

Alheiras e presuntos

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.

Alheiras e presuntos

Em casa de D. Quitéria e do Sr. Américo, em Travassos do Rio, fazem-se alheiras vai para mais de 20 anos. D. Quitéria nasceu na aldeia em 1943 e foi a última de sete irmãos. Casou-se e, aos 23 anos, foi com o marido para França onde viveu 19 anos. Aprendeu a fazer fumeiro com a mãe – chouriças, chouriços e salpicões. Alheiras só viu fazer depois de voltar de França, há 22 anos, e foi com a cunhada, mulher de um dos seus irmãos, que aprendeu.

No ano em que voltou da França, comprou logo porcos e começou a criá-los. A criação dos porcos, o modo como são alimentados, é um dos fatores que D. Quitéria considera serem fundamentais para garantir a qualidade do fumeiro:

Não provam a ração. Comem couves, batatas, milho, nabos, abóboras, tudo cru. Este nabal estava todo rodeado de abóboras. Eles comeram-nas todas. Há quem bote beterraba, eu não ponho, o veterinário dizia que a carne ficava mais doce. (Quitéria, 7-12-2011 e 12-12-2011)



Os porcos são comprados pequenos e até que se habituem a uma alimentação mais natural, têm de passar por um período de adaptação:

Já chegámos a trazer porcos e passados oito, dez dias estranham porque eles lá vêm muitos habituados a rações e as águas dentro das pocilgas são diferentes. A gente primeiro tem que os habitar. A minha mulher já chegou a cozer arroz, para se habituarem, porque começam a comer batatas e couves e os intestinos não estão habituados, vão indo pouco a pouco. Todos os anos os compramos em abril. Desde abril até agora não levaram uma injeção. (Américo, 12-12-2011)

De todos os produtos que confeciona, D. Quitéria prefere fazer as alheiras:

Todos igual, mas estou que ainda é a alheira que gosto mais de fazer. É muito cansativa, dá muito trabalho, mas andam as mãos quentes, aquelas carnes quentes. (Quitéria, 7-12-2011)

D. Quitéria participou na Feira do Fumeiro de Montalegre desde a segunda edição até 2008. Chegou a ganhar o prémio das melhores chouriças. Hoje, apenas faz fumeiro para consumo da casa ou para oferecer a uma vasta rede de amigos e vizinhos:

figuras 1,2,3,4 e 5

No último ano em que fiz a Feira tinha dez porcos. Este ano tenho quatro. É só para nós, para a casa, para os amigos. Tenho dois filhos. Eles não compram. Dá para o ano todo. Agora faço chouriças, alheiras, salpicão e chouriço de abóbora e presuntos e pás, orelheiras, pés. (Quitéria, 7-12-2011)

O preceito que colocava para fazer as alheiras que vendia na Feira do Fumeiro é o mesmo que põe na confeção das alheiras para consumo caseiro:

Eu conforme faço para casa, era conforme as mandava para a feira. O roubar não é só roubar a carteira, porque quando estão a comprar a cuidar que estão a comprar caseiros...a fiscalização é dura, mas passa, sempre passa qualquer coisa. Conforme fazia para mim, fazia para a Feira. Quando ia para a Feira gostava de levar as mais enfeitadinhas. (Quitéria, 7-12-2011)

Depois da matança e da desmancha (figuras 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17) não há um tempo certo para se fazerem as alheiras em casa de D. Quitéria. Há que contar com a disponibilidade das outras mulheres da aldeia, também presentes nas tarefas da matança e da desmancha, para ajudarem:



figuras 6,7,8,9 e 10



figura 11







figuras 12,13,14 e 15



figura 16





figura 17



As alheiras é quando calha, é quando houver vagar. Quando faço as chouriças já faço umas poucas alheiras e depois faço mais adiante. Antes fazia tudo junto, mas algumas podem não ficar tão bem. Iguais, iguais nunca ficam, de vez para vez. Boto a mesma quantidade de carnes e assim e ao pão, mas podem apanhar ou mais fumo ou menos fumo. Tenho de ocupar gente para me ajudar. O dia de maior trabalho, é o dia da matança. Entre o meu marido, o meu cunhado e uma pessoa ou duas e quando é na matança devem ser para aí uns 16 ou 17, são amigos, eles vêm a nós e nós a eles. O dia da desmancha também dá trabalho para se cortar a carne toda; é muita carne. São mulheres, vizinhas daqui, que vêm ajudar a cortar. No dia da desmancha não faço a alheira, ainda demora uns dias, ali é para cuidar das carnes, de limpar, o assuão já é separado. Na desmancha separo logo a carne para as alheiras. Agora a carne vai para a arca ou para o sal e depois a gente faz conforme a gente quiser. A alheira faço passados cinco ou seis dias, antes disso nunca faço porque é muito trabalho e a gente tem de ir ajudar os outros, porque isto anda tudo programado. Dantes fazia tudo junto, mas é muito cansativo estar a desfiar, a gente podia chamar, mas gosto de a desfiar eu, para ficar como eu quero e para não andar a maçar as pessoas. Tenho tudo preparado e só vêm atar. (Quitéria, 7-12-2011)

A receita que hoje segue para fazer as alheiras espelha uma genealogia tecida em torno de saberes que rompem com a escala local:

A minha filha tinha umas colegas que também faziam, colegas de Mirandela, quando ela andava a estudar em Chaves e dizia que eram melhores e eu disse: *Então hás-de procurar como elas fazem*. Então o segredo é do pão. Em Montalegre, há um pão que vem de Chaves, um pão que já não é tão fermentado, para a alheira não dar aquele pique, chamam umas sêmeas grandes e já toda a gente compra desse. Eu cheguei de propósito a ir a Chaves buscar o pão porque um ano trouxeram-me elas de Mirandela, as colegas, para o outro ano fui a Chaves ao João Padeiro. Eu encomendo, porque tem vezes que você chega lá e não tem. Tem de comprar o pão mas fresco não é bom. A gente com a experiência de o fazer vai aprendendo. Tem de ter pelo menos três dias de cozedura, mas se tiver quatro ou cinco também é igual. Se o comprar fresco e o fizer dá o gosto ao fermento. Estendo-o aqui em cima desta mesa, não tapo por cima, é um lençol por baixo, e deixo estar e fica melhor do que se for fresco. Fica melhor para cima de três dias. Foi uma receita que veio de uma lavradeira de Bragança. (Quitéria, 7-12-2011 e 12-12-2011)



Osso de assuão, barriga de porco, carne de galinha, vitela, pão de trigo, sal, alho, cebola, pimentão, salsa, e azeite são os ingredientes utilizados para confeccionar as alheiras.



O osso de assuão é, na desmancha, cortado inteiro por Américo e pelo seu irmão, o matador Domingos (figuras 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26):



Nós aqui cortamos de um lado a costela e do outro lado deixamos o assuão inteiro. Há quem deixe três dias no sal, para apanhar um bocadinho mais de gosto e depois passam para a arca uns quatro ou cinco dias até fazer a alheira e depois é cozido para fazer a alheira. *Osso de assuão, a barba untada, a barriga em vão. A carne é para as alheiras, os ossos é só para untar a barba e a barriga fica em nada! Era o dítado dos antigos. (Américo, 12-12-2011 e 27-12-2011)*



Se as alheiras forem confeccionadas alguns dias depois da desmancha, o osso de assuão, assim como a barriga de porco, é colocado na salgadeira. Mas como uma parte das alheiras só será confeccionada posteriormente, opta-se por congelar o osso de assuão e a barriga de porco e salgá-los uns dias antes de serem utilizados:



figura 18,19,20,21 e 22

Costumo pôr o assuão na salgadeira, mas como este ano vou cozer duas vezes as alheiras, dois vou deixar no sal que é poucos dias e dois vão para a arca para fazer depois. Muito sal, não. Depois são cortados aos pedaços, para os que estiveram na salgadeira, ponho de molho para perder o sal. O assuão tira-se do congelador e põe-se sal grosso e deixa-se estar. A barriga para esta primeira fornada ponho no sal, a outra vai para o congelador. (Quitéria, 12-12-2011)

Na véspera da confeção das alheiras, corta-se o pão às fatias finas (figura 27) para, depois, o mesmo ser mais facilmente impregnado com a calda de carne. A tarefa é função do Sr. Américo que, terminado o trabalho, tem dois alguidares de plástico cheios de pão.

No dia marcado, D. Quitéria levanta-se cedo para cozer e preparar as carnes. A lareira da cozinha é acesa de imediato e os potes de ferro e o caldeiro de cobre são cheios de água e postos ao lume. No fogão também são colocadas panelas para cozer as carnes que já não couberem nos potes e no caldeiro. Junta sempre uma cebola na cozedura das carnes para dar mais gosto. As carnes devem ficar bem cozidas para mais facilmente serem desfiadas à mão, tarefa que demora mais de três horas (figuras 28 e 29). À parte, cozem-se os coiratos:



figuras 23, 24, 25 e 26



figura27





figura 28



Mas as alheiras gosto da febre, de desmanchar tudo

figura 29



à mão bem fininha, e à gorda é aquela mais da barriga do porco, as febras desfia à mão, corto miudinho, prefiro toda à mão e à gorda meto a varinha mágica e não se vê, fica toda desfeita. Mesmo estas ficam bonitas, já tenho visto muitas, mas ó depois, a própria alheira não fica fina, parece que tem arroz e a outra fica fininha. A galinha caseira, a gente tem de a cozer bem cozida antes e depois desfia toda bem desfiadinha, fio por fio e depois mistura-se tudo junto. (Quitéria, 7-12-2011 e 27-12-2011)

Depois das carnes cozidas, as águas são coadas para depois serem incorporadas no pão fatiado. Para permanecerem quentes, D. Quitéria mantém potes e panelas junto ao lume. Os coiratos, já desfeitos na água em que foram cozidos, transformaram-se numa calda espessa e amarela:

Coei a água, tirei para uma bacia, para depois não ir ossinhos, nem nada, porque depois apanha aquela crosta das carnes. Se não, tinha de coar na hora de se deitar, assim já está despachada. Tenho aqui mais água no pote se precisar. Antigamente, queriam ver os bocados, os coiratos. Na feira queriam ver. Agora quer-se tudo desfeito. Também se pode passar na máquina, mas fica sempre uma grainha e assim se passar pela varinha mágica, não se sente. Este ano é que fiz no pote, diz que fica mais gostoso. (Quitéria, 27-12-2011)

