouco tempo, devido à irregularidade do caudal do rio Maior. A horta, e em especial a cultura da batata que se fazia geralmente entre o cultivo do azevém e do milho, a criação de gado (bovino e suíno) e a vinha, completavam o sistema de produção agrícola das quatro freguesias. Quando bem amanhadas e regadas a tempo e horas, as cortinhas, várzeas e ribeiras das freguesias produziam muito milho e feijão, cereais, legumes e hortaliças das mais variadas espécies. Em finais de Março ou Abril, preparava-se um lameiro para a sementeira do linho, cuja apanha se efectuava em fins de Junho. A criação de gado bovino servia várias funções: trabalho no campo; carne para a alimentação; leite para consumo familiar e também para venda. O gado suíno geralmente era comprado na Feira de Espinho ou na Feira de Sto Amaro em Estarreja, e a partir daí os lavradores procediam à sua própria criação. Segundo o ditado popular "o porco era o governo dos lavradores".

A Produção Agrícola



Trabalho no campo, Anta, s.d.
fotografia Grupo Cultural e Recreativo Semente



Courela, Silvalde, 2004.
fotografia Artur Faustino



Meda e casa de campo, s.d.

As medas são formadas por feixes de canas e palhas de colmo em estrutura de cone, cujas matérias são aproveitadas das colheitas do milho, trigo, e outros gramíneos, e ainda de mato e outros elementos, e que servem para alimento ou pavimentação dos currais do gado. Com a defecação dos animais, durante dias, são originadas fermentações de estrumes que são removidos para adubar as terras.

postal ilustrado: Coleção Particular de Carlos Morais Gaio.

O Ciclo do Milho



Campo de Milho, Anta, 2006.
fotografia Mário Cales



Lavrador a schar o milho, Paramos, 2006.
fotografia Mário Cales

O ciclo do milho começa em Maio, com o espalhar do estrume dos animais nos campos, a que se segue a lavoura, feita com um arado, puxado por bois ou vacas. O arado tem uma lâmina (aiveca), que penetra a terra, revolvendo-a e enterrando o estrume. De seguida, usa-se a grade, também puxada por animais, passando o terreno, primeiro com os dentes para baixo, para desfazer os torrões deixados pela lavoura e, depois, voltando a passar, agora com os dentes para cima, para alisar o terreno. A terra fica, então, preparada para a sementeira, feita à mão ou com um semeador, que enterra as sementes, ordenadas em linhas paralelas, o que facilita os trabalhos de limpeza e rega. Muitas vezes, junta-se o feijão às sementes de milho, que pode crescer enrolado aos seus pés. A partir de finais de Junho, pelo São João, torna-se necessário limpar o campo de ervas que podem atrasar ou impedir o crescimento das culturas, tarefa realizada com a ajuda de um sachador. Este utensílio tem, geralmente, cinco lâminas que revolvem a terra e é também puxado por animais, atrelados a uma canga especial, de grande largura, para que os animais não pisem as ervaes semeadas. Perto dos pés das plantas, recorre-se ao uso manual da sachola para não correr o risco de as cortar. Pode também adaptar-se ao sachador uma peça que abre regos e que serve para conduzir a água (que vinha das "presas", onde era armazenada) para a rega. Estas operações são repetidas, pelo menos, duas vezes, dependendo das condições climatéricas de cada ano. A colheita é feita em finais de Setembro, cortando os pés de milho com uma foicinha, que depois são carregados em carros de bois e levados dos campos para casa, onde ficam a secar na eira e nos canastos, enquanto não são feitas as desfolhadas, trabalho no qual se separa a espiga da palha. Os animais eram essenciais em todo o trabalho do campo, uma vez que eram utilizados como força de tracção, para puxar as aljaías agrícolas e também os carros (de bois), principais meios de transporte usados no campo. Além destes trabalhos, os animais produzem também o estrume, usado para fertilizar a terra. Logo a seguir à colheita do milho, a terra volta a ser gradada e é semeada com erva para alimentação dos animais e assim se mantém até Maio, completando um ciclo anual em que a terra está sempre a produzir, no sistema campo-prado característico da agricultura do Alto-Minho.



Canasto e Eira, Paramos, 2006.
fotografia Mário Cales

O linho é uma planta herbácea que chega a atingir um metro de altura e pertence à família das lináceas. Compõe-se basicamente de uma substância fibrosa, da qual se extraem as fibras longas para a fabricação de tecidos e de uma substância lenhosa. Produz sementes oleaginosas e a sua farinha é utilizada para cataplasmas de papas, usada para fins medicinais. De uma maneira geral pode-se dizer que a planta dá-se bem em quase todos os climas. No entanto prefere os terrenos sílico-argilosos, de solo profundo, de consistências médias, frescos e permeáveis à água. Como a duração do seu ciclo vegetativo é muito curta, a planta deve absorver rapidamente os elementos minerais: os solos frescos e ricos são-lhe altamente convenientes, e nos terrenos pobres os processos de adubação devem ser cuidadosamente aplicados. A sementeira realiza-se em Março, e em Maio as flores azuis e frágeis começam a despontar, para darem lugar às cápsulas que albergam sementes para o futuro cultivo. Em Junho, entre o S. João e o S. Pedro inicia-se a colheita.

A colheita é manual, sendo a planta arrancada pela raiz, a fim de se aproveitar todo o comprimento dos caules. Formam-se mancheias (pequenos molhos) com a parte da semente toda para o mesmo lado. A colheita inicia-se quando o talo está amarelo-maduro, isto é, quando o terço inferior do talo ficou amarelo e está perfeitamente redondo por fora. Na maturação total as sementes alcançam plena maturidade. Neste estado, porém, o talo fornece uma fibra de pouquíssimo valor na fição. Para o colher, arranca-se do solo o talo juntamente com as raízes. É a colheita do linho. Graças a um trabalho manual são executados pequenos feixes. Obtém-se a secagem e a maturação final das sementes colocando-se os talos reunidos em feixes no campo onde formam montes chamados de capelas.

O linho é depois sujeito a uma operação que se chama ripagem com o objectivo de separar a baganha (película que envolve algumas sementes). Seguidamente é posta a secar ao sol para serem extraídas as sementes. Com pancadas verticais, faz-se passar por entre os dentes do ripanço (dispositivo para ripar) o topo das plantas. As cápsulas, bem fechadas e rijas, saltam para o chão. As cápsulas são postas 4 a 5 dias ao sol, para amadurecerem, e desta forma saírem as sementes (linhaça), que serão guardadas num saco de pano para o ano seguinte.

Depois do linho apanhado e ripado tem que ser enlagoado. A curtimenta é uma das operações mais importantes. A cola vegetal que une a camada de fibras aos tecidos da casca do linho é removida para que as fibras possam ser retiradas. Uma maceração excessivamente longa destruiria em parte a cola entre as fibras, o que prejudicaria a resistência destas. Há vários métodos de maceração: por orvalho, com água fria, em água quente. A maceração não pode ser feita por processo mecânico, pois é um trabalho biológico.

A secagem deve ser feita cuidadosamente, e a temperatura do ar seco não pode ser muito alta. Excesso de secagem influenciaria a fiabilidade. Depois de seco e atado em "maçadoiras" e levado para o seu destino.

A preparação das fibras do linho para o uso têxtil consiste na separação das fibras lenhosas e das fibras têxteis. Esta operação é feita por processos diferentes conforme as regiões. Na trituração, o linho é quebrado em pequenos pedaços, "aparas", mediante a acção perpendicular de uma força sobre o talo. No trabalho manual a trituração era manual, mas modernamente usa-se uma máquina, o triturador de linho. As aparas, contudo, aderem ainda em grande parte às fibras. À trituração segue-se a espadelagem.

