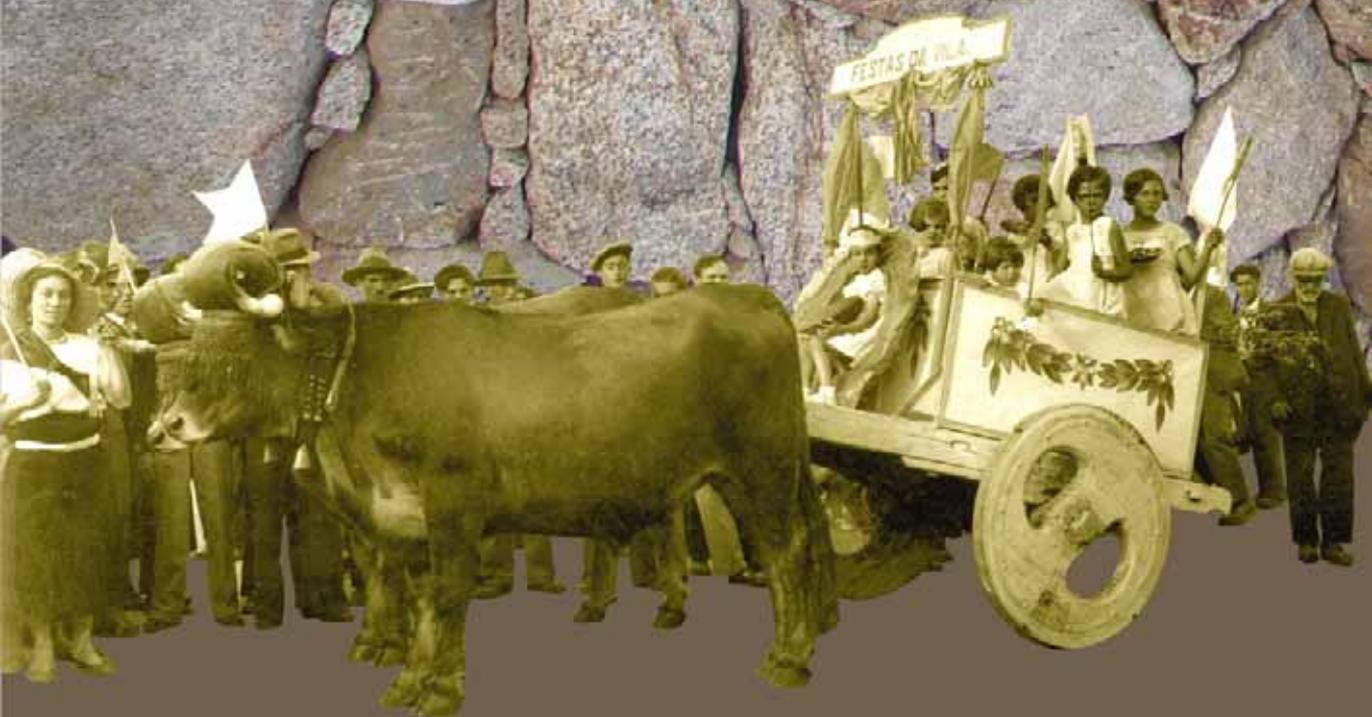


# NEM SÓ DE PÃO VIVE O HOMEM



EXPOSIÇÃO DO PROJECTO "BOTICAS: PATRIMÓNIO COM HISTÓRIA"



**PAÇOS DO CONCELHO**  
**26 OUTUBRO A 20 NOVEMBRO 2010**

## NEM SÓ DE PÃO VIVE O HOMEM

O Município de Boticas leva a efeito a Exposição “NEM SÓ DE PÃO VIVE O HOMEM”, integrada no projecto “BOTICAS PATRIMÓNIO COM HISTÓRIA”.

É uma reposição do que era, e ainda por vezes é, o ciclo agrícola e religioso/festivo que se viveu no nosso Concelho, rico em tradições, onde o comunitarismo ainda se mantém em muitos aspectos e onde a rudeza da paisagem e os costumes se cruzam e se completam numa simbiose perfeita, de forma a enaltecer o bom e belo da vida, ao mesmo tempo que pede e agradece a ajuda divina.

Em tempos não muito recuados, até meados do século passado a vida era comandada pelo tempo, pelas ausências e presença da vicissitude das condições climatéricas que definiam os períodos da lavoura.

Tendo em conta, que havia alturas em que quase se paravam as alfaias, para se assinalar determinado evento. A matança do porco, era e ainda é hoje, uma manifestação do mais puro comunitarismo, onde a presença de familiares e amigos se torna obrigatória, celebrando-se uma festa, como uma das mais íntimas e pantagruélicas refeições do ano.

