







Ao longo da orla marítima Vianense, surge-nos um mar de tradições, as quais, hoje em dia retratam os diversos usos, costume e crenças, que um povo construiu e passou de geração em geração, como um legado da forte simbiose que se criou entre as gentes do litoral e o oceano atlântico.

Ao falarmos de um mar de tradições e a faixa litoral deste concelho, temos de ter em conta as várias atividades que o povo do litoral desempenhava nesta área geográfica.

"No Norte de Portugal, entre os rios Cávado e Minho, num território com pouco mais de 60 km de costa, é ainda possível seguir o percurso das antigas comunidades humanas que fizeram da água, afinal, o seu modo de vida." (Magalhães, 2006, p.58).

Mais ainda, de como estas atividades caraterizaram vários aspetos da vida dos camponeses, desde o modo de ocupação da zona litoral, a utilização dos recursos naturais locais, até ao modo de trajar.

Como nos descreve Orlando Ribeiro, a faixa litoral serviu como fonte de recursos complementar, a uma economia quase auto-suficiente, a qual permitiu a fixação neste local dos primeiros povos (Ribeiro, 1991, p.88).

Deste modo, o mar associado aos terrenos férteis da faixa litoral, criou as condições que tornaram esta região rural na área de maior densidade populacional do país. O uso de recursos costeiros para fertilizar as terras, tal como o sargaço, ajusta-se bem ao cultivo intensivo em pequenas propriedades (Oliveira, 1990).

O aproveitamento de recursos locais como o sargaço e, o marisco e moluscos que apanhavam na praia (despesca), até às pequenas embarcações que percorriam a costa Vianense na pesca, nesta área geográfica, possibilitou a criação de um vasto leque de tradições.





"Mas um dos adubos naturais mais empregados na faixa litoral do Alto Minho é o 'sargaço' ou 'argaço', nome pelo qual se designam as algas marinhas cortadas nos 'poços', entre as penedias da costa, ou para ali arrojados pelo mar." (Viana, A.; 1957; p.8).

Assim, como descrito por Maria Lamas, no Minho litoral, sobretudo em Viana do Castelo, surge um conjunto de atividades relacionadas ao mar, desde o uso da faixa litoral como complemento aos trabalhos agrícolas, aos homens que se dedicavam à pesca na costa em pequenas embarcações, aos que embarcaram para a Gronelândia e Terra Nova para a pesca do bacalhau, até às mulheres que se ocupavam da descarga e seca do mesmo e à estiva do sal (Lamas, 1948, p.66).

"... e a gamela, frágil berço de delgadas tábuas em que o pescador aldeão jogava a vida bordejando cambôas e parcéis da costa, ..." (Viana, A.; 1956; p.917-919).

Para além da faixa litoral Vianense, a posição estratégica da cidade de Viana do Castelo, com o seu porto de mar, permitiu desde cedo uma expansão económica e cultural da cidade e das suas gentes, beneficiando deste modo toda a área envolvente.

Deste modo, desde a época dos Descobrimentos, até ao surgimento da frota bacalhoeira e os Estaleiros Navais de Viana do Castelo, a relação entre a cidade, arredores, suas gentes e o mar, ganhou uma outra dimensão, a qual veio reforçar as tradições marítimas desta região.

Desse passado ligado aos descobrimentos e, à construção de embarcações na cidade de Viana, ainda se mantinha o fabrico de cordas até meados do século XX, no bairro da Ribeira e zona beira-rio da cidade, tradição esta descendente da construção naval no burgo e associada aos mestres Calafates que habitavam em Viana do Castelo (Costa, 2012, p.99).

Hoje em dia, ao falarmos de um mar de tradições, geralmente, referimo-nos aos usos e costumes do bairro da Ribeira e às práticas agro-marítimas que os lavradores desempenhavam nas freguesias junto à faixa litoral.

Várias destas tradições das gentes do mar, começaram a desaparecer a partir de meados do século XX, associadas com o fim da apanha de sargaço, da despesca e da utilização de novos materiais e técnicas nas atividades piscatórias.

Deste modo, as tradições marítimas mais presentes na memória do povo Vianense, revolve à volta da utilização dos recursos da faixa litoral e, dos dois tipos de atividades associadas ao mar: atividades piscatórias e atividades agro-marítimas.





As gentes que se ocupavam das atividades piscatórias, habitando principalmente no bairro da Ribeira, na cidade de Viana do Castelo, ocupavam-se principalmente de duas profissões distintas associadas ao mar: a de pescador e a de peixeira.

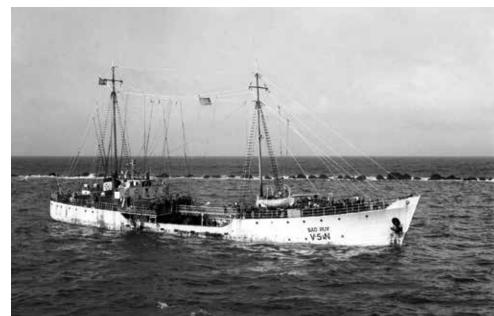


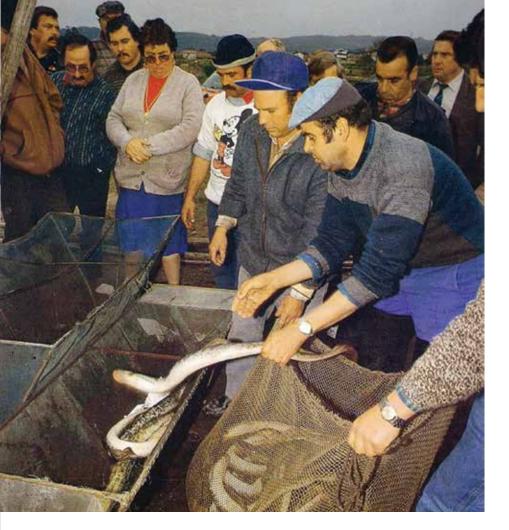






Mais tarde, com a frota bacalhoeira, surgem as atividades associadas à transformação do bacalhau, com a estiva do sal e a seca do bacalhau. Deste modo, a proximidade à faixa litoral do bairro da Ribeira, freguesias de Darque, Vila Fria, Vila Nova de Anha e Castelo do Neiva, permitia que, especialmente as mulheres trabalhassem na estiva do sal e do bacalhau, estas eram apelidadas de saleiras e salgadeiras (Magalhães, 2007, p.47).