Na espadelagem, o linho quebrado é removido mediante o trabalho de cardagem e batidas, feitas no sentido dos talos. O trabalho manual é feito no espadelador manual.

O Cielo do Linho



Planta do LINHO. Anta, 2006.
Imagem: Mário Calvo



Sementes de Linho. Anta, 2006.
Imagem: Mário Calvo



Uma capela de Linho. Anta, 2006.
Imagem: Mário Calvo

A última etapa de todo o processo é a assedagem, que consiste na separação das fibras longas do linho, da etapa, que são mais curtas. A assedagem provoca muita um desmanchamento e uma purificação das fibras paralelas. Esta operação é feita manualmente pelo restelo ou na respectiva máquina, chamada espadela. A finalidade da assedagem é desmanchar mais os feixes de fição por meio de agulhas, e deixá-los mais finos. Durante este trabalho, as fibras curtas são removidas mediante a penturação (etapa de assedagem); a fibra (cuja assedagem tem o nome de linho assedado) pode ser feita mais fina que a etapa de espadelagem e de assedagem, e as suas fibras apresentarão maior resistência.

Com o início da feira de Espinho em Julho de 1894, os lavradores das freguesias limítrofes começaram a transaccionar os seus gados. A feira começou por ser um local de compra e venda de gado bovino, estendendo-se depois ao gado suíno. Os porcos comprados davam para sustento da casa durante todo o ano e também para criação e posterior venda. Segundo um ditado popular, "o porco era o governo dos lavradores".

O porco era colocado num aido ou curral, sendo o chão em terra coberto com mato, palha de centeio, azevém ou canas de milho. A alimentação constituída por restos de comida, cascas de fruta, couve-galega, água quente com farelo moído ou farinha, era preparada num balde de madeira designado de balde de lavagem; comiam em pias de madeira ou de pedra. Quando o porco atingia a idade de quatro a seis meses era capado, para que não procriasse e a sua carne não cheirasse a urina. Em plena época fria, entre Novembro e Fevereiro (Natal e Carnaval), matava-se o porco e normalmente o animal pesava entre oito a quinze arrobas.

No concelho de Espinho, aquando da matança do porco, o lavrador juntava-se o vareiro; o chão do quinteiro era coberto com mato, palha ou canas de milho, e o porco amarrado com uma corda nas patas traseiras e dianteiras. A faca espetada na gorja do animal provocava imensas dores e fortes gritos, alertando a vizinhança para o trabalho da matança. Os alguidares amparavam o sangue, o qual era distribuído consoante a finalidade: sangue para cozer; sangue para fazer as papas; sangue para a confecção das morcelas. Um cesto de palha recebia as tripas e o buxo, que se destinavam ao fabrico das morcelas e salpicões. A abertura feita pela faca era então tapada com capela/folheio de milho e o porco colocado no chão. Depois de chamuscado com moliço, caruma dos pinheiros ou palha, procedia-se à limpeza do animal: extracção de pêlos e unhas. O ciclo prosseguia com a lavagem e raspagem do animal com água quente e sal. Esta fase terminava com o porco pendurado dentro do aido ou na cozinha do lavrador.

A fase seguinte começava com a abertura do porco da cabeça até baixo para extracção das tripas, do fel, utilizado na cura de alguns males, e da bexiga que o lavrador enchia com uma paiheira de centeio e com a qual era elaborada uma bola rudimentar para as crianças brincarem. Por vezes, da bexiga faziam-se clisteres usados nas doenças intestinais. O porco ficava vinte e quatro horas aberto com loureiro, alho e sal, e só depois é que eram retiradas as restantes miudezas. No dia da matança as mulheres aproveitavam a água corrente dos rios para lavarem as tripas e o respectivo buxo, e em casa preparavam as papas com o sangue, o fígado e o redenho para toda a família e vareiro convidado.

Por último, e depois de passadas vinte e quatro horas, o porco era estendido em cima de uma mesa e cortado em partes (fêveras, rojões, costeletas, etc.). Às pessoas amigas da casa, às quais se deviam favores, como ao médico, padre, entre outros, oferecia-se-lhes partes do animal. A restante carne ia para a salgadeira. Passado algum tempo os presuntos eram retirados do sal e untados com uma calda constituída por alho, pimenta, colorau e azeite, e assim ficavam no fumeiro, isto é, na lareira do lavrador. O consumo da carne fazia-se conforme as necessidades: o adubo para fazer o caldo diário, e as "migas do unto", que se davam às mulheres depois do parto e também para a recuperação física em caso de doenças.

O Ciclo da Matança do Porco



Aido dos porcos, Silvalde, 1999
fotografia de Artur Pasatino



Várias fases da matança do porco, Silvalde, s.d.
fotografias Rancho Fotográfico S. Tiago de Silvalde



Ovelhas no pasto. Silvalde, 1999.
fotografia Artur Faustino



Roda Fiandeira. Paramos, s.d.
fotografia Artur Faustino



A lã e a fiação, 2006.
fotografia Mário Calea

A Lã e o Sisal

Lã de Ovelha

A matéria prima é o pêlo de ovelha e carneiro. A paleta de cores vai do branco pércia, bege e mais raramente o castanho. Na nossa região não é comum encontrar ovelhas com pêlo castanho, embora não sejam desconhecidas. A lã é uma fibra natural, muito apreciada pelas suas características de aquecimento.

O processo de obtenção do fio de lã, passa por diferentes fases:

Tosquia

Consiste no corte do pêlo do animal. É uma operação feita tradicionalmente com tesoura, o que implica grande destreza e sabedoria, para não ferir o animal. Normalmente é desempenhada por um tosquiador profissional, que para o efeito se desloca a casa do lavrador. A tosquia é feita no mês de Maio, pois nesta época o calor começa a apertar e é necessário aliviar o animal. Os meses seguintes, até ao Outono, são suficientes para que o pêlo volte a crescer, antes da chegada do frio. Nos nossos dias, a tosquia pode ser feita com recurso a máquinas.

Limpeza e Lavagem

De seguida o pêlo, que se apresenta em placas compactas, é limpo de lixos e impurezas e várias vezes lavado numa celha, com água a ferver, para retirar a gordura da pele

do animal que se transmite ao pêlo. Depois, o pêlo é lavado no tanque ou no rio, cuidadosamente esfregado na pedra em pequenas porções, que ficam depois estendidas sobre um valado, a corar ao sol e à chuva. Quando a lã atinge um estado razoável de limpeza, deixa-se secar, e guarda-se.

Esgadelha

Os pedacinhos de lã, lavados e secos, são então cuidadosamente separados até formarem pequenos montículos em forma de espuma.

Fiação

É feita com o fuso na mão esquerda e um pedacinho de lã esgadelhada na mão direita. O montículo de lã, inúmeras vezes torcido e enrolado com a mão direita, vai-se transformando num fio, que vai sendo enrolado no fuso.

Torcer

O fio que sai do fuso, é fino e mole, pêlo que tem de ser torcido com outro, para ganhar resistência. Assim, os fios de dois fusos, são dobrados em conjunto, para uma torcedeira. Seguidamente, com recurso a um movimento em espiral os dois fios torcem-se, até atingir a resistência necessária.