Outra manifestação, ainda hoje cultivada é o de cozer do pão no forno comunitário, demonstrativa da entreaajuda de um povo, que tem as suas ancestrais tradições enraizadas e que permanece quase imorredoura, como o traçar de uma linha dirigida às novas e futuras gerações.

Que as genuínas tradições se mantenham, é o que se pretende com esta Exposição, ao mesmo tempo mostrando ao visitante o que é a nossa região através dos diferentes vectores agora aqui presentes.

É esta exposição mais um contributo, para Que o Município de Boticas, seja conhecido e divulgado como merece e proporcionada pelo projecto “BOTICAS PATRIMÓNIO COM HISTÓRIA”.



Fernando Campos  
Presidente da Câmara Municipal de Boticas

## BOTICAS: PATRIMÓNIO COM HISTÓRIA

**N**esta região as actividades agro-pastoris continuam a ser uma das principais formas de vida e sustento das comunidades aldeãs, cujo quotidiano se desdobra, em grande medida, entre o amanho das terras e a guarda do gado.

A terra é uma das mais importantes fontes de riqueza dos agregados domésticos, desempenhando um papel central na sua sobrevivência, pois é dela que provém uma parte significativa da alimentação. As características dos solos moldaram a produção agrícola local, onde desde cedo os cereais adquiriram um papel proeminente. Localmente designados como pão, o centeio e o milho, desempenharam ao longo dos tempos um papel central na alimentação da população local e do gado.

A criação de gado é outro dos pilares fortes que desde sempre sustentaram a reprodução sócio económica familiar camponesa. O gado é, simultaneamente, fonte de riqueza e alimento, para quem enfrenta as labutas diárias e os rigores de um clima, para retirar da terra os magros recursos que complementam a sua subsistência. Nesta região assume especial destaque o gado bovino, o chamado gado grosso, o que se reflecte na predominância dos pastos naturais, os lameiros, importante fonte alimentar enquanto pastos e produtores de forragem (feno) para alimentar os animais no Inverno. Entre as raças existentes especial referência merecem os bovinos de Raça Barrosã, habitantes ancestrais das terras altas do Norte de Portugal, estes bovinos são herdeiros naturais de um património genético único, transportam e preservam a genuinidade e autenticidade de uma raça. Referência emblemática da bovinicultura portuguesa, a Raça Barrosã distingue-se de todas as outras pela lira alta da sua cornamenta, o perfil acentuadamente côncavo e pelo sabor inigualável da carne que produz. Manjar dos reis, em séculos passados, hoje, seleccionada e criada sob um rigoroso controlo, esta carne é detentora da Denominação de Origem Protegida (D.O.P.).

Foi gado bovino, utilizado como força de tracção, que, aliado à perícia humana, moldou, durante séculos, a agricultura local. Utilizados nos trabalhos agrícolas, estes animais desempenham funções essenciais no amanho das terras (lavar e gradar), no transporte das colheitas (carrar o feno, o centeio, as batatas, o milho e as uvas), lenhas e matos, e na adubação e fertilização das terras, com o esterco que produzem. Desempenham também um importante papel enquanto produtores de carne, os vitelos, para auto-consumo ou para venda, tornando-se assim numa fonte de rendimento para os agricultores.

São pois estes os dois pilares, a terra e o gado, que garantem a reprodução sócio-económica da população local, não sendo por isso de estranhar o cuidado e constante desvelo de que são alvo, pois um mau ano agrícola, a doença ou morte de um animal revela-se desastrosa, causando inúmeros constrangimentos e prejuízos ao agregado familiar, colocando em risco a sua sobrevivência. Dada a fragilidade dos ecossistemas locais e o grau de incerteza constante que rodeia a



**A CRIAÇÃO DE GADO BARROSÃO É UM DOS PILARES DA ECONOMIA DAS FAMÍLIAS**

vida dos agricultores, é comum o recurso à protecção divina para que proteja tão preciosos bens. É neste contexto que se inserem as preces aos Santos, através das promessas, resposos e cerimónias religiosas de bênção do gado e dos campos.

O calendário agrícola local, em estreita consonância com as estações do ano, condensa séculos de saber fazer, em que o homem aprendeu a contornar os rigores do clima e a superar os constrangimentos orográficos e a fraca produtividade dos solos. Mas outros calendários acompanham os ciclos dos tempos rurais, como o calendário lunar e o calendário religioso, ritual e festivo.