Atualmente, apenas os pescadores da zona da Ribeira de Viana subsistem, assim como algumas peixeiras que ainda vendem peixe, moluscos e marisco, principalmente na rua Manuel Espregueira, tendo as outras profissões associadas ao mar desaparecido da região e com elas muitas das suas tradições.

No entanto, o legado cultural destas gentes do mar, não se perdeu com o passar do tempo, ainda hoje em dia, encontramos homens e mulheres com uma ligação ao bairro da Ribeira ou às lides do mar, os quais recordam e demonstram com orgulho as tradições dos seus antepassados.





Maria da Flor de Passos

Fátima Narcisa, Tia Maria Fangueira, Teresa Fangueira



BAIRRO DA RIBEIRA, MONSERRATE

Maria da Flor de Passos, "Tia Flor"

Nascida e criada no bairro da Ribeira, Maria da Flor de Passos, filha de uma peixeira de Viana do Castelo, começou a vender peixe ainda quando andava na escola, para ajudar sua mãe. Conhecida na cidade por "Tia Flor", conta como sua mãe Madalena vendia o peixe à porta das casas das clientes. Ao falar de sua mãe, recorda com gosto, que Madalena não gostava de usar avental, por isso andava com o dinheiro dentro de um lenço de pano que segurava na mão.

Entre muitas peixeiras e mulheres da Ribeira, a Tia Flor lembra-se da Tia Ricardina, com a sua canastra à cabeça, ir vender o peixe ao mercado.

Como nos contou, a Tia Flor, adora vender peixe e o convívio que tem no dia-a-dia com as pessoas que passam e lho compram. Para a ver no seu elemento natural, é vê-la na rua Manuel Espregueira a apregoar o peixe acabado de chegar à lota.

Duas irmás da família do Conhinhas (de joelhos) e Mira da Chuchada (direita)



BAIRRO DA RIBEIRA, MONSERRATE

Maria de Casto Gonçalves, "Maria Pepita"

Maria Pepita, nascida e criada na Ribeira de Viana do Castelo, era filha de um casal ligado às lides do mar, seu pai pescador e sua mãe a qual vendia o peixe pescado pelo marido na cidade. Como nos diz Maria Pepita, a mãe não era peixeira, pois as peixeiras eram as mulheres que compravam o peixe na lota e depois o vendiam na praça do peixe, pelas ruas da cidade ou pelas freguesias próximas à cidade.

Ao falar sobre seu pai, conhecido na Ribeira por João Traila, recorda que este inicialmente tinha um barco a remos, o qual mais tarde trocou por um a motor chamado "500". A seu encargo, entre os filhos e homens de fora, João Traila tinha 7 homens à pesca no seu barco. Para além de pescador da Ribeira, João Traila foi contramestre no lugre Santa Luzia, o qual deixou em 1942, quando nasceu a filha Maria.

Como nos descreve Maria, seu pai e irmãos, alternavam entre a pesca no litoral Vianense e a pesca do bacalhau com a frota bacalhoeira, uma vez que a temporada do bacalhau durava cerca de 6 meses. Quando estavam em Viana, pescavam junto à costa, apanhavam sardinha e faneca.

Os irmãos de Maria, José Traila e Manuel Traila andaram embarcados ao bacalhau, respetivamente, nos lugres Madalena e São Ruy. Com orgulho conta como os irmãos eram os primeiras linhas de Viana, ou seja, que no tempo da pesca ao bacalhau à linha, os seus irmãos eram tidos como os homens que mais bacalhau pescavam na nossa região.

No entanto, como conta Maria Pepita, se por vezes o mar nos traz alegrias, este também é a razão de muitas mágoas. Maria perdeu um irmão no mar, há mais de 50 anos no "Arrogante", que desapareceu na nossa costa, e com ele os seus 7 tripulantes. Maria conta que há quem diga que o "Arrogante", ainda chegou à barra, mas de que o salva-vidas não se encontrava lá para socorrer os homens. Com mágoa, Maria volta a mencionar, que nunca apareceu ninguém.



Maria de Castro Gonçalves



Pais de Maria de Castro Gonçalves



João Chorinha, Luís Castro, Zé da bufa, Zé Seco e José Casto (da esquerda para a direita)



Luís Castro andava "ao quinhão" no barco "Monte da Madalena"

Num tom mais alegre, Maria recorda a sua infância no Largo Vasco da Gama, numa casa situada por detrás da capela da Senhora das Candeias, onde sua mãe, Josefina Pepita, sempre morou. Ao falar dos trabalhos que a mãe executava, como mulher de um pescador do bairro da Ribeira, Maria Pepita, conta as diversas tarefas feitas por sua mãe, desde o encascar¹, entralhar² ao atar³.

Segundo Maria Pepita, sua mãe encascava em casa, tendo em casa uma divisão, na qual guardava a gamela e o pote de encascar. Embora fosse sua mãe que encascasse as redes, a tinta para encascar, era comprada às Pedreiras. As Pedreiras, eram duas irmãs, Carolina e Emília Pedreira, moradoras no largo D. Henrique, as quais, no largo de Santa Catarina, desfaziam a casca de salgueiro com uma marreta, numa pia muito grande que lá se encontrava; este processo resultava numa tinta castanha.

Para encascar, as redes tinham de ser lavadas previamente, para isto, a mãe de Maria, dava as redes para lavar às Pexugas, Tia Laura e Teresa Pexuga, as quais lavavam as redes dos pescadores no lavadouro do Campo do Castelo. Depois de encascadas as redes, estas eram estendidas a secar no Campo do Castelo.

Maria Pepita também se lembra de sua mãe entralhar as redes, dela colocar a cortiça de um lado e os chumbos do outro. No entanto, um trabalho que nos descreveu, com bastante gosto foi o "Atar" das redes. Como disse, quando as redes e as peças ficavam rotas, estas tinham de ser atadas. No entanto, o modo de atar, diferia caso se tratasse de uma peça, rede mais miúda para a sardinha, ou as restantes redes para o marisco, raias e outros peixes. Para as peças da sardinha, a rede era atada no chão, sendo a rede presa no dedo grande do pé e sucessivamente se emendava a rede. As restantes redes, eram atadas "ao alto", nas quais faziam uns pescoços para as emendar.

¹ Encascar – Tingir as redes de algodão com casca de salgueiro.

