

Geografia e Civilização



Orlando Ribeiro, professor de Geografia da Universidade de Lisboa, fundador e director honorário do Centro de Estudos Geográficos, presidente da Comissão Nacional de Geografia, antigo vice-presidente da União Geográfica Internacional, doutor honoris causa pelas Universidades de Rio de Janeiro e de Bordéus, sócio das Academias das Ciências de Madrid, Bordéus, Lisboa e da Accademia Nazionale dei Lincei de Roma, membro de honra de várias Sociedades de Geografia estrangeiras; ensinando há 46 anos, foi leitor e professor associado da Sorbonne, professor visitante de várias Universidades da Europa e da América e do Colégio de França. Autor de mais de 200 trabalhos científicos que versam diversos aspectos da Geografia física, humana e regional e também de Geologia, História, Etnologia e da vida científica e universitária. As suas pesquisas desenvolvem-se, embora com desigual importância, em quatro parres do Mundo e nas ilhas atlânticas. Publicou dois estudos de conjunto sobre o Mediterrâneo e sobre a zona tropical húmida, este em colaboração com Suzanne Dauveau. Algumas das suas obras foram escritas ou traduzidas em francês, espanhol, italiano, inglês, e alemão.

Explorando grande variedade de linhas de pesquisa, tem-se ocupado especialmente do mundo rural e de contactos de civilização. E dentro deste tema que se situa o presente livro; os dals primeiros estudos opõem, no território português, a civilização do granito, predominante no Norte e marcada por influências sucessivas, das quais as mais remotas ascendem ao Neolítico, e a civilização do barro, anterior mas desenvolvida principalmente na época muçulmana, uma e outra ainda persistentes; o terceiro estudo mostra influências orientais na arquitectura urbana do Alentejo: telhados «berberes» de uma só água, arcadas mouriscas, ambos de origem muçulmana, telhados múltiplos à imitação da Índia e da China, e propagados pelas navegações dos Descobridores. A propósito desta tema estuda-se a origem, desenvolvimento e estrutura urbana de Olhão e de Tavira e estabelecem-se comparações com outras cidades portuguesas, os portos da Europa atlântica e o mundo da expansão marítima de Portugal, aproveitando a experiência de longas e frequentes viagens.

Este livro, onde se encontram estreitamente associados métodos da Geografia e da História e, a propósito de assuntos aparentemente resoltos, se levantam orientações e problemas de grande relevo na época geográfica, e considerado um clássico do tema saliente das relações entre a Terra e as civilizações.

tico, de alguidares, jarros, escudelas e outros objectos, cujos paradigmas seriam de louça ou de lata. Neste ambiente, a casa de pedra, tão familiar à gente do Algarve, apenas foi precedida das cabanas de madeira e colmo que, como em toda a parte, correspondem à primeira e precária forma de instalação. Elas dominam na Santana onde os cineritos não dão pedra de construção.

8. As talhas para vinho no Alentejo.

A cerâmica, que tem muitos centros notáveis tanto no Norte como no Sul do País, é largamente usada por toda a parte. A louça de barro constitui, pela variedade e graça das formas e das cores, um dos motivos de curiosidade de qualquer feira (est. XXVIII); apenas, nos últimos anos, começa a sofrer a concorrência vitoriosa das matérias plásticas, mais leves, inquebráveis (embora menos duradouras), que têm por si o prestígio da novidade e da moda. Os produtos de certos lugares adquiriram difusão regional ou até geral. Alguns exemplos ao acaso da lembrança: a louça preta de Molelos, no sopé do Caramulo, é conhecida na Beira Alta, como as graciosas bilhas de Nisa, com incrustações de pedacinhos de quartzo, o são no Alto Alentejo e na Beira Baixa (23); os barros de Estremoz são celebrados há séculos; rara será a feira a que não concorram oleiros de Barcelos, com toda a família pobremente instalada em barracas ocasionais, como ciganos, vendendo pratos, bilhas e malgas e ainda bonecos e brinquedos, que hoje serão talvez os únicos a fabricar. Ai aparecem, ao lado dos tipos modernos ou estilizados, modelos que se perdem na noite dos tempos, como os *cucos* e os *rouxinóis* com que, nos ritos agrários de um velho fundo ariano (24), se propiciava a chegada da Primavera e a fartura das colheitas.

