

Filhões

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.

Filhós

A casa onde nasceu D. Lúcia, na vila de Salto, era uma casa muito filhoeira. A mãe fazia filhós o ano todo. Muitas filhós. Teve doze filhos: seis rapazes e seis raparigas. Mas, das filhas, apenas D. Lúcia e uma das irmãs tiveram gosto em aprender a fazer as filhós. Desde pequeninas:

A mãe gostava muito de fazer, era muito filhoeira porque o meu pai gostava muito de comer filhós e ela fazia ali umas pouquinhas num instante. (Lúcia, 7-9-2011)

Aos seus filhos, D. Lúcia não ensinou que são rapazes. É tarefa de mulheres, mas agora há poucas a quererem aprender:

Ensinei outras, já umas poucas. E perguntam: Quantos quilos de farinha, quantos ovos? Quereis aprender, quando eu fizer eu digo-te e tu vais para lá e vês. No ano passado fiz de propósito para verem. São mais novas do que eu. Mas as raparigas não querem saber e haviam de aprender a fazer filhós e outras coisas. (Lúcia, 7-9-2011)

As filhós que se faziam em casa da mãe de D. Lúcia eram as de sangue, as lêvedas e as de orelheira. As filhós de sangue era feitas por alturas da matança, nos meses de dezembro e janeiro. D. Lúcia já não as faz. Prefere aproveitar o sangue para fazer alguns enchidos como a sangueira. Por norma, os porcos eram mortos no sábado, ficavam a escorrer dois dias e, na segunda feira seguinte, eram desmanchados. Terça feira era dia de se confeccionarem as filhós de sangue. Apenas com farinha milha e sangue. Se ficavam muito escuras, devido ao sangue, juntava-se um copo de água:

Era no tempo frio, nunca se estragam as coisas. A gente chegava à carne e está gelada e não está no frigorífico. A gente está ali a partir a carne e está com frio às mãos. Mas não se guardava o sangue para velho. Usava-se o sangue de dentro. O sangue de fora é quando se espeta a faca ao porco e ele sangra e aquele sangue vai coalhar, fica às postas e vai cozer para dentro de uma caldeira. Esse sangue era comido, chamavam-lhe o sarrabulho. E o sangue de dentro, depois de abrir os porcos, vai correndo das outras carnes e depois aquele sangue era apanhado para uma panela e era coado, ficava ali naquela panela e depois a minha mãe coava-o para outra e botava-lhe farinha milha na mesma e fazia filhós. Sem ovos. (Lúcia, 7-9-2011)

As lêvedas faziam-se todo o ano, sobretudo no inverno, e eram imprescindíveis na época das segadas e das malhadas, na sementeira das batatas e no Sábado Filhoeiro. Nas segadas e nas malhadas, o tempo quente obrigava a mãe de D. Lúcia a preparar as filhós de noite. Quando terminavam os trabalhos, iam as mulheres da casa distribuí-las pelos trabalhadores. Outras comidas eram servidas para compor a merenda e repor as forças. Filhós a servirem de cama ao bacalhau frito ou aos rojões e vinho e, depois, as fritas. Fritas de trigo, fritas com óleo ou feitas com vinho - as rabanadas:

A minha mãe fazia as filhós, transpirava tanto para as fazer. Cozíamos de noite. A minha mãe trazia um cesto de filhós para a eira e eram comidas aqui na eira. Punha-se uma toalha de linho, e eu andava com o cesto a dar as filhós aos trabalhadores, uma irmã minha com uma grande travessa de bacalhau, uma posta de bacalhau em cima da filhó, a caneca do vinho a dar-lhe vinho. A minha mãe punha vinho a refrescar num sítio fresco, botava um pouco de açúcar numa bacia, depois tinha o trigo partido às rodela, e depois mergulhava-as no vinho e botava-as na caçoila e deitava açúcar no meio. Quando andávamos a cortar feno a minha mãe levava o pequeno almoço e levava sempre estas fritas ao meio da manhã, fresquinhas, para os segadores que

cortavam o feno à gadanha. Eram sempre três, quatro homens. A minha mãe levava o pequeno almoço, batatas fritas ou cozidas, com rojões ou assaduras dos porcos que são as febras do lombo do porco. (Lúcia, 7-9-2011 e 16-2-2012)