²Entralhar – Colocar os chumbos e cortiças numa rede.

³ Atar – remendar as redes de pesca.



Maria Pepita, por sua vez, casou também com um homem ligado ao mar, o seu marido, Luís Castro, vinha de uma família de pescadores da Ribeira. Por não possuir o seu próprio barco, Luís Castro andava "ao quinhão" no barco "Monte da Madalena", ou seja, ganhava uma parte do lucro da receita da pesca. Como explicou Maria, o quinhão de cada pescador, era calculado após se retirarem os gastos com o gasóleo e as sardinhas para isco e, o lucro dividido por quinhões. Os quinhões eram calculados pelo número de homens, adicionando-se dois quinhões para o dono do barco, e dois para as artes (redes e anzóis).

De nova, Maria Pepita aprendeu a costura, trabalhando por conta própria na Ribeira. Recorda-se de muitas peixeiras da Ribeira, das que ainda vendiam de cesto à cabeça, apregoando: "Ai que vivinhas meninas, quem merca a sardinha fresca!", como a Tia Mina, a Tia Zefa do Requitó e a Fininha. Às que vendiam o peixe nas bancas da praça velha (antigo mercado), como a Tia Maria Chuchada, a Zefa da Pepita, a Tia Rosa Poteira e as Lavradeiras, entre outras.

Como nos conta a Maria Pepita, as memórias do mar de Viana são muitas, assim como, do bairro da Ribeira onde nasceu, criou-se e casou.



Avó da Rosa da Poita



Elizabete Gavinho Lomba

BAIRRO DA RIBEIRA, MONSERRTAE

Elizabete Gavinho Lomba

Já perto dos noventa anos, Elisabete Lomba, criada pelos avós (Glória e Pedro Gavinho) em frente à doca, onde ajudava a avó a encascar, entralhar e atar as redes, assim como os tempos em que trabalhou na estiva do sal. Começou a trabalhar muito nova a descarregar o sal proveniente de navios para os armazéns na Ribeira (local onde agora existe o edifício da antiga junta de freguesia), continuou neste trabalho até deixaram de trazer o sal para a doca. Descreve este trabalho como uma atividade dura, com muito peso à cabeça e que levavam a manhã toda, para descarregar todo o sal.



Avós de Elisabete Lomba





Depois da estiva do sal acabar, Elisabete Lomba, foi trabalhar para o restaurante Zefa Carqueja, aqui, estava encarregue de ir aos viveiros de marisco junto ao Castelo Velho, na praia Norte, colocar marisco para este crescer e ser vendido. No entanto, lembra o dia em que julgou que o mar a ia levar, a mando da patroa tinha ido colocar o marisco nos viveiros e, numa volta de mar, uma onda maior a atirou contra as rochas. Conta-nos como as rochas lhe rasgaram a blusa e esfolaram as costas todas. Ensanguentada e dorida, Elisabete Lomba, apenas teve tempo de passar pelo bairro dos Pescadores, para que sua mãe lhe limpasse as feridas, antes de voltar ao trabalho.

Como relembra, as estórias do mar são muitas e, seu irmão, naufragou muitas vezes, entre elas, conta como uma vez foi cuspido do barco "Manuel Camões" e ia a nado para o Cabedelo, quando o barco salva-vidas o salvou e levaram para o antigo hospital no edifício da Misericórdia. Já de seu avô, Pedro Gavinho, conta de que uma vez trazia umas lagostas embrulhadas numa camisola para não pagar o dízimo, ao ver o cabo-de-mar, fugiu para o adro da capela da Senhora d'Agonia.

Elisabete Lomba, descreve este período da vida como tempos difíceis, onde a devoção ao Senhor da Prisão no convento de São Francisco do Monte na Abelheira, a levou a pagar suas promessas de madrugada, indo de joelhos desde o cruzeiro até à imagem do Senhor.





Rosa Oliveira



ARGAÇOSA, MEADELA

Rosa Oliveira

Embora a maioria destas atividades de mar, fossem feitas por homens e mulheres do bairro da Ribeira, a necessidade sazonal de mais mão-de-obra na estiva do sal e do bacalhau, trazia também mulheres de outras freguesias para trabalharem na doca.

Rosa Oliveira, nascida e criada na Argaçosa (Meadela), também passou pela estiva do sal e do bacalhau. De pequena, Rosa ia à lavadura para os porcos pela cidade de manhã, para mais tarde os vender na feira dos porcos no jardim D. Fernando, já à tarde ia para a costura. No entanto, a mãe adoeceu, e para ela fazer menos esforços com as caixas de sal e de bacalhau, Rosa Oliveira, passou aos 12 anos, a ir também trabalhar na doca.

Rosa Oliveira, conta como as caixas de sal eram cheias à pá no porão e transportadas manualmente para fora. Algum tempo depois, por falta de pessoal, Rosa deixou de ajudar a mãe, ficando as encarregadas responsáveis por tal, deste modo, passou para a parte de fora do navio, onde levava as caixas de sal até aos armazéns na Ribeira.

Como nos descreveu Rosa Oliveira, a descarga do bacalhau também era feita na doca, no entanto, o bacalhau era descarregado em camiões os quais iam para a seca do Cais Novo em Darque.

Rosa Oliveira andou na estiva do sal e do bacalhau durante dois anos, pois aos 14 anos passou a trabalhar na antiga fábrica de chocolate, no entanto, recorda com alegria as memórias deste tempo passado. Em especial, relembra um dia em que foi levar o almoço à mãe, mas, a curiosidade de vir à cidade e de estar na doca, fez com que se distraísse e tropeçasse nas amarras de um barco e caísse à água. O resultado foram umas palmadas da mãe, pois ficou sem o almoço nesse dia.





As atividades agro-marítimas, surgem-nos nas freguesias a norte e a sul da cidade de Viana do Castelo. Deste modo, podemos dividir estas atividades agro-marítimas em duas regiões: litoral norte (Areosa, Carreço e Afife) e litoral sul (Vila Nova de Anha e Castelo do Neiva).

Estas atividades específicas, do sargaço à despesca, não só permitiram a fixação da população ao local, assim como, criaram um nicho de tradições locais associadas ao mar, as quais influenciaram o modo de viver e trajar das gentes locais (Viana, H.; 2015; p.5).

"Cada família apanha para si, ou seja, para empregar o sargaço em suas terras próprias." ... "Há uma época especial para o corte das algas – a das 'cortas', que é no Agosto-Setembro." (Viana, A.; 1957, p.8-10).