Dobar

A última operação consiste em retirar o fio da torcedeira, fazendo um novelo. A lã assim obtida, é utilizada para tricotar meias, ou outras peças de vestuário. No passado, a lã de ovelha era igualmente usada no tear, para tecer mantas. O processo de fiação era então mais grosseiro, pois para o tear não era necessário um fio tão fino.

Compilação do Grupo Cultural e Recreativo Semente (Anta).

O Sisal

"Crianças, raparigas ou rapazes, filhas ou não dos proprietários, quer de fábricas ou particulares, adultos, homens ou mulheres do campo, todos davam à roda, e com o linho ou o sisal à cinta o encaminhavam para entrar nos fusos e tecer a corda, ou ainda para cardar entre afiadas puas de ferro, cujas fibras têxteis se transformavam em resistente cordame."

FAUSTINO, Artur — Roda Fiandeira.

O sisal (*Agave spp.*, Agavaceae) é uma planta cultivada em regiões semi-áridas, sendo o Brasil um dos grandes produtores mundiais, nomeadamente os Estados de Paraíba e da Bahia. Da planta, utiliza-se principalmente a fibra das folhas que, após tratamento, é destinada em grande maioria à indústria da cordoaria. A necessidade de fornecer cordas para a faina do mar e também para o trabalho do campo levou ao desenvolvimento do fabrico de cordas por volta do séc. XVII. O linho, o esparto, o sisal ("filum"), a

juta ("*Corchorus capsularis*") e a estopa eram as principais matérias-primas utilizadas na cordoaria tradicional. O equipamento utilizado no fabrico das cordas a chamada "praça", era composto por um cavalete ou estante, onde se encaixava uma roda de madeira com manivela — a "roda fiandeira". A cruzeta, os mojetes, as moretas, a alça, o corno, o suporte, o ferrete e o sedeiro, eram outros instrumentos que faziam parte do trabalho da fiação. O fabrico da corda processava-se de forma seguinte: a fiandeira colocava o sisal à cintura e depois ia caminhando e soltando-o conforme as necessidades. Ao longo da "praça" eram colocadas as alças (paus de madeira) que serviam para segurar o fio. Com o auxílio do suporte, a fiandeira juntava os fios para fazer a corda. A partir de meados do século XIX, e com o desenvolvimento da Revolução Industrial, o fabrico das cordas foi mecanizado.



Sisal e Sedeiro, s.d.
fotografia Artur Faustino

A Tanoaria

A palavra tanoeiro vem de tonoeiro, ou seja, aquele que faz tonéis. Está associada a tona, que significa o mesmo que tanoaria, oficina onde se fazem os barris e demais vasilhame. O tonel, de onde deriva tonoeiro (tanoeiro), enchia-se com uns quinhentos almudes, sendo o almude antigamente uma medida contendo 12 canadas ou 48 quartilhos, mas variando, contudo, entre 16,5 a 26 litros, conforme a região. A indústria da tanoaria é representada quase exclusivamente pelo distrito de Aveiro, nomeadamente pelas freguesias de Esmoriz, Cortegaça, Maceda e Ovar do concelho de Ovar e Paramos do concelho de Espinho. Nas primeiras décadas do século XX, o grande centro tanoeiro era Vila Nova de Gaia e a isso não era indiferente o papel na comercialização do vinho do Porto. Nessa época, alguns paramenses palmilhavam os quase 20 km que os separavam de Gaia para ganharem o pão de cada dia nessas tanoarias.

A madeira (de carvalho ou de castanho), que chega em toros é cortada em abas e, depois, em aduelas e durante cerca de meio ano, as aduelas vão permanecer em grades ou castelos para secar. Quando as aduelas "são chamadas" ao destino, procede-se à destriça: as melhores, depois de aperfeiçoadas, são destinadas ao corpo dos barris, as outras servirão para os tampos e um terceiro grupo das que têm nós ou estão rachadas ficam de lado.

Os Tampos

Os tampos são feitos, unindo-se as aduelas de madeira fraca por intermédio de pregos de duas pontas. Em cada junção é colocada "palha de tábuas", para vedar bem. Seguem-se duas fases de aperfeiçoamento, a de arredondamento do tampo, um trabalho a que um compasso de ferro dá as coordenadas e a da fundagem (alisamento da madeira).

Os arcos

São feitos em ferro. Cortam-se na medida exacta e unem-se as extremidades com cravos.

O corpo do barril

As aduelas utilizadas para este efeito - as mais perfeitas - são cortadas nas medidas exactas e "isquidas" e enlombadas (dá-se-lhe o bojo).

A montagem

O barril é montado, não com os arcos definitivos, mas sim com os chamados "arcos de bastição", que se caracterizam por uma maior resistência, necessária para aguentar as pancada com o malho. Num desses cucos, encaixa-se o "moço" (faz o lugar de um homem) e a ele se irão encostar as aduelas. É com a "pareia" que se calcula o número de aduelas suficientes para um barril de dada dimensão. Fechado o círculo, prendem-se as aduelas com outro arco de bastição. Segue-se o espargimento (os barris vão ao fogareiro para apertar os arcos). Trocam-se os arcos de bastição pelos definitivos, mas antes da colocação dos últimos, aplicam-se os tampos, com a ajuda de uma "albeta". Veda-se o barril com parafina e barro. Depois procede-se ao teste para ver se o barril se encontra bem vedado, utilizando-se para o efeito água a ferver (a 100°C) e gás. Por último, e depois do trabalho de polimento, o barril é embalado em película plástica com a colocação da respectiva marca do fabricante.



Algumas fases do processo de fabricação do barril, 2009.
Tanoaria de Santa Gomes Porto & Filhos Lda, Paramos
Imagem: André Galvão

Instrumentos Agrícolas



Arado. Patamu, 2006.
Fotografia Mário Calas

Sachola

Instrumento primordial para todo o trabalho manual da terra, como a mobilização, abertura de regos, corte de mato, etc. Aos poucos foi substituída por máquinas que aproveitam a força dos animais para realizar as tarefas.

Semeador

O semeador substitui a sementeira manual a lanço e permite regularizar as plantas em linhas paralelas, para facilitar os trabalhos de sacho e regar, podendo ser de tração humana ou animal. Tem uma caixa onde são colocadas as sementes, que vão cair, com uma cadência regulável, num rego aberto por uma peça em forma de lâmina, existindo depois uma peça que cobre a semente de terra.

Arado

O arado é uma aljava que usa a força dos animais para revolver a terra (lavar), através da aiveca de metal, preparando-a para a sementeira. O seu manuseamento necessita de duas pessoas, uma que conduz os bois e a outra que o maneja, pegando na rabiça formada por duas peças. O solinho atrela o arado ao animal que o puxa, engatando na canga. Veio substituir com maior eficácia e rapidez a lavra com sachola, feita à mão.



Semeador. Anta, 2006.
Fotografia Mário Calas

Sachador

É puxado por animais e cumpre a função de revolver a terra, através de cinco ferros que a penetram, destruindo ervas daninhas (fazer a sacha). É também usado para fazer a cobertura do adubo e pode ser adaptado para fazer regos de irrigação. Só pode ser usado quando o milho é semeado mecanicamente, alinhando as plantas. Usa uma canga muito simples, quase sem decoração, usada apenas nos trabalhos do campo, sendo bastante larga para que os animais avancem, lado a lado, mas sem pisar a fileira das plantas.