No Sábado Filhоеiro faziam-se as filhós lêvedas para, no Domingo Gordo, serem comidas nas *funções* que reuniam os pastores da localidade num contexto de comensalidade alargada:

Nós dizíamos à minha mãe: nem faz falta batatas para a carne, temos as filhós. Domingo Gordo era o dia das *funções*, aqueles que fossem com os rebanhos, levávamos sempre uma merenda, a ver o que a levava melhor. A minha mãe, antes de jantar, antes do jantar que era chamado o almoço, já fazia aqui as fritas na lareira, ou ao lume, para levarmos de merenda, uma chouriça cozida, filhós. E os outros pastores levavam também e depois juntávamo-nos durante a tarde com o rebanho no monte. Era o dia das *funções*. Levavam os potinhos, os mais pequenos que houvesse na casa, e iam fazer uma *função* aí se calhar para o Torrão da Veiga. Todos levavam qualquer coisa e cozinhavam lá. Faziam uma fogueira, punham os potes e cozinhavam lá. (Lúcia, 16-2-2012)

D. Lúcia continua a fazer filhós lêvedas no Sábado Filhоеiro. Fazem-se com farinha milha, farinha triga, fermento de padeiro, sal grosso, água e ovos, muitos ovos. A farinha triga serve para ligar a massa. No tempo da mãe de D. Lúcia não havia trigo disponível e era a farinha de centeio que se utilizava para ligar a massa. O milho usado para fazer estas filhós sempre foi o milho da casa:

O milho é plantado por nós. Não tem qualidade de adubo, é tudo só o mato dos animais, é tudo natural, em nossa casa não pomos remédios, nem produtos. O milho antes era moído no moinho de água, muito bem moidinho. Era o moinho dos vizinhos e nós pedíamos para ir moer. Agora tenho um moinho elétrico. O moinho mói muito bem. Tem duas pedras que parece moinho de água. Quando vêm aí moer para fazer as filhós e tudo e ficam pasmados com a farinha que ele faz. O nosso milho é branco, mas já colhemos amarelo e até produz muito bem, o pão fica mais amarelinho. Mas é um pão mais áspero, precisa de levar mais mistura, mais centeio. Depois diziam: não se pode semear pão amarelo que a gente ao comer ele sai boca fora. (Lúcia, 7-9-2011 e 16-2-2012)



Depois de moída, a farinha de milho tem de ser peneirada. É no anexo onde está instalado o forno de pedra da casa e as duas masseiras, uma mais recente e a outra ainda do tempo da mãe, que D. Lúcia peneira o milho. Usa, somente, a masseira mais nova para fazer o pão e lá guardar as farinhas antes e depois de serem peneiradas. Tem uma peneira própria para o milho e outra para o centeio e um modo certo de peneirar, movendo os braços em círculo mas sem soltar a peneira das mãos (figuras 1, 2, 3, 4 e 5). Com a ajuda da rapadoira (figura 6) coloca, de cada vez, duas doses de farinha milha na peneira:



figuras 1, 2, 3, 4 e 5

figura 6

Uns chamam a ferrelha, outras chamam a rapadoira. Eu chamo rapadoira. A rapadoira é para colher a farinha, para quando a gente acaba de amassar, rapar as mãos e para virar as filhós. Ponto duas doses com a rapadoira de cada vez. Já tenho essa medida. Não preciso nem de medida, nem de peso. Esta rapadoira é muito, muito, muito antiga. Olhe, estou que já foi a minha mãe que a mandou fazer. É a peneira do milho. Mas há peneiras do centeio. A do milho é mais rara, a do centeio é mais fechada porque a farinha milha é mais grossa que à centeia. Comecei a peneirar novita, tinha aí alguns 12 anos. Mas ainda era mais pequenita, ainda nem na escola andava, e já ia para a Casa do Capitão brincar com os que vinham para lá e havia lá uma velhinha, que se chamava a Tia Júlia, e punha-nos a grade de madeira em cima da masseira, e era uma masseira grande, e depois punha-nos a rasa virada para baixo para nos pormos em cima dela. E ela botava-nos a farinha e dizia: *Fazei assim!* A minha mãe dizia-me assim: *Não batas a peneira, porque se bateres a peneira cai mais farelo, sempre peneiras ao de leve.* Há quem ande de rode com ela e há quem ande com a farinha. Dá-me mais jeito de andar com a farinha do que com a peneira. Havia muitas pessoas que era a peneira que andava. Eu é mais a farinha, olhe. Não aperto muito os dedos, mas está mais ou menos fixa. Aqui fica o farelo.

O farelo é para botar à fazenda, às galinhas, aos porcos se os houver, aos bezerros se os houver, não se bota nada fora, aproveita-se tudo. A masseira é nova. Aqui é onde se amassa o pão, ou o milho, ou o centeio. (Lúcia, 16-2-2012)



figura 7

D. Lúcia usa fermento comprado na padaria de Codeçoso (figura 7) para fazer as filhós, mas quando amassa o pão ainda tem por hábito fazer fermento caseiro, que guarda de fornada para fornada e que nunca se estraga. Tal como a mãe fazia, num tempo em que o fermento passava de mão em mão e havia preceitos a cumprir na dinâmica de empréstimo:

Antigamente não havia fermento da padaria, mas nunca deixavam acabar. Assim que acabavam de amassar, guardava-se sempre e, ainda hoje, quando cozo, nem que tenha um mês o fermento, nunca se me estragou. Agora há os frigoríficos, mas antigamente o fermento corria o lugar todo. Nunca havia fermentos velhos e nunca se pedia o fermento de noite. Se fossem buscar de noite tinha de levar uma côdea de pão. A minha mãe dava o fermento e um bocado de pão e dizia: *Olhe que fermento não se vem buscar de noite!* Não sei lá que mezinha tinha, não sei que problema era... Tinha de acompanhar o

fermento. Era como um menino: se saísse de noite cá fora um menino de colo, que o trouxessem cá fora, ou davam um bocado de pão para a mão, ou davam um terço. De noite, quem ia pedir, botava umas areias de sal e punha uma folha de couve por cima. Para não estragar. E para o outro dia, depois de cozer, traziam o fermento ao dono. Tiravam um bocado e devolviam. Estas pessoas que coziavam muitas vezes deixavam o fermento de umas vezes para as outras. As outras que queriam cozer, e não contavam de cozer, se resolviam a cozer de manhã, pediam mais um fermento. Amassavam ao mesmo tempo que metiam o fermento. Porque aqui em nossa casa o fermento era feito de véspera com farinha, água e aquele bocadinho de fermento do antigo. Vinha-se aqui à massa, punha-se aqui um bocadinho de farinha no cantinho, trazia-se um bocadinho de água e misturava-se a farinha a fazia-se um fermento do tamanho de uma broa e para o outro dia amassava-se o pão. Se era de verão e os dias grandes e só queríamos cozer de tarde, fazíamos o fermento de manhã e coziávamos à tarde. (Lúcia, 16-2-2012)



figura 8

Para cada fornada de filhós D. Lúcia usa, aproximadamente, 7,5 quilos de farinha milha e um quilo de farinha triga. Na cozinha, começa por reunir todos os ingredientes. Na lareira tem sempre um pote de ferro com água (figura 8) que utilizará para dissolver o fermento e o sal.



figuras 9 e 10

Começa por partir os ovos, um a um (figuras 9 e 10). A conta certa são 36 para os 7,5 quilos de milha. Mas também pode chegar aos 42. Quantos mais, melhor ficarão as filhós: mais fofas, amarelas e bonitas. Bate-os e côa-os antes de os deitar na massa:

Eles são todos frescos! Quantos mais melhor. Tenho muito o costume de partir um a um para uma malga. Depois bem batidos. Antigamente era com garfo, agora é com batedor, é tudo mais fácil. Mas eu faço tudo com batedor manual, é tudo à mão. Pego no coador para coar os ovos porque gosto de os coar. (Lúcia, 7-9-2011 e 16-2-2012)

No chão da cozinha, coloca o caldeiro onde irá amassar e, se trabalha sozinha, os restantes ingredientes em redor por cima de uma folha de papel pardo. Se tem ajuda, vai pedindo que lhe passem as coisas. Mas a farinha milha tem sempre à sua beira (figura 11).



figura 11

De seguida, deita a água quente no caldeiro de zinco que só utiliza para amassar as filhós. Depois, acrescenta água fria até conseguir a temperatura morna adequada para dissolver o fermento e o sal:

A primeira coisa é a água. Depois a fria vai-se juntando. Água quente e depois água fria para ficar morna. (Lúcia, 16-2-2012)

O sal que utiliza, uma mão cheia, é o mesmo sal que serviu para salgar as carnes de porco, um sal grosso que recicla e que lhe serve para cozinhar um ano inteiro:

O sal é grosso, o de salgar a carne. Lavo o sal em três ou quatro águas, salga a carne e depois governo-me com ele todo o ano. Dizia a minha mãe: bota-se mais ou menos uma presa, uma presa é isto. Agora como tudo querem insonso, ando sempre a fugir, dizem que faz mal. (Lúcia, 16-2-2012)



Ajoelhada no chão, e com a mão direita dentro do caldeiro, dissolve o fermento e o sal. Com a mão esquerda, começa depois a retirar da bacia a farinha milha para dentro do caldeiro. Começa sempre por se deitar primeiro a farinha milha. A farinha de trigo é deitada depois, até porque encaroça mais facilmente. Mão a mão e mexendo sempre.

Dentro do caldeiro, a mão direita abre e fecha para amassar melhor (figuras 12 e 13):

A milha é uma farinha mais grossa e enquanto a água está quente é melhor, para se dissolver melhor, ficam mais macias. O milho é sempre mais ruim de desfazer, às vezes ainda a passo pela peneira outra vez. Se fizerem algum paparoto... a gente faz por apanhar, agora não têm, mas há marés com a farinha de trigo que nos víamos desgraçados. Antigamente punha a centeia em lugar da triga. A minha mãe desde que veio a triga nunca mais pôs centeiro. A farinha, estou-as a fazer e vejo o que elas precisam. Nunca pesei nada. (Lúcia, 7-9-2011 e 16-2-2012)

De seguida, deitam-se os ovos na massa, usando-se um coador (figuras 14, 15, 16 e 17). Avalia-se, depois, a consistência da massa, que deve ser semelhante à massa crua de um



bolo pesado, e verifica-se se é necessário juntar mais farinha (figuras 18, 19, 20 e 21). Ao fim de meia hora o processo está concluído e é preciso que as filhós levedem. Uma hora no mínimo. O preceito diz que as filhós devem subir e baixar três vezes. Mas numa versão simplificada, basta uma levedação e a qualidade do produto não é afetada.



figuras 18, 19, 20 e 21

Também não pode faltar ciência na fogueira que se faz para aquecer a sertã onde serão cozinhadas as filhós. Um lume certinho, a lenha disposta de modo uniforme para não queimar (figuras 22 e 23). Se for necessário atiçar o lume, maneja-se o fole (figura 24). Usa-se sempre lenha de carvalho:

A de carvalho faz brasas, sustenta, não dá mau cheiro, é boa para tudo. E faço com lenha, uma lenhinha muito boa, uma fogueira que tem de ser uma fogueira muito certa, não pode ser grande nem pequena, ali muito certinha. (Lúcia, 7-9-2011 e 16-2-2012)



figuras 22 e 23





figura 25

A sertã que D. Lúcia utiliza já era usada pela sua mãe. Tem mais de 80 anos mas os três pés ainda sustentam a chapa onde se colocam, de cada vez, quatro filhós. Já tem a mão treinada para fazer correr, com uma concha, a quantidade de massa que é certa (figuras 25, 26 e 27):