Na vida tradicional, em desagregação apenas nos anos que se seguiram à última guerra, mesmo em pequenas cidades, os artigos de olaria só se compravam nas grandes feiras e,

(23) Esta era, provavelmente, a origem de «talha pedrada» e da «pucari-nha de feição» (a condizer), que Leonor levava para a fonte na incomparável glosa de Rodrigues Lobo a um mote camoniano.

(24) No museu de Karachi, Paquistão, encontrei os mesmos rouxinóis de barro, provenientes das escavações de Moenjo-Daro.

quando se quebravam, cada um remediava como podia a sua falta; daí, por um lado, a importância primacial dos louceiros e, por outro lado, a larga difusão que tinham os seus produtos. A olaria persiste no mundo mediterrâneo como um dos mais formosos exemplos de economia artesanal, desaparecida nos países de civilização industrial (onde, quando muito, persiste alguma cerâmica apenas para curiosidade dos turistas); em vão se procurariam, nos mercados rurais de França, por exemplo, potes, bilhas, tachos, malgas e alguidares, que ninguém mais fabrica e que nenhuma dona de casa desejaria adquirir.

Em relação aos utensílios de cerâmica, largamente difundidos em todo o país, a originalidade do Alentejo consiste em ter conservado, de uma herança mediterrânea, o vasilhame para líquidos, principalmente para vinho (ests. XXIX e XXX), preparado e guardado, no resto de Portugal, em pipas e tonéis de madeira. Neste sentido, é mais uma das expressões da civilização do barro própria desta região.

As vasilhas chamam-se *talhas* ou *potes* e podem ter dois metros e meio de altura, capacidade para mais de 2000 litros e pesar 700 ou 800 quilos. Ai se lança o mosto com o bagaço, para fermentação, mudado depois para outras talhas semelhantes. Em baixo têm um buraco onde se mete o pipo, por cima são cobertas com papel ou uma pele de cabra, como a dos odres. Pela forma fazem lembrar grandes *dolia* romanos, que são provavelmente os seus paradigmas. Talhas mais pequenas e sem orifício usam-se para o azeite e as azeitonas curtidas (de tão importante papel na alimentação alentejana). Hoje até se empregam ainda para guardar cereais; mas a carne de porco conserva-se em salgadeiras de barro (linas de forma oval) e, em recipientes semelhantes, deitam-se as azeitonas antes de preparadas e apuram-se as águas das goteiras do telhado. No Norte salga-se o porco em pias de pedra ou em grandes áreas de castanho, também usadas para guardar cereais.

Não é ainda possível dar a área onde se usa esta forma de envasilhar o vinho. Ela parece ter coberto todo o Alentejo e extravasado para o sul da Beira, talvez com os mesmos limites do emprego da taipa (25). Há tabernas em Évora que o

(25) O seu emprego deve ter sido geral no Sul do País; é o que parece indicar a existência de uma adega real em Tavira, «com toda a sua loiça», mencionada num documento do tempo de D. João I. (Referência em D. A. de Brito Vasconcelos, *Notícias Históricas de Tavira*, Lisboa, 1937, p. 71); mas a exportação fazia-se em vasilhas de madeira.

conservam assim e, no convento do Espinheiro, nos arredores da cidade, existe uma adega só com talhas, algumas datadas do século XVII (26). Em Mourão, todas as tabernas e todas as adegas usam apenas este recipiente; em Moura, já se encontra a par das pipas e tonéis. Em Borba, que produz a maior quantidade e o único vinho afamado do Alentejo, não se emprega outra forma de preparar ou envasilhar. Nos lugares onde a cultura da vinha não se faz, ou se faz desde data recente, ou apenas se vende vinho ao balcão, usam-se pipos e garrafas. As *bodegas* do interior e do Sul da Espanha possuem também grandes *tinajas* de barro (est. XXIX B) (27).

