

Uma horta em Tourém

As culturas do trabalho *no Barroso*



FICHA TÉCNICA

Projeto de investigação para intervenção museológica *As culturas do trabalho no Barroso*

ENTIDADE RESPONSÁVEL PELO ESTUDO

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro



Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento



Coordenação geral e científica de **Xerardo Pereira**

Textos e fotografias de **Daniela Araújo**

Design de **Dina Fernandes** e **Paulo Reis Santos**

PARCEIROS DO PROJETO – CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE E ECOMUSEU DE BARROSO



FINANCIAMENTO – ON2, CCDR-N E CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE



Montalegre 2012

O Ecomuseu de Barroso

A faculdade da memória é a mais valiosa herança com que Deus dotou o ser humano. Será possível imaginarmos a viver sem ela? Como seria viver sem lembranças?

O que aconteceria?

Toda a nossa força intrínseca, toda a nossa vida consciente deixaria de existir; perdíamos parte da dimensão humana, ou seja, milhões de anos de experiência feita. Aqui se alicerça o conceito de património, na sua dimensão agregadora e de responsabilidade de preservação e valorização. Como se diz em Barroso: “O que recebemos, temos obrigação de deixar igual ou melhor...” Neste sentido, foi criado o Ecomuseu de Barroso que se caracteriza como um espaço aberto, um espaço da povoação, do ordenamento do território, da identidade da população, tendo em atenção os valores do presente, do passado e do futuro. Neste espaço, o visitante converte-se em ator-participante.

O Ecomuseu situa objetos no seu contexto, preserva conhecimentos técnicos e saberes locais, consciencializa e educa acerca dos valores do património cultural. Implica interpretar os diferentes espaços que compõem uma paisagem; permite desenvolver programas de participação popular e contribui para o desenvolvimento da comunidade.

Este projeto de desenvolvimento sustentável tem dado continuidade ao trabalho de pesquisa sistemática, tarefa que permite inventariar a globalidade de património construído do território de Montalegre e Boticas, tendo em

vista a posterior salvaguarda e valorização dos espécimes selecionados pelo seu particular interesse patrimonial e divulgados nos pólos de Salto, Pitões, Tourém, Paredes do Rio e Vilar de Perdizes.

A análise das construções associadas à conservação e à transformação dos produtos tem permitido um melhor conhecimento da arquitetura popular da região, nomeadamente dos canastros, dos moinhos, dos fornos, das fontes, dos pisões e dos lagares, entre outros edifícios de produção agrícola que contribuirão para o reencontro com a identidade cultural local. O Ecomuseu de Barroso é um espaço de memória vocacionado para o desenvolvimento, dando particular destaque ao Património Imaterial de que é prova este trabalho.

Nenhum desenvolvimento poderá ser sustentável, num concelho com mais de oitocentos quilómetros quadrados, se a população local não reconhecer as riquezas do local onde vive, e se não começar a ter dividendos da valorização desses sítios a que alguns chamam património, enquanto outros apenas aí vêem “patrimonos”. Esta nova visão terá implicação no modo de vida da população e na sua forma de encarar o futuro.

David Teixeira, Director do Ecomuseu de Barroso.

O projeto de investigação para intervenção museológica As culturas do trabalho no Barroso, foi desenvolvido pelo Ecomuseu de Barroso em colaboração com a UTAD, através do CETRAD (www.cetrad.info), o Pólo da UTAD em Chaves e a antropóloga Daniela Araújo. A investigação, que se iniciou no mês de junho de 2011 e se prolongou até ao final do mês de março de 2012, teve a orientação científica do antropólogo Xerardo Pereiro – investigador efetivo do CETRAD e docente da UTAD em Chaves.