A minha mãe só botava três que ela fazia-as maiores, mas eu ponho quatro. Já está tão velhinha e foi o meu pai que a mandou fazer. Já tem muitos anos. Muitos anos. Eu ponho a sertã à moda antiga, com pernas e ponho-a na lareira. Mas as minhas irmãs já preparam a sertã para fazer em

figuras 26 e 27

cima do fogão. Já não têm pernas, agora está tudo muito mais moderno. Eu se fizer é na lareira. Dizem que até têm outro paladar, que sabem melhor. (Lúcia, 7-9-2011)

A chapa tem de ser untada de cada vez que se coloca uma nova leva de filhós. D. Lúcia usa óleo para untar, mas a mãe botava banha e uma pinguinha de azeite. Utiliza o *pinzel*, um pau que tem atado na ponta um pequeno pano de algodão (figuras 28, 29 e 30):

Antigamente a minha mãe ainda lhes botava umas pinguinhas de banha. A outra gente era tudo só com banha dos porcos, mas a minha mãe, já naquele tempo misturava um bocado de azeite que não havia óleo. Azeite e banha. Hoje é só com óleo. Nem azeite nem banha. Uso ali uma panelinha à minha beira com o óleo, que aquilo não gasta nada, gasta muito pouquinho e vou mergulhando o *pinzel* e unto a sertã. (Lúcia, 7-9-2011)

O *pinzel* é feito e mantido com preceito. O marido arranja a cana e D. Lúcia atalha-lhe o pedacinho de algodão na ponta:

Guardo-o de um ano para o outro, mas se tiver o pano roto, tiro e faço outro. Lavo com sabão rosa, mas se estiver a lavar a loiça apro-



figuras 28, 29 e 30



veito o líquido da loiça e lavo ao fim. Não tiro do pau, deixo secar, ainda ontem à noite lavei. Depois de estar seco embrulho num guardanapo de papel. (D. Lúcia, 16-2-2012)

As filhós podem ser viradas quando começam a borbulhar à superfície. Com a ajuda da rapadoira, num movimento rápido e certo, voltam-se as línguas de massa uma a uma (figuras 31, 32 e 33). É também com a rapadoira que depois se retiram as filhós para a travessa (figuras 34, 35 e 36) e se comem da forma mais saborosa: quentinhas.

As filhós de orelheira, que a mãe de D. Lúcia também fazia, aproveitavam a água de cozer as orelhas do porco. Na terça feira gorda, a mãe guardava essa água e, na quinta feira ou no sábado seguinte, faziam-se essas filhós:

As de orelheira é a água de cozer a orelheira e levam ovos, mas poucos, se calhar três ou quatro ovos ou cinco que era para elas lidarem melhor e essas então eram fininhas. E farinha milha e um bocadinho de trigo e não levam fermento. Elas sabiam tão bem, tão bem. Eram feitas só depois do carnaval. Quarta nunca se faziam. Ou quinta ou sábado a seguir porque quarta-feira era o jejum e não se comia as filhós de orelheira e na

sexta também não. Ou era quinta ou sábado. A minha mãe era sempre no sábado. (Lúcia, 7-9-2011 e 16-2-2012)

Não são apenas para consumo da casa as filhós que a D. Lúcia faz. As oferendas já vêm do tempo da mãe que a mandava, a ela e às outras filhas, levar as línguas de massa em pratos cobertos de alvos panos de linho, às vizinhas que não tinham por hábito fazer. Ofereciam-se, sobretudo as lêvedas mas, por alturas da matança, se houvesse alguém que gostasse das de sangue, também se mandava chamar.

Reforçavam-se, com as oferendas alimentares, as alianças comunitárias:

Ainda hoje se fazer despacho-as para os vizinhos. Eles são de mais idade, não fazem. Toda a pessoa gostava. Toda a pessoa gosta. Eu não sou senhora de fazer filhós nem de cozer pão milho porque parece que lhes chega o cheiro! (Lúcia, 7-9-2011)



figuras 34,e 35





figura 36