Disseram-nos em Mourão que se continuavam a fabricar talhas em Aldeia do Mato. Fica esta progressiva aglomeração a uma légua de Reguengos de Monsaraz, dantes isolada no meio de densas charnecas onde se açoitavam lobos e salteadores, arroteadas no fim do século passado. O nome que evocava esse tempo não convinha a uma povoação aseada e de ruas calcetadas, no meio de searas de trigo, olivais e montados, e foi mudado há pouco para São Pedro do Curval, orago da freguesia (28). Tem 4500 habitantes; as casas são geralmente de tuipa e de tijolo e, como o assento é granítico, os muros conservam encastrados alguns grandes blocos, desdenhados como material de construção. Há na aldeia umas 18 olarias, que fabricam tijolo e lambaz, telha e louça grosseira, alguma vidrada. Um único homem, de três ou quatro de que há memória, faz ainda talhas para vinho, arte que o pai, o avô e os outros antepassados há muito vinham exercendo. De certa idade, sem filhos, com o genro alfaiate, acabará com ele o fabrico destas admiráveis vasilhas.

(26) O convento é hoje propriedade particular mas as suas preciosidades artísticas visitam-se com toda a facilidade; é pena que a adega não seja incluída entre as curiosidades históricas e mostrada também (só a pedido).

(27) Mesmo numa área de produção importante de *vino corrente*, como a Mancha, persiste o uso das *tinajas*, mostradas como curiosidade de turistas, à entrada das povoações na estrada principal que atravessa a região. Em Jerez de la Frontera, a qualidade do vinho, destinado em larga parte à exportação, impôs, pelo contrário, o uso da cascaria de madeira.

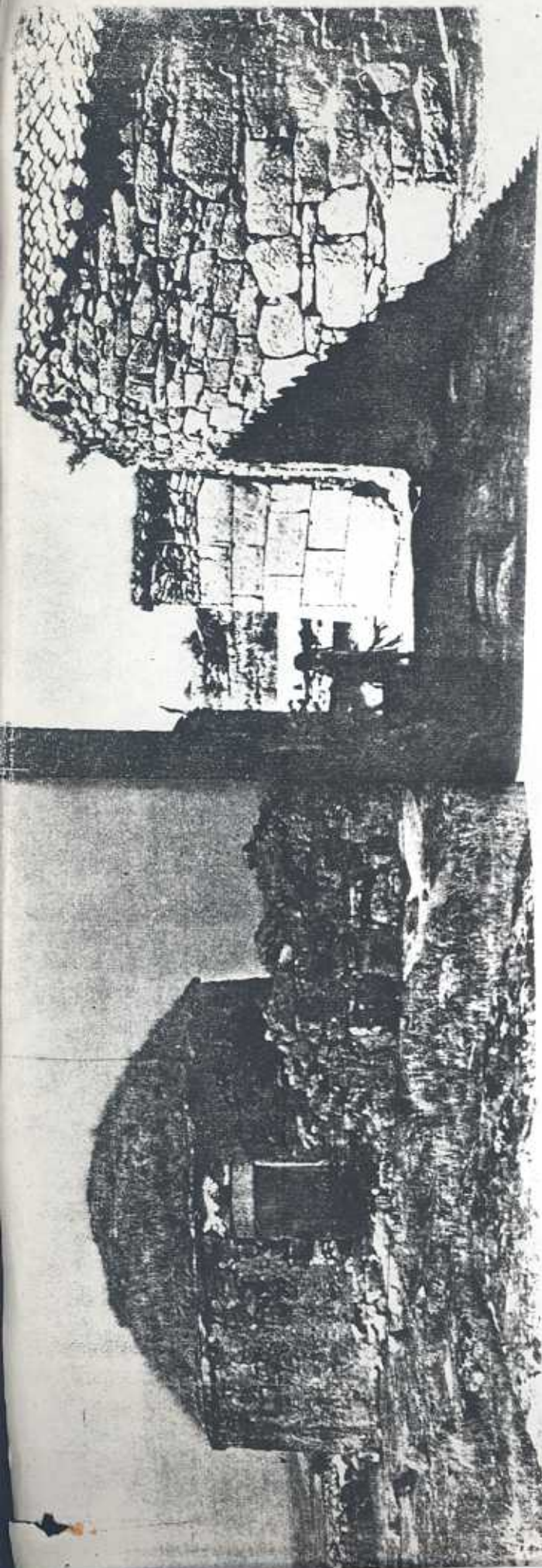
(28) São Marcos do Campo, no mesmo concelho, indica, pelo contrário, área de cultura antiga, limpa de matagal, *terra campã* ou de cereal, nua ou apenas salpicada de montado ralo. Note-se a oposição entre *campo* e *mato*.