Sobre o pão fatiado, D. Quitéria deita a calda de coiratos e as

águas da cozedura das carnes. As águas devem estar bem quentes para mais facilmente ensoparem o pão. Depois, mistura as carnes desfiadas e com uma enorme colher de pau vai mexendo até estar bem envolvido (figuras 30, 31, 32, 33, 34 e 35). De seguida, adiciona o estrugido e envolve bem a massa (figuras 36, 37, 38, 39 e 40):



figura 35

Isto é alho, salsa e um estrugido de cebola e pimento e bota-se um bocadinho de água de cozer as carnes. Faço um estrugido com um bocadinho de azeite, de cebola, há quem não bote, eu gosto de botar, depois boto colorau, sal. Esta cor é do colorau. Para dar um bocadinho de cor, se não tem que chegue, bota-se mais um bocadinho. Não gosto das alheiras muito vermelhas, gosto que tenham um bocadinho de cor. Alho cru. Salsa que já cozeu um bocadinho e depois pomos a outra salsa crua. (Quitéria, 27-12-2011)



figuras 36,37 e 38



figura 39





figura 40



Se a massa estiver muito seca, deita mais água quente. O teste para avaliar da consistência certa da massa é feito com a enorme colher de pau que usa para envolver o pão. Se a colher permanecer na vertical, a massa tem a consistência perfeita:

Faço o teste com a colher. Também não gosto muito dura, mas também não quero a correr. Agora mexe a gente e já tem aqueles fios da carne. (Quitéria, 27-12-2011)

A temperatura da massa é essencial para depois se encherem as tripas:

As alheiras têm de ser cheias com a massa quente, se não, não corre a massa. (Quitéria, 27-12-2011)

As tripas, de porco, são compradas às meadas. Cada meada tem em média 40 metros divididos em quatro porções. As tripas são deixadas de molho, com limão, alho e louro, por um ou dois dias antes de serem utilizadas (figura 41).

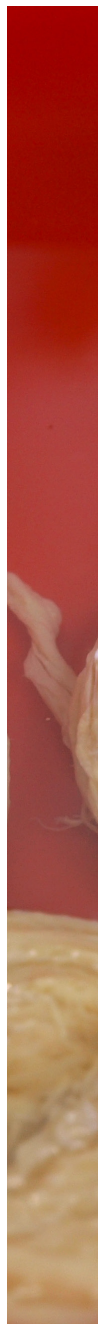




figura 41

Com uma benzedura, *que deus me ajude e o diabo não me atente*, D. Quitéria, ajudada pelo marido, começa a tarefa de encher as alheiras com a *máquina* (figura 42) A *máquina* feita de três tipos de madeira (castanho, pinho e eucalipto) e zinco permite encher as tripas com a massa a grande velocidade. É manual mas D. Quitéria prefere-a à elétrica por causa do barulho que faz:

Vi uma na Feira do Fumeiro há muitos anos e havia um senhor que conhecia quem a fazia e fomos a Chaves e só tinha esta feita e já veio comigo. A tripa entra ali em baixo e depois deita-se ali dentro. Eu vou deitando aqui em cima. (Américo, 27-12-2011)

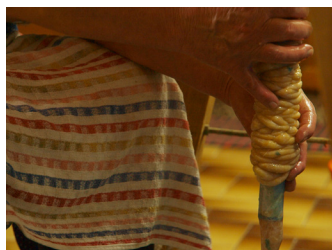




figura 42



D. Quitéria começa por enfiar a tripa na extremidade do funil. De seguida, dá um nó para a massa não escapar. Repetirá a operação na outra extremidade da meada. Por baixo, tem uma bacia não apenas para conter as tripas cheias, mas também para colher a massa que sempre escorre do funil de cada vez que se termina o enchimento de uma meada de tripa. Por cima, o Sr. Américo vai deitando a massa no funil de zinco e calcando (figuras 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 e 50):



Bota devagarinho, devagarinho, devagarinho, chegou! Está molinha e está gostosa. Se a gente a fizer muito seca, fica mais rija e assim vai a massa soltinha. É cansativo mas gosto de fazer porque é quente. Mas a minha massa está-me a agradar, a cor, às vezes ficam muito brancas, para botar estou sempre com medo. O pimento às vezes é mais forte. Estão amarelinhas, estão como eu quero. Gosto do pimento mas não gosto de ver as alheiras muito vermelhas. (Quitéria, 27-12-2011)



figuras 43,44,45,46 e 47



figura 48





figura 49





figura 50

Quando as vizinhas e as amigas chegam para ajudar, já o trabalho de encher as tripas está no fim. D. Quitéria gosta de despachar as tarefas antes que a sua cozinha se encha de outras mãos femininas hábeis a talhar as alheiras:

Se puder despachar, se eu puder fazer, depois não vão estar elas a fazer. Quando as mulheres chegam já está tudo pronto. Gosto de preparar tudo. Tenho a mania de ir fazendo. Para não sobrar tanto trabalho para os outros. Assim, depois disto estar cheio e elas a atarem, ao fim de duas horas está pronto. (Quitéria, 27-12-2011)

A mesa da cozinha foi forrada com uma toalha velha e, com um lençol enrolado debaixo do oleado de plástico, cria-se um rebordo que ocupa um dos topos da mesa e os dois lados. O restante topo não tem rebordo para que as alheiras já talhadas vão caindo no alguidar. Com linha de algodão, as três mulheres que vieram ajudar movem os dedos rapidamente talhando dúzias e dúzias de alheiras (figuras 51, 52 e 53) . As alheiras não devem estar muito cheias para não rebentarem. Já talhadas são deitadas para um alguidar que, estando cheio, é substituído por outro e mais outro. Não se deve encher os alguidares em demasia porque as alheiras que se encontram no fundo podem rebentar (figura 54) .