Grade, Solinho e Rabiça

O seu uso torna-se necessário a seguir ao arado, que deixa a leiva virada em grandes torrões, que a grade, com os dentes virados para baixo, desfaz. Em seguida, a grade é voltada ao contrário e passada pelo terreno para alisar a terra, preparando-a para a sementeira. Necessita também de duas pessoas, uma a conduzir os animais e a outra a rabiça, que aqui é uma peça solta. O desfazer dos torrões de terra pode também ser feito à sachoia.

Foicinha (Outeirinho)

É usada para o corte do milho e de pequenas quantidades de erva, sendo dos trabalhos que menos alterações sofreram, e só recentemente foi substituída (em casos raros) por ceifeiras.



Grade, Anta, 2006.
fotografia Mário Calas



Sachador, Paramos, 2006.
fotografia Mário Calas

Instrumentos Agrícolas

Carro de Bois

Puxado por um ou dois bovinos, era usado em todo o tipo de transportes. É formado por um "tabuleiro" de forma ogival, o chedeiro, que se prolonga por uma peça onde os animais vão ser atrelados, a cabeçalha. O rodado é de eixo móvel.



Carro de Bois, Anta, 2006.
fotografia Mário Cales

Canga

Colocada no cachaço dos animais, que são presos por aros, neste caso de metal, onde são atreladas as alfaías, que assim recebem a força de tracção dos animais. As cangas são geralmente muito decoradas, sendo motivo de orgulho dos seus proprietários, podendo mesmo existir cangas só para ocasiões festivas.

Coçros

Cestos colocados no focinho dos animais para os impedir de comer erva durante o trabalho.

Mangual ou Malhador

A malhada era feita com o mangual, batendo no milho para separar o grão da espiga.

Peneira e Crivo

A peneira e o crivo, são dois utensílios usados frequentemente no moinho. Servem para retirar os resíduos dos cereais (crivo) ou da farinha (peneira). O que diferencia estes dois utensílios, é o entrelaçado da rede que os caracteriza. Enquanto na peneira o entrelaçado forma uma quadrícula finíssima, no crivo, o mesmo não forma quadrícula, dado ser executado em forma de espiral, a espaços mais alargados.

Outros instrumentos

Enehada. Engaço. Gadanho. Forquilha.



Canga e Coçros, Guetim, 2006.
fotografia Mário Cales



Coçros, Anta, 2006.
fotografia Mário Cales



Crivo, Anta, 2006.
fotografia Mário Cales



Mangual ou Malhador, Anta, 2006.
fotografia Mário Cales



Vários instrumentos de lavoura, Guetim, 2006.
fotografia Mário Cales

Azenha, forquilha, enxada e engaco, Paranhos, 2006.
fotografia Mário Cales



Metrologia

Sistemas Legais de Medidas de Peso e Capacidade

Os sistemas de Pesos e Medidas são o resultado de uma evolução gradual sujeita a muitas influências, tornando-se difícil estabelecer um percurso lógico e claro para o seu aparecimento. O contar, assume-se como a forma mais primitiva de medir. Assim, as comunidades primitivas utilizavam as unidades dos seus produtos principais para se exprimirem nas trocas: «um agricultor avaliava (media) uma ovelha em "mãos cheias de trigo" ou outro grão das suas produções". O desenvolvimento do sistema de trocas permitiu alguma uniformidade entre os pesos de algumas sementes e grãos, dando lugar ao aparecimento de bitolas de peso: o Carat, que ainda hoje é usado pelos joalheiros modernos, derivou do peso da semente de alfarroba; o Grão, teve origem na semente do trigo e da cevada. A criação do Sistema Métrico Decimal foi um importante contributo da Revolução Francesa (1789). Baseia-se em múltiplos de 10 e a sua unidade básica é o Metro.

Alqueire

Do árabe al kail, designava originalmente uma das duas bolsas ou cestas de carga que se colocavam, atadas, sobre o dorso dos animais para transporte de carga. Nesse sentido, o conteúdo das cestas ou bolsas, mais ou menos padronizadas pela capacidade dos animais utilizados no transporte, foi tomada como medida de secos, especialmente de grãos, e depois acabou por designar a área de terra necessária para o plantio de todas as sementes nelas contidas.

Ao longo da história sofreu várias modificações consoante os países, regiões ou terras e teve a particularidade de poder ser usada como medida de capacidade, peso e superfície. De acordo com uma postura municipal de Coimbra datada de 1145, um alqueire de cereal deveria ter o peso de 6,5 arráteis, ou seja, uma capacidade de 3,4 litros. Durante a Dinastia de Borgonha, o alqueire legal correspondia ao modius romano (aproximadamente 8,7 litros). Em 1357, D. Pedro I introduziu um novo alqueire de 9,8 litros passando a 13,1 litros no reinado de D. Manuel I. No séc. XIX, a uniformidade em torno do alqueire era a seguinte: 13,1 litros no litoral entre Aveiro e Lisboa, 14,9 e 15,7 litros, sobretudo no interior e no sul, entre 17, 17,5 e 19,3 litros, quase exclusivamente no Entre-Douro-e-Minho; 13,9 litros, um pouco por todo o país. As variantes meio alqueire, quarta, meia quarta, sermil e meio sermil, entre outras, eram muito usadas em várias regiões do país. Normalmente, um alqueire de superfície era a área de terreno que se semeava com um alqueire de semente, aproximadamente 100 braças (de 2,20 m lineares) ou 15 625 palmos quadrados (cerca de 4,48 hectares).

Almude

Do árabe al-mudd, é uma antiga medida de capacidade para líquidos, especialmente para vinho, a qual variava de região para região. Um almude levava 12 canadas ou 48 quartilhos, o que equivalia a cerca de 16,8 litros. No sistema métrico decimal corresponde a 25 litros. No reinado de D. Pedro I, o almude equivalia a 2 alqueires, ou seja, cerca de 19,7 litros, e no reinado de D. Manuel I, a 16,8 litros. Em diferentes regiões de Portugal, usavam-se almudes que podiam atingir o equivalente a dois alqueires. Por outro lado, podiam existir almudes diferentes para diferentes líquidos: em Coimbra o almude era equivalente a 20 litros de vinho e a 10 litros de azeite.

Moio

O termo metrológico moio, do latim modius, designou em Portugal diferentes medidas de capacidade para sólidos e líquidos, bem como medidas de superfície. O moio romano era uma medida de capacidade equivalente entre 8,7 e 9,2 litros. No sistema de medidas do Condado Portucalense, o moio passou a representar a conta de 64 alqueires, ou seja, cerca de 630 litros. No reinado de D. Afonso Henriques, e como a capacidade do alqueire aumentou, o moio passou a equivaler 560 litros, passando mais tarde



Alqueire e variantes, balança e pesos. Palamos, 1006
fotografia Mário Cales



Alqueire e variantes, Anta, 2006
fotografia Mário Cales

para 630 litros no reinado de D. Pedro I. Com D. Manuel I, o moio passou a representar 60 alqueires de Lisboa, de 13,1 litros, num total de cerca de 700 litros. O esforço de uniformização dos vários monarcas portugueses não conseguiu acabar com as diferenças de medidas no território português. Como unidade de volume, o moio encontra-se praticamente em desuso.

Arroba

Uma arroba correspondia a 32 arráteis e era 1/4 do quintal, ou seja, 14,688 kg.