No Inverno os rigores do clima com frio, chuvas intensas e queda de neve, nas zonas mais elevadas, impossibilitam a execução de trabalhos agrícolas e o cultivo. Trata-se de uma estação de transição, de descanso, onde os trabalhos se resumem no essencial a fazer os regos aos lameiros, destinados a pastagens ou à produção de feno, e regá-los, com a chamada rega de lima, de forma a proteger as plantas das baixas temperaturas, garantindo assim a qualidade das forragens. É uma época de espera, ansiosa pelo início da Primavera, onde o despertar da natureza assinalará também o arranque das actividades agrícolas.

Nas festas de Inverno destacam-se as Festas em honra de S. Sebastião, protector da fome, da peste e da guerra (os chamados três cavaleiros do apocalipse, cuja ameaça coloca em perigo a estabilidade e continuidade das comunidades) que se celebra a 20 de Janeiro. Neste contexto merecem especial referência as festas de Alturas do Barroso, Cerdedo e Vila Grande (Dornelas), onde, à celebração religiosa, procissão com a imagem de S. Sebastião em cima de um andor ou no regaço de um mordomo, e a bênção dos alimentos, se segue um bodo, uma refeição comunitária, ou simples distribuição de pão e vinho pela comunidade paroquial. Estas festas, por envolverem refeições partilhadas entre a comunidade e os visitantes, são festas de abundância, de partilha e reforço dos laços da comunidade. Se, por um lado, celebram o ano findo, depois de realizadas as colheitas, com os celeiros e lojas fartas, depois de morto o porco, com reservas de carne para alimentar a família, sendo o culminar de um ano de trabalhos e lutas diárias, por outro, é como que uma prece a S. Sebastião, honrado para que passado o Inverno e iniciado um novo ciclo agrícola, este corra de feição aos agricultores. No quadro dos bodos comunitários, destaca ainda para a Festa de S. Brás, em Beça.

A Primavera, estação do renascimento, marca também o início de um novo ciclo agrário. Com as temperaturas mais amenas, inicia-se o amanho das terras, preparando-as para receber as sementes, em que os agricultores depositam as esperanças da sua sobrevivência. É necessário fertilizar e lavrar a terra fustigada pelos rigores invernais (decruar), gradar e voltar a lavrar, sulcos que receberão as primeiras sementeiras, a batata. Seguir-se-á o cultivo de outras importantes culturas, como o milho. Na vinha procede-se à poda e enxerto das vides. É também nesta altura que se procede à tosquia dos ovinos, cuja lã é, ainda, aproveitada para a confecção de vestuário, especialmente meias.

Se a preparação das terras de sementeira exigem cuidados, o crescimento e maturação das colheitas é também fonte de inúmeras canseiras e preocupações, que vão desde a sacha e monda das ervas daninhas, à rega, de forma a garantir a produtividade das culturas.



OS POTES AO LUME NA FESTA DE S. SEBASTIÃO, EM DORNELAS

É por esta altura que se organizam celebrações em honra dos Santos protectores dos agricultores, do seu gado e das colheitas. Em Abril realiza-se a Festa em honra de S. Frutuoso, a quem é dedicada a pequena capela de Secerigo. Em Junho é a vez de importantes festas em honra de Santo António, em Covas do Barroso, a 13 de Junho, e da Festa das Almas com a distribuição do Carolo de Santo António, no dia seguinte. Em Atilhó e Lavradas às celebrações religiosas segue-se a bênção do gado e dos campos, para que o Santo interceda pelas comunidades, pelo seu trabalho e pelos animais. E, em muitos outros lugares multiplicam-se as missas em honra deste Santo, cuja protecção é tão importante para estas comunidades.

Segue-se uma multiplicidade de festas que assumem uma variedade de formas, desde uma simples celebração religiosa, com ou sem procissão da imagem do Santo Patrono, em cima de um andor ou no regaço de um mordomo, à volta do templo, ou pelas principais ruas do lugar. Algumas festas têm associada uma forte componente profana, com chegadas de bois e alegres arraiais populares, animados por agrupamentos musicais e espectáculos de fogo-de-artifício.