Trabalhando o barro diversamente dos oleiros, não sabe manejar a roda e considera a sua arte diferente. As talhas são feitas em arcos; o barro, amassado em forma de pães, é batido com uma palmatória e espalmado de encontro à mão; quando um pedaço da talha adquire certa consistência, corta-se em bordo delgado a toda a volta e continua-se aumentando a obra para cima. Sem roda, é necessária grande perícia para que o bojo se desenvolva simétrico. O fabricante desenhou nas paredes cunhadas da oficina o contorno de talhas para diversas capacidades; tem feito até 2000 ou 2200 litros; começa várias ao mesmo tempo e vai-as levantando aos poucos; podem levar uns quatro meses a acabar e um a enxugar. Depois são colocadas cuidadosamente num carrinho, em cima de palha, e vão a cozer a um grande forno, cuja fornalha é escavada no chão (est. XXX). Quando a talha está cozida é besuntada, por dentro, com pés derretido, que torna o barro impermeável. Se tivesse compradores e só se dedicasse a isso, o nosso homem poderia fazer umas 20 ou 25 talhas por ano; assim, fez 14 no último ano, vendeu 6 e tem as outras atravancando a oficina, à espera de comprador. Como as encomendas têm vindo a diminuir de ano para ano, vive de umas terras que aminha e de pedacinhos de olival que possui; fala com entusiasmo do trabalho e a melancolia de quem vê acabar consigo uma «arte» que serviu com habilidade e com amor. Este sentimento, tão vivo no artesanato tradicional, não se encontra nos operários que executam, com gestos monótonos e mecânicos, as tarefas das indústrias modernas. Com a morte daqueles ofícios, que se tornam antieconómicos pela concorrência delas, desaparecem valores humanos que ninguém cuida em preservar ou substituir.

Em Campo Maior persiste um, de vários fabricantes de talhas. O seu trabalho é menos regular que o anterior. Uma adega com quarenta talhas não existe mais, disperso ou vendido o vasilhame.

9. Conservação de um arcaísmo.

A que se deve a persistência desta técnica, outrora usada em todo o Mediterrâneo, para guardar o vinho e o azeite? Creio que ela andarà ligada, por um lado, ao conjunto da *arte do barro*, à preferência por este material e à aptidão



A — Choca de terra, para abrigo (perto de Nisa).
 B — Choca habitada, coberta de giesta, em cabequeros (Marvão) (Fot. de Raquel S. de Brito).

Est. X

A — Casas de granito, de grandes blocos (Carvela, Chaves).
 B — Forno de vários herdeiros (na mesma aldeia).

Est. XI