DOUTOR AUGUSTO BRAGA DE CASTRO SOARES
de Medicina da Universidade de Lisboa

Editais e Tabela de Preços de Produtos de Mercadoria

EDITAL

DOUTOR AUGUSTO BRAGA DE CASTRO SOARES, licenciado pela Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa; Presidente da Câmara Municipal de Espinho

FAÇO SABER:

- 1.º - Está em pleno vigor o Decreto, n.º 28.964, de 10 de Outubro de 1939.
- 2.º - Que, sob pena de incorrerem no disposto no Art. 1.º e seguintes, do citado Decreto, não podem os produtores, ou comerciantes, ocultar, ou recorrer a venda ao público, do Conselho de Espinho, pelos preços das respectivas Tabelas, dos productos dispensáveis aos seus gastos ou usos normais.
- 3.º - Que fica desde já prohibido o trânsito, para fora do Conselho de Espinho, de açúcar, arroz, feijão, bacalhão, batata, carne de vaca, vitela e suínos, maseca, milho, pão de milho e de trigo e farinha, sem guia do Presidente da Comissão Reguladora do Comércio de Espinho, de qual consta a procedência destino e quantidade dos géneros.
- 4.º - Que os productos encontrados em trânsito, sem guia, são apreendidos e vendidos, nos termos do art.º 2.º do citado Decreto.
- 5.º - Serão igualmente apreendidas as vitórias que os transportarem, e os seus condutores, os portadores, além de incorrerem nas penalidades, por crimes contra a economia da Nação, serão presos e entregues à Polícia de Defesa e Vigilância do Estado.
- 6.º - Que os armazéns de mercadoria do Conselho de Espinho, admetta pelo-o fornecer os retalhistas de outros concelhos, desde que provejam, documentalmete que receberam do respectivo Gênero, géneros com esse fim.
- 7.º - Que os aproveitados, que vendam carne de vaca, de vitela, ou de suínos, para fora do Conselho de Espinho, serão punidos com a multa de 500\$000, apreensão de carne descomulgada, e a prohibição de abastecer neveres no Município Municipal de Espinho, do um a seis meses, conforme a determinação do Presidente da Câmara, em cada caso.
- 8.º - Que é expressamente prohibido a todo e qualquer particular transportar carne de vaca, de vitela, ou de suínos, para fora do Conselho de Espinho, sob pena de a apreensão da mesma e de multa de 500\$, desde que a quantidade transportada exceda uma quilogramas.
- 9.º - Que as mercadorias que sejam recolhidas pelos Caminhos de Ferro não podem ser reexpedidas sem que tenham estado nos armazéns, desde a sua transacção considerada, para todos os efeitos, apuramento.
- 10.º - Que os retalhistas de Espinho ficam obrigados a fornecer a Comissão Reguladora do Comércio de Espinho, todas as informações de venda, até às 12 horas, de cada dia, que constarem os artigos vendidos, na seguinte ordem: a) os retalhistas e quem os venderem, e bem assim as quantidades e qualidades que conservam em armazém.
- 11.º - Que os retalhistas são obrigados a ter em cada género, e em sito bem visível, o seu respectivo preço.
- 12.º - Que, para venda ao público, do Conselho de Espinho, as mercadorias, a barata ou a preço de venda em tabeleta legal, a seguinte tabela de preços máximos, para os géneros abaixo mencionados.

TABELA

Quantidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Máximo
1.º - Açúcar	4800	12.º - Leite	1400
2.º - Arroz	1800	13.º - Mandioca	1400
3.º - Feijão	1800	14.º - Manteiga	1400
4.º - Bacalhão	1800	15.º - Manteiga de leite	1400
5.º - Carne de vaca	1800	16.º - Manteiga de leite	1400
6.º - Carne de vitela	1800	17.º - Manteiga de leite	1400
7.º - Carne de suínos	1800	18.º - Manteiga de leite	1400
8.º - Maseca	1800	19.º - Manteiga de leite	1400
9.º - Milho	1800	20.º - Manteiga de leite	1400
10.º - Pão de milho	1800	21.º - Manteiga de leite	1400
11.º - Pão de trigo	1800	22.º - Manteiga de leite	1400
12.º - Farinha	1800	23.º - Manteiga de leite	1400
13.º - Açúcar	1800	24.º - Manteiga de leite	1400
14.º - Arroz	1800	25.º - Manteiga de leite	1400
15.º - Feijão	1800	26.º - Manteiga de leite	1400
16.º - Bacalhão	1800	27.º - Manteiga de leite	1400
17.º - Carne de vaca	1800	28.º - Manteiga de leite	1400
18.º - Carne de vitela	1800	29.º - Manteiga de leite	1400
19.º - Carne de suínos	1800	30.º - Manteiga de leite	1400
20.º - Maseca	1800	31.º - Manteiga de leite	1400
21.º - Milho	1800	32.º - Manteiga de leite	1400
22.º - Pão de milho	1800	33.º - Manteiga de leite	1400
23.º - Pão de trigo	1800	34.º - Manteiga de leite	1400
24.º - Farinha	1800	35.º - Manteiga de leite	1400
25.º - Açúcar	1800	36.º - Manteiga de leite	1400
26.º - Arroz	1800	37.º - Manteiga de leite	1400
27.º - Feijão	1800	38.º - Manteiga de leite	1400
28.º - Bacalhão	1800	39.º - Manteiga de leite	1400
29.º - Carne de vaca	1800	40.º - Manteiga de leite	1400
30.º - Carne de vitela	1800	41.º - Manteiga de leite	1400
31.º - Carne de suínos	1800	42.º - Manteiga de leite	1400
32.º - Maseca	1800	43.º - Manteiga de leite	1400
33.º - Milho	1800	44.º - Manteiga de leite	1400
34.º - Pão de milho	1800	45.º - Manteiga de leite	1400
35.º - Pão de trigo	1800	46.º - Manteiga de leite	1400
36.º - Farinha	1800	47.º - Manteiga de leite	1400
37.º - Açúcar	1800	48.º - Manteiga de leite	1400
38.º - Arroz	1800	49.º - Manteiga de leite	1400
39.º - Feijão	1800	50.º - Manteiga de leite	1400
40.º - Bacalhão	1800	51.º - Manteiga de leite	1400
41.º - Carne de vaca	1800	52.º - Manteiga de leite	1400
42.º - Carne de vitela	1800	53.º - Manteiga de leite	1400
43.º - Carne de suínos	1800	54.º - Manteiga de leite	1400
44.º - Maseca	1800	55.º - Manteiga de leite	1400
45.º - Milho	1800	56.º - Manteiga de leite	1400
46.º - Pão de milho	1800	57.º - Manteiga de leite	1400
47.º - Pão de trigo	1800	58.º - Manteiga de leite	1400
48.º - Farinha	1800	59.º - Manteiga de leite	1400
49.º - Açúcar	1800	60.º - Manteiga de leite	1400
50.º - Arroz	1800	61.º - Manteiga de leite	1400
51.º - Feijão	1800	62.º - Manteiga de leite	1400
52.º - Bacalhão	1800	63.º - Manteiga de leite	1400
53.º - Carne de vaca	1800	64.º - Manteiga de leite	1400
54.º - Carne de vitela	1800	65.º - Manteiga de leite	1400
55.º - Carne de suínos	1800	66.º - Manteiga de leite	1400
56.º - Maseca	1800	67.º - Manteiga de leite	1400
57.º - Milho	1800	68.º - Manteiga de leite	1400
58.º - Pão de milho	1800	69.º - Manteiga de leite	1400
59.º - Pão de trigo	1800	70.º - Manteiga de leite	1400
60.º - Farinha	1800	71.º - Manteiga de leite	1400
61.º - Açúcar	1800	72.º - Manteiga de leite	1400
62.º - Arroz	1800	73.º - Manteiga de leite	1400
63.º - Feijão	1800	74.º - Manteiga de leite	1400
64.º - Bacalhão	1800	75.º - Manteiga de leite	1400
65.º - Carne de vaca	1800	76.º - Manteiga de leite	1400
66.º - Carne de vitela	1800	77.º - Manteiga de leite	1400
67.º - Carne de suínos	1800	78.º - Manteiga de leite	1400
68.º - Maseca	1800	79.º - Manteiga de leite	1400
69.º - Milho	1800	80.º - Manteiga de leite	1400
70.º - Pão de milho	1800	81.º - Manteiga de leite	1400
71.º - Pão de trigo	1800	82.º - Manteiga de leite	1400
72.º - Farinha	1800	83.º - Manteiga de leite	1400
73.º - Açúcar	1800	84.º - Manteiga de leite	1400
74.º - Arroz	1800	85.º - Manteiga de leite	1400
75.º - Feijão	1800	86.º - Manteiga de leite	1400
76.º - Bacalhão	1800	87.º - Manteiga de leite	1400
77.º - Carne de vaca	1800	88.º - Manteiga de leite	1400
78.º - Carne de vitela	1800	89.º - Manteiga de leite	1400
79.º - Carne de suínos	1800	90.º - Manteiga de leite	1400
80.º - Maseca	1800	91.º - Manteiga de leite	1400
81.º - Milho	1800	92.º - Manteiga de leite	1400
82.º - Pão de milho	1800	93.º - Manteiga de leite	1400
83.º - Pão de trigo	1800	94.º - Manteiga de leite	1400
84.º - Farinha	1800	95.º - Manteiga de leite	1400
85.º - Açúcar	1800	96.º - Manteiga de leite	1400
86.º - Arroz	1800	97.º - Manteiga de leite	1400
87.º - Feijão	1800	98.º - Manteiga de leite	1400
88.º - Bacalhão	1800	99.º - Manteiga de leite	1400
89.º - Carne de vaca	1800	100.º - Manteiga de leite	1400
90.º - Carne de vitela	1800		
91.º - Carne de suínos	1800		
92.º - Maseca	1800		
93.º - Milho	1800		
94.º - Pão de milho	1800		
95.º - Pão de trigo	1800		
96.º - Farinha	1800		
97.º - Açúcar	1800		
98.º - Arroz	1800		
99.º - Feijão	1800		
100.º - Bacalhão	1800		