No Verão os agricultores começam a recolher os frutos do seu trabalho, com o corte e recolha dos fenos, forragem que no Inverno alimentará os animais. O calor estival permite a maturação dos cereais, modernas ceifeiras debulhadoras procedem à ceifa e debulha do centeio, simplificando processos que outrora exigiam muito trabalho e mão-de-obra, a palha é armazenada em palheiros, servirá de alimento e/ou cama para os animais, o grão vai para as arcas dos cereais. "Noutros tempos" as ceifas deste cereal, estavam na origem de grandes grupos de trabalho. As segadas e, inerente a elas, as malhadas, eram dos trabalhos agrícolas que maior número de braços exigia, pela celeridade com que tinham que ser realizados. Destes tempos sobreviveram as alfaias ligadas à ceifa e debulha, bem como as memórias e estórias de antigas práticas agrícolas. As ceifas deste cereal estavam na origem de grandes grupos de trabalho. As segadas e, inerente a elas, as malhadas, eram dos trabalhos agrícolas que maior número de braços exigia pela celeridade com que tinham que ser realizados. Depois era necessário proceder ao seu transporte, a carrada, para as eiras. Aí, era colocado em medas, de forma cónica, tendo o cuidado de virar as espigas para a parte de dentro, para que, no caso de chover, não se molhassem, evitando assim desta forma que o grão se estragasse.

As eiras eram previamente preparadas para a debulha dos cereais, as de pedra, eram varridas e nas que eram em terra batida, tinham que "fazer o chão da eira", espalhando bosta amassada com água. Essa massa era espalhada pela eira com um rodo, depois passavam um rascalho por cima, para alisar. Deixava-se secar durante 2 ou 3 dias, formando, assim, uma base dura, que evitava que os grãos deste cereal se desperdiçassem na terra.

Punha-se o dia da malhada, juntava-se um grupo de homens com malhos e procediam à debulha dos cereais, que depois eram limpos com um limpador, sendo posteriormente armazenados em arcas de madeira e a palha colocada em medas nas eiras ou arrumada nos palheiros. Esta era utilizada como forragem e para a cama dos animais, servindo como estrume.



RECREAÇÃO DE UMA MALHADA

É no período estival que se realizam a maior parte das festas, normalmente dedicadas aos patronos de cada uma das aldeias. Não porque seja essa a altura em que se comemoram mais oragos, antes por ser a época em que grande número dos emigrantes regressa à terra natal para passar umas semanas de férias junto dos familiares que ficaram na aldeia e, simultaneamente, em plena época de colheitas, celebram com alegria a recolha dos primeiros frutos de árduos meses de trabalho e desvelos.

Entre as festividades que se realizam no Verão destacam-se, pela sua dimensão, a Festa do Senhor do Monte, em Pinho e a Festa do Divino Salvador do Mundo, em Viveiro, intrinsecamente ligadas às vivências e à protecção dos agricultores. Em Pinho ainda é comum encontrar fiéis a ofertarem cereais, como agradecimento pela abundância das colheitas, e em Viveiro realiza-se uma das mais importantes celebrações de bênção do gado, como já foi referido. Referência especial merece ainda a Festa de Nossa Senhora da Livração, em Boticas, considerada a festa das festas, por envolver todo o concelho, com a integração dos oragos das paróquias do concelho numa grandiosa procissão pelas principais ruas da vila.

Segue-se a apanha das batatas, que continua a mobilizar grandes grupos de trabalho, e o milho, quando atinge a maturação é cortado, retiram-lhes as espigas e as canas são utilizadas como forragem para os animais. As espigas, depois de retiradas da planta (esfolhadas) são armazenadas nos canastros a secar e, posteriormente, malhadas e os grãos utilizados para alimentação. Associados aos cereais encontra-se um conjunto de elementos patrimoniais, como eiras e canastros, moinhos e fornos comunitários.

O fim das colheitas marca, simultaneamente, o início das sementeiras, um círculo que anualmente se repete. O amanho das terras para o cultivo do centeio, cereal que germina durante o Inverno e se colhe no Verão, é feito em Setembro. É necessário lavrar as terras, gradar, semear o cereal e lavrar novamente.

Em Setembro realizam-se também as vindimas, que continuam a reunir grandes grupos de trabalho. Depois, a apanha das castanhas, produto que apesar de ter perdido o papel predominante que detinha na gastronomia local até à introdução da batata, continua e ser importante para os agregados domésticos enquanto produto alimentar e/ou comercializável.

No S. Martinho, como diz o adágio popular, "come a castanha e prova o vinho". O Magusto, que corresponde à conclusão das colheitas e das sementeiras, é a celebração do espírito da partilha, onde se fazem votos de prosperidade e abundância, se prova o vinho novo, agradecendo ao Santo e apelando para que garanta a qualidade da colheita no ano seguinte.