figuras 51 e 52

Depois de talhadas, as alheiras são postas a secar. Tempo seco e frio, geada, janelas abertas e lenha de carvalho são condições indispensáveis para garantir que as alheiras fiquem perfeitas. Num anexo da casa, construído para o efeito, as alheiras e o restante fumeiro é posto a secar:

As alheiras precisam de estar ao lume seis dias, com este tempo que está. Com a geada que vai e com o sol, ao fim de cinco dias estão secas. Quando está o tempo húmido, demora. Mas o tempo é que ajuda, se estiver geada, secam mais depressa, se está de chuva secam mais devagar e não querem muito lume, azedam. Querem ar e não querem muito calor. Até querem janela aberta e isso e agora está de geada e elas secam mais rápido. (Quitéria, 12-12-2011 e 27-12-2011)



figura 53



figura 54





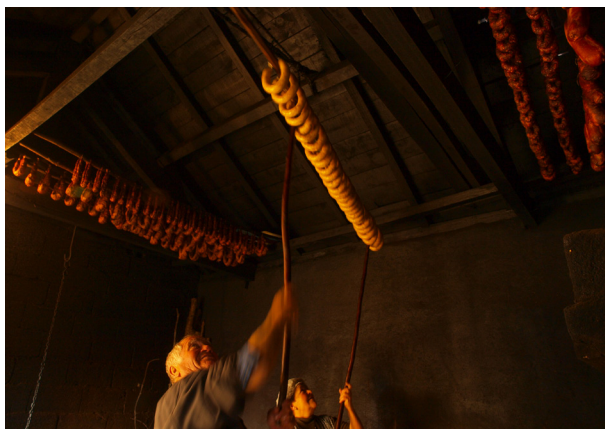
figura 55

Colocar as alheiras a secar tem ciência. Primeiro são passadas, uma a uma, por água morna para retirar a gordura que envolve a tripa (figura 55). Essa gordura agarra o fumo e prejudica o processo de secagem. As alheiras não podem ficar encostadas umas às outras já que isso impede a passagem do ar e a consequente secagem (figura 56). Os lareiros, os paus onde as alheiras são penduradas, são de vidoeiro, o mesmo vidoeiro que serve para fazer os paus que permitem içar os lareiros (figuras 57, 58, 59 e 60):

O lareiro é vido porque o vido é uma árvore que cresce muito direitinha e delgada. Isto é de um vidoeiro pequeno que tinha duas galhas, fui eu que meti os pregos. Mas não é só para isto, para içar os lareiros. Quando andávamos ao feno, o feno naquelas voltas apanha mesmo no fundo, raspa no chão. (Américo, 27-12-2011)



figura 56



figuras 57, 58 e 59



figura 60



A lenha é de carvalho, sempre de carvalho, e só se acende o lume depois de todos os lareiros serem içados (figura 61):

É a melhor lenha que há para o fumeiro porque o carvalho faz um lume muito mais certinho. Aqui na nossa região é carvalho e nós temos aí carvalhos suficientes. Ainda outro dia cortei um carvalho centenário. Três bocados de carvalho a arder estão meio dia com aquele lume certinho. (Américo, 12-12-2011 e 27-12-2011)

Dentro de dias, as alheiras estarão prontas para serem consumidas (figura 62). Os pingos de gordura que aparecem à superfície são sinal de que os lareiros podem ser baixados:

Primeiro sai a água, no primeiro e segundo dia, ao passar uma semana, elas começam a estar secas e começam a aparecer umas pinguinhas de adubo, de gordura. Começando a pingar é porque já estão prontas. (Américo, 27-12-2011)





figura 61



figura 62



Na casa da D. Quinhas também há ciência na secagem dos presuntos. Mas é coisa de homens, tarefa masculina essa de cortar, preparar, salgar e pendurar os presuntos. João e Daniel, amigos da casa, vêm sempre ajudar. D. Quinhas é minhota, nascida em Adaúfe e, aos cinco anos, mudou-se com os pais para a vila de Montalegre. Casou com um barrosão e os dois filhos nasceram por cá. Aprendeu a fazer fumeiro com uma vizinha e começou a participar na Feira do Fumeiro de Montalegre logo na primeira edição. Mas, antes, já fazia para consumo da casa: alheiras, chouriças e chouriços, salpicões, chouriça de abóbora e farinhotas.

Os porcos são criação da casa ou comprados ainda pequenos. Aos 12, 13 ou 14 meses são mortos. D. Quinhas faz duas matanças por ano. São dias de grande azáfama, tal como os dias destinados à desmancha. Conta, no entanto, com a ajuda da família e de uma vasta rede de amigos e vizinhos que vêm ajudar (figuras 63 e 64):

No dia das matanças é muito trabalho, é tudo junto, muita gente na matança e na desmancha e o fumeiro tem de se fazer todo naquela semana. Conto com a ajuda destas senhoras e em casa também. Uns para pendurar, outros para carrar, todos trabalham, os filhos também ajudam. Dá muito trabalho, faço tudo à mão, agora já toda a gente faz à máquina, mas não é a mesma coisa, eu também tenho uma máquina. (Quinhas, 8-I-2012)



figuras 63 e 64



figuras 65 e 66

Tem clientes certos que fazem questão de vir todos os anos à Feira do Fumeiro de Montalegre para lhe comprar os diversos produtos que fabrica (figuras 65 e 66) . Na loja que tem no centro da vila também vende o fumeiro:

Tenho clientes de Braga, do Porto, Famalicão, mais da zona do norte. Também tenho clientes de Lisboa, telefonam-me e eu despacho para lá. Tenho clientes desde há muitos anos que vêm sempre à feira. Alguns já experimentaram outros fumeiros, mas voltaram e eu também gosto que façam isso porque é sempre bom que experimentem outras casas. Aqui na Feira vendem-se toneladas e toneladas de presunto. Vem muita gente. Vai tudo. Na loja também vendo muito bem. Eu matei seis porcos em dezembro e praticamente já vendi tudo. No verão os emigrantes compram e levam. E eu compro das pessoas que vejo que fazem bem. Vejo se tem qualidade e vendo na loja. Quem souber manter a qualidade, tem sempre venda. E vêm mesmo aqui à minha casa comprar. (Quinhas, 8-I-2012)

D. Quinhas tem clientes que lhe compram presunto há anos. Para que um presunto possa ser consumido, é preciso esperar um ano. No dia da desmancha começam a fabricar os presuntos. Um processo, aparentemente simples, mas que incorpora um saber fazer complexo:

O presunto tem ciência. O presunto, o nosso presunto, se for aquele presunto, aquilo tem um ano de cura. É preciso muito tempo à espera de um presunto. É trabalho de homem. (Quinhas, 8-I-2012)

João e Daniel são matadores. João começou a matar aos 14 anos. Aprendeu com o avô que lhe deixou a faca de matar como recordação. Nem o pai nem os tios quiseram aprender e João acabou por se tornar no herdeiro dos saberes do avô:

Ele fazia isto com outra arte. Era meia dúzia de pessoas que matavam. Na altura das matanças andavam a correr as casas. Na altura matavam-se mais porcos que matam hoje. Quando foi na matança ele chega e deu-me a faca e eu todo contente, porque quando ele andava a matar eu andava sempre a ver como ele fazia, sempre a espreitar e ele via que eu gostava. Alguns têm medo de mexer no sangue, mas eu andava lá sempre e viu que eu queria aprender e lá me passou a faca para mim e eu peguei na faca e agora um gajo bota o laço

e o barão, mas nesses tempos não, era só com a mão, chegar, botar a mão ao focinho e trás. O meu avô sangrava mas deixava sempre a faca na sangria e eu chego, meti a faca e tirei logo, e foi uma sangria, saiu-me bem. E eu todo contente. Fui lavar a faca. As lágrimas corriam-me pela cara abaixo. Correram-me bem os três porcos. Nem sempre corre bem, às vezes um gajo encosta a faca à gola. A partir daí, o meu avô nunca mais matou. Pediam ao meu pai para eu ir matar os porcos. Agora faço para os amigos . (João, 8-I-2012)

Daniel aprendeu a matar e a desmanchar com o pai. A primeira vez que matou um porco já teria 18 anos, mas antes já ajudava o pai. Desmancha, contudo, de forma diferente. No tempo do pai os porcos eram desmanchados no chão ou em cima dos bancos, como ainda fazem o Sr. Domingos e o Sr. Américo em Travassos do Rio:

Faço diferente dele porque ele desmanchava o porco no chão, tínhamos de pôr os bancos. Antigamente era no banco ou no chão. Custa menos quando está pendurado, é mais prático. No chão, o porco tem de ser mudado duas vezes, desce e fica com a barriga para baixo, tiram a cabeça, o inguião e depois tiram esta parte do rabo, e depois têm de o virar ao contrário para tirar a costela, os lombos, as pás. E se estiver ao alto, um homem sozinho consegue fazer tudo, com mais dificuldade, mas consegue. (Daniel, 8-I-2012)

João e Daniel transportam consigo a mala com as diversas facas necessárias para matar e desmanchar os porcos (figura 67):

É a mala da consulta! A machada ou cutelo e depois temos várias facas, temos facas de sangrar, temos facas para abrir o porco e temos facas que andam mais nos ossos não estão tão afiadas. Quando estamos a cortar à beira de um osso é com estas facas. E isto é um aço para afiar as facas (figura 68). Na faca de matar ponho uma rodela de cortiça na ponta para não estragar. Tem que ter a ponta para entrar no couro. (Daniel, 8-I-2012)



figura 67





figura 68



Quanto mais fria estiver a carne, mais facilmente se corta. Abre-se a parte traseira do porco ao meio e retiram-se os pés (figuras 69, 70 e 71). De seguida, inicia-se o corte da peça para que esta fique arredondada e não haja carnes soltas pois essas, depois de secas, darão mau aspeto à peça (figuras 72, 73 e 74). A carne que se retira nesse processo é aproveitada para se fazerem as chouriças. Seguidamente, é preciso espremer o presunto para que saia todo o sangue que ainda está contido no seu interior. Apertando a peça, que é colocada ao alto, uma e outra vez, consegue-se extrair o sangue das veias (figuras 75, 76, 77, 78, 79, 80 e 81):

O sangue tem de sair todo, mas às vezes não sai. Não é que se estrague, mas se sair é melhor. Porque depois de seco, ao se cortar, esta veia que está aqui (figura 82), vê-se o sangue, e não fica bem. (Daniel, 8-I-2012)