Para constar mandei passar este e outros de igual teor para serem afixados neste concelho de Espinho, nos lugares mais públicos e do costume.

Para do Conselho de Espinho, 10 de Fevereiro de 1942
Augusto Braga de Castro Soares

A M E - Editais 1936

SERVIÇO DA REPÚBLICA

Edital

Manifesto de sementeira de milho de sequeiro e regadio e arroz, feijão e plantação de batata de regadio

Faço público que nos termos do decreto n.º 28.918, o manifesto de sementeira e plantação dos productos acima mencionados deverá ser feito pelos agricultores desde 1 de Abril até 30 de Junho.

Os agricultores que não manifestarem serão punidos com a multa de 200 a 1000, os que fizerem falsas declarações serão punidos com a multa de 1000 a 5000, conforme a gravidade da culpa.

Nas reordenadas distribuem-se, pelos interessados, impressões próprias.

Administrado do Conselho de Espinho
em 10 de Fevereiro de 1942

SERVIÇO DA REPÚBLICA

Edital

Manifesto da produção de milho de sequeiro e de regadio, arroz em casa, feijão, batata de regadio, vitela, feijão verde, castanha e castanha para cozer

Faço público que nos termos do decreto n.º 28.918, o manifesto da produção dos productos acima mencionados deverá ser feito pelos agricultores desde 1 de Outubro até 31 de Dezembro.

Os agricultores que não manifestarem e os que fizerem falsas declarações serão punidos com a multa de 200 a 2500, nos termos dos artigos 1.º e 2.º do decreto sobre transacções estatísticas n.º 16.813, de 7 de Junho de 1929.

Nas reordenadas distribuem-se, pelos interessados, impressões próprias.

Administrado do Conselho de Espinho
em 10 de Fevereiro de 1942

SERVIÇO DA REPÚBLICA

Edital

Manifesto da produção de leite, manteiga, carne, vitela, feijão, arroz, milho, batata de regadio, vitela, feijão verde, castanha e castanha para cozer

Faço público que nos termos do decreto n.º 28.918, o manifesto da produção dos productos acima mencionados deverá ser feito pelos agricultores desde 1 de Julho até 30 de Setembro.

Os agricultores que não manifestarem serão punidos com a multa de 200 a 1000, os que fizerem falsas declarações serão punidos com a multa de 1000 a 5000, conforme a gravidade da culpa.

Nas reordenadas distribuem-se, pelos interessados, impressões próprias.

Administrado do Conselho de Espinho
em 10 de Fevereiro de 1942

SERVIÇO DA REPÚBLICA

Edital

Manifesto da produção de milho de sequeiro e de regadio, arroz em casa, feijão, batata de regadio, vitela, feijão verde, castanha e castanha para cozer

Faço público que nos termos do decreto n.º 28.918, o manifesto da produção dos productos acima mencionados deverá ser feito pelos agricultores desde 1 de Julho até 30 de Setembro.

Os agricultores que não manifestarem serão punidos com a multa de 200 a 1000, os que fizerem falsas declarações serão punidos com a multa de 1000 a 5000, conforme a gravidade da culpa.

Nas reordenadas distribuem-se, pelos interessados, impressões próprias.

Administrado do Conselho de Espinho
em 10 de Fevereiro de 1942

Mercado Diário e Feira Semanal

As feiras e os mercados assumiram, e ainda assumem, um papel importante na estrutura do comércio interno de algumas vilas e pequenas cidades do país. Funcionavam como um ponto de encontro e de troca dos mais diversos produtos, levados por lavradores e pequenos comerciantes. Estes espaços constituíam um pólo de atracção das populações rurais, desempenhando um factor decisivo na economia destas sociedades.

O antigo mercado, que servia a população residente e flutuante da praia de Espinho, ficava situado na parte ocidental da rua do Cruzeiro (actual rua 2). Os vendedores de peixe, carne, frutas e legumes ocupavam praticamente a totalidade da área do pequeno mercado. As sucessivas invasões do mar acabaram por destruir o mercado municipal, sendo transferido, provisoriamente, em 1911, para o terreno que rodeava a Capela de Santa Maria Maior (rua 8). No ano de 1914 foi inaugurado o actual mercado diário no quarteirão das ruas 16 e 18.

A primeira feira realizada na praia de Espinho ocorreu no dia 1 de Julho de 1894. Segundo o correspondente do jornal O Primeiro de Janeiro, constou da venda de gado, cereais, legumes, objectos de lavoura, fazendas e quinilhariarias, entre outros objectos. Realizava-se nos dias 1 e 16 de cada mês, num extenso terreno "fronteiro à praça de touros e que em tempo foi adquirido por uma comissão promotora de melhoramento, para n'ella ser construído um parque". Faziam-se importantes transacções de gado vacum e fazendas, calculando-se que se tenham apresentado na primeira feira perto de quatrocentas juntas de bois, motivo de contentamento para os lavradores e negociantes das redondezas. O gado suíno também tinha muita procura. A elevada frequência das populações vizinhas e também de muitos banhistas, dava à feira um "aspecto mimado e atraente". Com o decorrer dos anos e devido à grande afluência de compradores e vendedores, o município passou a feira de quinzenal para semanal, foi regulamentando as vendas e distribuiu de forma sectorial os terrados pelos feirantes.