"Sargaço, m. Género de algas, da família das fucáceas, que cresce nos rochedos das costas, donde se desprende para as águas, ocupando larga superfície de alguns mares e sendo amiúde arrojado às praias, onde costuma apanhá-lo para adubo. Bodelha." (Figueiredo, 1922).







Dentro destas atividades, surgem-nos os sargaceiros e sargaceiras, marisqueiras e pescadores, no entanto, estes tratam-se de lavradores e lavradeiras, os quais faziam os trabalhos agro-marítimos, sendo as designações utilizadas, relativas ao trabalho específico que desempenhavam. Podendo uma mulher ser simultaneamente, lavradeira, sargaceira e marisqueira, assim como um homem pescador e lavrador. Não excluindo deste modo, as pessoas que desempenhavam apenas uma atividade.

"... a norte da foz do Lima a apanha do sargaço é feita habitualmente por mulheres, conquanto alguns homens uma vez por outra se ocupem nisso, às vezes tripulando, a sós ou também em companhia de mulheres, as pequenas embarcações de fundo chato, abaulado, ..." (Viana, A.; 1957, p.8-10)

De seguida, descrevemos as vivências, memórias e tradições que algumas gentes destas freguesias nos contaram. O registo vivo de um mar de tradições, o qual influenciou e ainda marca fortemente a vida das gentes da faixa litoral.

AFIFE

Idalina Vieitas

Nascida na freguesia de Afife, Idalina Vieitas começou a ir ao argaço aos 18 anos com uma vizinha. Com o seu rodanho e a muda de roupa sob o chapéu, Idalina ia a pé para a praia para ir ao argaço. Recorda-se que, no período em que ia ao argaço, entre 1940 e 1950, este secava nos medos, sendo posteriormente guardado nuns palheiros de sargaço, com uma cobertura em colmo, a qual era presa com cordas e ou fitas com pedras.

Geralmente, os palheiros de sargaço eram para consumo próprio, para os terrenos da casa, no entanto, recorda-se de fazer um palheiro pequeno para vender, este rendeu 150 escudos. Os palheiros de maiores dimensões chegavam a render 1000 escudos.

Para além de ir ao sargaço, Idalina Vieitas, também apanhava lapas, mexilhão, lamparões e caramujas para comer. Estes, podiam ser simplesmente cozidos e comidos, ou cozinhados com outros ingredientes. Lembra-se de fazer arroz de mexilhão, o qual era cozido na água que cozeu os mexilhões. No entanto, a sua receita preferida, também com mexilhões, consistia em fritar os mexilhões, descascados, numa sertã com cebola às rodelas e farinha de milho.

Idalina Vieitas, deixou de ir ao sargaço quando foi servir para uma casa da lavoura e de apanhar moluscos quando emigrou para França na década de 60. No entanto, Idalina relembra esta tarefa com gosto, mesmo tendo sido um trabalho difícil. Em especial, lembra como um dia com demasiado argaço num braçado, uma onda maior o virou sobre si e pensou que ia morrer afogada. Quando conseguiu vir ao de cima, fez-se de dura, pois estavam todos a olhar para ela, mas lá no fundo, confessa que ficou sempre com receio do mar. Diz-nos também, como se recorda de um casal jovem que andava ao argaço, e ele morreu afogado, o mar às vezes era traiçoeiro e pregava partidas.



Idalina Vieitas



Alcinda Caminé



CARREÇO

Alcinda Caminé, "Cinda da Ministra"

Alcinda Caminé, mais conhecida em Carreço por Cinda da Ministra, era uma mulher da lavoura, a qual também ia ao sargaço e à despesca nesta freguesia. Até há cerca de 30 anos, Alcinda ia aos polvos, embora também apanhasse sargaço.

No entanto, como contou, o sargaço não era só para uso doméstico, como adubo. Nos dias de grandes marés, ou grandes estos, Alcinda aproveitava a oportunidade para apanhar cebas, uma alga habitualmente não muito acessível, a qual era bem paga ao quilo, para ser comercializada.

Recorda como a vida era difícil e a constante labuta ocupava todo o tempo disponível. Entre os medos junto ao mar, a veiga, e a casa no lugar, o tempo tinha de ser bem gerido, alternando a despesca, a apanha do sargaço e os trabalhos agrícolas consoante a necessidade. Muitas vezes secou a roupa no corpo após ir ao sargaço, enquanto trabalhava na veiga.

Em dias mais atarefados, na ida para casa, apanhava alguns mexilhões, os quais aqueciam numa panela sem água para estes abrirem e os comer; com mais tempo preparava um arroz de mexilhão.



AREOSA

António Viana

As tradições e atividades marítimas, muitas vezes são-nos passadas, não na primeira pessoa, de alguém que as fez, mas sim por alguém que as viu serem praticadas. António Viana, criado na freguesia de Areosa, recorda a apanha do argaço na sua freguesia, em especial feita por sua mãe. Como contou, o mar enchia-se de mulheres ao argaço, os homens, estes estavam fora a trabalhar.

Geralmente, sua mãe Virgínia, ia ao argaço com a criada em determinados estos¹. No entanto, como nos contou, era necessário primeiro ir tirar a licença à capitania, embora, muita gente não o fizesse e, quando surgia o senhor Santos, o cabo-de-mar, com a sua farda de cotim cinzento, muitas mulheres fugiam.

"Quantos seriam os areosenses que não tinham contacto com o mar? Decerto nenhum. Ou porque se ia apanhar botelha para os porcos comerem, ou porque se ia apanhar o argaço que servia para adubar as terras; ou porque se ia à pesca das lucinhas ou das bretas; ou apanhar caranguejos; ou caramujas, ou lamparões, ou mexilhões, ou percebes; ou porque se ia, munido dos apetrechos necessários; aos polvos ou às navalheiras; alguns, esses, decerto, poucos, iam pescar, perto da costa, nas gamelas, uma espécie de barco." (Texto de António Viana)

António Viana contou como no esto de São Miguel, sua mãe Virgínia, juntamente com mais Areosenses, ia cortar com uma foice as correias, correões e as correolas na praia. Noutros períodos, também se apanhava o argaço quebrado junto à Penedia e ao Forte do Rego de Fontes (Castelo Velho), este, arrancado pelo mar. No seu tempo, o argaço era seco nos taludes e ervas junto aos terrenos cultivados e, posteriormente levado para casa.