A chegada do frio dá início à época das matanças do porco, cuja carne é um dos alimentos base da gastronomia local. A matança do porco, que ocorre entre Novembro e Fevereiro, assume uma grande importância no ciclo anual das tarefas agrícolas e festivas, pois é simultaneamente uma tarefa produtiva e uma festa lúdica. A carne de porco é um dos alimentos base da gastronomia local, pelo que a matança do porco é vital para a economia familiar, assegurando grande parte das provisões de carne, além de constituir uma festa familiar e vicinal por excelência.



APANHA DA BATATA

Dada a importância que o porco assume na dieta alimentar dos agregados familiares exige especiais cuidados na sua criação e ceva, nomeadamente nos meses que antecedem a matança. Assim, as mulheres desvelam-se em mil cuidados no que se refere à sua alimentação que consiste fundamentalmente em alimentos produzidos localmente como centeio, batatas, couves e nabos. Tal é a preocupação constante que rodeia o trato deste animal que muitas vezes se promete oferendas ao Santo António para que o proteja das doenças e males ruins.

O dia da matança combina-se com antecedência. Convidam-se os familiares mais próximos, vizinhos e amigos que mais tarde retribuirão o convite por altura da matança dos seus porcos. Este aspecto insere a matança do porco no contexto da entreatada tão característica desta região.

No dia que antecede a matança se aos homens compete o arranjo do espaço onde vai decorrer a matança do porco e a loja onde serão dependurados depois de mortos, às mulheres cabe toda a azáfama dos restantes preparativos: preparar os alguidares e restantes utensílios utilizados no decorrer da matança do porco.

Todas as matanças são tristes, mas o dia da matança do porco é uma festa de comida, alegria e convívio. Como que um funeral invertido onde se celebra a morte, que garante o armazenamento de um alimento essencial para a subsistência. É um dia de festa que transcorre com alegria e comensalidade, a partilha alimentar que reforça os laços sociais entre parentes, amigos e vizinhos. Simultaneamente, símbolo de abundância e prestígio social, pela festa, quantidade, bem reveladora da capacidade financeira e de recursos para alimentar estes animais e pela qualidade da carne do porco acabado de matar, que demonstra a capacidade de ceva da família, e que posteriormente se reflectirá na qualidade dos enchidos e peças fumadas.

Esse dia é especialmente trabalhoso para as mulheres da casa, vale nesses apertos a ajuda de familiares e vizinhas que dão uma mãozinha. Mais tarde essa ajuda será retribuída quando fizerem a matança dos seus porcos. Numa azáfama constante as mulheres preparam a parva ou mata-bicho para forrar o estômago aos convivas. Dispõem na mesa da cozinha um repasto variado (pão, queijo, carne, pataniscas de bacalhau, sopa, etc.) onde não falta o vinho e a aguardente para empurrar a comida e aquecer o corpo.

Terminada esta refeição matinal, os convivas dirigem-se para junto da corte onde se encontram os porcos, ajeitam-se as ferramentas (o banco de madeira, as facas), arregaçam as mangas e dão início à festa. Enquanto um homem guarda a porta para não deixar fugir os animais, os restantes entram na corte agarram um porco e levam-no até ao altar do sacrifício, o banco onde será morto. Quando junto às cortes existem pátios fechados, soltam os animais para fora da corte e é ver os homens a correr atrás deles tentando apanhá-los, um agarra um perna, outro o rabo, outro as orelhas e o focinho até que finalmente capturam o animal e o matam. Entre estes convivas é ao sangrador que cabe o papel de mestre-de-cerimónias e imolar o animal, uma mulher acompanha o desenrolar da matança e apara o sangue para um alguidar.

Enquanto isso, em casa, as restantes mulheres preparam o almoço da festa, dividindo as tarefas "uma tira o testo, outra mete a colher e outra deita o sal". A



A MATANÇA DO PORCO

mulher que recolheu o sangue regressa a casa com o alguidar, mexendo-o para evitar que coagule e prepara o sarrabulho. Este petisco muito apreciado nas terras do concelho, consiste no sangue cozido temperado com sal e que depois é servido partido aos pedaços com cebola cortada às rodelas ou alho cortado aos bocadinhos e temperado com azeite.

Depois de mortos, os porcos são chamuscados (queimam-lhe o pelo), outrora com palha, carquejas ou giestas, agora utilizam um maçarico a gás e raspam a pele com uma faca ou lâmina. Em seguida lavam-nos com água, sabão, esfregam muito bem a pele e deitam água para limpar todas as impurezas que possa ter. Depois abrem os porcos e retiram-lhes as entranhas. Mais tarde as mulheres estremam as tripas (retiram a gordura que as envolve, utilizando-a posteriormente para fazer rojões).