A Venda dos Produtos Agrícolas



B.M.E. Mercado Diário, 1906. Bilhete Postal, registo n. 93.



B.M.E. Feira Semanal, s.d. Bilhete Postal, registo n. 93.



Vendedora de Cereais. Feira Semanal, Espinho, 2006.
fotografia Mário Calas



Vendedora de Legumes. Feira Semanal, Espinho, 2006.
fotografia Mário Calas

O Casal e a Courela

"Uma família deixa a aglomeração para se instalar na orla do mato ou do bosque, na base do barranco, no ermo de um monte maninho: breve arroteia circunda a habitação, com o poço que permite regar o milho e a horta. Em poucos anos, o casal foi crescendo, a casa foi-se complicando com construções juntas e separadas, a família multiplicou-se, novos rebentos se dedicaram algures à mesma faina de romper mais um tracto de bravoio, ao casal primitivo juntaram-se outros e assim se constituíram verdadeiras povoações."

RIBEIRO, Orlando — "Disseminação do Povoamento". In Portugal, O Mediterrâneo e o Atlântico. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991, p. 121.

"(...) Já a Beira Litoral aparece diferenciada: terra de planura e areais, penetrada de vida marítima ao longo dos braços da Ria, cria ainda, em prados especializados, muito gado grosso; mas, ao lado da horta e do campo de milho, cultiva-se o arroz nos alagadiços; pratica-se também a policultura de sequeiro, a cultura intensiva da batata nos areais estrumados com moliço; a vinha baixa produz, para que vem do Norte, o primeiro vinho maduro. Grandes extensões de areia, cobertas de pinhal e gândaras que só dão mato e pasto, começam a marcar, na terra ainda muito ocupada pelo homem, as primeiras manchas despovoadas."

RIBEIRO, Orlando — "O Norte Atlântico". In Portugal, O Mediterrâneo e o Atlântico. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991, p. 147.

"Em muitos lugares da beira-mar, onde a população é densa, constitui-se um modo de vida anfíbio, onde os trabalhadores largam os campos por uns meses de prosperidade nas armações, e as mulheres trabalham na courela do casal. Acontece isto, por exemplo, na região de Sesimbra. Mas são principalmente os areais da Ria e do litoral minhoto, colonizados à força de sargaço extraído das águas, que nos dão uma imagem da vida rural profundamente penetrada pelo oceano: o símbolo mais expressivo desta aliança invulgar acha-se na costa de Aveiro ou na Nazaré, onde os bois de lavoura entram nas ondas para puxar as redes carregadas de peixe; e assim como o tractor vai substituindo as juntas de gado, a ele se pede agora o mesmo serviço. Camponeses e pescadores, com um pé no mar e outro em terra, arando ou recolhendo marisco e algas, estes valentes pioneiros da colonização interna não se poupam a esforços para extrair, do solo ou das águas, mantimento e riqueza."

RIBEIRO, Orlando — "O Trabalho no Litoral". In Portugal, O Mediterrâneo e o Atlântico. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991, p. 127-128.



Courela, 1914.

postais ilustrados: Coleção Particular de Cartas Móveis Gais



Casa de Lavoura, Guetim, 2006.
fotografia Mário Cales



Solar dos Pintos, Paramos, 2006.
fotografia Mário Cales



Bois de Lavoura na Faina do Mar, Silvalde, anos 80 do séc. XX.
fotografia Artur Faustino

«A Fonte do Mocho situava-se em terreno acidentado, sendo muito procurada como local de passeio e de abastecimento, "pela grande quantidade de límpida água que lbrotava em jorros de grandes penedias, e que leral aproveitada para moter de vários moinhos, que se estendíam ao longo dum pitoresco riacho"».

GAIO, Carlos Morais — "A Fonte do Mocho". In A Gênese de Espinho — Histórias e Paisagens. Porto: Campo das Letras, 1999, p. 144

Fonte do Mocho:
póstal ilustrado. Coleção Particular de Carlos Morais Gaio.

A Hidrografia

A água é um elemento fundamental para a sobrevivência do homem; é o elemento mais crítico e importante para a vida humana. Como objecto de estudo da hidrografia, abrange oceanos, mares, glaciares, água do subsolo, lagos, água da atmosfera, rios e ribeiras. São estas últimas que caracterizam a hidrografia das freguesias rurais do concelho de Espinho. De facto durante séculos as ribeiras do Mocho, de Silvalde e de Rio Maior, foram o melhor amigo do lavrador: par além de lhe proporcionarem frescura e lazer, sedentavam-lhe os campos, aumentavam-lhe a produção e faziam mover os seus moinhos. No seu correr, desde o topo noroeste do concelho de Santa Maria da Feira, emergia uma trajecto de frescura e verdura, onde os açudes e moinhos completavam o cenário que hoje é somente uma memória de um quotidiano ribeirinho que os novos tempos fizeram murchar.

"No que respeyta ao nome do Rio tem o nome da terra por onde passa e tem outro reguato que prençpia em Olivais Luguar da Freguezia de Nogueyra da Regidoura e correndo por ella abaixo entra nesta de Anta pella parte do Nascente e Sul e dipois entra na freguezia de Syluade e se vay meter na Lagoa de Paramos."

RODRIGUES, Albertino Amaro de Sousa — "Memoria Paroquial de Anta de 1758". In S. Martinho de Anta — Subsídios para uma Monografia, vol. I. Carvalhos Gráfica Claret, 1997, p. 136

"Do ponto de vista hidrográfico, a região é atravessada por um pequeno conjunto de rios, paralelos entre si, que escapam às bacias do Douro e Vouga em direcção ao oceano. A ribeira de Silvalde é um destes casos."

FAUSTINO, Artur — "Meio Natural". In Silvalde — Paróquia e Freguesia Milenária. Carvalhos Gráfica Claret, 2000, p. 15

"O rio de maior curso e caudal é o de Paramos, que nasce em Lourosa e Moselos e tem vários afluentes, como pode ver-se nas "Memórias Paroquiais". Em documentos da Idade-Média, o nosso rio recebe vários nomes, rio de Paramos, rio Maior, rio da Lagoa e rio da Lagoa de Ovil."

SÁ, Padre Manuel F. de — "Lagoa de Paramos e Campo de Aviação". In Monografia de Paramos. Figueira da Foz: Tipografia Popular, 1937, p. 166

"Há nesta freguesia huma grande Lagoa que está situada nestas duas freguesias — Paramos e Esmoriz —, do Norte ao Sul, que pela parte do Poente conñina com o mar e do Nascente com as propriedades destas duas freguesias, que nas suas enchentes lhes causa notorio e gravissimo damno, e já de presente mayor por causa da grande maquina de arêa que o mar lansa ãora, que arrastada dos Nortes, a asoream de sorte que se vay encostando sobre os predios, com notorio prejuizo destes pobres moradores. Rezam porque com grande trabalho a vam abrir os moradores destas duas freguesias, para o mar, quando este lhe tapa a fôz, vulgarmente chamada — barrinha. Nesta lagoa entram coatro rios, que sam perennes, correm todo o ano, a saber: o de Maceda, que na mesma freguesia tem tambem o nome de Lambo, e o de Cortegassa, que entram nela pela parte do Sul, o de Paramos e o de Sylvalde, que nella entram pela parte do Norte (...)."

SÁ, Padre Manuel F. de — "Memória Paroquial de Paramos de 1758". In Monografia de Paramos. Figueira da Foz: Tipografia Popular, 1937, p. 125-126.