António Viana



António Viana, em criança.

¹ Estos - Maior altura que atingem as marés



Virginia Viana

Como descreveu, a apanha do argaço servia como uma fonte de rendimento para famílias sem lavoura, como era o caso da Aurora da Gaia, a qual ia ao argaço e vendia as pilhas aos lavradores. Outra mulher da qual se recorda nas lides do argaço era a Tia Maria do Pinotes, a qual, já de muita idade ainda ia ao argaço com o seu ancinho de madeira.

No entanto, a faixa litoral Areosense, não só providenciava o argaço para a lavoura, este, também providenciava uma fonte de alimentação, com os variados peixes, moluscos e marisco existentes no local. Jerónimo Viana, irmão de António Viana, de novo ia aos polvos, já às caramujas, mexilhões e lamparões, António Viana também ia com o irmão, especialmente, quando o mar debalava² muito e as "percevilheiras" e o "molha cu" (pedras no litoral), ficavam acessíveis. Como contou, o uso destes produtos do mar na cozinha, resultavam em variados pratos gastronómicos. O mexilhão, por norma era lavado e, cozido numa panela tapada sem água, os que não abrissem ao cozer não se comiam. Lembra que o mexilhão podia ser comido apenas cozido, num arroz de mexilhão, ou até em rissóis de mexilhão. Os lamparões, por sua vez, depois de cozidos, eram geralmente para uma salada com cebola picada, salsa e azeite, salada esta tipicamente comida na festa de São Mamede.

Outros tipos de moluscos e marisco, que se apanhava na faixa litoral de Areosa, conta António Viana, eram os percebes e as navalheiras. Os percebes eram poucos e de difícil acesso, já as navalheiras, recorda-se de ver o Senhor Lourenço, o Alemão da casa do Gaio, a ir para a costa com uma tranca para servir de alavanca para apanhar as navalheiras.

Para além da despesca de marisco e moluscos, António Viana, também ia à pesca das bretas, bogas, cabozes e as lucinhas. Às bretas, António Viana foi pescar muitas vezes com seu tio Abel Viana, conta como as bretas eram pescadas nas poças na maré baixa, com umas varinhas de vime ou canas da índia e sediela, na qual atavam um anzol empatado com minhocas apanha-

² Debalava – Grandes marés

das no lodo junto ao Castelo Velho. Recorda, de como levavam 10, 15, ou até mesmo 20 varinhas, as quais eram colocadas nas poças, ao abanarem, era sinal de que as bretas já tinham mordido.

A pesca das lucinhas, já era feita com umas canas muito compridas, com cerca de 4 a 5 metros, com linha na ponta, dois ou três anzóis e uma poita (peso para ir ao fundo). Inicialmente usava poitas de seixos, mais tarde começou a usá-las feitas a partir da corrente de bicicletas.

António Viana conta de como as cambôas já não funcionavam, embora, ainda chegou a ver deitarem a longa rede em frente ao Rego de Fontes e praia da Barreiras, a qual estava presa a umas varas fixas às pedras de xisto pousadas no fundo para fazer um cercado. Depois, quando a maré subia, iam a nado puxar as redes para cima, por forma a apanharem o peixe na baixa-mar, era necessário ter licença para fazerem isto. Após recolherem o peixe, os restos ou "rabuscos", era deixado para quem quisesse.

Embora a faixa litoral Areosense, fosse maioritariamente usada por homens e mulheres desta freguesia, António Viana recorda de como mulheres de Vila Nova de Anha, vinham ao argaço junto ao Castelo Velho, vindo estes grupos de mulheres a pé, geralmente, uma só com todos os cestos empilhados à cabeça. O argaço apanhado pelas mulheres de Vila Nova de Anha junto ao Castelo Velho, era aqui seco, e segundo António Viana, artisticamente disposto nos seus cestos, na volta à freguesia, atravessavam a cidade a cantar pelas ruas.

Mais ainda, António Viana recorda que nos grandes estos, homens e mulheres do litoral sul (Castelo do Neiva e Vila Nova de Anha), atravessavam a costa até à lagoa do Forte e, carregavam os seus barcos a remos com o argaço, levando-o para secar nas suas freguesias.

Como conta António Viana, estas são as memórias das atividades de mar que assistiu e viveu até os 24 anos, altura em que emigrou, quando voltou já tudo tinha acabado.





Maria do Céu Costa

CASTELO DO NEIVA

Maria do Céu Costa

Atualmente, em Castelo do Neiva, apenas Maria do Céu Costa continua a dedicar-se à apanha do sargaço, a qual aprendeu com sua mãe. Se de bebé ia dentro da cesta, assim que pôde ajudar, também ela apanhava o sargaço. Recorda-se de ajudar a mãe nas lides do sargaço de manhã cedo antes de ir para a escola. Nesse tempo iam muitas mulheres e crianças. Sua mãe ainda usou a saia e casaca de branqueta, já ela nunca chegou a ter este traje.

Como nos contou, o sargaço destinava-se a ser utilizado como adubo, embora, outras algas tais como a barranha, bedelho, folha e a perna, também eram apanhadas, para depois as venderem secas nos barracões do "argaço", onde eram pagas ao quilo.



CASTELO DO NEIVA

Rosa Gonçalves Rola

Hoje com 96 anos, Rosa Gonçalves Rola, recorda como começou a vender peixe e camarões aos 9 anos com sua mãe na cidade de Viana e nas freguesias de Alvarães e Forjães. Sua mãe, Ana Gonçalves Rola, era peixeira e comprava o peixe aos pescadores da freguesia para depois ir vender. Como conta, os pescadores de Castelo do Neiva, iam ao mar de noite, dedicando-se às atividades agrícolas durante o dia. Mais tarde, já com as duas filhas mais velhas, Rosa Gonçalves Rola também ia vender o peixe, geralmente, pelas portas em Viana ou a praça velha, junto da capela das Almas e da drogaria.

Recorda-se de como uma vez, ao passar numa barca entre o Cabedelo e a cidade, ao pôr um pé na lingueta, veio uma onda, perdeu o equilíbrio e caiu ao rio. Por sorte, um homem que estava no local, o "Maravalhas", puxou a linhagem que prendia o peixe ao cesto com um gancho e, retirou-lhe o cesto e o peixe do rio. Toda molhada e, com o peixe por vender, Rosa Gonçalves Rola, teve a ventura da Emília da Lavradeira, lhe emprestar uma roupa seca, para ela poder ir vender o peixe pela cidade.