Todo este processo decorre em alegre cavaqueira entre os convivas, mas foi grande o esforço exigido e é altura de recuperar energias. Uma mulher leva o sarrabulho, pão, vinho e estende-se um pano sobre o porco que se encontra em cima do banco, servindo de mesa onde é colocada a travessa com o sarrabulho para os convivas comerem. Recuperadas as forças e com o estômago mais aconchegado, pegam nos porcos, levam-nos para os baixos da casa onde os penduram e deixando-os assim um ou dois dias.

Mesa de festa, mesa farta. O almoço é um autêntico banquete onde a tradição manda que se coma essencialmente carne do porco que se matou. Além do sarrabulho comem fígado frito, coração frito e rojões da costela. A esta junta-se um pouco da carne do porco que se matou no ano anterior, é sinal de bom governo da casa e símbolo de continuidade. Há ainda quem faça também um cozido com vitela, chouriça e frango. Como acompanhamento costuma fazer-se arroz e batatas. A este repasto não faltam muitas e variadas sobremesas: aletria, pão-de-ló, rabanadas, etc.

No dia seguinte, ou dois dias depois da matança, nas terras mais quentes, desmancha-se o porco e a carne é separada consoante a sua finalidade: a carne para afumar e a carne para o fumeiro. A carne para afumar é colocada numa salgadeira, cada peça é envolta numa generosa camada de sal e fica assim aproximadamente um mês, findo o qual é pendurada, na cozinha da casa, a afumar. Por seu lado, a carne para o fumeiro é cortada aos bocadinhos, colocada em alguidares e temperada com vinho (maduro, verde ou mistura de ambos, há também quem misture vinho e água), alho picado e sal. Fica de sorça, em vinho e alho, vários dias (entre quatro a oito dias, depende da aldeia), ao longo dos quais necessita ser mexida, para melhor tomar o gosto dessa calda e rectificar os temperos, se necessário. A carne para os salpicões, dado que são grandes pedaços, necessita ficar mais dias em vinho e alho para tomar o gosto do tempero.

No dia em que se faz o fumeiro, a dona da casa convida algumas mulheres (familiares próximas, amigas e vizinhas) para a auxiliarem nessa tarefa. Deita-se pimentão-doce na carne (colorau) e algum alho fresco e enfunila-se a carne nas tripas, previamente passadas por água. Depois, o fumeiro é dependurado, atado em lareiros, e colocado a afumar ao calor das lareiras das cozinhas.

Nas aldeias do concelho, continua a fazer-se o fumeiro tradicional, onde se



**HOMENS COMEM O SARRABULHO EM CIMA DO PORCO JÁ MORTO**

destacam, as linguças (chouriças de carne), as chouriças de farinha (farinhotas ou farinheiras), os chouriços de carne ou de massa, o salpicão e as assaduras. Também costumam fazer alheiras. O fumeiro desta região é de excelente qualidade, que resulta não apenas do saber fazer local, mas também das características do clima, onde os rigores do Inverno desempenham um papel fundamental, e da utilização da lenha de urze (torgos) durante a secagem.

Assim, à semelhança de outrora, a matança do porco continua a ser uma tradição que anualmente se renova, mantendo-se as práticas tradicionais na confecção do fumeiro e no amanho das carnes o que lhe confere um elevado nível de qualidade e sabor.

Pode dizer-se que depois do pão, o porco é o alimento principal das refeições do transmontano. Todos apreciam o salpicão, os rojões, a grande variedade de enchidos, os presuntos cheios de pique e notável sabor, que têm um agradável gosto possuem para o palato humano. O calor que vem das lenhas e pedras das lareiras das cozinhas montanhesas confere-lhes um aroma e sabor inconfundíveis. Esta excelência conduziu já à protecção (Indicação Geográfica – IG) de um conjunto de produtos, nomeadamente enchidos e fumados, cuja reputação ou características foram atribuídas à região de Boticas. Para divulgar estes tesouros gastronómicos realiza-se, anualmente, a Feira Gastronómica do Porco.

Os elementos ligados ao sagrado são, assim, uma constante na paisagem barrosã, bem como as práticas simbólicas e a estreita ligação ao sagrado presentes no quotidiano das suas gentes. Atitudes de reverência e respeito de quem possui uma fé inabalável nessa força superior a que chamam Deus.