Lagoa de Paramos, 2006.
fotografia Artur Faustino



Fonte de Anta e Ribeira do Mocho, s.d.
póstal ilustrado. Coleção Particular de Carlos Morais Gaio



Ribeira de Silvalde, 2006.
fotografia Mária Zales



Ribeira do Mocho, Guimarães, 2006.
fotografia Mária Zales



Ribeira de Rio Maior, açude, Paramos, s.d.
fotografia Jorge Salvador

Os Moinhos



Moinho do Euzébio, Guetim, 2006.
fotografia Maria Cales



Moinho de Gaimó, Anta, 2006.
fotografia Maria Cales



Moinho da Relva, Silvalde, 2002.
fotografia Artur Faustino



Enquadrados num ambiente bucólico, nas margens dos rios ou ribeiras, e espalhados por todas as freguesias do concelho de Espinho, os moinhos existentes, ou o que resta deles, são engenhos accionados pela força motriz da água. De um modo geral, podemos afirmar que a construção destas estruturas era feita à base de materiais existentes no local, a pedra para as paredes, e a madeira para os barrotes de suporte à cobertura. Um bom moinho para funcionar na perfeição tinha que preencher alguns requisitos: moer todo o ano e possuir duas ou mais mós, uma para o milho e as restantes para trigo, centeio e outros cereais; uma boa conservação dos condutores da água – açudes e levadas – por forma a resistirem a cheias e exurradas. O mais comum dos moinhos de água é o de roda horizontal ou rodízio, no qual a roda horizontal, é composta por um conjunto de palas dispostas radialmente, as quais recebem impulsão do jacto de água que nelas bate. Assim, este tipo de moinho não é caracterizado pela maquinaria mas pelo represamento intermitente da água que o move. Menos frequentes, eram os moinhos de roda vertical ou azenha, um sistema que comporta tipos de propulsão superior, média e inferior. O tipo de propulsão diz respeito à maneira como a água cai na roda, que pode ser pela parte de cima, a meia altura ou pela parte de baixo. No caso da propulsão superior, a roda possui os designados copos, que quando se enchem de água fazem mover a roda pela acção do seu peso. Foram introduzidos na Península Ibérica pelos árabes. Os moinhos de vento fixos de torre e os moinhos de vento giratórios, tiveram uma forte implantação junto à faixa litoral do território português. Os primeiros tinham como característica principal, a capacidade de rotação do seu tejadilho em função da necessidade de acompanhar a direcção do vento. Ao contrário destes, o edifício de um moinho de vento giratório rodava na sua totalidade, e não apenas o seu tejadilho, sendo por isso construído em madeira. Normalmente eram construções pequenas e toscas, assentes sob duas rodas de pedra ou madeira, as quais permitiam que toda a estrutura pudesse rodar na direcção pretendida. No concelho de Espinho, os moinhos de vento fixos de torre do Lugar do Mocho destacavam-se numa paisagem híbrida que aproximava o campo do mar.



Moinhos de Vento do Lugar do Mocho, Anta, s. d.
fotografia Artur Faustino

Cancioneiro

Semear e não colher

Semear e não colher, ora vós dizeis
É o que atrasa o lavrador.
Ora vós dizeis qu'eu que tringló, tringló ri um, ora vós dizeis
Vós dizeis qu'eu que tringló, tringló ri um, ora vós dizeis
Vós dizeis qu'eu que tringló, tringlo ri um zás zás zás, tim tim tim, pum pum pum
Ó do vira

Eu também ando atrasada, ora vós dizeis
Nas palas ao meu amor,
Ora vós dizeis qu'eu que tringló, tringló ri um, ora vós dizeis
Vós dizeis qu'eu que tringló, tringló ri um, ora vós dizeis
Vós dizeis qu'eu que tringló, tringlo ri um zás zás zás, tim tim tim, pum pum pum
Ó do vira

Cântico ao S. Martinho de Anta

I
S. Martinho foi guerreiro
Foi Bispo e depois Santo
Ele é o nosso padroeiro
É todo o nosso encanto.

REFRÃO BIS

O S. Martinho é protector
É o nosso encanto
É o nosso encanto
É o nosso amor .

II

Nós vimos á vossa festa
S. Martinho padroeiro
Trazer vinho e castanhas
Na burra do ti moleiro .

REFRÃO BIS

III

A burra que nós trazemos
Trás vinho e trás castanhas
Para quem nos tiver raiva
Ela larga-as tamanhas .

REFRÃO BIS

IV

Ó meu rico S. Martinho
Padroeiro desta terra
Mostrai o vosso carinho
A esta gente sincera .

REFRÃO BIS

Bibliografia

BOUÇON, Armando — *Sociabilidades e Marginalidades em Espinho: práticas sociais, culturais e associativas (1889-1915)*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2001. Dissertação de Mestrado.

BRANDÃO, Francisco Azevedo — *Anais da História de Espinho (985-1960)*. Espinho: Edição da Câmara Municipal e Junta de Freguesia de Espinho, 2 vols., 1991.

FAUSTINO, Artur — *Silvalde — Paróquia e Freguesia Milenária*. Carvalhos: Gráfica Claret, 2000.

GAIO, Carlos Morais — *A Génese de Espinho — Histórias e Postais*. Porto: Campo das Letras, 1999.

PEREIRA, Álvaro — *Espinho — Monografia*. Espinho: Edição do Autor, 1970.

QUINTA, João — *Espinho*. Espinho: Edição do Autor, 1999.

RIBEIRO, Orlando — *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991.

RODRIGUES, Albertino Amaro de Sousa — *S. Martinho de Anta — Subsídios para uma Monografia, vol. I*. Carvalhos: Gráfica Claret, 1997.

RODRIGUES, Albertino Amaro de Sousa — *S.^{to} Estevão de Guetim — A Paróquia (Subsídios para uma monografia), vol. I*. Anta: Edição do Autor, 1987.

RODRIGUES, Albertino Amaro de Sousa — *S.^{to} Estevão de Guetim — A Freguesia (Subsídios para uma monografia), vol. II*. Anta: Edição do Autor, 1995.

SÁ, Padre Manuel F. de — *Monografia de Paramos*. Figueira da Foz: Tipografia Popular, 1937.



Ficha técnica técnica

Título *A Vida Rural no Concelho de Espinho*

Organização *Câmara Municipal de Espinho
Departamento de Dinamização Sócio-Cultural*

Concepção, Coordenação e Textos *Armando Boucon*

Logótipo *Ivar Corceiro*

Video *Carlos Gaspar*

Colaboração *Arquivo Municipal de Espinho
Grupo Cultural e Recreativo Semente (Anta)
Rancho Folclórico N. Sr. dos Altos Céus (Anta)
Rancho Regional "Recordar é Viver" (Paramos)
Rancho Folclórico S. Tiago de Silvalde
Vacaria de Joaquim Alves da Rocha Unipessoal Lda (Paramos)
Tanoaria de Simeão Gomes Pinto e Filhos Lda (Paramos)
Alfredo Rocha
Artur Faustino
Jaime "Guiné"
Humberto Pinto*

Agradecimentos *Junta de Freguesia de Anta
Junta de Freguesia de Guetim
Junta de Freguesia de Paramos
Junta de Freguesia de Silvalde*

Local *Centro Multiméios de Espinho*

Duração *08 de Julho a 03 de Setembro de 2006*

CATÁLOGO

Produção Gráfica *Multitema*

Tiragem *1000 ex*

I.S.B.N *972-96955-9-8*

Depósito Legal *244978/06*