Até casar, Rosa Gonçalves Rola, ia ao argaço, de início com sua mãe, mais tarde com as filhas. Recorda como ela e as filhas, ainda chegaram a usar a branqueta para ir ao argaço, o pano era comprado em São Paio, mas o alfaiate era o Toninhas de Castelo do Neiva.

Para evitar tirar a licença para apanhar o argaço, Rosa Gonçalves Rola e outras mulheres, iam ao argaço de noite. Escondiam os montinhos de argaço para os guardas não as apanharem, no entanto, estes também se escondiam para as apanhar. Recorda de que uma vez o guarda a apanhou e lhe disse: "Anda Rolinha, que já estás caçada!". Para evitar que fossem ao argaço de noite, ao amanhecer, as mulheres eram obrigadas a esperar que o cabo-de-mar desse o sinal, com um apito, para poderem entrar na água.



Rosa Gonçalves Rola



Casa de Rosa Gonçalves Rola

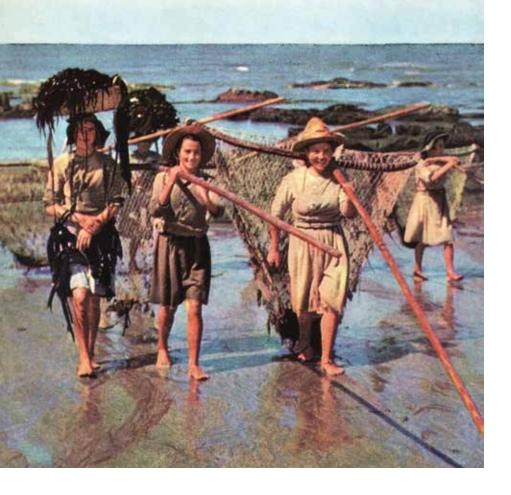
Rosa Gonçalves Rola, recorda de que ia muita gente ao argaço, com as redes³ na mão, entravam no mar até terem a água pelo pescoço, furando as ondas grandes com a cabeça, a folha, geralmente estava mais dentro do mar, por isso iam de barco ou jangadas. O argaço, depois de seco era armazenado em palheiros e, utilizado como adubo ou vendido, no entanto, a folha e o bedelho eram vendidos ao Sr. Lopes em Castelo do Neiva.

Os sustos nas lides do argaço, não eram poucos e, recorda quando a filha Maria levou uma serrada e, a recarga⁴ a arrastou para baixo, no entanto, um primo seu, atou uma corda à cinta e foi a nado salvá-la.

Rosa Gonçalves Rola, descreve este tempo como difícil, mas mais bonito do que o de hoje em dia, onde a labuta diária do passado, distribuída pelas várias atividades que desempenhava, lhe preenchia o dia a dia. Para além de vender peixe e marisco, ir ao argaço para venda e estrume, Rosa Rola e sua mãe também teciam em casa, pano de linho (linho, estopa e tomentos), algodão e carduz para venda. Recorda-se de vender à Tia Fina, moradora no bairro da Ribeira, junto à Zefa Carqueja, panos de linho ou algodão para toalhas. Para além destes trabalhos, aos domingos, segundas e terças-feiras ao fim do dia, também ia apanhar mexilhões, os quais depois de cozidos eram vendidos em pratinhos, na quarta feira na feira de Barroselas. Ao falar dos mexilhões, contou como cozinhavam os lamparões com batatas ou arroz e os ouriços-do-mar eram cozidos ou assados para comer.

³ Redes – nome dado ao Rodanho em Castelo do Neiva

⁴Sétima onda, a de maior tamanho



Outras atividades, desempenhadas por Rosa Gonçalves Rola, incluíam a manutenção e construção dos utensílios usados na apanha do argaço, em especial da rede do rodanho (chamada de rede em Castelo do Neiva). As redes eram feitas com fio, o qual compravam ao Sr. Anacleto junto à doca de Viana. Já a principal manutenção das redes consistia em encascar a rede com uma tinta de casca de salgueiro, isto para preservar as redes, também escascava as redes de pesca para alguns pescadores. Para encascar, Rosa Rola, conta como iam retirar a casca aos salgueiros nos ribeiros e, depois de esmagada, coziam as cascas num pote com água, até que a água levantasse fervura. De seguida, numa maceira grande ou num cilhão, punha-se as redes juntamente com a tinta de casca de salgueiro.



À medida que muitas das atividades piscatórias e agro-marítimas foram desaparecendo, os trajes e peças de vestuário associados a estas práticas também se foram perdendo. No entanto, os vários incentivos ao uso do traje durante o século XX, em especial, nas festas d'Agonia, associados ao aparecimento dos grupos folclóricos de cada freguesia, vieram salvaguardar e preservar algumas destas tradições. Deste modo, os trajes associados a algumas destas atividades, começaram a desfilar na Festa do Traje, Parada Agrícola e, mais tarde no cortejo Etnográfico, preservando deste modo o modo de trajar ligado a um leque de atividades em desaparecimento.

AFIFE

Sargaceiras de Afife na festa do Traje

A presença de grupos de mulheres da freguesia de Afife, com seus trajes de sargaceiras, surge em registos fotográficos da festa do traje a partir das décadas de 30/40 do século XX. Nestas imagens, para além da saia de mar e o rodanho, estas mulheres trazem a muda de roupa enxuta sob os chapéus, tal como descrito por Maria Lamas em 1948, ainda hoje em dia podemos observar na romaria d'Agonia estes trajes de sargaceiras (Lamas, 1948, p.66).







Conceição Vieitas

AFIFE

Conceição Vieitas

Nascida na freguesia de Afife e aí criada, Conceição Vieitas contou como os trajes desta freguesia fizeram parte da sua vida até emigrar para a França na década de 60. Conceição Vieitas, já não chegou a ir ao sargaço, apenas ajudava a pôr o sargaço a secar na praia, ou a apanhar a botelha e o limo para dar aos porcos.