Os objetivos da investigação centraram-se na análise das culturas do trabalho sobre o Barroso, articulando-se com as linhas de actuação do Ecomuseu de Barroso, uma instituição que tem contribuído, decisivamente, não apenas para “colocar o Barroso no mapa”, mas também para reverter, simbolicamente, a imagem e a realidade desta região “raiana” do Norte de Portugal. Mais importante, ainda, tem sido o papel do Ecomuseu de Barroso na reorganização e articulação das comunidades afirmando a sua cultura como um capital sociocultural importante e útil para viver e criar planos de vida nestas terras do interior.

Entendemos por culturas de trabalho as que se geram nos diferentes processos de trabalho, nomeadamente aquelas que resultam da ocupação de diferentes posições nas relações sociais de produção. E o trabalho de Daniela Araújo tem sido minucioso, rigoroso e extremamente reflexivo e cuidado, fruto não de recolhas, mas de uma etnografia reflexiva de um intenso conviver humano com os seus protagonistas, nos seus quotidianos vivenciais mais familiares. É na observação dos e com os outros

que Daniela Araújo tem construído teorias antropológicas vividas pelos agentes sociais do Barroso. Desta forma, a investigação e os seus resultados ajudam-nos a a construir novos olhares sobre as novas ruralidades .

Longe de ser um exercício de exotização ou primitivização, o trabalho de Daniela Araújo mostra o velho e o novo, as permanências e as transformações, as tradições e as inovações, as localidades e as globalidades, as pluriatividades e as especializações nas formas de trabalhar e produzir no Barroso. Aí reside a sua mais-valia, isto é, a rejeição de um ruralismo exotista para posicionar-se na compreensão das lógicas, conhecimentos e saberes nativos, e o seu valor universalista e global. Pensamos que, com esta investigação e as suas aplicações, o visitante e o residente poderão criar mais facilmente quadros de referência interpretativos e de tradução intercultural que nos ajudem a compreender melhor os sentidos do viver humano.

Xerardo Pereiro, Coordenação geral e científica.

Uma horta em Tourém

D. Maria nasceu em Cambeses do Rio. Eram dez irmãos: três raparigas e sete rapazes. Maria era a mais velha e levava 15 anos de diferença ao mais novo. Ajudou a mãe a criar os irmãos e tinha mão pesada quando as coisas não corriam de feição.

Em meados da década de 1960, saiu da aldeia para acompanhar um dos irmãos, padre, e ficou a viver em Tourém. Foi lá que conheceu aquele que viria a ser o seu marido e com quem casaria em 1967.

O Sr. José trabalhava na estiva no porto de Lisboa. Um mês depois do casamento, um acidente deixou-o dois anos no hospital. Obtida a reforma precoce, o Sr. José voltou à terra e ao trabalho na lavoura. Mas o dinheiro não chegava para criar as duas filhas e o contrabando era a solução:

Era onde se ganhava algum... (José, 9-8-2011)

Porém, a ocupação tinha os seus perigos e depois da morte de um contrabandista, D. Maria e o Sr. José decidiram que era melhor irem viver para os Estados Unidos onde D. Maria já tinha alguns dos irmãos a trabalhar:

Ele andava no contrabando, contrabando de vacas, de bezerros...E então tinham matado um homem ali em Vilar, à conta do contrabando. Uma noite fui ajudar a levar os bezerros ali a fora da aldeia e ele pôs-se por adiante e eu vim para trás. E eu estava aqui em casa a começar a comer um bocado de chouriça e de pão, já não sei o que era, e oiço dois tiros na direção onde ele ia. Ai Jesus, mataram-no! E vou a fugir às escuras, às 2 horas da manhã, por aí adiante à procura de ver alguma coisa. E nisto ouvi falar e vim espreitar aqui a estes portões lá o vi virar para cima. Já não morreste! Esta vida não presta. Vamos embora! (Maria, 9-8-2011)

Tinham um rebanho de 250 cabras e ovelhas e um criado para cuidar delas, venderam os animais e partiram. Mas mantiveram a casa que já tinham comprado em 1975. Estava-se em 1980. A filha mais velha do casal tinha nove anos e a mais nova seis anos. D. Maria e o Sr. José só voltariam para viver na aldeia em 1998. As filhas ficariam a residir nos Estados Unidos.