Uma reverência que se reflecte nos comportamentos, vivências e participação nos actos religiosos, onde, através dos sentidos, se sente e se toca o sagrado, de que os elementos materiais são meras configurações e elementos de mediação. Tocar num cruzeiro; beijar os pés do “Menino Deus” ou de Cristo Crucificado na cruz paroquial; ajoelhar-se de forma reverente perante o altar de uma determinada devoção, tocar na sua escultura enquanto se lhe dirigem preces e orações; benzer-se, por vezes simulando uma genuflexão reverencial, perante as cruces, alminhas ou nichos; participar fervorosa e activamente nas cerimónias litúrgicas e processionais; participar no percurso da Via-sacra, numa encenação sentida dos passos da Paixão de Cristo, celebrar o Mês de Maria, preciosa devoção maternal, com a realização diária do Rosário. Até nas expressões do quotidiano, como um simples cumprimento entre vizinhos, onde se multiplicam expressões como “Boas tardes nos dei-a Deus”, “Cá vamos indo com a graça de Deus”, “Deus nosso Senhor a (o) acompanhe”, “se Deus quiser...”.

É por intermédio da intervenção dos Santos patronos na esfera natural que se garante a ordem no ciclo agrícola anual, fortemente condicionado pelas estações, sendo as entidades divinas que asseguram a ordem e a protecção divina, não apenas para os homens, mas também para o gado e as culturas. E no contexto das vivências e das comensalidades destaca-se o pão, alimento sagrado, a que se junta a carne, é na circulação destes alimentos que se exprime coesão das comunidades e a abundância, num círculo que se repete indefinidamente, marcando gerações.



**A RELIGIOSIDADE FAZ PARTE DO QUOTIDIANO DO POVO DO CONCELHO**



### **Mesinha de S. Sebastião**

Banco de construção simples, constituído por uma tábua de madeira e pés de ramos de árvore, utilizada para formar a longa mesa de S. Sebastião, sobre a qual é colocado uma toalha em linho, franjado nas pontas, ao longo da qual estão dispostos pratos (onde é servida a carne de porco cozida), tigelas de arroz e broas.

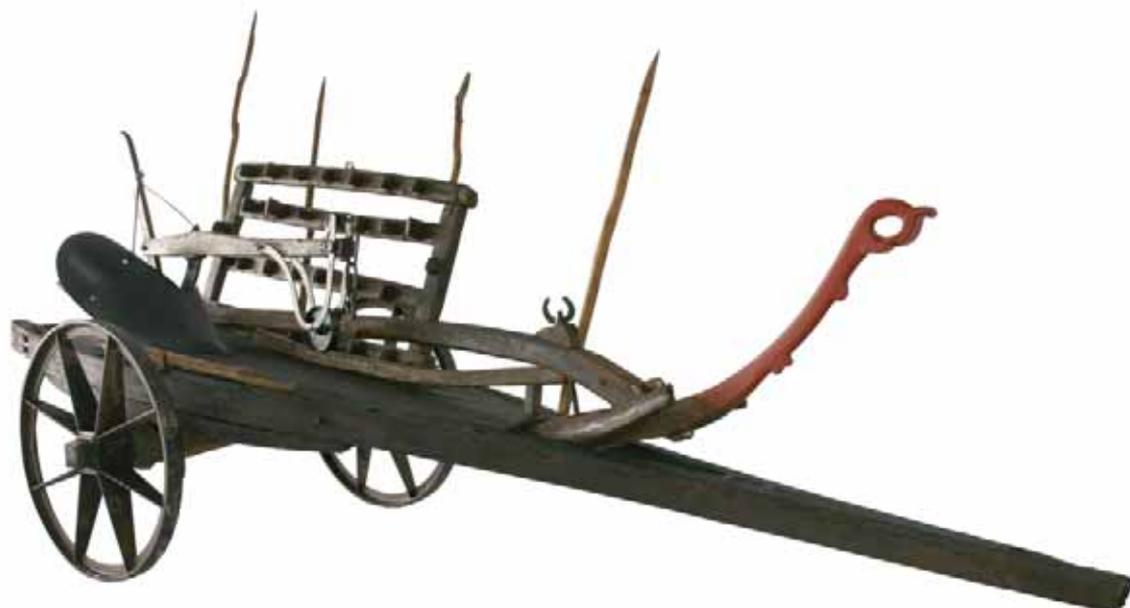
**Proveniência:** Vila Grande



## **Potes**

Potes em ferro fundido, de bojo esferóide e gargalo cilíndrico, com tampa, e três pés equidistantes. Com uma capacidade para 40L e 50L, são utilizados na confecção da comida: carne e arroz, em Vila Grande, carne e feijoada, em Alturas do Barroso que será servida durante a refeição das festas de S. Sebastião.