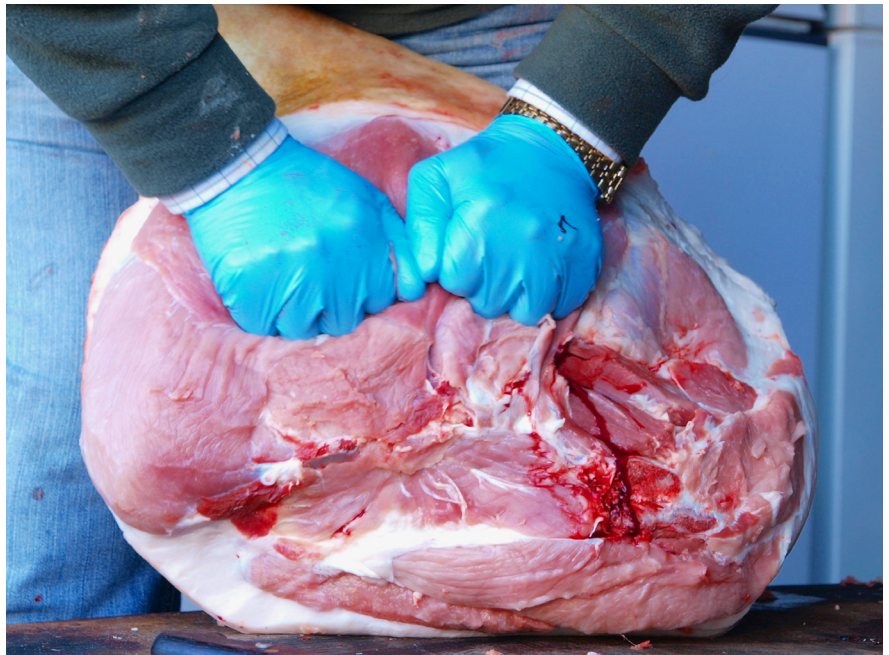
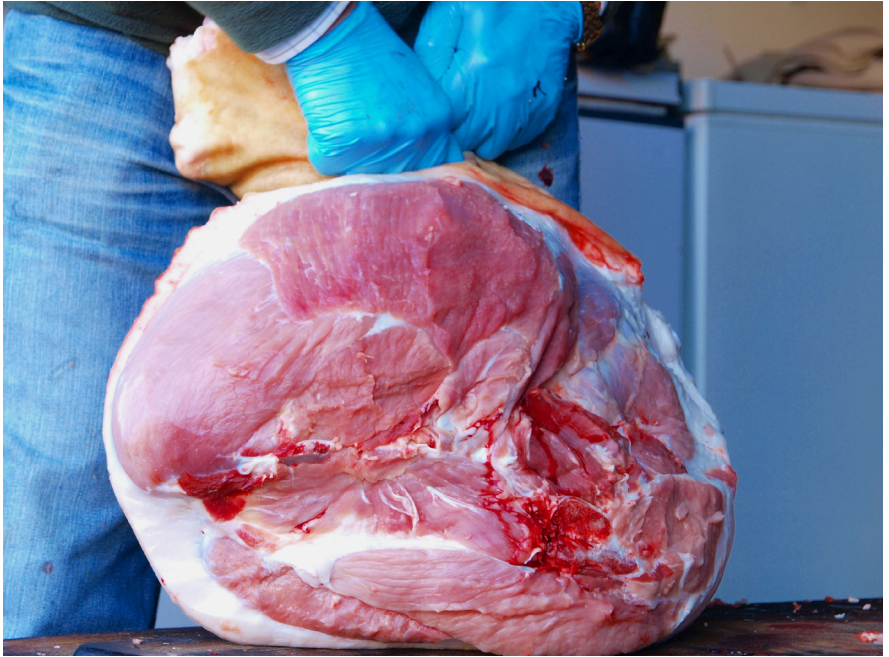