Nos 18 anos vividos na zona de Boston, D. Maria e o Sr. José sempre cultivaram terra para alimentar a família. Porque sempre quiseram plantar o que ia para a mesa. Nem quando viveram num apartamento, a primeira casa que habitaram, deixaram de cultivar:

Na primeira casa não tínhamos terra mas íamos semear lá mais longe. Semeava batata e feijão, alface, couves. Não era ao pé da casa. Semeei em todas as casas. (Maria, 9-8-2011)

Havia um terreno que era da Câmara e quem queria semear lá, semeava. (José, 9-8-2011)

Anos mais tarde, comprariam uma casa com quintal em Milford que lhes possibilitou fazer de conta que ainda estavam na aldeia. Foi nesta casa que o casal reinventou as noções de espaço doméstico que traziam de Tourém.

O Sr. José trabalhava numa fábrica que fazia tapetes para automóveis e a D. Maria noutra fábrica de peças para aviões. Quando tinham tempo livre, carregavam a carrinha com pedras que encontravam em edifícios em ruínas:

Gostei do quintal, para se estar melhor...enquanto não comprámos, não tinha a gente para onde sair para fora da porta, nem para lado nenhum. Às vezes eu trabalhava num turno e ela noutra, outras vezes no mesmo, mas se eu trabalhava no segundo turno, vinha de manhã e trabalhava no quintal. Lá na casa que fiz nova, nas horas vagas botei telha e pedra a toda a volta. Até à altura do 1º andar, pus tudo em pedra. Para fazer lembrar as casas daqui. Lá as casas são todas de madeira. Tudo em pedra, aos bocadinhos, cada dia punha duas ou três pedras. Fiz uma chaminé como está aquela com pedra acolá. (José, 9-8-2011)

Desde menina que D. Maria ajudava a mãe na horta que tinham em Cambeses do Rio e, nas ajudas, foi aprendendo a lidar com os trabalhos agrícolas. A terra não tinha mistérios. A mãe ensinara-lhe tudo o que sabia:

A minha mãe teve sempre horta, era do que viviam. Do campo. Ajudava no trabalho da horta,

quando havia as sementeiras íamos todos ajudar, plantar batatas, semear o milho, o feijão, plantar as couves, tudo. Ajudava nos trabalhos do campo e de casa. Aprendi com a minha mãe a maior parte das coisas. E depois fui aprendendo por mim mesma. (Maria, 9-8-2011)

Foi também com a mãe que começou a construir o saber fazer em torno das ervas medicinais, embora a orientação do irmão padre, anos mais tarde e já em Tourém, tenha sido determinante:

Conheci as ervas pelo meu irmão. Algumas ervas já as conhecia de Cambeses e da minha mãe. A mãe usava. Eram os chás que a gente fazia, das ervas que a gente apanhava, a cidreira, abertónica, flor de carqueja, redondinha, as ervas que havia por lá, a gente apanhava-as e secava-as e depois iam-se bebendo durante o inverno. O dinheiro não havia. Não havia ordenados, não havia reformas, o dinheiro que havia era das batatas que a gente colhia, que vendia uns quilos de batatas e um bezerro, uma vaca...era o dinheiro que havia e comprava-se azeite, gás para alumiar, era luz da candeia. Carvão não, carvão não comprávamos, só gás, azeite, arroz, açúcar e coisas assim, em Montalegre. (Maria, 9-8-2011)

Nas traseiras da casa de Milford, fizeram uma horta e reproduziram algumas das práticas de cultivo que tinham na aldeia, semeando as variedades que lhes possibilitavam comer as comidas de casa longe de casa:

Tínhamos horta. Colhia feijão, só não colhia batatas porque a horta não era grande para a gente semear. Tínhamos um quintal bastante grande, tinha árvores de fruto. Na parte da frente da casa só tínhamos lá um castanheiro. (Maria, 9-8-2011)