Foi elemento do Grupo de Danças e Cantares de Afife durante muitos anos, participando em várias atividades do grupo, destacando-se entre estas a "Festa do Traje" na Romaria d'Agonia, na qual envergou o traje de sargaceira. Contou como desfilou na festa do traje com o típico traje de sargaceira de Afife, o qual consistia numa saia de grossa estopa, com uma barra estreita de riscado de quadrados brancos e azuis na parte inferior. Em vez de calçar os comuns socos, usou alpargatas. Por baixo do lenço estampado cruzado ao peito usou uma camisa de estopa sem bordados e um colete de fazenda sem guarnições ou bordados. Sob o chapéu levava a muda de roupa enxuta.



CASTELO DO NEIVA E VILA NOVA DE ANHA

Sargaceiros de Castelo do Neiva e Vila Nova de Anha na festa do traje, parada agrícola e cortejo etnográfico

As sargaceiras e sargaceiros de Castelo do Neiva e Vila Nova de Anha, com suas branquetas de grossa lã, suestes e redes (rodanhos), há várias décadas que desfilam na festa do traje e parada agrícola da romaria d'Agonia. Desde a década de 40 do século passado, surgem fotografias de grupos com homens e mulheres de Castelo do Neiva, envergando os típicos trajes da faina do sargaço (Lamas, 1948, p.66).

Mais tarde, com o surgimento dos grupos folclóricos nestas freguesias, estes grupos passam a representar as suas freguesias nos diversos números da romaria d'Agonia.





CASTELO DO NEIVA

Grupo Recreativo e Cultural de Castelo do Neiva

Fundado em 1975, o Grupo Recreativo e Cultural de Castelo do Neiva, procura preservar e mostrar a riqueza etnográfica desta freguesia à beira mar, do concelho de Viana do Castelo. Deste modo, para além das caraterísticas rurais, comuns às demais aldeias alto-minhotas desta região, este grupo procura conservar a forte relação do seu povo e as tradições de mar, as quais marcaram fortemente a história e estórias desta freguesia.

Geralmente, nas suas atuações, este grupo procura dar a conhecer a maior parte das tradições de Castelo do Neiva, no entanto, na romaria d'Agonia e, em especial na festa do traje e cortejo etnográfico, procuram trazer à cidade apenas os trajes ligados ao mar, os do sargaço e os de pescadores. Pois, como nos contou Nuno Costa, membro deste grupo, os trajes de sargaceiros e pescadores, são os mais genuínos, reconhecendo a importância das tradições de mar de Castelo do Neiva.



CARREÇO

Feirões na Praça da República – Ronda Típica de Carreço

Na primavera e verão, vários grupos folclóricos do concelho de Viana do Castelo, animam a Praça da República com a venda de produtos regionais e danças e cantares, típicos de cada freguesia.

Um destes grupos, a Ronda Típica de Carreço, procura nestes feirões, mostrar algumas das tradições singulares desta freguesia. Embora reconheçam de que até à data se tenha dado pouca importância aos trajes de mar, este grupo, promove a culinária com produtos da faixa litoral da sua freguesia. Deste modo, podemos encontrar alguns pratos de marisco, à base de mexilhão e lamparões, nos feirões que este grupo organiza.

Apesar de em Carreço, não se conhecer um traje, específico de uma atividade associada ao mar, o traje designado por "Traje da Eira", também era usado na despesca e na faina do sargaço. Dito isto, dois elementos deste grupo, Maria José Xavier e Fernanda Arieira, envergaram estes trajes com os utensílios do sargaço, durante as celebrações do Dia Nacional do Mar em 2015.



Embora já não se vá ao sargaço em Carreço, vários elementos deste grupo, continuam a ir à despesca, com as devidas licenças, apanham alguns mexilhões e lamparões para manter uma tradição de longa data.



Rendas de Bilros da Ribeira

Como nos descreveu Amadeu Costa em 1966, aquando da feira de artesanato em Viana do Castelo, as típicas rendas de bilros outrora executadas pelas mulheres da Ribeira da cidade, já teriam caído em desuso na segunda metade do século XX, sendo poucas as mulheres de pescadores que ainda se dedicavam a este labor. Estas rendas, caracterizavam-se por não apresentarem relevo e de que o motivo a cheio, ser contornado por um cordão. Segundo Amadeu Costa, a execução da renda de bilros de Viana do Castelo era mais difícil do que as rendas de Vila do Conde e de Peniche. Nesta feira de artesanato, estava presenta Custódia Figueiredo a fazer renda e Maria da Silva Pacheco (Perrichil) a fazer croché (Costa, 2012, p.96).



Cordoaria na Ribeira

No distrito de Viana do Castelo, apenas na cidade de Viana, se conheciam artesãos dedicados à indústria caseira da cordoaria. Neste trabalho, limitado à zona beira-rio da cidade e ao bairro da Ribeira, procedia-se ao entrance do cairro, do sisal, do linho e do esparto. Segundo Amadeu Costa, este trabalho artesanal, descende da construção naval que existia na cidade, em especial dos artesãos calafates que deram origem aos cordoeiros. Mais ainda, Amadeu Costa descreve-nos no ano de 1965, de como a família de Manuel Luís Gândara se dedica a esta arte há mais de 80 anos (Costa, 2012, p.99).

No quadro alusivo à cordoaria na feira de artesanato em Viana do Castelo em 1965, estava presente o artesão Bartolomeu da Silva e um ajudante no entrance do cairro numa "roda de fazer corda", nome dado ao aparelho usado no fabrico da corda (Costa, 2012, p.99).



Capachos da Ribeira

Outro produto característico das gentes da Ribeira eram os capachos produzidos pelos pescadores. Os capachos, de forma circular e planos, eram utilizados como tapetes.

Os pescadores da Ribeira, nas alturas em que as intempéries não lhes permitiam ir à faina, dedicavam parte do tempo livre, para fazer capachos, reaproveitando as cordas velhas dos aparelhos. Há data da realização das feiras de artesanato, em 1966 e 1967, Amadeu Costa descreve, como apenas subsiste José Pedro da Costa Correia, o qual ainda faz os tradicionais capachos, estando na dita feira de artesanato, Manuel Machado a trabalhar esta arte (Costa, 2012, p.120).



Encascar



O encascar consistia em tingir as redes de algodão com uma tinta à base de casca de salgueiro, a qual conferia maior resistência à salinidade da água do mar. Esta tarefa, geralmente, era desempenhada por mulheres, muitas vezes as mulheres dos pescadores. Há data deste trabalho, apenas no bairro da Ribeira, em Viana do Castelo e, em Castelo do Neiva, foi possível recolher informações sobre o encascar.