**Proveniência:** Alturas do Barroso, Cerdedo e Vila Grande



## Carro de Bois

Carro de bois em madeira com rodas em metal. Em cima tem diversas alfaias ligadas à mobilização e preparação das terras:

Charrua, ou arado americano, com timão em madeira, aiveca móvel e pequena roda, em metal;

Arado de pau, de tipo radial, timão simples, dente e rabiça de uma só peça, onde se encontra, fixadas duas aivecas com mexilho e teiró de ferro, o bico está reforçado com uma estrutura em ferro, que facilita a abertura de sulcos;

Grade em madeira, de formato rectangular, constituída por quatro banzos em madeira e duas testeiras, e os dentes espalmados também em madeira;

**Cambão** - Timão em madeira com uma argola e gancho, em metal, na extremidade.

**Proveniência:** Bostofrio



## **Jugo e molhelhas**

Conjunto constituído por um jugo talhado em madeira com entalhes onde encaixam as molhelhas e as correias, sogas, que o prendem às molhelhas e ao carro; duas molhelhas, espécie de almofada quadrangular dobrada em S, com enchimento em palha, forradas em couro; sôgas em couro prendem as molhelhas ao jugo.

**Proveniência:** Covas do Barroso



## Santo António

Escultura de Santo António com o Menino ao colo. O Menino segura um cesto de pão e S. António ostenta um pão na mão direita.

**Proveniência:** Atilhó



## **Cesto**

Cesto em madeira entrecruzada, com duas pegas laterais. Utilizado para transportar a massa das masseiras para o forno comunitário e, posteriormente, o pão para casa.



### **Gadanha**

Gadanha com lâmina de ferro pontiaguda, ligeiramente encurvada. O cabo, em madeira, tem um punho transversal a meio.

**Proveniência:** Granja

### **Corno com pedra de amolar**

Ponta de chifre de um bovino, com uma pega em metal, dentro do qual se coloca a pedra de amolar a gadanha.

**Proveniência:** Bostofrio e Granja

### **Forcado**

Forcado em madeira, com três hastes.

**Proveniência:** Bostofrio



## **Gadanho**

Lâmina encurvada e pontiaguda, de gume liso com cabo curto de madeira. Utilizado na ceifa do centeio.



## O ramo da segada

Estrutura em madeira decorada com flores, bolachas, doces, rebuçados e garrafas de bebidas. No final das segadas era transportado até às leiras e oferecido ao rancho de trabalhadores, que depois regressavam a casa da "patrão" encimando o ramo e cantando músicas tradicionais. Uma cerimónia que terminava num repasto de festa.

**Proveniência:** Granja



## **Malho e Mangual**

Malho em madeira composto por duas peças, o pirtigo de secção quadrangular e curto, e a mangoeira, comprida e direita, com que se maneja, ligadas entre si por correias.

Mangual em madeira composto por duas peças, o pirtigo de secção quadrangular e comprido, e a mangoeira, comprida e direita, com que se maneja, ligadas entre si por correias.

**Proveniência:** Bostofrio e Boticas



## Joeira

Joeira com aro em madeira e círculos concêntricos com reforços de elementos radiais em metal.

**Proveniência:** Bostofrio

## Alqueire

Caixa quadrada de madeira com um dos topos em bisel e uma pega no lado oposto.

**Proveniência:** Boticas

## Rasoira

Cilindro em madeira utilizado para rasar a medida do cereal.

**Proveniência:** Viveiro



## **Cortiços**

Cortiço, cilíndrico, em placa de cortiça, com os lados fixados por pinos de madeira. Cobertura cônica de palha. Usado como colmeia

**Proveniência:** Covas Barroso



## Cesta

Cesta feita em palha de centeio pela técnica de espiral, cosida com casca de silva e rematada por uma asa, de madeira, em arco.



### **Banco**

Banco de pau, constituído por metade de uma árvore dividida ao meio. Os pés são formados por ramos.

Proveniência: Agrelos

### **Alguidar**

Alguidar em barro preto utilizado para aparar o sangue do porco. No dia da matança do porco costumam colocar "umas areinhas de sal", no fundo do alguidar, para o sangue não tralhar.

Proveniência: Agrelos

### **Faca**

Faca em metal, com cabo de madeira, utilizada para matar o porco.

Proveniência: Agrelos



# NEM SÓ DE PÃO VIVE O HOMEM

EXPOSIÇÃO DO PROJECTO "BOTICAS: PATRIMÓNIO COM HISTÓRIA"

Organização  
Câmara Municipal de Boticas

Átrio dos Paços do Concelho  
26 de Outubro a 20 de Novembro de 2010