Quando nós comprámos só havia lá uma macieira e agora tínhamos mais de 10 ou 12 talvez. Plantei o castanheiro, semeei num vaso uns três ou quatro e ainda dei para ali alguns. Chegou a dar castanhas. Dei a outros portugueses, transmontanos. Até um irmão dela. Batata só semeamos lá dois anos. Não valia a pena. A batata lá é barata e boa batata. Comprava-se batata para todo o ano. Tínhamos lá as batatas todo o ano. Havia sementes lá, do que a gente quisesse. (José, 9-8-2011)

Entre Tourém e Milford, as trocas da diáspora envolviam pessoas, plantas e sementes, reforçando os laços não apenas com aqueles que ficavam na aldeia, mas também com os outros

que tinham emigrado. Era fácil trazer sementes e plantas para Portugal e muito mais difícil fazê-las entrar nos Estados Unidos. Para lá, o Sr. José e a D. Maria desenvolviam imaginativas estratégias de dissimulação nos controlos de fronteira:

Levei daqui um enxerto de pereira. Tinha lá vinho e tudo. Fiz uma ramada grande, plantei lá vides, fiz uma ramada grande, e até levei daqui umas videiras e ainda colhi lá vinho uns anos. Levava as sementes às vezes num bolso de um casaco por dentro, ninguém ia ver, levava muitas vezes. (José, 9-8-2011)

Sementes levei. Levei semente de couve branca, semente de couve galega. Outras sementes havia lá. De couve galega iam porque a couve de lá não dava para o caldo verde. Tinham que ir escondidas dentro de um sapato ou uma coisa qualquer. Dentro das malas. (Maria, 9-8-2011)

Quando regressaram à aldeia, em 1998, os terrenos anexos à casa estavam abandonados. Só havia duas pereiras e duas macieiras:

Estava tudo a monte. Começámos a limpar o terreno. Chamámos o trator. O trator lavrava. Começámos logo a semear. Foi batatas e milho.

Depois comprei umas galinhas, depois comprei porcos...fizemos a corte para lá, longe de nós, para não estar a cheirar aqui mal às cortes. Agora compro os porcos. (Maria, 9-8-2011)

Lá em cima, criámos uns vitelos para matar. Todos os anos matamos um vitelo. Só este ano é que não matámos. (José, 9-8-2011)

Na bagagem trouxeram algumas espécies vegetais como o tomate cherry. De Milford vieram também enxertos de árvores e o terreno da casa é agora um território híbrido que cruza práticas, memórias e espécies vegetais que atravessaram o oceano:

Aquelas que davam bom fruto lá, trouxemos para cá. Até está aqui uma coisa que veio de lá. Silva de amoras trouxe eu um dia de lá e ainda mais coisas, enxertos. Tenho aí uma macieira, trouxe os enxertos e enxertei-a. (José, 9-8-2011)

A horta da casa obriga a uma rotina diária que é mais exigente a partir da primavera, altura em que as tarefas aumentam em duração e variedade. Logo em março começam-se a semear as primeiras culturas:

Todos os dias venho para aqui, há sempre trabalho para fazer, ervas para arrancar ou coisas para plantar. Levanto-me às 7 horas. Mal me levanto vou logo ali aos animais, umas galinhas, umas ovelhas que tenho, depois vou ali para baixo dou uma voltinha Desde as 7 da manhã até às 8.30 ando sempre aí com a mangueira. Logo que me levanto não posso comer assim logo, agora no verão. No inverno é a primeira coisa que faço é tomar o café que sou eu que faço, agora no verão...passo bem uma hora ou duas sem tomar o café...Depois para as 9 horas o meu marido levanta-se e vamos tomar um café, comemos qualquer coisa. Depois vou para o tear ou vou fazer outras voltas quaisquer, ou vou lavar. Ao final da tarde torno a vir para aqui regar. No verão. No inverno estamos em casa. No inverno não há trabalho. Em outubro é só tirar o milho, desfolhar o milho, e depois carrá-lo para o canastro. Tenho trabalho é a partir do mês de maio até ao mês de outubro. (Maria, 9-8-2011)