No bairro da Ribeira, o encascar era feito pelas mulheres dos próprios pescadores, no entanto, a tinta castanha da casca de salgueiro, era feita por Carolina e Emília Pedreira, as quais desfaziam a casca de salgueiro com uma marreta, numa pia muito grande que se encontrava no largo de Santa Catarina.

Em Castelo do Neiva, a preparação da tinta da casca de salgueiro era preparada do seguinte modo: primeiro esmagava-se a casca de salgueiro, de seguida, colocava-se as cas-

cas num pote com água ao lume, deixava-se a mistura levantar fervura. Por fim deitava-se a tinta sobre as redes. A preparação da tinta de casca de salgueiro na Ribeira, seguia o mesmo método de Castelo do Neiva.

Este processo era repetido várias vezes por forma a conservar as redes de pesca e as redes dos rodanhos do sargaço, sendo necessário lavar as redes antes do encascar e, a secagem da tinta depois das redes tingidas.

Na feira de artesanato realizada nas festas d'Agonia de 1966, Amadeu Costa, descreve a casa de encascar típica do bairro da Ribeira, assim como o método de preparação da tinta de casca de salgueiro (Costa, 2012, p.131).

AFIFE, CARREÇO, AREOSA, VILA NOVA DE ANHA E CASTELO DO NEIVA

Palheiros de Sargaço

O sargaço apanhado pelos sargaceiros, tradicionalmente, depois de seco era armazenado em palheiros. Como nos descreve Abel Viana, o sargaço, depois de seco fora do alcance das marés, sobre relvado ou uma camada de seixos, formava umas extensas mantas devido à substância gelatinosa que possuem. Depois, estas eram dobradas ou enroladas, e dispostas em pilhas, sobre um estrado de madeira, de uma laje natural, ou ainda sobre alguns calhaus. Estes palheiros, de forma retangular, eram cobertos com colmo, o qual era preso com algumas varas e pedras suspensas nas extremidades (Viana, A.; 1932; p.25).

"Em alguns pontos da costa de Carreço, Afife e Moledo, nos meses de Agosto e Setembro, o conjunto de grande quantidade de palheiros, visto à distância, oferece o aspecto das aldeias de certas tríbus africanas." (Viana, A.; 1932; p.25).







NOSSA SENHORA D'AGONIA PADROEIRA DAS GENTES DO MAR

A maioria das práticas religiosas das gentes que desempenhavam os trabalhos de mar e de rio estão associadas às tradicionais festas e romarias da cidade de Viana do Castelo e demais freguesias.

Atualmente, a maior prática religiosa do Bairro da Ribeira, incide na devoção por Nossa Senhora D'Agonia, embora existissem outros locais de culto utilizados pelas gentes da Ribeira: o D. Frei Bartolomeu dos Mártires, o Senhor dos Passos da Matriz, o Senhor dos Aflitos no Largo de Sta Catarina, a Senhora das Candeias, assim como o Senhor da Prisão no extinto convento de S. Francisco do Monte e a Senhora da Consolação na freguesia da Meadela (Costa, 1987, p.234).











No entanto, como descrito por Alberto Abreu, o aspeto bairrista do culto a Nossa Senhora d'Agonia pela classe marítima do Bairro da Ribeira, apenas passa a ser assumido, após a construção da nova capela e da nova imagem exposta, por meados do século XVIII (Abreu, 2006, p.90).

Como descrito pelo Mons. Daniel Machado em 1961, no dia 20 de Agosto, dia da Senhora d'Agonia, madrinha de tantas crianças da Ribeira, os barcos eram amarrados e vestia-se o melhor que se tinha. Os homens, com as suas tradicionais camisas quadriculadas, levavam o andor, já as mulheres, atrás do pálio, empunhavam velas de voto das suas alturas. Mais ainda, Mons. Daniel Machado descreve como as gentes da Ribeira "sentiam" e "viviam" a festa da Senhora d'Agonia (Machado, 1961).

Os tempos passaram e, este pequeno Bairro da Ribeira foi-se adaptando às mudanças que lhe foram impostas, no entanto, a devoção pela Senhora da Agonia pelas gentes do mar mantém-se, sendo atualmente uma das maiores tradições do mar de Viana.











BIBLIOGRAFIA

Abreu, Alberto; 2006; Sobre as Festas da Agonia: EnsaiosV; Viana do Castelo; Viana Festas.

Alves, Lourenço; 1989; A Comenda de Santa Maria de Carreço, Monografia, Edição Junta de Freguesia de Carreço e Comissão Fabriqueira de Carreço. Viana do Castelo, p.157.(*)

Costa, Amadeu; 2012; Trajes, Artesanato e Tradição; Viana do Castelo; Câmara Municipal.

Costa, Amadeu; 1987; A Senhora da Consolação da Meadela; Caminha; Caminiana.

Fernandes, Oficinas: 1942; Portugal Económico, Monumental e Artístico: Vol. 1 Minho; Lisboa. (*)

Figueiredo, Cândido de; 1922; Novo Diccionário da Língua Portuguesa; Lisboa; 3ª Edição.

Lamas, Maria; 1948; Mulheres do meu País; Lisboa.

Machado, Daniel; 1961; Os Pescadores e a Senhora da Agonia; Viana do Castelo; Roteiros de Viana; vol.3.

Magalhães, Ivone Baptista; Baptista, João Paulo; 2007; Mulheres do Mar Português; Ardentía $n^{o}4$; p.43-50.

Magalhães, Ivone Baptista; Baptista, João Paulo; 2006; Pesqueiras do Mar: as cambôas de Carreço; Ardentía nº3; p.55-62.

Oliveira, Ernesto Veiga; Galhano, Fernando; Pereira, Benjamim; 1990; Actividades Agro Marítimas em Portugal; Lisboa; D. Quixote.

Ribeiro, Orlando; 1991; Geografia de Portugal; Lisboa; Soares da Costa.

Viana, Abel; 1957; Etnografia e Exibições Folclóricas; Lisboa; Mensário das Casas do Povo; 12:135.

Viana, Abel; 1956; Viana do Castelo, Lisboa; Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira; 34.

Viana, Abel; 1932; Linguagem Popular do Alto-Minho; Viana do Castelo; Notícias de Viana.

Viana, Hermenegildo; 2015; Viana veste o mar e o Rio; Viana do Castelo; Câmara Municipal.