figuras 69, 70 e 71



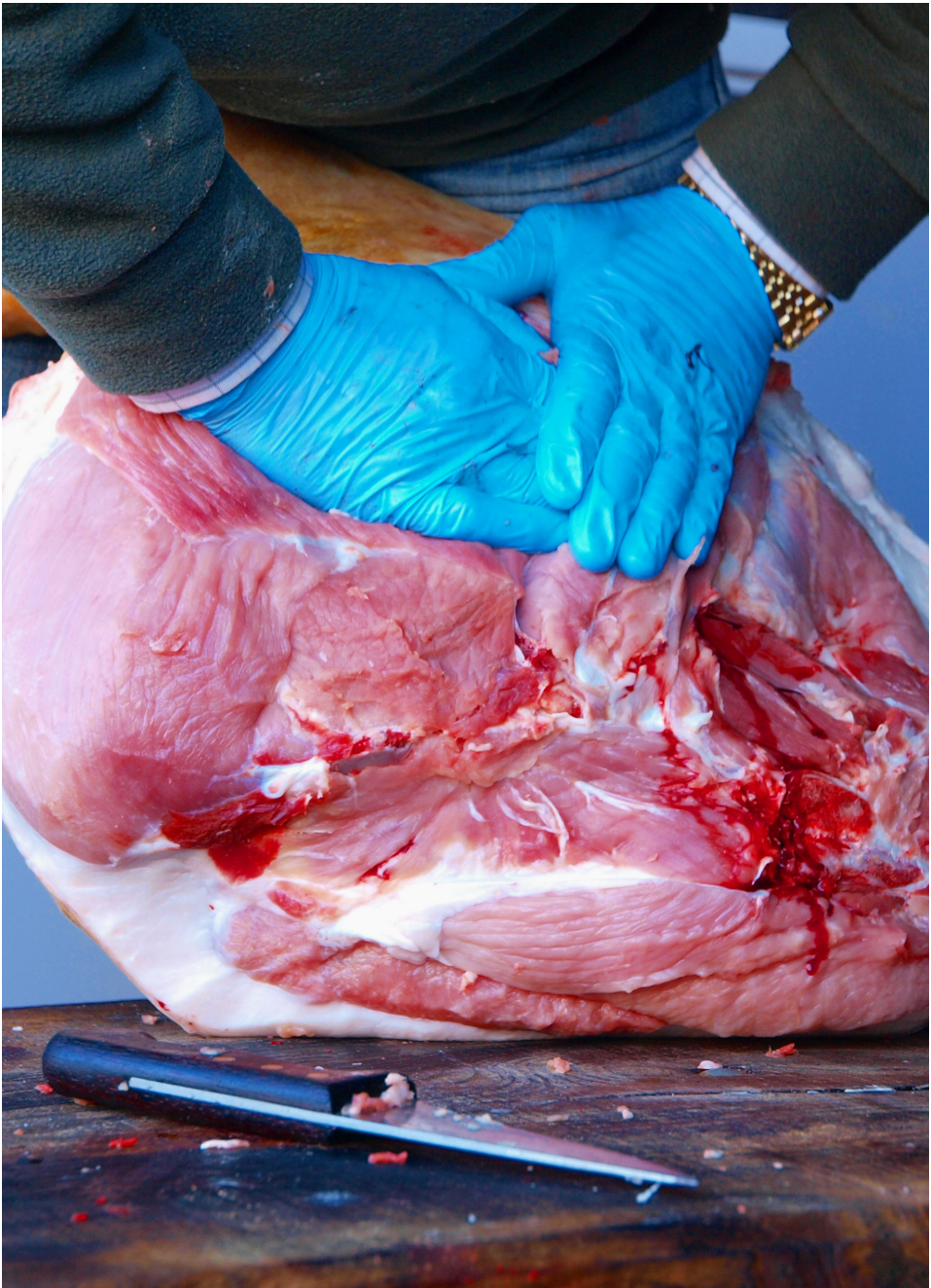


figuras 72, 73 e 74





figuras 75, 76, 77 e 78





figuras 79 e 80

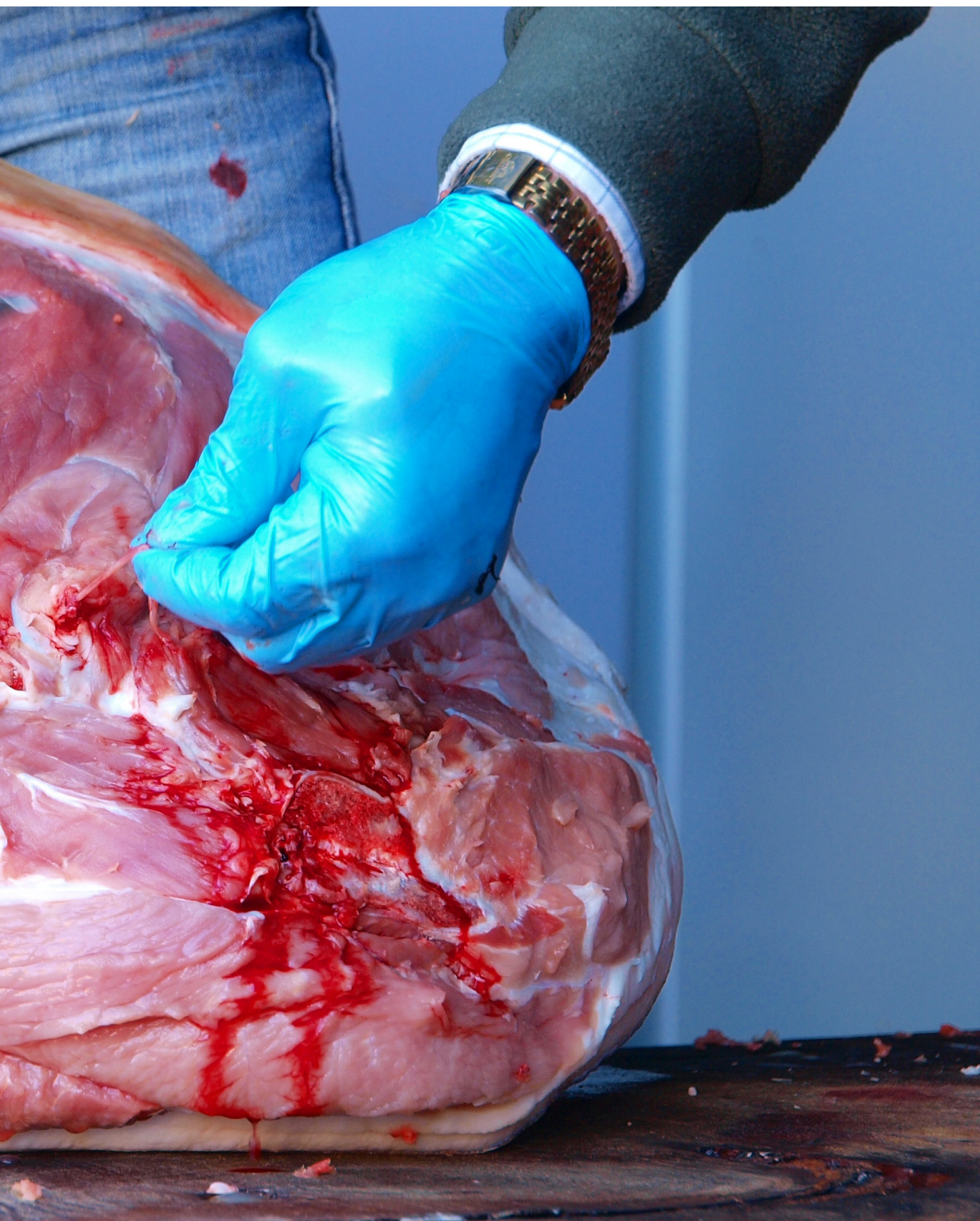


figura 81





figura 82



Devidamente cortado, aparado e espremido, o presunto é depois transportado para a divisão onde está a salgadeira. Da salga estão também arredadas as mulheres, ocupadas com o corte das carnes para as chouriças e demais fumeiro. Na salgadeira que existe em casa de D. Quinhas serão colocadas todas as peças do porco para salgar. O presunto deve estar completamente frio; caso contrário, pode apodrecer. Usam-se muitos quilos de sal grosso. Mas, primeiro, há que fazer a salmoura com alho, vinho tinto, um pouco de louro e muito sal. Com as mãos, passa-se a salmoura nos presuntos ensopando-os bem. A regra está em não deixar as peças encostadas umas às outras (figuras 83, 84 e 85) . O tempo que os presuntos ficarão na salgadeira depende das condições atmosféricas:



figura 83

Para salgar é só fazer a salmoura e não deixar a carne encoitada uma à outra porque se pode estragar. Se a carne estiver encoitada cheira mal, porque não salga, e estraga-se. Se ficar sal entre uma carne e outra está protegida. Tem de usar sal novo, se for do velho dizem que pode estragar. Depois fica coberto com sal. O tempo que precisa de estar na salga depende do tamanho e do tempo, se estiver de geadas, o sal não derrete tão depressa. Se estiver húmido o sal entra mais rápido. Mas fica sempre 15 dias. Os presuntos são postos por baixo e as miudezas por cima. Porque as miudezas, ao fim de oito dias, tiramos e se ficarem no fundo, depois temos que andar a mexer nos presuntos. Assim, as miudezas ficam na coroa e pronto. Era o meu pai que salgava. É tarefa de homem. Nunca vi mulher nenhuma a salgar, estão ocupadas com as chouriças. É tarefa do matador. (Daniel, 8-I-2012)



figura 84



figura 85



Passados os dias necessários na salga, vai o presunto para o fumo. Com lenha de carvalho, e na mesma divisão onde é colocado o restante fumeiro, o presunto fica três semanas (figura 86) . Depois, é posto num sítio mais fresco e aí fica a secar pelo período de um ano:

O presunto tem de ter humidade. Às vezes ponho ventoinhas no fumeiro, mas se ganhar aquela crosta dura logo de repente, fica verde, não seca. Tem de secar lentamente. É o ar e não tanto o fumo. (Quinhás, 8-I-2012)

Mas um presunto com bom aspeto pode estar podre por dentro. Um simples pau de urzeira permite avaliar o estado do presunto sem ter de o cortar:

Pode ter um aspeto bom, mas por dentro estar estragado. Já tem acontecido. Tem que se chegar à beira do osso, um pauzinho aguçado e depois espetar e se cheirar a podre...o pau tem de sair seco. Tem de ser pau de urzeira. O pau de urze absorve mais o cheiro. Há quem não compre presunto sem espetar o pauzinho. Esses compradores dos restaurantes conhecem a técnica. Daniel, 8-I-2012)

São técnicas já conhecidas dos antigos, dos tempos em que os pobres vendiam os presuntos e só os ricos os podiam comer:

Antigamente quem podia, quem era rico, comia-o, e os pobres vendiam-no. Tinham que vender o presunto para fazer algum dinheiro. Os pobres ficavam com as chouriças, as mãos, o lombo era para fazer chouriças ou salpicão. Agora presuntos havia poucas casas que comiam presuntos. Antigamente, quem podia matar quatro ou cinco porcos, já tinha que ser uma casa mais rica, o pobre se calhar matava um requiño ou dois e ia vender os presuntos a ver se fazia algum dinheirito. Os ricos, não, era à grande e à francesa. Toda a gente criava o seu porco, mas às vezes morriam, e quando morriam era um ano de fome em casa. Se o porco morria era um prejuízo maluco para aquela família. Mas já não é do nosso tempo, é do tempo dos nossos avós. Mas há muita gente que ainda gosta mais de carne gorda do que a magra porque era só essa que tinha para comer. (Daniel, 8-I-2012)

Dos antigos também se herdou o modo de criar os porcos. Milho, batata, couve, beterraba, centeio, nabo. Juntamente com o frio são a garantia da qualidade dos presuntos:

Um bom presunto é a criação do porco e depois o frio. Que é o que nós temos aqui em Montalegre. (Quinhas, 8-I-2012)



figura 86