A horta da casa é rica em flores (figuras 1, 2, 3 e 4), que se misturam com os legumes, as ervas aromáticas e medicinais. Juntamente com os arbustos, como o bucho e o azevinho, criam uma paisagem de formas, cores, texturas e cheiros múltiplos:



figura 1



figura 2



figura 3





figura 4

A minha mãe já tinha lá sempre flores. Comecei logo a plantar porque sempre gostei de flores. Tinha muito terreno para flores. Agora tenho menos. São todas favoritas. Isto são gladiolos. Roseiras. Uma camélia, mas agora não tem flor. Alfazema. Aqui é salsa. As sementes, para depois semear. Aqui é caril. Aqui são flores e ervas de chás. Esta é hortelã, este é milfolhas (figura 5), aqui é tomilho (figura 6), dá para fazer licores, chás, temperar comida, tenho outro verde, tomilho verde, cidreira (figura 7), nêveda dos gatos (figura 8) ou urtiga londrinha, hipericão do Gerês (figura 9), abertónica (figura 10), flor de carqueja e funcho ou fiolho (figura 11), que é a mesma coisa. A arruda (figura 12). O absinto. Estendia-se pela borda toda e eu tirei-o de lá. Isto é mentrasto (figura 13). É para quando te picas com urtiga, se te esfregares com mentrasto não arde. Aqui são malvas que são boas para muita coisa (figura 14). Antes, há muito tempo, comíamos estes botõezinhos das malvas. Quando era pequena, eu e os meus irmãos, andávamos a comer. Comíamos assim, tirávamos essa casca por fora e comia-se. (Maria, 9-8-2011)



figura 5



figura 6



figura 7



figura 8



figura 9



figura 10



figura 11



figura 12



figura 13



figura 14



figura 15

A distribuição das espécies pelo terreno não obedece a critérios rígidos. D. Maria vai semeando nos espaços livres. Com exceção do milho e das batatas, as restantes variedades adaptam-se aos lugares disponíveis. Usa apenas estrume das ovelhas (figuras 15 e 16) e das galinhas para alimentar a terra.

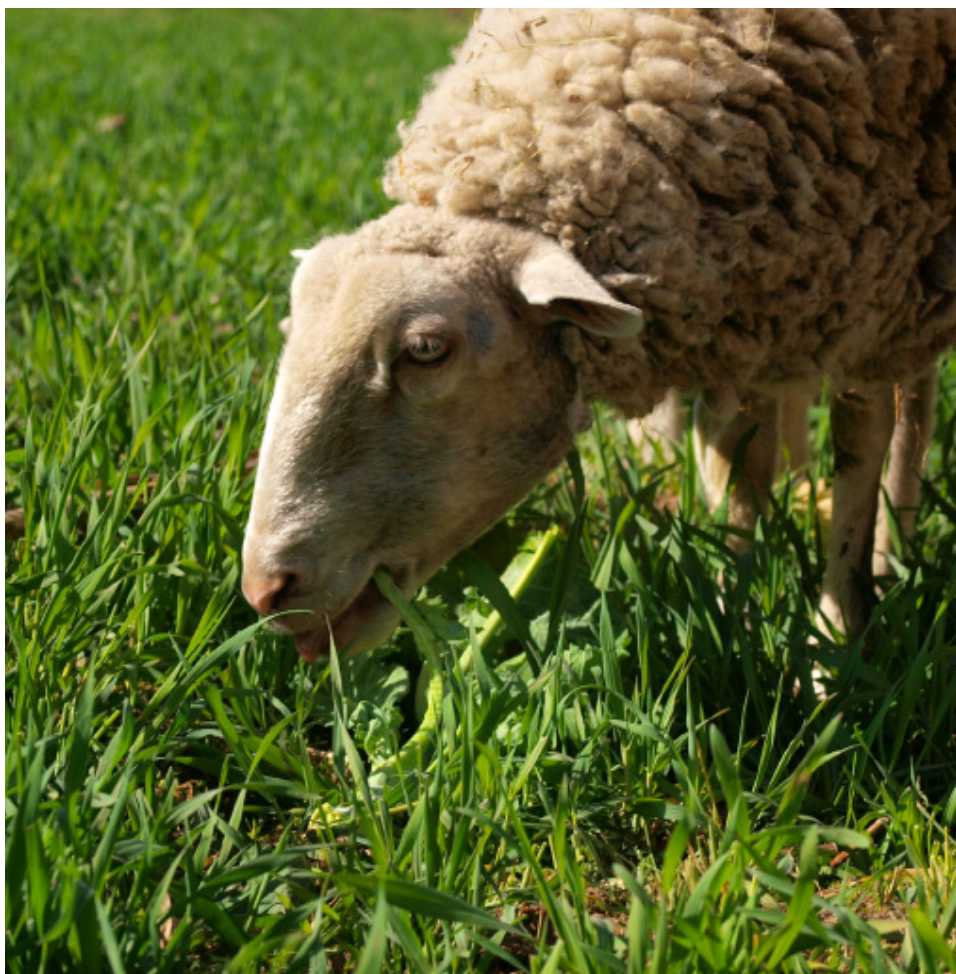


figura 16

O Sr. José planta as batatas e o milho e a D. Maria encarrega-se das outras plantas. Mas há espécies que não precisam de ser plantadas, porque D. Maria as deixa *nascer de curiosidade*, isto é, a planta ao libertar as suas as sementes na terra poupa trabalho ao casal:

Tive aí alfaces...agora espigaram...aqui há muito terreno mas os caracóis, boto-lhe um bocadinho de sal de volta e eles desaparecem. E tinha isto tudo cheio de alfaces. Tomates... mais tomates. Ali são os cherry tomates, tomate cereja, mas ainda não estão maduros. Ali são pimentos. Pepinos já vem alguns, não sei se vê algum se não. Ali são cenouras, se quer que arranque alguma posso arrancar para ver...olhe, já é grossinha. Umas cebolas. Aqui é a semente das cebolas, depois quando estão maduras guardo-as aí e semeio para o ano. Ainda está verde. Quando seca, colho as sementes. Temos mais um bocado de cebolo lá em cima. Aqui cebola que plantei mais tarde. Aqui é bróculos, já os cortei e já tem poucos. Mais bróculos e por aí abaixo tb é quase tudo bróculos. Aqui são nabos. Aqui já é um grande nabo. Ali é nabo que já semeiei e já estão grandinhos. Há duas qualidades de espinafres: há os rasteiros e há os outros altos. São bons para o sangue.





Tinha a horta cheia deles arranquei tudo e deitei às ovelhas. Aqui são abóboras, ainda estão pequeninas. Isto é abóbora gila, yes, agora abóboras grandes tem de vir por aqui. Aqui são mais umas abóboras, cabaças, abóboras grandes tenho ali daquele lado. Aqui são zuchinis Há aqui mais. Ainda aqui tem alguns. Ali é a abóbora.... Temos ali gerimundos, mais abóboras. São gerimundos, yes e abóbora é esta. Isto são couves galegas (figura 17). Couve galega, acolá é couve branca para depois para o natal, só a semeei há um mês. Mas já tenho aqui repolhos já grandes. Não pus as couves até à borda do caminho porque ficam mais altas e quando vou a passar molho-me... Ponho-as mais rasteiras, as beterrabas. Aqui são beterrabas para os animais, beterraba amarela. A beterraba vai saindo da terra à medida que vai crescendo. Ali é feijão rasteiro. Semeei feijão muito cedo mas nasceram pouquinhos. Por aqui é tudo batatas. Ali a diante é o milho. O milho colhe-se no fim de outubro, novembro. (Maria, 9-8-2011)

Para além dos produtos hortícolas, na casa de D. Maria e do Sr. José também se colhe fruta. Das muitas árvores, algumas enxertadas com variedades trazidas da América, cuida o Sr. José:

Temos aí uma oliveira mas ainda não deu azeitona. Já há medronho. Tem ali ameixieiras que tem ameixas pelo tronco acima. É um pessegueiro pequenino, figueiras. Tenho ali uma macieira que dá peras. (José, 9-8-2011)

Esta vinha veio dos Estados Unidos. Ele enxertou-a, já havia aqui videiras e ele enxertou-a. Isto é o medronheiro, dá medronhos. Plantámos quando viemos. Isto são as amoras. Pegue ali as madurinhas. Uma galha isso pega de estaca, pega de qualquer maneira. Plantam-se em outubro ou em março. (Maria, 9-8-2011)

As árvores do Sr. José não se esgotam no terreno anexo à casa. Logo atrás da carvalheira que se avista da horta, o Sr. José plantou mais de 500 castanheiros e todos os dias faz a manutenção das árvores:

Todos os dias lá vou, cortar uma galha num, um torce, ponho uma escada, endireito-o para o outro lado, é onde passo o tempo. (José, 9-8-2011)

A casa é autossuficiente na produção hortícola e frutícola. Apenas quando as filhas vêm passar férias à aldeia é que D. Maria faz algumas compras. Se há excesso de produção, congela os produtos para ter alimentos disponíveis nas restantes épocas:

Não compro nada, agora ao vir este tempo nem compro legumes, nem neste tempo, nem em tempo nenhum. Não compro batatas, nem cebola, cenoura e feijão verde também não. Quando tenho, apanho, corto e meto na arca e dá para o inverno. Fruta é quase sempre a de casa. Este ano quando estiveram cá os meus meninos é que comprei alguma fruta porque ainda não está bem madura a outra. (Maria, 9-8-2011)

O trabalho na horta e no pomar é complementado com outras tarefas. Alguns saberes, no entanto, embora não estejam esquecidos, deixaram de se praticar. D. Maria já não faz queijo, como se fazia em casa da mãe e, embora tivesse as ovelhas, também já não fia a lã:

Tenho três grandes e três pequenas. Das grandes tiro a lã. Das pequenas não porque ainda são pequeninas. Vou matar agora para o dia 20. As outras mato-as quando calhar. A minha mãe fazia queijo e eu também fazia muita vez. Fazia-o só assim simples. Deixava-o coalhar naturalmente. Tirava a nata, fazia manteiga e do leite fazia requeijão e depois vendia-o. Fazia uns pratos e vendia e agora as mulheres dizem: *Ó Maria, quando fazes um queijo?* Agora já não há queijos, já não vacas. Eu tinha quatro vacas, mungia o leite e fazia o queijo do leite das vacas. Das cabras não, não mungia cabras. Eu tinha duas vacas que

eram de trabalho, mas para leite eram boas e vinham ali para o pátio, eu punha um banco, punha-lhe um balde com comida ou qualquer coisa e dizia ajeita-te e elas puxavam a perna para trás e eu enquanto não tirasse o leite todo elas não mexiam com a perna. Para coalhar não botava nada, deixava-o coalhar. Se era no inverno, punha-o perto do fogão para apagar calor, se era no verão, era naturalmente, para o outro dia já ficava coalhado. Agora tenho galinhas e ovelhas. Tiro a lã mas não a fabrico. (Maria, 9-8-2011)

Continua, no entanto, a tecer nas horas que lhe sobram (figura 18). O tear, num dos anexos da casa, trabalha todo o ano. Nas férias, as filhas e as netas vão aprendendo, aos poucos, as artes da tecelagem.



figura 18

